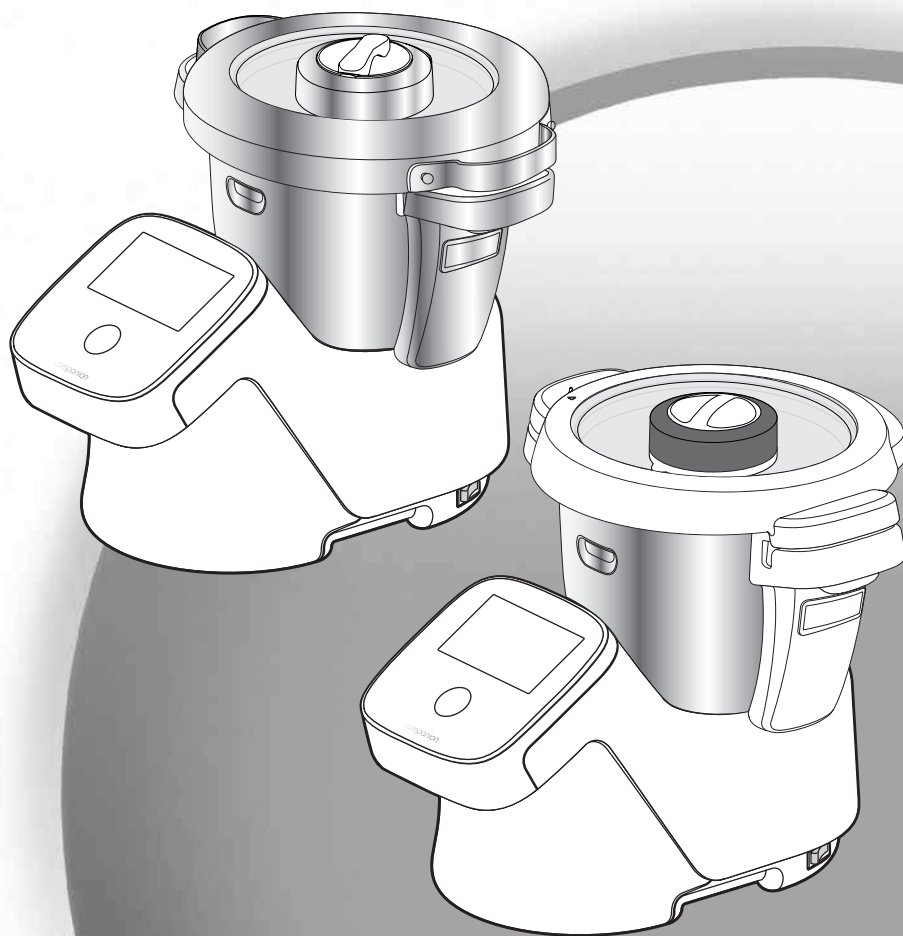


# i-companion touch xl



PL

EN

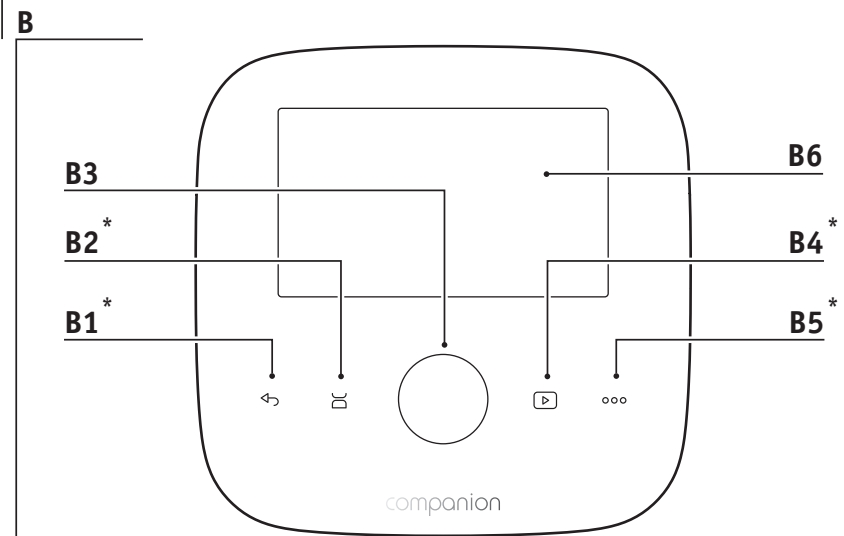
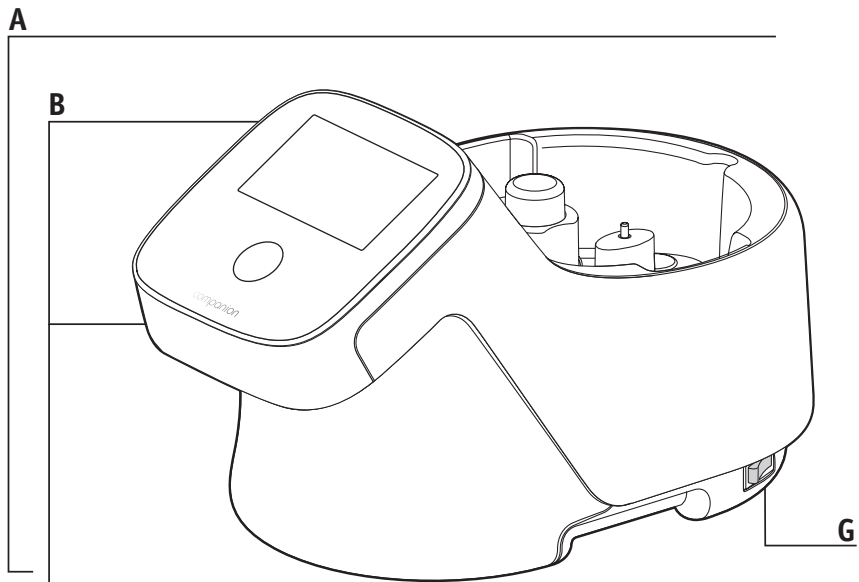
NL

HU

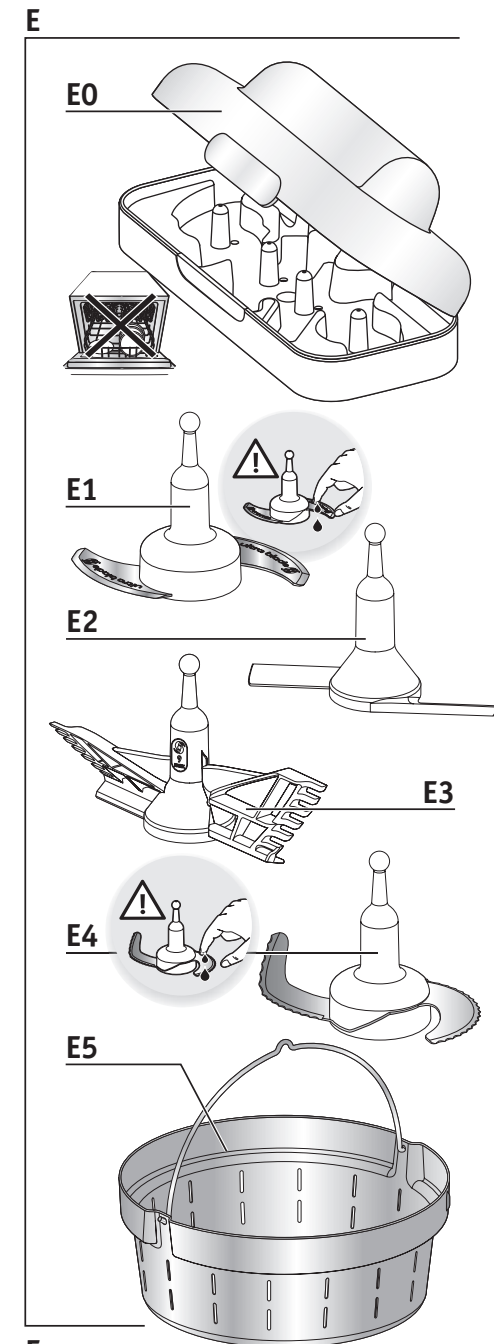
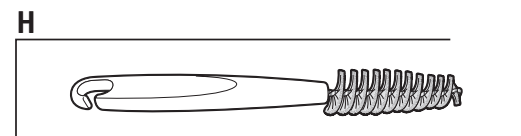
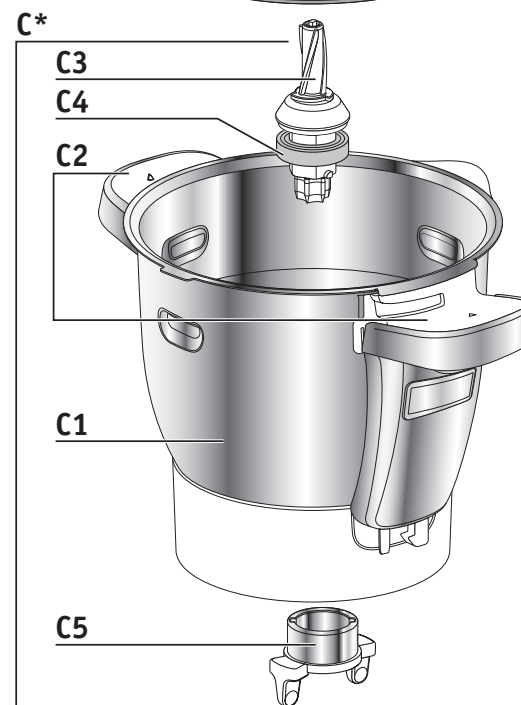
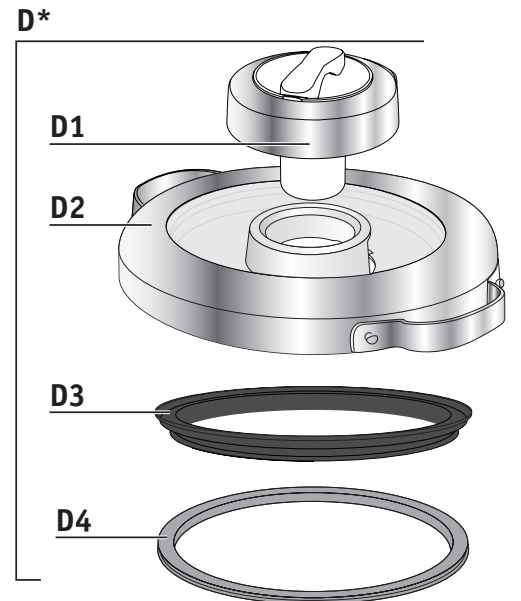
CS

SK

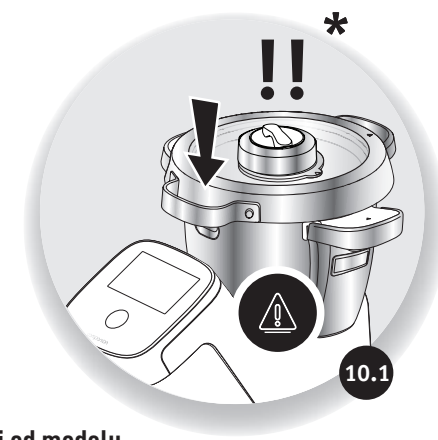
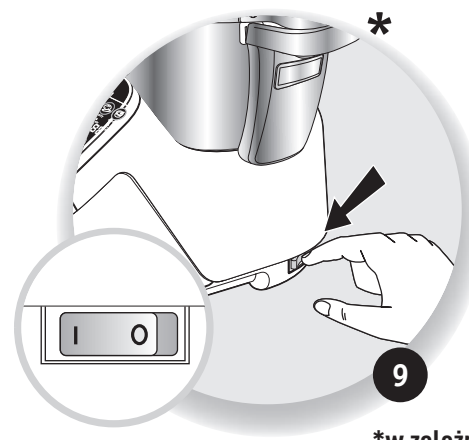
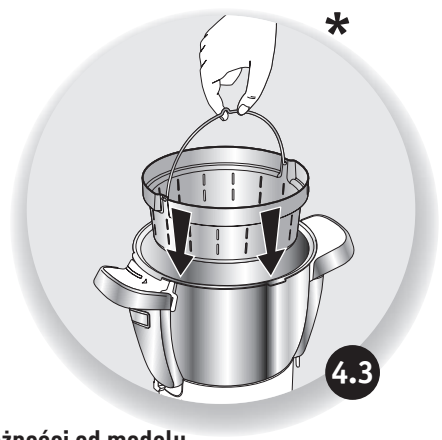
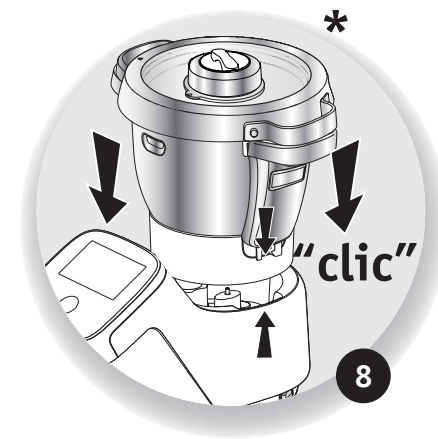
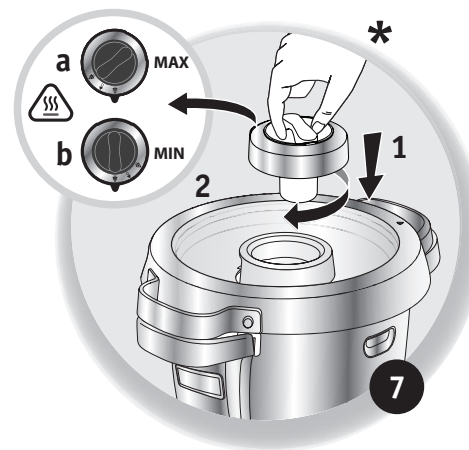
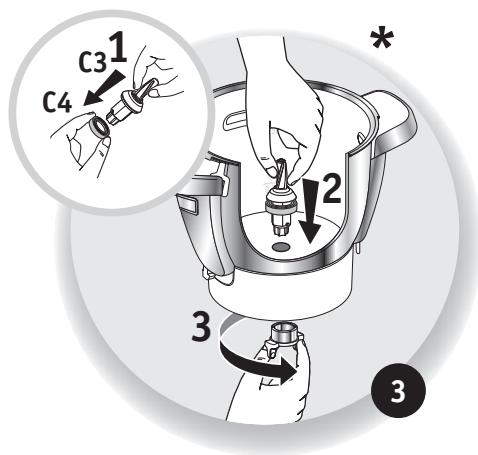
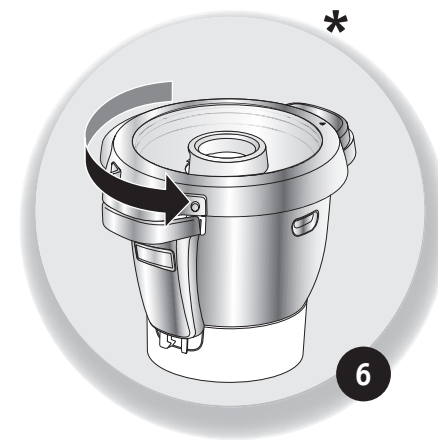
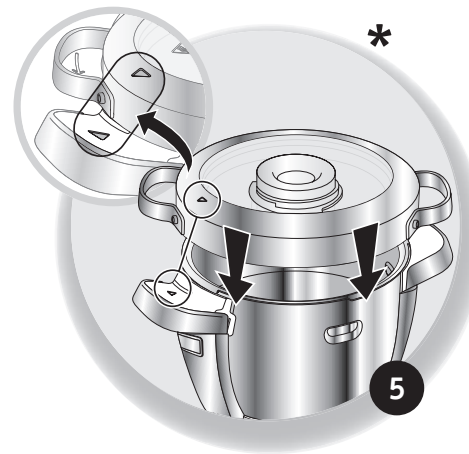
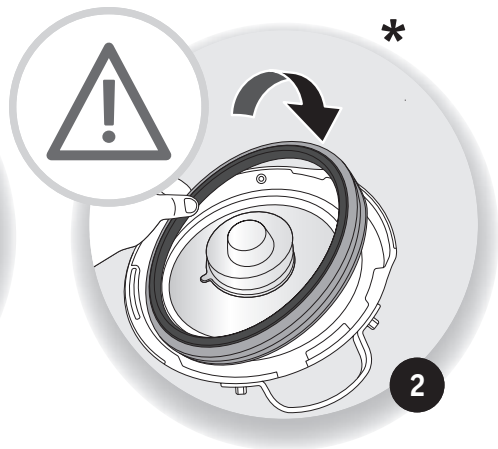
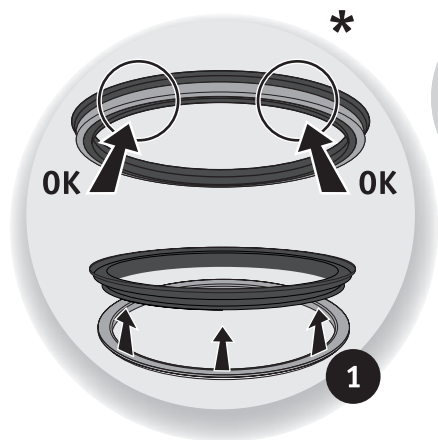
\*w zależności od modelu



PL - \* Ikony są widoczne tylko wtedy, gdy są przydatne do obsługi urządzenia.  
 EN - \* Icons are visible only when they are useful for operating your appliance.  
 NL - \* De pictogrammen zijn alleen zichtbaar als ze nuttig zijn voor het bedienen van uw apparaat.  
 HU - \* Az ikonok csak akkor láthatók, ha a készülék működtetéséhez hasznosak.  
 CS - \* Ikony se zobrazují pouze tehdy, jsou-li užitečné pro provoz spotřebiče.  
 SK - \* Ikony sú viditeľné len vtedy, keď sú užitočné na ovládanie zariadenia.

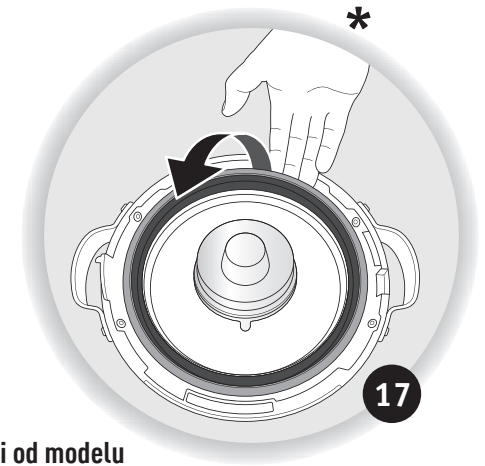
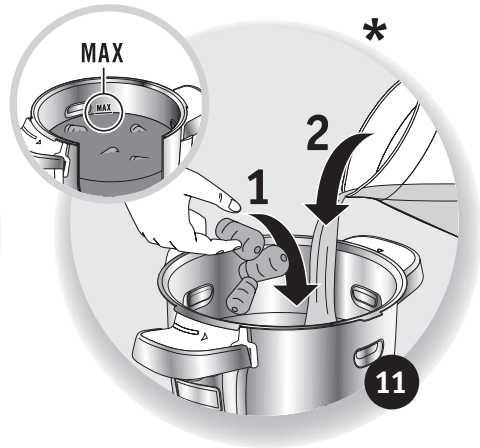
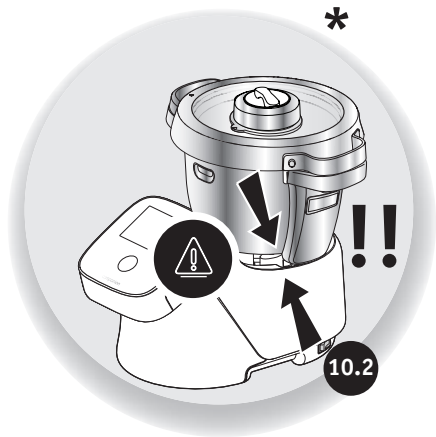


\*w zależności od modelu

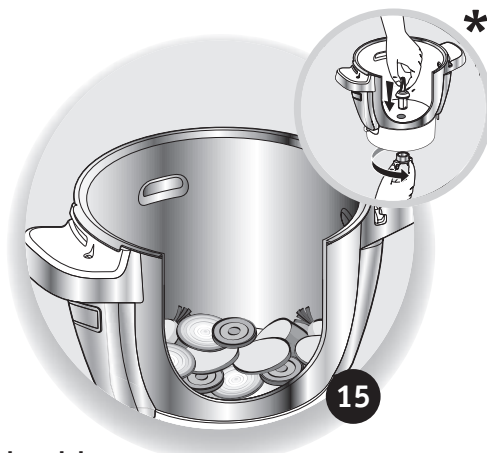
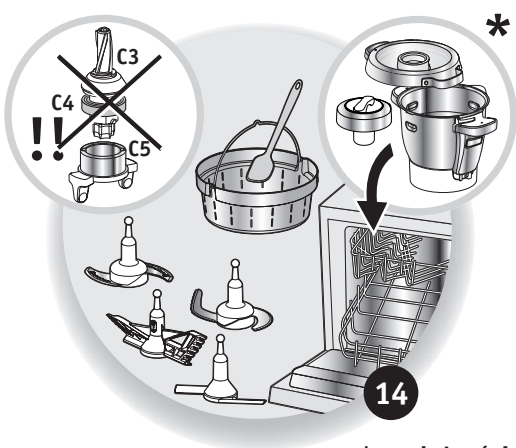
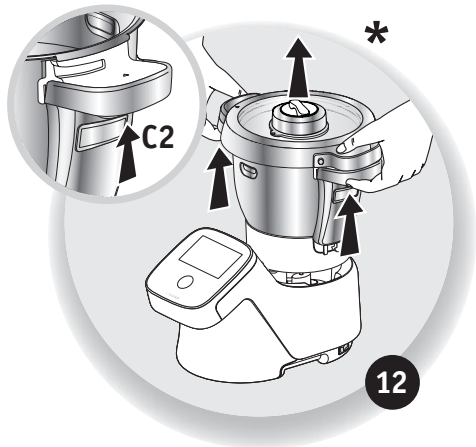


\*w zależności od modelu

\*w zależności od modelu



\*w zależności od modelu



\*w zależności od modelu

### Bezpieczeństwo osobiste

- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Urządzenie oraz instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek użycie urządzenia niezgodne z instrukcją.
- Zawsze odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli jest nieużywane, a także przed jego montażem, demontażem i myciem. Urządzenie nie może być używane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie nie powinno być używane przez dzieci. Należy przechowywać urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Urządzenie nie powinno być używane przez 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 na temat obsługi urządzenia. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Podczas użytkowania urządzenia niektóre części

- mocno się nagrzewają (stalowe fragmenty miski i zatyczki, wyjmowany wałek napędowy, przezroczyste części pokrywki, metalowe części pod miską, koszyczek). Może to prowadzić do poparzeń. Urządzenie należy obsługiwać, korzystając z nieprzewodzących ciepła elementów z tworzyw sztucznych (uchwyty, zespół silnika).
- Dostępne powierzchnie mogą się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Urządzenia nie włącza się za pomocą zewnętrznego minutnika ani oddzielnego pilota.
- Nie używać urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo, jest uszkodzone albo jeśli doszło do uszkodzenia przewodu zasilającego lub wtyczki. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, przewód zasilający należy wymienić w autoryzowanym punkcie serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).
- Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie. Nie wkładać zespołu silnika (A) pod bieżącą wodę.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnętrznego w warunkach domowych, na wysokości poniżej 2000 m n.p.m. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności i zastrzega sobie prawo do unieważnienia gwarancji w przypadku nieprzestrzegania instrukcji albo



komercyjnego lub nieodpowiedniego użytkownika urządzenia.

- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku w następujących przypadkach, które nie są objęte gwarancją:
  - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
  - aneksy kuchenne używane przez pracowników w sklepach, biurach i innych środowiskach zawodowych;
  - gospodarstwa rolne;
  - hotele, motele i inne obiekty mieszkaniowe;
  - pensjonaty z bufetem/restauracją.

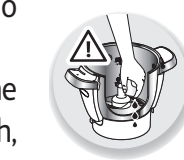


### OSTRZEŻENIE:

Urządzenie emituje parę, która może powodować oparzenie.

Z pokrywką należy obchodzić się ostrożnie. Chwytać ją należy za uchwyty lub nasadkę (używając rękawic lub chwytaka). Chwytać zatyczkę za jej środkową część.

- Nie uruchamiać ani użytkować urządzenia, jeżeli uszczelka nie jest właściwie ustawiona na uchwycie uszczelki i/lub jeżeli uszczelka nie jest właściwie ustawiona na pokrywce. Urządzenie należy uruchamiać i użytkować z zatyczką umieszczoną w otworze w pokrywce (chyba że w konkretnym przepisie wskazano inaczej).



