

i-Companion xl



SK

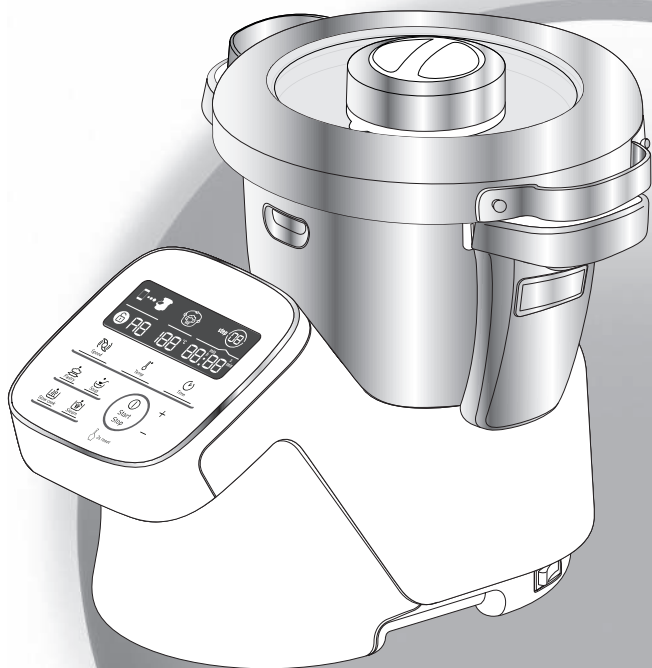
CS

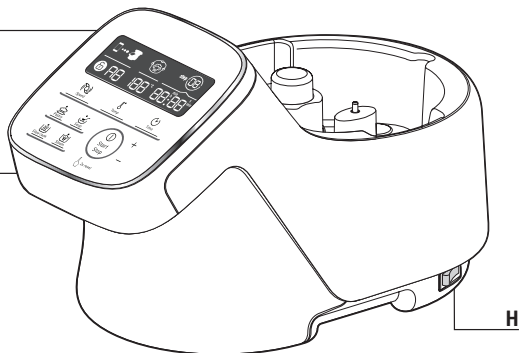
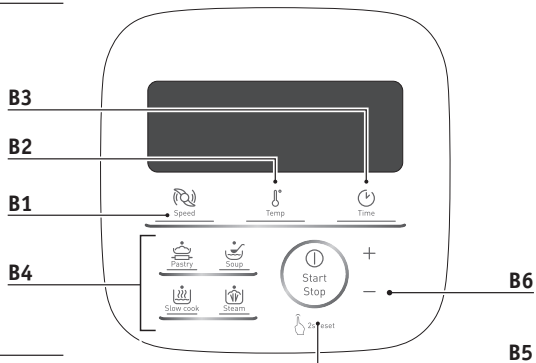
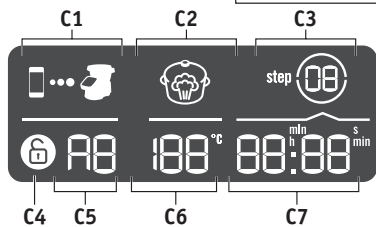
HU

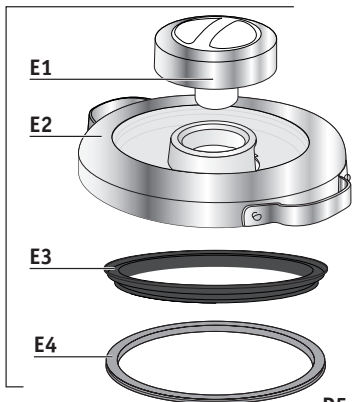
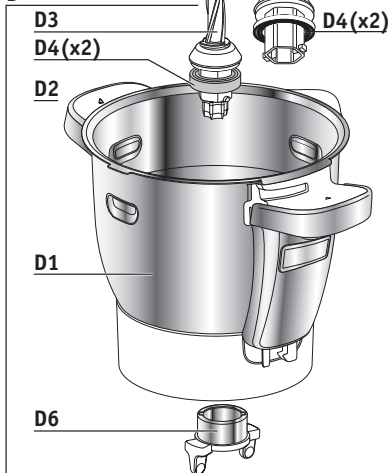
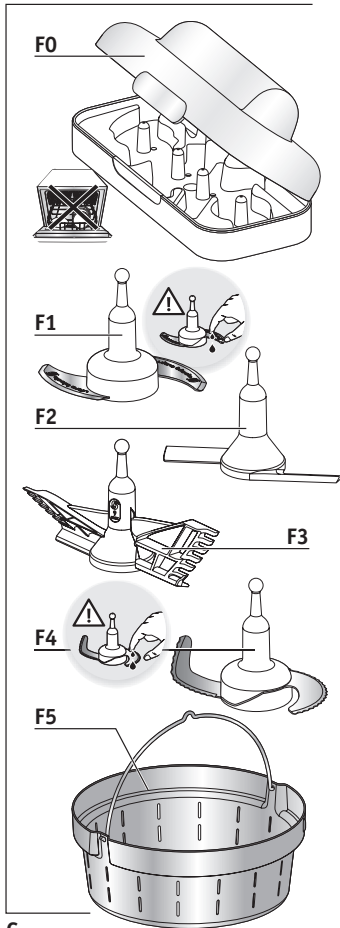
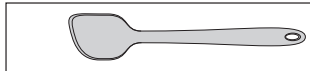
PL

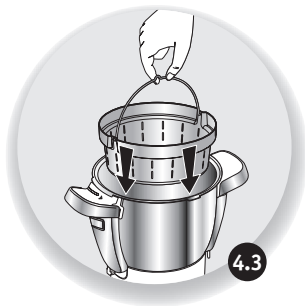
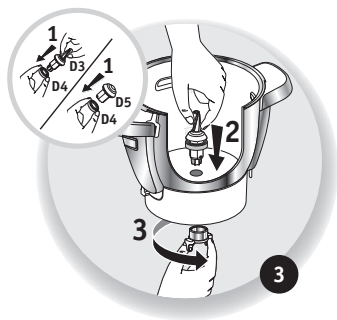
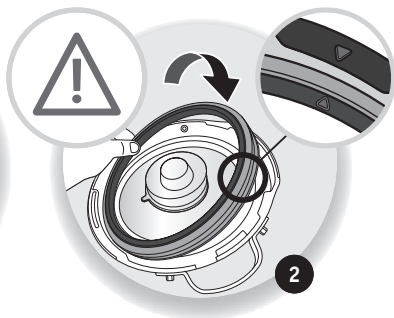
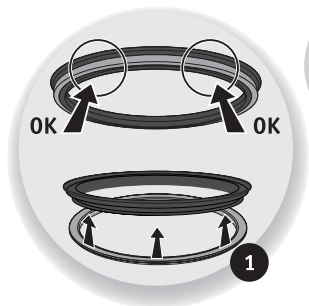
NL

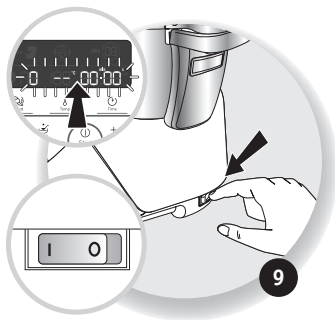
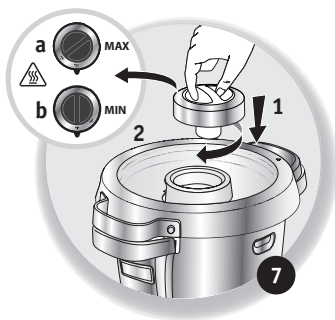
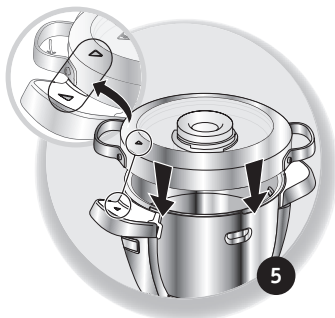
EN

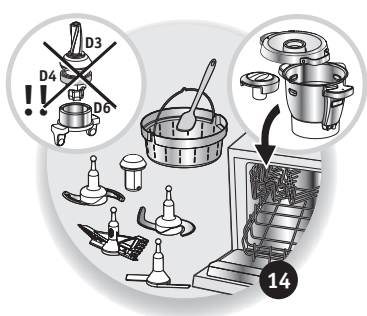
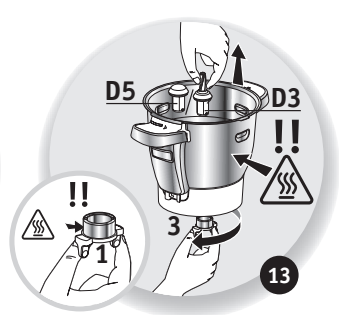
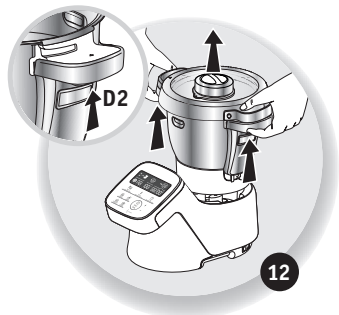
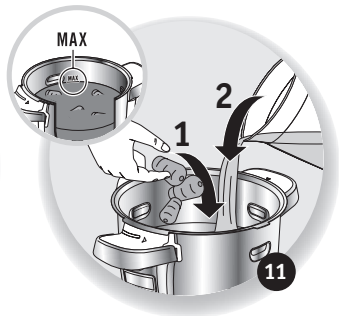
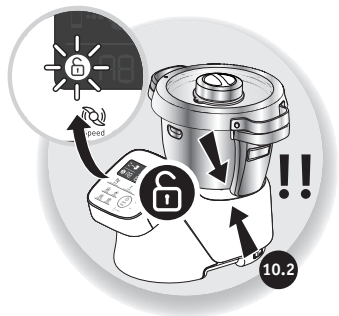


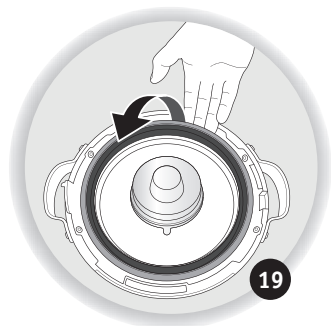
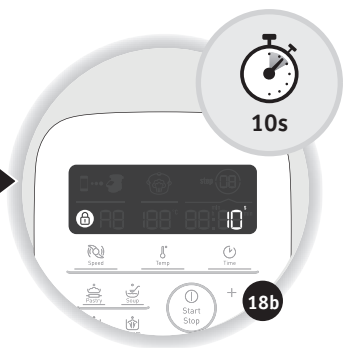
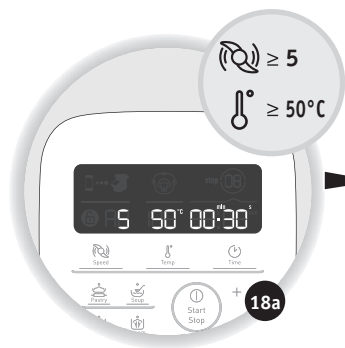
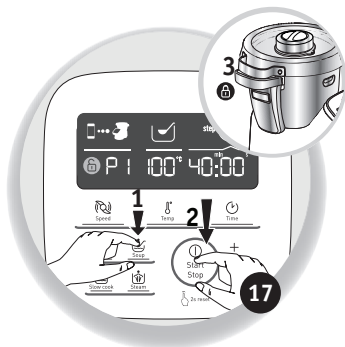
A**B****H****B****C**

E**D****I****F****G**









Bezpečnosť osôb

- Pred prvým použitím spotrebiča si pozorne prečítajte návod na obsluhu a uschovajte si ho na bezpečnom mieste. Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť v prípade akéhokoľvek použitia, ktorá nie je v súlade s návodom.
- V čase, keď spotrebič nepoužívate, pred jeho zostavením, rozložením a čistením, vždy vyťahnite zástrčku zo zásuvky. Deti nesmú používať zariadenie bez dozoru.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Uchovávajújte spotrebič aj kábel mimo dosahu detí.
- Tento prístroj nesmú používať osoby (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo rozumovými schopnosťami, nedostatkom skúseností a znalostí, ak neboli oboznámené s používaním prístroja alebo nepracujú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Dozrite na to, aby sa deti so zariadením nehrali.
- Udržiavajte prístroj mimo dosahu detí.
- Keď je prístroj v prevádzke, niektoré časti môžu dosiahnuť vysoké teploty (nehrdzavejúce steny, misy, odnímateľné vreteno, priehľadné časti veka a uzáver, kovové diely pod misou, košík). Môžu spôsobiť popáleniny. Pri manipulácii so spotrebičom používajte chladné plastové diely (úchytky, motorová jednotka). Červená kontrolka ohrevu ukazuje, že existuje riziko popálenia.
- Počas prevádzky môže narásť teplota niektorých voľne prístupných povrchov.
- Prístroj nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača ani pomocou samostatného systému diaľkového ovládania.
- Nepoužívajte spotrebič, ak nepracuje správne, ak bol poškodený, alebo ak sú napájací kábel alebo zástrčka poškodené. Aby sa zabránilo akémukoľvek nebezpečenstvu, nechajte kábel vymeniť v schválenom servisnom stredisku (pozrite zoznam v záručnom liste).
- Tento spotrebič nesmie byť ponorený do vody. Nikdy nedávajte motorovú jednotku (**A**) pod tečúcu vodu.
- Tento spotrebič je určený na domáce používanie vo vnútri domu a iba do nadmorskej výšky 2000 m. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť a vyhradzuje si právo



zrušiť záruku v prípade komerčného alebo nevhodného použitia alebo nedodržania pokynov.

- Tento spotrebič sa nesmie používať pre domáce a podobné použitie (na ktoré sa nevzťahuje záruka), ako sú:

- Kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v ďalších pracovných prostrediach;
- V kuchynských kútoch vyhradených pre zamestnancov obchodov, kancelárií a ďalších pracovných priestoroch.
- Na farmách.
- Klienti v hoteloch, motelloch a v iných typoch ubytovacích zariadení.
- Prostredia, kde sa poskytuje nocľah s raňajkami.



Váš spotrebič produkuje paru, ktorá môže spôsobiť popáleniny. Pri manipulácii s vekom

a uzáverom buďte opatrní (použite chňapky, handry, atď., ak to je potrebné). Uzáver chytajte v jeho centrálnej časti.

- Spotrebič nikdy neprevádzkujte v prípade, že tesnenie nie je umiestnené v držiaku tesnenia, alebo v prípade, že držiak tesnenia nie je namontovaný na vek. Je dôležité prevádzkovať

prístroj s uzáverom umiestneným do otvoru vo veku (ak nie je v recepte výslovne uvedené inak).



VAROVANIE: Upozorňujeme na **nebezpečenstvo poranenia v prípade**

nesprávneho použitia spotrebiča. Dávajte pozor na čepele Ultrablade noža (F1) a čepele na hnetenie/mletie a drviacu čepeľ (F4) pri ich čistení a pri vyprázdnení misy, pretože sú veľmi ostré. Buďte opatrní, ak sa horúca tekutina naleje do robota, pretože môže uniknúť z prístroja v dôsledku náhleho vyparovania.

Po použití umiestnite Ultrablade sekací nôž (F1) do misky.

VAROVANIE: Dávajte pozor, aby ste nepoliali konektor pri čistení, plnení alebo nalievaní.

VAROVANIE: Niektoré potraviny s povrchovou kožou (celé klobásky, jazyk, hydina...) alebo veľké kusy mäsa môžu vystreknúť, keď zachytia vriace tekutiny. Preto vám odporúčame, aby ste ich pred varením prepichli nožom alebo vidličkou.

VAROVANIE: Povrch výhrevného telesa je vystavený pôsobeniu zvyškového tepla po použití.

– Uistite sa, že sa dotýkate iba

úchyty vášho výrobku (zámkový D2, rukoväť veka E2 a rukoväť uzáveru E1) pri zahrievaní a až do úplného ochladenia.

- Pozrite si pokyny, v ktorých sa dozviete prevádzkovú dobu a nastavenie rýchlosti pre každé príslušenstvo a každý program.
- Postupujte podľa pokynov na poskladanie a montáž príslušenstva na spotrebič.
- Postupujte podľa pokynov na čistenie a údržbu vášho spotrebiča.
- Vždy postupujte podľa pokynov na čistenie vášho spotrebiča:
 - Odpojte spotrebič.
 - Nečistite spotrebič, pokiaľ je horúci.
 - Čistite pomocou navlhčenej handry alebo špongie.
 - Nikdy neponárajte spotrebič do vody alebo pod tečúcu vodu.

LEN PRE EURÓPSKE TRHY:

- Uchovávajte prístroj aj kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Deti nesmú používať prístroj ako hračku.
- Tento prístroj môžu používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak sú tieto

osoby pod dohľadom alebo boli náležite poučené, ako používať tento prístroj a chápu možné riziká spojené s jeho používaním.

- Tento prístroj môžu používať deti od 8 rokov, ak sú pod dohľadom a boli riadne poučené o tom, ako spotrebič používať bezpečným spôsobom a chápu možné riziká spojené s jeho používaním. Čistenie a údržbu používateľom nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a ktoré nie sú pod dohľadom dospelého osoby.

► Pripojenie do elektrickej zásuvky

- Prístroj musí byť zapojený do uzemnenej elektrickej zásuvky.
- Prístroj je navrhnutý pre napájanie len striedavým prúdom. Skontrolujte, či napätie uvedené na typovom štítku spotrebiča, zodpovedá vašej elektrickej inštalácii.
- Akékoľvek nesprávne zapojenie prístroja ruší platnosť záruky.
- Neťahajte za kábel, ak chcete odpojiť prístroj z elektrickej siete.
- Neponárajte prístroj, kábel či zástrčku do akejkoľvek tekutiny.
- Prívodný kábel sa nesmie nikdy dostať do blízkosti alebo kontaktu s horúcimi časťami prístroja, do blízkosti zdrojov tepla alebo ostrej hrany.

Nesprávne použitie

- **Nedotýkajte sa veka skôr, než sa prístroj úplne zastaví (tlačidlo stop); počkajte, kým sa miešané jedlo prestane otáčať.**
- Vždy dajte pevné prísady do misy pred pridaním tekutých zložiek (**pozrite obr. 10**), a to bez prekročenia značky maximálneho množstva 2,5 L MAX vo vnútri misy (**pozrite obr. 10**). Keď je misa preplnená, vriaca voda môže vystreknúť.
- Upozorňujeme, že v programe varenia v pare nesmiete prekročiť objem 0,7 litra vody (**pozrite obr. 3.2**).
- Nikdy nedávajte prsty alebo akýkoľvek iný predmet do misy, keď je zariadenie v chode.
- Nepoužívajte misu ako nádobu (skladovanie, zmrazenie, sterilizácia).
- Umiestnite prístroj na stabilný, rovný a tepelne odolný, čistý a suchý povrch.
- Nekladte prístroj do blízkosti steny alebo skrine: vytvárané pary môžu spôsobiť ich poškodenie.
- Nedávajte prístroj do blízkosti tepelného zdroja v chode (varná doska, domáce spotrebiče, atď.).
- Nezakrývajte veko utierkou alebo inými predmetmi, nepokúšajte sa zablokovat' otvor vo veku, použite

▀ uzáver regulátora pary.

- Nikdy nedovoľte, aby dlhé vlasy, šály atď. viseli nad príslušenstvom v prevádzke.
- Nikdy nedávajte príslušenstvo, misu a veko do mikrovlnnej rúry.
- Nepoužívajte spotrebič vonku.
- Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v návode na obsluhu.
- Skladujte prístroj, až keď vychladne.
- Nedávajte misku do mrazničky, aby sa ochladila. Použite chladničku.

▀ Popredajný servis

- V záujme vlastnej bezpečnosti nepoužívajte príslušenstvo alebo náhradné diely iné ako tie, ktoré sa poskytujú v schválených popredajných strediskách.
- Akýkoľvek iný zásah zo strany zákazníka, okrem čistenia alebo bežnej údržby, sa musí vykonať v autorizovanom servisnom stredisku.
- Pozrite sa do tabuľky „Čo robiť, keď prístroj nefunguje“ na konci tohoto návodu na obsluhu.



Pri čítaní tohto návodu nájdete odporúčania pre používanie, ktoré vám pomôžu objaviť potenciál vášho spotrebiča: príprava polievok, duseného mäsa, parených jedál a dezertov.

POPIS SPOTREBIČA:

- A** Motorová jednotka
- B** Ovládací panel
 - B1:** volič rýchlosti
 - B2:** volič teploty varenia a/alebo kontrolka ohrevu
 - B3:** prevádzková doba/volič párovania
 - B4:** tlačidlá pre výber automatického programu
 - B5:** ŠTART/STOP/RESET tlačidlo
 - B6:** + / - prepínač
- C** LCD obrazovka
 - C1:** zobrazenie pripojenia
 - C2:** zobrazenie programu pary
 - C3:** zobrazenie aktuálneho kroku v postupných receptoch
 - C4:** zobrazenie bezpečnostnej kontrolky
 - C5:** zobrazenie rýchlosti
 - C6:** zobrazenie teploty
 - C7:** zobrazenie času
- D** Zostava misy
 - D1:** misa z nehrdzavejúcej ocele
 - D2:** zámky (umiestnené pod rukoväťami)
 - D3:** odnímateľné vreteno
 - D4:** tesnenie misy (2 x)
 - D5:** spodné príslušenstvo XL
 - D6:** aretačný krúžok vretena
- E** Zostava veka
 - E1:** uzáver regulátora pary/zátka
 - E2:** veko
 - E3:** tesnenie veka
 - E4:** tesnenie veka
- F** Príslušenstvo:
 - F1:** odkladacia schránka pre príslušenstvo
 - F2:** sekací nôž ultrablade
 - F3:** mixér
 - F4:** šľahač
 - F5:** čepeľ na hnetenie/mletie
 - F6:** naparovací košík
- G** Špachtľa
- H** Hlavný vypínač 0/1 vypne napájanie vášho prístroja
- I** Čistiaca kefa

TECHNICKÉ ÚDAJE SPOTREBIČA:

Napájanie: 1 550 W (1 000 W: ohrevné teleso / 550 W: motor)

Teplotný rozsah: od 30 °C do 150 °C
nastaviteľný v krokoch po 5 °C.

Rozsah prevádzkovej doby: Od 5 s do 2 hodín.
nastaviteľný v krokoch od 5 sekúnd po maximálne 1 minútu.

Počet rýchlostí: 13

- 2 prerušované rýchlosti:
rýchlosť 1 (5 s zap / 20 s vyp).
rýchlosť 2 (10 s zap / 10 s vyp).
- 10 postupných kontinuálnych rýchlostí (rýchlosti 3 až 12).
- 1 max. prerušovaná rýchlosť (rýchlosť 13).

- *Značka a logá Bluetooth® sú registrované značky spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a ich použitie SEB Group bolo oficiálne povolené.

- Google Play a Android sú značky Google Inc.

- Apple a logo Apple sú značky Apple Inc., zaregistrované v USA a ďalších krajinách. App Store je servisná známka Apple Inc.

VÁŠ SPOTREBIČ

SK

Váš spotrebič je dodávaný s nasledujúcim príslušenstvom:

Ultrablade nóż	 F1 ultrablade	Miešanie polievok	12	3 min	3 l	--> 100°C
		Miešanie ovocného pyré		40 s	1 kg	
		Sekanie zeleniny		15 s	1 kg	
		Sekanie mäsa		30 s	1 kg	
		Sekanie rýb		15 s	1 kg	
!! Nepoužívajte toto príslušenstvo na sekanie tvrdých výrobkov, použite čepeľ F4 na hnetenie a drvenie.						
Miešač	 F2	Zapečené jedlá	3	5 min	500 g	130°C
		Dusené jedlá	1	45 min	3 l	95°C
		Rizotá	2	22 min	1,5 kg	95°C
		Ratatouille, chutney, strukoviny (nastavenia: podľa receptára)				
Šľahač	 F3 !! 9 max	Rozšľahanie vaječných bielkov,	7	5/10 min	7 max	
		Majonéza, Šľahačka, pusinky	7	2/5 min	0,5 l	
		Riedke omáčky, krémy	od 4 do 7	1/20 min	1 l	60-90°C
		Zemiaková kaša	od 6 do 7	1 min	1 l	
		Polenta	od 4 do 5	1/16 min	1 l	90°C
Čepeľ na hnetenie/mletie	 F4	Hnetenie bieleho chlebového cesta	5	2 min 30 s	1,2 kg	
		Hnetenie krehkého cesta, sušienkového cesta, špeciálneho chleba	5	2 min 30 s	1 kg	
		Hnetenie hustého cesta (briošky, bábovky, atď.)	+ 5	1 min 30 s 2 min	0,8 kg	
		Miešanie ľahkého cesta (koláčové zmesi, atď.)	+ 5	40 s 3 min	1 kg	
		Mletie orechov	2	1 min	0,6 kg	
		Mletie potravín s tvrdou textúrou	2	1 min	0,6 kg	
		Drvenie ľadu	2	1 min	6 až 10	
		Palacinkové cesto, vaflové cesto	2	1 min	1,5 l	
		Parný kôš	 F5	Zelenina varená v pare, ryby alebo mäso		20/40 min
Polievka s kúskami	12			3 min	3 l	100°C
Uzáver/ Zátka	 E1	Uzáver/zátka na reguláciu odvádzania pary		 a		
		- Vysoké nastavenie (a) = varenie v pare. - Nízke nastavenie (b) = rizoto, krémové pudingy, omáčky, atď.		 b		
XL základňa	 D5	spodné príslušenstvo XL Zapečenie a varenie bez veka Väčšia plocha na varenie pre veľké kusy mäsa alebo rýb.				

Tieto doplnky sú tiež vybavené oblasťami na uchopenie pre ľahšiu manipuláciu.

Váš spotrebič i-Companion xl môže pracovať v „pripojenom“ a tiež v „nepripojenom“ režime. Má tiež dva prevádzkové režimy: režim automatického programu a manuálny režim.

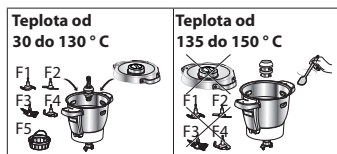
• **Režim automatického programu:**

rýchlosť, teplota a čas varenia sú vopred naprogramované pre automatickú prípravu polievok, duseného mäsa, parených jedál a pečiva.

• **Manuálny režim:**

môžete si prispôsobiť nastavenia pre rýchlosť, teplotu a čas varenia podľa potreby.

Použitie s vekom alebo bez veka



- Ak ste vybrali teplotu medzi 135 °C a 150 °C, musíte používať spotrebič bez veka. Ak sa veko umiestni na misu, na LCD obrazovke sa zobrazí zámok, ktorý vás vyzve na jeho odomknutie.
- Keď pridáte potraviny, rozmiešajte ich pomocou špachtle a pravidelne opakujte túto činnosť, aby ste zabránili tvorbe škvrn na dne nádoby. (Pozrite si odstavec „Čistenie“).
- Ak sa rozhodnete spotrebič používať s vekom, maximálna teplota varenia bude 130 °C.

VÁŠ SPOTREBIČ JE VYBAVENÝ BEZPEČNOSTNÝM VEKOM

Veko je zaistené pri každom spustení spotrebiča. Táto bezpečnostná funkcia bráni otvoreniu veka počas prípravy receptúry (obr. 17). **Nepokúšajte sa otvoriť veko násilu, keď je uzamknuté.** Tento bezpečnostný zámok sa uvoľňuje vždy, keď sa spotrebič zastaví. Ak ste vybrali teplotu vyššiu alebo rovnú 50 °C a rýchlosť väčšiu alebo rovnú 5, potom sa na LCD displeji ovládacieho panelu zobrazí 10 sekundové odpočítanie. (pozrite obr. 18). Bude možné ho otvoriť len po skončení odpočítavania.

MONTÁŽ MISY, DOPLNKOV A MONTÁŽ VEKA

- Pred prvým použitím spotrebiča vyčistíte všetky časti (**D, E, F, G**) v **teplej mydlovej vode**, okrem motorovej jednotky (**A**). **Vaša misa (D)** má odstrániteľný pohon (**D3**) pre ľahšie čistenie.
- Pred použitím sa uistite, že všetok obalový materiál bol odstránený, najmä ochrana medzi misou (**D**) a **motorovou jednotkou (A)**.
- Umiestnite tesnenie (**E4**) na držiak tesnenia (**E3**) (**pozrite obr. 1**) a zaklapnite zostavu na veko (**E2**) (**pozrite obr. 2**).
- Umiestnite tesnenie (**D4**) na spoločný pohon (**D3**). **Zamknite zostavu** na dno misy s aretačným krúžkom (**D6**) (**pozrite obr. 3**). Ak používate režim varenia bez veka, umiestnite tesnenie (**D4**) na spodné príslušenstvo xl (**D5**). Zaisťte celý prístroj na dno misy s aretačným krúžkom (**D6**) (**pozrite obr. 3**).
- Umiestnite vybrané príslušenstvo do misy:
 - príslušenstvo (**F1, F2, F3, alebo F4**) na spoločný pohon na dne misy (**pozrite obr. 4.1**),
 - pre varenie v pare, napařovací košík (**F5**) **dovnútra misy**, (**pozrite obr. 4.3**), najprv naplňte nádržku 0,7 l s kvapalinou (voda, omáčka, atď.) (**pozrite obr. 4.2**).
- Pridajte prísady do misy alebo napařovacieho košíka.
- Umiestnite veko na misu (**D**) **tak, že vyrovnáte** dva trojuholníky (**pozrite obr. 5**), zaisťte veko bez zatlačenia otočením v smere šípky (**pozrite obr. 6**).

Umiestnite uzáver regulátora pary (**E1**) na veko. Existujú 2 možné polohy (**pozrite obr. 7**):



Nízke nastavenie umožňuje maximálne uvoľnenie kondenzátu a preto je vhodné na prípravu jedál a omáčok s lepšou konzistenciou (rizoto, krémové pudinky, omáčky, atď.).




Vysoké nastavenie umožňuje maximálne hromadenie tepla a pary v mise pre všetky typy varenia v pare (polievky, atď.).

Toto nastavenie tiež zabraňuje rozstrekovaniu počas miešania.

- Umiestnite misu (D) na motorovú jednotku (A), kým nebudete počuť „kliknutie“ (pozrite obr. 8).
- Spotrebič sa spustí iba v prípade, že misa a

veko sú správne umiestnené a zaistené na motorovej jednotke.

V prípade nesprávneho umiestnenia misy alebo nesprávneho zaistenia veka (pozrite obr. 10.1 a 10.2), začne blikať logo , keď je aktivovaná funkcia.

Volba vlastných nastavení:



Speed

Volba otáčok motora.
2 prerušované rýchlosti (rýchlosť 1 a 2) a 10 po sebe idúcich postupných rýchlostí (rýchlosť 3 až 12)
Max. prerušovaná rýchlosť (S13).



Zvýšenie rýchlosti, teploty varenia a času.

Zníženie rýchlosti, teploty varenia a času.



Temp

Volba teplota varenia.
Od 30 ° do 150 ° C.
Kontrolka ohrevu: Rozsvieti sa pri spustení varenia a vypne sa, keď teplota vo vnútri nádoby poklesne pod 50 ° C.



 Zs reset

Toto tlačidlo má 3 funkcie:

- „**Potvrdenie**“ vášho výberu automatického programu alebo nastavenia, ktoré ste vybrali v manuálnom režime (rýchlosť, teplota varenia, čas).

- „**Pauza**“ v chode, keď bol spotrebič zapnutý.

- „**Reset**“ nastavení spotrebiča po stlačení a podržaní na 2 sekundy.

- „**Potvrdenie kroku**“ v postupných receptoch.



Time

Výber prevádzkového času.
Od 5 s do 2 hodín.
1. pripájacie párovanie

Tipy na používanie:

Váš spotrebič je vybavený mikroprocesorom, ktorý kontroluje a analyzuje jeho stabilitu. V prípade nestability sa rýchlosť otáčania motora automaticky znižuje. Ak táto nestabilita pokračuje, motor sa zastaví a na displeji sa zobrazí „STOP“.

- Skontrolujte, či množstvo prísad nie je príliš veľké a že použitá rýchlosť je správna.
- Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
- Potom normálne reštartujte spotrebič.

Zapnutie spotrebiča

Frekvencia: 2,40 GHz. Maximálny prenosový výkon: 7,7 dBm

Váš spotrebič má hlavný vypínač označený 0/1. Prepnite na hodnotu 1. **Pozrite obr. 9.**

Na LCD obrazovke sa zobrazia všetky nastavenia ako „0“.

V pripojenom režime je LCD obrazovka i-Companion xl modrá.

PRÍPRAVA INŠTALÁCIE

Zoznam modelov smartfónov a tabletov, ktoré sú kompatibilné s i-Companion xl, je k dispozícii na adrese www.tefal.com



iPhone 4S alebo novší
iPad 3 / iPad mini alebo novší
Od iOS 9 a nasledujúcich.



Od Android 4.4 a nasledujúcich.

INŠTALÁCIA I-COMPANION XL

Čo je potrebné na inštaláciu i-Companion xl:

- Aplikácia Companion, ktorú si môžete zadarmo stiahnuť z App Store (iPhone / iPad) a Google Play (Android)
- Bluetooth spojenie prostredníctvom vášho **Bluetooth® Smart 4.0** smartfónu alebo tabletu: i-Companion xl sa pripojí na váš smartfón/tablet cez bezdrôtové pripojenie
- Smartfón/tablet musí byť blízko k i-Companion xl (dosah pripojenia sa líši v závislosti na usporiadaní domu).
- Napájací bod pre pripojenie i-Companion xl: i-Companion xl je pripojený len na smartfón/tablet, keď je zapojený do elektrickej siete.

O Bluetooth® Smart

Technológia **Bluetooth® Smart 4.0** (alebo Bluetooth Low Energy) umožňuje bezdrôtovú komunikáciu medzi aplikáciou a zariadením s veľmi nízkou spotrebou energie.

PRVÉ PRIPOJENIE I-COMPANION XL V PRIPOJENOM REŽIME**Stiahnutie aplikácie**

Ak chcete začať, stiahnite si aplikáciu do svojho smartfónu/tabletu pomocou pripojenia do App Store pre iOS alebo Google Play pre Android.

Potom, čo ste si stiahli aplikáciu, budete môcť vytvoriť svoje prvé recepty s i-Companion xl už počas niekoľkých minút, a to bez vytvorenia účtu. (50 receptov je k dispozícii bez vytvorenia účtu).

Ak si vytvoríte účet na aplikácii, prístupný sa vám všetok obsah a môžete si meniť svoje ponuky.

Zapnutie i-Companion xl

Váš spotrebič má hlavný vypínač označený 0/1 (H). Prepnete na 1 (**pozrite obr. 9**).

Aktivácia Bluetooth

Pristúpte blízko k i-Companion xl a skontrolujte, či je Bluetooth aktivovaný na vašom smartfóne/tablete.

Spustenie aplikácie

Spustíte aplikáciu Companion kliknutím na ikonu „Companion“.



Párovanie

Čo je párovanie?

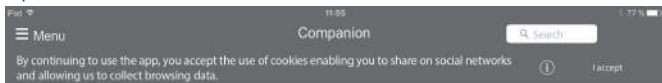
Pri prvom pripojení sa aplikácia, ktorú ste si stiahli do vášho smartfónu/tabletu, a i-Companion xl automaticky a rýchlo navzájom detegujú, ak budete postupovať podľa nasledujúcich krokov.

Ak chcete, môžete spárovať až 10 zariadení s i-Companion xl.

Spárujte každé zariadenie samostatne. (Pozrite si párovanie).

Avšak iba jedno zariadenie je možné pripojiť naraz.

- Akceptujte cookies, ktoré zlepšia aplikáciu tým, že zbierajú informácie o vašich preferenciách používania.



- Vyberte vaše zariadenie



- Na žiadosť aplikácie stlačte a podržte tlačidlo časovača (B3) na i-Companion xl (na 4 sekundy).



Indikátor pripojenia (C1) bude blikať maximálne 30 sekúnd, pričom sa i-Companion xl pripojí na smartfón/tablet.

- Prijmite žiadosť o spárovanie zobrazenú na smartfóne/tablete, alebo prejdite do notificačného centra pre akceptovanie párovania.



