

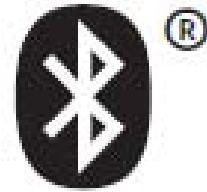


MARQUE: MOULINEX
REFERENCE: HF906B10 i-COMP XL
CODIC: 4346386



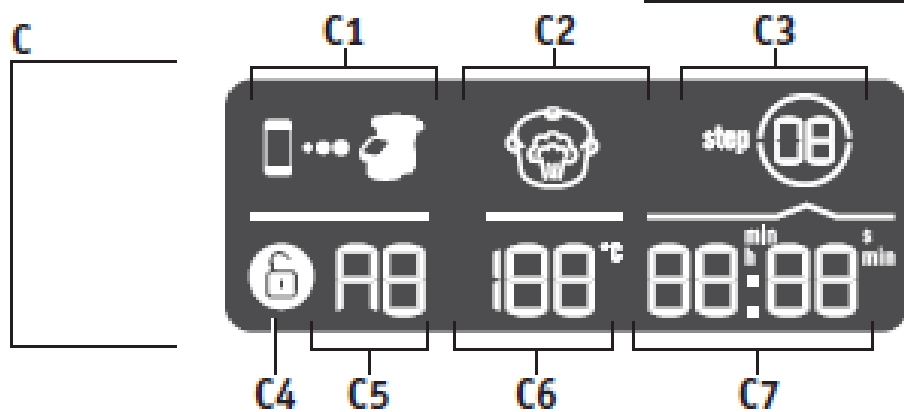
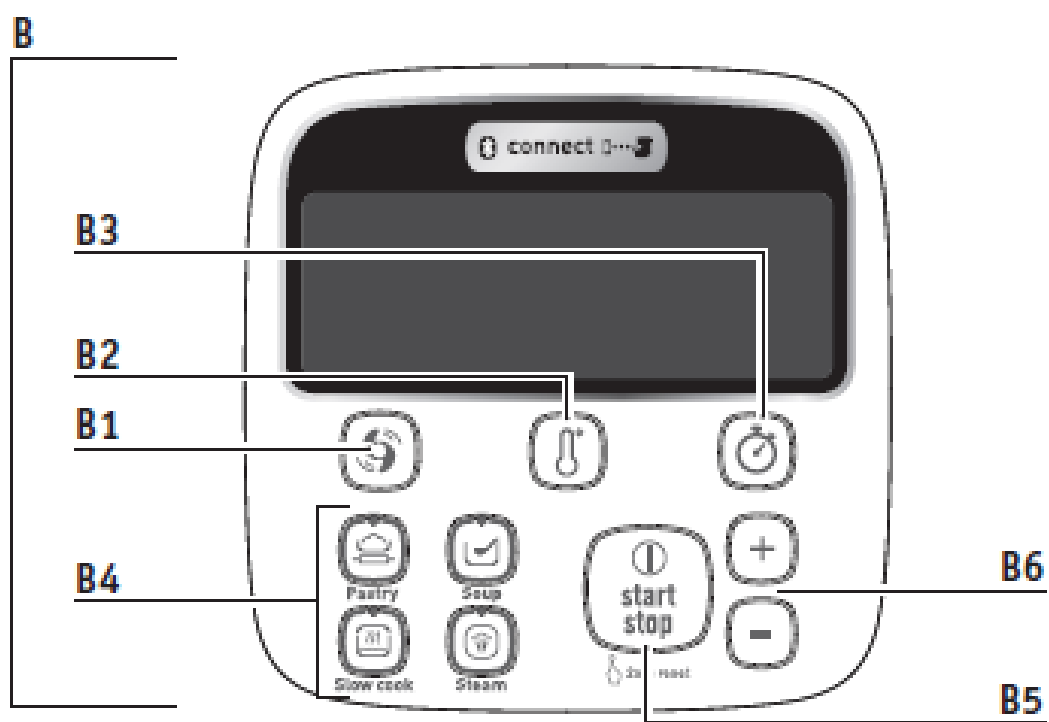
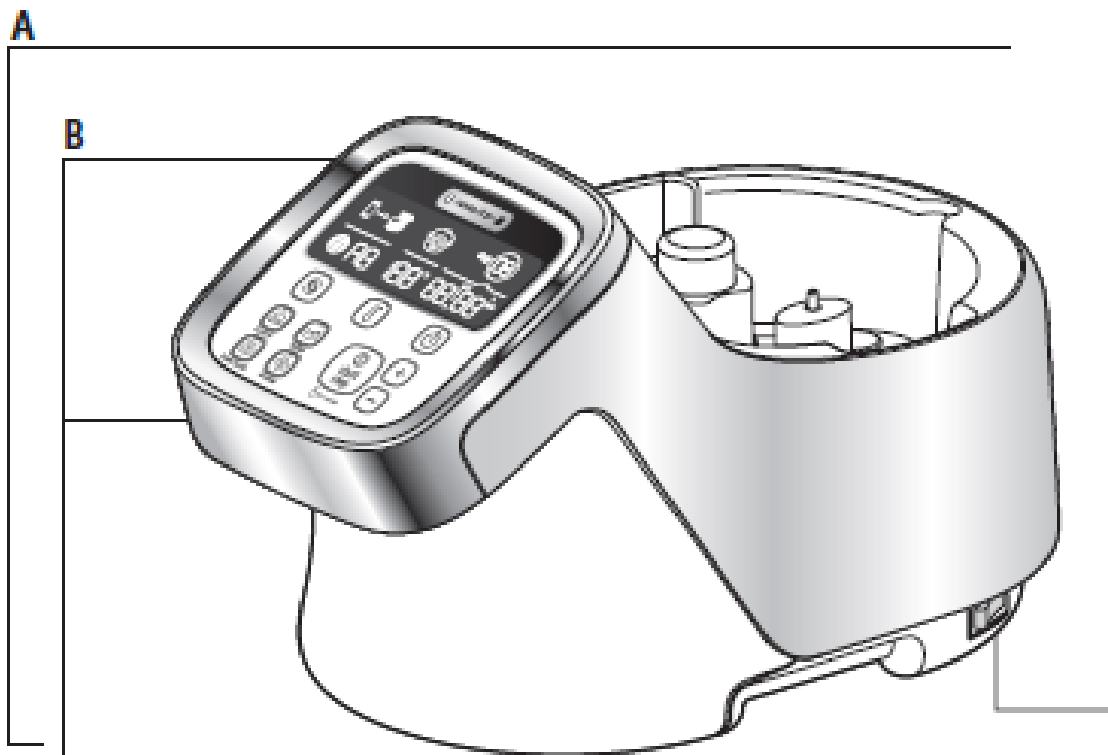
NOTICE
↓