### OSTRZEŻENIE:

Nieprawidłowe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała.

Należy zachować ostrożność przy opróżnianiu miski i myciu ostrzy noża Ultrablade (F1) oraz ostrza do zagniatania i kruszenia (F4), ponieważ te elementy są bardzo ostre.

Po każdym użyciu nóż Ultrablade (E1) należy umieścić w misie.

- Należy zachować ostrożność podczas wlewania gorącego płynu do urządzenia, ponieważ może z niego wypłynąć w wyniku nagłego doprowadzenia do wrzenia.

OSTRZEŻENIE: Należy zachować ostrożność podczas obsługi urządzenia (czyszczenie, napełnianie i nalewanie): Uważać, aby nie rozlać płynu na złączka.

OSTRZEŻENIE: Niektóre produkty ze skórą (całe kiełbaski, ozory, drób itp.) lub duże kawałki mięsa mogą tryskać uwięzionymi w środku gorącymi płynami. Zalecane jest uprzednie nakłucie ich nożem lub widelcem.

OSTRZEŻENIE: Powierzchnia elementu grzewczego pozostaje gorąca po użyciu urządzenia. Podczas nagrzewania urządzenia oraz do chwili jego całkowitego ostygnięcia

**PL** należy dotykać tylko uchwytów (blokad C2, uchwytu pokrywki D2 i uchwytu zatyczki D1).

• Informacje na temat ustawiania prędkości oraz czasu pracy poszczególnych akcesoriów i programów można znaleźć w instrukcji obsługi.

Szczegółowe informacje dotyczące składania i montażu akcesoriów w urządzeniu można znaleźć w instrukcji obsługi.

Szczegółowe informacje dotyczące czyszczenia i konserwacji urządzenia można znaleźć w instrukcji obsługi.

Podczas czyszczenia urządzenia należy zawsze postępować zgodnie z instrukcjami czyszczenia:

- Odłączyć urządzenie z sieci.
- Nie czyścić urządzenia, gdy jest gorące.
- Czyścić wilgotną szmatką lub gąbką.
- Nie wkładać urządzenia do wody ani pod bieżącą wodę.

### **DOTYCZY TYLKO RYNKÓW EUROPEJSKICH:**

- Przechowywać urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, które nie mają wystarczającego doświadczenia lub wiedzy pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru, pouczenia

na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń.

- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat pod warunkiem zapewnienia im odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat całkowicie bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń związanych z obsługą urządzenia. Dzieci nie mogą wykonywać czynności czyszczenia ani konserwacji urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.

### **Podłączanie do zasilania**

- Urządzenie musi być podłączone do gniazda elektrycznego z uziemieniem.
- Urządzenie może być zasilane wyłącznie prądem przemiennym. Sprawdzić, czy napięcie zasilania wskazane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem w instalacji elektrycznej.
- Nieprawidłowe podłączenie powoduje unieważnienie gwarancji.
- W celu odłączenia urządzenia z sieci nie należy ciągnąć za przewód zasilający.
- Nie umieszczać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki do wody. Nie zostawiać przewodu zasilającego ani wtyczki w pobliżu elementów przewodzących ciepło urządzenia, źródła ciepła, ani na ostrych krawędziach, ani w bezpośrednim kontakcie z tymi elementami.

### **Nieprawidłowe użytkowanie**

- Nie dotykać pokrywki, zanim urządzenie nie zatrzyma się całkowicie (przycisk STOP). Począć, aż miksowane składniki nie będą się obracać.
- Zawsze najpierw wkładać do miski składniki o stałej konsystencji, a następnie składniki płynne (**patrz rys. 11**). Nie przekraczać poziomu MAX oznaczonego wewnątrz miski (**patrz rys. 11**). Jeżeli miska jest przepełniona, może z niej wypłynąć wrząca woda.
- Uwaga: podczas korzystania z programu gotowania na parze należy dodać 0,7 l wody (**patrz rys. 4.2**).
- Podczas pracy urządzenia nie wkładać do miski palców ani jakichkolwiek innych przedmiotów.
- Nie używać miski jako pojemnika (przechowywanie, mrożenie, sterylizacja).
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej, odpornej na wysokie temperatury, czystej i suchej powierzchni roboczej.
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu ścian ani szafek, ponieważ wytwarzana para może powodować ich uszkodzenie.
- Nie stawiać urządzenia w pobliżu uruchomionego źródła ciepła (płyta grzewcza, elektryczne urządzenie gospodarstwa domowego itp.).
- Nie przykrywać pokrywki ścierką ani jakimkolwiek innym przedmiotem. Nie zatykać otworu w pokrywie — zawsze

używać zatyczki do regulowania pary.

- Podczas pracy urządzenia nie pozwolić, aby nad miską zwisły włosy, szalik, krawat itp.
- Nie wkładać akcesoriów do kuchenki mikrofalowej.
- Nie używać urządzenia na zewnątrz.
- Nie przekraczać maksymalnej ilości podanej w instrukcji.
- Urządzenie można schować dopiero po jego ostygnięciu.
- Nie wkładać miski do zamrażarki w celu schłodzenia — w tym celu należy zawsze korzystać z lodówki.
- Nie pozostawiać łopatek w oleju w temperaturze 150°C przez ponad 20 minut.

### **OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA**

- Ze względów własnego bezpieczeństwa nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych innych niż oferowane przez autoryzowane punkty serwisowe.
- Wszelkie czynności poza czyszczeniem lub rutynową konserwacją powinny być wykonywane przez zatwierdzony punkt serwisowy.
- Zapoznać się z tabelą „Co zrobić, jeśli urządzenie nie działa” na końcu instrukcji obsługi.



Niniejsza broszura zawiera kilka wskazówek, które pomogą w pełni wykorzystać możliwości urządzenia, w tym przygotowywać zupy, gulasz, potrawy na parze i ciasta.

## OPIS URZĄDZENIA:

### A Zespół silnika

#### B Przyciski dotykowe\*

- B1: Anuluj
- B2: Waga (w zależności od modelu)
- B3: START/STOP
- B4: Wideo
- B5: Ustawienia
- B6: Ekran dotykowy

### C Zespół miski

- C1: Misa ze stali nierdzewnej
- C2: Blokady
- C3: Wyjmowany wałek napędowy
- C4: Pierścień uszczelniający
- C5: Pierścień blokujący wałek napędowy

### D Zespół pokrywki

- D1: Zatyczka do regulacji pary
- D2: Pokrywka
- D3: Uchwyt uszczelki
- D4: Pierścień uszczelniający

### E Akcesoria

- E0: Schowek na akcesoria
- E1: ostrze tnące Ultrablade
- E2: Mieszadło
- E3: Trzepaczka
- E4: Ostrze do zagniatania/kruszenia
- E5: Koszyk parowy

### F Łopatką

- G Przełącznik 0/I do odłączania zasilania od urządzenia

### H Szczotka do czyszczenia

\* Ikony są widoczne tylko wtedy, gdy są przydatne do obsługi urządzenia.

## DANE TECHNICZNE URZĄDZENIA:

<b>Moc:</b>	1550 W (1000 W: rezystor grzejny/550 W: silnik)
<b>Zakres temperatur:</b>	Od 30° do 150°C Regulacja co 5°C.
<b>Zakres czasu pracy:</b>	Od 5 sekund do 2 godzin Regulacja: od 5 sekund do 1 minuty.
<b>Liczba prędkości: 13</b>	- 2 prędkości przerywane: prędkość 1 (5 s wł./20 s wył.). prędkość 2 (10 s wł./10 s wył.). - 10 progresywnych prędkości ciągłych (prędkości od 3 do 12). - 1 maks. prędkość przerywana (prędkość 13).
<b>Częstotliwość:</b>	2412–2484 MHz
<b>Maksymalna transmitowana moc:</b>	20 dBm
<b>Tryb gotowości:</b>	Urządzenie przechodzi w tryb gotowości po 15 minutach braku aktywności. Aby ponownie włączyć urządzenie, należy nacisnąć jeden z przycisków dotykowych (B1–B5) Zużycie energii w trybie gotowości, gdy urządzenie jest podłączone do zasilania: 0,2 Wh

\* Google Play i Android są znakami towarowymi firmy Google Inc.

Apple i logo Apple są znakami towarowymi firmy Apple Inc., zarejestrowanymi w Stanach Zjednoczonych i innych krajach. APP Store jest znakiem usługowym firmy Apple Inc.

## URZĄDZENIE

Urządzenie jest wyposażone w przedstawione poniżej akcesoria:

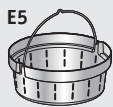
Akcesoria te mają również obszary chwytu, które ułatwiają ich użycie podczas przygotowywania przepisów.

Ostrze tnące 	Miksowanie zup		3 min	3 l			
	Miksowanie owoców na przecier		40 s	1 kg			
	Siekanie warzyw		15 s	0,6 kg			
	Siekanie mięsa		30 s	1 kg			
	Siekanie ryb		15 s	1 kg			
!! Nie używać tego akcesorium do rozdrabniania twardych składników. W tym celu użyć ostrza do zagniatania/kruszenia E4.							
Mieszadło 	Potrawy zrumienione		5 min	500 g	130°C		
	Potrawy duszone		45 min	3 l	95°C		
	Risotto		22 min	1,5 kg	95°C		
	Ratatouille, chutney, rośliny strączkowe (ustawienia: sprawdź w książce z przepisami)						
Trzepaczka 	Ubite białka jaj		5/10 min	maks. 8			
	Majonez, bita śmietana		2/5 min	0,5 l			
	Sosy, kremy		Od 4 do 7	1/20 min	1 l	60-90°C	
	Tłuczone ziemniaki		Od 6 do 7	1 min	1 l		
	Polenta		Od 4 do 5	1/16 min	1 l	90°C	
Ostrze do zagniatania/kruszenia 	Zagniatanie ciasta na biały chleb		2 min i 30 s	1,2 kg			
	Zagniatanie kruchego ciasta, ciasta na biszkopt, specjalnego ciasta na chleb		2 min i 30 s	1 kg			
	Zagniatanie wyrośniętego ciasta (chałka, babka itp.)		1 min i 30 s 2 min	0,8 kg			
	Mieszanie lekkich ciast (na ciastka itp.)		40 s 3 min	1 kg			
	Siekanie orzechów			1 min	0,6 kg		
	Siekanie twardych składników			1 min	0,6 kg		
	Kruszenie lodu			1 min	od 6 do 10		
	Ciasto na naleśniki, ciasto na gofry			1 min	1,5 l		
	Zatyczka 		Zatyczka do regulacji pary		Maks. (a) = gotowanie na parze. Min. (b) = risotto, kremowe desery jajeczne, sosy itp.		
			Pozycja „min.” umożliwi maksymalne ułatwienie skroplin, nadając potrawom lub sosom lepszej konsystencji (risotto, kremowe desery jajeczne, sosy itp.).				
Pozycja „maks.” umożliwi utrzymanie maksymalnej ilości ciepła i pary w dla wszystkich funkcji gotowania parowego (zupy itp.). Ta pozycja zapobiega także rozpryskom podczas mieszania/miksowania.							
* W zależności od modelu							



Czas gotowania w koszyku parowym ma charakter orientacyjny — w większości przypadków stanowi wiarygodny wskaźnik czasu gotowania. Jednak na czas gotowania mają wpływ niektóre czynniki: wielkość warzyw (krojone lub niekrojone)/ilość składników w koszyku/ odmiana i dojrzałość warzyw/ilość wody w misie, która musi odpowiadać oznaczeniom (0,7 l). Należy upewnić się, że zatyczka do regulacji pary jest obrócona w kierunku „maks.” (a). Jeśli potrawa nie jest wystarczająco ugotowana, można nieco przedłużyć czas gotowania.

Koszyk parowy



Warzywa, ryby lub mięso gotowane na parze		20/40 min	1 kg	100 °C
Zupy z kawałkami warzyw	12	3 min	3 l	100 °C
P1 — cukinia		20 min	800 g	
P1 — pasternak		25 min	800 g	
P1 — biała część pora		25 min	800 g	
P1 — brokuły		20 min	500 g	
P1 — ryby		15 min	600 g (z papierem do pieczenia)	
P2 — ziemniaki		30 min	1 kg	
P2 — marchew		30 min	1 kg	
P2 — zielony groszek		30 min	800 g	
P2 — białe mięso		20 min	600 g (z papierem do pieczenia)	

W misie można rumienić potrawy bez nałożonej pokrywy. Umożliwia to mieszanie składników oraz kontrolowanie procesu gotowania.

Funkcja GOTOWANIE BEZ POKRYWKI nie jest odpowiednia do przygotowywania dżemów ani mieszanin na bazie mleka (ryzyko rozlania).

Wymowany wałek napędowy



	PRACA W TEMP. DO 130°C	PRACA W TEMP. OD 135°C DO 150°C
Gotowanie z pokrywką lub bez niej	Pokrywka zamknięta 	Pokrywka otwarta 
Akcesoria	Wszystkie akcesoria do użytku z wałkiem napędowym 	Tylko wymowany wałek napędowy 
Prędkość	Tak	Nie
Maksymalny czas	- jeśli temperatura wynosi maksymalnie 100°C: 2 godz. - jeśli temperatura jest w przedziale od 100°C do 130°C: 1 godz.	- jeśli temperatura wynosi co najmniej 135°C: 20 min

Nie usuwać wałka napędowego natychmiast po jego użyciu. Aby go ostudzić, należy wlać wodę do pustej misy.

## MONTAŻ MISY, AKCESORIÓW I POKRYWKI

- Przed pierwszym użyciem wyczyścić wszystkie elementy (C, D, E, F i H) w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Nie czyścić zespołu silnika (A). Misa (C) jest wyposażona w wałek napędowy (C3), który można wyjąć, aby ułatwić czyszczenie.
- Przed użyciem upewnić się, że wszystkie opakowania zostały usunięte, w szczególności zabezpieczenie między misą (C) a zespołem silnika (A).
- Umieścić pierścień uszczelniający (D3) w uchwycie uszczelki (D4) (patrz rys. 1), a następnie zamocować zespół na pokrywie (D2) (patrz rys. 2).
- Umieścić pierścień uszczelniający (C4) na wałku napędowym (C3). Zablokować element złożony na podstawie misy za pomocą pierścienia blokującego (C5) (patrz rys. 3). W przypadku korzystania z funkcji gotowania bez użycia pokrywy należy umieścić pierścień uszczelniający (C4) na wymowany wałek napędowy. Zablokować element złożony na podstawie misy za pomocą pierścienia blokującego (C5) (patrz rys. 3).
- Umieścić wybrane akcesorium w misie:
  - Umieścić akcesoria (E1, E2, E3 lub E4) na wałku napędowym na dnie misy (patrz rys. 4.1);
  - W przypadku gotowania na parze należy włożyć koszyk parowy (E5) do misy (patrz rys. 4.3), po uprzednim napełnieniu jej 0,7 l płynu do gotowania (woda, sos, itp.) (patrz rys. 4.2).
- Włożyć składniki do misy lub koszyka parowego. Umieścić pokrywę na misie (C), wyrównując dwa trójkąty (patrz rys. 5). Zablokować pokrywę bez nadmiernego użycia siły, obracając w kierunku wskazanym strzałką (patrz rys. 6).
- Założyć zatyczkę do regulacji pary (D1) na pokrywę. Możliwe są jej trzy położenia (patrz rys. 7).
- Umieścić misę (C) na zespole silnika (A) tak, aby usłyszeć kliknięcie (patrz rys. 8). Urządzenie uruchomi się tylko wtedy, gdy misa i pokrywa będą prawidłowo umieszczone oraz zablokowane na zespole silnika.

Jeśli jeden lub oba elementy zostały nieprawidłowo umieszczone lub zablokowane (patrz rys. 10.1 i 10.2), na ekranie zostanie wyświetlone ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa. ⚠

## URZĄDZENIE JEST WYPOSAŻONE W ZABEZPIECZENIE BLOKADY POKRYWKI

Pokrywa jest blokowana przy każdym uruchomieniu urządzenia. Zapobiega to otwarciu pokrywy podczas przygotowywania przepisu. Nie należy podejmować prób otwarcia zablokowanej pokrywy. To zabezpieczenie jest wyłączane po każdym zatrzymaniu pracy urządzenia. Jeśli wybrano temperaturę 50°C lub wyższą oraz prędkość 5 lub wyższą, na wyświetlaczu panelu sterowania wskazane zostanie 10-sekundowe odliczanie. Pokrywkę będzie można otworzyć dopiero po zakończeniu odliczania.



Następujące przyciski sterujące się świecą, gdy są dostępne do użycia:



Przycisk środkowy ma 11 funkcji. Funkcje te różnią się w zależności od czynności, które należy wykonać (uruchomienie, wstrzymanie, następny krok, potwierdzenie, zatrzymanie, itp.)



Jeśli do przygotowywanych potraw dostępny jest film, można go odtworzyć, dotykając tego przycisku.



Anuluj/Wrót



Ustawienia (zmiany ustawień, połączenie Wi-Fi, składniki przepisu itp.)



Korzystanie z podłączonej wagi\*

## 1. PIERWSZE UŻYCIE

Robot wielofunkcyjny i-Companion Touch XL to inteligentne urządzenie, który pomaga pomyślnie przygotować każdy posiłek. Oferuje setki bezpłatnych przepisów, dostępnych po paru dotknięciach ekranu.

Intuicyjny, interaktywny ekran dotykowy umożliwia przygotowanie wielu potraw w rekordowo krótkim czasie.

Robot i-Companion Touch XL przygotowuje, wymiesza i ugotuje składniki. Poprowadzi Cię krok po kroku przez wszystkie etapy przepisu.

Wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami — to naprawdę tak proste!

Robot i-Companion Touch XL włącza się przełącznikiem 0/I (patrz rys. 9), po czym wystarczy postępować zgodnie z instrukcjami wyświetlanymi na ekranie. Na każdym kroku ikona ? oferuje pomoc w jego wykonaniu. Strona z często zadawanymi pytaniami jest dostępna pod adresem [www.tefal.pl](http://www.tefal.pl)

Pod poniższym adresem dostępne są samouczki wideo, które pomogą rozpocząć korzystanie z urządzenia:

<http://bit.ly/MeetyourTefalCompanion>

### • Ustawienia właściwe dla danego kraju

Przy pierwszym użyciu urządzenia trzeba będzie wybrać ustawienia właściwe dla swojego kraju.

1 Wybierz kraj

2 Wybierz język

Po wykonaniu tych dwóch kroków wyświetlony zostanie ekran powitalny.

### • Połączenie z Internetem




Teraz można podłączyć urządzenie i-Companion Touch XL do domowego Internetu. Można to zrobić od razu, wybierając opcję „Now” (Teraz), lub później, wybierając opcję „Later” (Później).

Ten krok można wykonać później, przechodząc do ustawień urządzenia i-Companion Touch XL z poziomu ekranu głównego.




Korzystanie z następujących funkcji wymaga połączenia z Internetem:

dostęp do wszystkich przepisów, „My recipe books” (Moje książki z przepisami), „In my fridge” (Co mam w lodówce), zdjęcia i filmy w przewodniku przyrządzania przepisów, aktualizacje produktu.

Aby podłączyć urządzenie i-Companion Touch XL do Internetu, należy wykonać następujące czynności:

- Wybrać sieć (Nie można uzyskać dostępu do sieci? Należy przejść do sekcji „Settings” (Ustawienia), a następnie „WiFi Settings” (Ustawienia Wi-Fi) > „Turn on WiFi” (Włącz sieć Wi-Fi))
- Wprowadzić hasło do Wi-Fi 
- Podczas nawiązywania połączenia wyświetlony zostanie ekran „Connection in progress” (Łączenie w toku). Ten krok może potrwać kilka minut.
- Po pomyślnym nawiązaniu połączenia wyświetlony zostanie ekran „Congratulations!” (Gratulacje!) 
- Na koniec należy wybrać swoją strefę czasową 

Znaczenie wskaźników połączenia Wi-Fi:

-  Urządzenie nie jest połączone z siecią Wi-Fi.
-  Urządzenie łączy się z siecią Wi-Fi.
-  Urządzenie jest połączone z siecią Wi-Fi.

Filmy instruktażowe dotyczące podłączania urządzenia i-Companion Touch XL do sieci Wi-Fi są dostępne pod adresem: <http://bit.ly/MeetyourTefalCompanion>

### • Łączenie z aplikacją

Aplikacja Companion pozwala na monitorowanie urządzenia i-Companion Touch XL bez konieczności przebywania w jego pobliżu. Urządzenie można połączyć ze smartfonem lub tabletem. Dzięki temu można również uzyskać dostęp do przepisów niezależnie od miejsca.

Należy sprawdzić, czy funkcja Wi-Fi w smartfonie/tablecie jest podłączona do Internetu (Wi-Fi/4G/3G itp.)

Urządzenie i-Companion Touch XL musi być podłączone do gniazdka elektrycznego.

Ten krok można wykonać później, przechodząc do ustawień urządzenia i-Companion Touch XL z poziomu ekranu głównego.

Korzystanie z następujących funkcji wymaga połączenia ze smartfonem/tabletem:

„My recipe books” (Moje książki z przepisami), zdalne śledzenie postępu wykonania przepisu za pomocą smartfonu, wysyłanie przepisów ze smartfonu/tabletu do urządzenia i-Companion Touch XL <https://www.tefal.pl/faq/Produkty/Elektryczne-urz%C4%85dzenia-do-gotowania/Robot-kuchenny/csc/CookingFoodProcessor>

- Zgodne urządzenia:

Listę modeli smartfonów i tabletek zgodnych z urządzeniem i-Companion Touch XL można znaleźć w witrynie [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

- Pobieranie aplikacji:

Pobrać aplikację Companion. Można ją pobrać bezpłatnie ze sklepów App Store (iPhone/iPad) i Google Play (Android).



- Łączenie konta:

W aplikacji Companion na smartfonie/tablecie należy wybrać produkt i-Companion Touch XL i utworzyć konto lub zalogować się na swoje istniejące konto.

Urządzenie wygeneruje kod (pojawi się na ekranie B6), który należy wprowadzić w aplikacji Companion.

Aby połączyć z urządzeniem i-Companion Touch XL wiele smartfonów/tabletek, każda aplikacja musi być połączona z tym samym kontem użytkownika Companion.

### Mój pierwszy przepis


Podczas pierwszego użycia urządzenie i-Companion Touch XL oferuje możliwość przygotowania pierwszego przepisu, który zaznajomić się z korzystaniem z urządzenia. Wybór opcji „My First recipe” (Mój pierwszy przepis) spowoduje wyświetlenie instrukcji przygotowania przepisu krok po kroku.

Przepis ten zniknie z ekranu głównego po jego użyciu lub po 10-krotnym użyciu urządzenia i-Companion Touch XL.

## 2. FUNKCJE URZĄDZENIA

Urządzenie i-Companion Touch XL może pracować w trybie „online”, ale może być również używane w trybie „offline”. Ponadto zawiera wiele funkcji, które pomagają w codziennych inspiracjach oraz przyrządzaniu idealnych posiłków. W trybie „offline” dostępnych jest 310 przepisów, natomiast tryb „online” oferuje dostęp do setek innych przepisów!

### • Wyszukiwanie przepisów

Przepisy kulinarne można wyszukiwać na ekranie głównym za pomocą przycisku „Search” (Szukaj) . Przepisy można wyszukiwać według nazwy lub składników. Ponadto wyszukiwanie można zawęzić za pomocą dostępnych filtrów.



### • Biblioteka przepisów

Na ekranie głównym można uzyskać dostęp do funkcji „Recipe library” (Biblioteka przepisów). Funkcja ta daje dostęp do wszystkich przepisów dostępnych w społeczności Companion. W trybie „offline” na ekranie głównym każdej funkcji urządzenia i-Companion Touch XL można znaleźć wybrane karty z przepisami. Bezpośrednio z tych kart można uruchomić instrukcję przyrządzenia potrawy krok po kroku.

Można także wyszukać przepis, dotykając ikony „Search” (Szukaj) .

W tym celu wystarczy wpisać nazwę potrawy lub składnik na pasku wyszukiwania i dotknąć przycisk OK.

Wyszukiwanie można zawęzić, dodając filtry (typ potrawy, czas przygotowania i pochodzenie przepisu).

### • Książki z przepisami (dostępne tylko z połączeniem Wi-Fi)

Dostęp do funkcji „My recipe books” (Moje książki z przepisami) można uzyskać z poziomu ekranu głównego. Funkcja ta umożliwia wyszukiwanie wszystkich przepisów, które zostały wcześniej zapisane jako ulubione za pomocą aplikacji Companion w smartfonie lub tablecie.