Keď indikátor pripojenia (C1) trvalo svieti, znamená to, že bolo nadviazané spojenie.

Pozn.: Po spárovaní i-Companion xl automaticky rozpozná váš smartfón/tablet pri ďalšom pripojení. Nebudete musieť znovu vykonať tento krok párovania.

Spojenie bolo úspešné



Váš i-Companion xl je teraz pripojený na smartfón/tablet. Ikona vyššie vám oznamuje, že bolo nadviazané spojenie.

Spojenie bolo neúspešné



Ikona vyššie vám oznamuje, že nebolo nadviazané spojenie.

Zopakujte tieto činnosti:

- Pristúpte blízko k i-Companion xl.
- Skontrolujte, či je i-Companion xl správne zapojený do zásuvky a či zástrčka správne funguje.
- Skontrolujte, či je váš smartfón/tablet kompatibilný (pozrite si zoznam kompatibilných zariadení na www.tefal.com).
- Skontrolujte, či je Bluetooth aktívny na vašom smartfóne/tablete.

- Znovu spustíte párovacie kroky a prečítajte si FAQ (často kladené otázky). Ak stále pretrvávajú problémy, uistite sa, že váš smartfón/tablet je kompatibilný. Ak používate zariadenie so systémom Android, uistite sa, že je to jeden z kompatibilných modelov (pozrite si zoznam kompatibilných zariadení na www.tefal.com).
- Vstúpte do ponuky aplikácie, kde môžete nájsť našu škálu receptov.



V pripojenom režime počas postupného receptu prvé resetovanie ukončí krok a druhé resetovanie ukončí recept.

FAQ: ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

Kam mám umiestniť i-Companion xl?

- Položte i-Companion xl na rovnú, stabilnú, tepelne odolnú pracovnú plochu.
- Pre najlepšie spojenie medzi i-Companion xl a vašim smartfónom/tabletom odporúčame urobiť akékoľvek zmeny nevyhnutné na zabezpečenie spojenia v rozumnej vzdialenosti.
- V prípade, že indikátor pripojenia (**C1**) neustále svieti, znamená to, že je vaše zariadenie pripojené.
- Ak dôjde k strate spojenia (symbol spojenia je zobrazený preškrtnutý), pristúpte bližšie k i-Companion xl a znovu nadviažte spojenie.

Čo sa stane, keď sa stratí spojenie počas receptu?

Ak sa spojenie medzi i-Companion xl a vašim smartfónom/tabletom počas receptu stratí, obe zariadenia budú automaticky synchronizované, keď sa spojenie znovu nadviaže. Budete mať možnosť pokračovať vo vašom recepte z kroku, v ktorom ste boli v momente straty spojenia.

Dá sa použiť i-Companion xl bez aplikácie?

Váš spotrebič je možné používať aj bez aplikácie. (Pozrite si prvé použitie v nepripojenom režime). Za týmto účelom si pozrite odstavec „používanie spotrebiča“. Avšak iba aplikácia vám umožní ťažiť z mnohých výhod pripojeného výrobku.

Môžem i-Companion xl používať s viac ako jedným smartfónom alebo tabletom?

Ak chcete, môžete i-Companion xl spárovať s niekoľkými zariadeniami. Spárujte každé zariadenie samostatne. (Pozrite si párovanie). Avšak iba jedno zariadenie je možné pripojiť naraz.

Musí byť Bluetooth na mojom telefóne neustále aktívny?

Bluetooth musí byť aktívny, aby sa aplikácia synchronizovala s i-Companion xl.

POUŽITIE V NEPRIPOJENOM REŽIME

POUŽÍVANIE OVLÁDACIEHO PANELA (B)

Voľba automatického programu:



Pastry

Cestoviny (zoznam podprogramov)



Soup

Polievky (zoznam podprogramov)



Slow cook

Dusené jedlá (zoznam podprogramov)



Steam

Parené jedlá (zoznam podprogramov)

Zapnutie spotrebiča

Váš spotrebič má hlavný vypínač označený 0/1. Prepnite na hodnotu 1.

Na LCD obrazovke sa zobrazia všetky nastavenia ako „0“. **Pozrite obr. 9.**

V nepripojenom režime je LCD obrazovka i-Companion xl biela.

REŽIM AUTOMATICKÉHO PROGRAMU



- 1- Stlačte program, ktorý chcete použiť (**B4**). Jasná bodka sa objaví nad programom, ktorý ste vybrali. Vždy, keď znovu stlačíte tlačidlo, sa jeden po druhom zobrazia jednotlivé podprogramy.



- 2- Vopred naprogramované nastavenia je možné meniť počas receptu (v závislosti na vybranej receptúre, prísadách a pripravených množstvách). Stlačte voľič teploty varenia (**B2**) alebo voľič času (**B3**): vybrané nastavenie bude blikať na obrazovke (**C6-C7**).



- 3- Upravte nastavenie pomocou prepínača +/- (**B6**).



- 4- Po dokončení modifikácie všetkých nastavení stlačte tlačidlo „štart“ (**B5**) pre spustenie programu. Ak je váš spotrebič v režime varenia, rozsvieti sa červená kontrolka (**B3**), ktorá vás informuje, že varenie začalo.

- 5- Keď program skončí, spotrebič 3 krát pípne.

- 6- Na konci polievok, pomalého varenia P2 a P3 a varenia v pare sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania teploty po dobu 45 minút, aby vaše jedlo zostalo teplé až do momentu servírovania. Pri pomalých programoch varenia P2 a P3 a v manuálnom režime motor spotrebiča pracuje pri určitej rýchlosti, aby sa jedlo udržalo v dobrom stave a zabránilo sa jeho prilepeniu na dno misy. Ak chcete ukončiť režim udržiavania teploty, stačí stlačiť tlačidlo „stop“ (**B5**). Režim udržiavania teploty sa automaticky zastaví, ak otvoríte veko, stlačíte prepínače (**D2**), alebo vyberiete misu.

Na konci hnetenia v programoch pre pečivo **P1** a **P2** sa spotrebič prepne do režimu „kysnutie cesta“ pri teplote 30 ° C po dobu 40 minút, aby vaše cesto narástlo. Ak otvoríte veko, stlačíte zámky (**D2**), alebo vyberiete






misu, potom sa spotrebič prepne do režimu pauzy a máte znovu možnosť reštartu stlačením tlačidla „start“.

Ak chcete zastaviť tento režim, stlačte a podržte tlačidlo „stop“ na 2 sekundy.






7- Stlačte zámky (D2) a potom vyberte zostavu misy (D) (pozrite obr. 12).

V pripojenom režime po spustení automatického programu môžete kedykoľvek zastaviť spotrebič stlačením tlačidla „stop“. Automatický program je potom v režime pauzy a máte možnosť reštartu opätovným stlačením tlačidla „start“. Ak ste vybrali nesprávny program a chcete ho zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo „stop“ na 2 sekundy.

OBJAVTE DOSTUPNÉ AUTOMATICKÉ PROGRAMY:

	Polievka P1	Polievka P2	Dusené mäso P1	Dusené mäso P2	Dusené mäso P3
Automatické programy	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
„Prednastavená“ rýchlosť (nastaviteľná)	10 impulzov a S12 na 2 min	57 až S10 na 30 s	Rýchlosť 3	Rýchlosť 1	Rýchlosť 2
„Prednastavená“ teplota (nastaviteľná)	100 °C (90 °C až 100 °C)	100 °C (90 °C až 100 °C)	130 °C (nenastaviteľná)	95 °C (80 °C až 100 °C)	95 °C (80 °C až 100 °C)
Čas (nastaviteľný)	40 min (20 min až 60 min)	45 min (20 min až 60 min)	5 min (2 min až 15 min)	45 min (10 min až 2 hod)	20 min (10 min až 2 hod)
„Prednastavená funkcia“ udržiavania teploty na konci programu	45 min	45 min		45 min	45 min
Otáčky motora pri udržiavaní teploty				5 s ZAP pri rýchlosti 3 / 20 s VYP	10 s ZAP pri rýchlosti 3 / 10 s VYP

Niektoré recepty môžu spôsobiť neočakávané pretečenie vzhľadom na tvorbu bublín, a to najmä pri použití zmrazenej zeleniny. V tomto prípade by ste mali odpovedajúcim spôsobom znížiť objem.

	Parené jedlá P1	Parené jedlá P2	Pečivo P1	Pečivo P2	Pečivo P3
Automatické programy	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
„Prednastavená“ rýchlosť (nastaviteľná)			S5 na 2 min 30 s	S5 na 1 min 30 s a potom S6 na 2 min	S3 na 40 s a potom S9 na 3 min
„Prednastavená“ teplota (nastaviteľná)	100 °C (nenastaviteľná)	100 °C (nenastaviteľná)			
Čas (nastaviteľný)	30 min (1 min až 60 min)	35 min (1 min až 60 min)	2 min 30 s (30 s až 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s do 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s až 3 min 40 s)
„Predvolená funkcia“ udržiavania teploty na konci programu	45 min	45 min			
Otáčky motora pri udržovaní teploty					
„Predvolený“ režim kysnutia cesta pri 30 °C na konci programu			40 min	40 min	

POUŽITIE INTERNÉHO NAPAROVACIEHO KOŠÍKA

Časy varenia sú len informatívne; vo väčšine (0,7 l).

prípádov bude potravina správne uvarená.

Nezabudnite použiť uzáver pary so značkou „maxi“ (a) smerom k sebe.

Avšak niektoré podmienky môžu mať vplyv na čas varenia:

- veľkosť zeleniny (krájaná alebo nekrájaná)
- množstvo prísad v košíku
- druh zeleniny, jej zrelosť
- množstvo vody v mise, ktorá zodpovedá miere

V prípade, že jedlo nie je správne uvarené, môžete nastaviť ďalší čas varenia.

Doba varenia v pare (pre čerstvé suroviny)			
Prísady	Množstvo (max.)	Odhadované časy varenia	Odporúčaný parný program
Cukety (plátky)	800 g	20 min	P1
Paštrnák (plátky alebo na kocky)	800 g	25 min	P1
Biela časť póru	800 g	25 min	P1
Brokolica (kviety)	500 g	20 min	P1
Ryby (hrubé filé alebo steak)	600 g (s papierom na pečenie)	15 min	P1
Zemiaky (malé celé nové)	1 kg	30 min	P2
Mrkva (plátky)	1 kg	30 min	P2
Zelená fazuľa	800 g	30 min	P2
Biele mäso (kuracie prsia - rezne)	600 g (s papierom na pečenie)	20 min	P2

Niektoré recepty môžu spôsobiť neočakávané pretečenie vody vzhľadom na tvorbu bublín, a to najmä pri použití zmrazenej zeleniny. V tomto prípade by ste mali odpovedajúcim spôsobom znížiť objem.



1- Stlačte priamo tlačidlo nastavenia, ktoré chcete upraviť, t.j. volič rýchlosti (B1) alebo volič teploty varenia (B2) alebo volič času (B3), vybraný parameter bliká na obrazovke (C5-C6-C7).



2- Potom upravte nastavenia pomocou prepínača +/- (B6). Z bezpečnostných dôvodov nie je možné nastaviť teplotu bez nastavenia času varenia.



3- Po dokončení zadania všetkých nastavení stlačte tlačidlo „štart“ (B5). Ak je váš spotrebič v režime varenia, rozsvieti sa červená kontrolka, ktorá vás informuje, že varenie začalo. Po spustení programu budete mať možnosť kedykoľvek zastaviť spotrebič stlačením tlačidla „stop“ (B5).

Program je potom v režime pauzy a máte možnosť reštartu opätovným stlačením tlačidla „štart“. Ak ste vybrali nesprávny program a chcete ho zrušiť, stlačte a podržte tlačidlo „stop“ na 2 sekundy.

4- Keď program skončí, spotrebič 3 krát pípne.

5- Stlačte zámky (D2) a potom vyberte zostavu misy (D) (pozrite obr. 12).

VÁŠ SPOTREBIČ JE VYBAVENÝ PLOCHÝM UZÁVEROM DNA

Plochý uzáver dna umožňuje uvoľniť priestor v mise na varenie alebo pečenie bez obmedzovania vretenom (pozrite obr. 15).

VARENIE BEZ VEKA

V mise môžete zapekať jedlo bez veka a zároveň miešať a sledovať varenie. **Pozrite obr. 16.**

Pri tejto metóde varenia musíte zvoliť teplotu v rozmedzí od 135 ° C do 150 ° C. Nastavte prevádzkový čas (až 20 minút).

Režim VARENIE BEZ VEKA nie je vhodný na prípravu džemov a prípravkov na báze mlieka (riziko vykypenia).

ČISTENIE SPOTREBIČA

• Tento spotrebič sa nesmie ponárať. Nikdy nedávajte motorovú jednotku (A) pod tečúcu vodu.

Po dokončení používania odpojte spotrebič.

• Misu vyčistíte ihneď po použití, aby sa zabránilo tvorbe škvŕn.

• Stlačte zámky (D2), potom zdvihnite zostavu misy (D).

• Misu položte na rovnú plochu.

• Odomknite veko otočením o jednu štvrtinu otáčky v smere hodinových ručičiek. Opatrne odstráňte veko.

• **Dávajte pozor na čepele ultrablade noža (F1) a čepele na hnetenie/mletie (F4) pri ich čistení a pri vyprázdnení misy, pretože sú veľmi ostré.**

• Po vychladnutí dielov:

- rozoberte spoločné vreteno (D3), tesnenie (D4) a aretačný krúžok (D6) (pozrite obr.

13).

- vyčistite misu (D), spoločné vreteno (D3), tesnenie (D4), aretačný krúžok (D6), príslušenstvo (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), uzáver regulátora pary (E1), veko (E2), tesnenie (E3) a tesnenie veka (E4) pomocou špongie a malého množstva mydlovej vody.

• Opláchnite tieto rôzne diely pod tečúcou vodou.

• Pripečené jedlo nechajte v mise máčať vo vode s prostriedkom na umývanie riadu počas niekoľkých hodín a oškrabte, ak je to nutné, so špachtľou (G) alebo s drsnou stranou špongie.

• Ak dôjde k nahromadeniu vodného kameňa v mise, odstráňte ho pomocou vlhkej špongie a octu, ak je to nutné.

• Na čistenie motorovej jednotky (A) použite

- vlhkú handričku. Dôkladne osušte.
- Aby sme vám pomohli s čistením, tak misu, zostavu veka a príslušenstvo je možné umývať v umývačke, okrem spoločného vretena (D3 a D4), a jeho aretačného krúžku (D6) (pozrite obr. 14).
- Príslušenstvo, odnímateľné spoločné vreteno a časti veka sa môžu mierne zafarbiť určitými zložkami, ako je curry, mrkvová šťava, atď.; nepredstavuje to žiadne nebezpečenstvo pre vaše zdravie alebo chod vášho spotrebiča. Aby k tomu nedošlo, čistite tieto diely ihneď po použití.
- Pred použitím súpravy pre misu (D) sa uistite, že elektrické kontakty pod misou sú čisté a suché.
- Pre zachovanie vzhľadu a životnosti umývajte ručne veko vášho spotrebiča. Nepoužívajte drsnú stranu špongie, pretože by to mohlo viesť k poškrabaniu.
- Aby nedošlo k zmene materiálu misy (D), uistite sa, že dodržiavate pokyny pre umývačku riadu a nezvyšujte odporúčané množstvo umývacieho prostriedku pre umývačku.

DÔLEŽITÉ - POKYNY „ABY BOL VÁŠ SPOTREBIČ BEZPEČNÝ“ („SECU“)



Váš spotrebič je štandardne vybavený elektrickou ochranou motora pre zaručenie jeho životnosti. Toto elektronické zaistenie

chráni proti nesprávnemu použitiu; týmto spôsobom je motor dostatočne chránený.

V prípade extrémneho použitia, ktoré neprihliada na odporúčania v návode (pozrite si odstavec „PRVÉ POUŽITIE“: potenciálne nadmerné množstvo a/alebo neobvykle dlhé používanie a/alebo príprava rôznych receptov v krátkych intervaloch), sa spustí elektronická ochrana, ktorá chráni motor; v tomto prípade spotrebič prestane fungovať a na LCD obrazovke ovládacieho panela sa zobrazí oznam „SECU“ na znamenie, že spotrebič je dočasne mimo prevádzky.

Ak sa zobrazí „SECU“ na ovládacom paneli a váš spotrebič prestane fungovať, postupujte nasledovne:

- Nechajte spotrebič pripojený do siete, nestláčajte prepínač „0/1“ (H).


- Pozrite si odporúčania v návode a prispôbte vaše používanie spotrebiča (pozrite odstavec „PRVÉ POUŽITIE“: množstvo prísad / doba prípravy receptu / teplota / typ príslušenstva).
- Nechajte motor vychladnúť na pol hodiny.
- Reštartujte spotrebič stlačením tlačidla „Štart/Stop/Reset“ na dve sekundy (B5).

Spotrebič je teraz pripravený na ďalšie používanie.

Pre ďalšie informácie máte k dispozícii zákaznícky servis (pozrite si podrobnosti v záručnom liste).

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Problémy pri varení v pare.	Uzáver regulátora pary nie je správne nasadený.	Nastavte uzáver pary na „vysokú paru“ (otočte smerom k sebe); toto nastavenie umožňuje nahromadenie maximálneho množstva pary v mise pre všetky typy varenia v pare (polievky, atď.), takže tam bude viac pary v mise a varný proces bude efektívnejší. „Nízke“ nastavenie pary umožňuje maximálne uvoľnenie tepla a pary do misy pro všetky typy varenia v pare (polievky, atď.). Táto poloha tiež pomáha, aby sa zabránilo rozstrekovaniu pri varení. „Nízke“ nastavenie pary umožňuje maximálne uvoľnenie kondenzátu a preto je vhodné na prípravu jedál a omáčok s lepšou konzistenciou (rizoto, krémové pudinky, omáčky, atď.).
	Nedostatočný čas varenia	Časy varenia sú len informatívne; vo väčšine prípadov bude potravina správne uvarená. Avšak niektoré podmienky môžu mať vplyv na čas varenia: - veľkosť zeleniny (krájaná alebo nekrájaná) - množstvo prísad v košíku - druh zeleniny, jej zrelosť - množstvo vody v mise, ktoré zodpovedá meraniu (0,7 l). V prípade, že jedlo nie je správne uvarené, môžete nastaviť ďalší čas varenia. Môžete tiež použiť ručný režim výberom teploty 130 ° C a času varenia v závislosti na množstve a druhu ingrediencií.
Spotrebič nefunguje.	Nie je zapojený.	Zapojte spotrebič do elektrickej zásuvky.
	Prepínač (H) je v polohe 0.	Nastavte prepínač do polohy 1.
	Misa alebo veko nie sú správne umiestnené alebo uzamknuté.	Skontrolujte, či sú misa alebo veko správne umiestnené a zaistené podľa obrázkov v návode na obsluhu.
Nadmerné vibrácie.	Spotrebič nie je umiestnený na rovnom povrchu; spotrebič nie je stabilný.	Položte spotrebič na stabilnú rovnú plochu.
	Objem prísad je príliš vysoký.	Znížte množstvo spracovaných prísad.
	Chyba príslušenstva.	Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Netesnosť veka.	Objem prísad je príliš vysoký.	Znížte množstvo spracovaných prísad.
	Veko je nesprávne umiestnené alebo uzamknuté.	Zaistite veko správne na misu.
	Chýba tesnenie veka.	Umiestnite tesnenie na veko.
	Tesnenie je prerezané alebo poškodené.	Vymeňte tesnenie, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Chyba príslušenstva.	Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
Netesnosť cez vreteno misy alebo spodné XL príslušenstvo.	Tesnenie veka nie je správne nasadené.	Správne umiestnite tesnenie.
	Tesnenie misy je poškodené.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Aretačný krúžok (D6) nie je správne zaistený.	Správne zaistite krúžok (D6).
Nože sa neotáčajú ľahko.	Kusy potravín, ktoré sú príliš veľké alebo príliš tvrdé, blokuju otáčanie.	Znížte veľkosť alebo množstvo spracovaných prísad. Pridajte trochu tekutiny.
Zápach z motora.	Pri prvom použití spotrebiča alebo v prípade preťaženia motora v dôsledku príliš veľkého množstva prísad, alebo kusov, ktoré sú príliš ťažké alebo príliš veľké.	Nechajte motor vychladnúť (približne 30 minút) a znížte množstvo prísad v mise.
Zobrazí sa „STOP“.	Spotrebič detegoval príliš mnoho vibrácií a prepol sa do bezpečnostného režimu.	Skontrolujte, či používate správnu rýchlosť a či používate odporúčané príslušenstvo.
Zobrazí sa „SECU“.	Preťaženie motora spôsobené príliš veľa prísadami alebo kusmi, ktoré sú príliš ťažké alebo príliš veľké, alebo nadmerné používanie bez dostatočného času na ochladenie.	Nechajte motor vychladnúť (približne 30 minút) a znížte množstvo prísad v mise.
Zobrazí sa „SECU“ + červená kontrolka bliká.	Prehriatie teplotných snímačov.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err1“ + červená kontrolka bliká.	Ohrevné teleso nefunguje.	Skontrolujte, či napájacie svorky pod misou nie sú upchané s jedlom. Ak tomu tak je, očistite ich a vyskúšajte to znovu. Ak to nepomôže, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err2“.	Elektronická porucha.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err3“.	Porucha rýchlosti.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err4“.	Porucha komunikácie s elektronickou kartou krájača.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „Err8“.	Prednastavené uzamknutie bezpečnostného senzora.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.

PROBLÉMY	PRIČINY	RIEŠENIA
Zobrazí sa „ntc1“. + červená kontrolka bliká.	Teplotný snímač 1 už nefunguje.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazí sa „ntc2“. + červená kontrolka bliká.	Teplotný snímač 2 už nefunguje.	Obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Zobrazenie bezpečnostnej kontrolky (C4) 	Nesprávne zaistenie misy alebo veka	Skôr, ako zapnete spotrebič, skontrolujte, či je misa riadne zaistená na motorovú jednotku a veko je správne uzamknuté na mise. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
	Veko je uzamknuté na mise v režime „varenie bez veka“	Pred spustením programu na varenie odomknite veko. Ak problém pretrváva, obráťte sa na autorizované servisné stredisko.
Bezpečnostná poistka na veku zostala aktívna (predĺžená tyčka) a zabraňuje uzamknutiu veka.	Spotrebič bol vypnutý počas prebiehajúceho receptu prepnutím vypínača I/O do polohy „O“, alebo bol práve odpojený od napájania, keď prebiehal recept.	Jednoduchým prepnutím vypínača I/O do polohy „I“ resetujte kuchynský robot spolu s bezpečnostnou poistkou na veku; tyčka sa automaticky vráti do pôvodnej polohy. Teraz môžete uzamknúť veko.
Problém s pripojením		Pozrite si návod pre aplikáciu.

Váš spotrebič stále nefunguje?

Obráťte sa na autorizované servisné stredisko (pozrite si zoznam v servisnej brožúre).

RECYKLÁCIA

- Likvidácia obalu a materiálov spotrebiča.



Obal obsahuje výhradne materiály, ktoré nie sú nebezpečné pre životné prostredie a ktoré môžu byť odstránené v súlade s platnými predpismi o recyklácii.

Ak chcete zlikvidovať váš spotrebič, požiadajte príslušný odbor miestneho úradu o informácie.

- Koniec životnosti elektronických alebo elektrických spotrebičov:



Ochrana životného prostredia je na prvom mieste!

Ⓢ Váš spotrebič obsahuje mnohé materiály, ktoré môžu byť obnovené, alebo recyklované.

➔ Odneste ho na zberné miesto pre ďalšie spracovanie.

- *Značka a logá Bluetooth® sú registrované značky spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a ich použitie SEB Group bolo oficiálne povolené.
- Google Play a Android sú značky Google Inc.
- Apple a logo Apple sú značky Apple Inc., zaregistrované v USA a ďalších krajinách. App Store je servisná známka Apple Inc.

GLOSÁR

Párovanie: zoskupenie alebo prepojenie dvoch zariadení.

To sa vykonáva, keď sa váš smartfón alebo tablet prvýkrát spojí s i-Companion xl.

Synchronizácia: aktualizácia informácií. Aplikácia a i-Companion xl sa synchronizujú navzájom pre výmenu informácií, keď sú prepojené.

Pripojenie: vytvorenie väzby medzi aplikáciou (smartfón/tablet) a spotrebičom (i-Companion xl). Pripojenie má zásadný význam pre synchronizáciu.

Cookies: informácie o používaní sú zasielané do spoločnosti Tefal s cieľom zlepšovať aplikáciu.

Bezpečnost osob

CS

- Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k použití a uschovejte si jej na bezpečném místě. Výrobce nenesе žádnou odpovědnost v případě jakéhokoliu použití, které není v souladu s návodem.
- V době, kdy spotřebič nepoužíváte, před jeho sestavením, rozložením a čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy nedovolte, aby malé děti používali zařízení bez dozoru.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí.
- Zařízení není určeno pro používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tyto osoby nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny ohledně použití zařízení ze strany osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Dohlédněte, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- Uchovávejte přístroj mimo dosah dětí.
- Když je přístroj v provozu, některé části mohou dosahovat vysokých teplot (nerezové stěny mísy, odnímatelné vřeteno, průhledné části víka a uzávěr, kovové díly pod mísou, koš). Mohou způsobit popáleniny. Při manipulaci se spotřebičem používejte chladné plastové díly (úchytky, motorová jednotka). Červená kontrolka ohřevu značí, že je riziko popálení.
- Během provozu může vzrůst teplota některých volně přístupných povrchů.
- Přístroj není určen k ovládání pomocí externího časovače ani pomocí samostatného systému dálkového ovládání.
- Nepoužívejte spotřebič, pokud nepracuje správně, pokud byl poškozen, nebo jsou-li napájecí kabel nebo zástrčka poškozeny. Aby se zabránilo jakémukoli nebezpečí, nechte kabel vyměnit ve schváleném servisním středisku (viz seznam v záručním listu).
- Tento spotřebič nesmí být ponořen do vody. Nikdy nedávejte motorovou jednotku **(A)** pod tekoucí vodu.
- Tento spotřebič je určen pro domácí použití uvnitř domu a jen do nadmořské výšky 2000 m. Výrobce nepřebírá žádnou odpovědnost a vyhrazuje si právo



Když je přístroj v provozu, některé části mohou dosahovat

zrušit záruku v případě komerčního nebo nevhodného použití nebo nedodržení pokynů.

- Tento spotřebič se nesmí používat pro domácí a podobné použití (na které se nevztahuje záruka), jako jsou:

- Kuchyňky pro zaměstnance v komerčních, kancelářských a dalších pracovních prostředích;
- V kuchyňských koutech vyhrazených pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších pracovních prostředí.
- Na farmách.
- Klienty v hotelech, motelech a v jiných typech ubytovacích zařízení.
- Prostředí, kde se poskytuje nocleh se snídaní.



Váš spotřebič produkuje páry, které mohou způsobit

popáleniny. Při manipulaci s víkem a uzávěrem buďte opatrní (použijte chňapky, hadry, atd., je-li to nutné). Uzávěr chytejte v jeho centrální části.

- Spotřebič nikdy neprovozujte v případě, že těsnění není umístěno v držáku těsnění, nebo v případě, že držák těsnění není namontován na víku. Je důležité

provozovat přístroj s uzávěrem umístěným do otvoru ve víku (není-li v receptu výslovně uvedeno jinak).



VAROVÁNÍ: Pozor na nebezpečí poranění v případě nesprávného použití spotřebiče.

Dávejte pozor na čepele Ultrablade nože (F1) a čepele pro hnětení/mletí a drtící čepel (F4) při jejich čištění a při vyprázdnění mísy, protože jsou velmi ostré. Budte opatrní, pokud nalijete horkou tekutinu do robota, může se rychle vypařit.

Po použití umístěte Ultrablade sekací nůž (F1) do misky.

VAROVÁNÍ: Dávejte pozor, abyste nepolili konektor při čištění, plnění nebo nalévání.

VAROVÁNÍ: Některá jídla s povrchovou kůží (celé klobásy, jazyk, drůbež...) nebo velké kusy masa mohou vystříknout při zachycení vroucí kapaliny. Proto vám doporučujeme, abyste je před vařením propíchlí nožem nebo vidličkou.

VAROVÁNÍ: Povrch topného tělesa podléhá působení zbytkového tepla po použití.

- Ujistěte se, že se dotýkáte pouze úchytů vašeho výrobku (zámky

D2, madlo víka E2 a rukojeť uzávěru E1) při zahřívání a až do úplného ochlazení.

- **Vyhleďte v pokynech informace nastavení provozní doby a nastavení rychlosti pro každé příslušenství a každý program.**
- **Postupujte podle pokynů pro sestavení a montáž příslušenství k spotřebiči.**
- **Postupujte podle pokynů pro čištění a údržbu vašeho spotřebiče.**
- **Vždy postupujte podle pokynů pro čištění vašeho spotřebiče:**
 - **Odpojte spotřebič.**
 - **Nečistěte spotřebič za horka.**
 - **Vyčistěte pomocí navlhčeného hadru nebo houby.**
 - **Nikdy jej neponořujte do vody nebo nečistěte pod tekoucí vodou.**

POUZE PRO EVROPSKÉ TRHY:

- Uchovávejte přístroj i jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Děti nesmí používat přístroj jako hračku.
- Toto zařízení mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou tyto osoby pod dohledem nebo

byly řádně poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním.

- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, pokud jsou pod dohledem, nebo byly řádně poučeny ohledně použití spotřebiče bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním. Čištění a údržbu nemohou provádět děti, výjimku tvoří děti starší 8 let jsou-li pod dohledem dospělé osoby.

► Připojení k napájení

- Přístroj musí být zapojen do uzemněné elektrické zásuvky.
- Přístroj je navržen pro práci pouze se střídavým proudem. Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá vaší elektrické instalaci.
- Při jakémkoli chybném připojení záruka zaniká.
- Pokud chcete odpojit spotřebič, nikdy netahejte za napájecí kabel.
- Neponořujte přístroj, kabel či zástrčku do jakékoli tekutiny.
- Napájecí kabel se nikdy nesmí dostat do blízkosti nebo kontaktu s horkými částmi přístroje, do blízkosti zdrojů tepla nebo přes ostrou hranu.

► Nesprávné použití

- **Nedotýkejte se víka dříve, než**

se přístroj úplně zastaví (tlačítko stop); počkejte, dokud se obsah hrnce přestane otáčet.

- Vždy dejte pevné přísady do mísy před přidáním tekutých složek (**viz obr. 10**), a to bez překročení značky maximálního množství 2,5 L MAX uvnitř mísy (**viz obr. 10**). Jestliže je mísa přeplněná, může vařící voda vystříkovat.
- Upozorňujeme, že v programu vaření v páře, nesmíte překročit 0,7 litrů vody (**viz obr. 3.2**).
- Nikdy nedávejte prsty nebo jakýkoli jiný předmět do misky, když je zařízení v provozu.
- Nepoužívejte mísu jako nádobu ke skladování, zmrazení nebo sterilizaci.
- Umístěte přístroj na stabilní, rovný, tepelně odolný, čistý a suchý povrch.
- Nedávejte přístroj do blízkosti zdi nebo skříňe: produkované páry mohou poškodit tyto plochy.
- Nedávejte přístroj do blízkosti tepelného zdroje v provozu (varná deska, domácí spotřebiče, atd.).
- Nepokrývejte víko utěrkou nebo jinými předměty, nepokoušejte se zablokovat otvor ve víku, použijte uzávěr regulátoru páry.
- Nikdy nedovolte, aby dlouhé vlasy, šály atd. visely nad příslušenstvím v provozu.
- Nikdy nedávejte příslušenství,

misku a víko do mikrovlnné trouby.

- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v návodu k obsluze.
- Skladujte přístroj, až když vychladne.
- Nevkládejte mísu do mrazáku, abyste ji zchladili. Použijte ledničku.

► **Poprodejní servis**

- V zájmu vlastní bezpečnosti nepoužívejte příslušenství nebo náhradní díly jiné než ty, které se poskytují v schválených poprodejních střediscích.
- Všechny zásahy, kromě čištění a každodenní údržby ze strany zákazníka, musí být provedeny autorizovaným servisním střediskem.
- Podívejte se do tabulky „Co dělat, když přístroj nefunguje“ na konci tohoto návodu k obsluze.

CS



V této instruktážní příručce najdete doporučení pro použití, díky nimž budete moci využít veškerý potenciál svého spotřebiče, který je určen k: přípravě polévek, dušených a napařovaných pokrmů a dezertů.

CS

POPIS SPOTŘEBIČE:

- A** Motorová jednotka
- B** Řídicí panel
B1: volič rychlosti
B2: volič teploty vaření a / nebo kontrolka teploty
B3: provozní doba / volba párování
B4: tlačítka pro výběr automatického programu
B5: Tlačítko START / STOP / RESET
B6: volič + / -
- C** LCD obrazovka
C1: zobrazení kontrolky připojení
C2: zobrazení parního programu
C3: zobrazení aktuálního kroku v receptech
C4: zobrazení bezpečnostní kontrolky
C5: zobrazení rychlosti
C6: zobrazení teploty
C7: zobrazení času
- D** Montážní celek mísy
D1: nerezová mísa
D2: zámky (umístěné pod rukojetmi)
D3: snímatelné vřetenno
D4: těsnění mísy (X2)
D5: Základní příslušenství XL
D6: pojistný kroužek vřetenno
- E** Montážní celek víka
E1: víčko/zátka regulátoru páry
E2: víko
E3: těsnění víka
E4: těsnění víka
- F** Příslušenství:
F1: box na příslušenství
F2: sekací nůž s ostřím ultrablade
F3: mixér
F4: šlehačí metla
F5: hnětací nůž/drticí nůž
F6: parní koš
- G** Stěrka
- H** Přepínač On/Off 0/1 vypne napájení vašeho spotřebiče
- I** Čistící kartáč

TECHNICKÉ ÚDAJE SPOTŘEBIČE:

Napájení:	1550 W (1000 W: topný článek / 550 W: motor)
Teplotní rozsah:	30 ° až 150 °C nastavitelný v krocích po 5 °C.
Rozsah trvání chodu:	5 sekund až 2 hodiny nastavitelný v krocích min. od 5 s. do max. 1 min.
Počet rychlostí: 13	- 2 přerušované rychlosti: rychlost 1 (5 s. zapnuto / 20 s. vypnuto). rychlost 2 (10 s. zapnuto / 10 s. vypnuto). - 10 vzrůstajících nepřetržitých rychlostí (rychlost 3 až 12). - 1 max. přerušovaná rychlost (rychlost 13).

- Značka a loga *The Bluetooth* jsou registrované značky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jejich použití ze strany SEB Group bylo oficiálně povoleno.
 - Google Play a Android jsou značky Google Inc.
 - Apple a logo Apple jsou značky Apple Inc. registrované v USA a jiných zemích. App Store je značka služby Apple Inc.

VÁŠ SPOTŘEBIČ

Váš spotřebič je dodáván s následujícím příslušenstvím:

Nůž s ostrím ultrablade	 F1 ultrablade	Míchání polévek	12	3 min.	3 l		
		Míchání ovocných pyré		40 s	1 kg		
		Sekání zeleniny		15 s	1 kg		
		Sekání masa		30 s	1 kg		
		Sekání ryb		15 s	1 kg		
!! Nepoužívejte toto příslušenství k sekání tvrdých potravin, použijte hnětací nůž/drtič F4.							
Mixer	 F2	Smažené pokrmy	3	5 min.	500 g	130 °C	
		Dušené pokrmy	1	45 min.	3 l	95 °C	
		Rizota	2	22 min.	1,5 kg	95 °C	
		Ratatouille, chutney, luštěniny (nastavení: prostudujte si brožuru s recepty)					
Šlehačí metla	 F3 !! 9 max	Šlehání vaječných bílků,	7	5/10 min.	max. 7		
		Majonéza, šlehačka, sníh z bílků	7	2/5 min.	0,5 l		
		Omáčky, krémy	4 až 7	1/20 min.	1 l	60-90 °C	
		Bramborová kaše	6 až 7	1 min.	1 l		
		Polenta	4 až 5	1/16 min.	1 l	90 °C	
Hnětací/drtičí nůž	 F4	Hnětení těsta na bílý chléb	12	2 min 30 s	1,2 kg		
		Hnětení těsta na krátké křupavé pečivo, na sušenky, speciální chléb	12	2 min 30 s	1 kg		
		Hnětení hutného těsta (briošky, bábovky atd.)	+	1 min 30 s 2 min	0,8 kg		
		Míchání řídkých těst (směsi na koláče atd.)	+	40 s 3 min.	1 kg		
		Drcení ořechů	12	1 min.	0,6 kg		
		Drcení potravin s tvrdou texturou	12	1 min.	0,6 kg		
		Drcení ledu	12	1 min.	6 až 10		
		Těsto na palačinky, vafle	12	1 min.	1,5 l		
Pára košík	 F5	Vaření zeleniny, ryb či masa na páře		20/40 min.	1 kg	100 °C	
		Polévka s kousky	12	3 min.	3 l	100 °C	
Víčko/zátka	 E1	Víčko/zátka pro regulaci odsávání páry - Vysoké nastavení (a) = vaření v páře. - Nízké nastavení (b) = rizoto, krémové pudinky, omáčky apod.				 a	 b
Základní XL	 D5	Základní příslušenství XL Opražování a vaření bez víčka Větší varná plocha pro větší kusy masa či ryby.					