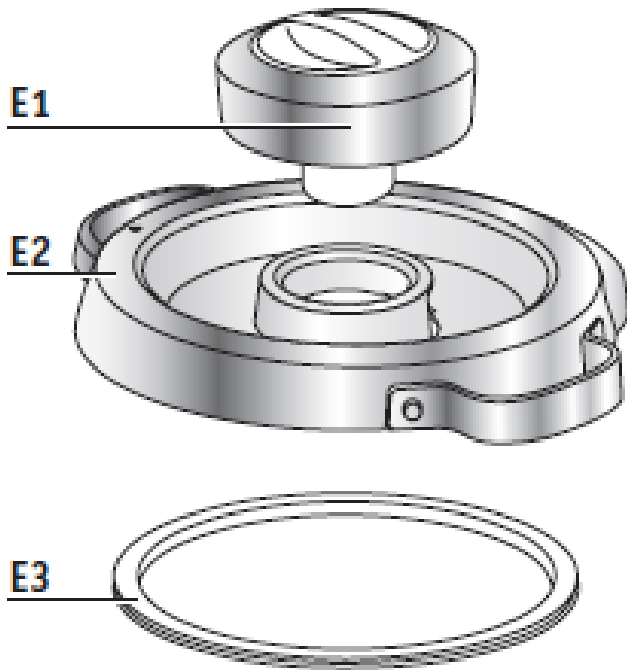
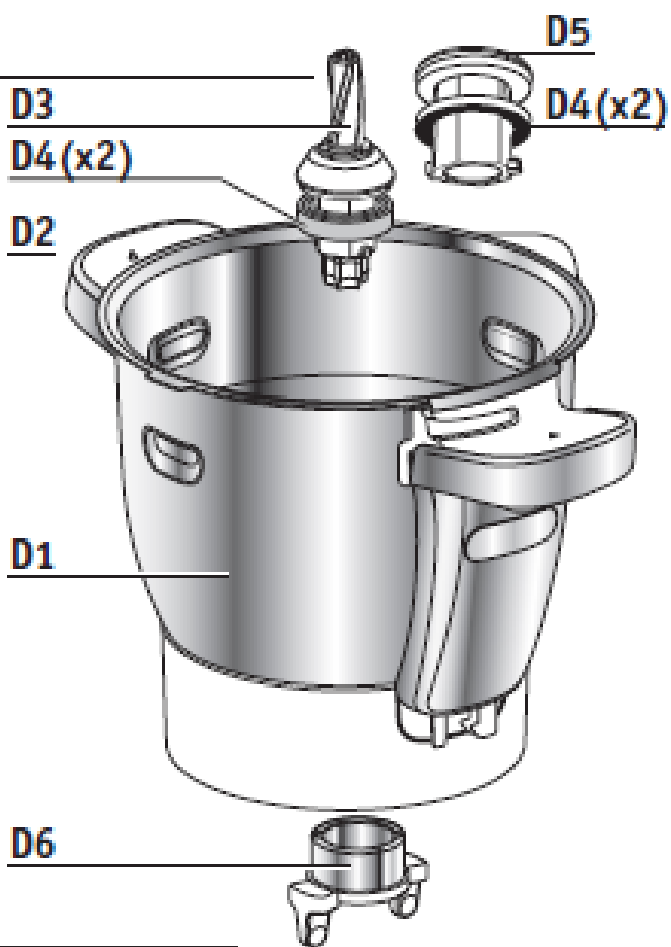
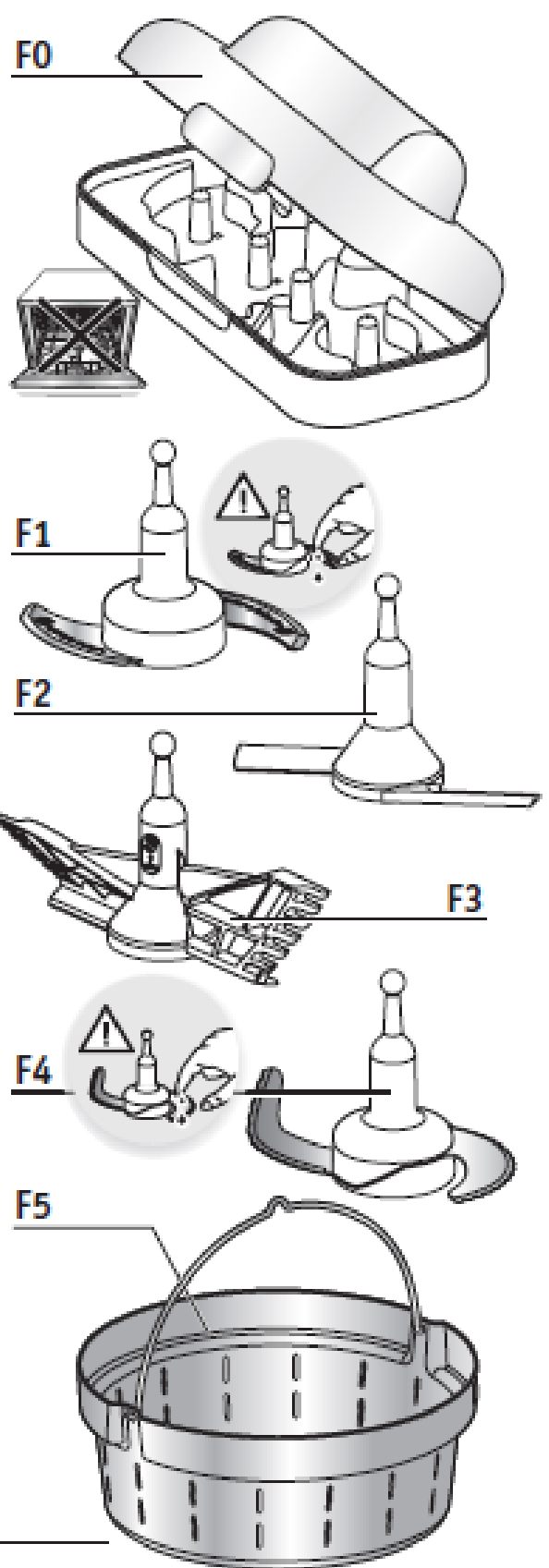
i-Companion xl