Aby korzystać z tej funkcji, należy pobrać aplikację Companion i utworzyć konto. Książki z przepisami można tworzyć i edytować w smartfonie/tablecie oraz uzyskiwać do nich dostęp za pomocą urządzenia i-Companion Touch XL, gdy jest podłączone do sieci Wi-Fi. Po podłączeniu urządzenia i-Companion Touch XL do sieci Wi-Fi książki z przepisami będą automatycznie zsynchronizowane między urządzeniem a smartfonem/tabletem po stworzeniu każdego przepisu.

### • Co mam lodówce (dostępna tylko z połączeniem Wi-Fi)

Dostęp do funkcji „In my fridge” (Co mam w lodówce) można uzyskać z poziomu ekranu głównego. Dzięki niej można wyszukiwać przepisów przy użyciu wybranych składników.







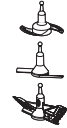





Aby znaleźć pomysł na przepis, wystarczy dotknąć funkcji „In my fridge” (Co mam w lodówce), a następnie dodać maksymalnie dwa składniki. W przypadku każdego składnika można wprowadzić ilość za pomocą podłączonej wagi. Następnie należy dotknąć opcji „Search” (Szukaj), aby wyświetlić listę przepisów pasujących do wprowadzonych ustawień.

Urządzenie oferuje 14 fabrycznie zaprogramowanych programów automatycznych:

















Sosy	Duszenie	Zupy	Na parze	Ciasta	Desery	Programy dodatkowe
 Sos	 Gulasz	 Zupa krem	 Delikatna para	 Chleb	 Deser	 Podgrzewanie
	 Powolne duszenie	 Zupa z kawałkami	 Mocna para	 Brioszki		 Płukanie
	 Risotto			 Ciasto		

- Wybrać odpowiedni program.
- Istnieje możliwość zmiany wstępnie zaprogramowanych ustawień (w zależności od wybranego przepisu, składników i przygotowanych ilości składników). Za pomocą przycisków - i + ustawić temperaturę, czas i szybkość gotowania.
- Po zakończeniu zmiany ustawień naciskając przycisk uruchomienia (B3), aby rozpocząć program.
- Po zakończeniu programu urządzenie wyemituje trzy sygnały dźwiękowe.
- Po zakończeniu programów „Gładka zupa”, „Zupa z kawałkami”, „Duszenie”, „Risotto”, „Sos”, „Deser”, „Delikatna para” oraz „Mocna para”, urządzenie automatycznie przełącza się na tryb podgrzewania na 45 minut — w tym czasie jedzenie jest gotowe do podania. W przypadku użycia programów „Duszenie”, „Sos”, „Deser” oraz w trybie ręcznym silnik urządzenia pracuje z określoną prędkością w celu zachowania konsystencji mieszanki i zapobiegania przywieraniu jej do dna miski. Aby zakończyć funkcję podgrzewania, wystarczy nacisnąć przycisk „Finished” (Koniec) (B3). Po zakończeniu wyrabiania ciasta w programach „Chleb” i „Chałka”

- urządzenie przełącza się na tryb „wyrastanie ciasta” w temperaturze 30°C na 40 minut, aby zwiększyć jego objętość. Jeśli w trakcie trwania tego programu pokrywa zostanie otwarta lub pojemnik zostanie usunięty z podstawy, program zostanie zakończony. Aby zatrzymać tę funkcję, należy nacisnąć przycisk „Ustawienia” i wybrać opcję „Reset” (Zresetuj).
- Po uruchomieniu programu automatycznego istnieje możliwość zatrzymania urządzenia w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku „Stop”. Program zostanie automatycznie wstrzymany. Można go uruchomić ponownie, naciskając przycisk „Start”. W razie wyboru nieprawidłowego programu i chęci anulowania go, należy nacisnąć przycisk „Anuluj/Wrót”.
- Program „Podgrzewanie” umożliwia podgrzewanie ugotowanego dania przez 20 minut (z możliwością regulacji od 5 do 60 min).
- Program „Płukanie” ułatwia czyszczenie miski. Wlać do miski 0,7 l wody z jedną kroplą płynu do mycia naczyń, po czym uruchomić program.

Programy automatyczne	Sos	Zupa krem	Zupa z kawałkami	Gulasz	Powolne duszenie	Risotto
						
Prędkość „domyślna” (regulowana)	V6 Od V2 do V8	10 impulsów i V12 przez 2 min	Od V7 do V10 przez 30 s	V3	V1	V2
Temperatura „domyślna” (regulowana)	70° (od 50°C do 100°C)	100° (od 90°C do 100°C)	100° (od 90°C do 100°C)	130°C Bez regulacji	95° (od 80°C do 100°C)	95° (od 80°C do 100°C)
Temperatura „domyślna” (regulowana)	8 min (od 5 do 40 min)	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 godz.)	20 min (od 10 min do 2 godz.)
„Domyślna” funkcja „podgrzewanie” po zakończeniu programu	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Przykładowe przepisy	Sos holenderski	Zupa dyniowa	Zupa warzywna	Warzywa na parze	Wołowina po burgundzku	Risotto
Zgodne akcesoria						

Niektóre przepisy mogą powodować nieoczekiwane przepełnienie spowodowane powstawaniem pęcherzyków powietrza, szczególnie w przypadku użycia mrożonych warzyw. W takim przypadku konieczne będzie odpowiednie zmniejszenie objętości składników.

Programy automatyczne	Delikatna para	Mocna para	Chleb	Brioszki	Ciasto	Deser	Podgrzewanie	Płukanie
								
Prędkość „domyślna” (regulowana)			V5 przez 2 min i 30 s	V5 przez 1 min i 30 s, następnie V6 przez 2 min	V3 przez 40 s, następnie V9 przez 3 min	V4 (od V2 do V8)	V2 (od V2 do V6)	V8 (od V5 do V8)
Temperatura „domyślna” (regulowana)	100°C (bez regulacji)	100°C (bez regulacji)				90°C (od 50°C do 110°C)	90°C (od 70°C do 100°C)	80°C (bez regulacji)
Temperatura „domyślna” (regulowana)	30 min (od 1 do 60 min)	35 min (od 1 do 60 min)	2 min i 30 s (od 30 s do 2 min i 30 s)	3 min i 30 s (od 30 s do 3 min i 30 s)	30 min i 40 s (od 1 min i 40 s do 3 min i 40 s)	15 min (od 5 do 60 min)	20 min (od 5 do 60 min)	5 min (od 1 do 10 min)
„Domyślna” funkcja „podgrzewanie” po zakończeniu programu	45 min	45 min				45 min		
„Domyślna” funkcja wyrastania ciasta w 30°C po zakończeniu programu			40 min	40 min				
Przykładowe przepisy	Foie gras na parze	Purée z marchwi na parze	Chleb	Chałka	Ciasto owocowe	Krem do ciast		0,7 l wody + 1 kropla płynu do mycia naczyń
Zgodne akcesoria								

## • Tryb ręczny

Ustawienia prędkości, temperatury i czasu gotowania w urządzeniu i-Companion Touch XL można dostosować do własnych przepisów.

Dostęp do funkcji „Manual mode” (Tryb ręczny) można uzyskać z poziomu ekranu głównego.



Wybór prędkości silnika.

2 prędkości przerywane, 10 progresywnych prędkości ciągłych i 1 maksymalna prędkość przerywana (V13).



Wybór temperatury pieczenia.

Od 30°C do 150°C.



Wybór czasu pracy.

Od 5 sekund do 2 godzin.



Zwiększona prędkość, temperatura i czas gotowania.

Zmniejszona prędkość, temperatura i czas gotowania.

### Instrukcja obsługi:

Urządzenie jest wyposażone w mikroprocesor kontrolujący i monitorujący jego stabilność. W przypadku niestabilności prędkość obrotowa silnika zostanie automatycznie zmniejszona. Jeśli niestabilność będzie się utrzymywać, silnik zostanie zatrzymany, a na ekranie wyświetlony zostanie komunikat dotyczący bezpieczeństwa.

- Sprawdzić, czy nie dodano zbyt wielu składników i czy wybrana prędkość jest odpowiednia.
- Sprawdzić, czy używane jest zalecane akcesorium.
- Następnie uruchomić ponownie urządzenie w normalny sposób.

## • Ustawienia


Dostęp do funkcji „Settings” (Ustawienia) można uzyskać z poziomu ekranu głównego. Funkcja ta umożliwia aktualizację danych zapisanych podczas pierwszego użycia urządzenia i-Companion Touch XL.

Można także podłączyć urządzenie do sieci Wi-Fi lub połączyć je z aplikacją, jeśli nie zrobiono tego podczas pierwszego użycia urządzenia.


## • Podłączona waga\*

- Łączenie podłączonej wagi z urządzeniem i-Companion Touch XL:

W przypadku, gdy do urządzenia i-Companion Touch XL jest dołączona waga, waga jest połączona z urządzeniem. Nie ma potrzeby wykonywania żadnych dalszych czynności.

W przypadku wagi zakupionej oddzielnie należy przejść do ustawień urządzenia i dotknąć opcji „My accessories” (Moje akcesoria).  Następnie należy wybrać wagę. Waga jest teraz połączona.

- Używanie podłączonej wagi

Gdy na urządzeniu i-Companion Touch XL zaświeci się przycisk podłączonej wagi , można ważyć składniki podczas przygotowywania przepisów.

Aby to zrobić, należy nacisnąć ikonę  i umieścić na wadze wybrane składniki.

!! Waga przechodzi w tryb gotowości po 30 sekundach braku aktywności. Aby włączyć ją ponownie, wystarczy nacisnąć przycisk OK.

Dostępne są trzy sposoby użycia wagi:

- Ważenie podczas przygotowywania: wszystkie składniki można zważyć przez rozpoczęciem przygotowywania przepisu.

- Ważenie w trakcie realizacji przepisu: składniki można ważyć w trakcie realizacji przepisu na początku każdego nowego kroku.

- Ważenie swobodne: Można wybrać co najmniej jeden ze składników z lodówki, a następnie zaznaczyć go w aplikacji Companion za pomocą paska wyszukiwania. Nacisnąć ikonę wagi na urządzeniu i-Companion Touch XL, a następnie umieścić składnik na wadze: Następnie można uzyskać dostęp do listy przepisów odpowiadających zważonemu składnikowi.

## • Aktualizacje

Aby zapewnić optymalne działanie funkcji jego, urządzenie będzie oferowało możliwość aktualizacji. W tym celu na ekranie zostanie wyświetlone okno z prośbą o akceptację/odrzućenie instalacji najnowszej dostępnej aktualizacji. Aby przeprowadzić aktualizację urządzenia i-Companion Touch XL, należy dotknąć opcji „Accept” (Akceptuj).

## TRYB OFFLINE

Z urządzenia i-Companion Touch XL można korzystać w trybie offline. W trybie offline dostępne są poniższe funkcje:

### • Biblioteka przepisów

Szczegółowe informacje na temat biblioteki przepisów można znaleźć na stronie 12. Biblioteka przepisów daje dostęp do 310 przepisów.

### • Programy

Szczegółowe informacje na temat korzystania z programów automatycznych znajdują się na stronie 13.

### • Tryb ręczny

Szczegółowe informacje na temat korzystania z trybu ręcznego można znaleźć na stronie 16.

## CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

### • Misę należy czyścić natychmiast po użyciu. Urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie. Nie wkładać zespołu silnika (A) pod bieżącą wodę.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy odłączyć je od zasilania.

Czyszczenie misy po użyciu:

- Wcisnąć blokady (C2) i unieść zespół misy (C).
- Umieścić misę na płaskiej powierzchni.
- Odblokować pokrywkę, obracając ją o ćwierć obrotu w prawo. Ostrożnie zdjąć pokrywkę.
- **Należy zachować ostrożność przy opróżnianiu misy i myciu ostrzy noża Ultrablade (F1) oraz ostrza do zagniatania i kruszenia (F4), ponieważ te elementy są bardzo ostre.**

• Gdy części ostygną:

- Wymontować wałek napędowy (C3), uszczelkę (C4) i pierścień blokujący (C5) (patrz rys. 13).
- Wyczyścić misę (C), wałek napędowy (C3), uszczelkę (C4) pierścień blokujący (C5), akcesoria (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), nasadkę do regulacji pary (D1), pokrywkę (D2), pierścień uszczelniający (D4) oraz uchwyt uszczelki (D3) za pomocą gąbki i ciepłej wody z mydłem.
- Opłukać każdą część pod bieżącą wodą.
- W przypadku żywności, która przywarła do misy, pozostawić ją na kilka godzin zamoczoną w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń, a następnie i zeskrobać wszelkie pozostałości, jeśli jest to konieczne, przy użyciu łopatki (F) lub szorstkiej strony gąbki.
- Aby usunąć z misy osad, użyć szorstkiej strony gąbki (w razie konieczności nasączonej octem).
- Aby utrzymać schludny wygląd i trwałość szklanego ekranu, należy go czyścić gąbką. Nie używać jej szorstkiej strony w celu uniknięcia zarysowań.

\* W zależności od modelu

- Do czyszczenia zespołu silnika (A) użyć wilgotnej szmatki. Dokładnie osuszyć.
- Aby ułatwić sobie czyszczenie, należy pamiętać, że misę, zespół pokrywki i akcesoria można myć w zmywarce, z wyjątkiem wałka napędowego (C3 i C4) oraz pierścienia blokującego (C5) (patrz rys. 14).
- Akcesoria, wyjmowany wałek napędowy i elementy pokrywki mogą się nieznacznie odbarwiać w przypadku użycia niektórych składników (curry, sok z marchwi itp.). Nie stanowi to zagrożenia dla zdrowia i nie wpływa na działanie urządzenia. Aby tego uniknąć,

należy wyczyścić te części natychmiast po ich użyciu.

- Przed ponownym użyciem zespołu misy (C) należy zawsze upewnić się, że styki elektryczne pod misą są czyste i suche.
- Aby utrzymać schludny wygląd i trwałość pokrywki urządzenia, należy myć ją ręcznie. Nie używać szorstkiej strony gąbki, gdyż może to porysować powierzchnię.
- Aby uniknąć uszkodzenia misy (C), należy przestrzegać instrukcji obsługi zmywarki. Nie należy zwiększać ilości soli ani środka myjącego do zmywarek.

## WAŻNE: PRZEŁĄCZENIE URZĄDZENIA W TRYB BEZPIECZEŃSTWA



**Urządzenie jest standardowo wyposażone w elektroniczne zabezpieczenia silnika, które zapewniają jego długą żywotność. Ten elektroniczny system zabezpieczający chroni silnik przed nieprawidłowym użytkowaniem, co oznacza, że jest całkowicie zabezpieczony.**

W pewnych bardzo skrajnych warunkach pracy, które nie są zgodne z zaleceniami zawartymi w instrukcji obsługi (patrz tabela „URZĄDZENIE”: zbyt duże ilości lub wyjątkowo długi czas pracy lub zbyt mało czasu między przepisami), uruchomiony zostanie elektroniczny system bezpieczeństwa w celu ochrony silnika. W takim przypadku urządzenie zostanie zatrzymane, a na ekranie wyświetlony zostanie „komunikat bezpieczeństwa” informujący, że urządzenie

tymczasowo przestało działać.

Jeśli na ekranie pojawi się „komunikat bezpieczeństwa”, a urządzenie przestanie działać, należy wykonać następujące czynności:

- pozostawić urządzenie podłączone do zasilania z przełącznikiem 0/I w położeniu 1 „WŁ” (G).
  - zapoznać się z zaleceniami na ekranie, aby zmienić ustawienia programu (patrz tabela „URZĄDZENIE”, aby uzyskać informacje na temat ilości składników/czasu gotowania/temperatury/typu akcesorium).
- W razie jakichkolwiek pytań można się skontaktować z naszym Działem obsługi klienta (patrz dane kontaktowe w książeczce gwarancyjnej).

## CO ZROBIĆ, JEŚLI URZĄDZENIE NIE DZIAŁA

PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Jedzenie jest niedogotowane	Podany czas gotowania ma charakter orientacyjny — w większości przypadków stanowi wiarygodny wskaźnik czasu gotowania. Na czas gotowania mają wpływ takie czynniki, jak: - wielkość składników żywności (krojone lub niekrojone); - ilość składników; - różnorodność i dojrzałość warzyw; - czy składniki są mrożone, itp.	Wydłużyć czas gotowania, naciskając przycisk + na wyświetlaczu (B6). Użyć mniejszej ilości składników.
Jedzenie gotowane na parze jest niedogotowane	Nasadka do regulacji ilości pary nie jest prawidłowo założona.	Ustawić nasadkę do regulacji pary w pozycji „Max”. W tej pozycji zachowywana jest maksymalna ilość ciepła w misie w przypadku wszystkich funkcji gotowania (zupy, gotowanie na parze itp.). Ta pozycja zapobiega także rozpryskom podczas mieszania/miksowania. Pozycja „małej ilości pary” umożliwi maksymalne ulatnianie się skroplin, nadając potrawom lub sosom lepszej konsystencji (risotto, kremowe desery jajeczne, sosy itp.).
Jedzenie gotowane na parze jest niedogotowane	Nieprawidłowa ilość wody w misie. Ilość składników jest zbyt duża.	Ilość wody w misie musi odpowiadać oznaczeniom (0,7 l). Można także skorzystać z trybu ręcznego, wybierając temperaturę 120°C i czas gotowania w zależności od ilości i rodzaju składników. Użyć mniejszej ilości składników.
Trudności w przygotowaniu niektórych przepisów	Nieodpowiednie przepisy	Twoje przepisy — osobiste lub dostępne w Internecie — mogą nie być odpowiednie dla urządzenia i jego akcesoriów (ilości, czas gotowania, nieodpowiednie akcesoria): Przed rozpoczęciem realizacji własnego przepisu należy upewnić się, że przestrzegane są instrukcje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.
Urządzenie nie uruchamia się.	Urządzenie nie jest podłączone do zasilania.	Podłączyć urządzenie do gniazdka elektrycznego.
	Ekran B6 jest nadal czarny/ urządzenie jest w trybie „gotowości”	Nacisnąć jeden z przycisków dotykowych (od B1 do B5)
	Przełącznik (G) znajduje się w położeniu 0.	Ustawić przełącznik w pozycji 1.
Pokrywka nie blokuje się.	Misa lub pokrywka nie są prawidłowo ustawione lub zablokowane.	Sprawdzić, czy misa lub pokrywka są prawidłowo ustawione i zablokowane zgodnie z rysunkami w instrukcji obsługi.
	Pokrywka nie jest prawidłowo zamontowana.	Sprawdzić, czy uszczelka jest prawidłowo założona na uchwyt uszczelki oraz czy uchwyt uszczelki jest prawidłowo założony na pokrywcę.

PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Nadmierne drgania urządzenia.	Urządzenie nie jest ustawione na płaskiej powierzchni. Urządzenie nie jest stabilne.	Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni.
	Objętość składników jest zbyt duża.	Zmniejszyć ilość składników.
	Nieprawidłowe akcesorium.	Sprawdzić, czy używane jest zalecane akcesorium.
Niewielki hałas podczas pracy	Wałek napędowy urządzenia może emitować dźwięk podczas pracy z ograniczoną prędkością lub przy niektórych składnikach (ryż itp.)	Zjawisko to jest tymczasowe i nie wpływa na okres eksploatacji urządzenia. Wraz z użytkowaniem urządzenia i po kilkukrotnym wyczyszczeniu wałka napędowego dźwięk będzie się zmniejszał lub zaniknie (patrz „Czyszczenie urządzenia”).
Duży hałas podczas pracy	Użyto niewłaściwego akcesorium	Upewnić się, że używana jest odpowiednia przystawka (np. nie używać trzepaczki E3 do wyrabiania lub miksowania ciasta — użyj ostrza E4) . Aby uzyskać więcej informacji, należy zapoznać się z zaleceniami zawartymi w przepisie oraz z instrukcjami obsługi zawartymi w niniejszej instrukcji obsługi.
Wyciek przez pokrywkę.	Objętość składników jest zbyt duża.	Zmniejszyć ilość składników.
	Pokrywka nie jest prawidłowo założona lub zablokowana.	Zablokować poprawnie pokrywkę na misie.
	Pierścień uszczelniający nie jest prawidłowo założony.	Umieścić pierścień uszczelniający w uchwycie uszczelki i przypięć zespół do pokrywki.
	Pierścień uszczelniający jest pęknięty lub uszkodzony.	Wymienić uszczelkę — skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Nieprawidłowe akcesorium.	Sprawdzić, czy używane jest zalecane akcesorium.
Wyciek przez wałek napędowy	Uszczelka nie znajduje się we właściwym położeniu.	Prawidłowo założyć uszczelkę.
	Uszczelka jest uszkodzona.	Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Pierścień blokujący (C5) nie jest prawidłowo zablokowany.	Prawidłowo zablokować pierścień (C5).
Ostrza z trudem się obracają.	Składniki są zbyt duże lub zbyt twarde.	Zmniejszyć wielkość lub ilość składników. Dolać płynu.
Z silnika ulatnia się zapach.	Może wystąpić przy pierwszym użyciu urządzenia lub w przypadku przeciążenia spowodowanego zbyt dużą ilością składników lub kawałkami, które są zbyt twarde lub zbyt duże.	Odczekać aż silnik ostygnie (około 30 minut) i zmniejszyć ilość składników w misie.
Wyświetla się komunikat bezpieczeństwa	Nieprawidłowo zablokowana misa lub pokrywka	Przed włączeniem urządzenia sprawdzić, czy misa jest prawidłowo zablokowana na zespole silnika oraz czy pokrywka jest prawidłowo zablokowana na misie. Jeżeli problem będzie nadal występował, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.
	Pokrywka jest zablokowana na pojemniku w trybie „gotowania bez pokrywki”	Przed rozpoczęciem programu gotowania należy odblokować pokrywkę. Jeżeli problem będzie nadal występował, skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym.

PROBLEM	PRZYCZYNY	ROZWIĄZANIA
Funkcja blokady pokrywki jest nadal aktywna (drażek wysunięty), co oznacza, że pokrywka nie blokuje się w odpowiednim położeniu.	Podczas pracy urządzenie zostało wyłączone przełącznikiem 0/I lub zostało po prostu odłączone od sieci elektrycznej.	Ustawić przełącznik 0/I w pozycji I, aby zresetować urządzenie oraz zabezpieczenie blokady pokrywki. Drażek automatycznie powróci do pierwotnego położenia i będzie można zablokować pokrywkę.
Komunikat błędu SECU	Wirnik nie obraca się	Opróżnić misę i odczekać, aż ostygnie, po czym spróbować ponownie. Jeśli problem będzie nadal występował, skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
Komunikat błędu ERR39	Przegrzanie misy	Przerwać używanie urządzenia na krótki okres. Poczekać, aż misa ostygnie. Jeśli problem będzie nadal występował, skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
Komunikat błędu SECU	Przegrzanie silnika	Odczekać 30 min aż urządzenie ostygnie i zmniejszyć ilość jedzenia w misie.
Komunikat błędu SECU	Urządzenie jest niestabilne	Działanie urządzenia zostało zatrzymane, ponieważ wykryto niestabilność. Zmniejszyć ilość składników w misie.
ERR34, ERR21, ERR22	Urządzenie jest przegrzane.	Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
ERR31	Nie można zablokować pokrywki.	Skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
ERR35	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Przerwać używanie urządzenia na krótki okres. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i włożyć ją ponownie. Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
ERR37, ERR03, ERR01	Urządzenie nie działa prawidłowo.	Skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
ERR23	Urządzenie i-Companion jest przegrzane.	Skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
ERR02, ERR30	Problem z połączeniem	Urządzenie nie komunikuje się przez sieć Wi-Fi. Wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i włożyć ją ponownie. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
Wyświetlacz	Urządzenie nie jest połączone z siecią Wi-Fi.	Sprawdzić sieć Wi-Fi lub wyjąć wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego, po czym włożyć ją ponownie. Jeśli problem nie ustępuje, skontaktować się z serwisem posprzedażowym.
Wyświetlacz	Urządzenie łączy się z siecią Wi-Fi.	Poczekać na wyświetlenie logo.
UI-1, UI-3	Urządzenie ma problemy z załadowaniem pewnych danych przez sieć Wi-Fi.	Jeśli problem będzie się powtarzał, sygnał sieci Wi-Fi może być zbyt słaby. Przesunąć urządzenie bliżej routera lub zainstalować wzmacniacz sygnału sieci Wi-Fi w pobliżu urządzenia, aby poprawić jakość sygnału sieci Wi-Fi.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Urządzenie ma problemy z odtwarzaniem określonych danych lokalnych lub danych sieci Wi-Fi	Jeśli urządzenie nie jest podłączone, należy je podłączyć i rozpocząć synchronizację danych. Jeśli urządzenie jest podłączone, należy poprawić jakość sygnału (patrz wyżej)

## Urządzenie nadal nie działa?

Skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym (patrz lista w książeczce serwisowej).