Toto příslušenství je také vybaveno uchopovacími prostředky pro snadnější manipulaci.

CS

Spotřebič i-Companion xl může fungovat v „připojeném“ režimu a také v „nepřipojeném“ režimu. Má také dva provozní režimy: režim automatický program a manuální režim.

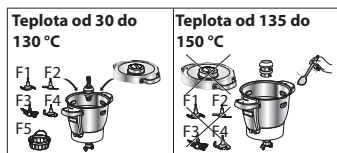
• Režim automatický program:

rychlost, teplota vaření a doba vaření jsou předem naprogramovány k automatické přípravě polévek, dušených pokrmů, pokrmů v páře a pečiva.

• Manuální režim:

lze podle potřeby přizpůsobit nastavení rychlosti, teploty vaření a dobu vaření.

Použití s víkem nebo bez něj



- Pokud jste zvolili teplotu mezi 135 °C a 150 °C, musíte spotřebič používat bez víka. Pokud je víko umístěno na míse, na LCD obrazovce se zobrazí zámek, který vás vyzve k odemčení.
- Jakmile přidáte potraviny, promíchejte je pomocí stěrky a pravidelně tento úkon opakujte, aby na dně mísy nevznikly skvrny. (Viz odstavec "Čištění").
- Pokud se rozhodnete spotřebič používat s víkem, maximální teplota vaření pak musí činit 130 °C.

SPOTŘEBIČ JE VYBAVEN VÍKEM S BEZPEČNOSTNÍM ZÁMKEM

Víko je zajištěno při každém spuštění spotřebiče. Tato bezpečnostní funkce zabraňuje otevření víka při přípravě receptu (viz obr. 17). **Nepokoušejte se víko otevřít násilím, když je uzamknuto.** Tento bezpečnostní zámek se uvolní pokaždé, když se spotřebič zastaví. Pokud jste zvolili teplotu vyšší nebo rovnající se 50 °C a rychlost vyšší nebo rovnající se 5, na LCD obrazovce řídicího panelu se objeví odpočítávání 10 sekund. (Viz obr. 18). Bude možné jej otevřít až na konci odpočítávání.

VLOŽENÍ MÍSY, PŘÍSLUŠENSTVÍ A SESTAVY VÍKA

- Před prvním použitím spotřebiče vyčistěte všechny součásti (**D, E, F, G**) v **teplé mýdlové vodě** s výjimkou jednotky motoru (**A**). **Mísa (D)** má snímatelný pohon (**D3**), aby bylo usnadněno čištění.
- Ujistěte se, že před použitím byly odstraněny všechny obaly, zejména ochrana mezi mísou (**D**) a **motorovou jednotkou (A)**.
- Umístěte těsnění (**E4**) na správné místo (**E3**) (viz obr. 1) a upevněte sestavu na víko (**E2**) (viz obr. 2).
- Umístěte těsnění (**D4**) na společný pohon (**D3**). **Zablokujte montážní celek** na spodní část mísy pomocí pojistného kroužku (**D6**) (viz obr. 3). Pokud používáte režim vaření bez víka, umístěte těsnění (**D4**) na spodní příslušenství xl (**D5**). Zablokujte celý spotřebič na spodní část mísy pomocí pojistného kroužku (**D6**) (viz obr. 3).
- Umístěte vybrané příslušenství do mísy:
 - příslušenství (**F1, F2, F3 nebo F4**) na společný pohon ve spodní části mísy (viz obr. 4.1),
 - pro parní vaření parní koš (**F5**) **dovnitř mísy**, (viz obr. 4.3), přičemž dbejte toho, abyste nejprve naplnili nádobku o objemu 0,7l kapalinou (vodou, omáčkou atd.) (viz Obr. 4.2).
- Přidejte do mísy nebo parního koše přísady.
- Umístěte víko na mísu (**D**) **zarovnaním** obou trojúhelníků (viz obr. 5), zajistěte víko bez zatlačení tak, že jím otočíte ve směru šipky (viz obr. 6).

Umístěte víčko regulátoru páry (**E1**) na víko. Existují 2 možné polohy (viz obr. 7):




Nízké nastavení umožňuje maximální uvolnění kondenzátu, a proto se doporučuje při přípravě jídel a omáček, aby měly lepší konzistenci (rizota, krémové pudinky, omáčky, atd.).



Vysoké nastavení umožňuje maximální hromadění tepla a páry v míse a lze jej použít pro všechny typy vaření v páře (polévky, atd.).

Toto nastavení také zabraňuje rozstříkávání během míchání.

- Umístěte mísu (D) na motorovou jednotku (A), dokud neuslyšíte „zacvaknutí“ (viz obr. 8).
- Spotřebič se spustí pouze v případě, že mísa a víko jsou správně umístěny a zajištěny na motorovou jednotku.

V případě nesprávného umístění mísy nebo nesprávného zablokování víka (viz obr. 10.1 a 10.2), logo  začne blikat, když je aktivována funkce.

CS

Volba vlastních nastavení:



Speed

Volba otáček motoru.
2 přerušované rychlosti (rychlost 1 a 2) a 10 po sobě jdoucích postupných rychlostí (rychlost 3 až 12)
Max. přerušovaná rychlost (S13).



Zvýšení rychlosti, teploty vaření a doby.

Snížení rychlosti, teploty vaření a doby.



Temp

Volba teploty vaření.
Od 30 ° do 150 °C.
Kontrolka ohřevu: rozsvítí se při spuštění vaření a vypne se, když teplota uvnitř nádoby poklesne pod 50 °C.



 2s reset

Toto tlačítko má **3 funkce:**

- „**Ověření**“ výběru automatického programu nebo nastavení, která jste zvolili v manuálním režimu (rychlost, teplota vaření, čas).

- „**Pauza v provozu**“, jakmile byl spotřebič zapnut.

- „**Reset**“ nastavení spotřebiče po stisknutí a podržení po dobu 2 sekund.

- „**Ověření kroku**“ v receptech krok za krokem.



Time

Volba provozní doby.
Od 5 s do 2 hodin.
1. připojovací párování

Tipy pro použití:

Váš spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který kontroluje a analyzuje jeho stabilitu. V případě nestability se rychlost otáčení motoru automaticky snižuje. Pokud tato nestabilita pokračuje, motor se zastaví a na displeji se zobrazí „STOP“.

- Zkontrolujte, zda množství složek není příliš velké a že použitá rychlost je správná.
- Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
- Poté normálně restartujte spotřebič.

POUŽITÍ V PŘIPOJENÉM REŽIMU

CS

Zapněte spotřebič

Frekvence: 2,40 GHz. Maximální přenášený výkon: 7,7 dBm

Váš spotřebič má hlavní vypínač označený 0/1. Přepněte jej na 1. (**viz obr. 9**).

Na obrazovce LCD se zobrazí všechna nastavení jako „0“.

V připojeném režimu je LCD obrazovka i-Companion xl modrá.

PŘÍPRAVA INSTALACE

Seznam modelů smartphonů a tabletů, které jsou kompatibilní s i-Companion xl, je k dispozici na stránkách www.tefal.com.



iPhone 4S nebo novější
iPad 3 / iPad mini nebo novější
Z iOS 9 a následujících.



Z Androidu 4.4 a následujících.

INSTALACE I-Companion XL

Co je třeba k instalaci aplikace i-Companion xl:

- Aplikace Companion, kterou lze zdarma stáhnout z App Store (iPhone / iPad) a Google Play (Android)
- Bluetooth spojení prostřednictvím vašeho Bluetooth® 4.0 smartphonu nebo tabletu: i-Companion xl se připojí k vašemu smartphonu / tabletu přes bezdrátové připojení
- Smartphone / tablet musí být blízko k i-Companion xl (dosah připojení se liší v závislosti na uspořádání domu).
- Napájecí bod pro připojování i-Companion xl: i-Companion xl je připojen pouze na smartphone / tablet, když je zapojen do elektrické sítě.

O Bluetooth® Smart

Bluetooth® Smart 4.0 technologie (nebo Bluetooth Low Energy) umožňuje bezdrátovou komunikaci mezi aplikací a zařízením s velmi nízkou spotřebou energie.

PRVNÍ PŘIPOJENÍ I-Companion xl V PŘIPOJENÉM REŽIMU

Stažení aplikace

Chcete-li začít, stáhněte si aplikaci do svého smartphonu / tabletu pomocí připojení k App Store pro iOS nebo Google Play pro Android.

Poté, co jste si stáhli aplikaci, budete moci vytvořit svoje první recepty s i-Companion xl během několika málo minut, a to bez vytvoření účtu. (50 receptů je k dispozici bez vytvoření účtu).

Pokud si vytvoříte účet na aplikaci, přístupní se vám veškerý obsah a můžete si měnit své nabídky.

Zapnutí i-Companion xl

Váš spotřebič má hlavní vypínač označený 0/1 (H). Přepněte na 1 (**viz obr. 9**).

Aktivace Bluetooth

Přistupte blízko k i-Companion xl a zkontrolujte, zda je Bluetooth aktivován na vašem smartphonu / tabletu.

CS

Spuštění aplikace

Spusťte aplikaci Companion kliknutím na ikonu „Companion“.



Párování

Co je párování?

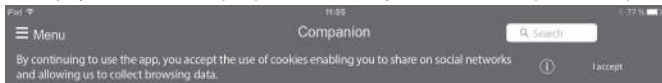
Při prvním připojení se aplikace, kterou jste si stáhli do vašeho smartphonu / tabletu, a i-Companion xl automaticky a rychle navzájem detekují, pokud budete postupovat podle následujících kroků.

Pokud chcete, můžete s i-Companion xl spárovat až 10 zařízení.

Spárujte každé zařízení zvlášť. (Viz párování).


K i-Companion xl může být v jednu chvíli připojeno pouze 1 zařízení.

- Akceptujte cookies, které zlepší aplikaci tím, že sbírají informace o vašich preferencích použití.




- Vyberte si vaše zařízení



- Na žádost aplikace, stiskněte a podržte tlačítko časovače  (B3) na i-Companion xl (na 4 sekundy).

CS



Indikátor připojení  (C1) bude blikat po dobu maximálně 30 sekund, přičemž se i-Companion xl připojí k smartphonu / tabletu.

- Přijměte žádost o párování zobrazenou na smartphonu/tabletu nebo přejděte do oznamovacího centra a přijměte párování.



Když indikátor připojení (C1) trvale svítí, znamená to, že bylo navázáno spojení.

Pozn.: Jakmile je spárování provedeno, i-Companion xl automaticky rozpozná váš smartphone / tablet při příštím připojení. Nebudete muset znovu provádět tento krok párování.

Spojení bylo úspěšné



Váš i-Companion xl je nyní připojen k smartphonu / tabletu. Ikona výše vám oznamuje, že bylo navázáno spojení.

Spojení bylo neúspěšné



Ikona výše vám oznamuje, že nebylo navázáno spojení.

Opakujte tyto činnosti:

- Přistupte blízko k i-Companion xl.
- Zkontrolujte, zda je i-Companion xl správně zapojen do zásuvky a zda zástrčka správně funguje.
- Zkontrolujte, zda je váš smartphone / tablet kompatibilní (viz seznam kompatibility na www.tefal.com).

- Zkontrolujte, zda je Bluetooth aktivní na vašem smartphonu / tabletu.
 - Znovu spusťte párovací kroky a přečtěte si FAQ (často kladené otázky).
- Pokud stále existuje problém, ujistěte se, že váš smartphon / tablet je kompatibilní. Pokud používáte zařízení se systémem Android, ujistěte se, že je to jeden z kompatibilních modelů (viz seznam kompatibilních zařízení na www.tefal.com).

- Vstupte do nabídky aplikace, kde můžete najít naši řadu receptů.



V připojeném režimu během procházení receptu krok za krokem, je možné resetováním ukončit krok a druhým resetováním ukončit celý recept.



FAQ: ČASTO KLADENÉ OTÁZKY

Kam mám dát i-Companion xl?

- Položte i-Companion xl na rovnou, stabilní, tepelně odolnou pracovní plochu.
- Pro nejlepší spojení mezi i-Companion xl a vašim smartphonem / tabletem doporučujeme provést jakékoliv změny nezbytné k zajištění spojení v rozumné vzdálenosti.
- V případě, že indikátor připojení (C1) neustále svítí, znamená to, že je vaše zařízení připojeno.
- Pokud dojde ke ztrátě spojení (symbol spojení je zobrazen přeškrtnutý), přistupte blíže k i-Companion xl a znovu navažte spojení.

Co se stane, když se ztratí spojení během receptu?

Pokud se spojení mezi i-Companion xl a vašim smartphonem / tabletem během receptu ztratí, obě zařízení budou automaticky synchronizovány, jakmile se spojení znovu naváže. Budete mít možnost pokračovat ve vašem receptu z kroku, ve kterém jste byli v momentu ztráty spojení.

Mohu použít i-Companion xl bez aplikace?

Váš přístroj lze použít i bez aplikace. (Viz první použití v nepřipojeném režimu).

Za tímto účelem viz odstavec „použití spotřebiče“.

Avšak pouze aplikace vám umožní těžit z mnoha výhod připojeného výrobku.

Mohu i-Companion xl používat s více než jedním smartphonem nebo tabletem?

Pokud chcete, můžete i-Companion xl spárovat s několika zařízeními. Spárujte každé zařízení zvlášť. (Viz párování).

Avšak pouze jedno zařízení lze připojit najednou.

Musí být Bluetooth na mém telefonu neustále aktivovaný?

Bluetooth musí být aktivován, aby synchronizoval aplikaci s i-Companion xl.

POUŽITÍ V NEPŘIPOJENÉM REŽIMU

POUŽÍVÁNÍ OVLÁDACÍHO PANELU (B)

Volba automatického programu:

CS



Pastry

Pečivo (seznam podprogramů)



Slow cook

Dušené (seznam podprogramů)



Soup

Polévky (seznam podprogramů)



Steam

Pokrmý vařené v páře (seznam podprogramů)

Zapněte spotřebič

Váš spotřebič má hlavní vypínač označený 0/1. Přepněte jej na 1.

Na obrazovce LCD se zobrazí všechna nastavení jako „0“. (viz obr. 9).

V nepřipojeném režimu je LCD obrazovka i-Companion xl bílá.

REŽIM AUTOMATICKÝ PROGRAM



- 1- Stiskněte tlačítko programu, který chcete použít (**B4**). Nad zvoleným programem se zobrazí jasná tečka. Pokaždé, když znovu stisknete, se jeden po druhém zobrazí jednotlivé podprogramy.



- 2- Předem naprogramované nastavení lze měnit během receptu (v závislosti na zvolené receptuře, přísadách a připravených množstvích). Stiskněte volič teploty vaření (**B2**) nebo volič času (**B3**): zvolené nastavení bude blikat na obrazovce (**C6-C7**).



- 3- Upravte nastavení pomocí voliče +/- (**B6**).



- 4- Po dokončení modifikace veškerých nastavení stiskněte tlačítko „start“ (**B5**) ke spuštění programu. Je-li váš spotřebič v režimu vaření, rozsvítí se červená kontrolka (**B3**), která vás informuje, že vaření začalo.

- 5- Jakmile program skončí, spotřebič 3 krát pípne.

- 6- Na konci polévek je P2 a P3 pomalé vaření a vaření v páře, proto se přístroj automaticky přepne do režimu udržování teploty po dobu 45 minut, aby vaše jídlo zůstalo teplé, až do doby podávání. Na pomalých programech vaření P2 a P3 a v manuálním režimu motor spotřebiče pracuje při určité rychlosti, aby bylo jídlo v dobrém stavu a zabránilo se jeho přilepení na dno mísy. Chcete-li ukončit režim udržování teploty, stačí stisknout tlačítko „stop“ (**B5**). Režim udržování teploty se automaticky zastaví, pokud otevřete víko, stisknete přepínače (**D2**), nebo vyjměte mísu.

Na konci hnětení v programech pro pečivo **P1** a **P2** se spotřebič přepne do režimu „kynutí těsta“ při teplotě 30 ° C po dobu 40 minut, aby vaše těsto narostlo. Pokud otevřete víko, stiskněte zámky (**D2**), nebo

vyjměte mísu, tak se spotřebič přepne do režimu pauzy a máte znovu možnost restartu stiskem tlačítka „start“.






Chcete-li zastavit tento režim, stiskněte a podržte tlačítko „stop“ po dobu 2 sekund.

7- Stiskněte zámky (D2) a pak vyjměte sestavu mísy (D) (viz obr. 12).






V připojeném režimu po spuštění automatického programu můžete kdykoliv zastavit přístroj stisknutím tlačítka „stop“. Automatický program je pak v režimu pauzy a máte možnost restartu opětovným stisknutím tlačítka „start“. Pokud jste zvolili nesprávný program a chcete ho zrušit, stiskněte a podržte tlačítko „stop“ po dobu 2 sekund.

CS

DOSTUPNÉ AUTOMATICKÉ PROGRAMY:

	Polévka P1	Polévka P2	Dušené P1	Dušené P2	Dušené P3
Automatické programy	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
«Výchozí nastavení» rychlost (nastavitelná)	10 impulzů a S12 na 2 min	S7 až S10 na 30 s	Rychlost 3	Rychlost 1	Rychlost 2
«Výchozí» teplota (nastavitelná)	100 °C (90°C až 100°C)	100 °C (90°C až 100°C)	130 °C (ne-nastavitelná)	95 °C (80°C až 100°C)	95 °C (80°C až 100°C)
Čas (nastavitelná)	40 min (20min až 60 min)	45 min (20 min až 60 min)	5 min (2 min až 15 min)	45 min (10 min až 2 hod)	20 min (10 min až 2 hod)
„Výchozí funkce“ udržování teploty na konci programu	45 min	45 min		45 min	45 min
Otáčky motoru při udržování teploty				5 s ZAP při rychlosti 3 / 20 s VYP	10 s ZAP při rychlosti 3 / 10 s VYP

Některé recepty mohou způsobit neočekávané přetečení vzhledem k tvorbě bublin, a to zejména při použití zmrazené zeleniny. V takovém případě byste měli odpovídajícím způsobem snížit objem.

	Dušená jídla P1	Dušená jídla P2	Pečivo P1	Pečivo P2	Pečivo P3
Automatické programy	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
«Výchozí nastavení» rychlost (nastavitelná)			S5 na 2 min 30 s	S5 na 1 min 30 s a pak S6 na 2 min	S3 na 40 s a pak S9 na 3 min
«Výchozí» teplota (nastavitelná)	100 °C (ne- nastavitelná)	100 °C (ne- nastavitelná)			
Čas rychlost (nastavitelná)	30 min (1 min až 60 min)	35 min (1 min až 60 min)	2 min 30 s (30 s až 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s až 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s až 3 min 40 s)
„Výchozí funkce“ udržování teploty na konci programu	45 min	45 min			
Otáčky motoru při udržování teploty					
"Výchozí" režim kynutí těsta při 30 °C na konci programu			40 min	40 min	

POUŽITÍ VNITŘNÍHO NAPAŘOVACÍHO KOŠÍKU

Časy vaření jsou pouze informační; ve většině případů bude potravina vhodně uvařená.

Nicméně, některé podmínky mohou mít vliv na dobu vaření:

- velikost zeleniny (krájená nebo nekrájená)
- množství přísad v košíku
- druh zeleniny, její zralost

- množství vody v míse, která odpovídá míře (0,7 l).

Nezapomeňte použít uzávěr páry se značkou „maxi“ (a) směrem k sobě.

Pokud není jídlo řádně uvařené, můžete nastavit prodloužení vaření.

Doba vaření v páře (u čerstvých surovin)

Ingredience	Množství (max.)	Odhadované časy vaření	Doporučený parní program
Cukety (plátky)	800 g	20 min	P1
Pastinák (plátky nebo na kostičky)	800 g	25 min	P1
Bílá část pórku	800 g	25 min	P1
Brokolice (růžičky)	500 g	20 min	P1
Ryby (tlusté filé nebo steaky)	600 g (s pečicím papírem)	15 min	P1
Brambory (malé celé nové)	1 kg	30 min	P2
Mrkev (plátky)	1 kg	30 min	P2
Zelené fazolky	800 g	30 min	P2
Bílé maso (kuřecí prsní řízky)	600 g (s pečicím papírem)	20 min	P2

Některé recepty mohou způsobit přetečení vzhledem k tvorbě bublin, a to zejména při použití zmrazené zeleniny. V takovém případě je třeba odpovídajícím způsobem snížit objem.

MANUÁLNÍ REŽIM



1- Stiskněte přímo tlačítko nastavení, které chcete upravit, tj. volič rychlosti (B1) nebo volič teploty vaření (B2) nebo volič času (B3), vybraný parametr bliká na obrazovce (C5-C6-C7).



2- Pak upravte nastavení pomocí voliče +/- (B6). Z bezpečnostních důvodů není možné nastavit teplotu bez nastavení doby vaření.



3- Po dokončení zadání všech nastavení stiskněte tlačítko „start“ (B5). Je-li váš spotřebič v režimu vaření, rozsvítí se světle červená kontrolka, která vás informuje, že vaření začalo. Po spuštění programu budete mít možnost kdykoliv zastavit spotřebič stisknutím tlačítka „stop“ (B5).

Program je pak v režimu pauzy a máte možnost restartu opětovným stisknutím tlačítka „start“. Pokud jste zvolili nesprávný program a chcete ho zrušit, stiskněte a podržte tlačítko „stop“ po dobu 2 sekund.

4- Jakmile program skončí, spotřebič 3krát pípne.

5- Stiskněte zámky (D2) a pak vyjměte sestavu mísy (D) (viz obr. 12).

VAŠ SPOTŘEBIČ JE VYBAVEN PLOCHÝM VÍKEM

Díky plochému víku zůstane v míse dostatek volného místa k vaření či osmahnutí, aniž by vadil vodič prvek (viz obr. 15).

VAŘENÍ BEZ VÍKA

V míse bez víka lze osmahnout potraviny, přičemž je třeba je míchat a vaření monitorovat. (Viz obr. 16).

Pro tento způsob vaření musíte zvolit teplotu v rozmezí od 135 °C do 150 °C. Nastavte dobu chodu (až 20 minut).

Režim VAŘENÍ BEZ VÍKA není vhodný k přípravě džemů a pokrmů na bázi mléka (riziko přetečení).

ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

• Tento spotřebič nesmí být ponořen. Nikdy nedávejte motorovou jednotku (A) pod tekoucí vodu.

Po dokončení používání odpojte spotřebič.

• Mísu vyčistěte ihned po použití, aby se zabránilo vzniku skvrn.

• Stiskněte zámky (D2), pak zvedněte sestavu mísy (D).

• Mísu položte na rovnou plochu.

• Odemkněte víko otočením o jednu čtvrtinu otáčky ve směru hodinových ručiček. Opatrně odstraňte víko.

• **Dávejte pozor na s ostřími ultrablade (F1) a čepele pro hnětení / mletí (F4) při jejich čištění a při vyprázdnění mísy, protože jsou velmi ostré.**

• Když díly vychladly:

- rozeberte společné vřeteno (D3), těsnění

(D4) a pojistný kroužek (D6) (viz obr. 13).

- vyčistěte mísu (D), společné vřeteno (D3), těsnění (D4), pojistný kroužek (D6), příslušenství (F1), (F2), (F3), (F4), (F5) uzávěr regulátoru páry (E1), víko (E2), těsnění (E3) a těsnění víka (E4) pomocí houby a trochy mýdlové vody.

• Opláchněte tyto různé části pod tekoucí vodou.

• U pečených jídel nechte nádobu několik hodin odmočit ve vodě a mycím prostředku a v případě potřeby ji oškrábejte stěrkou (G) nebo brusnou stranou houbičky.

• Dojde-li k hromadění vodního kamene v míse, odstraňte ho pomocí vlhké houby a octu, pokud je to nutné.

• K čištění motorové jednotky (A) použijte vlhký hadřík. Pečlivě osušte.

- Pro usnadnění čištění lze mísu, sestavu víka a příslušenství mýt v myčce, kromě společného vřetena (D3 a D4), a jeho pojistného kroužku (D6) (viz obr. 14).
- Příslušenství, odnímatelné společné vřeteno a části víka se mohou jemně zabarvit s určitými složkami, jako je kari, mrkvová šťáva, atd.; nepředstavuje to žádné nebezpečí pro zdraví nebo provoz vašeho spotřebiče. Aby k tomu nedošlo, čistěte tyto díly ihned po použití.
- Před použitím sady pro mísu (D) se ujistěte, že elektrické kontakty pod mísou jsou čisté a suché.
- Chcete-li zachovat vzhled a životnost víka svého spotřebiče, myjte jej ručně. Nepoužívejte brusnou stranu houbičky, protože by mohlo dojít k poškození.
- Snažte se nepoškodit materiály mísy (D), ujistěte se, že dodržujete návod k použití myčky na nádobí, nezvyšujte dávky soli či mycích přípravků.

DŮLEŽITÉ - POKYNY „ABY BYL VÁŠ PŘÍSTROJ BEZPEČNÝ“ („SECU“)



Váš přístroj je standardně vybaven elektronickou ochranou motoru pro zajištění jeho životnosti. Toto elektronické zajištění

chrání proti nesprávnému použití; tímto způsobem je motor dostatečně chráněn.

V případě extrémního použití, které nepřihlíží k doporučení v návodu (viz odstavec „PRVNÍ POUŽITÍ“: potenciálně nadměrné množství a / nebo neobvykle dlouhé použití a / nebo příprava různých receptů v krátkých intervalech), se spustí elektronická ochrana, která chrání motor; v tomto případě spotřebič přestane fungovat a na LCD obrazovce ovládacího panelu se zobrazí zpráva „SECU“ na znamení, že přístroj je dočasně mimo provoz.

Pokud je zobrazeno „SECU“ na ovládacím panelu a váš přístroj přestane fungovat, postupujte následovně:

- Nechte přístroj připojen do sítě, nemačkejte přepínač „0/1“ (H).
- Viz doporučení v návodu a přizpůsobte vaše


používání přístroje (viz odstavec „PRVNÍ POUŽITÍ“: množství přísad / doba přípravy receptu / teplota / typ příslušenství).

- Nechte motor vychladnout půl hodiny.
- Restartujte spotřebič zmáčknutím tlačítka „Start / Stop / Reset“ po dobu dvou sekund (B5).

Spotřebič je nyní připraven na další používání. Pro další informace je Vám k dispozici zákaznický servis (viz podrobnosti v záručním listu).

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Problémy při vaření v páře.	Uzávěr regulátoru páry není správně nasazen.	<p>Nastavte uzávěr páry na „vysokou páru“ (otočte směrem k sobě); toto nastavení umožňuje hromadění maximálního množství páry v míse pro všechny typy vaření v páře (polévky, atd.), takže tam bude více páry v míse a varný proces bude efektivnější.</p> <p>„Nízké“ nastavení páry umožňuje maximální uvolnění tepla a páry do mísy pro všechny typy vaření v páře (polévky, atd.) Tato poloha pomáhá také zamezit vystříkávání během vaření.</p> <p>„Nízké“ nastavení páry umožňuje maximální uvolnění kondenzátu a proto je vhodné pro přípravu jídel a omáček s lepší konzistencí (rizoto, krémové pudinky, omáčky, atd.).</p>
	Nedostatečná doba vaření	<p>Časy vaření jsou pouze informační; ve většině případů bude potravina vhodně uvařená.</p> <p>Nicméně, některé podmínky mohou mít vliv na dobu vaření:</p> <ul style="list-style-type: none"> - velikost zeleniny (krájená nebo nekrájená) - množství přísad v košíku - druh zeleniny, její zralost - množství vody v míse, která odpovídá měření (0,7 l). <p>Pokud není potravina řádně uvařená, můžete nastavit další dobu vaření. Můžete také použít manuální režim zvolením teploty 130°C a doby vaření podle množství a typu ingrediencí.</p>
Přístroj nefunguje.	Není zapojen do sítě.	Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky.
	Spínač (H) je v poloze 0.	Přepněte spínač do polohy 1.
Nadměrné vibrace.	Mísa nebo víko nejsou ve správné poloze nebo nejsou zablokované.	Zkontrolujte, zda je mísa nebo víko správně umístěno a zaklapnuto podle schémat uvedených v návodu k obsluze.
	Spotřebič není umístěn na rovném povrchu, spotřebič není stabilní.	Postavte spotřebič na rovný povrch.
	Příliš velké množství zpracovávaných surovin.	Zmenšete množství zpracovávaných surovin.
	Chyba příslušenství.	Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Netěsnící víko	Příliš velké množství zpracovávaných surovin.	Zmenšete množství zpracovávaných surovin.
	Víko je nesprávně umístěno nebo uzamčeno.	Víko správně zaklapněte na míse.
	Chybí těsnění víka.	Umístěte těsnění na víko.
	Těsnění je přerazané nebo poškozené.	Vyměňte těsnění, kontaktujte autorizované servisní středisko.
	Chyba příslušenství.	Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
Únik přes vřetenou mísy nebo spodní příslušenství XL.	Těsnění víka nádoby není správně nasazeno.	Umístěte těsnění správně.
	Těsnění mísy je poškozené.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
	Pojistný kroužek (D6) není správně zajištěn.	Zajistěte správný pojistný kroužek (D6).
Nože se otáčejí těžce.	Kusy potravin, které jsou příliš velké nebo příliš tvrdé, blokují otáčení.	Zmenšete velikost nebo množství zpracovávaných surovin. Přidejte tekutou ingredienci.
Zápach z motoru.	Při prvním použití spotřebiče nebo v případě přetížení motoru způsobeného příliš velkými množstvími ingrediencí nebo příliš tvrdými nebo příliš velkými kusy.	Nechte motor vychladnout (přibližně 30 minut) a snižte množství přísad v míse.
Zobrazí se „STOP“.	Zařízení detekovalo příliš mnoho vibrací a přešlo do bezpečnostního režimu.	Zkontrolujte, zda máte správnou rychlost a zda používáte doporučené příslušenství.
Zobrazí se „SECU“.	Přetížení motoru způsobené příliš mnoha ingrediencemi nebo příliš tvrdými nebo příliš velkými kusy, nebo nadměrné používání spotřebiče bez dostatečné doby ochlazení.	Nechte motor vychladnout (přibližně 30 minut) a snižte množství přísad v míse.
Zobrazí se „SECU“ + bliká červená kontrolka.	Přehřátí snímačů teploty.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err1“ + červená kontrolka bliká.	Topné těleso nefunguje.	Zkontrolujte, zda kolíky konektoru pod mísou nejsou zanesené jídlem. Pokud tomu tak je, vyčistěte je a zkuste to znovu. Pokud spotřebič stále nefunguje, kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err2“.	Chyba elektroniky.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err3“.	Chyba rychlosti.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err4“.	Chyba komunikace s elektronickou kartou kráječe.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „Err8“.	Výchozí zámek bezpečnostního snímače.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Zobrazí se „ntc1“. + červená kontrolka bliká.	Snímač teploty 1 přestal fungovat.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazí se „ntc2“. + červená kontrolka bliká.	Snímač teploty 2 přestal fungovat.	Kontaktujte autorizované servisní středisko.
Zobrazení bezpečnostní kontrolky (C4) 	Nesprávné uzamčení mísy nebo víka	Než zapnete spotřebič, zkontrolujte, zda je mísa řádně zajištěna na motorové jednotce a víko je správně zablokováno na míse. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
	Víko je uzamčeno na míse v režimu "vaření bez víka"	Před spuštěním programu vaření odemkněte víko. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
Bezpečnostní zámek na víku zůstal aktivní (prodloužená tyčka) a zabraňuje uzamčení víka.	Spotřebič byl vypnutý během probíhajícího receptu přepnutím vypínače I/O do polohy „O“, nebo byl právě odpojen, když probíhal recept.	Jednoduchým přepnutím vypínače I/O do polohy „I“ resetujte kuchyňský robot spolu s bezpečnostním zámkem na víku; tyčka se automaticky vrátí do původní polohy. Nyní můžete uzamknout víko.
Problém s připojením		Viz příručka pro aplikaci

Váš spotřebič stále nefunguje?

Obraťte se na autorizované servisní středisko (viz seznam v servisní brožurce).

RECYKLACE

- Likvidace obalu a materiálů spotřebiče.



Balení obsahuje výhradně materiály, které nejsou nebezpečné pro životní prostředí a které mohou být odstraněny v souladu s předpisy o recyklaci platnými ve vaší oblasti. Chcete-li zlikvidovat váš spotřebič, požádejte příslušný odbor místního úřadu o informace.

- Konec životnosti elektronických nebo elektrických spotřebičů:



Ochrana životního prostředí je pro nás na prvním místě!

- ① Váš přístroj obsahuje čtené obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➔ Vezměte ho do sběrného místa pro zpracování.

- Značka a loga *The Bluetooth* jsou registrované značky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jejich použití ze strany SEB Group bylo oficiálně povoleno.
- Google Play a Android jsou značky Google Inc.
- Apple a logo Apple jsou značky Apple Inc. registrované v USA a jiných zemích. App Store je značka služby Apple Inc.

GLOSÁŘ

Párování: seskupení nebo sdružení dvou zařízení.

To se provádí, když se váš smartphone nebo tablet poprvé spojí s i-Companion xl.

Synchronizace: aktualizace informací. Aplikace a i-Companion xl se synchronizují navzájem pro výměnu informací, pokud jsou připojeny.

Připojení: vytvoření vazby mezi aplikací (smartphone / tablet) a zařízením (i-Companion xl). Připojení má zásadní význam pro synchronizaci.

Cookies: informace o užívání zasílané do společnosti Tefal za účelem vylepšení aplikace.

HU**■ Személyi biztonság**

- A készülék első használata előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és biztonságos helyen őrizze. A gyártó nem vállal felelősséget azokra az esetekre, amelyek az utasítások be nem tartása miatt keletkeznek.
- Mindig válassza le a készüléket a hálózatról, ha felügyelet nélkül hagyja, összeszerelés, szétszerelés vagy tisztítás előtt. Ne engedje, hogy a gyerekek felnőtt felügyelete nélkül használják a készüléket.
- Gyerekek nem használhatják a készüléket. A készüléket és annak vezetékét tartsa távol a gyerekektől.
- Ezt a berendezést nem használhatják olyan személyek (gyerekeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve azt az esetet, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan.
A gyerekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Gyerekektől elzárva tárolja a készüléket.



- A készülék használata közben néhány alkatrész felforrósodhat (rozsdamentes acél edény, kivethető orsó, a fedél átlátszó alkatrészei és a sapka, az edény alatti fém alkatrészek, kosár). Ez égési sérülést okozhat. A készüléket a hideg műanyag alkatrészekkel kezelje (fogantyúk, motoregység). A piros fűtés jelzőlámpa azt mutatja, hogy égésveszély áll fenn.
- Az elérhető felületek hőmérséklete a készülék üzemeltetése alatt magas lehet.
- A terméket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- Ne használja a készüléket, amennyiben az nem megfelelő módon működik, sérült, vagy a hálózati kábel vagy dugasz megsérült. A veszélyek elkerülése érdekében a vezetékét hivatalos szervizközponttal cseréltesse ki (ezek listáját lásd a garanciakönyvben).
- A készüléket nem szabad vízbe meríteni. Soha ne merítse folyó víz alá a motoregységet **(A)**.