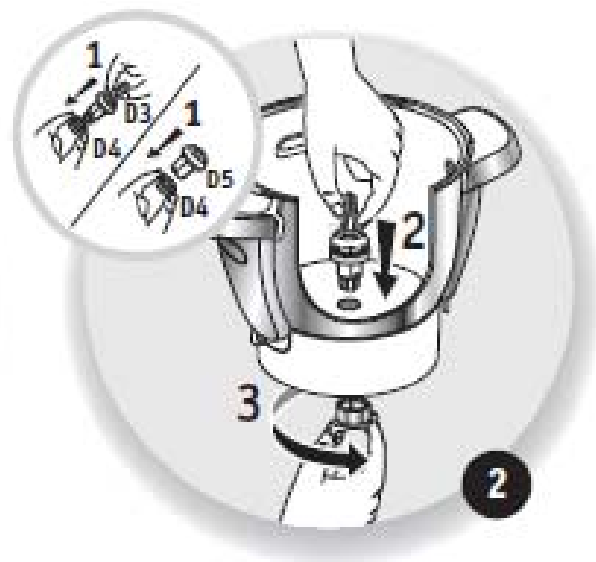


FR

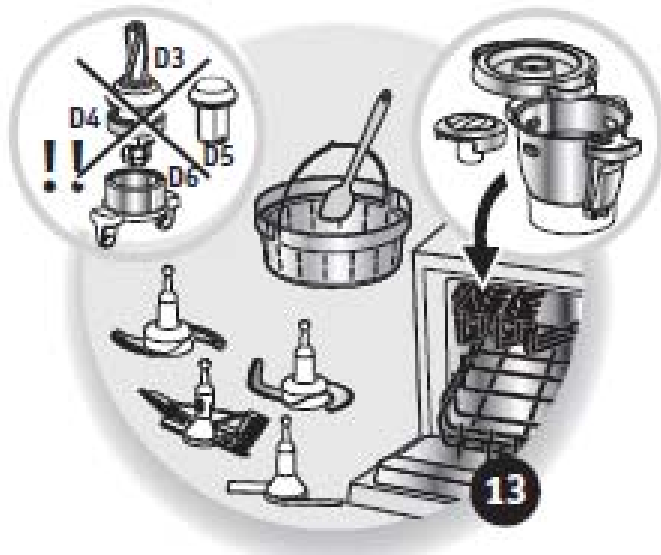
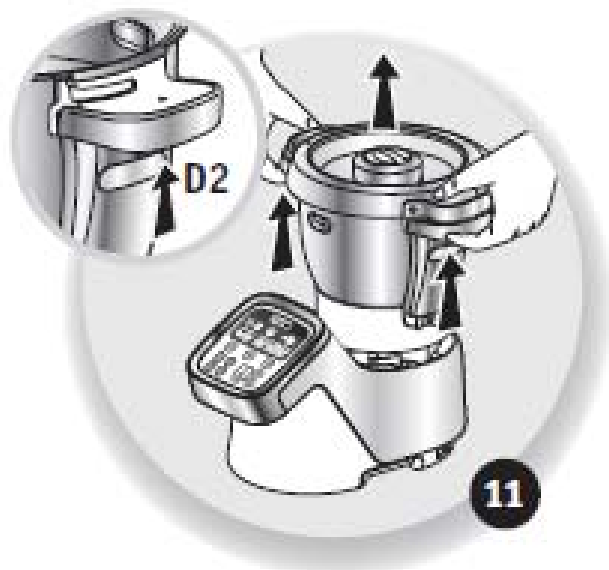
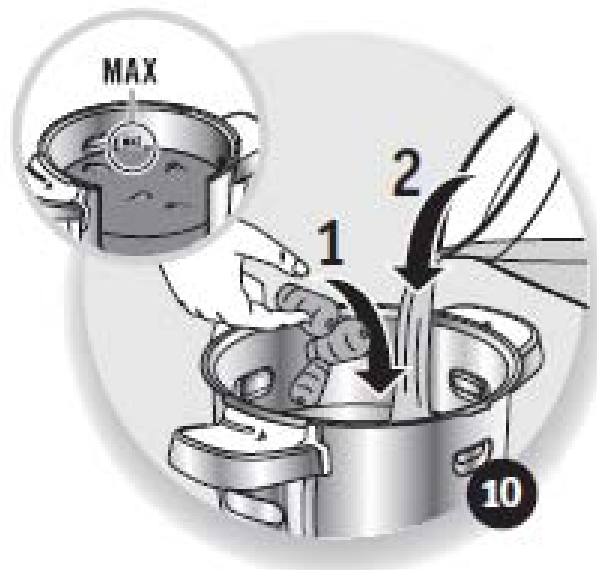




E**D****I****F****G**









► Vis-à-vis de la sécurité de la personne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox

du bol, et du bouchon, entraîneur commun amovible, parties transparentes du couvercle pièces métalliques sous le bol, accessoire fond xl panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.

- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le livret service).
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau courante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique à l'intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non

respect des consignes.

- Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de type travail.
 - des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - des fermes.
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
 - des environnements du type chambres d'hôtes.



AVERTISSEMENT : Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.

Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc). Manipulez le bouchon par sa partie centrale.

- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur le couvercle. Il est impératif de faire fonctionner l'appareil avec le bouchon positionné dans l'orifice du couvercle (sauf en cas d'information spécifique recette).



AVERTISSEMENT : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de

FR

l'appareil.

Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pour pétrir/concasser (F4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

Rangez le couteau hachoir ultrablade (F1) dans le bol après chaque utilisation.

Soyez vigilant si un liquide chaud est versé dans le préparateur culinaire dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.

AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : évitez tout débordement de liquide sur les connecteurs.

AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

Assurez vous de ne toucher que les poignées de votre produit (gâchettes D2, poignée du couvercle E2 et du bouchon E1) pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet. Reportez-vous au mode d'emploi pour

le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire et de chaque programme.

Reportez-vous au mode d'emploi pour l'assemblage et le montage des accessoires sur l'appareil.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:

- Débranchez l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
- Nettoyez avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT :

- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Cet appareil peut être utilisé par

des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation, ou la prise dans du liquide, à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments**

mixés ne tournent plus.

- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (**Cf. Fig. 10**), sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol (**Cf. Fig. 10**). Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau de 0.7 litre d'eau (**Cf. Fig. 3.2**).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, stérilisation).
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électro-ménager, etc...).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon régulateur de vapeur.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate, ... au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.

- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.

SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Consultez le tableau " Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ? " à la fin du mode d'emploi.



En parcourant cette notice, vous découvrirez des conseils d'utilisation qui vous feront entrevoir le potentiel de votre appareil : préparation de soupes, de mijotés, de cuissons vapeur, de pâtes.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL :

- | | |
|---|---|
| <p>A Bloc moteur</p> <p>B Tableau de commandes</p> <p style="padding-left: 20px;">B1 : sélecteur de vitesse</p> <p style="padding-left: 20px;">B2 : sélecteur de température de cuisson et/ou témoin lumineux de chauffe</p> <p style="padding-left: 20px;">B3 : sélecteur de durée de fonctionnement/appairage</p> <p style="padding-left: 20px;">B4 : touches de sélection de programmes automatiques</p> <p style="padding-left: 20px;">B5 : bouton START/STOP/RESET</p> <p style="padding-left: 20px;">B6 : sélecteur + / -</p> <p>C Ecran LCD</p> <p style="padding-left: 20px;">C1 : affichage témoin de connexion</p> <p style="padding-left: 20px;">C2 : affichage programme vapeur</p> <p style="padding-left: 20px;">C3 : affichage de l'étape en cours dans le pas à pas de la recette.</p> <p style="padding-left: 20px;">C4 : affichage témoin de sécurité</p> <p style="padding-left: 20px;">C5 : affichage vitesse</p> <p style="padding-left: 20px;">C6 : affichage température</p> <p style="padding-left: 20px;">C7 : affichage temps</p> | <p>D Ensemble Bol</p> <p style="padding-left: 20px;">D1 : bol inox</p> <p style="padding-left: 20px;">D2 : gâchettes</p> <p style="padding-left: 20px;">D3 : entraîneur commun amovible</p> <p style="padding-left: 20px;">D4 : joint d'étanchéité (x2)</p> <p style="padding-left: 20px;">D5 : accessoire fond xl</p> <p style="padding-left: 20px;">D6 : bague de verrouillage entraîneur</p> <p>E Ensemble couvercle</p> <p style="padding-left: 20px;">E1 : bouchon régulateur vapeur</p> <p style="padding-left: 20px;">E2 : couvercle</p> <p style="padding-left: 20px;">E3 : joint étanchéité</p> <p>F Accessoires :</p> <p style="padding-left: 20px;">F0 : boîte rangement accessoires</p> <p style="padding-left: 20px;">F1 : couteau hachoir ultrablade</p> <p style="padding-left: 20px;">F2 : mélangeur</p> <p style="padding-left: 20px;">F3 : batteur</p> <p style="padding-left: 20px;">F4 : couteau pour pétrir / concasser</p> <p style="padding-left: 20px;">F5 : panier vapeur</p> <p>G Spatule</p> <p>H Interrupteur 0/1 pour couper l'alimentation électrique de votre appareil</p> <p>I Brosse de nettoyage</p> |
|---|---|

DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL :

Puissance : 1550W (1000W : résistance chauffante / 550W : moteur)

Plage de température : de 30° à 150°C
réglable par pas de 5°C.

Plage de durée de fonctionnement : de 5s à 2 heures
réglable par pas de 5s mini à 1min maxi.

Nombre de vitesses : 13

- 2 vitesses intermittentes :
vitesse 1 (5s On / 20s Off).
vitesse 2 (10s On / 10s Off).
- 10 vitesses continues progressives (vitesses 3 à 12).
- 1 vitesse intermittente max (vitesse 13).

*La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées par Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par le Groupe SEB a fait l'objet d'une autorisation.






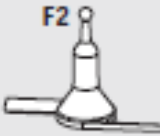




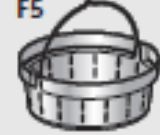



Google Play et Android sont des marques de Google Inc.

Apple et le logo Apple sont des marques d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc.

VOTRE APPAREIL

FR

Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

						
Couteau hachoir 	F1	Mixer des soupes		3min	3L	--> 100°C
		Mixer des compotes		40s	1Kg	
		Hacher les légumes	12	15s	1Kg	
		Hacher de la viande		30s	1Kg	
		Hacher du poisson		15s	1Kg	
!! N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des produits durs, utilisez le couteau pétrin/concasseur F4.						
Mélangeur 	Il mélange les Plats cuisinés sans abimer les ingrédients, Très utile pour les phases de rissolage en amont des préparations (risottos, soupes).					
	F2	Rissolés	3	5min	500g	130°C
		Mijotés	1	45min	3L	95°C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C
Ratatouilles, Chutneys, Légumineuses (réglages : voir livret recettes)						
Batteur 	F3	Blancs en neige	7	5/10min	 7 max	
		Mayonnaises, Crèmes fouettées	7	2/5min	0,5L	
		Sauces, crèmes	4 à 7	1/20min	1L	60>90°C
		Ecrasé de pommes de terre	6 à 7	1min	1L	
		Polenta	4 à 5	1/16min	1L	90°C
Couteau pétrin/concasseur 	F4	Pétrir les pâtes à pain blanc	5	2min 30s	1,2Kg	
		Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux	5	2min 30s	1Kg	
		Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof...)	+ 5	1min 30s	0,8Kg	
				2min		
		Mélanger les pâtes légères (cake...)	+ 3	40s	1Kg	
				3min		
		Pulvériser les fruits à coques	12	1min	0,6Kg	
		Hacher les produits durs	12	1min	0,6Kg	
	Piler la glace	12	1min	 6 à 10		
	Pâte à crêpes, gaufres	10	1min	1,5L		
Panier vapeur 	F5	Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes		20/40min	1Kg	100°C
		Soupes avec morceaux	12	3min	3L	100°C
Bouchon 	E1	Bouchon de régulation d'extraction de vapeur				
		maxi (a) = cuisson vapeur.				
		mini (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces...				