## UTYLIZACJA

### • Utylizacja opakowania i urządzenia



Opakowanie składa się z materiałów bezpiecznych dla środowiska i dlatego można je utylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji.

W celu utylizacji urządzenia należy zwrócić się do odpowiedniego punktu w swojej okolicy.

- Koniec okresu eksploatacji produktów elektronicznych lub elektrycznych:



### Dbaj o środowisko!

① Urządzenie składa się z licznych materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.

➔ Należy pozostawić je w punkcie zbiórki odpadów w celu ich przetworzenia.

\* Znak towarowy i logo Bluetooth® są zastrzeżonymi znakami towarowymi firmy Bluetooth SIG, Inc., a ich użycie przez grupę SEB zostało zatwierdzone.

Google Play i Android są znakami towarowymi firmy Google Inc.

Apple i logo Apple są znakami towarowymi firmy Apple Inc., zarejestrowanymi w Stanach Zjednoczonych i innych krajach. APP Store jest znakiem usługowym firmy Apple Inc.

### SŁOWNICZEK

**Parowanie:** grupowanie lub łączenie ze sobą dwóch urządzeń.

Odbyna się, gdy smartfon lub tablet łączy się po raz pierwszy z urządzeniem i-Companion Touch XL.

**Synchronizacja:** aktualizacja informacji. Aplikacja synchronizuje się z urządzeniem i-Companion Touch XL w celu wymiany informacji, gdy jest z nim połączona.

**Łączenie:** Nawiązywanie połączenia między aplikacją (na smartfonie/tablecie) a urządzeniem (i-Companion Touch XL). Łączenie jest niezbędne do synchronizacji.

**Pliki cookie:** informacje o użytkowaniu przesyłane do firmy Tefal w celu doskonalenia aplikacji.



**Personal safety**

- Read the instruction manual 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 assembling, disassembling and cleaning. Do not let children use the appliance unsupervised.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its cord 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 using your appliance, some parts will become very hot (stainless steel sections

of the bowl and cap, detachable spindle, transparent parts of the lid, metal parts under the bowl, basket). This may lead to burns. Handle the appliance using its non-conducting plastic parts (handles, motor unit).

- Accessible surfaces may heat up when the appliance is in operation.
- The appliance is not designed to be switched on using an external timer or a separate remote control system.
- Do not use your appliance if it is not working properly, if it has been damaged, or if the power cord or plug is damaged. To avoid any risk of hazards, the power cord must be replaced at an authorised service centre (see list in the service booklet).
- The appliance must not be immersed in water. Do not place the motor unit (A) under running water.
- Your machine is exclusively intended for interior use in domestic settings, at an altitude less than 2000 m. The manufacturer accepts no liability and reserves the right to void the warranty in the event of commercial or inappropriate use, or if the instructions have not been followed.

- This appliance has not been designed for use in the following cases, which are not covered by the warranty:
  - Kitchen work areas in shops, offices and other working environments.
  - Kitchenettes used by employees in shops, offices and other professional environments.
  - On farms;
  - Use by guests in hotels, motels and other residential environments;
  - In bed and breakfast environments.



**WARNING:**  
Your appliance releases steam which can cause burns.

Handle the lid with caution by its handles or cap (using gloves or a pot-holder). Handle the cap using the central part.

- Do not operate the appliance if the seal is not correctly positioned in the seal holder and/or if the seal is not correctly positioned on the lid. The appliance must be operated with the cap inserted into the lid opening (except where there are specific instructions for a recipe).



**WARNING:**  
Injuries may occur if the appliance is used incorrectly.

Take care with the sharp edges of the Ultrablade knife (E1) and the kneading/grinding blade (E4) when cleaning them and when emptying the bowl—they are extremely sharp.

Store the Ultrablade knife (E1) in the bowl after each use.

- Be careful when pouring hot liquid into the food processor; this may be released from the appliance due to sudden boiling.

**WARNING:** Take care when handling your appliance (cleaning, filling and pouring): Ensure that no liquid is spilled onto the connectors.

**WARNING:** Some foods with a skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.) or large pieces of meat can spit when boiling liquids become trapped. We therefore advise you to prick them before cooking using a knife or fork.

**WARNING:** The surface of the heating element retains residual heat after use.

When your appliance is heating up and until it has cooled down completely, ensure that you only

touch the handles (locks C2, lid handle D2 and lid cap D1).

- Refer to the instruction manual to set the speeds and operating times for each accessory and for each programme.

Refer to the instruction manual for details on assembling and fitting the accessories to the appliance.

Refer to the instruction manual for details on cleaning and maintaining your appliance.

Always follow the cleaning instructions when cleaning your appliance:

- Unplug the appliance.
- Do not clean the appliance when it is hot.
- Clean with a damp cloth or sponge.
- Do not put the appliance in water or under running water.

#### EUROPEAN MARKETS ONLY:

- Keep the appliance and its cord 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 not sufficient, provided they are supervised or have received instructions to use the appliance safely and provided they understand the dangers.

- This appliance can be used by children aged 8 years or over, provided they are supervised or they have received instructions on how to use the appliance in total safety and provided they fully understand the dangers related to the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance should not be performed by children without supervision, unless they are 8 years of age or older and under the supervision of an adult.

#### Electrical connection

- The appliance must be connected to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to operate on alternating current only. Check that your mains voltage matches the voltage indicated on the appliance's identification plate.
- Any connection errors will void the warranty.
- Do not pull on the cord to unplug the appliance.
- Do not place the appliance, power cord or plug in water. Do not place the power cord or plug near to or in contact with the heat-conducting parts of the appliance, near a heat source or on a sharp edge.

#### Incorrect use

- Do not touch the lid until the appliance has completely stopped (stop key); wait until the food being

- mixed has stopped moving.
- Always add solid ingredients into the bowl first before adding liquid ingredients (**see Fig. 11**); do not exceed the MAX marker on the inside of the bowl (**see Fig. 11**). If the bowl is too full, boiling water may escape.
- Note: During the Steam cooking programme, ensure that you add 0.7 litres of water (**see Fig. 4.2**).
- Do not place your fingers or any other objects in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as a container (for storage, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable, heat-resistant, clean and dry work surface.
- Do not place the appliance near walls or cabinets, as the steam produced may cause damage.
- Do not place your appliance near a heat source that is in operation (hob, electric household appliance, etc.).
- Do not cover the lid with a cloth or other object and do not try to plug the lid opening—always use the steam regulator cap.
- Do not allow your hair, scarf, tie, etc. to hang over the bowl while the appliance is in operation.
- Do not put accessories into the microwave.

- Do not use the appliance outdoors.
- Do not exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Store the appliance after it has cooled down.
- Do not place the bowl into the freezer to cool—always use the refrigerator.
- Do not leave the spatula in oil at 150°C for longer than 20 minutes.

### AFTER-SALES SERVICE

- For your safety, do not use accessories or spare parts other than those provided by authorised after-sales service centres.
- Any operation other than cleaning or routine maintenance should be performed by an approved service centre.
- Refer to the table "What to do if your appliance does not work" at the end of the instruction manual.



This leaflet contains some tips for making the most of your appliance: preparing soups, stews, steamed dishes and doughs/pastry.

### APPLIANCE DESCRIPTION:

<b>A</b> Motor unit	<b>D</b> Lid assembly
<b>B</b> Touch keys*	<b>D1:</b> Cap/Stopper for regulating steam extraction
<b>B1:</b> Cancel	<b>D2:</b> Lid
<b>B2:</b> Scales (depending on model)	<b>D3:</b> Seal holder
<b>B3:</b> START/STOP	<b>D4:</b> Sealing ring
<b>B4:</b> Video	<b>E</b> Accessories
<b>B5:</b> Settings	<b>E0:</b> Accessory storage box
<b>B6:</b> Touch screen	<b>E1:</b> Ultrablade knife
<b>C</b> Bowl assembly	<b>E2:</b> Mixer
<b>C1:</b> Stainless steel bowl	<b>E3:</b> Whisk
<b>C2:</b> Locks	<b>E4:</b> Kneading/grinding blade
<b>C3:</b> Detachable spindle	<b>E5:</b> Steam basket
<b>C4:</b> Sealing ring	<b>F</b> Spatula
<b>C5:</b> Spindle locking ring	<b>G</b> 0/I switch for switching off the power supply to your appliance
	<b>H</b> Cleaning brush

\* Icons are visible only when they are useful for operating your appliance.

### TECHNICAL DATA FOR THE APPLIANCE:

<b>Power:</b>	1550 W (1000 W: Heating resistor/550 W: motor)
<b>Temperature range:</b>	30° to 150°C Adjustable in 5°C increments.
<b>Range of operating time:</b>	5 seconds to 2 hours Adjustable in increments of 5 seconds min. to 1 minute max.
<b>Number of speeds: 13</b>	- 2 intermittent speeds: Speed 1 (5 secs On/20 secs Off). Speed 2 (10 secs On/10 secs Off). - 10 continuous progressive speeds (speeds 3 to 12). - 1 max intermittent speed (speed 13).
<b>Frequency:</b>	2412–2484 MHz
<b>Maximum transmitted power:</b>	20 dBm
<b>Standby mode:</b>	The appliance goes into standby mode after 15 minutes of inactivity. To turn the machine back on, press one of the touch keys (B1 to B5) Power consumption in standby mode(s) when the product is connected : 0.2 Wh

\* Google Play and Android are trademarks of Google Inc.  
Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and in other countries. App Store is a service mark of Apple Inc.

# EN YOUR APPLIANCE

The following accessories are provided with your appliance:  
These accessories also feature gripping areas to make them easier to use during recipe preparation.

Chopper blade		Mixing soups	3 min	3 L		
		Mixing fruit purées	40 secs	1 kg		
		Chopping vegetables	15 secs	0.6 kg		100 °C
		Chopping meat	30 secs	1 kg		
		Chopping fish	15 secs	1 kg		
!! Do not use this accessory to chop hard ingredients; use the E4 kneading/grinding blade.						
Mixer		This mixes <b>cooked foods</b> without damaging the ingredients. This is very useful for browning stages early on during recipe preparation (risottos, soups).				
		Browned dishes	5 min	500 g	100 °C	
		Stews	45 min	3 L	95 °C	
		Risottos	22 min	1.5 kg	95 °C	
		Ratatouille, chutneys, pulses (for settings: see recipe booklet)				
Whisk		Whisked egg white	5/10 min	8 max		
		Mayonnaise, whipped cream	2/5 min	0.5 L		
		Sauces, creams	1/20 min	1 L	60-90 °C	
		Mashed potatoes	1 min	1 L		
		Polenta	1/16 min	1 L	90 °C	
Kneading/grinding blade		Kneading white bread dough	2 min 30 secs	1.2 kg		
		Kneading short crust pastry, biscuit dough, speciality bread	2 min 30 secs	1 kg		
		Kneading rich dough (brioche, kugelhopf, etc.)	1 min 30 secs 2 min	0.8 kg		
		Mixing light batters (cakes, etc.)	40 secs 3 min	1 kg		
		Grinding nuts	1 min	0.6 kg		
		Grinding hard ingredients	1 min	0.6 kg		
		Crushing ice	1 min	6 to 10		
Pancake batter, waffle batter	1 min	1.5 L				
Cap/Stopper		Cap/Stopper for regulating steam extraction Max (a) = steam cooking. Min (b) = Risotto, egg custard desserts, sauces, etc.				
		The "min" position allows the maximum amount of condensation to escape, giving dishes or sauces a better consistency (risotto, egg custard desserts, sauces, etc.).				
		The "max" position retains the maximum amount of heat and steam in the bowl for all cooking functions using steam (soups, etc.). This position also prevents splashing when mixing.				
* Depending on model						



# EN

The cooking times for the steam basket are provided as a guide—in most cases they are a reliable indicator of cooking times. However, certain factors will impact cooking times: the size of vegetables (cut or uncut)/quantity of ingredients in the basket/variety and ripeness of vegetables/amount of water in the bowl, which must correspond to the markings (0.7 L). Ensure that the steam regulator cap is turned in the "max" direction (a). If the food is not sufficiently cooked, you can add extra cooking time.

Steam basket

	Steaming vegetables, fish or meat		20/40 min	1 kg	100 °C
	Chunky soups	12	3 min	3 L	100 °C
	P1 – Courgettes		20 min	800 g	
	P1 – Parsnips		25 min	800 g	
	P1 – White part of the leek		25 min	800 g	
	P1 – Broccoli		20 min	500 g	
	P1 – Fish		15 min	600 g (incl. baking paper)	
	P2 – Potatoes		30 min	1 kg	
	P2 – Carrots		30 min	1 kg	
	P2 – Green beans		30 min	800 g	
P2 – White meat		20 min	600 g (incl. baking paper)		

Detachable spindle

You can brown food in the bowl without the lid on, allowing you to stir the food and monitor the cooking process.		
For searing the outside of large pieces of meat or fish or browning your ingredients without being inhibited by the spindle. The COOKING WITHOUT LID function is not suitable for jams or milk-based mixtures (risk of spillage)		
	OPERATION UP TO 130 °C	OPERATION FROM 135 °C TO 150 °C
Cooking with or without the lid	Lid Close 	Open lid only 
	Accessories 	
Speed	Yes	No
Maximum time	- If the temperature is lower than or equal to 100 °C: 2 hr - If the temperature is between 100 °C and 130 °C: 1 hr	- If the temperature is higher than or equal to 135 °C: 20 min

!! Do not remove the detachable spindle immediately after using it. Pour water into the empty bowl to cool it down.

## INSTALLING THE BOWL, ACCESSORIES AND LID ASSEMBLY

- Before first use, clean all parts (**C**, **D**, **E**, **F**, **H**) in warm water using washing-up liquid; however, do not clean not the motor unit (**A**). Your bowl (**C**) is fitted with a spindle (**C3**) that is removable to facilitate cleaning.
- Ensure that all packaging is removed before use—in particular the protection between the bowl (**C**) and the motor unit (**A**).
- Insert the sealing ring (D3) into the seal holder (**D4**) (see Fig. 1), clip the assembly onto the lid (**D2**) (see Fig. 2).
- Position the sealing ring (**C4**) on the spindle (**C3**). Lock the assembly on the bowl base using the locking ring (**C5**) (see Fig. 3). If you are using the cooking without a lid mode, position the sealing ring (**C4**) on the detachable spindle (**C3**). Lock the assembly on the bowl base using the locking ring (**C5**) (see Fig. 3).
- Position the selected accessory in the bowl:
  - Place the accessories (**E1**, **E2**, **E3** or **E4**) on the spindle at the bottom of the bowl (see Fig. 4.1);
  - For steaming, place the steaming basket (**E5**) inside the bowl, (see Fig. 4.3), having filled the bowl beforehand with 0.7 L of cooking liquid (water, sauce, etc.) (see Fig. 4.2).
- Place the ingredients inside the bowl or steam basket.

Place the lid on the bowl (**C**), aligning the two triangles (see Fig. 5); lock the cover, without forcing it, by turning it in the direction of the arrow (see Fig. 6).

- Place the steam regulator cap (**D1**) onto the lid; there are three possible positions (see Fig. 7).
- Position the bowl (**C**) on the motor unit (**A**) until you hear a "click" (see Fig. 8).

The appliance will only start if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

If one or both of the components have been incorrectly positioned or locked (see Fig. 10.1 and 10.2), a safety warning will appear on the screen. ⚠

### YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A LID LOCKING SAFETY FEATURE

The lid is locked each time the appliance is in operation. This prevents the lid from being opened while a recipe is being prepared. Do not attempt to force the lid open when it is locked. This safety feature is deactivated each time the appliance stops. If you have selected a temperature of 50°C or higher and a speed of 5 or higher, a ten-second countdown will appear on the control panel display. It is only possible to open the lid once the countdown has ended.

## I-COMPANION TOUCH XL: YOUR ASSISTANT FOR EVERYDAY COOKING

The following control keys will light up when they are available for use:



The centre key has 11 functions. These functions vary depending on the steps to be followed (start, pause, next step, confirm, stop, etc.)



If a video is available for the recipe being prepared, you can play it by tapping this key.



Cancel/Go back



Settings (changes to settings, WiFi connection, recipe ingredients, etc.)



Using the connected scales\*

### 1. FIRST-TIME USE

i-Companion Touch XL is a smart food processor that helps you make every meal a success. It offers hundreds of free recipes, available in just a few taps. With its intuitive, interactive touch screen, it lets you prepare a range of dishes in record time.

i-Companion Touch XL takes care of preparing, mixing and cooking your ingredients. It guides you step-by-step through all stages of the recipes. Follow the steps—it couldn't be easier!

Turn on your i-Companion Touch XL using the O/I switch (see Fig. 9) and follow the instructions that appear on the screen. Throughout each of the steps, the ? icon offers help with how to carry out each step. A FAQ page is also available at [www.tefal.fr](http://www.tefal.fr). Video tutorials are also available to help you get started with your appliance: <http://bit.ly/priseenmaincompanion>

#### • Country-specific settings

The first time you use the appliance, you will access the country-specific settings.

1 Select your country

2 select your language

Once these two steps have been completed, a welcome screen will be displayed.




### • Internet connection

You can now connect your i-Companion Touch XL to your home Internet. You can complete this step now by selecting "Now" or later on by selecting "Later".




You can perform this step later by accessing the settings for your i-Companion Touch XL from the home screen.

An Internet connection is required to use the following features: access to all Companion recipes, "My recipe books", "In my fridge", photos and videos as part of the step-by-step guide for your recipes, product updates.

To connect your i-Companion Touch XL to the Internet, you must perform the following steps:

- Select your network (Can't access your network? Go to "Settings" then "WiFi Settings" then "Turn on WiFi")
- Enter the password for your WiFi connection 
- A "Connection in progress" screen will open while the connection is loading. This step may take a few minutes.
- A "Congratulations!" screen will confirm that the connection has been established successfully 
- Lastly, you will need to select your time zone 

What the WiFi connection indicators mean:

-  The product is not connected to WiFi.
-  The product is connecting to WiFi.
-  The product is connected to WiFi.

How-to videos for connecting your i-Companion Touch XL to your WiFi are available here: <http://bit.ly/priseenmaincompanion>

### • Linking the app

The Companion app lets you to keep an eye on your i-Companion Touch XL without needing to stay close to it. You can link the appliance to your smartphone or tablet. This also lets you access your recipes, wherever you are.

Please check that your smartphone/tablet WiFi function is connected to the Internet (WiFi/4G/3G, etc.)

The i-Companion Touch XL must be plugged into a power outlet.

You can perform this step later by accessing the settings for your i-Companion Touch XL from the home screen.

Linking to your smartphone/tablet is required for use of the following features:

"My recipe books", remote recipe progress tracking using a smartphone, sending recipes from your smartphone/tablet to your i-Companion Touch XL

- Compatible devices:

A list of smartphone and tablet models that are compatible with i-Companion Touch XL can be found at [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

- Downloading the app:

Download the Companion app. Downloadable for free from the App Store (iPhone/iPad) and Google Play (Android).



- Linking your account:

From the Companion app on your smartphone/tablet, select the i-Companion Touch XL product and create an account, or sign in to your account if you already have one.

Your appliance will generate a code (the will appear on screen B6) that you will need to enter in your Companion app.

If you want to link multiple smartphones/tablets with your i-Companion Touch XL, each app must be connected to the same Companion user account.

### My First recipe


When using the appliance for the first time, your i-Companion Touch XL will offer you the chance to make a first recipe for you to get to grips with the appliance. Selecting "My First recipe" will provide you with step-by-step instructions to guide you through the recipe.

This recipe will disappear from your home screen once it has been used, or after you have used your i-Companion Touch XL ten times.

## 2. PRODUCT FEATURES

Your i-Companion Touch XL appliance has the option of being operated in "online" mode, but can also be operated when in "offline" mode. It's also packed with features to help inspire you every day and make every meal a success! 310 recipes are available in "offline" mode, while in "online" mode you have access to hundreds of recipes!


### • Recipe search

From the home screen, you can search for recipes using the "Search" key . You can search by the name of the recipe, or by ingredients. Filters are also available for refining your search.



### • Recipe library

From the home screen, you can access the "Recipe library" function. This function lets you access all recipes available in the Companion community. In "offline" mode, a selection of pre-loaded recipe cards can be found on the home screen for each function on your i-Companion Touch XL. You can start the step-by-step guidance directly from one of these recipe cards.

You can also search for a recipe on the community by tapping the "Search" icon . To do this, simply type a dish or ingredient into the search bar and tap OK. You can refine your search by adding filters (type of dish, preparation time and recipe origin).

### • Recipe books (only available with WiFi connection)

You can access the "My recipe books" function from the home screen. This feature lets you find all recipes you have previously saved as favourites via the Companion app on your smartphone/tablet.

To use this feature you will need to download the Companion app and create an account. You can create and edit your recipe books on your smartphone/tablet and access them on your i-Companion Touch XL when it is connected to WiFi. Once your i-Companion Touch XL is connected via WiFi, your recipe books will automatically sync between your appliance and smartphone/tablet each time you make a recipe.















### • In my fridge (only available with WiFi connection)

You can access the "In my fridge" function from the home screen. This function lets you search for a recipe using ingredients of your choice.







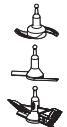





To find a recipe idea, tap on the "In my fridge" function and then add up to two ingredients. For each ingredient, you can enter the quantities using the connected scales. Then tap "Search" and a list of recipes will be displayed that match the settings you entered.

## PROGRAMMES

















Your appliance has 14 pre-stored automatic programmes:

Sauce programme	Stew programmes	Soup programmes	Steam programmes	Dough programme	Dessert programme	Additional programmes
 Sauce	 Browned dish	 Smooth Soup	 Gentle steam	 Bread	 Dessert	 Reheat
	 Stew	 Soup With a Coarse Texture	 High steam	 Brioche		 Rinse
	 Risotto			 Cake		

1. Select the programme of your choice.
2. The pre-programmed settings can be modified (depending on the chosen recipe, ingredients and quantities prepared). Set the cooking temperature, time and speed using the - and + keys
3. When you have finished changing your settings, press the start key (B3) to start the programme.
4. When the programme is complete, the appliance beeps three times.
5. At the end of the Smooth Soup, Coarse Texture Soup, Stew, Risotto, Sauce, Dessert, Gentle Steam and High Steam programmes, the appliance automatically switches to Keep Warm mode for 45 minutes, during which time the food is ready to serve. During the Stew, Sauce, Dessert programmes and in manual mode, the motor of the appliance operates at a particular speed for the purpose of preserving the consistency of the food mixture and preventing it from sticking to the bottom of the bowl. To end the keep warm function, simply press the "Finished" key (B3). When the Bread and Brioche programmes have finished kneading, the appliance switches to "dough rising" mode at 30°C for 40 minutes to give the dough more volume. If the lid is opened or the bowl is removed from its base when a programme is running, the programme will end. To stop this function, press the "Settings" key and select "Reset".
6. When an automatic programme has started, you have the option of stopping the machine at any time by pressing the "Stop" key. The automatic programme is then paused; you can restart it by pressing "Start". If you have entered the wrong programme and wish to cancel, press the "Cancel/Go back" button.
7. The "Reheat" programme lets you reheat cooked food in 20 min (adjustable from 5 to 60 min).
8. The "Rinse" programme helps you clean the bowl more easily. Fill the bowl with 0.7 L of water and one drop of washing-up liquid and start the programme.

Automatic programmes	Sauce	Smooth Soup	Soup With a Coarse Texture	Browned dish	Stew	Risotto
						
"Default" speed (adjustable)	V6 From V2 to V8	10 pulses and V12 for 2 min.	V7 to V10 for 30 secs	V3	V1	V2
"Default" temperature (adjustable)	70°C (50°C to 100°C)	100°C (90°C to 100°C)	100°C (90°C to 100°C)	130°C Not adjustable	95°C (80°C to 100°C)	95°C (80°C to 100°C)
"Default" temperature (adjustable)	8 min (5 min to 40 min)	40 min (20 min to 60 min)	45 min (20 min to 60 min)	5 min (2 min to 15 min)	45 min (10 min to 2 hr)	20 min (10 min to 2 hr)
"Default" "Keep warm" function at the end of the programme	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Example recipes	Hollandaise sauce	Pumpkin soup	Coarse vegetable soup	Steamed vegetables	Beef bourguignon	Risotto
Compatible accessories						

Some recipes can cause unexpected overflow due to the formation of bubbles, especially when using frozen vegetables. In this case, you will need to reduce volumes accordingly.