• A terméket kizárólag otthoni és beltéri használatra tervezték 4000 m-es belmagasság alatt. A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, és fenntartja a jogot a garancia felmondására a helytelen vagy a jelen használati útmutatótól eltérő használatból eredő károsodásokért.

• A készüléket nem szabad háztartási és hasonló használatra alkalmazni (a garancia nem terjed ki rájuk), ilyenek például:

- Személyzeti konyhába üzletekben, irodákban és más munkahelyi környezetben.
- Boltok, irodák és egyéb szakmai környezetek személyzete részére fenntartott munkahelyi étkezőhelyiségben való használat.
- Tanyasi vendéglátás.
- Ügyfeleknek hotelekbe, motellekbe és más környezetben.
- Vendégszobákban.



A készülékből gőz áramlik ki, amely égési sérülést okozhat. Óvatosan

bánjon a fedéllel és a gőzszabályzó sapkával (szükség esetén használjon fogókesztyűt, edényfogót stb.). A gőzszabályzó sapkát a központi részén kezelje.

• **Soha ne működtesse a készüléket, ha a tömítőgyűrű**

nincs felhelyezve a tömítőgyűrű tartóra, vagy ha a tömítőgyűrű tartó nincs felhelyezve a fedélre. A készüléket csak úgy szabad működtetni, hogy a sapka a fedél közepére fel van helyezve (kivéve, ha a receptben más van megadva).



FIGYELMEZTETÉS: Ügyeljen arra, hogy ne lépjen fel sérülésveszély a készülék nem

megfelelő használata miatt.

Legyen óvatos az Ultrablade kés pengéivel (F1) és a dagasztó/daráló pengékkel (F4), amikor ezeket tisztítja, és amikor kiüríti az edényt, mert ezek rendkívül élesek. Legyen óvatos, amikor forró folyadékot tölt a konyhai robotgépbe, mivel a hirtelen gőz miatt kifröccsenhet a készülékből. Használat után helyezze az Ultrablade daráló pengét (F1) az edénybe.

FIGYELMEZTETÉS: Ügyeljen arra, hogy tisztítás közben, be- vagy kitöltés közben ne ömöljön a csatlakozóra folyadék.

FIGYELMEZTETÉS: Egyes bőrös (egész kolbászok, nyelv, szárnyas, stb.) vagy nagyobb húsdarabokat tartalmazó élelmiszerek forró levet zárnak magukba, ami kifröccsenhet. Ezért javasoljuk,

hogy főzés előtt szűrje meg őket késsel vagy villával.

FIGYELMEZTETÉS: A fűtőelem felülete használat után még meleg marad.

– Csak a termék fogantyúihoz érjen (D2 zárok, E2 fedél fogantyúja és E1 gőzszabályzó sapka fogantyúja) melegítés közben, és a teljes lehűlés alatt.

• Minden tartozék üzemeltetési idejét és sebességek beállítását, valamint az összes programot nézze meg a használati utasításban.

• Nézze meg a használati útmutatót az összeszereléshez és a tartozékok készülékre való szereléséhez.

• Nézze meg a használati utasításokat a készülék tisztítására és karbantartására vonatkozóan.

• A készülék tisztításához mindig kövesse a tisztítási utasításokat:

– Húzza ki a vezetékét.

– Ne tisztítsa a készüléket, amíg az forró.

– Csak nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítsa meg.

– Soha ne merítse a készüléket vízbe, illetve ne tegye folyó víz alá.

CSAK EURÓPAI PIAC:

• A készüléket és annak vezetékét

8 éves kor alatti gyermekektől elzárva kell tartani.

Gyermekek nem használhatják játékszerként a készüléket.

• Ezt a készüléket csak akkor használhatják csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, vagy akik nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, ha felügyelet alatt állnak, és útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, valamint teljesen megértik a lehetséges veszélyeket.

• A készüléket 8 évnél fiatalabb gyermekek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozóan utasításokat kaptak és megértették a rájuk leselkedő veszélyeket. A készülék használó általi tisztítását és karbantartását gyermekek nem végezhetik felügyelet nélkül, csak ha elmúltak 8 évesek, és felnőtt felügyelete alatt állnak.

■ Csatlakoztatás a hálózati aljzathoz

• A készüléket földet hálózati aljzathoz szabad csatlakoztatni.

• A készülék csak váltakozó áramról történő üzemeltetésre lett tervezve. Ellenőrizze, hogy a készülék névleges paramétereit tartalmazó

- táblán lévő feszültség megfelel-e az elektromos hálózat értékeinek.
- Bármilyen csatlakoztatási hiba érvényteleníti a garanciát.
 - Soha ne használja a tápvezeték a csatlakozódugó kihúzására.
 - Ne merítse folyadékba a készüléket, a hálózati kábelt vagy a csatlakozót
 - A hálózati vezeték soha ne legyen közel a készülék forró részeihez, és ne érintkezzen velük, valamint hőforrások mellett vagy éles széleken.
- ▶ **Nem megfelelő használat**
- **Ne érjen a fedélhez, mielőtt a készülék teljesen le nem áll (stop gomb); várjon, amíg a turmixolt étel forgása teljesen le nem áll.**
 - Mindig először a szilárd ételeket tegye az edénybe, mielőtt a folyadékokat beletöltené **(lásd 10. ábra)**, és ne lépje túl az edény belsejében jelölt max. 2,5 l-es határt **(lásd 10. ábra)**. Ha az edény túlságosan meg van töltve, a forró folyadék kifuthat.
 - Kérjük, jegyezze meg, hogy a párolási programoknál ne lépje túl a 0,7 literes határt **(lásd 3.2 ábra)**.
 - Soha ne tegye az ujjait vagy más tárgyakat az edénybe a készülék működése közben.
 - Ne használja az edényt tárolóként (tároláshoz, fagyasztáshoz, sterilizáláshoz).
- Helyezze a készüléket egy stabil, sima, hőálló, tiszta és száraz felületre.
 - Ne tegye a készüléket fal vagy ételszekrény közelébe: a keletkező gőz megrongálhatja őket.
 - Működés közben ne tegye a készüléket hőforrás közelébe (tűzhelylap, háztartási készülék stb.).
 - Ne fedje le a fedelet konyharuhával vagy más tárggyal, ne próbálja meg elfedni a fedélen lévő lyukat, használja a gőzszabályozó sapkát.
 - Soha ne hagyja, hogy a hosszú haj működés közben a tartozékokra lógjon.
 - Soha ne tegye a tartozékokat, az edényt és a fedelet mikrohullámú sütőbe.
 - Ne használja a készüléket kültéren.
 - Soha ne lépje túl az utasításokban megadott maximális mennyiséget.
 - A készüléket tegye el, ha teljesen kihűlt.
 - Ne helyezze az edényt fagyasztóba a lehűtéshez. Erre használja a hűtőszekrényt.
- ▶ **Ügyfélszolgálati szerviz**
- A saját biztonsága érdekében csak az ügyfélszolgálatok által mellékelte tartozékokat és alkatrészeket használja.
 - A tisztítás és a felhasználó által végzendő általános karbantartáson kívüli munkákat hivatalos

szervizközpont végezze el.

- Nézze meg a használati útmutató végén lévő „Mit tegyen, ha

a készülék nem működik?” táblázatot.

HU



Amikor a jelen használati útmutatót olvassa, javaslatokat talál a használathoz, amelyek segítenek Önnek megismerni a készülékben rejlő lehetőségeket: levesek készítése, gőzölés, párolt ételek és desszertek.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA:

- A** Motoregység
- B** Vezérlőpanel
- B1:** sebességválasztó gomb
- B2:** főzési hőmérséklet szabályozó kapcsoló és/vagy hőmérséklet jelző lámpa
- B3:** működés időtartama/párosítás kapcsoló
- B4:** automatikus program kiválasztó gombok
- B5:** START/STOP/RESET gomb
- B6:** +/- kiválasztó gomb
- C** LCD monitor
- C1:** csatlakozás jelzőlámpa kijelző
- C2:** pároló program kijelző
- C3:** aktuális lépés kijelző a lépésről lépésre leírt recepteknél
- C4:** biztonsági jelzőlámpa kijelző
- C5:** sebesség kijelző
- C6:** hőmérséklet kijelző
- C7:** idő kijelző
- D** Edény összeszerelése
- D1:** rozsdamentes acél edény
- D2:** zárak (a fogantyúk alatt)
- D3:** kivehető orsó
- D4:** edény tömítőgyűrűje (X2)
- D5:** XL alap tartozék
- D6:** orsó rögzítő gyűrű
- E** Fedél összeszerelése
- E1:** gőzszabályozó sapka/leállító
- E2:** fedél
- E3:** fedél tömítőgyűrű
- E4:** fedél tömítőgyűrű
- F** Tartozékok:
- F1:** tartozéktartó doboz
- F2:** ultrablade daráló kés
- F3:** robotgép
- F4:** habverő
- F5:** kés dagasztáshoz/daráláshoz
- F6:** pároló kosár
- G** Spatula
- H** Be-/kikapcsoló 0/1 kikapcsolja a készülék tápegységét
- I** Tisztítókefe

A KÉSZÜLÉK MŰSZAKI ADATAI:

Tápellátás:	1550 W (1000 W: fűtőelem/550 W: motor)
Hőmérséklet-tartomány:	30 °C-tól 150°C-ig 5 °C-os lépésekben beállítható.
Működési időtartam:	5 mp-től 2 óráig 5 másodperces és max. 1 perces lépésekben beállítható
Sebességek száma: 13	- 2 váltakozó sebesség: 1. sebesség (5 mp be/20 mp ki) 2. sebesség (10 mp be/10 mp ki) - 10 folyamatos sebesség (sebesség 3-tól 12-ig) - 1 max. váltakozó sebesség (13. sebesség).

















- "A Bluetooth" világmárka és logók a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett kereskedelmi védjegyei, és a SEB Group által használatuk hivatalosan engedélyezett.

- A Google Play és az Android Google Inc. márkák.

- Az Apple és az Apple logók USA-ban és más országokban bejegyzett márkák. Az App Store az Apple Inc. service márkája.

A KÉSZÜLÉK

A készülék a következő tartozékokkal van felszerelve:

							
Ultrablade kés	 F1 ultrablade	Levesek turmixolása		3 perc	3 l		
		Gyümölcs pürék turmixolása		40 s	1 kg		
		Zöldségek darálása		15 s	1 kg		
		Hús darálása		30 s	1 kg		
		Hal darálása		15 s	1 kg		
!! Ne használja ezt a tartozékot kemény ételek darálásához, használja az F4 kést dagasztáshoz/daráláshoz.							
Robotgép	 F2	Pirított ételek	3	5 perc	500 g	130 °C	
		Gőzölés	1	45 perc	3 l	95 °C	
		Rizottók	2	22 perc	1,5 kg	95 °C	
		Ratatouille, chutney, hüvelyesek (beállítások: lásd a receptkönyvet)					
Habverő	 F3 !! 9 max	Tojásfehérje felverése	7	5/10 perc	 7 max.		
		Majonéz	7	2/5 perc	0,5 l		
		Tejszínhab, habcsók					
		Szósok, krémek	4	1/20 perc	1 l	60-90 °C	
		Krumplipüré	5	1 perc	1 l		
Polenta	5	1/16 perc	1 l	90 °C			
Kés dagasztáshoz/daráláshoz	 F4	Fehér kenyér tészta gyúrása	5	2 perc 30 másodperc	1,2 kg		
		Vajastészta, keksz tészta, speciális kenyér	5	2 perc 30 másodperc	1 kg		
		Tészta dagasztása (briós, kuglóf stb.)	+	1 perc 30 másodperc	0,8 kg		
		Híg tésztaanyag keverése (sütemény stb.)	+	40 másodperc	1 kg		
		Dió darálása	5	3 perc	1 perc	0,6 kg	
		Kemény állagú ételek darálása	5	1 perc	0,6 kg		
		Zúzott jég	5	1 perc	 6-10		
		Palacsinta tészta, gofri tészta	5	1 perc	1,5 l		
Párolás Sütőkösár	 F5	Zöldségek, hal vagy hús párolása		20/40 perc	1 kg	100 °C	
		Leves ételdarabokkal	2	3 perc	3 l	100 °C	
Sapka/Leállító gomb	 E1	Sapka/leállító a gőz szabályozásához				 a  b	
XL talpaszat	 D5	XL alap tartozék Fedő nélküli pirítás és sütés Nagyobb sütőfelület a nagyobb hús- vagy haldarabokhoz.					

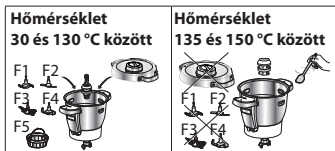
HU

Ezek az alkatrészek szorító részekkel vannak ellátva a könnyebb kezelés érdekében.

Az i-Companion xl készülék 'csatlakoztatott' és 'nem csatlakoztatott' módban is működtethető. Két működési üzemmódja van: automatikus program üzemmód és kézi üzemmód.

- **Automatikus program üzemmód:**
a sebesség, főzési hőmérséklet és idő előre be vannak automatikusan programozva a levesekhez, gőzöléshez, párolt ételekhez, desszertekhez és tésztákhoz.
- **Kézi üzemmód:**
a sebességet, főzési hőmérsékletet és időt kívánság szerint tudja beállítani.

Használat fedővel vagy fedő nélkül



- Ha a 135 és 150 °C közötti hőmérsékletet választotta, akkor a készüléket fedő nélkül kell használnia. Ha a fedő fel van helyezve az edényre, akkor egy lakat jelenik meg az LCD kijelzőn, ez azt jelzi Önnek, hogy nyissa ki.
- Amikor beletette az ételeket, a spatulával keverje össze, és rendszeresen ismétlje meg ezt a műveletet, nehogy letapadjon az edény aljára. (Lásd a „Tisztítás” fejezetet.)
- Ha úgy dönt, hogy a készüléket felhelyezett fedővel használja, akkor a maximális sütési hőmérséklet 130 °C legyen.

A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGI ZÁRAS FEDŐVEL VAN FELSZERELVE

A fedő rögzítve van, ahányszor a készülék elindul. Ez a biztonsági funkció megakadályozza a fedő kinyitását az étel elkészítése alatt (17. ábra). **Ne próbálja meg erőltetni a fedőt, amikor az le van zárva.** A biztonsági zár kiold, amikor a készülék leáll. Ha 50 °C-nál magasabb hőmérsékletet választott ki, és a sebesség 5 vagy annál nagyobb, akkor egy 10 mp-es visszaszámláló jelenik meg az LCD kijelzőn. (Lásd 18. ábra). Csak akkor lehet kinyitni a fedőt, ha a visszaszámlálás befejeződött.

EDÉNY, TARTOZÉKOK ÉS FEDÉL FELHELYEZÉSE

- A készülék első használata előtt tisztítson meg minden tartozékot (D, E, F, G) meleg, mosogatószeres vízben, kivéve a motoregységet (A). Az edény (D) levehető meghajtóval (D3) rendelkezik a könnyebb tisztítás érdekében.
- Használat előtt távolítson el minden csomagolást, elsősorban az edény (D) és a motoregység (A) közötti védelmet.
- Helyezze a tömitést (E4) a tömités tartóra (E3) (lásd 1. ábra), és rögzítse az egységet a fedőhöz (E2) (lásd 2. ábra).
- Helyezze a tömitést (D4) a meghajtóra (D3). Rögzítse az egységet az edény aljára a rögzítőgyűrűvel (D6) (lásd 3. ábra). Ha a fedő nélküli sütési módot használja, helyezze a tömitést (D4) az xl alsó tartozékára (D5). Rögzítse a teljes készüléket az edény aljára a rögzítőgyűrűvel (D6) (lásd 3. ábra).
- Helyezze a kiválasztott tartozékokat az edénybe:
 - a tartozékokat (F1, F2, F3, vagy F4) az edény alján lévő meghajtóra (lásd 4.1. ábra),
 - a pároláshoz a pároló kosarat (F5) az edény belsejébe (lásd 4.3. ábra), először tölts fel a 0,7 l-es edényt folyadékkal (víz, szósz stb.) (lásd 4.2. ábra).
- Helyezze a hozzávalókat az edénybe vagy a pároló kosárba.
- Tegye fel a fedelet az edényre (D) a két háromszög összeillesztésével (lásd 5. ábra), rögzítse a fedelet a nyíl irányába történő elforgatással, de ne nyomja le (lásd 6. ábra).

Helyezze fel a gőszabályozó sapkát (E1) a fedélre. Két lehetséges pozíció létezik (lásd 7. ábra):




Az alacsony beállításnál képződik a legtöbb kondenzvíz, így az ételek vagy szószok jobb állagot érnek el (rizottó, krémes pudingok, szószok stb.).



A magas beállításnál képződik a legmagasabb hő, és a gőz lerakódik az edényben mindenféle pároláshoz (levesek stb.).

Ez a beállítás megakadályozza a fröccsenést turmixolás közben.

- Helyezze az edényt (D) a motoregységre (A), amíg „kattanást” nem hall (lásd 8. ábra).
- A készülék csak akkor indul el, ha az edény és a fedél megfelelően vannak felhelyezve, és a motoregységre rögzítve.

Amennyiben nem megfelelően helyezi fel az edényt, és nem megfelelően rögzíti a fedelet (lásd 10.1 és 10.2 ábra), a(z)  logó villogni kezd, ha a funkció aktiválva van.

HU

Szokásos beállítások kiválasztása:



Speed

Motor sebességének kiválasztása.
2 váltakozó sebesség (1. és 2. sebesség) és 10 folyamatos sebesség (sebesség 3-tól 12-ig)
Max. váltakozó sebesség (13. sebesség).



Temp

Főzési hőmérséklet kiválasztása.
30° és 150 °C között.
Fűtés jelzőlámpa: akkor világít, ha elindul a főzés, és kikapcsol, ha az edény belsejében lévő hőmérséklet 50 °C alá csökken.



Time

Működési idő kiválasztása.
5 mp-től 2 óráig.
1. csatlakozás párosítás



Sebesség, főzési hőmérséklet és időtartam növelése.



Sebesség, főzési hőmérséklet és időtartam csökkentése.



 2s reset

Ennek a gombnak **3 funkciója** van:

- Az automatikus program kiválasztásának vagy a kézi üzemmódban kiválasztott beállítások **‘jóváhagyása’** (sebesség, főzési hőmérséklet és idő).
- **‘Pause’** szünet működés közben, miután elindította a készüléket.
- **‘Reset’** a készülék beállításainak visszaállítása, ehhez nyomja meg, és 2 másodpercig tartsa lenyomva.
- **‘Validation of step’** (lépés jóváhagyása) lépésről lépésre leírt recepteknél.

Tipppek a használathoz:

A készülék olyan mikroprocesszorral van felszerelve, amely a stabilitását vezérli és elemzi. Amennyiben nem stabil, akkor automatikusan csökken a motor forgási sebessége, ha az instabilitás folytatódik, akkor a motor leáll, és a „STOP” jelenik meg a kijelzőn.

- Ellenőrizze, hogy az étel mennyisége nem túl sok-e, és hogy megfelelő sebességet választott-e.
- Ellenőrizze, hogy a javasolt tartozékokat használja-e.
- Majd normál módon indítsa újra a készüléket.

HASZNÁLAT CSATLAKOZTATOTT ÜZEMMÓDBAN

A készülék bekapcsolása

Frekvencia: 2,40 GHz Maximális átvitt kimenet: 7,7 dBm

A készülék 0/1 jellel ellátott be/ki kapcsolóval rendelkezik. Kapcsolja 1. állásba. (Lásd 9. ábra.)

Az LCD kijelzőn minden beállítás '0'-val jelenik meg.

Csatlakoztatott üzemmódban az i-Companion xl LCD kijelző kék.

HU

ELŐKÉSZÍTÉS TELEPÍTÉSHEZ

Látogasson el a www.tefal.com oldalra, ahol megtalálja azon okostelefon és tablet modelleket, amelyek kompatibilisek az i-Companion xl-nal



iPhone 4S vagy újabb
iPad 3/iPad mini vagy újabb
iOS 9 vagy újabb



Android 4.4 vagy újabb

i-Companion XL TELEPÍTÉSE

Mire van szüksége az i-Companion xl telepítéséhez:

- A Companion alkalmazás ingyen letölthető az App Store-ból (iPhone/iPad) és Google Play-ből (Android)
- A **Bluetooth® Smart 4.0** okostelefonnal vagy tablettel mellékelt bluetooth csatlakozás: az i-Companion hálózattól függetlenül, vezeték nélküli csatlakozással csatlakozik az Ön okostelefonjához/tabletéhez
- Az okostelefon/tablet legyen közel az i-Companion xl-hez (a csatlakozás távolsága változó az otthoni körülményektől függően).
- Fali csatlakozó az i-Companion xl csatlakoztatásához: az i-Companion xl csak akkor van az okostelefonhoz/tabletához csatlakoztatva, ha hálózati aljzathoz is csatlakoztatva van.

Tudnivalók a Bluetooth® Smart-ról

Bluetooth® Smart 4.0 technológia (vagy Bluetooth Low Energy) lehetővé teszi, hogy az alkalmazás és a készülék vezeték nélkül, alacsony energiafogyasztással kommunikáljon.

AZ i-Companion xl ELSŐ CSATLAKOZTATÁSA CSATLAKOZTATOTT ÜZEMMÓDBAN

Alkalmazás letöltése

Az indításhoz töltsse le az alkalmazást az okostelefonjára/tabletére iOS készülékek esetén az App Store-ból, Android készülékek esetén a Google Play áruházból.

Miután letöltötte az alkalmazást, pár perc alatt elkészítheti az első recepteket az i-Companion xl-lel felhasználói fiók létrehozása nélkül. (50 recept elérhető felhasználói fiók létrehozása nélkül.)

Amennyiben felhasználói fiókot hoz létre, akkor hozzáfér minden tartalomhoz, és módosíthatja a menüket.

i-Companion xl bekapcsolása

A készülék 0/1 jelzéssel ellátott be/ki kapcsolóval rendelkezik (H). Kapcsolja 1 állásba (lásd 9. ábra).

Bluetooth aktiválása

Tegye közel az i-Companion xl-hez, és ellenőrizze, hogy a bluetooth aktiválva van-e az okostelefonon/tableten.

Az alkalmazás indítása

A Companion alkalmazást a 'Companion' ikonra történő kattintással tudja elindítani.

HU



Párosítás

Mi a párosítás?

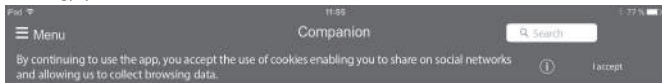
Az első csatlakozásnál az okostelefonra/tabletre letöltött alkalmazás és az i-Companion xl automatikusan és gyorsan felismeri egymást, ha követi a következő lépéseket.

Ha szeretné, akár 10 készüléket is párosíthat az i-Companion xl-lel.

Ehhez minden készüléket külön párosítson. (Lásd párosítás.)

Mindenesetre egyszerre csak egy készülék lehet csatlakoztatva.

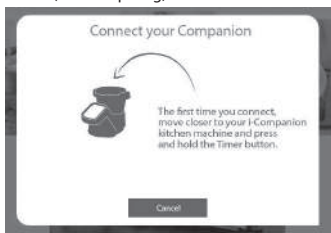
- Fogadja el a sütitket (cookies), amely segít fejleszteni az alkalmazást az Ön preferenciáinak összegyűjtésével.




- Válassza ki a készülékét



- Amennyiben az alkalmazás arra kéri, nyomja meg és tartsa lenyomva a Timer (időzítő) gombot **(B3)** az i-Companion xl-en (4 másodperc).



A csatlakozás jelzőlámpa  **(C1)** legfeljebb 30 másodpercig villog, miközben az i-Companion xl csatlakozik az okostelefonhoz/tabletthez.

- Fogadja el az okostelefon/tablet képernyőjén megjelenő párosítási kérést, vagy lépjen be az értesítések központba a párosítás elfogadásához.



Ha a csatlakozás jelzőlámpa **(C1)** folyamatosan világít, akkor az azt jelzi, hogy a csatlakozás létrejött.

MEGJ. : Amikor megtörtént a párosítás, az i-Companion xl automatikusan felismeri az okostelefont/tabletet a következő csatlakoztatásnál. Ezt a párosítási lépést nem kell még egyszer végrehajtania.

A csatlakozás sikeres volt



Az i-Companion xl most már csatlakoztatva van az okostelefonhoz/tabletthez. A fenti ikon azt mutatja, hogy a csatlakozás létrejött.

A csatlakozás sikertelen volt



A fenti ikon azt mutatja, hogy a csatlakozás sikertelen volt.

Kérjük, ismételje meg a műveleteket:

- Vigye közel az i-Companion xl-hez.
- Ellenőrizze, hogy az i-Companion xl megfelelően csatlakoztatva van-e az aljzathoz, és hogy az aljzat megfelelően működik-e.
- Ellenőrizze, hogy az okostelefon/tablet kompatibilis-e (a kompatibilitást lásd a www.tefal.com oldalon).

- Ellenőrizze, hogy a bluetooth aktiválva van-e az okostelefonon/tableten.
 - Kezdje újra a párosítás lépéseit, és olvassa el a GYIK-ot (gyakran ismételt kérdések).
- Amennyiben még mindig fennáll a hiba, akkor ellenőrizze, hogy az okostelefon/tablet kompatibilis-e. Amennyiben Android készüléket használ, akkor ellenőrizze, hogy az kompatibilis modell-e (a kompatibilitást lásd a www.tefal.com oldalon).

- Lépjen be az alkalmazás menüjébe, és nézze meg a receptjeinket.



Csatlakoztatott üzemmódban lépésről lépésre leírt recepteknél az első visszaállítással befejeződik a lépés, és a második visszaállítással kilép a receptből.

GYIK: GYAKRAN ISMÉTELT KÉRDÉSEK

Hová tegyem az i-Companion xl-t?

- Tegye az i-Companion xl-t sima, stabil, hőálló felületre.
- Ahhoz, hogy a legjobb legyen a csatlakozás az okostelefon/tablet és az i-Companion xl között, javasoljuk, hogy ésszerű távolságot állítson be.
- Amennyiben a csatlakozás jelzőlámpa (C1) folyamatosan világít, akkor az azt mutatja, hogy a készülékek csatlakoztatva vannak.
- Amennyiben megszűnik a kapcsolat (a csatlakozás szimbólum áthúzva jelenik meg), akkor tegye közelebb az i-Companion xl-hez a csatlakozás helyreállításához.

Mi történik, ha a kapcsolat megszűnik a recept használata közben?

Ha a kapcsolat megszűnik az i-Companion xl és az okostelefon/tablet között a recept használata közben, akkor a két készülék automatikusan szinkronizálásra kerül, amint helyreáll a kapcsolat. Ekkor folytatni tudja a receptet attól a lépéstől, amelynél megszűnt a kapcsolat.

Használhatom az i-Companion xl-t az alkalmazás nélkül?

A készülék használható az alkalmazás nélkül is. (Lásd: első használat nem csatlakoztatott üzemmódban.)

Ehhez kérjük, nézze meg a 'Készülék használata' fejezetet.

Mindenesetre csak az alkalmazással tudja kihasználni a csatlakoztatott termék előnyeit.

Az i-Companion xl használható egynél több okostelefonnal vagy tablettel?

Ha szeretné, akkor több készüléket is párosíthat az i-Companion xl-lel. Ehhez minden készüléket külön párosítson. (Lásd párosítás.)

Mindenesetre egyszerre csak egy készülék lehet csatlakoztatva.

A bluetooth-nak folyamatosan aktiválva kell lennie a telefonomon?

A bluetooth-t azét kell aktiválni, hogy az alkalmazás szinkronizálva legyen az i-Companion xl-lel.

A bluetooth-nak folyamatosan aktiválva kell lennie a telefonomon?

A bluetooth-t azét kell aktiválni, hogy az alkalmazás szinkronizálva legyen az i-Companion xl-lel.

HASZNÁLAT NEM CSATLAKOZTATOTT ÜZEMMÓDBAN

VEZÉRLŐPANEL HASZNÁLATA (B)

Automatikus program kiválasztása:



Pastry

Tészták (alprogramok listája)



Soup

Levesek (alprogramok listája)



Slow cook

Gőzölés (alprogramok listája)



Steam

Párolt ételek (alprogramok listája)

A készülék bekapcsolása

A készülék 0/1 jelzéssel ellátott be/ki kapcsolóval rendelkezik. Kapcsolja 1. állásba.

Az LCD kijelzőn minden beállítás '0'-val jelenik meg. (Lásd 9. ábra.)

Nem csatlakoztatott üzemmódban az i-Companion xl LCD kijelző fehér.

AUTOMATIKUS PROGRAM ÜZEMMÓD



1- Nyomja meg a használni kívánt programot (**B4**). Egy világos pont jelenik meg a kiválasztott program felett. Ahányszor megnyomja, különböző alprogramok jelennek meg egymás után.



2- Az előre beprogramozott beállítások a recept idejére módosíthatók (a kiválasztott recepttől, hozzávalóktól és az előkészített mennyiségektől függően). Nyomja meg a főzési idő kiválasztó gombot (**B2**) vagy az idő kiválasztó gombot (**B3**): a kiválasztott beállítás villogni kezd a kijelzőn (**C6-C7**).



3- Állítsa be a beállításokat a +/- kiválasztó gombbal (**B6**).



4- Ha befejezte a beállítások módosítását, akkor nyomja meg a „start” gombot (**B5**) a program elindításához. Ha a készülék főzési üzemmódban van, akkor a piros jelzőlámpa (**B3**) gyullad fel, amely azt jelzi, hogy elindult a főzés.

5- Amikor a program befejeződik, a készülék 3 sípoló hangot ad.

6- A levesek, P2 és P3 lassú főzés és pároló főzésprogram levesek végén a készülék automatikusan 45 perces melegen tartási üzemmódra kapcsol, hogy melegen tartsa az ételt, amíg tálalásra nem kerül. A P2 és P3 lassú főzés programban és kézi üzemmódban a készülék motorja speciális sebességgel működik, hogy megfelelő állapotban tartsa az ételt, és hogy az ne ragadjon le az edény aljára. A melegen tartás üzemmód leállításához nyomja meg a 'stop' gombot (**B5**). A melegen tartás üzemmód automatikusan leáll, ha kinyitja a fedelet, megnyomja a triggereket (**D2**), vagy kiveszi az edényt.

A **P1** és **P2** tésztaprogramban a dagasztás végén a készülék „tészta kelesztés”

üzemmódba kapcsol 30 °C-on 40 percig, hogy megkeljen a tészta. Ha kinyitja a fedelet, nyomja meg a **(D2)** zárat, vagy vegye ki az edényt, a készülék most szünet üzemmódba kapcsol, Ön újraindíthatja a „start” gomb megnyomásával.

Ha le akarja állítani ezt az üzemmódot, akkor nyomja a „stop” gombot 2 másodpercig.






7- Nyomja meg a zárat **(D2)**, majd távolítsa el

az edény egységet (D) **(lásd 12. ábra)**.






Csatlakoztatott üzemmódban az automatikus program elindítása után a készüléket bármikor leállíthatja a „stop” gomb megnyomásával. Az automatikus program ilyenkor szünet üzemmódban van, amely a „start” gomb megnyomásával újraindítható. Ha rossz programot választott, és ki szeretne lépni belőle, akkor nyomja meg, és tartsa lenyomva a „stop” gombot 2 másodpercig.

HU

FEDEZZE FEL AZ ELÉRHETŐ AUTOMATIKUS programokat:

	P1 leves	P2 leves	P1 gőzölés	P2 gőzölés	P3 gőzölés
Automatikus programok	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
«Alapértelmezett» sebesség (beállítható)	10 pulzálás és S12 2 percig	S7-től S10-ig 30 mp-ig	3. sebesség	1. sebesség	2. sebesség
«Alapértelmezett» hőmérséklet (beállítható)	100 °C (90 °C és 100 °C között)	100 °C (90 °C és 100 °C között)	130 °C (nem állítható be)	95 °C (80 °C és 100 °C között)	95 °C (80 °C és 100 °C között)
Idő (beállítható)	40 perc (20 perctől 60 percig)	45 perc (20 perctől 60 percig)	5 perc (2 perctől 15 percig)	45 perc (10 perctől 2 óráig)	20 perc (10 perctől 2 óráig)
Melegen tartás 'alapértelmezett funkció' a program végén	45 perc	45 perc		45 perc	45 perc
Motor sebessége melegen tartásnál				5 mp BE 3-as sebességen /20 mp KI	10 mp BE 3-as sebességen /10 mp KI

Néhány receptnél váratlanul kifuthat az étel a gázok miatt, különösen, ha fagyasztott zöldségeket használnak. Ebben az esetben ennek megfelelően csökkentse a mennyiséget.

	Párolt P1 ételek	Párolt P2 ételek	P1 tészta	P2 tészta	P3 tészta
Automatikus programok	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
«Alapértelmezett» sebesség (beállítható)			S5 2 perc 30 mp-ig	S5 1 perc 30 mp-ig, majd S6 2 percig	S3 40 mp-ig, majd S9 3 percig
«Alapértelmezett» hőmérséklet (beállítható)	100 °C (nem állítható be)	100 °C (nem állítható be)			
Idő sebesség (beállítható)	30 perc (1 perctől 60 percig)	35 perc (1 perctől 60 percig)	2 perc 30 másodperc (30 mp-től 2 perc 30 mp-ig)	3 perc 30 másodperc (30 másodperctől 3 perc 30 másodpercig)	3 perc 40 másodperc (1 perc 40 másodperctől 3 perc 40 másodpercig)
Melegen tartás (alapértelmezett funkció a program végén)	45 perc	45 perc			
Motor sebessége melegen tartásnál					
„Alapértelmezett” tészta készítés üzemmód 30 °C-on a program végén			40 perc	40 perc	

A BELSŐ PÁROLÓ KOSÁR HASZNÁLATA

A főzési idők kizárólag tájékoztató jellegűek, a legtöbb esetben az étel megfelelően megfő. Azonban bizonyos feltételek befolyásolják a főzési időt:

- a zöldségek mérete (felvágott vagy nem)
- a hozzávalók mennyisége a kosárban
- a zöldségek típusa és érettsége

- az edényben lévő víz mennyisége, amely megfelel a mértékegységnek (0,7 l).

Ne felejtse el használni a gőzszabályozó sapkát „maxi”-val (a), amely ne Ön felé nézzen.

Ha az étel nincs megfelelően megfőve, akkor kiegészítő főzési időt állíthat be.

Párolási idő (friss hozzávalókhöz)

Hozzávalók	Mennyiségek (max.)	Becsült főzési idő	Javasolt pároló program
Cukkini (szeletelt)	800 g	20 perc	P1
Paszternák (szeletelt vagy kockázott)	800 g	25 perc	P1
A póréhagyma fehér része	800 g	25 perc	P1
Brokkoli (virág)	500 g	20 perc	P1
Hal (vastag filé vagy steak)	600 g (sütőpapírral)	15 perc	P1
Burgonya (kicsi, egész, új)	1 kg	30 perc	P2
Sárgarépa (szeletelt)	1 kg	30 perc	P2
Zöldbab	800 g	30 perc	P2
Fehér hús (csirkemell filé)	600 g (sütőpapírral)	20 perc	P2

Néhány receptnél váratlanul kifuthat a víz a gázok miatt, különösen, ha fagyasztott zöldségeket használnak. Ebben az esetben ennek megfelelően csökkenteni kell a mennyiséget.

KÉZI ÜZEMMÓD



1- Közvetlenül nyomja meg annak a módosítandó beállításnak a beállító gombját, pl. a sebességállító gombot **(B1)** vagy a főzési hőmérséklet kiválasztó gombot **(B2)** vagy az idő kiválasztó gombot **(B3)**, majd a kiválasztott paraméter villog a kijelzőn **(C5-C6-C7)**.



2- Majd állítsa be a beállításokat a +/- kiválasztó gombbal **(B6)**. Biztonsági okokból a hőmérséklet nem állítható be a főzési idő beállítása nélkül.



3- Ha befejezte a beállítások beírását, akkor nyomja meg a „start” gombot **(B5)**. Ha a készülék főzési üzemmódban van, akkor a piros jelzőlámpa felgyullad, amely azt jelzi, hogy elindult a főzés. Amikor a program elindult, akkor bármikor leállíthatja a készüléket a

„stop” gomb **(B5)** megnyomásával.