Ces accessoires sont également pourvus de zones de préhension pour en faciliter la manipulation lors de leur utilisation au cours d'une préparation.

Votre appareil i-Companion xl propose un fonctionnement « connecté » mais peut également fonctionner « non connecté ». De plus il possède deux modes de fonctionnement : le mode programme automatique et le mode manuel.

• **Mode programme automatique :**

Vitesse, température de cuisson et durée sont préprogrammées pour réaliser des soupes, des mijotés, des cuissons vapeur et des pâtes en automatique.

• **Mode manuel :**

Réglages personnalisés des paramètres vitesse, température de cuisson et durée pour une utilisation selon votre convenance.

VOTRE APPAREIL EST ÉQUIPÉ D'UNE SÉCURITÉ DE VERROUILLAGE DU COUVERCLE

Le couvercle est sécurisé à chaque démarrage de l'appareil. Cette sécurité empêche l'ouverture du couvercle pendant la réalisation d'une recette (Cf. Fig.16). Ne tentez pas de forcer sur le couvercle lorsqu'il est verrouillé. Cette sécurité se débloque à chaque arrêt de l'appareil. Si vous avez sélectionné une température supérieure ou égale à 50°C et une vitesse supérieure ou égale à 5, un décompte de 10 secondes apparaît alors sur l'écran LCD du tableau de commandes. (Cf. Fig.17). L'ouverture du couvercle ne sera possible qu'à la fin du décompte.

MISE EN PLACE DU BOL, DE SES ACCESSOIRES ET DE L'ENSEMBLE COUVERCLE

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments (D, E, F, G) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur (A). Votre bol (D) est équipé d'un entraîneur démontable (D3) pour faciliter le nettoyage.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant utilisation, notamment la protection située entre le bol (D) et le bloc moteur (A).
- Placez le joint d'étanchéité (E3) sur le couvercle (E2) (Cf. Fig. 1).
- Positionnez le joint d'étanchéité (D4) sur l'entraîneur commun (D3). Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage (D6) (Cf. Fig. 2). Si vous utilisez le mode cuisson sans couvercle, positionnez le joint d'étanchéité (D4) sur l'accessoire fond xl (D5). Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage (D6) (Cf. Fig. 3).

- Positionnez l'accessoire choisi dans le bol :

- les accessoires (F1, F2, F3, ou F4) sur l'entraîneur commun au fond du bol (Cf. Fig. 3.1),
- en cas de cuisson vapeur, le panier vapeur (F5) à l'intérieur du bol, (Cf. Fig. 3.3), en ayant pris soin au préalable de remplir la cuve de 0.7l de préparation liquide (eau, sauce...) (Cf. Fig. 3.2).
- Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol ou du panier vapeur.
- Positionnez le couvercle sur le bol (D) en alignant les deux triangles (Cf. Fig. 4), verrouillez le couvercle sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche (Cf. Fig. 5).

Positionnez le bouchon régulateur de vapeur (E1) sur le couvercle, 2 positions sont possibles (Cf. Fig. 6):




La position « mini » permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert, sauces, etc...).



La position « maxi » permet de gagner un maximum de chaleur et de vapeur dans le bol pour toutes les cuissons à la vapeur (soupes, etc...). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage.

- Positionnez le bol (D) sur le bloc moteur (A) jusqu'à entendre un " clic " (Cf. Fig. 7).
- L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.

En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (Cf. Fig. 9.1 et 9.2), le logo  se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.

Sélection paramètres personnalisés :



Sélection de la vitesse moteur.
2 vitesses intermittentes et 10 vitesses continues progressives.

Vitesse intermittente max (V13).



Augmentation de la vitesse, de la température de cuisson et de la durée.

Diminution de la vitesse, de la température de cuisson et de la durée.



Sélection de la température de cuisson.

De 30° à 150°C.

Témoin lumineux de chauffe : il s'allume au démarrage de la cuisson et s'éteint lorsque la température à l'intérieur du bol passe en dessous des 50°C.



Ce bouton a 3 fonctions :

- " Validation " du choix de votre programme automatique ou de vos paramètres choisis dans le cadre d'une utilisation manuelle (vitesse, température de cuisson, temps).

- " Pause " au cours d'une utilisation, une fois que l'appareil est lancé.

- " Réinitialisation " des paramètres sélectionnés de l'appareil par une pression de 2 secondes.

- "Validation de l'étape" dans le pas à pas des recettes.



Sélection de la durée de fonctionnement.

De 5s à 2 heures.

Appairage 1ère connexion

Conseil d'utilisation :

Votre appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse sa stabilité. En cas d'instabilité, la vitesse de rotation du moteur sera automatiquement réduite, si cette instabilité persiste, le moteur sera arrêté et un " STOP " s'affichera sur votre écran.

- Vérifiez que la quantité d'ingrédients ne soit pas trop importante et que la vitesse utilisée soit adaptée.
- Vérifiez que vous utilisez l'accessoire recommandé.
- Puis redémarrez votre appareil normalement.

UTILISATION EN MODE CONNECTE

Mise sous tension de votre appareil

Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1. Basculez cet interrupteur sur 1. (Cf. Fig. 8).

L'écran LCD affiche tous les paramètres à « 0 ».

En mode connecté, l'affichage de l'écran LCD i-Companion xl est bleu.

PREPARATION DE L'INSTALLATION

Les Smartphones et tablettes compatibles avec i-Companion xl :



iPhone 4S ou plus récent
iPad 3/iPad mini ou plus récent
A partir d'iOS 9 et suivantes.



A partir de Android 4.4 et suivantes.