Automatic programmes	Gentle steam	High steam	Bread	Brioche	Cake	Dessert	Reheat	Rinse
								
"Default" speed (adjustable)			V5 for 2 min 30 secs	V5 for 1 min 30 secs, then V6 for 2 min.	V3 for 40 secs, then V9 for 3 min.	V4 (from V2 to V8)	V2 (from V2 to V6)	V8 (from V5 to V8)
"Default" temperature (adjustable)	100°C (not adjustable)	100°C (not adjustable)				90°C (50°C to 110°C)	90°C (70°C to 100°C)	80°C (not adjustable)
"Default" temperature (adjustable)	30 min (1 min to 60 min)	35 min (1 min to 60 min)	2 min 30 secs (30 secs to 2 min 30 secs)	3 min 30 secs (30 secs to 3 min 30 secs)	30 min 40 secs (1 min 40 secs to 3 min 40 secs)	15 min (5 min to 60 min)	20 min (5 min to 60 min)	5 min (1 min to 10 min)
"Default" "Keep warm" function at the end of the programme	45 min	45 min				45 min		
"Default" 30°C dough rising function at the end of the programme			40 min	40 min				
Example recipes	Steamed foie gras	Steamed carrot purée	Bread	Brioche	Fruit cake	Pastry cream		0.7 L of water + 1 drop of washing-up liquid
Compatible accessories								



You can customise the speed, temperature and cooking time settings of your i-Companion Touch XL for your own recipes.

You can access the "Manual mode" function from the home screen.



Selection of motor speed.

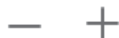
2 intermittent speeds, 10 progressive continuous speeds and 1 max. intermittent speed (V13).



Selection of cooking temperature.  
From 30°C to 150°C.



Selection of operating time.  
From 5 seconds to 2 hours.



Increased speed, cooking temperature and time.

Reduced speed, cooking temperature and time.

#### Instructions for use:

Your appliance is equipped with a microprocessor that controls and monitors its stability. In cases of instability, the motor rotation speed will be reduced automatically; if this instability continues, the motor will stop and a safety message will be displayed on your screen.

- Check that there are not too many ingredients and that the selected speed is appropriate.
- Check that you are using the recommended accessory.
- Then restart your appliance as normal.

You can access the "Settings" function from the home screen.


This function allows you to update the data stored during your first use of your i-Companion Touch XL.

You can also connect your appliance to WiFi or link it to the app if you did not do so when you first used your appliance.


#### • Connected scales\*


- Linking the connected scales accessory to your i-Companion Touch XL:

Where scales are supplied with your i-Companion Touch XL, this has already been linked to the appliance; you do not need to do anything further.

For scales that have purchased separately, go to your product settings and tap "My accessories".  Lastly, select that you have a scales accessory. Your scales accessory is now linked.

- Using the connected scales accessory

When the connected scales key lights up  on your i-Companion Touch XL, you can weigh your ingredients during the recipe preparation process.

To do this, press the scales icon  and place the ingredients to be weighed on your scales accessory.

!! The scales enter into standby mode after 30 seconds of inactivity. To turn it back on, press OK.

There are three possible uses for the scales:

- Weighing during preparation: You can weigh all of your ingredients before starting your recipe.
- Weighing throughout a recipe: You can weigh your ingredients while making your recipe, at the beginning of each new step.
- Free weighing: Choose one or more ingredients from your fridge and select them in your Companion app using the search bar. Press the scales logo on your i-Companion Touch XL, then place your ingredients on the scales accessory: You can then access a list of recipes for your weighed quantities.

#### • Updates

To ensure that the product features function optimally, your product will offer you the option of performing updates. To do this, a window will appear on the screen and will prompt you to accept/not accept the installation of the latest available update. Tap accept and your i-Companion Touch XL will perform the update.

You can use your i-Companion Touch XL when in offline mode. The below functions are available in offline mode:

- **Recipe library**

Detailed information on the Recipe library can be found on page 12.  
The Recipe library gives you access to 310 recipes.

- **Programmes**

Detailed information on the use of automatic programmes can be found on page 13.

- **Manual mode**

Detailed information on the use of Manual mode can be found on page 16.

## CLEANING THE APPLIANCE

- Clean the bowl immediately after use. The appliance must not be immersed in water. Do not place the motor unit (A) under running water.

After use, unplug the appliance.

Cleaning your bowl after use:

- Press on the locks (C2) and lift the bowl assembly (C).
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by turning it a quarter of a turn in a clockwise direction. Remove the lid carefully.
- **Take care with the sharp edges of the Ultrablade knife (E1) and the kneading/grinding blade (E4) when cleaning them and when emptying the bowl—they are extremely sharp.**

- When the parts have cooled down:
  - Remove the spindle (C3), the seal (C4) and the locking ring (C5) (see Fig. 13).
  - Clean the bowl (C), spindle (C3), seal (C4) locking ring (C5), accessories (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), steam regulator cap (D1), lid (D2), sealing ring (D4) and seal holder (D3), using a sponge and warm, soapy water.
- Rinse each of the parts under running water.
- For food stuck in the bowl, soak for several hours with water with added washing-up liquid and scrape off any residue where required using the spatula (F) or with the rough side of a sponge.
- In cases of limescale in the bowl, use the rough side of a sponge, soaked in white vinegar if necessary.
- To maintain the appearance and lifespan of the glass screen, clean it using a sponge—do not use the abrasive side in order to avoid scratches.

- Use a damp cloth to clean the motor unit (A). Dry off thoroughly.
- For easier cleaning, please note that the bowl, lid assembly and accessories are dishwasher-safe, with the exception of the spindle (C3 and C4) and the locking ring (C5) (see Fig. 14).
- The accessories, detachable spindle and lid components may become slightly discoloured when certain ingredients are used, (curry, carrot juice, etc.). This does not pose a risk to your health and will not affect the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.

- Before reusing your bowl assembly (C), always ensure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.
- To maintain the appearance and lifespan of the lid of your appliance, wash it by hand. Do not use the abrasive side of sponges, as this could lead to scratches.
- To avoid damaging the bowl (C), ensure that you follow the operating instructions for your dishwasher; do not increase the amount of salt or dishwasher product.

## IMPORTANT: APPLIANCE ENTERING SECURITY MODE



**Your appliance is equipped, as standard, with electronic motor protection devices to ensure a long lifespan. This electronic security system safeguards the motor against abnormal use, meaning your motor is completely protected.**


Under certain, very extreme operating conditions that do not comply with the recommendations contained in the manual (see "YOUR APPLIANCE" table: volumes potentially too big and/or unusually long operating time and/or not enough time allowed between recipes), the electronic protection system will be triggered to protect the motor; in this case, the appliance will stop and a "security message" will appear on the screen to indicate that the appliance has temporarily stopped working.




If a "security message" appears on your screen and your appliance stops operating, proceed as follows:

- Leave your appliance plugged in and the O/I switch in position 1 "ON" (G).
- Refer to the on-screen recommendations to modify your programme settings (see "YOUR APPLIANCE" table for ingredient quantities/cooking time/temperature/accessory type). Our Customer service department is available in case of any questions (see contact information in the warranty booklet).

## WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Food is insufficiently cooked	The cooking times provided are intended as a guide—in most cases they are a reliable indicator of cooking times. However, certain factors will impact cooking times: - the size of the ingredients food (cut or not cut) - the volume of ingredients - the variety and ripeness of vegetables - whether the ingredients are frozen, etc.	Add cooking time by pressing the + key on the display (B6). Use smaller volumes of ingredients.
	Steam regulator cap not correctly positioned or not in place	Position the steam regulator cap in the "max" position, this position retains the maximum amount of heat in the bowl for all cooking functions (soups, steaming, etc.). This position also prevents splashing when mixing. The "low steam setting" position allows the maximum amount of condensation to escape, giving dishes or sauces a better consistency (risotto, egg custard desserts, sauces, etc.).
Steamed food is insufficiently cooked	Incorrect amount of water in the bowl. Volume of ingredients too high.	The quantity of water in the bowl must correspond to the markings (0.7 L). You can also use manual mode by selecting a temperature of 120°C and a cooking time depending on the quantity and type of ingredients. Use smaller volumes of ingredients.
Difficulties when making certain recipes	Unsuitable recipes	Your recipes—whether personal or found on the Internet—may not be suitable for your appliance and its accessories (quantities, cooking times, cooking time, unsuitable accessories): Before starting your recipe, ensure that you are following the operating instructions in this instruction manual.
The appliance does not operate.	It is not plugged in.	Plug the appliance into a power socket.
	My B6 screen is still black/ Your appliance is in "standby" mode	Press one of the touch keys (B1 to B5)
	The switch (G) is in position 0.	Move the switch to position 1.
The lid does not lock.	The bowl or lid is not positioned or locked correctly.	Check that the bowl or lid is correctly positioned and locked in accordance with the diagrams in the manual.
	The lid is not correctly assembled.	Check that the seal is correctly assembled on the seal holder and that the seal holder is correctly assembled on the lid.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Excessive vibration.	The appliance is not placed on a flat surface; the appliance is not stable.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients is too large.	Reduce the amount of ingredients.
	Wrong accessory.	Check that you are using the recommended accessory.
Faint noise during operation	The spindle for your appliance may emit a sound when operating at reduced speed or with certain ingredients (rice, etc.)	This happens only temporarily and does not affect the service life of your appliance. The sound will diminish or disappear with use of the appliance and after the detachable spindle has been cleaned a few times (see "Cleaning the appliance").
Loud noise during operation	Using the wrong accessory	Ensure that you are using the appropriate attachment (e.g. do not use the whisk E3 to knead or mix dough; use blade E4) . For more information, refer to the recommendations in the recipe and to the operating instructions in this instruction manual.
Leakage via the cover.	Volume of ingredients is too large.	Reduce the amount of ingredients.
	The lid is not correctly positioned or locked.	Lock the lid securely onto the bowl.
	The sealing ring is not in place.	Position the sealing ring on the seal holder and clip the assembly onto the lid.
	The sealing ring is broken or damaged.	Change the seal—contact an authorised service centre.
Leakage from the bowl spindle.	Wrong accessory.	Check that you are using the recommended accessory.
	The seal is not in the right position.	Position the seal correctly.
	The seal is damaged.	Contact an approved service centre.
The blades have difficulty rotating.	The locking ring (C5) is not correctly locked.	Lock the ring (C5) correctly.
	The pieces of food are too big or too hard.	Reduce the size or volume of ingredients. Add liquid.
Smell coming from the motor.	This may occur the first time you use the appliance, or if there is overloading due to the volume of ingredients being too big or pieces of food being too hard or too large.	Allow the motor to cool down (around 30 minutes) and reduce the volume of ingredients in the bowl.
Security message display 	Bowl or lid is incorrectly locked in place	Before switching on the appliance, check that the bowl is correctly locked on the motor unit and that the lid is correctly locked on the bowl. If the problem persists, contact an authorised service centre.
	The lid is locked on the bowl during the "Cooking without lid" function	Unlock the lid before you begin the cooking programme. If the problem persists, contact an authorised service centre.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
The lid locking safety feature is still activated (rod extended), meaning that the lid cannot be locked in position.	The appliance got switched off during operation by knocking the I/O switch, or it was simply unplugged during operation.	Simply switch the I/O switch to I to reset the machine and the lid locking safety appliance; the rod will automatically return to its original position and you can now lock the lid.
SECU error message	The rotor will not rotate	Empty the bowl, let it cool down and try again. If the problem persists, contact the after-sales service.
Error message ERR39	Bowl overheating	Discontinue operation for a short period. Allow the bowl to cool down. If the problem persists, contact your after-sales service
SECU error message	Motor overheating	Allow the machine to cool for 30 min and reduce the amount of food in the bowl.
SECU error message	Machine is unstable	The machine has stopped because it has detected an instability. Try decreasing the volume of food in the bowl
ERR34, ERR21, ERR22	Your companion has become overheated.	Please unplug your appliance and contact the after-sales service
ERR31	The lid cannot be locked.	Please contact the after-sales service.
ERR35	Your appliance is struggling to operate.	Discontinue operation for a short period. Unplug your appliance and plug it back in. If the problem persists, contact your after-sales centre.
ERR37, ERR03, ERR01	Your appliance is struggling to operate.	Please contact the after-sales service.
ERR23	Your i-Companion has overheated.	Please contact the after-sales service.
ERR02, ERR30 	Connection problem	Your appliance is not able to communicate over WiFi. Unplug your appliance and plug it back in. If the problem persists, contact your after-sales service centre.
Display 	The product is not connected to WiFi.	Check your WiFi network or unplug your appliance, the plug it back in. If the problem persists, contact your after-sales service centre. 
Display	The product is connecting to WiFi.	Wait for the logo to be displayed.
UI-1, UI-3	Your product is having trouble loading certain data over WiFi.	If the problem is recurring, your WiFi signal may be too weak. Try moving your appliance closer to your router or install a WiFi extender close to your product to improve the quality of the WiFi signal.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Your appliance is having trouble retrieving certain local data or WiFi data	If your appliance is not connected, try connecting it and initiating data synchronisation. If your appliance is connected, try to improve the signal quality (see cell above)

### Is your appliance still not working?

Contact an approved service centre (see the list in the service booklet).

### RECYCLING

- Disposing of the packaging and the appliance



The packaging is made up of environmentally-safe materials and can therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area.

To dispose of the appliance, check with the appropriate service in your area.

- Electronic or electrical products at the end of their service life:



#### Think of the environment!

① Your appliance contains many recoverable or recyclable materials.

➔ Leave it at a collection point for processing.

\*The Bluetooth® trademark and logos are registered trademarks of Bluetooth SIG, Inc. and their use by the SEB Group has been authorised. Google Play and Android are trademarks of Google Inc. Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and in other countries. App Store is a service mark of Apple Inc.

#### GLOSSARY

**Pair:** The act of grouping or linking two appliances.

This happens the first time that you connect your smartphone or tablet with the i-Companion Touch XL.

**Synchronise:** The act of updating information. The app synchronises with the i-Companion Touch XL in order to exchange information when they are connected.

**Connect:** Establishing a link between the app (smartphone/tablet) and the appliance (i-Companion Touch XL). This is required for synchronisation to take place.

**Cookies:** This is the usage information sent to Tefal to improve the app.

### Persoonlijke veiligheid

- Lees voordat u het apparaat gebruikt de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze op een veilige plek. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in geval van het niet opvolgen van de instructies.
- Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact als er niemand in de buurt is en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt. Laat kinderen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Dit apparaat dient niet door kinderen te worden gebruikt. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (onder wie kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat. Houd toezicht op kinderen opdat ze niet met het apparaat spelen.
- Buiten het bereik van kinderen houden.



delen van de kom en de

- Wanneer u het apparaat gebruikt, worden sommige delen erg heet (roestvrijstalen

- stoomregeldop, afneembare aandrijfjas, transparante delen van het deksel, metalen delen onder de kom, mand). Dit kan brandwonden veroorzaken. Gebruik de niet-opwarmende kunststof onderdelen (handgrepen, motoreenheid) om het apparaat vast te pakken.
- Tijdens de werking van het apparaat kunnen toegankelijke oppervlakken warm worden.
- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om het apparaat aan te zetten.
- Gebruik het apparaat niet als het niet goed werkt, als het beschadigd is of als de stroomkabel of stekker beschadigd is. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, moet de stroomkabel worden vervangen door een erkend servicecentrum (zie de lijst in het onderhoudsboekje).
- Dompel het apparaat nooit onder in water. Zet de motoreenheid (A) nooit onder stromend water.
- Uw machine is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik binnenshuis op een hoogte van minder dan 2000 m. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid en behoudt zich het recht voor om de garantie te laten vervallen in geval van commercieel of onjuist gebruik, of indien de instructies niet zijn opgevolgd.

- Dit apparaat is niet ontworpen voor gebruik in de volgende gevallen en deze vallen niet onder de garantie:
  - Keukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
  - Kitchenettes die worden gebruikt door werknemers in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen.
  - Op boerderijen;
  - Gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
  - In bed & breakfast-achtige omgevingen.



### WAARSCHUWING:

Het apparaat geeft stoom af die brandwonden kan

veroorzaken.

Wees voorzichtig bij het vastnemen van het deksel en gebruik de handgrepen of de stoomregeldop (gebruik ovenhandschoenen of een pannenlap). Neem de stoomregeldop vast bij het middelste deel.

- Gebruik het apparaat niet als de afdichtring niet goed in de houder is geplaatst en/of als de afdichtring niet goed op het deksel is geplaatst. Het apparaat moet worden gebruikt met de stoomregeldop in de dekselopening geplaatst (behalve wanneer er voor een recept specifieke instructies worden gegeven).



### WAARSCHUWING:

Verkeerd gebruik van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.

Pas op voor de zeer scherpe zijden van het Ultrablade-mes (E1) en het kneed-/hakmes (E4) wanneer u deze onderdelen schoonmaakt en de kom leegmaakt.

Berg het Ultrablade-mes (E1) na elk gebruik op in de kom.

- Wees voorzichtig wanneer u hete vloeistof in de keukenmachine giet, door plotseling koken kan dit uit het apparaat opspatten.

WAARSCHUWING: Wees voorzichtig bij het hanteren van het apparaat (schoonmaken, vullen en schenken): Zorg ervoor dat er geen vloeistof op de connectoren wordt gemorst.

WAARSCHUWING: Sommige voedingswaren met een vel (worsten, tong, gevogelte etc.) of grote stukken vlees spatten mogelijk indien vleessappen tijdens het koken niet kunnen wegvloeien. We adviseren u daarom deze producten voorafgaand aan het koken in te prikken met een mes of vork.

WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement houdt restwarmte vast na gebruik.

**NL** Raak daarom alleen de handgrepen (vergrendeling C2, dekselhandgreep D2 en stoomregeldop D1) aan tijdens het opwarmen van het apparaat en tot het volledig is afgekoeld.

- Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het instellen van de snelheden en de gebruiksduur voor elke accessoire en voor elk programma.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor details over het plaatsen van de accessoires op het apparaat.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor details over het reinigen en onderhouden van het apparaat.

Volg altijd de reinigingsinstructies op voor het reinigen van uw apparaat:

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Reinig het apparaat niet als het warm is.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek of een spons.
- Dompel het apparaat niet onder in water en plaats het niet onder stromend water.

### ALLEEN VOOR DE EUROPESE MARKTEN:

- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Kinderen mogen het apparaat niet als speelgoed gebruiken.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale

vermogens, of een gebrek aan ervaring of kennis, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en ze de mogelijke gevaren begrijpen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en ze de mogelijke gevaren begrijpen. Reiniging en onderhoud van het apparaat mogen niet door kinderen worden uitgevoerd zonder toezicht, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan van een volwassene.

### Aansluiting op elektriciteitsnetwerk

- Het apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Het apparaat is ontworpen om alleen op wisselstroom te werken. Controleer of de netspanning overeenkomt met de netspanning die staat aangegeven op het identificatieplaatje van het apparaat.
- Bij aansluitingsfouten komt de garantie te vervallen.
- Trek niet aan de stroomkabel om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Plaats het apparaat, de stroomkabel of de stekker niet in water. Plaats de stroomkabel of de stekker niet in de buurt van of in contact met de

opwarmende onderdelen van het apparaat, in de buurt van een warmtebron of op een scherpe rand.

### Onjuist gebruik

- Raak het deksel niet aan tot het apparaat volledig gestopt is (stoptoets); wacht tot het gepureerde voedsel niet meer beweegt.
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom voordat u vloeibare ingrediënten toevoegt (**zie afb. 11**); overschrijd de MAX-aanduiding aan de binnenkant van de kom niet (**zie afb. 11**). Als de kom te vol is, kan er kokend water ontsnappen.
- Opmerking: Zorg er tijdens het stoomprogramma voor dat u 0,7 liter water toevoegt (**zie afb. 4.2**).
- Plaats nooit uw vingers of andere voorwerpen in de kom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet voor andere doeleinden zoals het opslaan of invriezen van eten of voor sterilisatie.
- Plaats het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog oppervlak.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van muren of kastjes, deze kunnen beschadigd raken door de opgewekte stoom.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron die in werking is (fornuis, elektrisch huishoudelijk apparaat, enz.).

• Bedek het deksel niet met een doek of een ander voorwerp en probeer de dekselopening niet dicht te maken, gebruik altijd de stoomregeldop.

- Laat nooit uw haar, sjaal, stropdas enz. over de kom hangen wanneer het apparaat in gebruik is.
- Plaats de accessoires niet in de magnetron.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die in de instructies wordt aangegeven.
- Berg het apparaat op nadat het is afgekoeld.
- Plaats de kom niet in de vriezer om af te koelen, gebruik altijd de koelkast.
- Laat de spatel niet langer dan 20 minuten in olie op 150°C staan.

### KLANTENSERVICE

- Gebruik voor uw eigen veiligheid enkel accessoires of reserveonderdelen die zijn geleverd door erkende servicecentra.
- Elke andere handeling dan reiniging of routineonderhoud moet worden uitgevoerd door een erkend servicecentrum.
- Raadpleeg de tabel 'Wat te doen als uw apparaat niet werkt' aan het einde van de gebruiksaanwijzing.



Deze gebruiksaanwijzing bevat tips over de mogelijkheden van uw apparaat: bereiding van soepen, stoofpotten, gestoomde gerechten en deeg.

## BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

### A Motoreenheid

### B Toetsen touchscreen\*

- B1: Annuleren
- B2: Weegschaal (afhankelijk van model)
- B3: START/STOP
- B4: Video
- B5: Instellingen
- B6: Touchscreen

### C Samenstelling kom

- C1: Roestvrijstalen kom
- C2: Vergrendeling
- C3: Afneembare aandrijfjas
- C4: Afdichtring
- C5: Vergrendelingsring

### D Samenstelling deksel

- D1: Stoomregeldop
- D2: Deksel
- D3: Houder afdichtring
- D4: Afdichtring

### E Accessoires

- E0: Opbergdoos accessoires
- E1: Ultrablade-mes
- E2: Menger
- E3: Klopper
- E4: Kneed-/hakmes
- E5: Stoommand

### F Spatel

G 0/I-schakelaar om de stroomvoorziening van uw apparaat uit te schakelen

### H Reinigingsborstel

\* Pictogrammen zijn alleen zichtbaar wanneer ze nuttig zijn voor de bediening van het apparaat.

## TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

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

**Temperatuurbereik:** 30°C tot 150°C.  
Instelbaar in stappen van 5°C.

**Bereik gebruiksduur:** 5 seconden tot 2 uur  
Instelbaar in stappen van min. 5 seconden tot max. 1 minuut

**Aantal snelheden: 13**

- 2 snelheden met intervallen:  
Snelheid 1 (5 sec. aan/20 sec. uit).
- Snelheid 2 (10 sec. aan/10 sec. uit).
- 10 continue progressieve snelheden (snelheden 3 tot 12).
- 1 max. snelheid met intervallen (snelheid 13).

**Frequentie:** 2412-2484 MHz

**Maximale signaalsterkte:** 20 dBm

**Stand-bymodus:** Het apparaat schakelt na 15 minuten inactiviteit over naar de stand-bymodus.

Druk op een van de toetsen van het touchscreen om het apparaat weer in te schakelen (B1 tot B5)

Stroomverbruik in stand-by modus wanneer het product is aangesloten: 0,2 Wh

\* Google Play en Android zijn handelsmerken van Google Inc.  
Apple en het Apple-logo zijn handelsmerken van Apple Inc., geregistreerd in de Verenigde Staten en andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc.

## UW APPARAAT

U krijgt de volgende accessoires bij het apparaat:

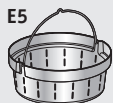
Het ontwerp van deze accessoires zorgt ervoor dat ze gemakkelijk te hanteren zijn tijdens het bereiden van recepten.

Mes 	E1 ultrablade	Soepen pureren	3 min	3 L	-->100°C
		Vruchtenmoes pureren	40 seconden	1 kg	
		Groenten hakken	15 seconden	0,6 kg	
		Vlees malen	30 seconden	1 kg	
		Vis malen	15 seconden	1 kg	
!! Gebruik dit accessoire niet om harde ingrediënten te vermalen; gebruik het kneed/hakmes E4.					
Menger 	E2	Aangebruinde gerechten	5 min	500 g	130°C
		Stoofschotels	45 min	3 L	95°C
		Risotto	22 min	1,5 kg	95°C
		Ratatouille, chutney, peulvruchten (zie receptenboekje voor instellingen)			
Klopper 	E3	Geklopt eiwit	5-10 min	8 max	
		Mayonaise, slagroom	2-5 min	0,5 L	
		Sauzen, crèmes	1-20 min	1 L	60-90°C
		Aardappelpuree	1 min	1 L	
		Polenta	1-16 min	1 L	90°C
Kneed-/hakmes 	E4	Kneden van wit brooddeeg	2 min 30 sec	1,2 kg	
		Kneden van zanddeeg, korstdeeg en speciaal brood	2 min 30 sec	1 kg	
		Kneden van verrijkt deeg (brioche, tulband, enz.)	1 min 30 sec 2 min	0,8 kg	
		Mixen van licht beslag (cakes, enz.)	40 seconden 3 min	1 kg	
		Noten malen	1 min	0,6 kg	
		Malen van harde ingrediënten	1 min	0,6 kg	
		Ijs vermalen	1 min	6 tot 10	
		Pannenkoekbeslag, wafelbeslag	1 min	1,5 L	
Dop/stop 	D1	Stoomregeldop Max (a) = stoomkoken. Min (b) = risotto, vla, sauzen, enz.			
		De 'min'-stand zorgt ervoor dat er een maximale hoeveelheid stoom kan ontsnappen, waardoor gerechten of sauzen een betere consistentie krijgen (risotto, vla, sauzen, enz.).			
		De 'max'-stand zorgt ervoor dat warmte en stoom zoveel mogelijk vastgehouden worden in de kom voor alle kookfuncties met stoom (soepen, enz.). Deze stand voorkomt ook spatten tijdens het pureren.			