A program ilyenkor szünet üzemmódban van, amely a „start” gomb megnyomásával újraindítható. Ha rossz programot választott, és ki szeretne lépni belőle, akkor nyomja meg, és tartsa lenyomva a „stop” gombot 2 másodpercig.

4- Amikor a program befejeződik, a készülék 3 sípoló hangot ad.

5- Nyomja meg a zárat **(D2)**, majd távolítsa el az edényegységet **(D)** **(lásd 12. ábra)**.

A KÉSZÜLÉK LAPOS SAPKÁVAL VAN FELSZERELVE

A lapos sapka nem foglal helyet az edényben a főzésnél vagy sütésnél, így nem jelent akadályt **(lásd 15. ábra)**.

FEDŐ NÉLKÜLI FŐZÉS

Főzhet ételeket az edényben fedő nélkül is, ha kevergeti, és felügyeli a főzést. **(Lásd 16. ábra.)** Ehhez a főzési módszerhez a 135 °C és 150 °C közötti hőmérsékletet kell kiválasztania. Állítsa be a működési időt (legfeljebb 20 perc).

A FEDŐ NÉLKÜLI FŐZÉS mód nem alkalmas lekvárok és tejalapú készítmények készítéséhez (kifutás veszélye).

A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA

- A készüléket nem szabad vízbe meríteni. Soha ne tegye folyó víz alá a motoregységet **(A)**. Amikor befejezte a készülék használatát, válassza le.
- Azonnal tisztítsa meg az edényt a szennyeződés elkerülése érdekében.
- Nyomja meg a zárat **(D2)**, majd emelje ki az edényegységet **(D)**.
- Az edényt sík felületre helyezze.
- Oldja ki a fedelet úgy, hogy negyeddel elfordítja az óramutató járásával megegyező irányba. Óvatosan vegye le a fedelet.
- **Legyen óvatos az Ultrablade kés pengéivel **(F1)** és a dagasztó/daráló késekkel **(F4)**, amikor ezeket tisztítja, és amikor kiüríti az edényt, mert ezek rendkívül élesek.**
- Amikor az alkatrészek kihűltek:
 - Vegye ki a kivethető orsót **(D3)**, a tömitőgyűrűt **(D4)** és a rögzítő gyűrűt **(D6)** **(lásd a 13. ábrát)**.
 - tisztítsa meg az edényt **(D)**, a kivethető orsót **(D3)**, a tömitőgyűrűt **(D4)**, a rögzítő gyűrűt **(D6)**, a tartozékokat **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, a gőz szabályozó sapkát **(E1)**, a fedőt **(E2)**, a tömitőgyűrűt **(E3)** és a fedő tömitőgyűrűjét **(E4)** egy szivacs segítségével és mosogatószeres vízben.
- A különböző alkatrészeket folyó víz alatt öblítse le.
- Leragadt ételek esetén hagyja az edényt pár óráig vízben és mosogatószerben ázni, és szükség esetén kaparja le egy spatulával **(G)** vagy a mosogatószivacs dörzsölő felével.

- Amennyiben vízkő rakódott le az edényben, akkor használjon nedves szivacsot és szükség esetén fehér ecetet.
- A motoregység (A) tisztításához használjon nedves ruhát. Óvatosan szárítsa meg.
- A könnyebb tisztítás érdekében az edény, a fedőegység és a tartozékok mosogatógépben mosogathatók, kivéve a kivehető orsót (D3 és D4) és annak rögzítő gyűrűjét (D6) (lásd 14. ábra).
- A tartozékok, a kivehető orsó és a fedél alkatrészei néhány hozzávalótól elszíneződhetnek, ilyen például a curry, sárgarépalé stb. Ez azonban nem jelent semmiféle veszélyt az egészségre vagy a készülék működtetésére. Ennek elkerülése érdekében használat után azonnal tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket.
- Az edényszett (D) használata előtt ellenőrizze, hogy az edény alatt lévő elektromos érintkezők tiszták és szárazok-e.
- A készülék fedőjének kinézetének és élettartamának megóvása érdekében kézzel mosogassa. Ne használja hozzá a szivacs súroló oldalát a karcolások elkerülése érdekében.
- Ahhoz, hogy ne rongálja meg az edény (D) anyagát, tartsa be a mosogatógép használati útmutatóját, ne növelje meg a só vagy a mosogatógépben használatos mosogatószer adagolását.

FONTOS – 'A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGÁRA' VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK ('SECU')



A készülék alapkivitelben elektronikus motor védelemmel van felszerelve a hosszú élettartam biztosítása érdekében. Az

elektronikus biztonsági berendezések a nem megfelelő használat ellen védenek, így a motor megfelelően védett.

Abban az esetben, ha a használati útmutatóban javasolt használatot nem veszi figyelembe (lásd az 'ELSŐ HASZNÁLAT' fejezetet: a potenciálisan túlzott mennyiségek és/vagy abnormálisan hosszú használat és/vagy különböző receptek készítése rövid időn belül), akkor az elektronikus védelem bekapcsol a motor védelme érdekében, ebben az esetben a készülék működése leáll, és a 'SECU' üzenet jelenik meg a vezérlőpanel LCD kijelzőjén, amely azt jelzi, hogy a készülék átmenetileg nem üzemel.

Amennyiben a 'SECU' üzenet jelenik meg a vezérlőpanelen, és a készülék működése leáll, akkor ennek megfelelően járjon el:

- Hagyja bedugva a készüléket, ne nyomja meg a '0/1' gombot (H).
- Kérjük, nézze meg a használati útmutatóban szereplő javaslatokat, és ennek megfelelően igazítsa a készülék használatát (lásd az 'ELSŐ HASZNÁLAT' fejezetet: hozzávalók mennyisége/recept előkészítése, idő/hőmérséklet/tartozékok típusa).
- Hagyja kihűlni a motort fél órán keresztül.
- Indítsa újra a készüléket a 'Start /Stop/ Reset' gomb (B5) két másodpercig tartó megnyomásával.

A készülék most újra használatra kész.


Az ártalmatlanításról további információkat az ügyfélszolgálatól kaphat (a részleteket lásd a garanciakönyvben).

MIT TEGYEN, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK

HU

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
Probléma párolás közben.	A gőzszabályozó sapka nem megfelelően van csatlakoztatva.	<p>A gőzszabályozó sapka 'magas gőzre' van állítva (fordítsa magától ellenkező irányba); ennél a beállításnál képződik a legmagasabb hő, és a gőz lerakódik az edényben mindenféle pároláshoz (levesek stb.), így több gőz lesz az edényben, és a főzési folyamat hatékonyabb.</p> <p>Az alacsony gőz helyzetben képződik a legmagasabb hő, és a gőz eloszlik az edényben mindenféle pároláshoz (levesek stb.). Ez a pozíció segít elkerülni a fröccsenést főzés közben.</p> <p>A 'magas gőz' helyzetben képződik a legtöbb kondenzvíz, így az ételek vagy szósok jobb állagot érnek el (rizottó, krémes desszertek, szósok stb.).</p>
	Nem megfelelő főzési idő	<p>A főzési idők kizárólag tájékoztató jellegűek, a legtöbb esetben azonban biztosítja, hogy az étel megfelelően megfőjön.</p> <p>Azonban bizonyos feltételek befolyásolják a főzési időt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - a zöldségek mérete (felvágott vagy nem) - a hozzávalók mennyisége a kosárban - a zöldségek típusa és érettsége - az edényben lévő víz mennyisége, amely megfelel a mértékegységnek (0,7 l). <p>Ha az étel nincs megfelelően megfőve, akkor kiegészítő főzési időt állíthat be. Használhatja a kézi üzemmódot is 130°C-os hőmérséklet kiválasztásával, és főzési idő a hozzávalók mennyiségétől és típusától függ.</p>
A készülék nem működik.	A készülék nincs bedugva.	Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózati aljzathoz.
	A kapcsoló (H) 0 pozícióban van.	Állítsa a kapcsolót 1-es állásba.
Erős vibrálás.	Az edény vagy a fedél nem megfelelően van felhelyezve vagy rögzítve.	A használati útmutató ábrájának megfelelően ellenőrizze, hogy az edény vagy a fedél megfelelően van-e felhelyezve és rögzítve.
	A készüléket nem sima felületre helyezték; a készülék nem stabil.	A készüléket sík felületre helyezze.
	A pohárba túl sok alapanyagot töltött.	Csökkentse a turmixolni kívánt alapanyagok mennyiségét.
	Tartozékhiba.	Ellenőrizze, hogy a javasolt tartozékokat használja-e.

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
Szívárgás a fedélen keresztül.	A pohárba túl sok alapanyagot töltött.	Csökkentse a turmixolni kívánt alapanyagok mennyiségét.
	A fedél nem megfelelően van felhelyezve vagy rögzítve.	Megfelelően zárja le a fedelet az edényen.
	A fedő tömitőgyűrű nincs a helyén.	Helyezze a tömitést a fedőre.
	A tömitőgyűrű el van vágva vagy sérült.	Cserélje ki a tömitőgyűrűt, lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
	Tartozék hiba.	Ellenőrizze, hogy a javasolt tartozékokat használja-e.
Szívárgás az edény orsóján vagy az XL alsó tartozékán keresztül	Az edény tömitőgyűrűje nincs megfelelően felhelyezve.	Megfelelően helyezze fel a tömitőgyűrűt.
	Az edény tömitőgyűrűje sérült.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
	A rögzítő gyűrű (D6) nincs megfelelően rögzítve.	Rögzítse megfelelően a rögzítő gyűrűt (D6).
A pengék nehezen forognak.	Valamelyik alapanyag túl nagy vagy túl kemény, amely blokkolja a forgást.	Csökkentse a turmixolni kívánt alapanyagok méretét vagy mennyiségét. Adjon hozzá kevés folyadékot.
Szag áramlik a motorból.	A készülék első használata alkalmával, vagy a motor túlterhelése esetén, amelyet a túl nagy mennyiségű hozzávalók okoznak, mert túl kemények vagy nagyok.	Hagyja kihűlni a motort (körülbelül 30 percig), és csökkentse az edényben lévő hozzávalók számát.
A „STOP” jelenik meg a kijelzőn.	A készülék túl magas vibrációt észlelt, és biztonsági üzemmódba kapcsol.	Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a sebesség, és hogy a javasolt tartozékokat használja-e.
A „SECU” jelenik meg a kijelzőn.	A motor túlterhelése, amelyet a túl nagy mennyiségű hozzávalók okoznak, mert túl kemények vagy nagyok, vagy túlzott használat, mert a készüléknek nem volt elég ideje kihűlni.	Hagyja kihűlni a motort (körülbelül 30 percig), és csökkentse az edényben lévő hozzávalók számát.
A „SECU” jelenik meg a kijelzőn, és a piros jelzőlámpa villog.	A hőmérséklet érzékelők túlmelegedése.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err1” jelenik meg a kijelzőn. A piros jelzőlámpa villog.	A fűtőelem nem működik.	Ellenőrizze, hogy az edény alatt lévő csapok nincsenek-e eltömődve étellel. Ha ez lenne az eset, akkor tisztítsa és szárítsa meg. Ha még mindig nem működik, akkor lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err2” jelenik meg a kijelzőn.	Elektronikus hiba.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err3” jelenik meg a kijelzőn.	Hiba a sebességben.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„Err4” jelenik meg a kijelzőn.	Kommunikációs hiba a daráló elektronikus kártyájával.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
«Err8» jelenik meg a kijelzőn	Alapértelmezett biztonsági érzékelős zár.	Lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
„ntc1” jelenik meg a kijelzőn. A piros jelzőlámpa villog.	Az 1. hőmérséklet érzékelő nem működik.	Lépjén kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
„ntc2” jelenik meg a kijelzőn. A piros jelzőlámpa villog.	Az 2. hőmérséklet érzékelő nem működik.	Lépjén kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
Biztonsági jelzőlámpa kijelző (C4) 	Az edény vagy fedő rosszul rögzül	A készülék működtetése előtt ellenőrizze, hogy az edény megfelelően van-e a motoregységre, és a fedő az edényre rögzítve. Ha a probléma továbbra is fennáll, lépjén kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
	A fedő a „Fedő nélküli főzés” módban rögzítve van az edényen	Nyissa ki a fedőt a főzési program elindítása előtt. Ha a probléma továbbra is fennáll, lépjén kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
Az edény fedelén lévő biztonsági zár aktív (nincs kihúzva), és megakadályozza a fedél rögzítését.	A készüléket kikapcsolták ételkészítés közben, úgy, hogy az I/O kapcsolót O állásban tolták, vagy egyszerűen kihúzták ételkészítés közben.	Egyszerűen tolja az I/O kapcsolót I állásba a konyhai robotgép visszaállításához, a fedelén lévő biztonsági zárral együtt; a kar automatikusan visszaállít az eredeti pozíciójába. Most már lezárhatja a fedelet.
Csatlakozási probléma		Lásd az alkalmazás útmutatóját

A készülék még mindig nem működik?

Forduljon egy jóváhagyott szervizközponthoz (lásd a listát a szervizkönyvben).

ÚJRAHASZNOSÍTÁS

- A csomagolás és a készülék anyagainak ártalmatlanítása.



A csomagolás kizárólag olyan anyagokat tartalmaz, amelyek nem ártalmasak a környezetre, és amelyeket az Ön környezetében hatályos újrahasznosítási szabályoknak megfelelően lehet ártalmatlanítani.

A készülék ártalmatlanításához vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóság megfelelő osztályával.

- Az elektromos vagy elektronikus készülékek élettartamának vége:



A környezetvédelem az első!

Ⓛ A készülék értékes nyersanyagokat tartalmaz, amelyek visszanyerhetők vagy újrahasznosíthatók.

➔ Vigye gyűjtőhelyre az újrahasznosítás érdekében.

- * A Bluetooth® világmárka és logó a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett kereskedelmi védjegyei, és a SEB Group általi használatuk hivatalosan engedélyezett.

- A Google Play és az Android Google Inc. márkák.

- Az Apple és az Apple logó USA-ban és más országokban bejegyzett márkák. Az App Store az Apple Inc. service márkája.

SZÓJEGYZÉK

Párosítás: két készülék összeállítása vagy összekapcsolása.

Ezt akkor kell elvégezni, ha az okostelefon vagy tablet először csatlakozik az i-Companion xl-hez.

Szinkronizálás: információk frissítése. Az alkalmazás és az i-Companion xl egymást szinkronizálja, hogy információkat cseréljenek, amikor csatlakoztatva vannak.

Csatlakoztatás: kapcsolat létrehozása az alkalmazás (okostelefon/tablet) és a készülék (i-Companion xl) között. A csatlakoztatás a szinkronizáláshoz szükséges.

Sütik (cookies): a használatról küldenek információkat a Tefal-nek az alkalmazás fejlesztése érdekében.

■ Bezpieczeństwo osobiste

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia po raz pierwszy przeczytaj instrukcję użycia i przechowuj je w bezpiecznym miejscu. Producent nie przyjmuje odpowiedzialności w przypadku jakiegokolwiek wykorzystania, które jest niezgodne z instrukcjami.
- Urządzenie należy zawsze odłączyć od źródła zasilania, jeśli pozostaje bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem i czyszczeniem. Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Urządzenie i jego przewód zasilania należy trzymać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenia nie powinny używać osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej odnośnie obsługi urządzenia.
Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Trzymaj urządzenie poza zasięgiem dzieci.



- W czasie, gdy urządzenie jest w użyciu, niektóre części mogą osiągać wysokie temperatury (ściana miski ze stali nierdzewnej, odłączane wspólne wrzeciono, przezroczyste części pokrywki i nasadki, metalowe części poniżej miski, kosz). i mogą spowodować oparzenia. Obsługuj urządzenie korzystając z chłodnych elementów z tworzyw sztucznych (uchwyty, jednostka silnika). Czerwona kontrolka ogrzewania sygnalizuje, że istnieje ryzyko poparzenia.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie pracuje.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy z za pomocą zewnętrznego systemu zdalnego sterowania.
- Nie należy korzystać z urządzenia, jeśli nie działa ono prawidłowo, jeśli jest uszkodzone lub jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Aby uniknąć niebezpieczeństw, przewód musi zostać wymieniony w zatwierdzonym centrum serwisowym (patrz lista w książeczce gwarancyjnej).
- Urządzenie nie powinno być zanurzane w wodzie. Nigdy nie wkładaj jednostki silnika (A) pod bieżącą wodę.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego oraz w pomieszczeniach na wysokości poniżej 2000 m. Producent nie

ponosi odpowiedzialności i zastrzega sobie prawo do unieważnienia gwarancji w przypadku stosowania komercyjnego lub nieprawidłowego, lub nieprzestrzegania instrukcji.

- To urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego, a producent nie ponosi odpowiedzialności w przypadku użycia takiego jak:

- Kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych obiektach pracowniczych;
- W obszarach kuchennych zarezerwowanych dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych.
- W gospodarstwach rolnych.
- Używanie przez klientów hoteli, moteli i innych środowisk mieszkalnych.
- W pokojach gościnnych, barach, restauracjach.



Twoje urządzenie wydziela parę wodną, co może spowodować oparzenia. Obsługuj pokrywki i nasadki z zachowaniem ostrożności (w razie potrzeby używaj rękawic kuchennych itp.). Obsługuj nasadkę przez jej środkową część.

- **Nigdy nie uruchamiaj urządzenia, jeśli uszczelka nie jest umieszczony na uchwycie uszczelnienia lub jeżeli uchwyt uszczelki nie jest**

zamontowany na pokrywie. Ważne jest, aby eksploatować urządzenie z nasadką umieszczoną w otworze w pokrywie (o ile wyraźnie nie zaznaczono inaczej w przepisie).



OSTRZEŻENIE: Bądź świadomy ryzyka obrażeń w przypadku nieprawidłowego

PL

użytkowania urządzenia.

Podczas czyszczenia i opróżniania zwróć uwagę na nóż Ultrablade (F1) i łopatkę do ugniatania/ucierania i miażdżenia (F4), są one bardzo ostre. Uważaj, gdy wlewasz gorącą cieczą do robota kuchennego, ponieważ z powodu nagłego wrzenia może ona być wychłapywana z urządzenia.

Po użyciu umieścić nóż Ultrablade rozdrabniacza (F1) w misce.

OSTRZEŻENIE: Podczas czyszczenia, napełniania lub polewanie należy zachować ostrożność, aby uniknąć rozlania na złącze.

OSTRZEŻENIE: Niektóre produkty spożywcze posiadają na powierzchni skórkę (kiełbaski w całości, język, drób itd.) gdzie duże kawałki mięsa mogą generować zachłapanie wskutek zatrzymania gorących płynów. Właśnie dlatego doradzamy, aby przed zapieczeniem nadziać produkty na nóż lub widelec.

OSTRZEŻENIE: Powierzchnia elementu grzewczego jest po użyciu

PL

poddawana oddziaływaniu ciepła resztkowego.

– Pamiętaj, aby dotykać tylko uchwyty produktu (blokady D2, uchwyt pokrywy E2 i uchwyt nasadki E1) podczas ogrzewania i aż do całkowitego schłodzenia.

• Zapoznaj się z instrukcją dotyczącą ustawiania czasów pracy i prędkości poszczególnych akcesoriów i każdego programu.

• Zapoznaj się z instrukcją montażu oraz akcesoriów montażowych do urządzenia.

• Zapoznaj się z instrukcjami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji urządzenia.

• W celu wyczyszczenia urządzenia należy zawsze postępować zgodnie z instrukcją czyszczenia:

– Odłączyć urządzenie od zasilania.

– Nie czyścić urządzenia, gdy jest gorące.

– Czyścić wilgotną ściereczką lub gąbką.

– Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie wkładać pod bieżącą wodę.

DOTYCZY TYLKO RYNKÓW EUROPEJSKICH:

• Urządzenie i jego sznur należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.

Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

• To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, zdolnościach sensorycznych lub umysłowych, do lub których doświadczenie i wiedza nie jest wystarczająca, pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją one potencjalne zagrożenia.

• To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat pod warunkiem, że są one pod opieką lub otrzymały one instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia z zachowaniem pełnego bezpieczeństwa i że, rozumieją one niebezpieczeństwo jakiego mogą doznać. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją bez nadzoru tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat lub tylko pod nadzorem osoby dorosłej.

▶ Podłączenie do zasilania

• Urządzenie powinno być podłączone do uziemionego gniazdka elektrycznego.

• Urządzenie jest przeznaczone do pracy tylko z prądem zmiennym. Należy sprawdzić, czy napięcie zasilania podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w dostępnej instalacji elektrycznej.

• Jakikolwiek błąd związany z podłączeniem powoduje utratę gwarancji.

- Nigdy nie ciągnij za przewód zasilania w celu wyjęcia wtyczki z gniazdka.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w jakichkolwiek cieczach.
- Przewód zasilający nie powinien nigdy znajdować się blisko gorących części urządzenia lub innych źródeł wysokich temperatur ani ich dotykać; nie powinien też zwisać na ostrej krawędzi.

► Niewłaściwe użytkowanie

- **Nie dotykaj pokrywy zanim urządzenie całkowicie się nie zatrzyma (przycisk stop); poczekaj, aż mieszana potrawa przestanie się obracać.**
- W pierwszej kolejności dodawaj do miski zawsze stałe składniki przed dodaniem składników płynnych (**patrz il. 10**), nie przekraczając limitu 2,5 L MAX oznaczonego wewnątrz miski (**patrz il. 10**). Jeśli miska jest przepelniona, wrząca woda może się wylewać.
- Należy pamiętać, że w programie gotowania na parze, nie przekracza się 0,7 litra wody (**patrz il. 3.2**).
- Nie wolno wkładać palców ani innych przedmiotów do miski, gdy urządzenie pracuje.
- Nie należy używać miski jako pojemnika (przechowywanie, zamrażanie, sterylizacja).
- Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej, żaroodpornej, czystej i suchej powierzchni.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu ściany lub szafy: wytwarzana para wodna może spowodować ich uszkodzenie.
- Nie należy umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła w czasie pracy (płyta grzewcza, urządzenia gospodarstwa domowego, itp).
- Nie przykrywaj pokrywy ściereczką ani innym elementem, nie wolno blokować otworu w pokrywie, należy użyć regulatora pary w pokrywce.
- Nigdy nie pozwalaj, aby długie włosy, szaliki itp. wisiały nad akcesoriami podczas pracy.
- Nigdy nie wkładaj akcesoriów, miski i pokrywy do kuchenki mikrofalowej.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
- Nigdy nie należy przekraczać maksymalnej ilości podanej w instrukcji.
- Przechowuj urządzenie, gdy ostygnie.
- Nie umieszczaj miski w zamrażalniku, by ją ochłodzić. Użyj lodówki.

► Serwis posprzedażny

- Dla własnego bezpieczeństwa, nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych innych niż zatwierdzone przez centra posprzedażne.
- Każda czynność inna niż zwykłe czyszczenie i konserwacja muszą być przeprowadzane przez autoryzowany punkt serwisowy.
- Skorzystaj z tabeli „Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa” na końcu instrukcji obsługi.



Czytając niniejszą instrukcję, zapoznasz się z zaleceniami dotyczącymi użytkowania urządzenia i przekonasz się o jego możliwościach: dowiesz się jak przygotowywać zupy, gulasze, dania na parze i desery.

OPIS URZĄDZENIA:

- A** Blok silnika
- B** Panel sterowania
- B1:** wybór prędkości
- B2:** wybór temperatury gotowania i/lub kontrolka grzania
- B3:** czas pracy/wybór parowania
- B4:** przyciski wyboru programu automatycznego
- B5:** przycisk START/STOP/RESET
- B6:** przyciski + / -
- C** Wyświetlacz LCD
- C1:** wskaźnik połączenia
- C2:** wskaźnik programu pary
- C3:** wskaźnik aktualnego kroku w przepisach krok po kroku
- C4:** wskaźnik bezpieczeństwa
- C5:** wyświetlacz prędkości
- C6:** wyświetlacz temperatury
- C7:** wyświetlacz czasu
- D** Misa (zespół)
- D1:** misa ze stali nierdzewnej
- D2:** zatrzaski (znajdujące się pod uchwytami)
- D3:** zdejmowany wałek napędzający
- D4:** uszczelka misy (X2)
- D5:** nasadka XL
- D6:** pierścień blokujący wałek napędzający
- E** Przykrywka (zespół)
- E1:** nasadka/zatyczka do regulacji ilości pary
- E2:** przykrywka
- E3:** uszczelka przykrywki
- E4:** uszczelka przykrywki
- F** Akcesoria:
- F1:** schowek na akcesoria
- F2:** nóż do siekania Ultrablade
- F3:** mikser
- F4:** trzepaczka
- F5:** nóż do zagniatania/mielenia
- F6:** kosz do gotowania na parze
- G** Łopatką
- H** Włącznik/wyłącznik 0/1 dopływu prądu do urządzenia
- I** Szczoteczka do czyszczenia

DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA

Moc: 1550 W (1000 W: element grzewczy / 550 W: silnik)

Zakres temperatur: 30° do 150°C
regulacja co 5°C

Zakres czasu działania: od 5 sekund do 2 godzin
regulacja krokowa od 5 sek. do maks. 1 min

Liczba prędkości: 13

- 2 prędkości okresowe:
prędkość 1 (5 sekund włączone / 20 sekund wyłączone)
prędkość 2 (10 sekund włączone / 10 sekund wyłączone)

- 10 progresywnych prędkości ciągłych (prędkości od 3 do 12)

- 1 maks. prędkość okresowa (prędkość 13)

- *Marka i logo Bluetooth® są zarejestrowanymi znakami firmy Bluetooth SIG, Inc., a na ich wykorzystanie Grupa SEB otrzymała oficjalne zezwolenie.

- Google Play i Android są markami Google Inc.

- Apple i logo Apple są markami Apple Inc., zarejestrowanymi w USA i innych krajach. App Store jest znakiem usługowym Apple Inc.

TWOJE URZĄDZENIE

Twoje urządzenie jest wyposażone w następujące akcesoria:

Noż Ultrablade	 F1 ultrablade	Miksowanie zup	12	3 min	3 l	-->100°C	
		Miksowanie przecierów owocowych		40 s	1 kg		
		Siekanie warzyw		15 s	1 kg		
		Siekanie mięsa		30 s	1 kg		
		Siekanie ryby		15 s	1 kg		
!! Nie używaj tego elementu do rozdrabniania twardych produktów, użyj ostrza F4 do zagniatania/kruszenia.							
Mieszadło	 F2	Element miksuje gotowane potrawy bez uszkodzenia składników Bardzo przydaje się przy podrumienianiu przed przygotowaniem (risotto, zupy).					
		Potrawy podrumieniane	3	5 min	500 g	130°C	
		Gulasze	2	45 min	3 l	95°C	
		Risotta	2	22 min	1,5 kg	95°C	
Ratatouille, czatni, nasiona roślin strączkowych (ustawienia: sprawdź broszurę z przepisami)							
Trzepaczka	 F3 9 max	Ubijanie białek,	7	5/10 min	7 maks.		
		Majonez, Bita śmietana, bezy	7	2/5 min	0,5 l		
		Sosy, kremy	4 do 7	1/20 min	1 l	60-90°C	
		Purée ziemniaczane	6 do 7	1 min	1 l		
		Polenta	4 do 5	1/16 min	1 l	90°C	
Noż do zagniatania/mielenia	 F4	Wyrabianie ciasta na biały chleb	5	2 min 30 s	1,2 kg		
		Wyrabiania kruchego ciasta, ciasta na herbatniki, ciasta na specjalne chleby	5	2 min 30 s	1 kg		
		Wyrabianie bogatego ciasta (drożdżówka, babka itp.)	+ 5	1 min 30 s 2 min	0,8 kg		
		Miksowanie rzadkich ciast (mieszanka na ciasto itp.)	+ 5	40 s 3 min	1 kg		
		Mielenie orzechów	5	1 min	0,6 kg		
		Mielenie twardych produktów spożywczych	5	1 min	0,6 kg		
		Kruszenie lodu	5	1 min	od 6 do 10		
		Ciasto na naleśniki, ciasto na gofry	5	1 min	1,5 l		
Kosz do gotowania na parze	 F5	Warzywa ryby lub mięso gotowane na parze		20/40 min	1 kg	100°C	
		Zupa z kawałkami produktów	12	3 min	3 l	100°C	
Dekielek/Zatyczka	 E1	Nasadka/zatyczka do regulowania ilości usuwanej pary				 a	 b
Nasadka XL	 D5	Nasadka XL Gotowanie i przyrumienianie bez przykrywk Większa powierzchnia gotowania na większe kawałki mięsa lub ryby.					

PL

Akcesoria te mają także uchwyty ułatwiające manipulowanie nimi.

Urządzenie i-Companion xl może pracować w trybie „połączonym”, a także w trybie „niepołączonym”. Posiada ono dwa tryby pracy: tryb programów automatycznych i tryb ręczny.

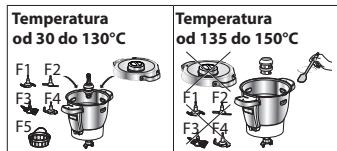
• Tryb programów automatycznych:

Prędkość, temperatura i czas gotowania są zaprogramowane do automatycznego przygotowania zup, gulaszy/potravek, potraw gotowanych na parze i wypieków.

• Tryb ręczny:

Użytkownik może dowolnie indywidualnie dostosować ustawienia prędkości, temperatury i czasu gotowania.

Używanie z przykrywką lub bez



- W przypadku wybrania temperatury w przedziale od 135 do 150°C urządzenia należy koniecznie używać bez przykrywki. Jeżeli na misie znajduje się przykrywka, na wyświetlaczu LCD pojawi się ikona kłódki przypominająca o konieczności odblokowania.
- Po dodaniu składników, należy je wymieszać łyżką. Operację tę należy regularnie powtarzać, aby nie dopuścić do powstania płam na dnie misy (patrz część „Czyszczenie”).
- W przypadku używania urządzenia z założoną przykrywką, maksymalna temperatura gotowania wynosi 130°C.

URZĄDZENIE JEST WYPOSAŻONE W PRZYKRYWKĘ Z BLOKADĄ ZABEZPIECZAJĄCĄ

Za każdym razem, gdy urządzenie jest włączone, przykrywka zostaje zablokowana. Powyższa funkcja bezpieczeństwa uniemożliwia otwarcie przykrywki podczas przygotowywania przepisu (patrz rys. 16). **Gdy przykrywka jest zamknięta i zablokowana, nie należy próbować jej na siłę otwierać.** Za każdym razem, gdy urządzenie zostaje włączone, przykrywka zostaje odblokowana. Jeśli wybrana temperatura jest wyższa lub równa 50°C, a prędkość jest większa lub równa

5, na ekranie LCD panelu sterującego wyświetla się zegar odliczający 10 sekund (patrz rys. 18). Przykrywkę można będzie otworzyć dopiero po zakończeniu odliczania.

MONTAŻ MISY, AKCESORIÓW I PRZYKRYWKI

- Przed rozpoczęciem używania urządzenia wszystkie części (D, E, F, G), z wyjątkiem zespołu silnika (A) należy umyć w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Misa (D) ma wyjmowany wałek napędzający (D3), co ułatwia jej czyszczenie.
- Przed użyciem należy się upewnić, że wszystkie elementy opakowania zostały usunięte, zwłaszcza wkładka zabezpieczająca między misą (D) a blokiem silnika (A).
- Zamocować uszczelkę (E4) w uchwycie uszczelki (E3) (patrz rys. 1), i zatrzasknąć zespół na przykrywce (E2) (patrz rys. 2).
- Nałożyć uszczelkę (D4) na wspólny wałek napędzający (D3). Zablokować zespół na dnie misy pierścieniem blokującym (D5) (patrz rys. 3). Jeśli używany jest tryb gotowania bez przykrywki, należy założyć uszczelkę (D4) na nakładkę xl (D5). Zamocować całe urządzenie do dna misy pierścieniem blokującym (D6) (patrz rys. 3).
- Włożyć wybrany element do misy:
- akcesoria (F1, F2, F3, oraz F4) na wałek napędzający na dnie misy (patrz rys. 4.1),
- do gotowania na parze, kosz (F5) wewnątrz misy, (patrz rys. 4.3), przy czym najpierw należy wlać do misy 0,7 l płynu (wody, sosu itp.) (patrz rys. 4.2).
- Nałożyć składniki do misy lub kosza do gotowania na parze.
- Nałożyć przykrywkę na misę (D), dopasować dwa trójkąty (patrz rys. 5), zablokować przykrywkę bez dociskania, ale przekręcić ją w kierunku zaznaczonym strzałką (patrz rys. 6).

Umieść na przykrywce nasadkę regulacji ilości pary (E1). Możliwe są 2 ustawienia (patrz rys. 7):

- Ustawienie na małą ilość pary umożliwia odprowadzanie maksymalnej ilości pary i dlatego zaleca się je do przygotowywania dań i sosów o gęstszej konsystencji (risotto, kremowe desery, sosy itp.).






Ustawienie na dużą ilość pary powoduje zbieranie się maksymalnej ilości gorącej pary wodnej w misie i jest przeznaczone do wszystkich rodzajów gotowania na parze (zupy itp.).

To ustawienie zapobiega także rozpryskiwaniu podczas miksowania.

- Założyć misę (D) na blok silnika (A) tak, aby dało się słyszeć „kliknięcie” (patrz rys. 8).

- Urządzenie włącza się tylko wtedy, gdy misa i przykrywka są prawidłowo ustawione i zablokowane na bloku silnika.

W przypadku nieprawidłowego ustawienia misy lub niewłaściwego zablokowania przykrywki (patrz rys. 10.1 i 10.2), gdy zostanie włączona funkcja zacznie migać logo .

PL

Wybieranie ustawień użytkownika:



Speed

Wybór prędkości pracy silnika.
2 prędkości okresowe (prędkość 1 i 2) i 10 progresywnych prędkości ciągłych (prędkość od 3 do 12)
Maks. prędkość okresowa (S13).



Zwiększenie prędkości, temperatury i czasu gotowania.



Zmniejszenie prędkości, temperatury i czasu gotowania.



Temp

Wybór temperatura gotowania.
Od 30° do 150°C.
Kontrolka grzania: zapala się, gdy rozpoczyna się gotowanie i gaśnie, gdy temperatura w misie spadnie poniżej 50°C.



 2s reset

Ten przycisk ma **3 funkcje**:

- „**Zatwierdzenie**” wybranego programu automatycznego lub wybranych ustawień w trybie ręcznym (prędkość, temperatura gotowania, czas).
- „**Przerwa**” podczas pracy, gdy urządzenie zostało wcześniej uruchomione.
- „**Reset**” Reset ustawień urządzenia, wybierany przez naciśnięcie i przytrzymanie przez 2 sekundy.
- „**Zatwierdzenie kroku**” w przepisach krok po kroku.



Time

Wybór czasu pracy.
Od 5 sekund do 2 godzin.
Parowanie przy **1. połączeniu**.

Porady dotyczące użytkownika:

Urządzenie jest wyposażone w mikroprocesor, który kontroluje i analizuje jego stabilność. W przypadku utraty stabilności, prędkość obrotowa silnika zostanie automatycznie zmniejszona, a jeśli stabilność nie zostanie przywrócona, silnik zatrzyma się, a na ekranie pojawi się komunikat „STOP”.

- Sprawdzić, czy ilość składników nie jest zbyt duża i czy używana prędkość jest prawidłowa.
- Sprawdzić, czy używane są zalecane akcesoria.
- Następnie ponownie włączyć urządzenie w zwykły sposób.

UŻYWANIE W TRYBIE POŁĄCZONYM

Włączanie urządzenia

Częstotliwość: 2,40 GHz. Maksymalna moc transmisji: 7,7 dBm

Urządzenie posiada włącznik/wyłącznik oznaczony 0/1. Należy go przełączyć w pozycję 1 (**patrz rys. 9**).

Ekran LCD wyświetli wszystkie ustawienia jako „0”.

W trybie połączenia, ekran LCD urządzenia i-Companion xl jest niebieski.