(liste des modèles compatibles sur www.moulinex.com)

INSTALLER I-COMPANION XL

Ce qu'il faut pour procéder à l'installation de i-Companion xl :

- L'application Companion téléchargeable gratuitement sur App Store (iPhone/iPad) et Google Play (Android)
- Une connexion Bluetooth fournie par votre Smartphone ou votre tablette **Bluetooth® Smart 4.0** : i-Companion xl se connecte à votre Smartphone/tablette via une connexion sans fil autonome
- Le Smartphone/tablette doit se trouver à proximité i-Companion xl (La portée de la connexion varie en fonction de la configuration du logement).
- Une prise de courant pour brancher i-Companion xl : i-Companion xl est connecté avec votre Smartphone/tablette uniquement lorsqu'il est branché au secteur.

A propos de Bluetooth® Smart

La technologie **Bluetooth® Smart 4.0** (ou Bluetooth Low Energy) permet une communication sans fil entre une application et un appareil tout en consommant très peu d'énergie.

PREMIERE CONNEXION I-COMPANION XL EN MODE CONNECTE

Téléchargement de l'application

Pour commencer, téléchargez l'application sur votre Smartphone/tablette en vous connectant à l'App Store pour iOS ou à Google Play pour Android.

Lorsque vous avez téléchargé l'application, en quelques minutes et sans création de compte, vous pourrez réaliser vos premières recettes avec i-Companion xl. (50 recettes vous sont proposées sans création de votre compte).

La création de votre compte sur l'application vous permettra d'accéder à l'intégralité du contenu pour varier vos menus.

Mise sous tension de i-Companion xl

Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1 (H). Basculez cet interrupteur sur 1 (Cf. Fig. 8).

Activation du Bluetooth

Veillez vous rapprocher de i-Companion xl et vérifiez que le Bluetooth de votre Smartphone/tablette est bien activé.

Lancement de l'application

Lancez l'application Companion en cliquant sur l'icône « Companion ».



Appairage

Qu'appelle-t-on l'appairage ?

Lors de la première connexion, l'application que vous avez téléchargée sur votre Smartphone/tablette et i-Companion xl se détecteront automatiquement et rapidement, à condition de bien suivre les étapes suivantes.

Si vous le désirez, vous pouvez appairer jusqu'à 10 appareils à i-Companion xl.

Pour cela, procédez à l'appairage de chaque appareil indépendamment. (Cf. appairage).

Néanmoins un seul appareil peut être connecté simultanément.

- Acceptez les cookies, qui permettent d'améliorer l'application en recueillant vos préférences d'utilisations.



- Sélectionnez votre appareil



FR

- Lorsque l'application le demande, faites un appui long (4 secondes) sur le bouton Timer ⌚ (B3) de i-Companion xl.



Le témoin de connexion  (C1) clignote pendant 30 secondes au maximum, période durant laquelle i-Companion xl se connecte à votre Smartphone/tablette.

- Acceptez la demande d'appairage qui apparaît sur votre Smartphone/tablette ou accédez au centre de notification pour accepter l'appairage.



Le témoin de connexion (C1) fixe indique que la connexion est établie.

NB : Lorsque l'appairage est effectué, i-Companion xl reconnaîtra automatiquement votre Smartphone/tablette lors des connexions futures. Vous n'aurez pas besoin de renouveler cette étape d'appairage

La connexion a réussi



Votre i-Companion xl est désormais connecté avec votre Smartphone/tablette. L'icône, ci-dessus, vous indique que la connexion est établie

La connexion a échoué



FR

L'icône, ci-dessus, vous indique que la connexion n'a pas été établie.

Veillez renouveler les opérations suivantes :

- Approchez vous de i-Companion xl.
- Vérifiez que i-Companion xl est bien branché sur le secteur et que la prise fonctionne correctement.
- Vérifier que votre Smartphone/tablette est compatible (Cf. liste de compatibilité sur www.moulinex.com).
- Vérifiez que le Bluetooth de votre Smartphone/tablette est activé.
- Recommencez les étapes d'appairage et consultez la FAQ (questions fréquentes).

Si le problème persiste assurez-vous que votre Smartphone/tablette est compatible

Si vous utilisez un appareil Android, assurez-vous que celui-ci fait partie des modèles compatibles (Cf. liste de compatibilité sur www.moulinex.com).

- Accédez au menu de l'application pour découvrir notre gamme de recettes.



En mode connecté, au cours d'une recette pas à pas, le premier reset met fin à l'étape, le second reset met fin à la recette.



FAQ : QUESTIONS FREQUENTES

A quel endroit placer i-Companion xl :

- Placez i-Companion xl sur une surface plane stable.
- Pour obtenir une connexion optimale entre i-Companion xl et votre Smartphone/tablette, il est recommandé d'effectuer toutes les manipulations nécessitant une connexion à une distance raisonnable.
- La présence du témoin de connexion fixe (C1) vous garantit que vos appareils sont connectés.
- Si la connexion est interrompue (le symbole de la connexion est barré), veuillez vous rapprocher i-Companion xl pour retrouver la connexion.

Que se passe-t-il si la connexion est interrompue au cours d'une recette ?

Si la connexion entre i-Companion xl et votre Smartphone/tablette est interrompue au cours d'une recette, la synchronisation entre les deux appareils se fera automatiquement dès que la connexion sera rétablie. Vous pourrez reprendre la progression de votre recette, à l'étape à laquelle vous vous trouviez, lors de la perte de connexion.

Puis-je utiliser i-Companion xl sans l'application ?

Votre appareil peut être utilisé sans l'application. (Cf. Mise en service en mode non connecté).

Pour cela se référer au paragraphe utilisation de l'appareil.

Néanmoins, seule l'application vous permettra de profiter des nombreux avantages du produit connecté.

I-Companion xl peut-il être utilisé avec plusieurs Smartphones ou tablettes ?

Si vous le désirez, vous pouvez jumeler plusieurs appareils à i-Companion xl. Pour cela, procédez au jumelage de chaque appareil indépendamment.(Cf. appairage).

Néanmoins un seul appareil peut être connecté simultanément.

Le Bluetooth de mon téléphone doit-il être activé en continu ?

Le Bluetooth doit être activé pour synchroniser l'application et i-Companion xl.

UTILISATION EN MODE NON CONNECTE

UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE (B)

Sélection d'un programme automatique :



Pastry

Pâtes (liste des sous programmes)



Soup

Soupes (liste des sous programmes)



Slow cook

Slow cook (liste des sous programmes)



Steam

Cuisson vapeur (liste des sous programmes)

Mise sous tension de votre appareil

Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1. Basculez cet interrupteur sur 1.