\*Afhankelijk van het model



De bereidingstijden voor de stoommand zijn bedoeld als richtlijn. In de meeste gevallen geven deze een betrouwbare indicatie van de kooktijden. Bepaalde factoren zijn echter van invloed op de bereidingstijden: de grootte van de groenten (gesneden of ongesneden)/de hoeveelheid ingrediënten in de mand/de soort en de rijpheid van de groenten/de hoeveelheid water in de kom, deze moet gevuld zijn tot de markering (0,7 l). Zorg ervoor dat de stoomregeldop in de 'max'-richting is gedraaid (a). Als het voedsel niet helemaal gaar is, kunt u de bereidingstijd verlengen.

Stoom-  
mand

Stomen van groenten, vis of vlees		20-40 min	1 kg	100°C
Niet gepureerde soepen	12	3 min	3 L	100°C
P1 - Courgettes		20 min	800 g	
P1 - Pastinaak		25 min	800 g	
P1 - Prei		25 min	800 g	
P1 - Broccoli		20 min	500 g	
P1 - Vis		15 min	600 g (incl. bakpapier)	
P2 - Aardappelen		30 min	1 kg	
P2 - Wortels		30 min	1 kg	
P2 - Sperziebonen		30 min	800 g	
P2 - Wit vlees		20 min	600 g (incl. bakpapier)	

U kunt voedsel aanbruiden in de kom zonder het deksel, zo kunt u het voedsel roeren en het kookproces in de gaten houden.

De functie KOKEN ZONDER DEKSEL is niet geschikt voor de bereiding van jam of mengsels met melk (risico op morsen)

	GEBRUIK TOT MAXIMAAL 130°C.	GEBRUIK BIJ 135°C TOT 150°C
Koken met of zonder deksel	Met gesloten deksel 	Alleen met geopend deksel 
Accessoires	Alle accessoires voor gebruik met de aandrijfas 	Alleen met de drijfjas 
Snelheid	Ja	Nee
Maximale tijd	- Bij een temperatuur lager dan of gelijk aan 100°C: 2 uur - Bij een temperatuur tussen 100°C en 130°C: 1 uur	- Bij een temperatuur hoger dan of gelijk aan 135°C: 20 min

!! Verwijder de afneembare aandrijfas niet onmiddellijk na gebruik. Giet water in de lege kom om deze af te koelen.

Afneembare  
aandrijfas

C3



## PLAATSEN VAN DE KOM, ACCESSOIRES EN DEKSEL

- Maak voor het eerste gebruik alle onderdelen (C, D, E, F, H) schoon in warm water met zeep, maar niet de motoreenheid (A). De kom (C) is voorzien van een afneembare aandrijfas (C3) om reiniging te vergemakkelijken.
- Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen zijn verwijderd voor gebruik, met name de bescherming tussen de kom (C) en de motoreenheid (A).
- Plaats de afdichtring (D3) in de houder (D4) (zie afb. 1) en klik het geheel op het deksel (D2) (zie afb. 2).
- Plaats de afdichtring (C4) op de aandrijfas (C3). Zet het geheel op de bodem van de kom vast met de vergrendelingsring (C5) (zie afb. 3). Als u de modus 'koken zonder deksel' gebruikt, plaats dan de afdichtring (C4) op de afneembare aandrijfas (C3). Zet het geheel op de bodem van de kom vast met de vergrendelingsring (C5) (zie afb. 3).
- Plaats het gekozen accessoire in de kom:
  - De accessoires (E1, E2, E3 of E4) moeten op de aandrijfas op de bodem van de kom worden geplaatst (zie afb. 4.1);
  - Als u wilt stomen, plaatst u de stoommand (E5) in de kom (zie afb. 4.3), na de kom vooraf te hebben gevuld met 0,7 l kookvloeistof (water, saus, enz.) (zie afb. 4.2).
- Plaats de ingrediënten in de kom of stoommand. Plaats het deksel op de kom (C) met de driehoekjes tegenover elkaar (zie afb. 5). Vergrendel het deksel door deze, zonder te forceren, in de richting van de pijl te draaien (zie afb. 6).
- Plaats de stoomregeldop (D1) op het deksel. Er zijn drie mogelijke standen (zie afb. 7).
- Plaats de kom (C) op de motoreenheid (A) tot u een klik hoort (zie afb. 8). Het apparaat start alleen als de kom en het deksel correct op de motoreenheid zijn geplaatst en vergrendeld.

Als een of beide onderdelen verkeerd geplaatst of vergrendeld zijn (zie afb. 10.1 en 10.2), verschijnt er een waarschuwing op het scherm. ⚠

## UW APPARAAT IS VOORZIEN VAN EEN VEILIGHEIDSVERGRENDELING VAN HET DEKSEL

Het deksel wordt vergrendeld wanneer het apparaat in gebruik is. Dit voorkomt dat het deksel wordt geopend terwijl er een recept wordt bereid. Probeer het deksel niet te forceren als deze vergrendeld is. Deze veiligheidsfunctie wordt uitgeschakeld wanneer het apparaat stopt. Als u een temperatuur van 50°C of hoger en een snelheid van 5 of hoger hebt gekozen, zullen er tien seconden worden afgeteld op het scherm van het bedieningspaneel. Het deksel kan pas na het aftellen worden geopend.



De volgende toetsen lichten op als ze beschikbaar zijn voor gebruik:



De middelste toets heeft 11 functies. Deze functies variëren afhankelijk van de te volgen stappen (starten, pauzeren, volgende stap, bevestigen, stoppen, enz.)



Als er een video beschikbaar is voor het recept dat wordt bereid, kunt u deze afspelen door op deze toets te drukken.



Annuleren/teruggaan



Instellingen (wijzigingen in instellingen, wifiverbinding, ingrediënten van recepten, enz.)



Gebruik van de slimme weegschaal\*

### 1. EERSTE GEBRUIK

De i-Companion Touch XL is een slimme keukenrobot die u helpt om van elke maaltijd een succes te maken. Met slechts enkele drukken op de knop heeft u honderden gratis recepten tot uw beschikking. Dankzij het intuïtieve, interactieve touchscreen kunt u in een recordtijd allerlei gerechten bereiden.

De i-Companion Touch XL bereidt, mixt en kookt uw ingrediënten. Het apparaat begeleidt u stap voor stap door alle fasen van de recepten. Volg de stappen - eenvoudiger kan niet!

Zet uw i-Companion Touch XL aan met de 0/I-schakelaar (zie afb. 9) en volg de instructies op het scherm. Tijdens elke stap biedt het pictogram hulp bij het uitvoeren van de stap. Er is ook een pagina met veelgestelde vragen beschikbaar op [www.tefal.be](http://www.tefal.be). Daarnaast zijn er videotutorials beschikbaar om u te helpen uw apparaat te leren kennen: <http://bit.ly/neemdecontroleoveruwcompanion>

#### • Landspecifieke instellingen

De eerste keer dat u het apparaat gebruikt, krijgt u toegang tot de landspecifieke instellingen.

1 Selecteer uw land

2 Selecteer uw taal

Zodra deze twee stappen zijn voltooid, wordt er een welkomstscherf weergegeven.

#### • Internetverbinding

U kunt uw i-Companion Touch XL nu verbinden met het internet bij u thuis. U kunt deze stap nu voltooien door 'Nu' te selecteren of later door 'Later' te selecteren.

U kunt deze stap later uitvoeren door via het beginscherf naar de instellingen van uw i-Companion Touch XL te gaan.

U hebt een internetverbinding nodig om de volgende functies te kunnen gebruiken: toegang tot alle Companion-recepten, 'Mijn receptenboeken', 'In mijn koelkast', foto's en video's als onderdeel van de stapsgewijze begeleiding voor uw recepten, en productupdates.

Voer de volgende stappen uit om uw i-Companion Touch XL met internet te verbinden:

- Selecteer uw netwerk (Geen toegang tot uw netwerk? Ga naar 'Instellingen', vervolgens naar 'Wifi-instellingen' en vervolgens naar 'Wifi inschakelen')
- Voer het wachtwoord van uw wifiverbinding in
- Het scherm 'Verbinding maken' wordt geopend terwijl de verbinding tot stand wordt gebracht. Dit kan enkele minuten duren.
- Wanneer de melding 'Gefeliciteerd!' op het scherm verschijnt, is de verbinding tot stand gebracht
- Ten slotte moet u uw tijdzone selecteren

Betekenis van de wifi-indicatoren:

- Het apparaat is niet verbonden met wifi.
- Het apparaat maakt verbinding met wifi.
- Het apparaat is verbonden met wifi.

Instructievideo's over het verbinden van uw i-Companion Touch XL met wifi zijn hier beschikbaar: <http://bit.ly/neemdecontroleoveruwcompanion>

#### • De app koppelen

Met de Companion-app kunt u uw i-Companion Touch XL in de gaten houden zonder dat u er naast hoeft te blijven staan. U kunt het apparaat aan uw smartphone of tablet koppelen. Zo hebt u ook toegang tot uw recepten, waar u ook bent.

Controleer of de wifi-functie van uw smartphone/tablet is verbonden met internet (wifi/4G/3G, enz.) De i-Companion Touch XL moet zijn aangesloten op een stopcontact. U kunt deze stap later uitvoeren door via het beginscherf naar de instellingen van uw i-Companion Touch XL te gaan.

Om de volgende functies te kunnen gebruiken is een koppeling met uw smartphone/tablet noodzakelijk: 'Mijn receptenboeken', de voortgang van recepten op afstand volgen met een smartphone, het verzenden van recepten vanaf uw smartphone/tablet naar uw i-Companion Touch XL

- Compatibele apparaten:

Op [www.tefal.com](http://www.tefal.com) vindt u een lijst van smartphones en tablets die compatibel zijn met de i-Companion Touch XL

- De app downloaden:

Download de Companion-app. Gratis te downloaden in de App Store (iPhone/iPad) en Google Play (Android).



- Uw account koppelen:

Selecteer in de Companion-app op uw smartphone/tablet de i-Companion Touch XL en maak een account aan, of meld u aan als u al een account hebt.

Uw apparaat genereert een code (deze verschijnt op scherm B6) die u moet invoeren in uw Companion-app.

Als u meerdere smartphones/tablets aan uw i-Companion Touch XL wilt koppelen, moet elk apparaat zijn verbonden met hetzelfde Companion-account.

### Mijn eerste recept


Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, biedt uw i-Companion Touch XL u de mogelijkheid om een eerste recept te maken, zodat u het apparaat kunt leren kennen. Als u 'Mijn eerste recept' selecteert, krijgt u stapsgewijze instructies om het recept te volgen.

Dit recept verdwijnt van uw beginscherm nadat u het hebt gebruikt of nadat u uw i-Companion Touch XL tien keer hebt gebruikt.

## 2. FUNCTIES VAN HET PRODUCT

Uw i-Companion Touch XL kan in zowel de online-modus als offline-modus worden gebruikt. Het apparaat heeft tal van functies die u dagelijks zullen inspireren en van elke maaltijd een succes maken! In de offline-modus heeft u 310 recepten tot uw beschikking en de online-modus geeft u toegang tot honderden recepten!

### • Recept zoeken

Via het beginscherm kunt u naar recepten zoeken met de toets 'Zoeken' . U kunt zoeken op de naam van het recept of op ingrediënten. Er zijn ook filters beschikbaar om uw zoekopdracht te verfijnen.

### • Receptbibliotheek

Via het beginscherm hebt u toegang tot de 'Receptbibliotheek'. Met deze functie hebt u toegang tot alle recepten die beschikbaar zijn in de Companion-community.

In de offline-modus vindt u voor elke functie van uw i-Companion Touch XL een selectie van vooraf geladen receptkaarten op het beginscherm. Met deze receptkaarten kunt u direct de stap-voor-stap begeleiding starten.

U kunt ook naar een recept in de community zoeken via het pictogram 'Zoeken' .

Typ een gerecht of ingrediënt in de zoekbalk en druk op OK.

U kunt uw zoekopdracht verfijnen door filters toe te voegen (soort gerecht, bereidingstijd en herkomst recept).

### • Receptenboeken (alleen beschikbaar met wifiverbinding)

U kunt de functie 'Mijn receptenboeken' openen via het beginscherm. Met deze functie kunt u alle recepten vinden die u eerder als favorieten hebt opgeslagen via de Companion-app op uw smartphone/tablet.

Om deze functie te gebruiken, moet u de Companion-app downloaden en een account aanmaken. Via uw smartphone/tablet kunt u receptenboeken aanmaken en bewerken en deze openen op uw i-Companion Touch XL wanneer het apparaat is verbonden met wifi. Zodra uw i-Companion Touch XL is verbonden met wifi, worden uw receptenboeken automatisch gesynchroniseerd tussen uw apparaat en smartphone/tablet wanneer u een recept maakt.















### • In mijn koelkast (alleen beschikbaar met wifi)

U kunt de functie 'In mijn koelkast' openen via het beginscherm. Met deze functie kunt u een recept zoeken met door u gekozen ingrediënten.

Druk op de toets 'In mijn koelkast' en voeg maximaal twee ingrediënten toe om recepten te zoeken. Voor elk ingrediënt kunt u de hoeveelheden invoeren met behulp van de slimme weegschaal. Druk vervolgens op 'Zoeken' om een lijst weer te geven van recepten die overeenkomen met uw instellingen.









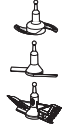





Uw apparaat heeft 14 vooraf opgeslagen automatische programma's:

Programma saus	Programma Gesudderd	Programma soep	Programma stoom	Programma gebak	Programma dessert	Overige programma's
 Saus	 Gestoofd	 Gladder soep	 Voorzichtig stomen	 Brood	 Dessert	 Opwarmen
	 Gesudderd	 Dikkere soep	 Krachtig stomen	 Brioche		 Reinigen
	 Risotto			 Cake		

















1. Selecteer het gewenste programma.
2. De voorgeset programmeerde instellingen kunnen worden gewijzigd (afhankelijk van het gekozen recept, de ingrediënten en de hoeveelheden die u bereidt). Stel de bereidingstemperatuur, -tijd en -snelheid in met de toetsen - en +
3. Als u klaar bent met het wijzigen van de instellingen, drukt u op de starttoets (B3) om het programma te starten.
4. Wanneer het programma is voltooid, piept het apparaat drie keer.
5. Na voltooiing van de programma's Gepureerde soep, Ongepureerde soep, Stoven, Risotto, Saus, Dessert, Mild stomen en Krachtig stomen blijft het apparaat automatisch 45 minuten lang in de warmhoudmodus staan zodat het gerecht klaar is om te serveren. Tijdens de programma's Stoven, Saus en Dessert en in de handmatige modus werkt de motor van het apparaat op een bepaalde snelheid om een goede consistentie van de bereiding te behouden en te voorkomen dat het aan de bodem van de kom blijft plakken. Druk op de stop-toets (B3) om de warmhoudfunctie te beëindigen. Wanneer het Brood- en Brioche-programma klaar is met kneden, schakelt het

apparaat gedurende 40 minuten over naar de modus 'deeg rijzen' op 30°C om het deeg te laten rijzen. Als het deksel wordt geopend of de kom van de basis wordt verwijderd tijdens het uitvoeren van een programma, wordt het programma beëindigd. Druk op de toets 'Instellingen' en selecteer 'Resetten' om deze functie te stoppen.

6. Wanneer een automatisch programma is gestart, kunt u het apparaat op elk gewenst moment stoppen door op de stop-toets te drukken. Het automatische programma wordt dan gepauzeerd. U kunt het hervatten door op 'Start' te drukken. Druk op de knop 'Annuleren/teruggaan' als u het verkeerde programma hebt ingevoerd en wilt annuleren.
7. Met het opwarmprogramma kunt u gekookt voedsel in 20 minuten opwarmen (instelbaar van 5 tot 60 minuten).
8. Met het spoelprogramma kunt u de kom gemakkelijker schoonmaken. Vul de kom met 0,7 l water en een druppel afwasmiddel en start het programma.

Automatische programma's	Saus	Gladder soep	Dikkere soep	Gestoofd	Gesudderd	Risotto
						
'Standaard' snelheid (instelbaar)	V6 Van V2 tot V8	10 pulsen en V12 gedurende 2 min.	V7 tot V10 gedurende 30 seconden	V3	V1	V2
'Standaard' temperatuur (instelbaar)	70°C (50°C tot 100°C)	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)
'Standaard' temperatuur (instelbaar)	8 min (5 min tot 40 min)	40 min (20 min tot 60 min)	45 min (20 min tot 60 min)	5 min (2 min tot 15 min)	45 min (10 min tot 2 uur)	20 min (10 min tot 2 uur)
'Standaard' Warmhoudfunctie aan het einde van het programma	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Voorbeeld recepten	Hollandaisesaus	Pompoensoep	Gepureerde groentesoep	Gestoomde groenten	Boef bourguignon	Risotto
Compatibele accessoires						

**Sommige recepten kunnen ineens overkoken door de vorming van luchtballen. Dit kan met name gebeuren bij het gebruik van bevroren groenten. In dit geval moet u de hoeveelheden verminderen.**

	Voorzichtig stomen	Krachtig stomen	Brood	Brioche	Cake	Dessert	Opwarmen	Reinigen
Automatische programma's								
'Standaard' snelheid (instelbaar)			V5 gedurende 2 min 30 sec	V5 gedurende 1 min 30 sec, daarna V6 gedurende 2 min.	V3 gedurende 40 sec, daarna V9 gedurende 3 min.	V4 (van V2 tot V8)	V2 (van V2 tot V6)	V8 (van V5 tot V8)
'Standaard' temperatuur (instelbaar)	100°C (niet instelbaar)	100°C (niet instelbaar)				90°C (50°C tot 110°C)	90°C (70°C tot 100°C)	80°C (niet instelbaar)
'Standaard' temperatuur (instelbaar)	30 min (1 min tot 60 min)	35 min (1 min tot 60 min)	2 min 30 sec (30 sec tot 2 min 30 sec)	3 min 30 sec (30 sec tot 3 min 30 sec)	30 min 40 sec (1 min 40 sec tot 3 min 40 sec)	15 min (5 min tot 60 min)	20 min (5 min tot 60 min)	5 min (1 min tot 10 min)
'Standaard' Warmhoudfunctie aan het einde van het programma	45 min	45 min				45 min		
'Standaard' 30°C rijsfunctie aan het einde van het programma			40 min	40 min				
Voorbeeld recepten	Gestoomde foie gras	Puree van gestoomde wortels	Brood	Brioche	Vruchtencake	Banketbakkersroom		0,7 ml water + 1 druppel afwasmiddel
Compatibele accessoires								

## • Handmatige modus

Voor uw eigen recepten kunt u zelf de snelheid, temperatuur en kooktijd instellen op uw i-Companion Touch XL.

Open de functie 'Handmatige modus' via het beginscherm.



Selectie van de motorsnelheid.

2 snelheden met intervallen, 10 continue progressieve snelheden en 1 max. snelheid met intervallen (V13).



Selectie van de bereidingstemperatuur.

Van 30°C tot 150°C



Selectie van de kooktijd.

Van 5 seconden tot 2 uur.



Snelheid, temperatuur en tijd verhogen.

Snelheid, temperatuur en tijd verlagen.

### Gebruiksaanwijzingen:

Uw apparaat is uitgerust met een microprocessor die de stabiliteit regelt en controleert. Indien er instabiliteit optreedt, wordt het toerental van de motor automatisch verlaagd; als de instabiliteit aanhoudt, stopt de motor en verschijnt er een waarschuwing op het scherm.

- Controleer of de kom niet te vol zit en of de ingestelde snelheid geschikt is.
- Controleer of u het aanbevolen accessoire gebruikt.
- Start het apparaat vervolgens opnieuw zoals normaal.

## • Instellingen

U kunt de functie 'Instellingen' openen via het begainscherm.


Met deze functie kunt u de gegevens bewerken die zijn opgeslagen tijdens het eerste gebruik van uw i-Companion Touch XL.

U kunt uw apparaat ook verbinden met wifi of koppelen aan de app als u dit niet hebt gedaan toen u het apparaat voor het eerst gebruikte.


### • Slimme weegschaal\*


- De slimme weegschaal aan uw i-Companion Touch XL koppelen:

Een weegschaal die samen met uw i-Companion Touch XL wordt geleverd, is al gekoppeld aan het apparaat, u hoeft verder niets te doen.

Voor apart aangeschafte weegschalen gaat u naar uw productinstellingen en vervolgens naar 'Mijn accessoires'.  Selecteer hier dat u een weegschaal hebt. De weegschaal is nu gekoppeld.

- De slimme weegschaal gebruiken

Wanneer de toets 'slimme weegschaal'  op uw i-Companion Touch XL oplicht, kunt u uw ingrediënten wegen tijdens de bereiding van uw recept.

Druk hiervoor op het weegschaalpictogram  en plaats de te wegen ingrediënten op de weegschaal.

!! De weegschaal schakelt na 30 seconden inactiviteit over naar de stand-bymodus. Druk op OK om deze weer aan te zetten.

De weegschaal kan op drie manieren worden gebruikt:

- Wegen tijdens voorbereiding: U kunt al uw ingrediënten wegen voordat u begint met het recept.
- Wegen tijdens bereiding van een recept: U kunt de ingrediënten wegen terwijl u uw recept maakt, aan het begin van elke nieuwe stap.
- Vrij wegen: Kies een of meer ingrediënten uit uw koelkast en selecteer ze in uw Companion-app met behulp van de zoekbalk. Druk op het weegschaalicoon op uw i-Companion Touch XL en plaats de ingrediënten op de weegschaal: u krijgt een lijst met recepten passend bij de door u gewogen hoeveelheden.

### • Updates

Om ervoor te zorgen dat uw product optimaal functioneert, biedt uw product u de mogelijkheid om updates uit te voeren. Hiervoor verschijnt een venster op het scherm waarin u wordt gevraagd of u de installatie van de nieuwste beschikbare update wilt accepteren of niet. Druk op Accepteren om uw i-Companion Touch XL de update uit te laten voeren.

## OFFLINE MODUS

U kunt uw i-Companion Touch XL ook offline gebruiken. De onderstaande functies zijn beschikbaar in de offline modus:

### • Receptbibliotheek

Gedetailleerde informatie over de receptbibliotheek vindt u op pagina 12.

Met de receptbibliotheek hebt u toegang tot 310 recepten.

### • Programma's

Gedetailleerde informatie over het gebruik van automatische programma's vindt u op pagina 13.

### • Handmatige modus

Gedetailleerde informatie over het gebruik van de handmatige modus vindt u op pagina 16.

## REINIGING VAN HET APPARAAT

### • Maak de kom direct na gebruik schoon. Dompel het apparaat nooit onder in water. Zet de motoreenheid (A) nooit onder stromend water

Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact. Reiniging van de kom na gebruik:

- Druk op de vergrendelingen (C2) en til de kom (C) omhoog.

Plaats de kom op een vlakke ondergrond.

- Ontgrendel het deksel door het een kwartslag rechtsom te draaien. Verwijder voorzichtig het deksel.
- **Pas op voor de zeer scherpe zijden van het Ultrablade-mes (E1) en het kneed-/hakmes (E4) wanneer u deze onderdelen schoonmaakt en de kom leegmaakt.**

• Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:

- Verwijder de aandrijfas (C3), de afdichtring (C4) en de vergrendelingsring (C5) (zie afb. 13).
- Reinig de kom (C), de aandrijfas (C3), de afdichtring (C4) de vergrendelingsring (C5), de accessoires (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), de stoomregeldop (D1), het deksel (D2), de afdichtring (D4) en -houder (D3) met een spons en warm water met zeep.
- Spoel alle onderdelen af onder stromend water.
- Als er voedsel in de kom blijft kleven, doe dan water met afwasmiddel in de kom en laat dit enkele uren weken. Schraap waar nodig resten weg met de spatel (F) of met een schuurspons.
- Als er kalkaanslag in de kom zit, gebruik dan indien nodig een schuurspons en schoonmaakazijn.
- Gebruik voor het schoonmaken van het glazen scherm een zachte spons, geen schuurspons. Dit voorkomt krassen en verlengt de levensduur van het scherm.