PRZYGOTOWANIE DO INSTALACJI

PL

Wejść na www.tefal.com i odszukać listę modeli smartfonów i tabletów kompatybilnych z aplikacją i-Companion xl.



iPhone 4S lub nowszy
iPad 3 / iPad mini lub nowszy
iOS 9 i nowsze



Android 4.4 i nowsze

INSTALACJA APLIKACJI TEFAL COMPANION XL

Co jest potrzebne do zainstalowania aplikacji z przepisami do i-Companion xl:

- Aplikację Tefal Companion można pobrać za darmo z App Store (iPhone/iPad) lub z Google Play (Android).
- Połączenie Bluetooth ze smartfonem lub tabletem obsługującym standard **Bluetooth® Smart 4.0**: i-Companion xl łączy się ze smartfonem/tabletem za pomocą niezależnego połączenia bezprzewodowego.
- Smartfon/tablet musi znajdować się blisko urządzenia i-Companion xl (zasięg połączenia może być różny i zależy od układu domu/mieszkania).
- Źródło zasilania, do którego można podłączyć urządzenie i-Companion xl: urządzenie i-Companion xl jest podłączone do smartfonu/tableta tylko wtedy, gdy jest ono podłączone do zasilania.

Informacje o technologii Bluetooth® Smart

Technologia Bluetooth® Smart 4.0 (lub Bluetooth niskoenergetyczny) umożliwia komunikację bezprzewodową między aplikacją a urządzeniem z bardzo małym zużyciem energii.

PIERWSZE POŁĄCZENIE URZĄDZENIA I-Companion xl W TRYBIE POŁĄCZONYM

Pobieranie aplikacji

Aby rozpocząć, należy pobrać aplikację na swoim smartfonie/tablecie poprzez połączenie się z App Store w przypadku systemu iOS lub z Google Play w przypadku systemu Android.

Po pobraniu aplikacji, można bez zakładania konta w ciągu kilku minut rozpocząć gotowanie/ pieczenie według jednego z przepisów dostępnych w i-Companion xl (bez zakładania konta użytkownik ma do dyspozycji 50 przepisów).

Jeśli użytkownik założy konto w aplikacji, uzyska dostęp do wszystkich treści i będzie mógł zmieniać swoje menu.

Włączanie urządzenia i-Companion xl

Urządzenie posiada włącznik/wyłącznik oznaczony 0/1 (H). Należy go przełączyć w pozycję 1 (patrz rys. 9).

Aktywacja Bluetooth

Należy przybliżyć się do urządzenia i-Companion xl i sprawdzić, czy w smartfonie/tablecie jest włączony Bluetooth.

Uruchamianie aplikacji

Aby włączyć aplikację Companion, należy kliknąć ikonę „Companion”.



PL

Parowanie

Co to jest parowanie?

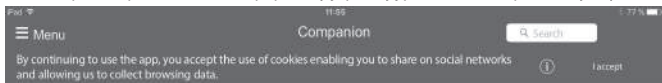
Podczas pierwszego połączenia, aplikacja pobrana na smartfona/tablet i urządzenie i-Companion xl automatycznie i szybko wzajemnie się wykrywają, pod warunkiem, że wykonano poniższe czynności.

Urządzenie i-Companion xl można sparować maksymalnie z 10 urządzeniami.

Aby to zrobić, każde urządzenie należy sparować osobno (patrz parowanie).

Jednakże w tym samym czasie może być połączone tylko jedno urządzenie.

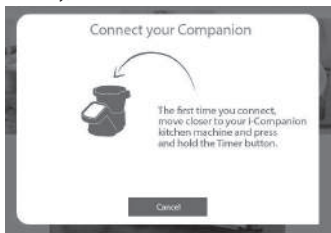
- Zaakceptować pliki cookie, które poprawiają aplikację przez zbieranie preferencji użytkownika.




- Wybrać urządzenie.



- Na żądanie aplikacji, nacisnąć i przytrzymać przycisk zegara ⌚ (B3) w urządzeniu i-Companion xl (przytrzymać przez 4 sekundy).



W czasie łączenia się urządzenia i-Companion xl ze smartfonem/tabletem będzie migać wskaźnik połączenia  (C1), maksymalnie przez 30 sekund.

- Należy zaakceptować żądanie parowania wyświetlane na smartfonie/tablecie lub przejść do centrum powiadomień, aby zaakceptować parowanie.



Gdy wskaźnik połączenia (C1) świeci na stałe, oznacza to, że połączenie zostało nawiązane.

UWAGA: Po sparowaniu, przy następnym połączeniu, urządzenie i-Companion xl automatycznie rozpoznaje smartfon/tablet. Parowania nie trzeba przeprowadzać ponownie.

Połączenie zostało pomyślnie nawiązane



Urządzenie i-Companion xl jest teraz połączone ze smartfonem/tabletem. Powyższa ikona pokazuje, że połączenie zostało nawiązane.

Połączenie nie powiodło się



Powyższa ikona pokazuje, że połączenie nie zostało nawiązane.

Należy powtórzyć następujące czynności:

- Zbliżyć się do urządzenia i-Companion xl.
- Sprawdzić, czy i-Companion xl jest prawidłowo podłączony do kontaktu i czy wtyczka działa prawidłowo.
- Sprawdzić, czy smartfon/tablet jest kompatybilny (lista kompatybilnych urządzeń – patrz www.tefal.pl).

- Sprawdzić, czy funkcja Bluetooth w smartfonie/tablecie jest włączona.
- Ponownie włączyć etap parowania i zapoznać się z listą najczęściej zadawanych pytań (FAQ). Jeśli problem nadal występuje, należy upewnić się, czy smartfon/tablet jest kompatybilny. Jeśli użytkownik korzysta z urządzenia z systemem Android, należy upewnić się, że posiadany model urządzenia jest kompatybilny (lista kompatybilnych urządzeń – patrz www.tefal.pl).
- Przejść do menu aplikacji, aby wyświetlić nasze przepisy.



W trybie połączenia podczas wykonywania przepisu krok po kroku, pierwszy reset kończy krok, a drugi reset kończy przepis.



PL

FAQ: CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Gdzie należy umieścić urządzenie i-Companion xl?

- Urządzenie i-Companion xl należy postawić na płaskiej i stabilnej powierzchni roboczej odpornej na wysokie temperatury.
- W celu uzyskania najlepszego połączenia pomiędzy urządzeniem i-Companion xl a smartfonem/tabletem, zalecamy dokonanie wszystkich zmian zapewniających połączenie w rozsądnej odległości.
- Jeżeli wskaźnik połączenia (C1) świeci światłem ciągłym, urządzenie zostało połączone.
- Jeżeli połączenie zostanie przerwane (wyświetlany symbol połączenia jest przekreślony), należy zbliżyć się do urządzenia i-Companion xl, aby ponownie nawiązać połączenie.

Co się stanie, jeśli połączenie zostanie przerwane podczas realizacji przepisu?

Jeśli połączenie między urządzeniem i-Companion xl a smartfonem/tabletem zostanie utracone w trakcie realizacji przepisu, oba urządzenia zostaną automatycznie zsynchronizowane, gdy tylko połączenie zostanie przywrócone. Będzie wtedy można kontynuować przepis od punktu, w którym połączenie zostało utracone.

Czy urządzenia i-Companion xl można używać bez aplikacji?

Urządzenie może być używane bez aplikacji (patrz pierwsze użycie w trybie niepołączonym).

W tym celu należy zapoznać się z punktem „Używanie urządzenia”.

Jednakże tylko aplikacja i praca w trybie połączonym pozwalają w pełni wykorzystać wszystkie zalety urządzenia.

Czy urządzenia i-Companion xl można używać z więcej niż jednym smartfonem lub tabletem?

Urządzenie i-Companion xl można sparować z kilkoma urządzeniami. Aby to zrobić, każde urządzenie należy sparować osobno (patrz parowanie).

Jednakże w tym samym czasie może być połączone tylko jedno urządzenie.

Czy funkcja Bluetooth w moim telefonie musi być ciągle włączona?

W celu synchronizacji aplikacji z urządzeniem i-Companion xl funkcja Bluetooth musi być włączona.

Czy funkcja Bluetooth w moim telefonie musi być ciągle włączona?

W celu synchronizacji aplikacji z urządzeniem i-Companion xl funkcja Bluetooth musi być włączona.

UŻYWANIE W TRYBIE NIEPOŁĄCZONYM

UŻYWANIE PANELU STEROWANIA (B)

Wybór automatycznego programu:



Pastry

Ciasto (lista podprogramów)



Soup

Zupy (lista podprogramów)



Slow cook

Wolne gotowanie
(lista podprogramów)



Steam

Potrawy gotowane na parze
(lista podprogramów)

PL

Włączanie zasilania urządzenia

Urządzenie posiada włącznik/wyłącznik oznaczony 0/1. Należy go przełączyć w pozycję 1.

Ekran LCD wyświetli wszystkie ustawienia jako „0” (patrz rys. 9).

W trybie niepołączonym, ekran LCD urządzenia i-Companion xl jest biały.

TRYB PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH



1- Naciśnąć program, którego się chce użyć (**B4**). Nad wybranym programem pojawi się jasna kropka. Z każdym kolejnym wciśnięciem wyświetlać się będą różne podprogramy, jeden po drugim.



2- Z a p r o g r a m o w a n e ustawienia można na czas wykonywania przepisu zmienić (w zależności od wybranego przepisu, składników i przygotowywanych ilości). Naciśnięcie przelącznika wyboru temperatury gotowania (**B2**) lub przelącznika wyboru czasu (**B3**): wybrane ustawienie będzie migać na ekranie (**C6-C7**).



3- Dostosować ustawienie/-a przyciskami +/- (**B6**).



4- Po zakończeniu modyfikowania wszystkich ustawień, naciśnięcie przycisku „start” (**B5**), aby włączyć program. Gdy urządzenie działa w trybie gotowania, zapala się czerwona lampka kontrolna (**B3**), aby poinformować, że gotowanie zostało rozpoczęte.

5- Po zakończeniu programu, urządzenie emituje 3 sygnały dźwiękowe.

6- Pod koniec programu zup, powolnego gotowania P2 i P3 oraz programów gotowania na parze, urządzenie automatycznie przełącza się w tryb utrzymywania ciepła. Urządzenie utrzymuje temperaturę posiłku aż do momentu podania go, maksymalnie przez 45 minut. W programach powolnego gotowania P2 i P3 oraz w trybie ręcznym, silnik urządzenia pracuje z określoną prędkością, aby utrzymać potrawę w dobrym stanie i zapobiec przywieraniu do dna misy. Aby wyłączyć tryb utrzymywania ciepła, wystarczy naciśnięcie przycisku „stop” (**B5**). Tryb utrzymywania ciepła wyłącza się automatycznie po otwarciu przykrywki,

naciśnięciu wyzwalaczy **(D2)** lub zdjęciu misy.

Pod koniec zagniatania w programach ciast **P1** i **P2**, urządzenie przełącza się na tryb „Wyrastanie ciasta”, ustawiony na temperaturę 30°C i trwający 40 minut, aby ciasto wyrosło. Jeśli zostanie otwarta przykrywka, zostaną wciśnięte zatrzaski **(D2)** lub misa zostanie zdjęta z bloku silnika, urządzenie przełącza się w tryb pauzy; urządzenie można włączyć ponownie ponownym wciśnięciem przycisku „start”.

Jeśli użytkownik chce zatrzymać ten tryb,






należy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „stop”.

7- Nacisnąć zatrzaski **(D2)** i wyjąć zespół misy **(D)** (patrz rys. 12).






W trybie połączonym, po automatycznym włączeniu programu, urządzenie można w każdej chwili zatrzymać przyciskiem „stop”. Program automatyczny przechodzi wtedy w tryb pauzy, można go ponownie włączyć przez ponowne naciśnięcie przycisku „start”. Jeśli użytkownik wybierze niewłaściwy program i trzeba go anulować, wystarczy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „stop”.

PL

ODKRYJ DOSTĘPNE PROGRAMY AUTOMATYCZNE:

	Zupa P1	Zupa P2	Wolne gotowanie P1	Wolne gotowanie P2	Wolne gotowanie P3
Programy automatyczne	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
„Domyślna” prędkość (regulowana)	10 impulsów i S12 przez 2 min	od S7 do S10 przez 30 s	Prędkość 3	Prędkość 1	Prędkość 2
„Domyślna” temperatura (regulowana)	100°C (od 90 do 100°C)	100°C (od 90 do 100°C)	130°C (bez regulacji)	95°C (od 80 do 100°C)	95°C (od 80 do 100°C)
Czas (regulowany)	40 min (od 20 do 60 min)	45 min (od 20 do 60 min)	5 min (od 2 do 15 min)	45 min (od 10 min do 2 h)	20 min (od 10 min do 2 h)
„Domyślna funkcja” utrzymania ciepła na koniec programu	45 min	45 min		45 min	45 min
Prędkość silnika na poziomie utrzymania ciepła				5 s WŁ. z prędkością 3 / 20 s WYŁ.	10 s WŁ. przy prędkości 3 / 10 s WYŁ.

Niektóre przepisy mogą doprowadzić do kipienia, co wynika z powstawania pęcherzyków powietrza, zwłaszcza jeśli używane są mrożone warzywa. W takim przypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość składników.

	Gotowanie na parze P1	Gotowanie na parze P2	Ciasto P1	Ciasto P2	Ciasto P3
Programy automatyczne	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
„Domyślna” prędkość (regulowana)			S5 przez 2 min 30 s	S5 przez 1 min 30 s, a następnie S6 przez 2 min	S5 przez 40 s, a następnie S6 przez 3 min
„Domyślna” temperatura (regulowana)	100°C (bez regulacji)	100°C (bez regulacji)			
Czas (regulowany)	30 min (od 1 min do 60 min)	35 min (od 1 min do 60 min)	2 min 30 s (od 30 s do 2 min 30 s)	3 min 30 s (od 30 s do 3 min 30 s)	3 min 40 s (od 1 min 40 s do 3 min 40 s)
„Domyślna funkcja” utrzymania ciepła na koniec programu	45 min	45 min			
Prędkość silnika na poziomie utrzymania ciepła					
Na koniec programu „domyślny” tryb wyrastania ciasta w temp. 30°C			40 min	40 min	

KORZYSTANIE Z WEWNĘTRZNEGO KOSZA DO GOTOWANIA NA PARZE

Czasy gotowania są podane wyłącznie orientacyjnie; w większości przypadków zapewniają one prawidłowe ugotowanie potraw. Jednakże, niektóre warunki mogą wpłynąć na czas gotowania:

- wielkość warzyw (krojone lub nie)
- ilość składników w koszu
- rodzaj warzyw, ich dojrzałość
- ilość wody w misie odpowiadająca pomiarowi

(0,7 l).

Należy pamiętać, aby używać nasadki do regulacji ilości pary z ustawieniem „maxi” (a) skierowanym do siebie.

Jeśli produkty nie są właściwie dogotowane, można nastawić dodatkowy czas gotowania.

Czas gotowania na parze (w przypadku świeżych składników)			
Składniki	Ilość (maks.)	Szacunkowy czas gotowania	Zalecany program gotowania na parze
Cukinia (w plastrach)	800 g	20 min	P1
Pasternak (krojony w plastry lub w kostkę)	800 g	25 min	P1
Biała część pora	800 g	25 min	P1
Brokuły (rózyczki)	500 g	20 min	P1
Ryba (grube filety lub steki)	600 g (z papierem do pieczenia)	15 min	P1
Ziemniaki (małe, całe, młode)	1 kg	30 min	P2
Marchewka (krojona w plastry)	1 kg	30 min	P2
Zielona fasolka	800 g	30 min	P2
Białe mięso (filety z piersi kurczaka)	600 g (z papierem do pieczenia)	20 min	P2

Niektóre przepisy mogą doprowadzić do kipienia, co wynika z powstawania pęcherzyków powietrza, zwłaszcza jeśli używane są mrożone warzywa. W takim przypadku należy odpowiednio zmniejszyć ilość składników.

TRYB RĘCZNY



1- Nacisnąć bezpośrednio przycisk ustawienia, które ma zostać zmienione, np. wybór prędkości (B1) lub wybór temperatury gotowania (B2) lub wybór czasu (B3), wybrany parametr miga na ekranie (C5-C6-C7).



2- Następnie dostosować ustawienie/-a przy użyciu przycisków +/- (B6). Ze względów bezpieczeństwa nie da się ustawić temperatury bez nastawienia czasu gotowania.



3- Po zakończeniu wprowadzania wszystkich ustawień, należy nacisnąć przycisk „start” (B5). Gdy urządzenie działa w trybie gotowania, zapala się czerwona kontrolka informująca, że rozpoczęło się gotowanie. Po uruchomieniu programu pracę urządzenia można w każdej chwili zatrzymać przyciskiem „stop” (B5).

Program przechodzi wtedy w tryb pauzy, można go ponownie włączyć przez ponowne naciśnięcie przycisku „start”. Jeśli użytkownik wybierze niewłaściwy program i trzeba go anulować, wystarczy nacisnąć i przytrzymać przez 2 sekundy przycisk „stop”.

4- Po zakończeniu programu, urządzenie emituje 3 sygnały dźwiękowe.

5- Nacisnąć zatrzaski (D2) i wyjąć zespół misy (D) (patrz rys. 12).

PL

URZĄDZENIE JEST WYPOSAŻONE W NASADKĘ Z PŁASKIM DNEM

Nasadka z płaskim dnem nie zajmuje miejsca w misie, przez co umożliwia bezproblemowe gotowanie lub przyrumienianie (patrz rys. 15).

GOTOWANIE BEZ PRZYKRYWKI

W misie bez przykrywki można rumienić produkty spożywcze, przy czym należy je wtedy cały czas mieszać i kontrolować (patrz rys. 16).

W przypadku tej metody gotowania należy wybrać temperaturę w zakresie od 135 do 150°C. Nastawić czas działania (do 20 min).

Tryb GOTOWANIE BEZ PRZYKRYWKI nie nadaje się do robienia dżemów ani potraw na bazie mleka (ryzyko wykipienia).

CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

- Urządzenia nie wolno zanurzać w jakichkolwiek płynach. Nigdy nie należy wkładać bloku silnika (A) pod bieżącą wodę. Po zakończeniu pracy, urządzenie należy odłączyć od zasilania.
- Aby uniknąć przebarwień, misę należy myć natychmiast po użyciu.
- Nacisnąć zatrzaski (D2) i wyjąć zespół misy (D).
- Postawić misę na płaskiej powierzchni.
- Odblokować przykrywkę przez obrócenie jej o jedną czwartą obrotu w prawo. Ostrożnie zdjąć przykrywkę.
- **Podczas czyszczenia i opróżniania misy należy zwrócić uwagę na nóż Ultrablade (F1) i nóż do zagniatania/mielenia (F4), ponieważ są one bardzo ostre.**
- Gdy części ostygają:
 - zdemontować wspólny wałek napędzający (D3), uszczelkę (D4) i pierścien blokujący (D6) (patrz rys. 13).
 - gąbką i wodą z płynem do mycia naczyń umyć misę (D), wspólny wałek napędzający (D3), uszczelkę (D4), pierścien blokujący (D6), akcesoria (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), nasadkę regulacji pary (E1), przykrywkę (E2), uszczelkę (E3) i uszczelkę przykrywki (E4).
- Wypłukać powyższe części pod bieżącą wodą.
- W celu usunięcia przypalonej potrawy, namoczyć misę przez kilka godzin w wodzie z płynem do mycia naczyń, a potem, w razie potrzeby, zeszkrobać łopatką (G) lub ścierną częścią gąbki.
- Jeżeli w misie pojawi się kamień, użyć

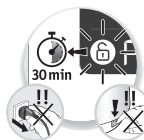
wilgotnej gąbki i, w razie potrzeby, białego octu.

- Do czyszczenia bloku silnika (**A**) należy używać wilgotnej ściereczki. Starannie wysuszyć.
- Zwyjątkiem wspólnego wałka napędzającego (**D3**, **D4**), i pierścienia blokującego (**D6**), misę, przykrywkę i akcesoria można myć w zmywarce (**patrz rys. 14**).
- Pod wpływem niektórych składników, takich jak curry, sok z marchwi, itp., akcesoria, zdejmowany wspólny wałek napędzający i części przykrywki mogą się nieznacznie odbarwić; nie stwarza to jednak jakiegokolwiek zagrożenia dla zdrowia lub działania urządzenia. Aby tego uniknąć,

należy czyścić te części bezpośrednio po użyciu.

- Przed użyciem zespołu misy (**D**), należy upewnić się, że styki elektryczne pod misą są czyste i suche.
- Z uwagi na estetyczny wygląd i trwałość przykrywki urządzenia, element ten należy myć ręcznie. Nie należy używać szorstkiej strony gąbki, gdyż mogłoby to porysować powierzchnię.
- Aby nie uszkodzić materiałów, z których wykonana jest misa (**D**), należy przestrzegać zaleceń podanych w instrukcji do zmywarki. Nie wolno też zwiększać ilości stosowanej soli lub tabletek do zmywarek.

WAŻNE – INSTRUKCJE DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA URZĄDZENIA („SECU”)



Urządzenie jest standardowo wyposażone w elektroniczny układ zabezpieczający silnik, który gwarantuje jego długowieczność.

Powyższe zabezpieczenie elektroniczne uniemożliwia nieprawidłowe użytkowanie: silnik jest odpowiednio chroniony.

W przypadkach ekstremalnego użycia niezgodnych z zaleceniami podanymi w instrukcji (patrz ustęp „PIERWSZE UŻYCIE”: potencjalnie zbyt duża ilość składników i/lub zbyt długi czas pracy i/lub przygotowywanie różnych przepisów w krótkich odstępach czasu), włączy się elektroniczny układ zabezpieczający silnik. W takim przypadku urządzenie przestanie działać, a na wyświetlaczu LCD w panelu sterowania pojawi się komunikat „SECU” oznaczający, że urządzenie jest czasowo wyłączone z eksploatacji.

Jeśli na panelu sterowania wyświetlany jest komunikat „SECU” i urządzenie przestało działać, należy postąpić w następujący sposób:


- Pozostawić urządzenie podłączone do zasilania, nie naciskać przełącznika „0/1” (**H**).
- Zapoznać się z zaleceniami podanymi w instrukcji i skorygować sposób korzystania z urządzenia (patrz rozdział „PIERWSZE UŻYCIE”: ilość składników / czas przygotowania przepisu / temperatura / rodzaje akcesoriów).
- Pozwolić, aby silnik przez pół godziny ostygł.
- Ponownie włączyć urządzenie i w tym celu nacisnąć i przez dwie sekundy przytrzymać przycisk „Start/Stop/Reset” (**B5**).

Urządzenie jest teraz gotowe do ponownego użycia.

Jeśli potrzebne są dodatkowe informacje, zapraszamy do kontaktu z działem obsługi klienta (szczegółowe informacje w karcie gwarancyjnej).

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Problemy podczas gotowania na parze.	Nasadka do regulacji ilości pary nie jest prawidłowo założona.	Nastawić nasadkę do regulacji ilości pary na „dużą ilość pary” (obrót do siebie); to ustawienie skutkuje maksymalną ilością pary w misie i jest przeznaczone do wszystkich rodzajów gotowania na parze (zupy, itp.). W misie będzie więcej pary wodnej, a proces gotowania będzie przebiegał bardziej efektywnie. Ustawienie „mała ilość pary” umożliwi rozproszenie maksymalnej ilości ciepła i pary wodnej w misie; ustawienie to jest przeznaczone do wszystkich rodzajów gotowania na parze (zupy, itp.). Pozycja ta pozwala również uniknąć rozpryskiwania podczas gotowania. Ustawienie „duża ilość pary” umożliwia odprowadzanie maksymalnej ilości pary i dlatego zaleca się je do przygotowywania dań i sosów o gęstszej konsystencji (risotto, kremowe desery, sosy itp.).
	Niewystarczający czas gotowania	Czasy gotowania są podane wyłącznie orientacyjnie; w większości przypadków zapewniają one prawidłowe ugotowanie potraw. Jednak niektóre warunki mogą wpływać na czas gotowania: - wielkość warzyw (krojone lub nie) - ilość składników w koszu - rodzaj warzyw, ich dojrzałość - ilość wody w misie odpowiadająca pomiarowi (0,7 l). Jeśli produkty nie są dogotowane, można nastawić dodatkowy czas gotowania. Można również skorzystać z trybu ręcznego, wybrać temperaturę 130°C, a czas gotowania uzależnić od ilości i rodzaju składników.
Urządzenie nie działa.	Wtyczka nie jest włożona do kontaktu.	Podłączyć urządzenie do kontaktu.
	Przełącznik (H) znajduje się w położeniu 0.	Przestawić przełącznik w położenie 1.
	Misa i przykrywka nie są prawidłowo ustawione lub zablokowane.	Sprawdzić, czy przykrywka lub misa są prawidłowo ustawione i zablokowane, zgodnie ze schematami w instrukcji obsługi.
Nadmierne drgania.	Urządzenie nie jest umieszczone na płaskiej powierzchni, urządzenie nie jest stabilne.	Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni.
	Zbyt duża objętość składników.	Zmniejszyć ilość włożonych składników.
	Błąd akcesoriów.	Sprawdzić, czy używane są zalecane akcesoria.

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Wyciek przez przykrywkę.	Zbyt duża objętość składników.	Zmniejszyć ilość włożonych składników.
	Przykrywka jest nieprawidłowo umieszczona lub zablokowana.	Prawidłowo zablokować przykrywkę na misie.
	Brak uszczelki przykrywki.	Włożyć uszczelkę do przykrywki.
	Uszczelka jest przecięta lub uszkodzona.	Wymienić uszczelkę, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Błąd akcesoriów.	Sprawdzić, czy używane są zalecane akcesoria.
Wyciek przez wałek napędzający misy lub przez nasadkę XL.	Uszczelka misy nie jest prawidłowo założona.	Prawidłowo założyć uszczelkę.
	Uszczelka misy jest uszkodzona.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Pierścień (D6) nie jest poprawnie zablokowany.	Poprawnie zablokować pierścień (D6).
Ostrza trudno się obracają.	Kawałki produktów, które są zbyt duże lub zbyt twarde, uniemożliwiają obracanie się.	Zmniejszyć wielkość lub ilość włożonych składników. Dodać trochę płynu.
Zapach z silnika.	Używanie urządzenia po raz pierwszy lub w przypadku przeciążenia silnika spowodowanego zbyt dużą ilością składników lub kawałkami, które są zbyt twarde lub zbyt duże.	Odczekać aż silnik ostygnie (około 30 minut) i zmniejsz ilość składników w misie.
Wyświetla się komunikat „STOP”.	Urządzenie wykryło zbyt wiele drgań i przełączyło się w tryb bezpieczeństwa.	Sprawdzić, czy używana jest właściwa prędkość i czy używane są zalecane akcesoria.
Wyświetla się komunikat „SECU”.	Przeciążenie silnika spowodowane zbyt dużą ilością składników lub kawałkami, które są zbyt twarde lub zbyt duże, lub zbyt intensywne używanie bez wystarczającego czasu stygnięcia.	Odczekać aż silnik ostygnie (około 30 minut) i zmniejsz ilość składników w misie.
Wyświetla się komunikat „SECU” + miga czerwona kontrolka.	Przegrzanie czujników temperatury.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się komunikat „Err1” + miga czerwona kontrolka.	Nie działa element grzewczy.	Sprawdzić, czy styki zasilające pod misą są drożne. Jeśli tak, oczyścić je i spróbować ponownie. Jeśli element nadal nie działa, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się komunikat o błędzie „Err2”.	Błąd elektroniczny.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się komunikat o błędzie „Err3”.	Usterka prędkości.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się komunikat o błędzie „Err4”.	Błąd komunikacji z kartą elektroniczną rozdrabniacza.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się komunikat o błędzie „Err8”.	Blokada domyślnego czujnika bezpieczeństwa.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wyświetla się komunikat „ntc1” + miga czerwona kontrolka.	Czujnik temperatury 1 przestał działać.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

PROBLEMY	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Wyświetla się komunikat „ntc2” + miga czerwona kontrolka.	Czujnik temperatury 2 przestał działać.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Wskaźnik bezpieczeństwa (C4) 	Nieprawidłowe zablokowanie miski lub przykrywki	Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy miska jest prawidłowo zablokowana na bloku silnika i czy przykrywka jest prawidłowo zablokowana misie. Jeżeli problem będzie się powtarzał, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Przykrywka jest zablokowana na misie w trybie „gotowanie bez przykrywki”	Przed włączeniem programu gotowania należy odblokować przykrywkę. Jeżeli problem będzie się powtarzał, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
Blokada bezpieczeństwa na przykrywce pozostaje włączona (boleć wysunięty) i uniemożliwia zablokowanie przykrywki.	W trakcie realizacji przepisu, urządzenie zostało wyłączone przełącznikiem O/I, który został przestawiony w pozycję O lub zostało odłączone od zasilania przez wyjęcie wtyczki z kontaktu.	Aby zresetować robota kuchennego i blokadę bezpieczeństwa na przykrywce, przesunąć przełącznik I/O w pozycję I. Boleć powróci automatycznie do swojej pierwotnej pozycji. Można teraz zablokować przykrywkę.
Problem z połączeniem		Patrz instrukcja do aplikacji

Urządzenie nadal nie działa?

Prosimy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).

RECYKLING

- Utylizacja materiałów opakowaniowych i urządzeń.



Opakowanie zawiera wyłącznie materiały, które nie są niebezpieczne dla środowiska i które mogą zostać zutilizowane zgodnie z przepisami dotyczącymi utylizacji.

W celu utylizacji urządzenia należy zwrócić się do odpowiedniego wydziału lokalnych władz.

- Koniec eksploatacji urządzeń elektrycznych:



Przed wszystkim ochrona środowiska!

- ① Urządzenie zawiera wiele materiałów, które można odzyskać lub poddać recyklingowi.
- ➔ Przekaż go do punktu zbiórki w celu przetworzenia.

- *Marka i logo Bluetooth® są zarejestrowanymi znakami firmy Bluetooth SIG, Inc., a na ich wykorzystanie Grupa SEB otrzymała oficjalne zezwolenie.
- Google Play i Android są markami Google Inc.
- Apple i logo Apple są markami Apple Inc., zarejestrowanymi w USA i innych krajach. App Store jest znakiem usługowym koncernu Apple Inc.

Słownik użytych pojęć:

Parowanie: Grupowanie lub kojarzenie ze sobą dwóch urządzeń.

Odbywa się to, gdy smartfon lub tablet łączy się po raz pierwszy z urządzeniem i-Companion xl.

Synchronizacja: Aktualizowanie informacji. Aplikacja oraz i-Companion xl synchronizują się ze sobą w celu wymiany informacji, gdy są one połączone.

Łączenie: Nawiązywanie połączenia między aplikacją (smartfon/tablet) a urządzeniem (i-Companion xl). Łączenie jest niezbędne do synchronizacji.

Cookies: Informacje o użytkowniku wysłane do Tefal, w celu ulepszenia aplikacji.

► Ten aanzien van de persoonlijke veiligheid

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik en bewaar ze zorgvuldig: Niet-naleving ontheft de fabrikant van alle aansprakelijkheid.

NL

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u het monteert, demonteert, of schoonmaakt. Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Bewaar dit apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (of kinderen) met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen die te weinig ervaring of kennis hebben tenzij ze onder de supervisie staan van een persoon die voor hen verantwoordelijk is of als ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat correct te hanteren. Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Houd uw apparaat buiten het bereik van kinderen.



- Tijdens de werking van het apparaat kunnen er bepaalde onderdelen zeer warm worden (RVS-wand van de kom, afneembare aandrijving, transparante delen van het deksel, metalen delen onder de kom, Accessoires bodem XL mand). Ze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat vast aan de koude, plastic onderdelen (handvatten, motorblok). Het rode controlelampje geeft aan dat er gevaar voor verbranding bestaat.
- De toegankelijke oppervlakken van het apparaat kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik.
- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of afstandsbediening te worden bestuurd.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of als het apparaat, het netsnoer of de stekker is beschadigd. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het netsnoer door een erkend service center te laten vervangen (zie bijgevoegde lijst).
- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte van

minder dan 2000 m. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.



WAARSCHUWING : let op voor verwondingen door slecht gebruik van het apparaat.

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke of analoge toepassingen (gebruik dat niet onder de garantie valt) zoals
 - in keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.



- **Uw apparaat geeft hete stoom af die brandwonden kan veroorzaken. Ga voorzichtig om met het**

deksel en de dop (gebruik indien nodig een handschoen, een pannenlap ...). Houd de dop vast aan het middelste gedeelte.

- Gebruik het apparaat nooit wanneer de afdichtingsring zich niet op de afdichtingshouder bevindt of als de afdichtingshouder niet in het deksel is aangebracht. U moet de dop op de opening in het deksel plaatsen voor gebruik (tenzij anders vermeld in het recept).

Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes (F1) en van het mes om te kneden/hakken (F4) schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.

NL

Berg het ultrablade hakmes (F1) op in de kom na elk gebruik.

Wees voorzichtig wanneer u een warme vloeistof in de keukenmachine giet. De vloeistof kan uit het apparaat spuiten wanneer haar kookpunt wordt bereikt.

WAARSCHUWING: Ga voorzichtig te werk als u het apparaat hanteert (reinigen, vullen en uitgieten): zorg ervoor dat er geen vloeistof op de contacten terecht komt.

WAARSCHUWING: Sommige levensmiddelen voorzien van een vel (zoals volledige worsten, rundertong, gevogelte,...) of grote stukken vlees kunnen het opsprengen van de kokende vloeistof binnin veroorzaken. Wij raden u dus aan om ze van tevoren met een mes of vork te doorprikken.

WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik nog even warm.

Raak tijdens het opwarmen en tot

alles volledig is afgekoeld enkel de handgrepen van uw product aan (trekkers D2, handgreep van het deksel E2 en van de stoomregeldop E1) .

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het instellen van de werkingssnelheid en -tijd van elk accessoire en elk programma.

NL

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het monteren en demonteren van de accessoires op het apparaat. Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat.

Volg voor de reiniging van uw apparaat steeds de reinigingsinstructies:

- Het apparaat uitschakelen.
- Niet reinigen als het apparaat nog warm is.
- Reinigen met een vochtige doek of spons.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water houden.

UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT:

- Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke

capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.

- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen. De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.

⚠ Ten aanzien van de elektrische aansluiting

- U moet de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact steken.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie.
- Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in vloeistof en laat ze niet in de buurt of in contact komen met

de warme onderdelen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe hoeken.

► Ten aanzien van een slecht gebruik

• **Raak het deksel niet aan voordat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen ('stop'-knop), wacht tot de gemixte ingrediënten tot stilstand zijn gekomen.**

- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom en voeg daarna de vloeibare ingrediënten toe (Cf. Fig. 10). Respecteer altijd de aanduiding MAX aan de binnenkant van de kom (Cf. Fig. 10). Als de kom te vol is, kan er kokend water uit spuiten.
- Let op. Respecteer het niveau van 0,7 liter water dat wordt aangegeven in het stoomkookprogramma (Cf. Fig. 3.2).
- Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de kom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet om ingrediënten te bewaren, in te vriezen, te steriliseren...
- Zet het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog werkvlak.
- Zet het apparaat niet naast een muur of kast: de geproduceerde stoom kan de elementen beschadigen.
- Plaats uw apparaat niet in de buurt van een ingeschakelde warmtebron (kookplaat, huishoudapparaat ...).

• Bedek uw deksel niet met een doek of een ander voorwerp, stop de opening in het deksel niet dicht, gebruik de stoomregelknop.

• Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen ... boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.

• Plaats de accessoires nooit in de magnetron.

• Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.

• Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die wordt aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

• Berg het apparaat op wanneer het is afgekoeld.

• Plaats de kom niet in de diepvriezer om hem af te koelen, gebruik de koelkast.

NL

► SAV

• Voor uw eigen veiligheid dient u geen andere accessoires of onderdelen te gebruiken dan die door de erkende service centers worden geleverd.

• Elke handeling anders dan gewone onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden dient door een erkend service center te worden uitgevoerd.

• Raadpleeg de tabel "Uw apparaat werkt niet. Wat nu?" aan het einde van de gebruiksaanwijzing.