L'écran LCD affiche tous les paramètres à « 0 ». (Cf. Fig. 8).

En mode non connecté, l'affichage de l'écran LCD i-Companion xl est blanc.

MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE



1- Appuyez sur le programme de votre choix (B4). Un point lumineux apparaît au dessus du programme sélectionné. Des appuis successifs permettent de faire défiler les différents sous programmes.



2- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés le temps d'une recette (selon la recette choisie, les ingrédients, les quantités préparées). Appuyez sur le sélecteur température de cuisson (B2) ou le sélecteur temps (B3), le paramètre choisi clignote à l'écran (C6-C7).

3- Réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- (B6).



4- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" (B5) pour démarrer le programme. Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.

5- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.

6- A la fin des programmes soupes, slow cook P2 et P3, cuisson vapeur, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. En programme slow cook P2 et P3 et en mode manuel, le moteur de l'appareil fonctionne à une vitesse spécifique, dans le but de préserver la préparation et d'éviter que celle-ci n'adhère au fond du bol. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur le bouton "stop" (B5). Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes (D2) ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.

À la fin du pétrissage des programmes pâte P1 et P2, l'appareil passe en mode " levée de la pâte " à 30°C pendant 40 minutes pour donner un meilleur volume à vos pâtes. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes (D2) ou retirez le bol, l'appareil passe en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur " start ".






Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".

automatique est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton " stop ". Le programme automatique est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur " start ". Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".






7- Appuyez sur les gâchettes (D2) puis soulevez l'ensemble bol (D) (Cf. Fig. 11).

En mode connecté, lorsque le programme

DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS :

	Soupe P1	Soupe P2	Slow cook P1	Slow cook P2	Slow cook P3
Programmes automatiques	 Soup	 Soup	 Slow cook	 Slow cook	 Slow cook
Vitesse " par défaut " (ajustable)	10 Pulses et V12 pendant 2 min.	V7 à V10 pendant 30s	V3	V1	V2
Température " par défaut " (ajustable)	100°C (90°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	130°C (non ajustable)	95°C (80°C à 100°C)	95°C (80°C à 100°C)
Temps " par défaut " (ajustable)	40 min (20min à 60 min)	45 min (20 min à 60 min)	5 min (2 min à 15 min)	45 min (10 min à 2h)	20 min (10 min à 2h)
Maintien au chaud "par défaut" en fin de programme	45 min	45 min		45 min	45 min
Vitesse moteur en maintien au chaud				5s ON en V3 / 20s OFF	10s ON en V3 / 10s OFF

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

	Cuisson Vapeur P1	Cuisson Vapeur P2	Pâte P1	Pâte P2	Pâte P3
Programmes automatiques	 Steam	 Steam	 Pastry	 Pastry	 Pastry
Vitesse "par défaut" (ajustable)			V5 pendant 2 min 30s	V5 pendant 1 min 30s puis V6 pendant 2 min	V3 pendant 40s puis V9 pendant 3 min
Température "par défaut" (ajustable)	100°C (non ajustable)	100°C (non ajustable)			
Temps "par défaut" (ajustable)	30 min (1 min à 60 min)	35 min (1 min à 60 min)	2 min 30s (30s à 2 min 30s)	3 min 30s (30s à 3 min 30s)	3 min 40s (1 min 40s à 3 min 40s)
Maintien au chaud «par défaut» en fin de programme	45 min	45 min			
Vitesse moteur en maintien au chaud					
Levée de la pâte 30° "par défaut" en fin de programme			40 min	40 min	

UTILISATION DU PANIER VAPEUR INTERNE

Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.

Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson :

- la taille des légumes (coupés ou non-coupés)
- la quantité des ingrédients dans le panier

- la variété des légumes, leur maturité
- la quantité d'eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation (0.7L).

Bien penser à utiliser le bouchon vapeur dans le sens "maxi" (a).

Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.

Temps de cuisson vapeur			
Ingrédients	Quantités (max)	Temps de cuisson estimé	Programme vapeur préconisé
Courgettes	800 g	20 min	P1
Panais	800 g	25 min	P1
Blancs de poireaux	800 g	25 min	P1
Brocolis	500 g	20 min	P1
Poissons	600 g (avec papier cuisson)	15 min	P1
Pommes de terre	1 kg	30 min	P2
Carottes	1 kg	30 min	P2
Haricots verts	800 g	30 min	P2
Viandes blanches	600 g (avec papier cuisson)	20 min	P2

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

MODE MANUEL



1- Appuyez directement sur le sélecteur représentant le paramètre que vous avez choisi de régler, c'est-à-dire le sélecteur vitesse (B1) ou le sélecteur température de cuisson (B2) ou le sélecteur temps (B3), le paramètre choisi clignote à l'écran (C5-C6-C7).



2- Ensuite réglez le(s) paramètre(s) à l'aide du sélecteur +/- (B6). Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible de régler une température sans régler un temps de cuisson.



3- Lorsque vous avez fini de régler tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" (B5).

Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge s'allume pour vous

informer que la cuisson a démarré. Lorsque la programmation est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop" (B5).

La programmation est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur "start". Si vous vous êtes trompé de programmation et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop".

4- Lorsque la programmation est terminée, l'appareil émet 3 bips.

5- Appuyez sur les gâchettes (D2) puis soulevez l'ensemble bol (D) (Cf. Fig. 11).

VOTRE APPAREIL EST EQUIPÉ D'UN BOUCHON FOND PLAT

Le bouchon fond plat permet de libérer de la place dans le bol pour cuire ou rissoler sans être gêné par l'entraîneur (Cf. Fig. 14).

CUISSON SANS COUVERCLE

Vous pouvez rissoler des aliments dans votre bol sans le couvercle tout en remuant et surveillant la cuisson. (Cf. Fig. 15). Pour ce mode de cuisson vous devez obligatoirement sélectionner une température allant de 135°C à 150°C. Réglez votre durée de fonctionnement (jusqu'à 20 min).

NETTOYAGE DE L' APPAREIL

- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (A) sous l'eau courante.

Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.

- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation.
- Appuyez sur les gâchettes (D2) puis soulevez l'ensemble bol (D).
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.
- Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pour pétrir/concasser (F4) lorsque vous les

nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.

- Lorsque les pièces sont refroidies :
 - démontez l'entraîneur commun (D3), le joint (D4), la bague de verrouillage (D6) (Cf. Fig. 12).
 - nettoyez le bol (D), l'entraîneur commun (D3), le joint (D4), ou l'accessoire fond xl (D5) et le joint (D4), la bague de verrouillage (D6), les accessoires (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), le bouchon régulateur de vapeur (E1), le couvercle (E2), le joint d'étanchéité (E3), à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.
- Rincez ces différents éléments sous l'eau courante.
- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau addi-

FR

tionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec la spatule (G) ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.

- En cas d'entartrage du bol, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc.
- Pour nettoyer le bloc moteur (A), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que le bol, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception de l'entraîneur commun (D3 et D4) l'accessoire fond xl (D5, D4) et de la bague de verrouillage (D6) (Cf. Fig. 13).
- Les accessoires, l'entraîneur commun amovible et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec certains ingrédients comme le

curry, le jus de carottes, etc... ; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les éléments rapidement après l'usage.

- Avant de réutiliser votre ensemble bol (D), assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.
- Afin de préserver l'aspect et la longévité du couvercle de votre appareil, lavez-le à la main. N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge afin d'éviter les rayures.
- Pour ne pas altérer les matériaux du bol (D), veillez à respecter les consignes d'utilisation de votre lave-vaisselle, ne pas augmenter les doses de sel ou de produits pour lave-vaisselle.

IMPORTANT : MISE EN SECURITE DE L'APPAREIL ("SECU")



Votre appareil est équipé, de série, de protections électroniques du moteur afin d'en garantir sa longévité. Cette sécurité électronique vous garantit contre toute

utilisation anormale ; ainsi votre moteur est parfaitement protégé.

Dans certaines conditions d'utilisation très sévères, ne respectant pas les recommandations de la notice (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités éventuellement trop importantes et/ou une utilisation anormalement longue et / ou un enchaînement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur ; dans ce cas, l'appareil s'arrête et un affichage "SECU" apparaît dans l'écran LCD du tableau de commande pour indiquer que l'appareil n'est momentanément plus opérationnel.

Si "SECU" s'affiche sur votre tableau de commandes et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :

- Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/1 sur la position 1 "ON" (H).

- Référez-vous aux recommandations de la notice pour réadapter votre préparation (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).
- Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant 2 secondes sur le bouton "Start / Stop / Reset" (B5).

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi

Le service consommateur reste à votre disposition pour toute question (voir coordonnées dans livret de garantie).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

FR

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Difficultés pour cuire à la vapeur.	Bouchon régulateur vapeur mal positionné	Positionnez le bouchon vapeur dans le sens « maxi vapeur » vers vous, cette position permet de gagner un maximum de chaleur dans le bol pour toutes les cuissons à la vapeur (soupes, etc.). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage. La position "mini vapeur" permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert, sauces, etc.)
	Temps de cuisson insuffisant	Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson : - la taille des légumes (coupés ou non-coupés) - la quantité des ingrédients dans le panier - la variété des légumes, leur maturité - la quantité d'eau dans le bol qui correspondre à la graduation(0.7L) Si la cuisson est insuffisante, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire. Vous pouvez aussi utiliser le mode manuel en sélectionnant la température de 130°C et le temps de cuisson selon la quantité et le type d'ingrédients.
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise.
	L'interrupteur (H) est en position 0.	Basculez l'interrupteur en position 1.
	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés.	Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité sur le couvercle.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Fuite par l'entraîneur du bol ou par l'accessoire fond xl.	Le joint n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
	La bague de verrouillage (D6) est mal verrouillée.	Verrouillez correctement la bague (D6).
Les lames ne tournent pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.
Odeur moteur.	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " STOP ".	L'appareil a détecté des vibrations trop importantes et s'est placé en position de sécurité.	Vérifiez que vous êtes à la vitesse préconisée ou que vous utilisez l'accessoire recommandé.
Affichage " SECU ".	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros ou une succession de recettes sans suffisamment de temps de refroidissement.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " SECU " + témoin lumineux rouge clignote.	Surchauffe capteurs de température.	Contactez un centre agréé.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Affichage " Err1 " + témoin lumineux rouge clignote.	La résistance chauffante ne fonctionne pas.	Vérifiez que les broches d'alimentations sous le bol ne sont pas encrassées. Si c'est le cas, nettoyez-les et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un centre agréé.
Affichage " Err2 ".	Défaut électronique.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err3 ".	Défaut vitesse.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err4 ".	Défaut communication avec carte électronique chopper.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err8 ".	Défaut capteur sécurité de verrouillage.	Contactez un centre agréé.
Affichage " ntc1 " + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 1 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage " ntc2 " + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 2 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Problème de connexion		Reportez-vous au guide de l'application.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

- Elimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



L'emballage comprend exclusivement des matériaux sans danger pour l'environnement, pouvant être jetés conformément aux dispositions de recyclage en vigueur.

Pour la mise au rebut de l'appareil, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

- Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :



Participons à la protection de l'environnement !

① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

*La marque et les logos Bluetooth® sont des marques déposées par Bluetooth SIG, Inc. et leur utilisation par le Groupe SEB a fait l'objet d'une autorisation.

Google Play et Android sont des marques de Google Inc.

Apple et le logo Apple sont des marques d'Apple Inc., déposées aux États-Unis et d'autres pays. App Store est une marque de service d'Apple Inc.

LEXIQUE

Appairer : Action de grouper ou associer deux appareils.

Cette action s'effectue lors de la première connexion entre votre Smartphone ou tablette avec i-Companion xl.

Synchroniser : Action de mise à jour des informations. L'application et i-Companion xl se synchronisent afin d'échanger les informations lorsqu'ils sont connectés.

Connecter : Etablir une liaison entre l'application (Smartphone/tablette) et l'appareil (i-Companion xl). Cette action est indispensable pour la synchronisation.

Cookies : Ce sont les informations d'utilisation envoyées à Moulinex pour améliorer l'application.