- Gebruik een vochtige doek om de motoreenheid te reinigen (A). Droog deze goed af.
- Om het reinigen te vereenvoudigen zijn de kom, het deksel en de accessoires vaatwasmachinebestendig, met uitzondering van de aandrijfas (C3 en C4) en de vergrendelingsring (C5) (zie afb. 14).
- De accessoires, de aandrijfas en onderdelen van het deksel kunnen licht verkleuren wanneer bepaalde ingrediënten worden gebruikt (kerrie, wortelsap enz.). Dit vormt geen risico voor uw gezondheid en heeft geen invloed op de werking van uw apparaat. Maak deze onderdelen direct na gebruik schoon om dit te voorkomen.

- Controleer voordat u de kom (C) opnieuw gebruikt of de elektrische contacten onder de kom schoon en droog zijn.
- Door het deksel met de hand te wassen, blijft deze in betere staat en wordt de levensduur verlengd. Gebruik geen schuurspons omdat dit tot krassen kan leiden.
- Volg nauwkeurig de gebruiksaanwijzing van uw vaatwasmachine om schade aan de kom (C) te voorkomen. Verhoog de hoeveelheid zout of vaatwasmiddel niet.

## BELANGRIJK: APPARAAT IN BEVEILIGINGSMODUS



**Uw apparaat is standaard uitgerust met elektronische beveiliging om de levensduur van de motor te garanderen. Dit elektronische beveiligingssysteem beschermt de motor tegen abnormaal gebruik, wat betekent dat uw motor volledig is beschermd.**


Onder bepaalde zeer extreme gebruiksomstandigheden niet in overeenstemming met de aanbevelingen in de handleiding (zie de tabel 'UW APPARAAT': te grote hoeveelheden en/of ongewoon lang gebruiksduur en/of onvoldoende tijd tussen recepten), wordt het elektronische beveiligingssysteem ingeschakeld om de motor te beschermen. In dat geval stopt het apparaat en verschijnt er een waarschuwingsbericht op het scherm om aan te geven dat het apparaat tijdelijk niet meer werkt.




Neem de volgende stappen als er een waarschuwingsbericht op uw scherm verschijnt en uw apparaat stopt met werken:

- Laat de stekker in het stopcontact zitten en de 0/I-schakelaar in stand 1 'ON' (G) staan.
- Volg de aanbevelingen op het scherm op om uw programma-instellingen te wijzigen (zie de tabel 'UW APPARAAT' voor de hoeveelheid ingrediënten/kooktijd/temperatuur/type accessoire). Neem voor vragen contact op met onze klantenservice (zie de contactgegevens in het garantieboekje).

## WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Voedsel is niet gaar	De aanbevolen bereidingstijden zijn bedoeld als richtlijn. In de meeste gevallen geven deze een betrouwbare indicatie van de bereidingstijden. Bepaalde factoren zijn echter van invloed op de bereidingstijden: <ul style="list-style-type: none"> <li>- de grootte van de ingrediënten (gesneden of ongesneden)</li> <li>- de hoeveelheid ingrediënten</li> <li>- de soort en rijpheid van groenten</li> <li>- of de ingrediënten bevroren zijn, enz.</li> </ul>	Verleng de bereidingstijd door op de toets + op het scherm (B6) te drukken. Gebruik kleinere hoeveelheden ingrediënten.
	De stoomregeldop is niet goed geplaatst	Zet de stoomregeldop in de 'max'-stand. In deze stand blijft de maximale hoeveelheid warmte in de kom behouden voor alle kookfuncties (soepen, stomen, enz.). Deze stand voorkomt ook spatten tijdens het pureren. In de 'min'-stand wordt een maximale hoeveelheid stoom afgelaten, waardoor gerechten of sauzen een betere consistentie krijgen (risotto, vla, sauzen, enz.).
Gestoomd voedsel is niet gaar	Onjuiste hoeveelheid water in de kom. Teveel ingrediënten gebruikt.	De hoeveelheid water in de kom moet overeenkomen met de markering (0,7 l). U kunt ook de handmatige modus gebruiken. Kies dan voor een temperatuur van 120°C en een bereidingstijd afhankelijk van de hoeveelheid en het type ingrediënten. Gebruik kleinere hoeveelheden ingrediënten.
Problemen bij het maken van bepaalde recepten	Ongeschikte recepten	Mogelijk zijn uw eigen of op internet gevonden recepten niet geschikt voor uw apparaat en de accessoires (hoeveelheden, bereidingstijden, kooktijden, ongeschikte accessoires): Zorg ervoor dat u de instructies in deze handleiding volgt voordat u met uw recept begint.
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact
	Mijn B6-scherm is nog steeds zwart/ Uw apparaat staat in de stand-bymodus	Druk op een van de toetsen van het touchscreen (B1 t/m B5)
	De schakelaar (G) staat in stand 0.	Zet de schakelaar in stand 1.
Het deksel kan niet worden vergrendeld.	De kom of het deksel is niet goed geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom of het deksel goed geplaatst en vergrendeld is volgens de schema's in de handleiding.
	Onderdelen van het deksel zitten niet op hun plek.	Controleer of de afdichting goed op de houder is bevestigd en of de houder goed op het deksel is bevestigd.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Overmatige trillingen.	Het apparaat staat niet op een vlakke ondergrond, het apparaat is niet stabiel.	Plaats het apparaat op een vlakke, stabiele ondergrond.
	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Verkeerde accessoire.	Controleer of u het aanbevolen accessoire gebruikt.
Zacht geluid tijdens gebruik	De aandrijfas van uw apparaat kan een geluid maken bij beperkte snelheden of bepaalde ingrediënten (rijst, enz.)	Dit gebeurt slechts tijdelijk en heeft geen invloed op de levensduur van uw apparaat. Het geluid zal afnemen of verdwijnen wanneer u het vaker apparaat gebruikt en nadat de aandrijfas enkele keren is schoongemaakt (zie 'Reiniging van het apparaat').
Hard geluid tijdens gebruik	Het verkeerde accessoire wordt gebruikt	Zorg ervoor dat u het juiste accessoire gebruikt (bijv.: gebruik voor het kneden van deeg niet de klopper E3 maar het mes E4). Raadpleeg voor meer informatie de aanbevelingen in het recept en de instructies in deze handleiding.
Lekkage via het deksel.	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Het deksel is niet juist geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel goed op de kom.
	De afdichtring is niet goed bevestigd.	Plaats de afdichtring op de houder en klem deze op het deksel.
	De afdichtring is gebroken of beschadigd.	Vervang de afdichtring—neem contact op met een erkend servicecentrum.
	Verkeerde accessoire.	Controleer of u het aanbevolen accessoire gebruikt.
Lekkage via de aandrijfas van de kom.	De afdichtring is niet goed bevestigd.	Bevestig de afdichtring op de juiste manier.
	De afdichtring is beschadigd.	Neem contact op met een erkend servicecentrum.
	De vergrendelingsring (C5) zit niet goed vast.	Zet de ring (C5) goed vast.
De messen draaien niet goed.	De ingrediënten zijn te groot of te hard.	Maak de stukken kleiner of verminder de ingrediënten. Voeg vloeistof toe.
Er komt een geur van de motor.	Dit kan gebeuren wanneer u het apparaat voor het eerst gebruikt, of bij een overbelasting van de motor door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te grote of te harde stukken.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en verminder de hoeveelheid ingrediënten in de kom.
Waarschuwingsbericht op scherm 	De kom of het deksel is niet goed geplaatst	Controleer voordat u het apparaat inschakelt of de kom goed op de motoreenheid is geplaatst en of het deksel goed op de kom is vergrendeld. Als het probleem zich blijft voordoen, raadpleeg dan een erkend servicecentrum.
	Het deksel is op de kom vergrendeld tijdens het gebruik van de functie 'koken zonder deksel'	Ontgrendel het deksel voordat u met het kookprogramma begint. Als het probleem zich blijft voordoen, raadpleeg dan een erkend servicecentrum.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De veiligheidsfunctie van de dekselvergrendeling is nog steeds geactiveerd (pen uitgekapt), waardoor het deksel niet kan worden vergrendeld.	Het apparaat is tijdens gebruik uitgeschakeld met de I/O-schakelaar of de stekker is uit het stopcontact getrokken tijdens gebruik.	Zet de I/O-schakelaar op I om het apparaat en de veiligheidsfunctie te resetten. Hierdoor gaat de pen terug naar de oorspronkelijke stand en kunt u het deksel vergrendelen.
Foutmelding SECU	De rotor draait niet	Leeg de kom, laat deze afkoelen en probeer het opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice.
Foutmelding ERR39	De kom is oververhit	Staak het gebruik gedurende een korte periode. Laat de kom afkoelen. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice
Foutmelding SECU	De motor is oververhit	Laat de machine 30 minuten afkoelen en verminder de hoeveelheid voedsel in de kom.
Foutmelding SECU	De machine staat niet stabiel	De machine is gestopt omdat er een instabiliteit is gedetecteerd. Verlaag de hoeveelheid voedsel in de kom
ERR34, ERR21, ERR22	Uw trouwe gezelschap is oververhit.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de klantenservice
ERR31	Het deksel kan niet worden vergrendeld.	Neem contact op met de klantenservice.
ERR35	Uw apparaat werkt niet naar behoren.	Staak het gebruik gedurende een korte periode. Haal de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met uw klantenservice.
ERR37, ERR03, ERR01	Uw apparaat werkt niet naar behoren.	Neem contact op met de klantenservice.
ERR23	Uw i-Companion is oververhit.	Neem contact op met de klantenservice.
ERR02, ERR30 	Probleem bij het verbinden	Uw apparaat kan niet communiceren via wifi. Trek de stekker uit het stopcontact en steek deze er weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice.
Weergave 	Het apparaat is niet verbonden met wifi.	Controleer uw wifinetwerk of haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en steek deze er weer in. Als het probleem zich blijft voordoen, neem dan contact op met de klantenservice. 
Weergave	Het apparaat maakt verbinding met wifi.	Wacht tot het logo wordt weergegeven.
UI-1, UI-3	Uw apparaat heeft problemen met het laden van bepaalde gegevens via wifi.	Als het probleem zich blijft voordoen, is uw wifisignaal mogelijk te zwak. Plaats het apparaat dichterbij uw router of plaats een wifi-extender in de buurt van uw product om het wifisignaal te versterken.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Uw apparaat heeft problemen met het ophalen van bepaalde lokale gegevens of wifigegevens	Als uw apparaat niet is verbonden, kunt u proberen verbinding te maken en de gegevenssynchronisatie te starten. Als het apparaat verbonden is, kunt u proberen de signaalkwaliteit te verbeteren (zie de regel hierboven).

**Werk uw apparaat nog steeds niet?**

Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

**RECYCLING**

- De afvoer van de verpakking en het apparaat



De verpakking bestaat uit milieuvriendelijke materialen en kan daarom worden afgevoerd conform de geldende recyclingmaatregelen in uw regio.

Neem voor het afvoeren van het apparaat contact op met uw gemeente.

- Elektronische of elektrische producten aan het einde van hun levensduur:

**Bescherm het milieu!**

① Het apparaat bevat talrijke materialen die hergebruikt of gerecycled kunnen worden.

➔ Breng het naar een inzamelpunt voor verdere verwerking.

\*Het handelsmerk en de logo's van Bluetooth® zijn gedeponeerde handelsmerken van Bluetooth SIG, Inc. en het gebruik ervan door de SEB Group is geautoriseerd.

Google Play en Android zijn handelsmerken van Google Inc.

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

**WOORDENLIJST**

**Koppelen:** Het groeperen of koppelen van twee apparaten.

Dit gebeurt de eerste keer dat u uw smartphone of tablet verbindt met de i-Companion Touch XL.

**Synchroniseren:** Het bijwerken van informatie. De app wordt gesynchroniseerd met de i-Companion Touch XL om informatie uit te wisselen wanneer ze zijn verbonden.

**Verbinden:** Een verbinding tot stand brengen tussen de app (smartphone/tablet) en het apparaat (i-Companion Touch XL). Dit is nodig om de synchronisatie te kunnen uitvoeren.

**Cookies:** Dit zijn de gebruiksgegevens die naar Tefal worden verzonden om de app te verbeteren.



## Személyes biztonság

- A készülék első használata előtt gondosan olvassa el a kézikönyvet és őrizze meg biztonságos helyen. A gyártó nem vállal felelősséget olyan használat esetén, amely nem felel meg az utasításoknak.

- Összeszerelés, szétszerelés és tisztítás előtt, illetve ha a készülék felügyelet nélkül van, mindig húzza ki a készüléket a feszültségforrásból. Ne engedje, hogy a gyermekek felügyelet nélkül használják a készüléket.

- A készüléket gyermekek nem használhatják. A készülék és a hozzá tartozó vezeték gyermekektől elzárva tartandó.

- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (gyermekeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan. A gyermekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Tartsa távol a gyermekektől a készüléket.



- Használat során a készülék egyes alkatrészei felforrósodhatnak (az edény és a sapka rozsdamentes acél részei, a levehető orsó, a fedél átlátszó részei, az edény alatti fém alkatrészek, a kosár). Ez égési sérüléseket okozhat. A készüléket a nem vezető műanyag alkatrészeket megérintve kezelje (fogantyúk, motoregység).

- A hozzáférhető felületek a készülék működése közben felmelegedhetnek.

- A készüléket nem tervezték külső időkapcsolóval vagy külön távvezérlő rendszerrel történő használatra.

- Ne használja a készüléket, ha az nem működik megfelelően, ha sérült, vagy ha a hálózati kábel vagy a csatlakozódugó sérült. A kockázatok elkerülése érdekében a tápkábelt hivatalos szervizközpontban kell kicserélni (lásd a szervizkézikönyvet).

- A készüléket tilos vízbe meríteni. Soha ne tegye a motoros egységet (A) folyó víz alá.

- A gépet kizárólag otthoni környezetben, 2000 m-nél kisebb tengerszint feletti magasságban történő használatra tervezték. A gyártó nem vállal felelősséget, és fenntartja a jogot a garancia érvénytelenítésére kereskedelmi vagy nem megfelelő használat, illetve az utasítások be nem tartása esetén.

- A készüléket nem a következő esetekben való használatra tervezték, ezekre a garancia sem vonatkozik:
  - üzletek, irodák és egyéb munkahelyek konyhájában;
  - üzletek, irodák és egyéb professzionális környezetek alkalmazottai által használt teakonyhában;
  - farmokon;
  - szállodákban, motelekben és egyéb szálláshelyeken (vendégek általi használat);
  - panziókban.



#### FIGYELEM:

A készülék gőzt bocsát ki, ami égési sérülést okozhat.

A fedelet a fogantyújánál vagy a sapkájánál fogva, óvatosan kezelje (kesztyű vagy edénytartó használatával). A fedélsapkát a középső résznél fogja meg.

- Ne működtesse a készülék, ha a tömítés nem megfelelően helyezkedik el a tömítéstartóban és/vagy ha a tömítés nem megfelelően helyezkedik el a fedélen. A készüléket üzemeltetése során a sapkának a fedél nyílásában kell lennie (kivéve, ha az adott receptre külön utasítások vonatkoznak).



#### FIGYELEM:

A készülék nem megfelelő használata sérülést okozhat.

Legyen óvatos az

Ultrablade kés (E1) és a dagasztó-/őrlőpenge (E4) éles széleivel tisztításkor és az edény ürítésekor – különösen élesek.

Minden használat után tegye az Ultrablade kést (E1) az edénybe.

- Legyen óvatos, amikor forró folyadékot tölt a robotgépbe; a hirtelen forrás miatt ez kiszabadulhat a készülékből.

**FIGYELEM:** Legyen óvatos a készülék kezelésekor (tisztítás, töltés és kiöntés): Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön folyadék a csatlakozókra.

**FIGYELEM:** Némely bőrrel rendelkező (egész kolbász, nyelv, szárnyas stb.) vagy nagyobb húsdarabokból álló élelmiszer esetében előfordulhat, hogy a beléjük szoruló forró folyadék szétfröccsen. Ezért javasoljuk, hogy a főzés előtt szűrje meg ezeket késsel vagy villával.

**FIGYELEM:** A fűtőelem felülete használat után még meleg marad. Amikor a készülék melegszik, és amíg teljesen le nem hűlt, ügyeljen arra, hogy csak a fogantyúkhöz érjen

hozzá (a C2 zár, a D2 fedélfogantyú és a D1 fedélsapka).

- Az egyes tartozékokhoz és programokhoz tartozó sebességek és működési idők beállításához olvassa el a használati útmutatót.

A tartozékok összeszerelésével és a készülékre való felszerelésével kapcsolatos részletekért tekintse meg a használati útmutatót.

A tartozékok tisztításával és a karbantartásával kapcsolatos részletekért tekintse meg a használati útmutatót.

Mindig kövesse a készülék tisztítási utasításait:

- Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból.
- Ne tisztítsa meg a készüléket, amíg az forró.
- A tisztításhoz használjon nedves ruhát vagy szivacsot.
- Ne merítse a készüléket vízbe, és ne tegye folyó víz alá.

#### CSAK EURÓPAI PIACOKRA:

- A készüléket és a vezetéket tartsa távol nyolc éven aluli gyermekektől. Gyerekek nem használhatják játékszerként a készüléket.
- A készüléket olyan személyek, akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, illetve nem rendelkeznek kellő tapasztalattal és tudással, csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt

állnak, illetve utasítást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és tisztában vannak a használattal járó veszélyekkel.

- A készüléket 8 éven felüli gyermekek is használhatják, amennyiben felügyelet alatt állnak, vagy utasításokat kaptak a készülék teljesen biztonságos használatára vonatkozóan, és teljes mértékben tisztában vannak a készülék használatával járó veszélyekkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik, kivéve, ha 8 éven felüliek, és felnőtt felügyelete alatt állnak.

#### Elektromos csatlakozás

- A készüléket földelt elektromos aljzatba kell csatlakoztatni.
- A készülék kizárólag váltakozó árammal működik. Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék azonosítótábláján feltüntetett feszültséggel.
- A csatlakoztatási hibák érvénytelenítik a garanciát.
- Ne a vezetéknél fogva húzza ki a csatlakozódugót!
- Ne helyezze a készüléket, a hálózati kábelt vagy a csatlakozódugót vízbe. A tápkábel vagy a csatlakozódugó ne legyen a készülék hővezető részeinek közelében vagy azokkal érintkezésben, illetve hőforrás közelében vagy éles peremen.

## Helytelen használat

- Addig ne érjen a fedélhez, amíg a készülék teljesen le nem állt (STOP gomb); várja meg, amíg a kevert étel sincs már mozgásban.
- Az edénybe először mindig a szilárd anyagokat tegye, majd ezek után a folyékonyakat (**lásd: 11. ábra**); ne lépje túl az edény belsején lévő MAX jelzést (**lásd: 11. ábra**). Ha túltölti az edényt, kifolyhat a forró víz.
- Megjegyzés: A Gőzölés program során mindenképpen 0,7 liter vizet töltsön a készülékbe (**lásd 4.2. ábra**).
- A készülék működése közben ne helyezze az ujjait vagy más tárgyakat az edénybe.
- Ne használja az edényt tárolóként (tároláshoz, fagyasztáshoz, sterilizáláshoz).
- Helyezze a készüléket egy stabil, hőálló, tiszta és száraz munkafelületre.
- Ne helyezze a készüléket falak vagy szekrények közelébe, mert a keletkező gőz kárt okozhat.
- Ne helyezze a készüléket működő hőforrás (pl. főzőlap, elektromos háztartási készülék stb.) közelébe.
- Ne takarja le a fedelet ruhával vagy más tárggyal, és ne próbálja meg bedugaszolni a fedél nyílását – mindig használja a gőzszabályzó sapkát.

- Ügyeljen arra, hogy használat közben haj, sál, nyakkendő stb. ne lóghasson az edény fölé.
- Ne tegye a tartozékokat mikrohullámú sütőbe.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne lépje túl az utasításokban feltüntetett maximális mennyiségeket.
- A készüléket lehűlés után tegye el.
- Ne használja az edényt a fagyasztóban hűtésre – erre mindig a hűtőszekrényt használja.
- Ne hagyja a lapátkát 150 °C-os olajban 20 percnél hosszabb ideig.

## ÜGYFÉLSZOLGÁLATI SZERVIZ

- A saját biztonsága érdekében kizárólag az ügyfélszolgálati szerviz által biztosított tartozékokat és pótalkatrészeket használja.
- A tisztításon és a rutinszerű karbantartáson kívül bármilyen más műveletet csak hivatalos szervizközpont végezhet.
- Lásd a használati útmutató végén található „Mi a teendő, ha a készülék nem működik?” táblázatot.



A tájékoztató tippeket ad arra vonatkozóan, hogy miként hozhatja ki a legtöbbet a készülékéből: készíthet leveseket, ragukat, párolt ételeket és különböző tésztákat.

## A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA:

### A Motoros egység

### B Érintőgombok\*

- B1: Mégse
- B2: Mérlegek (modelltől függően)
- B3: START/STOP
- B4: Videó
- B5: Beállítások
- B6: Érintőképernyő

### C Edényegység

- C1: Rozsdamentes acél edény
- C2: Zár
- C3: Levehető orsó
- C4: Tömítőgyűrű
- C5: Orsó zárógyűrűje

### D Fedélszerelvény

- D1: Kupak/dugó a gőzkiengedés szabályozásához
- D2: Fedél
- D3: Tömítéstartó
- D4: Tömítőgyűrű

### E Tartozékok

- E0: Tartozéktároló doboz
- E1: Ultrablade kés
- E2: Mixer
- E3: Habverő
- E4: Dagasztó- és őrlőpenge
- E5: Gőzölőkösár

### F Lapátka

### G Be-/kikapcsoló 0/I kikapcsolja a készülék tápegységét

### H Tisztítókefe

\* Az ikonok csak akkor láthatók, ha a készülék működtetéséhez szükségesek.

## A KÉSZÜLÉK MŰSZAKI ADATAI:

Teljesítmény:	1550 W (1000 W: Fűtőellenállás/550 W: motor)
Hőmérsékleti tartomány:	30 °C és 150 °C között 5 °C-os lépésekben állítható.
Működési időtartomány:	5 másodperc és 2 óra között 5 másodperces vagy legfeljebb 1 perces lépésekben állítható.
Sebességi fokozatok száma: 13	– 2 szakaszos fokozat: 1. fokozat (5 mp be/20 mp ki). 2. fokozat (10 mp be/10 mp ki). – 10 folyamatos fokozat (3–12. sebesség) – 1 max. szakaszos fokozat (13. fokozat).
Frekvencia:	2412–2484 MHz
Maximális átvitt teljesítmény:	20 dBm
Készenléti üzemmód:	A készülék 15 perc inaktivitás után készenléti üzemmódba kapcsol. A készülék visszakapcsolásához nyomja meg valamelyik érintőgombot (B1–B5) Energiafelhasználás készenléti állapotban lévő csatlakoztatott terméknél: 0,2 Wh

\* a Google Play és az Android a Google Inc. védjegye  
Az Apple és az Apple logó az Apple Inc. Egyesült Államokban és más országokban bejegyzett védjegye. Az App Store az Apple Inc. szolgáltatási védjegye

A készülékhez a következő tartozékok tartoznak:

A tartozékok fogófelületei megkönnyítik használatukat a receptek elkészítése során.

Daráló penge		12	Levesek keverése	3 p	3 liter	--> 100 °C	
			Gyümölcspürék keverése	40 mp	1 kg		
			Zöldségek aprítása	15 mp	0,6 kg		
			Hús aprítása	30 mp	1 kg		
			Hal aprítása	15 mp	1 kg		
!! Kemény hozzávalók aprításához ne ezt a tartozékot használja, hanem az E4 dagasztó- és őrlőpengét.							
Mixer		3	Összekeveri a <b>főtt</b> ételeket a hozzávalók károsítása nélkül. Nagyon hasznos, a recept elején meg kell pirítani a hozzávalókat (rizottók, levesek esetén).				
			Pirított ételek	5 p:	500 g	130 °C	
			Raguk	45 p:	3 liter	95 °C	
			Rizottók	22 p:	1,5 kg	95 °C	
			Ratatouille, chutney-k, hüvelyesek (a beállításokhoz lásd a receptfüzetet)				
Habverő		7	Tojásfehérjehab	5/10 p	8 max		
			Majonéz, tejszínhab	2/5 p	0,5 liter		
			Szósok, krémek	1/20 p	1 liter	60-90 °C	
			Burgonyapüré	1 min:	1 liter		
			Polenta	1/16 p	1 liter	90 °C	
Dagasztó- és őrlőpenge		5	Fehér kenyértészta dagasztása	2 p 30 mp	1,2 kg		
			Omlós tészta, keksztészta, különleges kenyér dagasztása	2 p 30 mp	1 kg		
			Sűrű tészta dagasztása (briós, kuglóf stb.)	1 p 30 mp 2 p:	0,8 kg		
			Könnyű tészták (sütemények stb.) keverése	40 mp 3 p	1 kg		
			Diófélék őrlése	1 p	0,6 kg		
			Kemény hozzávalók őrlése	1 p	0,6 kg		
			Jég zúzása	1 p	6-10		
Palacsintatészta, gofritészta	1 p	1,5 liter					
Kupak/dugó		a	Kupak/dugó a gőzkiengedés szabályozásához Max. (a) = gőzölés Min. (b) = rizottó, tojássodós desszertek, szósok stb.				
			b	A „min” állás lehetővé teszi a kondenzáció maximális mennyiségének távozását, így az ételeknek vagy szósoknak jobb lesz az állaga (rizottó, tojássodós desszertek, szósok stb.).			
				A „max” helyzet bent tartja a lehető legtöbb hőt és gőzt az edényben az összes gőzt használó főzési funkcióhoz (pl. levesek stb.). Ez a helyzet megakadályozza a kifröccsenést keverés közben.			