Bij het doorlezen van deze handleiding vindt u gebruiksaanbevelingen die u alle mogelijkheden van het apparaat tonen: het klaarmaken van soepen en stoofschotels, stoombereiding, het maken van beslag.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

A Motorblok

B Bedieningspaneel

- B1:** Snelheidsschakelaar
- B2:** temperatuurschakelaar en/of controlelampje verwarming
- B3:** schakelaar bereidingsduur/koppeling
- B4:** keuzetoetsen automatische programma's
- B5 :** knop START/STOP/RESET
- B6:** schakelaar + / -

C LCD-scherm

- C1:** weergave controlelampje verbinding
- C2:** weergave stoomprogramma
- C3:** weergave stap van recept.
- C4:** weergave veiligheidslampje
- C5:** weergave snelheid
- C6:** weergave temperatuur
- C7:** weergave tijd

D Kom

- D1:** roestvrijstalen kom
- D2:** trekkers
- D3:** afneembare aandrijfjas
- D4:** afdichtingsring (X2)
- D5:** Accessoire bodem XL
- D6:** vergrendelingsring

E Deksel

- E1:** stoomregeldop
- E2:** deksel
- E3:** afdichtingsring
- E4:** afdichtingsring

F Accessoires:

- F0:** opbergdoos voor accessoires
- F1:** ultrablade hakmes
- F2:** menger
- F3:** garde
- F4:** mes om te kneden/hakken
- F5:** stoommand

G Spatel

H '0/1'-schakelaar om de stroomtoevoer af te sluiten

I Schoonmaakborstel

TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

Vermogen: 1550W (1000W : verwarmingsweerstand / 550W : motor)

Temperatuurbereik: van 30° tot 150°C
regelbaar per 5°C.

Werkingsduurbereik: van 5 s tot 2 uur
regelbaar per 5 s min en 1 min max.

Aantal snelheden: 13

- 2 intermitterende snelheden:
snelheid 1 (5 s On / 20 s Off).
snelheid 2 (10 s On / 10 s Off).
- 10 continue, progressieve snelheden
(snelheden 3 tot 12).
- 1 maximumsnelheid met onderbrekingen (snelheid 13).
















- *Het merk en de logo's van Bluetooth® zijn gedeponeerde merken van Bluetooth SIG, Inc.; de SEB-groep heeft toestemming deze te gebruiken.

- Google Play en Android zijn merken van Google Inc.

- Apple en het Apple-logo zijn merken van Apple Inc., die zijn gedeponeerd in de Verenigde Staten en in andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc.

OVER JE I-COMPANION XL

Je i-Companion xl beschikt over de volgende accessoires:

						
HAKMES	 F1 ultrablade	Soepen mixen	12	3min	3L	--> 100°C
		Compotes mixen		40s	1Kg	
		Groenten hakken		15s	1Kg	
		Vlees hakken		30s	1Kg	
		Vis hakken		15s	1Kg	
!! Gebruik dit accessoire niet om harde producten fijn te hakken, gebruik het kneed-/hakmes F4.						
MENGER	 F2	Mengt de Bereide schotels zonder de ingrediënten te beschadigen, Zeer nuttig voor de bruinbakfase van bepaalde gerechten (risotto, soepen).				
		Braadschotels	3	5min	500g	130°C
		Stoofschotels	1	45min	3L	95°C
		Risotto	2	22min	1,5Kg	95°C
Ratatouille, Chutneys, Peulvruchten (Instellingen: zie kookboek)						
GARDE	 F3 !! 9 max	Eiwitten	7	5/10min	 7 max	
		Mayonaise, Slagroom	7	2/5min	0,5L	
		Sauzen, crèmes	4 tot 7	1/20min	1L	60-90°C
		Aardappelpuree	8 tot 7	1min	1L	
		Polenta	4 tot 5	1/16min	1L	90°C
MES OM TE KNEEDEN/HAKKEN	 F4	Witbrooddeeg kneden	12	2min 30s	1,2Kg	
		Kruimeldeeg, zout deeg, speciaal brooddeeg kneden	12	2min 30s	1Kg	
		Het gistdeeg kneden (brioche, kouglof...)	+	1min 30s 2 min	0,8Kg	
		Licht deeg mengen (cake...)	+	40 s 3min	1Kg	
		Noten verpulveren	12	1min	0,6Kg	
		Harde ingrediënten hakken	12	1min	0,6Kg	
		Hakken van harde producten	12	1min	0,6Kg	
		Ijs crushen	12	1min	 6 tot 10	
Pannenkoekenbeslag, wafelbeslag	12	1min	1,5L			
STOOMMAND	 F5	Stoombereidingen van groenten, vis of vlees		20/40min	1Kg	100°C
		Soepen met stukjes	12	3min	3L	100°C
DOP	 E1	Stoomregeldop - Maxi (a) = stoomkoken. - Mini (b) = risotto, roomdesserts, sauzen enz.				 
bodem XL	 D5	Accessoire bodem XL Bruin bakken en braden zonder deksel Vergroting van het bakoppervlak voor uw grote stukken vlees of vis.				

NL

Deze accessoires zijn eveneens voorzien van handgrepen zodat u ze gemakkelijker kunt vasthouden tijdens het koken.

Het apparaat speciaal ontworpen voor 'verbonden' gebruik, maar kan ook 'niet-verbonden' worden gebruikt. Bovendien zijn er twee werkstanden: automatisch programma en handbediening.

• **Modus automatisch programma:**

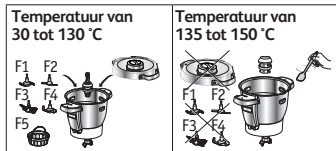
de snelheid, bereidings temperatuur en duur zijn voorgedprogrammeerd voor het automatisch bereiden van soepen, stoofschotels, stoomgerechten en beslag.

• **Handbediening:**

zelf de snelheid, temperatuur en bereidings tijd instellen, zodat het apparaat precies werkt zoals jij dat wilt.

NL

Gebruik met of zonder deksel



- Als u een temperatuur tussen 135 °C en 150 °C hebt geselecteerd, moet u uw apparaat gebruiken zonder deksel. Als het deksel op de kom staat, wordt een hangslot weergegeven op het LCD-scherm, met de uitnodiging om hem te ontgrendelen.

- Zodra u de voedingsmiddelen hebt toegevoegd, roert u ze om met behulp van de spatel en herhaalt u de bewerking regelmatig, om te voorkomen dat de bodem van de kom vlekkelig wordt. (cf. reinigingsparagraaf).

- Als u ervoor kiest om het apparaat te gebruiken met de deksel, mag de baktemperatuur maximaal 130 °C bedragen.

UW APPARAAT IS UITGERUST MET EEN DEKSELVERGREDELING

Het deksel wordt bij elke inschakeling van het apparaat vergrendeld. Deze beveiliging belet het openen van het deksel tijdens het bereiden van een recept (Zie Afb.17). **Oefen geen druk op het deksel uit wanneer het vergrendeld is.** Het deksel wordt opnieuw ontgrendeld zodra het apparaat stopt met werken. Als u een temperatuur hoger dan of gelijk aan 50°C en een snelheid hoger dan of gelijk aan 5 hebt geselecteerd, worden er eerst 10 seconden op het LCD-scherm van het bedieningspaneel afgeteld. (Zie Afb.18). U kunt het deksel pas openen eenmaal het aftellen is beëindigd.

PLAATSING VAN DE KOM, DE ACCESSOIRES EN HET DEKSEL

• Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen (D, E, F, G) met warm zeepsop, maar niet het

motorblok (A). De kom (D) beschikt over een demonteerbare koppeling (D3), waardoor deze gemakkelijk te reinigen is

• Zorg ervoor dat je alle verpakkingsmaterialen verwijdert voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt, met name de bescherming tussen de kom (D) en het motorblok (A).

• Breng de afdichtingsring (E4) aan op de afdichtingshouder (E3) (Zie Afb. 1) en klem het geheel vast op het deksel (E2) (Zie Afb. 3).

• Plaats de pakkings (D4) op de gemeenschappelijke koppeling (D3). Vergrendel het geheel op de bodem van de kom met de vergrendelingsring (D6) (zie Fig. 2). Als u de bakmodus zonder deksel gebruikt, breng de afdichting (D4) aan op het Accessoire bodem XL (D5). Maak het geheel vast aan de onderkant van de kom met behulp van de vastzetting (D6) (Zie Afb. 3).

• Plaats het accessoire van je keuze in de kom: - de accessoires (F1, F2, F3 of F4) op de gemeenschappelijke koppeling onderin de kom (zie Fig. 4.1).


- om te stomen het stoommandje (F5) in de kom (zie Fig. 4.3), nadat de kom vooraf is gevuld met 0,7 l vloeistof (water, saus...) (zie Fig. 4.2).

• Doe de ingrediënten in de kom of het stoommandje.

• Plaats het deksel op de kom (D) met de twee driehoeken in lijn (zie Fig. 5), vergrendel het deksel zonder erop te drukken door het in de richting van de pijl te draaien (zie Fig. 6).

Plaats de stoomregelknop (E1) op het deksel. Er zijn 2 mogelijke standen (zie Fig. 7):


 Met de "mini" kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen, waardoor uw gerechten of sauzen een betere consistentie krijgen (risotto, roomdesserts, sauzen enz.).

 Met de "maxi" maakt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruik van warmte en stoom in de kom.

Dankzij deze stand vermijdt u ook spatten tijdens het mixen.

• Plaats de kom (D) op het motorblok (A). tot u 'klik' hoort (Cf. Fig. 8).

• Het apparaat werkt alleen als de kom en het deksel correct zijn geplaatst en zijn vergrendeld op het motorblok.

Wanneer één van beide onderdelen niet correct is geplaatst of vergrendeld (Cf. Fig. 10.1 en 10.2), begint het logo  te knipperen wanneer we een functie activeren.

Keuze van de gepersonaliseerde parameters:



Speed

Keuze van de motorsnelheid.
2 intermitterende snelheden en 10
continue, progressieve snelheden.

Maximumsnelheid met
onderbrekingen (snelheid 13).



Verhoging van de snelheid,
de kooktemperatuur en -tijd.
Verlaging van de snelheid,
de kooktemperatuur en -tijd.



Temp

Keuze van de kooktemperatuur.
Van 30° tot 150°C
Verwarmingscontrolelampje:
dit lampje licht op wanneer de
bereiding start en dooft wanneer
de temperatuur in de kom onder
de 50°C zakt.



 2s reset

Deze knop heeft 3 functies:

- **“Bevestiging”** van de keuze van het automatische programma of van de parameters die je hebt gekozen bij handbediening (snelheid, temperatuur, tijd).
- **“ Pauze ”** tijdens gebruik, wanneer het apparaat is gestart.
- **“ Reset ”** van de geselecteerde parameters door de knop 2 seconden in te drukken.
- **“Bevestiging van de stap”** in het recept.



Time

Keuze van de kooktijd.
van 5 s tot 2 uur.

Koppeling bij 1e verbinding.

Gebruikstip:

Uw apparaat is voorzien van een microprocessor die de stabiliteit analyseert en controleert. Bij instabiliteit wordt de rotatiesnelheid van de motor automatisch verlaagd, als de instabiliteit blijft voortduren, wordt de motor gestopt en verschijnt er ‘STOP’ op uw scherm.

- Controleer of de hoeveelheden van de ingrediënten niet te groot zijn en of de gebruikte snelheid de geschikte is.
- Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
- Zet uw apparaat opnieuw aan.

NL

Inschakeling van het apparaat

Frequentie: 2,40GHz. Maximaal uitgezonden vermogen: 7,7dBm

Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar. Zet deze op 1. (zie Fig. 9).

Op het lcd-scherm staan alle parameters op '0'.

Wanneer het apparaat verbonden is met een smartphone of tablet, is het lcd-scherm van de i-Companion xl blauw.

VOORBEREIDING VAN DE INSTALLATIE

Raadpleeg de lijst met smartphones en tablets die met i-Companion xl compatibel zijn op www.tefal.com

NL



iPhone 4S of nieuwer
iPad 3 / iPad mini of hoger
Vanaf iOS 9 en de volgende.



Van Android 4.4 en de volgende.

(lijst van compatibele modellen www.tefal.com)

I-COMPANION XL INSTALLEREN

Om i-Companion xl te installeren is het volgende nodig:

- De Companion-app, die gratis kan worden gedownload van de App Store (iPhone/iPad) en Google Play (Android)
- Een Bluetooth® Smart 4.0-verbinding vanuit je smartphone of tablet: i-Companion xl maakt verbinding met je smartphone/tablet via een autonome draadloze verbinding
- De smartphone/tablet moet zich dicht bij de i-Companion xl bevinden (De afstand waarover de verbinding kan worden gelegd, varieert afhankelijk van de woning).
- Een stopcontact om de i-Companion xl op aan te sluiten: de i-Companion xl kan alleen verbinding maken met je smartphone of tablet wanneer hij op de elektriciteit is aangesloten.

Over Bluetooth® Smart

De Bluetooth® Smart 4.0-technologie (Bluetooth Low Energy) maakt draadloze communicatie tussen een app en een apparaat mogelijk waarbij maar heel weinig energie wordt verbruikt.

DE I-COMPANION XL VOOR HET EERST VERBINDEN

Downloaden van de app

Download eerst de app op je smartphone/tablet door verbinding te maken met de App Store voor iOS of Google Play voor Android.

Het downloaden kost maar een paar minuten en je hoeft geen account aan te maken. Als de app is gedownload, kan je je eerste recepten maken met de i-Companion xl. (Als je geen account aanmaakt, krijg je 50 recepten).

Wanneer je een account hebt aangemaakt op de app, krijg je toegang tot alle inhoud voor een maximale variatie in je menu's.

De i-Companion xl aanzetten

Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar (H). Zet deze op 1 (zie Fig. 9).

Activering van Bluetooth

Ga dicht bij de i-Companion xl staan en controleer of de Bluetooth van je smartphone/tablet is ingeschakeld.

De app starten

Start de Companion-app door te klikken op het pictogram "Companion".



NL

Koppeling

Wat wordt verstaan onder koppeling?

De eerste keer zullen de app die je hebt gedownload op de smartphone of tablet en de i-Companion xl elkaar automatisch en snel vinden, als je de volgende stappen uitvoert.

Je kunt tot wel 10 apparaten koppelen aan je i-Companion xl.

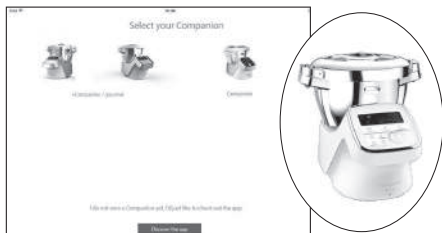
Daartoe moet je voor elk apparaat apart de koppeling uitvoeren.


Er kan echter maar één apparaat tegelijkertijd met de i-Companion xl zijn verbonden.

- Accepteer cookies; daarmee werkt de app beter, omdat hij je gebruiksvoorkeuren kan ophalen.




- Selecteer je apparaat.



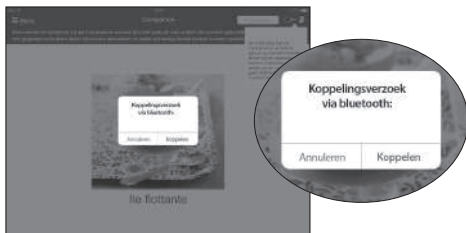
- Druk, wanneer de app daarom vraagt, lang (4 seconden op de knop Timer  (B3) van de i-Companion xl.



NL

Het controlelampje verbinding  (C1) gaat maximaal 30 seconden knipperen. In die tijd wordt de verbinding tot stand gebracht tussen de i-Companion xl en je Smartphone/tablet.

- Accepteer het koppelingsverzoek dat op je Smartphone/tablet verschijnt of ga naar het notificatiecentrum om de koppeling te accepteren.



Het controlelampje verbinding (C1) gaat ononderbroken branden om aan te geven dat de verbinding tot stand is gebracht.

NB : Nadat de koppeling is uitgevoerd, zal de i-Companion xl bij toekomstige verbindingen je smartphone/tablet automatisch herkennen. Je hoeft deze koppeling dus niet opnieuw uit te voeren.

De verbinding is geslaagd 

Je i-Companion xl is nu verbonden met je Smartphone/tablet. Het icoontje hierboven geeft aan dat de verbinding tot stand is gebracht

De verbinding is mislukt



Het icoontje hierboven geeft aan dat de verbinding niet tot stand is gebracht.

Voer de volgende handelingen uit:

- Ga dicht bij de i-Companion xl staan.
 - Controleer of de stekker van de i-Companion xl in het stopcontact zit en of het stopcontact in orde is.
 - Controleer of je smartphone/tablet compatibel is (zie de lijst van compatibele apparaten op www.tefal.com).
 - Controleer of de Bluetooth van je smartphone/tablet is ingeschakeld.
 - Voer de koppelingprocedure opnieuw uit en raadpleeg de FAQ (veelgestelde vragen).
- Als het probleem aanhoudt, ga dan nog eens na of je smartphone/tablet compatibel is.
- Als je een Android-apparaat gebruikt, controleer dan of deze op de lijst van compatibele modellen staat (de lijst van compatibele apparaten op www.tefal.com).

- Ga naar het menu van de app voor onze recepten.



Bij gebruik in verbinding wordt bij een stap-voorstaprecept met de eerste reset de stap beëindigd en met de tweede reset het hele recept.



FAQ : VEELGESTELDE VRAGEN

Waar moet ik de i-Companion xl plaatsen?

- Plaats de i-Companion xl op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Voor een optimale verbinding tussen de i-Companion xl en je smartphone/tablet, raden wij aan alle handelingen waarvoor een verbinding nodig is, op een niet al te grote afstand te verrichten.
- Als het controlelampje verbinding (C1) ononderbroken brandt, weet je zeker dat de apparaten zijn verbonden.
- Wanneer de verbinding wordt onderbroken (het verbindingssymbool is doorgestreept), ga dan dichterbij de i-Companion xl staan om de verbinding te herstellen.

Wat gebeurt er als de verbinding wordt verbroken tijdens het bereiden van een recept?

Als de verbinding tussen de i-Companion xl en je smartphone/tablet tijdens het bereiden van een recept wordt onderbroken, worden de twee apparaten automatisch gesynchroniseerd zodra de verbinding wordt hersteld.

Je kunt dan verdergaan met de bereiding van je recept vanaf de stap waar je was toen de verbinding werd verbroken.

Kan ik de i-Companion xl gebruiken zonder de app?

Het apparaat kan worden gebruikt zonder de app. (Zie Ingebruikname zonder verbinding).

Raadpleeg daarvoor het gedeelte over het gebruik van het apparaat.

Alleen met de app kan je echter profiteren van de vele voordelen van het gebruik met verbinding.

Kan de i-Companion xl worden gebruikt met verscheidene smartphones of tablets?

Als je wilt, kan je verscheidene apparaten koppelen aan de i-Companion xl. Daartoe moet je voor elk apparaat apart de koppeling uitvoeren. (zie Koppeling)

Er kan echter maar één apparaat tegelijkertijd met de i-Companion xl zijn verbonden.

Moet de Bluetooth van mijn telefoon continu zijn ingeschakeld?

De Bluetooth moet zijn ingeschakeld om de app met de i-Companion xl te synchroniseren.

GEBRUIK ZONDER VERBINDING

GEBRUIK VAN HET BEDIENINGSPANEEL (B)

Een automatisch programma selecteren:



Beslag (lijst van subprogramma's)

Pastry



Soepen (lijst van subprogramma's)

Soup



Stoofschotels (lijst van subprogramma's)

Slow cook



Stomen (lijst van subprogramma's)

Steam

Inschakeling van het apparaat

Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar. Zet deze op 1.

Op het lcd-scherm staan alle parameters op '0'. (Zie Fig. 9).

Wanneer de i-Companion xl niet is verbonden, is het lcd-scherm wit.

AUTOMATISCHE MODUS



- 1- Druk op het programma van je keuze (B4). Er verschijnt een lichtend puntje boven het geselecteerde programma. Door herhaald drukken loop je door de lijst van subprogramma's heen.



- 2- De voorgeprogrammeerde parameters kunnen worden gewijzigd tijdens de bereiding van een recept (in functie van het gekozen recept, de ingrediënten en de hoeveelheden). Druk op de keuzeschakelaar bereidingstemperatuur (B2) of de tijdkeuzeschakelaar (B3); de gekozen parameter knipper op het scherm (C6-C7).



- 3- Regel de parameter(s) met behulp van de '+/-' schakelaar (B6).



- 4- Wanneer u al uw parameters heeft gewijzigd, drukt u op de 'start'-knop (B5) om het programma te starten. Wanneer uw apparaat in werking is getreden, licht het rode controlelampje op om aan te geven dat de bereiding is gestart.

- 5- Wanneer het programma stopt, klinken er 3 pieptonen.

- 6- Aan het einde van de programma's soepen, stoofschotels P2 en P3 en stomen gaat het apparaat automatisch over op de warmhoudfunctie gedurende 45 minuten, zodat het gerecht serveerklar blijft. Bij de programma's stoofschotels P2 en P3 en bij handbediening werkt de motor van het apparaat op een specifieke snelheid om te zorgen dat het gerecht de goede substantie houdt en niet blijft plakken op de bodem van de kom. Om de warmhoudfunctie uit te schakelen, drukt u eenvoudigweg op de knop 'stop' (B5). Als je het deksel opent, op de trekkers (D2) drukt of de kom verwijdt,

schakelt de warmhoudfunctie automatisch uit. Wanneer de programma's voor stoven P2 en P3 en het bereiden van sauzen en roomdesserts zijn afgelopen, blijft de motor draaien tijdens het warmhouden om te vermijden dat de bereiding aan de bodem van de kom blijft kleven.

Na de kneedfase van de deegprogramma's P1 en P2, schakelt het apparaat over naar de "rijmodus" op 30°C om uw deeg meer volume te geven. Deze fase duurt 40 minuten. Als u het deksel opent, op de trekkers (D2) drukt of de kom verwijderd, schakelt het apparaat over naar de "pauzmodus". Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten.






Houd de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt om deze modus uit te schakelen.

7- Druk op de trekkers (D2) en verwijder de kom (D) (Cf. Fig. 12).






Wanneer je een automatisch programma gebruikt bij verbinding met je smartphone of tablet, kan je het apparaat op ieder moment uitschakelen door een druk op de knop 'stop'. Het automatische programma schakelt over naar de pauzmodus. Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt.

NL

ONTDEK DE VOORGESTELDE, AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S:

	Soep P1	Soep P2	Stoofschotel P1	Stoofschotel P2	Stoofschotel P3
Automatische programma's	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
Snelheid "standaard" (instelbaar)	10 x pulse et V12 gedurende 2 min.	V7 tot V10 gedurende 30 sec.	V3	V1	V2
Standaard temperatuur (instelbaar)	100°C (90°C tot 100°C)	100°C (90°C tot 100°C)	130°C (niet instelbaar)	95°C (80°C tot 100°C)	95°C (80°C tot 100°C)
Tijd (instelbaar)	40 min (20min tot 60 min)	45 min (20 min tot 60 min)	5 min (2 min tot 15 min)	45 min (10 min tot 2h)	20 min (10 min tot 2h)
"Standaard"-duur voor warmhouden na afloop van het programma	45 min	45 min		45 min	45 min
Motortoerental tijdens het warmhouden				5s ON in V3 / 20s OFF	10s ON in V3 / 10s OFF

Tijdens bepaalde bereidingen worden luchtbelletjes gevormd en kan de kom overlopen. Wees vooral voorzichtig als u diepvriesgroenten gebruikt. Gebruik kleinere hoeveelheden om overlopen te voorkomen.

	Bereiding stoom P1	Bereiding stoom P2	Deeg P1	Deeg P2	Deeg P3
Automatische programma's	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
Snelheid "standaard" (instelbaar)			V5 gedurende 2 min 30 s	V5 gedurende 1 min. 30 sec. vervolgens v6 gedurende 2 min.	V3 gedurende 40 sec. vervolgens V9 gedurende 3 min.
Standaard temperatuur (instelbaar)	100°C (niet instelbaar)	100°C (niet instelbaar)			
Tijd "standaard" (instelbaar)	30 min (1 min tot 60 min)	35 min (1 min tot 60 min)	2 min 30 s (30 s tot 2 min 30 s)	3 min 30 s (30 s tot 3 min 30 s)	3 min 40 s (1 min 40 s tot 3 min 40 s)
«Standaard»-duur voor warmhouden na afloop van het programma	45 min	45 min			
Motortoerental tijdens het warmhouden					
Laat het deeg 'standaard' 30° rijzen op het einde van het programma			40 min.	40 min.	

GEBRUIK VAN HET STOOMMANDJE

De kooktijden zijn ter indicatie gegeven, ze bieden doorgaans voldoende tijd voor een geslaagde bereiding.

Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden:

- de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden)
- de hoeveelheid ingrediënten in het mandje

- de variëteit van de groenten, hun rijpheid
- de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de graadverdeling (0,7 l).

Vergeet niet om de stoomregeldop naar u toe te draaien tot in de hoge (a).

Als de kooktijd onvoldoende blijkt, kunt u nog wat extra tijd toevoegen.

Kooktijd stomen			
Ingrediënten	Hoeveelheden (max.)	Geschatte kooktijd	Aanbevolen stoomprogramma
Courgettes	800 g	20 min	P1
Pastinaak	800 g	25 min	P1
Preiwit	800 g	25 min	P1
Broccoli	500 g	20 min	P1
Vis	600 g (met bakpapier)	15 min	P1
Aardappelen	1 kg	30 min	P2
Wortelen	1 kg	30 min	P2
Prinsessenbonen	800 g	30 min	P2
Wit vlees	600 g (met bakpapier)	20 min	P2

Bepaalde recepten kunnen omwille van bellenvorming tot overstroming van de ingrediënten leiden, in het bijzonder wanneer bevroren groente wordt gebruikt. Als dit zich voordoet, doe minder ingrediënten in de kom.

HANDMATIGE MODUS



1- Druk op de schakelaar van de parameter die u wilt instellen (de snelheidsschakelaar **(B1)**, de temperatuurschakelaar **(B2)** of de tijdschakelaar **(B3)**). De gekozen parameter knippert op het scherm **(C5-C6-C7)**.



2- Regel vervolgens de parameter(s) met behulp van de '+/-' schakelaar **(B6)**. Om veiligheidsredenen kunt u de temperatuur niet regelen zonder eerst een kooktijd in te stellen.



3- Wanneer u al uw parameters heeft ingesteld, drukt u op de 'start'-knop **(B5)**. Wanneer uw apparaat in werking is getreden, licht het rode controlelampje op om aan te geven dat de bereiding is gestart. Wanneer het programma is gestart, kunt u het op elk moment onderbreken door op de 'stop'-knop te drukken **(B5)**.

Het programma schakelt over naar de pauzemodus. Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt.

4- Wanneer het programma stopt, klinken er 3 pieptonen.

5- Druk op de trekkers **(D2)** en verwijder de kom **(D)** (Cf. Fig. 12).

UW APPARAAT IS UITGERUST MET EEN PLATTE BODEMDOP

De platte bodemdop maakt het mogelijk om meer ruimte in de kom vrij te maken zodat u zonder hinder van de aandrijving kunt bakken of braden (Zie Afb. 15).

BAKKEN ZONDER DEKSEL

U kunt levensmiddelen in uw kom bakken zonder het deksel te gebruiken om ze op elk moment te kunnen roeren en controleren. (Zie. Afb. 16). Voor deze bakmodus dient u een temperatuur tussen 135°C en 150°C in te stellen. Stel uw gewenste baktijd in (tot 20 min). De functie BAKKEN ZONDER DEKSEL is niet geschikt voor confituren en voor bereidingen op basis van melk (risico op overkoken).

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

• Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water.

Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.

- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Druk op de trekkers **(D2)** en verwijder de kom **(D)**.
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag in wijzerzin om het te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes **(F1)** en van het mes

om te kneden/hakken **(F4)** schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.

- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:
 - demonteert u de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)** en de vergrendelingsring **(D6)** (Cf. Fig. 13).
 - maakt u de kom **(D)**, de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)** de vergrendelingsring **(D6)**, de accessoires **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, de stoomregelknop **(E1)**, het deksel **(E2)**, afdichtingsring **(E4)** en de afdichtingsring **(E3)** schoon met een spons en warm zeepwater.
- Spoel de verschillende elementen onder stromend water.
- Als het apparaat zeer vuil is, laat u het

NL

onderdeel enkele uren in zeepwater weken en krabt u het, indien nodig, met een spatel (G) of met een schuursponsje schoon.

- Bij kalkaanslag kunt u een schuurspons gebruiken, eventueel gedrenkt in azijn.
- Gebruik een vochtige doek om het motorblok (A) schoon te maken. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De kom, het deksel en de accessoires zijn vaatwasbestendig. De aandrijfas (D3 en D4) en de vergrendelingsring (D6) mogen niet in de vaatwasser worden schoongemaakt (Cf. Fig. 14).
- De accessoires, de afneembare aandrijfas en de elementen van het deksel kunnen licht verkleuren als u bepaalde ingrediënten gebruikt zoals curry, wortelsap... De verkleuring is niet schadelijk voor uw gezondheid en heeft geen

invloed op de werking van uw apparaat. Maak de elementen snel schoon na gebruik om dit te voorkomen.

- Controleer voordat u uw komset (D) opnieuw gebruikt altijd of de elektrische contacten onder de kom schoon en droog zijn.
- Om het deksel van uw apparaat lang te kunnen gebruiken en in goede staat te houden, kunt u het het beste met de hand afwassen. Om krassen te vermijden, kunt u beter geen schuursponsje gebruiken.
- Om de materialen van de kom (D), niet aan te tasten, houd rekening met de gebruiksaanwijzingen van uw vaatwasmachine en gebruik geen hogere dosis zout of vaatwasmiddel dan wat is aanbevolen.

BELANGRIJK - AANVULLING OP DE HANDLEIDING VOOR DE BEVEILIGING AN HET APPARAAT ("SECU")



De motor van uw apparaat is standaard elektronisch beveiligd, om ervoor te zorgen dat u het zo lang mogelijk kan gebruiken. Dankzij deze elektronische beveiliging bent u

beschermd tegen afwijkend gebruik van het apparaat; op die manier is de motor perfect beveiligd. In bepaalde buitengewone gebruiksomstandigheden, wanneer de richtlijnen van de gebruikshandleiding niet worden gevolgd (zie hiervoor ook de paragraaf "EERSTE GEBRUIK": bijvoorbeeld als er te grote hoeveelheden worden gebruikt en/of het apparaat ongewoon lang moet functioneren en/of de recepten te snel na elkaar worden gekozen), treedt er een elektronische beveiliging in werking om de motor te sparen. In dat geval wordt het apparaat uitgeschakeld en verschijnt de melding "SECU" op het lcd-scherm van het bedieningspaneel om aan te geven dat het apparaat tijdelijk niet kan worden gebruikt.

Als uw apparaat wordt uitgeschakeld en u de melding "SECU" ziet op het bedieningspaneel, neem dan onderstaande stappen:

- Zorg ervoor dat uw apparaat ingeschakeld blijft, druk niet op de "0/1"-schakelaar.
- Raadpleeg de richtlijnen van de gebruikshandleiding om uw bereiding aan te passen (zie de paragraaf "EERSTE GEBRUIK": hoeveelheid ingrediënten/bereidingstijd/temperatuur/type accessoires).
- Wacht een half uur om de motor te laten afkoelen.
- Voer een reset uit van het apparaat door 2 seconden de knop "Start/Stop/Reset" (B5) ingedrukt te houden.


Uw apparaat is nu opnieuw helemaal klaar voor gebruik.

Met mogelijke vragen kan u terecht bij de klantendienst (Bekijk de details in het garantieboekje).

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Problemen bij stomen.	Stoomregeldop slecht gepositioneerd.	<p>Draai de stoomknop naar u toe op de stoomstand «maxi». Met deze stoomstand kunt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruikmaken van warmte en stoom in de kom, waardoor er dus meer stoom in de kom blijft, wat efficiënter is om te koken.</p> <p>Met de positie «mini stoomstand» kunt u voor alle stoombereidingen (soepen enz.) een maximale hoeveelheid warmte en stoom in de kom bereiken. Met deze positie vermijdt u ook dat de bereiding tijdens het mixen gaat spatten.</p> <p>Met de positie «veel stoom» kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen en dus gerechten of sauzen met een betere consistentie verkrijgen (risotto, roomdesserts, sauzen enz.).</p>
	Onvoldoende kooktijd.	<p>De kooktijden zijn ter indicatie gegeven, ze bieden doorgaans voldoende tijd voor een geslaagde bereiding.</p> <p>Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden) - de hoeveelheid ingrediënten in het mandje - de variëteit van de groenten, hun rijpheid - de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de graadverdeling (0,7 l). - Als de kooktijd onvoldoende blijkt, kunt u nog wat tijdtoevoegen. <p>U kunt de manuele modus ook gebruiken door de temperatuur van 130 °C en de kooktijd te kiezen op basis van de hoeveelheid en het type ingrediënten.</p>
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
	De schakelaar (H) staat in de stand 0.	Schuif de schakelaar naar stand 1.
	De kom of het deksel zijn niet correct geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom en het deksel correct zijn geplaatst en vergrendeld volgens de schema's in de gebruiksaanwijzing.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Overmatige trillingen.	Het apparaat staat niet op een vlakke en stabiele ondergrond.	Zet het apparaat op een vlakke ondergrond.
	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
Het deksel lekt.	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel correct op de kom.
	De afdichtingsring is niet geplaatst.	Breng de afdichting juist aan op het deksel.
	De afdichtingsring is gebarsten of versleten.	Vervang de afdichtingsring. Neem contact op met een erkend service.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
De aandrijfjas van de kom lekt of met behulp van het Accessoire bodem XL.	De afdichtingsring is niet correct geplaatst.	Plaats de afdichtingsring goed.
	De afdichtingsring is versleten.	Neem contact op met een Erkend Center.
	De vergrendelingsring (D6) is niet goed vergrendeld.	Vergrendel de ring goed (D6).
De messen draaien niet vrij rond.	De stukjes zijn te groot of te hard.	Maak kleinere stukjes of verminder de hoeveelheden. Voeg vloeistof toe.
Motorgeur.	Tijdens het eerste gebruik of wanneer de motor wordt overbelast door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te harde of te grote stukjes.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom.
'STOP' verschijnt op het scherm.	Het apparaat heeft trillingen gedetecteerd en is overgeschakeld naar de veiligheidsstand.	Controleer of u de aanbevolen snelheid en het aanbevolen accessoire gebruikt.
'SECU' verschijnt op het scherm.	Overbelaste motor veroorzaakt door een te grote hoeveelheid ingrediënten, te harde of te grote stukken of een te snelle opeenvolging van bereidingen zonder voldoende afkoelingsijd	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom.
'SECU' verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert.	Oververhitting van de temperatuursensoren.	Neem contact op met een erkend center.
'Err1' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De verwarmingsweerstand werkt niet.	Zorg ervoor dat de voedingspinnen onder de kom niet verzadigd zijn. Maak ze schoon als ze verzadigd zijn en probeer opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met een erkend center.
'Err2' verschijnt op het scherm.	Elektronische storing.	Neem contact op met een erkend center.
'Err3' verschijnt op het scherm.	Storing snelheid.	Neem contact op met een erkend center.
'Err4' verschijnt op het scherm.	Storing communicatie met de elektronische kaart - chopper.	Neem contact op met een erkend center.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Weergave van "Err8"	Defecte vergrendelingsensor.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
'Ntc1' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 1 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend center.
'Ntc2' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 2 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend center.
Weergave van veiligheidslampje (C4) 	Slechte vergrendeling van de kom of het deksel	Alvorens het apparaat te activeren, dient u te controleren of de kom correct vergrendeld is op de motorblok en of het deksel correct vergrendeld is op de kom. Als het probleem blijft aanhouden, neem u contact op met een erkend centrum.
	Het deksel is vergrendeld op de kom in de modus 'bakken zonder deksel'	Ontgrendel het deksel alvorens het bakprogramma te starten. Als het probleem blijft aanhouden, neem u contact op met een erkend centrum.
De beveiliging van de vergrendeling van het deksel blijft actief (stang naar buiten), waardoor het deksel niet kan vergrendeld worden.	Het apparaat werd uitgeschakeld tijdens het recept door de I/O-schakelaar op 0 te zetten of door eenvoudigweg de stekker uit te trekken tijdens het recept.	Het volstaat om de I/O-schakelaar op I te zetten om de robot te resetten en bijgevolg de beveiliging van de vergrendeling van het deksel. De stang neemt automatisch terug de aanvangspositie in en u kunt het deksel nu vergrendelen.
Verbindingsprobleem		Raadpleeg de handleiding voor de app.

NL

Uw apparaat werkt nog steeds niet?

Ga naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

AFVALVERWERKING

- Vernietiging van de verpakking en het apparaat



De verpakking bestaat voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal dat in overeenstemming met de bepalingen omtrent afvalverwerking kan worden vernietigd. Breng het apparaat naar een gemeentelijk afvalinzamelpunt.

- Elektrisch of elektronisch product aan het eind van de levenscyclus:

Bescherm het milieu!



① Uw apparaat bevat verschillende materialen die geschikt zijn voor terugwinning of recycling.

➔ Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

- "Het merk en de logo's van Bluetooth® zijn gedeponeerde merken van Bluetooth SIG, Inc.; de SEB-groep heeft toestemming deze te gebruiken.

- Google Play en Android zijn merken van Google Inc.

- Apple en het Apple-logo zijn merken van Apple Inc., die zijn gedeponeerd in de Verenigde Staten en in andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc.

WOORDENLIJST

Koppelen: de handeling van het elkaar laten herkennen van twee apparaten.

Dit moet eenmalig gebeuren wanneer je voor het eerst een verbinding tot stand brengt tussen je smartphone of tablet en de i-Companion xl.


Synchroniseren: de handeling van het bijwerken van informatie. De synchronisatie tussen de app en de i-Companion xl vindt plaats wanneer ze met elkaar worden verbonden.

Verbinden: een verbinding tot stand brengen tussen de app (smartphone/tablet) en het apparaat (i-Companion xl) Voor de synchronisatie is een verbinding vereist.

Cookies: Gebruiksgegevens die naar Tefal wordt gestuurd om de app te verbeteren.

SAFETY INSTRUCTIONS:


Personal safety

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them in a safe place. The manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
 - Always disconnect the appliance from the power supply if you are to leave it unattended and before assembly, dismantling or cleaning. Do not allow children to use the appliance without supervision.
 - This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its power cable out of reach of children.
 - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 - Keep your appliance out of reach of children.
- 
- When the product is in use, some parts become hot (stainless steel wall of the bowl and stopper, removable spindle, clear parts of the lid, metal parts under the bowl, XL bottom accessory basket). They can cause burns. Handle the appliance by the cool plastic parts (handles, motor unit). The red heating indicator light shows that there is a risk of burning.
 - The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
 - The appliance is not intended to be operated using an external timer or by a separate remote control system.
 - Do not use your appliance if it is not working properly, if it is damaged or if the power cable or plug is damaged. To avoid any danger have the power cable replaced by an approved service centre (see list in the guarantee booklet).
 - The appliance should not be immersed in water. Never put the motor unit **(A)** under running water.
 - This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 2000 m. The

manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the guarantee in the event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.

- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications and the guarantee will not apply for:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
- In kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments.
- On farms.
- Use by clients of hotels, motels and other residential environments.
- in guest room environments.

-  **Your appliance gives off steam which can cause burns. Handle the lid and the cap with caution (use oven gloves, a potholder, etc. if necessary). Handle the cap by its central section.**

- Do not operate the appliance if the seal is not positioned on the seal carrier, or if the seal carrier is not assembled in the lid. It is essential to operate the appliance with the cap positioned in the

hole in the lid (unless specifically otherwise stated in the recipe).



WARNING: Be aware of the risk of injury in the event of incorrect use of the appliance.

Take care with the knives of the Ultrablade knife (F1) and the kneading/grinding & crushing blade (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp. Be careful if a hot liquid is poured into the food processor because it could be ejected from the appliance due to it suddenly boiling.

Place the Ultrablade chopper blade (F1) in the bowl after use.

WARNING: Be careful to avoid any spillage on the connector during cleaning, filling or pouring.

WARNING: Some foods that have an outer skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.) or large pieces of meat may produce spatters as they trap boiling liquids. We therefore recommend piercing them with a knife or a fork prior to cooking.

WARNING: The heating element surface is subjected to residual heat after use.

- Be sure to touch only the handles of your appliance (locks D2, handle of the lid E2 and handle of the cap E1) during heating and

EN

until complete cooling down.

- Refer to the instructions for setting the operating times and speed settings of each accessory and each program.
- Refer to the instructions for assembly and mounting accessories to the appliance.
- Refer to the instructions for cleaning and maintenance of your appliance.
- Always follow the cleaning instructions on how to clean your appliance :
 - Unplug the appliance.
 - Do not clean the appliance while hot.
 - Clean with a damp cloth or sponge.
 - Never immerse the appliance in water or put it under running water.

EUROPEAN MARKETS ONLY:

- Keep the appliance and its lead out of reach of children under 8 years of age.
Children should not use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or whose experience or knowledge is insufficient, as long as they have the benefit of supervision or they

have received instructions regarding safe use of the appliance and they understand its potential dangers.

- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children without supervision unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

Connection to the power supply

- The appliance should be plugged in to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to work with alternating current only. Check that the supply voltage indicated on the rating plate of the appliance corresponds to that of your electrical installation.
- Any connection error will negate the guarantee.
- Never pull on the power lead to unplug the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- The power cord must never be left near or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or on a sharp edge.

Incorrect use

- **Do not touch the lid before the appliance comes to a complete stop (stop button); wait until the food being mixed is no longer rotating.**
- Always pour the solid ingredients into the bowl first before adding the liquid ingredients (**See Fig. 10**), without exceeding the MAX limit marked inside the bowl (**See Fig. 10**). If the bowl is too full, boiling liquid may be ejected.
- Please note, in the steam cooking program, do not exceed 0.7 litres water (**See Fig. 3.2**).
- Never put your fingers or any other object in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as container (storage, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable flat, heat-resistant, clean and dry surface.
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard: the steam produced may damage them.
- Do not place your appliance near a heat source in operation (hob, household appliance, etc.).
- Do not cover the lid with a dishcloth or other item, do not attempt to block the hole in the lid, use the

steam regulator cap.

- Never allow long hair, scarves, etc. to hang over the accessories while in operation.
- Never put the accessories, bowl and lid in a microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Store the appliance when it has cooled down.
- Do not place the bowl in the freezer to cool it; use the refrigerator.

EN

After-sales Service

- For your own safety, do not use accessories or spare parts other than those provided by the approved after-sales centres.
- Any intervention other than cleaning and usual maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- Consult the table "What to do if your appliance does not work" at the end of the instruction manual.



On reading this instruction manual, you will find recommendations for use, which will help you to see the potential of your appliance: preparation of soups, stews, steamed dishes and desserts.

APPLIANCE DESCRIPTION:

- A** Motor unit
- B** Control panel
- B1:** speed selector
- B2:** cooking temperature selector and/or heat indicator light
- B3:** operating duration/pairing selector
- B4:** automatic program selection buttons
- B5:** START/STOP/RESET button
- B6:** + / - selector
- C** LCD screen
- C1:** connection indicator display
- C2:** steam program display
- C3:** current step display in the step-by-step recipes
- C4:** safety indicator display
- C5:** speed display
- C6:** temperature display
- C7:** time display
- D** Bowl assembly
- D1:** stainless steel bowl
- D2:** locks (located under handles)
- D3:** detachable spindle
- D4:** bowl seal (X2)
- D5:** XL base accessory
- D6:** spindle locking ring
- E** Lid assembly
- E1:** steam regulator cap/stopper
- E2:** lid
- E3:** lid seal
- E4:** lid seal
- F** Accessories:
- F0 :** accessory storage box
- F1:** ultrablade chopping knife
- F2:** mixer
- F3:** whisk
- F4:** knife for kneading/grinding blade
- F5:** steam basket
- G** Spatula
- H** On/Off switch 0/1 switches off the power supply to your appliance
- I** Cleaning brush

APPLIANCE TECHNICAL DATA:

Power: 1550W (1000W: heating element / 550W: motor)

Temperature range: 30° to 150°C
adjustable in steps of 5°C.

Operating duration range: 5 sec to 2 hours
adjustable in steps of 5 sec min to 1 min max.

Number of speeds: 13

- 2 intermittent speeds:
speed 1 (5 sec On / 20 sec Off).
speed 2 (10 sec On / 10 sec Off).
- 10 progressive continuous speeds (speeds 3 to 12).
- 1 max intermittent speed (speed 13).

*The Bluetooth® brand and logos are registered brands of Bluetooth SIG, Inc. and their use by the SEB Group has been officially authorised.

- Google Play and Android are Google Inc. brands.

- Apple and the Apple logo are Apple Inc. brands, registered in the USA and other countries. App Store is an Apple Inc. service mark.

YOUR APPLIANCE

Your appliance comes with the following accessories:

Ultrablade knife	 F1 ultrablade	Mixing soups	12	3min	3L		
		Mixing fruit purees		40s	1Kg		
		Chopping vegetables		15s	1Kg	-->100°C	
		Chopping meat		30s	1Kg		
		Chopping fish		15s	1Kg		
!! Do not use this accessory to chop hard products, use the F4 kneading blade/crusher.							
Mixer	 F2	It mixes Cooked dishes without damaging the ingredients Very useful for browning phases before preparations (risottos, soups).					
		Browned dishes	W	5min	500g	130°C	
		Stews	--	45min	3L	95°C	
		Risottos	W	22min	1.5Kg	95°C	
Ratatouille, Chutney, Pulses (settings: check the recipe booklet)							
Whisk	 F3 !! 9 max	Whisking egg whites,	7	5/10min	7 max		
		Mayonnaise, Whipped cream, meringues	7	2/5min	0.5L		
		Sauces, creams	4 to 7	1/20min	1L	60-90°C	
		Mashed potato	5 to 7	1min	1L		
		Polenta	4 to 5	1/16min	1L	90°C	
Kneading/grinding knife	 F4	Kneading white bread dough	W	2min 30s	1.2Kg		
		Kneading short crust pastry, biscuit dough, special bread	W	2min 30s	1Kg		
		Kneading rich dough (brioche, kugelhof. etc.)	+ W	1min 30s 2 min	0.8Kg		
		Mixing light batters (cake mixture, etc.)	+ W	40 s 3min	1Kg		
		Grinding nuts	W	1min	0.6Kg		
		Grinding hard texture foods	W	1min	0.6Kg		
		Crushing ice	W	1min	6 to 10		
		Pancake batter, waffle batter	W	1min	1.5L		
Steam basket	 F5	Steam cooking vegetables, fish or meat		20/40min	1Kg	100°C	
		Soup with chunks	12	3min	3L	100°C	
Cap/Stopper	 E1	Cap/Stopper for regulating steam extraction - High setting (a) = steam cooking. - Low setting (b) = risotto, creamy puddings, sauces, etc.				 a	 b
Base XL	 D5	XL base accessory Lidless browning and cooking Larger cooking surface for your large pieces of meat or fish.					

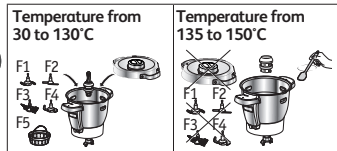
EN

These accessories are also fitted with gripping areas to facilitate easier handling.

Your i-Companion xl appliance can operate in 'connected' mode, and also in 'unconnected' mode. It also has two operating modes: automatic program mode and manual mode.

- **Automatic program mode:**
the speed, cooking temperature and cooking time are pre-programmed to make soups, stews, steamed dishes and pastries automatically.
- **Manual mode:**
you can personalise the settings for speed, cooking temperature and cooking time as you wish.

Use with or without the lid



- When you have selected a temperature between 135°C and 150°C, you must use your appliance without the lid. If the lid is positioned on the bowl, a lock will be displayed on the LCD screen, prompting you to unlock it.
- Once you have added the food items, stir them using the spatula and regularly repeat the operation to prevent the formation of stains on the bottom of the bowl. (See "Cleaning" paragraph).
- If you choose to use the appliance with its lid in place, the maximum cooking temperature shall then be 130°C.

YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH SAFETY-LOCKING LID


The lid is secure each time the appliance starts. This security feature prevents the lid from opening when preparing a recipe (See Fig.17). **Do not attempt to force the lid when it is locked.** This security lock is released each time that the appliance stops. If you have selected a temperature greater than or equal to 50°C and a speed greater than or equal to 5, a countdown of 10 seconds then appears on the control-panel's LCD display. (See Fig.18). It will only be possible to open it at the end of the countdown.


FITTING THE BOWL, ACCESSORIES AND LID ASSEMBLY

- Before using your appliance for the first time, clean all the parts (D, E, F, G) in warm soapy water, except for the motor unit (A). Your bowl (D) has

- a removable drive (D3) to make cleaning easier.
- Make sure that all the packaging has been removed before use, especially the protection between the bowl (D) and the motor unit (A).
- Place the seal (E4) on the seal carrier (E3) (see Fig. 1) and clip the assembly on the lid (E2) (see Fig 2).
- Position the gasket (D4) on the shared drive (D3). **Lock the assembly** to the bottom of the bowl with the locking ring (D6) (see Fig. 3). If you use the cooking mode without the lid, position the seal (D4) on the xl bottom accessory (D5). Lock the entire appliance to the bottom of the bowl with the locking ring (D6) (see Fig. 3).
- Position the chosen accessory in the bowl:
 - the accessories (F1, F2, F3, or F4) on the shared drive at the bottom of the bowl (see Fig. 4.1),
 - for steam cooking, the steam basket (F5) **inside the bowl**, (see Fig. 4.3), taking care to first fill the 0.7L basin with a liquid (water, sauce, etc.) (see Fig. 4.2).
- Add the ingredients to the inside of the bowl or steam basket.
- Position the lid on the bowl (D) by **aligning** the two triangles (see Fig. 5), lock the lid without pressing by turning it in the direction of the arrow (see Fig. 6).


Position the steam regulator cap (E1) on the lid. There are 2 possible positions (see Fig. 7):

 **The low setting allows a maximum amount of condensation to be released and therefore it is recommended to prepare dishes and sauces with a better consistency (risotto, creamy puddings, sauces, etc.).**

 **The high setting allows a maximum amount of heat and steam to build up in the bowl for all types of steam cooking (soups, etc.).**

This setting also prevents splashing during mixing.

- Position the bowl (D) on the motor unit (A) until you hear a "click" (See Fig. 8).
- The appliance only starts up if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

In the event of incorrect positioning of the bowl or incorrect locking of the lid (See Fig. 10.1 and 10.2), the logo  starts to flash when a function is activated.

Selecting custom settings:



Speed

Selecting the motor speed.
2 intermittent speeds (Speed 1 & 2) and 10 continuous progressive speeds (Speed 3 to 12)

Max intermittent speed (S13).



Increase speed, cooking temperature and duration.
Decrease speed, cooking temperature and duration.



Temp

Selecting cooking temperature.
From 30° to 150°C.

Heating indicator light: lights up when cooking starts and switches off when the temperature inside the bowl falls to below 50°C.



This button has **3 functions**:

- **'Validation'** of your automatic program selection or the settings you have chosen in manual mode (speed, cooking temperature, time).
- **'Pause'** when operating, once the appliance has been started.
- **'Reset'** of the appliance settings, selected by pressing and holding for 2 seconds.
- **'Validation of step'** in step-by step recipes.

EN



Time

Selecting operating time.
From 5 sec to 2 hours.

1st connection pairing

Tips for use:

Your appliance is fitted with a microprocessor that controls and analyses its stability. In the event of instability, the motor rotation speed will be automatically reduced, if this instability continues, the motor will be stopped and "STOP" will be displayed on the screen.

- Check that the quantity of ingredients is not too large and that the speed used is the correct one.
- Check that you are using the recommended accessory.
- Then restart your appliance normally.

USE IN CONNECTED MODE

Powering up your appliance

Frequency: 2.40 GHz. Maximum transmitted output: 7.7 dBm

Your appliance has an on/off switch marked 0/1. Switch it to 1. (See Fig. 9).

The LCD screen will display all the settings as '0'.

In connected mode, the i-Companion xl LCD screen is blue.

PREPARING TO INSTALL

Go to www.tefal.com to find the list of Smartphone and Tablet models that are compatible with i-Companion xl

EN



iPhone 4S or newer
iPad 3 / iPad mini or later
From iOS 9 and following ones.



From Android 4.4 and following ones.

INSTALL I-COMPANION XL

What you need to install i-Companion xl:

- The Companion app, which can be downloaded for free from App Store (iPhone/iPad) and Google Play (Android)
- A Bluetooth connection supplied by your **Bluetooth® Smart 4.0** smartphone or tablet: i-Companion xl connects to your smartphone/tablet via a stand-alone wireless connection
- The smartphone/tablet must be close to the i-Companion xl (the connection range varies, depending on the layout of the home).
- A power point for plugging in the i-Companion xl : i-Companion xl is only connected to your smartphone/tablet when it is plugged in to the power supply.

About Bluetooth® Smart

Bluetooth® Smart 4.0 technology (or Bluetooth Low Energy) makes it possible to communicate wirelessly between an app and a device with very low energy consumption.

FIRST CONNECTION OF I-COMPANION XL IN CONNECTED MODE

Downloading the app

To start, download the app onto your smartphone/tablet by connecting to App Store for iOS or Google Play for Android.

Once you have downloaded the app, you will be able to make your first recipes with i-Companion xl within just a few minutes, without creating an account. (50 recipes are available to you without creating an account).

If you create an account on the app you will be able to access all the content, and vary your menus.

Powering up the i-Companion xl

Your appliance has an on/off switch marked 0/1 (H). Switch this to 1 (see Fig. 9).

Bluetooth activation

Move close to the i-Companion xl and check that Bluetooth is activated on your smartphone/tablet.

Launching the app

Launch the Companion app by clicking on the 'Companion' icon.



EN

Pairing

What is pairing?

On first connection, the app you have downloaded onto your smartphone/tablet and i-Companion xl will automatically and quickly detect each other, provided you follow the steps below.

If you wish, you can pair up to 10 devices with i-Companion xl.

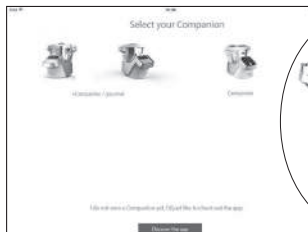
To do this, pair each device separately. (See pairing).

However, only one device may be connected at a time.

- Accept the cookies, which will improve the app by collecting your usage preferences.




- Select your device



- When requested by the app, press and hold the Timer button  (B3) on the i-Companion xl (for 4 seconds).



EN


The connection indicator  (C1) will blink for a maximum of 30 seconds, while the i-Companion xl connects to your smartphone/tablet.

- Accept the pairing request displayed on your smartphone/tablet or access the notification centre to accept the pairing.



When the connection indicator (C1) is constantly lit it indicates that the connection has been established.

NB : When the pairing has been carried out, i-Companion xl will automatically recognise your smartphone/tablet when you next connect. You will not have to carry out this pairing step again.

The connection has been successful 

Your i-Companion xl is now connected to your smartphone/tablet. The icon above shows you that the connection has been established.

The connection has failed



The icon above shows you that the connection has not been established.

Please repeat the following operations:

- Move close to i-Companion xl.
- Check that i-Companion xl is properly plugged into the socket and that the plug is working properly.
- Check that your smartphone/tablet is compatible (see compatibility list at www.tefal.com).
- Check that Bluetooth is activated on your smartphone/tablet.
- Start the pairing steps again, and consult the FAQs (frequently asked questions).

If there is still a problem, make sure that your smartphone/tablet is compatible

If you are using an Android device, make sure that it is one of the compatible models (see compatibility list at www.tefal.com).

- Access the app menu to see our range of recipes.



In connected mode, during a step-by-step recipe, the first reset ends the step, and the second reset ends the recipe.



EN

FAQs: FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Where should I put i-Companion xl?

- Put i-Companion xl on a flat, stable, heat resistant work surface.
- For the best connection between i-Companion xl and your smartphone/tablet, we recommend you make any changes required to ensure the connection is at a reasonable distance.
- If the connection indicator **(C1)** is constantly lit, this shows that your devices are connected.
- If the connection is lost (the connection symbol is shown crossed out), move closer to i-Companion xl to re-establish the connection.

What happens if the connection is lost during a recipe?

If the connection between i-Companion xl and your smartphone/tablet is lost during a recipe, the two devices will be automatically synchronised as soon as the connection is re-established. You will be able to carry on with your recipe from the step you were on when the connection was lost.

Can I use i-Companion xl without the app?

Your appliance may be used without the app. (See first use in unconnected mode).

For this, please refer to the 'use of the appliance' paragraph.

However, only the app will enable you to benefit from the many advantages of the connected product.

Can i-Companion xl be used with more than one smartphone or tablet?

If you wish, you can pair several devices with i-Companion xl. To do this, pair each device separately. (See pairing).

However, only one device may be connected at a time.

Must the Bluetooth on my phone be constantly activated?

Bluetooth must be activated in order to synchronise the app with i-Companion xl.

Must the Bluetooth on my phone be constantly activated?

Bluetooth must be activated in order to synchronise the app with i-Companion xl.

USE IN UNCONNECTED MODE

USING THE CONTROL PANEL (B)

Selecting an automatic program:



Pastries (list of sub-programs)

Pastry



Soups (list of sub-programs)

Soup



Stews (list of sub-programs)

Slow cook



Steamed dishes (list of sub-programs)

Steam

EN

Powering up your appliance

Your appliance has an on/off switch marked 0/1. Switch it to 1.

The LCD screen will display all the settings as '0'. (See Fig. 9).

In unconnected mode, the i-Companion xl LCD screen is white.

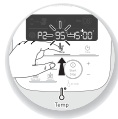
AUTOMATIC PROGRAM MODE



- 1- Press the program you wish to use (B4). A bright dot will appear above the program you have selected. Each time you press again, the various sub-programs will be shown, one after the other.



- 4- When you have finished modifying all your settings, press the "start" button (B5) to start the program. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light (B3) lights up to inform you that cooking has started.



- 2- The pre-programmed settings can be modified for the time of a recipe (depending on the chosen recipe, ingredients and quantities prepared). Press the cooking temperature selector (B2) or the time selector (B3): the chosen setting will flash on the screen (C6-C7).

- 5- When the program has ended, the appliance sounds 3 beeps.



- 3- Adjust the setting(s) using the +/- selector (B6).

- 6- At the end of the soups, P2 and P3 slow cook and steam cooking programs, the appliance will automatically switch to keep-warm mode for 45 minutes to keep your meal hot until it is ready to serve. On slow cook programs P2 and P3 and in manual mode, the appliance's motor operates at a specific speed, to keep the food in good condition and prevent it from sticking to the bottom of the bowl. To stop the keep-warm mode, just press the 'stop' button (B5). The keep-warm mode will stop automatically if you open the lid, press the triggers (D2) or remove the bowl.






At the end of kneading in the pastry programs **P1** and **P2**, the appliance changes to “dough rising” mode at 30°C for 40 minutes for your dough to prove. If you open the lid, press the locks (**D2**) or remove the bowl, the appliance changes to pause mode and you have the possibility of restarting it by pressing “start” again.

If you wish to stop this mode, press and hold the “stop” button for 2 seconds.






In connected mode, after the automatic program has started, you can stop the appliance at any time by pressing the ‘stop’ button. The automatic program is then in pause mode, you have the possibility of restarting by pressing the “start” button again. If you have chosen the wrong program and if you want to cancel it, press and hold the “stop” button for 2 seconds.

- 7- Press the locks (**D2**) and then remove the bowl assembly (**D**) (See Fig. 12).

DISCOVER THE AUTOMATIC PROGRAMS AVAILABLE:

	Soup P1	Soup P2	Stew P1	Stew P2	Stew P3
Automatic programs	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
«Default» speed (adjustable)	10 pulses and S12 for 2 min	S7 to S10 for 30 s	Speed 3	Speed 1	Speed 2
«Default» temperature (adjustable)	100°C (90°C to 100°C)	100°C (90°C to 100°C)	130°C (non-adjustable)	95°C (80°C to 100°C)	95°C (80°C to 100°C)
Time (adjustable)	40 min (20min to 60 min)	45 min (20 min to 60 min)	5 min (2 min to 15 min)	45 min (10 min to 2hr)	20 min (10 min to 2hr)
Keep warm 'default function' at the end of the program	45 min	45 min		45 min	45 min
Motor speed at keep-warm level				5s ON at Speed 3 / 20s OFF	10s ON at Speed 3 / 10s OFF

Some recipes may cause unexpected overflow due to the formation of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you should reduce the volumes accordingly.

	Steamed dishes P1	Steamed dishes P2	Pastry P1	Pastry P2	Pastry P3
Automatic programs	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
«Default» speed (adjustable)			S5 for 2 min 30 s	S5 for 1 min 30 s then S6 for 2 min	S3 for 40 s then S9 for 3 min
«Default» temperature (adjustable)	100°C (non-adjustable)	100°C (non-adjustable)			
Time speed (adjustable)	30 min (1 min to 60 min)	35 min (1 min to 60 min)	2 min 30 sec (30 sec to 2 min 30sec)	3 min 30 sec (30 sec to 3 min 30 sec)	3 min 40 sec (1 min 40 sec to 3 min 40 sec)
Keep warm 'default function' at the end of the program	45 min	45 min			
Motor speed at keep-warm level					
"Default" dough rising mode at 30°C at the end of the program			40 min	40 min	

USING THE INTERNAL STEAM BASKET

Cooking times are for information purposes only; in most cases the food will be properly cooked.

However, certain conditions may affect the cooking time:

- size of the vegetables (cut or uncut)
- quantity of ingredients in the basket
- type of vegetables, their ripeness

- quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7l).

Remember to use the steam cap with "maxi" (a) facing towards you.

If the food is not properly cooked, you can set an additional cooking time.

Steam cooking time (for fresh ingredients)			
Ingredients	Quantities (max)	Estimated cooking times	Recommended steam program
Courgettes (sliced)	800 g	20 min	P1
Parsnips (sliced or cubed)	800 g	25 min	P1
White part of the leek	800 g	25 min	P1
Broccoli (florets)	500 g	20 min	P1
Fish (thick fillets or steaks)	600 g (with baking parchment)	15 min	P1
Potatoes (small whole new)	1 kg	30 min	P2
Carrots (sliced)	1 kg	30 min	P2
Green beans	800 g	30 min	P2
White meat (chicken breast fillets)	600 g (with baking parchment)	20 min	P2

Some recipes may cause the water to overflow due to the formation of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you need to reduce the volumes accordingly.

MANUAL MODE



- 1- Press directly on the button for the setting you want to adjust, i.e. the speed selector **(B1)** or the cooking temperature selector **(B2)** or the time selector **(B3)**, the chosen parameter flashes on the screen **(C5-C6-C7)**.



- 2- Then adjust the setting(s) using the +/- selector **(B6)**. For safety reasons, it is not possible to set a temperature without setting a cooking time.



- 3- When you have finished entering all your settings, press the "start" button **(B5)**. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light, lights up to inform you that cooking has started. When the program has started, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the "stop" button **(B5)**.

The program is then in pause mode and you have the possibility of restarting by pressing "start" again. If you have chosen the wrong program and if you want to cancel it, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

- 4- When the program has ended, the appliance sounds 3 beeps.

- 5- Press the locks **(D2)** and then remove the bowl assembly **(D)** (See Fig. 12).

YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A FLAT-BASED CAP

The flat-based cap lets you free-up space in the bowl for cooking or browning without being hindered by the guide(see Fig. 15).

EN

COOKING WITHOUT THE LID

You can brown foods in your bowl without the lid while stirring and monitoring the cooking. (See Fig. 16).

For this method of cooking you must select a temperature ranging from 135°C to 150°C. Set the operating time (up to 20 min).

The COOKING WITHOUT A LID mode is not suitable for making jams and milk-based preparations (risk of overflowing).

CLEANING YOUR APPLIANCE

- The appliance should not be immersed. Never put the motor unit **(A)** under running water. Once you have finished using it, disconnect the appliance.
- Clean the bowl immediately after use to avoid staining.
- Press the locks **(D2)** then lift the bowl assembly **(D)**.
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by rotating one quarter of a turn clockwise. Carefully remove the lid.
- **Take care with the knives of the ultrablade knife **(F1)** and the kneading / grinding knife **(F4)** when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp.**
- When the parts have cooled down:
 - dismantle the common spindle **(D3)**, the seal

(D4) and the locking ring **(D6)** (See Fig. 13).

- clean the bowl **(D)**, the common spindle **(D3)**, the seal **(D4)**, the locking ring **(D6)**, the accessories **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, the steam regulator cap **(E1)**, the lid **(E2)**, the seal **(E3)**, and lid seal **(E4)** using a sponge and some soapy water.
- Rinse these different parts under running water.
- For baked-on food, let the bowl soak for several hours in water and dishwashing detergent and scrape, if necessary, with a spatula **(G)** or with the abrasive side of a sponge.
- If there is a build up of limescale in the bowl, use a damp sponge and, if necessary, white vinegar.
- To clean the motor unit **(A)**, use a damp cloth. Dry carefully.

- To help you with cleaning, the bowl, lid assembly and accessories are dishwasher safe, with the exception of the common spindle (D3 and D4) and its locking ring (D6) (See Fig. 14).
- The accessories, the detachable common spindle and the parts of the lid may become slightly discoloured with certain ingredients such as curry, carrot juice, etc; this does not represent any danger for your health or for the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.
- Before using your bowl set (D), make sure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.
- To preserve the appearance and service life of the lid of your appliance, hand wash it. Do not use the abrasive side of the sponge to avoid scratches.
- To not adversely affect the materials of the bowl (D), ensure that you follow your dishwasher's instructions for use, do not increase doses of salt or dishwasher products.

IMPORTANT - 'MAKING YOUR APPLIANCE SECURE' INSTRUCTIONS ('SECU')

Your appliance is equipped, as standard, with electronic motor protection to guarantee its longevity. This electronic security safeguards against incorrect use; in this way, the motor is properly protected.

In cases of extreme use which disregard the recommendations in the instructions (see paragraph 'FIRST USE': potentially excessively large quantities and/or abnormally long use and/or preparing different recipes at short intervals), the electronic protection will be triggered to preserve the motor; in this case, the appliance will stop functioning and the message 'SECU' will be displayed on the LCD screen of the control panel to indicate that the appliance is temporarily out of service.

If 'SECU' is displayed on the control panel and your appliance stops working, proceed accordingly:

- Leave your appliance plugged in, do not press the '0/1' switch (H).

- Please refer to the recommendations in the instructions and readapt your use of the appliance (see paragraph 'FIRST USE': amount of ingredients/recipe preparation time/temperature/type of accessories).
- Allow the motor to cool down for half an hour.
- Restart the appliance by clicking on the 'Start / Stop/Reset' button for two seconds (B5).

Your appliance is now ready to be used again. For further information, customer service department is at your disposal (see details in the guarantee booklet).

EN




WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

EN

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Problems when steam cooking.	The steam regulator cap is not properly attached.	<p>Set the steam cap to 'high steam' (turn towards you); this setting allows a maximum amount of steam to build up in the bowl for all types of steam cooking (soups, etc.), so there will be more steam in the bowl and the cooking process will be more efficient.</p> <p>The 'low steam' position allows a maximum amount of heat and steam to be dispersed into the bowl for all steam cooking (soups, etc.). This position also helps to avoid splashing during cooking.</p> <p>The 'high steam' position allows a maximum amount of condensation to escape and results in dishes or sauces with a better consistency (risotto, cream desserts, sauces, etc.).</p>
	Insufficient cooking time	<p>Cooking times are for information purposes only; in most cases it ensures that the food is properly cooked.</p> <p>However, certain conditions may affect the cooking time:</p> <ul style="list-style-type: none"> - size of the vegetables (cut or uncut) - quantity of ingredients in the basket - type of vegetables, their ripeness - quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7l). <p>If the food is not properly cooked, you can set an additional cooking time.</p> <p>You can also use the manual mode by selecting a temperature of 130°C and the cooking time according to the quantity and type of ingredients.</p>
The appliance does not work.	It is not plugged in.	Plug the appliance into an electrical socket.
	The switch (H) is in position 0.	Move the switch to position 1.
	The bowl or the lid are not correctly positioned or locked.	Check that the bowl or the lid are correctly positioned and locked according to the diagrams in the instruction manual.
Excessive vibration.	The appliance is not positioned on a flat surface, the appliance is not stable.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Leak through lid.	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is incorrectly positioned or locked.	Lock the lid correctly on the bowl.
	The lid seal is not present.	Position the seal on the lid.
	The seal is cut or damaged.	Change the seal, contact an approved service centre.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.
Leak through the bowl spindle or by the XL bottom accessory.	The bowl seal is not correctly positioned.	Position the seal correctly.
	The bowl seal is damaged.	Contact an approved service centre.
	The locking ring (D6) is not locked correctly.	Lock the ring correctly (D6).
The blades do not rotate easily.	Pieces of food that are too big or too hard are blocking it from rotating.	Reduce the size or quantity of the ingredients processed. Add some liquid.
Smell from motor.	On using the appliance for the first time, or in the event of overload of the motor caused by too large a quantity of ingredients or by pieces that are too hard or too big.	Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl.
"STOP" is displayed.	The appliance has detected too many vibrations and has changed to the safety mode.	Check that you are using the right speed and that you are using the recommended accessory.
"SECU" is displayed.	Motor overload caused by too many ingredients or pieces which are too hard or too large or overuse without sufficient cooling down time.	Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl.
"SECU" is displayed + red indicator light is flashing.	Overheating of temperature sensors.	Contact an approved service centre.
"Err1" is displayed. + red indicator light is flashing.	The heating element is not working.	Check that the power pins under the bowl are not clogged with food. If this is the case, clean them and try again. If that still does not work, contact an approved service centre.
"Err2" is displayed.	Electronic fault.	Contact an approved service centre.
"Err3" is displayed.	Speed fault.	Contact an approved service centre.
"Err4" is displayed.	Communication fault with chopper electronic card.	Contact an approved service centre.
Displays «Err8»	Default security sensor lock.	Contact an approved service centre.
"ntc1" is displayed. + red indicator light is flashing.	Temperature sensor 1 is no longer working.	Contact an approved service centre.
"ntc2" is displayed. + red indicator light is flashing.	Temperature sensor 2 is no longer working.	Contact an approved service centre.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Safety indicator display (C4) 	Improper locking of the bowl or lid	Prior to operating the appliance, check that the bowl is properly locked on the motor unit and that the lid is properly locked on the bowl. If the problem persists, contact an authorised centre.
	The lid is locked on the bowl in the "cooking without a lid" mode	Unlock the lid prior to launching the cooking program. If the problem persists, contact an authorised centre.
The safety lock on the lid remained active (rod extended) and prevents the lid from locking.	The appliance was turned off as a recipe was in progress by toggling the I/O switch to the "0" position or was simply unplugged as a recipe was in progress.	Simply toggle the I/O switch to the "I" position to reset the food processor, along with the safety lock on the lid; the rod will automatically return to its original position. You may now lock the lid.
Connection problem		See the app guide

EN

Is your appliance still not working?

Contact an approved service centre (see list in service booklet).

RECYCLING

- Elimination of packaging and appliance materials.



The packaging exclusively contains materials that are not dangerous to the environment, which can be disposed of in accordance with the recycling regulations in force.

To dispose of your appliance, ask the appropriate department of your local authority.

- End-of-life electronic or electrical appliances:



Environmental protection first!

① Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.

➔ Take it to a collection point for processing.

- *The Bluetooth® brand and logos are registered brands of Bluetooth SIG, Inc. and their use by the SEB Group has been officially authorised.

- Google Play and Android are Google Inc. brands.

- Apple and the Apple logo are Apple Inc. brands, registered in the USA and other countries. App Store is an Apple Inc. service mark.

GLOSSARY

Pairing: grouping or associating two devices.

This is carried out when your smartphone or tablet first connects with i-Companion xl.

Synchronising: updating of information. The app and i-Companion xl synchronise with each other to exchange information when they are connected.

Connecting: establishing a link between the app (smartphone/tablet) and the appliance (i-Companion xl). Connecting is vital for synchronisation.

Cookies: usage information sent to Tefal to improve the app.

SK p. 1 - 20

CS p. 21 - 40

HU p. 41 - 60

PL p. 61 - 80

NL p. 81 -100

EN p.101 -120



8020003374 -02