A gőzölőkosár főzési idejei útmutatóként szolgálnak – a legtöbb esetben megbízható módon jelzik a főzési időt. Bizonyos tényezők azonban befolyásolják a sütési időt: ilyen a zöldségek mérete (aprított vagy nem)/a kosárban lévő hozzávalók mennyisége/a zöldségek változatossága és érettsége/az edényben lévő víz mennyisége, amelynek meg kell felelnie a jelöléseknek (0,7 l). Győződjön meg arról, hogy a gőzszabályozó sapka a „max” irányba van fordítva (a). Ha az étel nem főtt meg megfelelően, akkor további sütési időt állíthat be.

Gőz kosár

	Zöldségek, hal vagy hús párolása		20/40 p	1 kg	100 °C
	Darabos levesek	12	3 p	3 liter	100 °C
	P1 – Cukkini		20 p	800 g	
	P1 – Paszternák		25 p	800 g	
	P1 – A póréhagyma fehér része		25 p	800 g	
	P1 – Brokkoli		20 p	500 g	
	P1 – Hal		15 p	600 g (a sütőpapírral együtt)	
	P2 – Burgonya		30 p	1 kg	
	P2 – Sárgarépa		30 p	1 kg	
	P2 – Zöldbab		30 p	800 g	
	P2 – Fehér hús		20 p	600 g (a sütőpapírral együtt)	

Levehető orsó

	Az edényben piríthat hozzávalókat a fedél nélkül, így megkeverheti az ételt, és figyelemmel kísérheti a sütési folyamatot.		
	Nagy húsdarabok, halak, vagy hozzávalók pirítása az orsó használata nélkül. A FEDÉL NÉLKÜLI SÜTÉS funkció nem használható dzsemek vagy tejalapú keverékek esetén (kiömlés veszélye)		
		MŰKÖDÉS 130 °C-IG	MŰKÖDÉS 135 °C ÉS 150 °C KÖZÖTT
	Sütés fedéllel vagy fedél nélkül	Fedél zárva 	Csak a fedél nyitva 
	Tartozékok	Az orsóval használható tartozékok, 	Csak levehető orsó 
	Sebesség	Igen	Nem
	Maximális idő	- Ha a hőmérséklet 100 °C alatti vagy azzal egyenlő: 2 ó - Ha a hőmérséklet 100 °C és 130 °C között van: 1 ó	- Ha a hőmérséklet magasabb 135 °C-nál vagy azzal egyenlő: 20 p
Kérjük ne távolítsa el a kivehető forgó alkatrészt közvetlenül használat után. Öntsön vizet az ürestálba, és abban hűtse le.			

- Az első használat előtt tisztítsa meg az összes alkatrészt (C, D, E, F, H) mosogatószeres meleg vízben, de ne tisztítsa meg a motoregységet (A). Az edény (C) egy orsóval (C3) van felszerelve, amely a tisztítás megkönnyítése érdekében eltávolítható.
  - Használat előtt győződjön meg arról, hogy az összes csomagolást eltávolította – különösen az edény (C) és a motoregység (A) között.
  - Helyezze be a tömítőgyűrűt (D3) a tömítéstartóba (D4) (lásd: 1. ábra), rögzítse az egységet a fedélhez (D2) (lásd: 2. ábra).
  - Helyezze a tömítőgyűrűt (C4) az orsóra (C3). Rögzítse az egységet az edény alapzatához a rögzítőgyűrűvel (C5) (lásd: 3. ábra). Ha a fedél nélküli főzési módot használja, helyezze a tömítőgyűrűt (C4) az levehető orsó (C3). Rögzítse az egységet az edény alapzatához a rögzítőgyűrűvel (C5) (lásd: 3. ábra).
  - Helyezze a kiválasztott tartozékot az edénybe:
    - Helyezze a tartozékokat (E1, E2, E3 vagy E4) az edény alján lévő orsóra (lásd: 4.1. ábra);
    - Pároláshoz helyezze a gőzölőkosarat (E5) az edénybe, (lásd: 4.3. ábra), miután előzőleg megtöltötte az edényt 0,7 liter főzőfolyadékkal (víz, szósz stb.) (lásd: 4.2. ábra).
  - Helyezze a hozzávalókat az edénybe vagy a gőzölőkosárba.
- 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 a gőzszabályzó sapkát (D1) a fedélre; három lehetséges helyzet áll rendelkezésre (lásd: 7. ábra).
  - Helyezze az edényt (C) a motoregységre (A) a kattanásig mozgatva (lásd: 8. ábra).
- A készülék csak akkor indul el, ha az edény és a fedél megfelelő pozícióban van, és rögzítve van a motoregységhez.

Ha az egyik vagy mindkét alkatrész nem lett megfelelően elhelyezve vagy rögzítve (lásd: 10.1 és 10.2 ábrák), biztonsági figyelmeztetés jelenik meg a képernyőn. ⚠

### A KÉSZÜLÉK FEDÉLZÁRÓ BIZTONSÁGI FUNKCIÓVAL RENDELKEZIK

A fedél a készülék minden egyes használatakor lezárul. Ez megakadályozza, hogy a recept elkészítése közben felnyissa a fedelet. Ne próbálja kinyitni a fedelet, ha az le van zárva. Ez a biztonsági funkció a készülék minden leállításakor kikapcsol. Ha 50 °C-os vagy magasabb hőmérsékletet, és 5-ös vagy magasabb sebességet választott, a kezelőpanel kijelzőjén megjelenik egy tíz másodperces visszaszámlálás. A fedelet csak a visszaszámlálás befejezése után lehet kinyitni.

A következő vezérlőgombok akkor világítanak, ha rendelkezésre állnak:



A középső gomb 11 funkcióval rendelkezik. Ezek a funkciók a követendő lépésektől függően változnak (indítás, szünet, következő lépés, megerősítés, leállítás stb.)



Ha az elkészítendő recepthez tartozik videó, akkor ezt a gombot megérintve lejátszhatja azt.



Mégse/Visszalépés



Beállítások (beállítások módosítása, Wi-Fi-csatlakozás, recept hozzávalói stb.)




A csatlakoztatott mérlegek\* használata

### 1. ELSŐ HASZNÁLAT

Az i-Companion Touch XL egy intelligens konyhai robotgép, amellyel minden főzés sikeres lehet. Több száz ingyenes receptet kínál, amelyek mindössze néhány érintéssel elérhetők. Az intuitív, interaktív érintőképernyő segítségével rekordidő alatt számos ételt készíthet el.

Az i-Companion Touch XL gondoskodik a hozzávalók előkészítéséről, keveréséről és megfőzéséről. A készülék lépésről lépésre végigvezeti Önt a receptek minden fázisán. Kövesse a lépéseket – ennél nem is lehetne egyszerűbb!

Kapcsolja be az i-Companion Touch XL készüléket a 0/I kapcsolóval (lásd: 9. ábra), és kövesse a képernyőn megjelenő utasításokat. A lépések során az  ikon segítséget nyújt az egyes lépések végrehajtásában. A GYIK oldal elérhető a [www.tefal.fr](http://www.tefal.fr) oldalon is. A készülék megismerésében oktatóvideók is segítenek: <http://bit.ly/priseenmaincompanion>

#### • Országspecifikus beállítások

A készülék első használatakor megjelennek az országspecifikus beállítások.

1. Válassza ki az országot

2. Válassza ki a nyelvet




Miután elvégzi ezt a két lépést, egy üdvözlő képernyő jelenik meg.

### • Internetkapcsolat




Mostantól csatlakoztathatja i-Companion Touch XL készülékét az otthoni internethez. Elvégezheti ezt a lépést azonnal a „Most”, vagy máskor, a „Később” lehetőség kiválasztásával.

Ezt a lépést később is elvégezheti az i-Companion Touch XL kezdőképernyőn elérhető beállításaiából. A következő funkciók használatához internetkapcsolat szükséges: hozzáférés az összes Companion-recepthez, a Saját receptkönyvekhez, „A hűtőmben” funkcióhoz, a fotókhoz és videókhoz a receptek és részletes útmutatójából, illetve a termékfrissítésekhöz.

Az i-Companion Touch XL készülék internethez való csatlakoztatásához a következő lépéseket kell végrehajtania:

- Válassza ki a hálózatot (nem tudja elérni a hálózatot? Lépjen a „Beállítások”, majd a „Wi-Fi beállítások”, és a „Wi-Fi bekapcsolása” menüpontra)
- adja meg a Wi-Fi-kapcsolat jelszavát 
- A „Csatlakozás folyamatban” felirat nyílik meg a kapcsolat betöltése közben. Ez a lépés eltarthat néhány percig.
- A „Gratulálunk!” képernyő megerősíti, hogy a kapcsolat sikeresen létrejött 
- Végül ki kell választania az időzónát 

Mit jelentenek a Wi-Fi-kapcsolat állapotjelzői:

-  A készülék nincs csatlakoztatva a Wi-Fi-hálózathoz.
-  A készülék éppen csatlakozik a Wi-Fi-hálózathoz.
-  A készülék csatlakoztatva van a Wi-Fi-hálózathoz.

Az i-Companion Touch XL készülék Wi-Fi-hez való csatlakoztatására vonatkozó oktatóvideók itt érhetők el: <http://bit.ly/priseenmaincompanion>

### • Az alkalmazás összekapcsolása a készülékkel

A Companion alkalmazással a távolból is szemmel tarthatja i-Companion Touch XL készülékét. A készüléket okostelefonnal vagy táblagéppel is összekapcsolhatja. Így bárhol is hozzáférhet a receptjeihez.

Ellenőrizze, hogy az okostelefon/táblagép Wi-Fi funkciója csatlakozik-e az internethez (Wi-Fi/4G/3G stb.)

Az i-Companion Touch XL-t egy konnektorhoz kell csatlakoztatni.

Ezt a lépést később is elvégezheti az i-Companion Touch XL kezdőképernyőn elérhető beállításaiából. A következő funkciók használatához az okostelefonhoz/táblagéphez való összekapcsolás szükséges: „Saját receptkönyvek”, távoli recept elkészítésének követése okostelefonnal, receptek küldése okostelefonról/táblagépről az i-Companion Touch XL készülékre

– Kompatibilis eszközök:

Az i-Companion Touch XL készülékkel kompatibilis okostelefon- és táblagéptípusok listája a [www.tefal.com](http://www.tefal.com) oldalon található

– Az alkalmazás letöltése:

Töltse le a Companion alkalmazást. Ingyenesen letölthető az App Store (iPhone/iPad) és a Google Play (Android) áruházból.



– Fiók összekapcsolása:

Az okostelefon/táblagép Companion alkalmazásában válassza ki az i-Companion Touch XL terméket, és hozzon létre egy fiókot, vagy jelentkezzen be a fiókjába, ha már rendelkezik ilyenekkel.

A készülék létrehoz egy kódot (ez megjelenik a B6 képernyőn), amelyet meg kell adnia a Companion alkalmazásban.

Ha több okostelefont/táblagépet szeretne csatlakoztatni az i-Companion Touch XL-hez, minden egyes alkalmazásnak ugyanahhoz a Companion felhasználói fiókhoz kell kapcsolódnia.

### Az Első receptem


A készülék első használatakor, az i-Companion Touch XL felajánlja, hogy készítse el az első receptjét, hogy jobban megismerhesse a készülékkel. Az „Első receptem” lehetőség kiválasztása után lépésről lépésre megismerheti a receptet.

Ez a recept eltűnik a kezdőképernyőről, miután felhasználta, vagy miután tízszer használta az i-Companion Touch XL készüléket.

## 2. TERMÉKJELLEMZŐK

Az i-Companion Touch XL készülék „online” üzemmódban is működtethető, de „offline” üzemmódban is használható. Emellett számos olyan funkcióval is rendelkezik, amelyek segítségével minden nap ihletet kaphat, és minden főzése sikeres lesz! „Offline” módban 310 recept érhető el, míg „online” módban több száz recepthez férhet hozzá!

### • Receptkeresés

A kezdőképernyőn a „Keresés” gombbal  kereshet recepteket. Kereshet a recept neve vagy a hozzávalók alapján is. A keresés finomításához szűrők is rendelkezésre állnak.



### • Receptkönyvtár



A „Receptkönyvtár” funkciót a kezdőképernyőről érheti el.

Ezzel a funkcióval hozzáférhet a Companion közösségben elérhető összes recepthez.

„Offline” módban előre betöltött receptkártyákat találhat a kezdőképernyőn, amelyekkel az i-Companion Touch XL minden funkcióját kihasználhatja. A lépésenkénti útmutatót közvetlenül az alábbi receptkártyák egyikéből is elindíthatja.

A „Keresés” ikon  megérintésével is kereshet recepteket a közösségen belül

Ehhez egyszerűen írja be az étel vagy egy hozzávaló nevét a keresősávba, majd érintse meg az OK gombot.

A keresés finomításához használhat szűrőket (étel típusa, elkészítési idő, recept eredete).

### • Receptkönyvek (csak Wi-Fi-kapcsolaton keresztül érhető el)



A „Saját receptkönyvek” funkció a kezdőképernyőről érhető el. Ezzel a funkcióval megtalálhatja azokat a recepteket, amelyeket korábban kedvencként mentett el az okostelefonján/táblagépén lévő Companion alkalmazásban.

A funkció használatához le kell töltenie a Companion alkalmazást, és létre kell hoznia egy fiókot. Létrehozhat és szerkeszthet receptkönyveket okostelefonján/táblagépén, és elérheti őket az i-Companion Touch XL készüléken, ha az csatlakozik a Wi-Fi-hez. Ha i-Companion Touch XL készüléke csatlakozik a Wi-Fi-hálózathoz, receptkönyvei automatikusan szinkronizálódnak a készülék és az okostelefon/táblagép között, amikor recepteket hoz létre.

### • A hűtőben (csak Wi-Fi-kapcsolaton keresztül érhető el)

















„A hűtőben” funkciót a kezdőképernyőről érheti el. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy az Ön által választott hozzávalókat felhasználó recepteket keressen.

Receptötlet kereséséhez érintse meg „A hűtőben” funkciót, majd adjon hozzá akár két hozzávalót. Az egyes hozzávalókra vonatkozó mennyiségeket a csatlakoztatott mérlegekkel adhatja meg. Ezután érintse meg a „Keresés” elemet, és megjelenik a megadott beállításoknak megfelelő receptek listája.

### PROGRAMOK

A készülék 14 előre tárolt automatikus programmal rendelkezik:


















Szószt program	Ragu programok	Leves programok	Pároló programok	Tészta program	Desszert program	További programok
 Szósz	 Pírtott étel	 Selymes leves	 Enyhe párolás	 Kenyér	 Desszert	 Újramelegítés
	 Ragu	 Darabos leves	 Erős párolás	 Briós		 Öblítés
	 Rizottó			 Torta		

- Válassza ki a kívánt programot.
- Az előre beprogramozott beállítások módosíthatók (a kiválasztott recepttől, hozzávalótól és az elkészítendő mennyiségtől függően). Állítsa be a sütési hőmérsékletet, az időt és a sebességet a - és + gombok segítségével
- Ha befejezte a beállítások módosítását, nyomja meg a start gombot (B3) a program elindításához.
- Amikor a program befejeződött, a készülék háromszor sípol.
- A selymes leves, darabos leves, ragu, rizottó, szósz, desszert, enyhe párolás és erős párolás programok esetén a készülék automatikusan melegen tartó üzemmódra vált 45 percig. Eközben az étel tálalható. A ragu, a szósz, a desszert programok és a kézi üzemmód során a készülék motorja adott sebességgel működik, hogy megőrizze az ételkeverék állagát, és megakadályozza, hogy az edény aljához tapadjon. A melegen tartás funkció leállításához egyszerűen csak nyomja meg a „Kész” gombot (B3). Ha a kenyér és a briós programok során befejeződött a dagasztás, a készülék 40 percig 30 °C-on „kelesztés”





















üzemmódra vált, hogy megkeljen a tészta. Ha felnyitja a fedelet, amíg a program fut, vagy kiveszi az edényt az aljából, a program befejeződik. A funkció kikapcsolásához nyomja meg a „Beállítások” gombot, és válassza a „Visszaállítás” lehetőséget.

- Ha egy automatikus program elindult, a „Stop” gomb megnyomásával bármikor leállíthatja a gépet. Az automatikus program ekkor szünetel; a „Start” gomb megnyomásával újraindítható. Ha nem a megfelelő programot adta meg, és szeretné megszakítani, nyomja meg a „Mégse/Vissza” gombot.
- Az „Újramelegítés” program segítségével 20 perc alatt felmelegítheti az elkészült ételt (5 és 60 perc között állítható).
- Az „Öblítés” program megkönnyíti az edény tisztítását. Töltsön az edénybe 0,7 liter vizet és egy csepp mosogatószer, majd indítsa el a programot.

TUDJON MEG TÖBBET A RENDELKEZÉSRE ÁLLÓ AUTOMATIKUS PROGRAMOKRÓL

Automatikus programok	Szószt	Sima leves	Darabos leves	Pirított étel	Ragu	Rizottó
						
„Alapértelmezett” sebesség (állítható)	V6 V2-ről V8-ra	10 pulzálás és V12 2 percig.	V7-V10 30 másodpercig	V3	V1	V2
„Alapértelmezett” hőmérséklet (állítható)	70 °C (50 °C–100 °C)	100 °C (90 °C–100 °C)	100 °C (90 °C–100 °C)	130 °C Nem állítható	95 °C (80 °C–100 °C)	95 °C (80 °C–100 °C)
„Alapértelmezett” hőmérséklet (állítható)	8 p (5–40 p)	40 p (20–60 p)	45 p (20–60 p)	5 p (2–15 p)	45 p (10 p – 2 ó)	20 p (10 p – 2 ó)
„Alapértelmezett” „Melegen tartás” funkció a program végén	45 p	45 p	45 p		45 p	45 p
Példa: receptek	Hollandi mártás	Töklevés	Darabos zöldséglevés	Párolt zöldség	Burgundi marha	Rizottó
Kompatibilis tartozékok	  			 	 	 

Egyes receptek váratlan túlfolyást okozhatnak a buborékok képződése miatt, különösen fagyasztott zöldségek használatakor. Ebben az esetben ennek megfelelően kell csökkentenie a mennyiséget.

Automatikus programok	Enyhe párolás	Erős párolás	Kenyér	Briós	Torta	Desszert	Újramelegítés	Öblítés
								
„Alapértelmezett” sebesség (állítható)			V5 ennyi ideig: 2 p 30 mp	V5 ennyi ideig: 1 p 30 mp, majd V6 2 p-ig	V3 ennyi ideig: 40 mp, majd V9 3 p-ig	V4 (V2-ről V8-ra)	V2 (V2-től V6-ra)	V8 (V5-ről V8-ra)
„Alapértelmezett” hőmérséklet (állítható)	100 °C (nem állítható)	100 °C (nem állítható)				90 °C (50 °C–110 °C)	90 °C (70 °C–100 °C)	80 °C (nem állítható)
„Alapértelmezett” hőmérséklet (állítható)	30 p (1 p – 60 p)	35 p: (1 p – 60 p)	2 p 30 mp (30 mp – 2 p 30 mp)	3 p 30 mp (30 mp – 3 p 30 mp)	30 p 40 mp (1 p 40 mp – 3 p 40 mp)	15 p (5 p – 60 p)	20 p (5 p – 60 p)	5 p (1 p – 10 p)
„Alapértelmezett” „Melegen tartás” funkció a program végén	45 p:	45 p:				45 p:		
„Alapértelmezett” 30 °C-os kelesztés funkció a program végén			40 p:	40 p:				
Példa: receptek	Párolt libamáj	Párolt sárgarépapüré	Kenyér	Briós	Gyümölcstorta	Sodó		0,7l víz + 1 csepp mosogatószer
Kompatibilis tartozékok						  		  



Az i-Companion Touch XL készülék sebesség-, hőmérséklet- és sütési idő beállításait saját receptjeihez szabhatja.

A „Kézi üzemmód” funkciót a kezdőképernyőről érheti el.



A motor fordulatszámának kiválasztása.

2 szakaszos fokozat, 10 folyamatos fokozat és 1 max. szakaszos fokozat (V13).



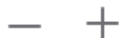
A sütési hőmérséklet kiválasztása.

30 °C és 150 °C között



A működési idő kiválasztása.

5 másodperc és 2 óra között.



Növelt sebesség, sütési hőmérséklet és idő.

Csökkentett sebesség, sütési hőmérséklet és idő.

#### Használati útmutató:

A készülék egy mikroprocesszorral van felszerelve, amely vezérli és felügyeli a stabilitását. Instabilitás esetén a motor fordulatszáma automatikusan csökken; ha az instabilitás továbbra is fennáll, a motor leáll, és a képernyőn megjelenik egy biztonsági üzenet.

- Ellenőrizze, hogy nincs-e túl sok hozzávaló az edényben, és hogy a kiválasztott sebesség megfelelő-e.
- Ellenőrizze, hogy az ajánlott tartozékot használja-e.
- Ezután indítsa újra a készüléket a megszokott módon.

#### • Beállítások

A „Beállítások” funkciót a kezdőképernyőről érheti el.


Ez a funkció lehetővé teszi az i-Companion Touch XL első használatakor tárolt adatok frissítését.

A készüléket Wi-Fi-hez is csatlakoztathatja, vagy összekapcsolhatja az alkalmazással, ha ezt nem tette meg a készülék első használatakor.


#### • Csatlakoztatott mérlegek\*

– A csatlakoztatott mérleg tartozék csatlakoztatása az i-Companion Touch XL készülékhez:

Ha i-Companion Touch XL készülékéhez mellékeltek mérleget, akkor az már össze van kapcsolva a készülékkel, és Önnek nincs más dolga.

A külön megvásárolt mérlegekhez nyissa meg a termék beállításait, majd érintse meg a „Saját tartozékok” elemet.  Végül válassza ki, hogy rendelkezik a mérleg tartozékkal. A mérleg tartozék és a készülék össze van kapcsolva.

– A csatlakoztatott mérleg tartozék használata

Ha az i-Companion Touch XL készüléken világítani kezd  a csatlakoztatott mérleg jelzés, a recept elkészítési folyamata közben lemérheti a hozzávalók súlyát.

Ehhez nyomja meg a mérleg ikont  és helyezze a mérlegre a lemérni kívánt hozzávalókat.

!! A mérleg 30 másodperc inaktivitás után készenléti módba lép. A visszakapcsoláshoz nyomja meg az OK gombot.

A mérleget háromféle módon használhatja:

- Mérés előkészítés közben: A recept elkezdése előtt lemérheti az összes hozzávalót.
- Mérlegelés a recept elkészítése során: A recept elkészítése során minden egyes lépés elején megmérheti a hozzávalók súlyát.
- Szabad mérés: Válasszon ki egy vagy több hozzávalót a hűtőszekrényből, és válassza ki őket a Companion alkalmazásban a keresősáv segítségével. Nyomja meg a mérleg logóját az i-Companion Touch XL készüléken, majd helyezze a hozzávalókat a mérlegre: Ezután hozzáférhet a kimért mennyiségekhez tartozó receptek listájához.

#### • Frissítések

A termék funkcióinak optimális működése érdekében a termék felajánlja a frissítés lehetőségét. Ehhez egy ablak jelenik meg a képernyőn, amely lehetőséget ad Önnek arra, hogy elfogadja/elutasítsa a legújabb elérhető frissítés telepítését. Érintse meg az Elfogadás gombot, és az i-Companion Touch XL elvégzi a frissítést.

Offline módban is használhatja az i-Companion Touch XL készüléket. Az alábbi funkciók érhetők el offline módban:

• **Receptkönyvtár**

A 12. oldalon talál részletes információkat a Receptkönyvtárról.

A Receptkönyvtárban 310 recept található.

• **Programok**

A 13. oldalon talál részletes információkat az automatikus programok használatáról.

• **Kézi üzemmód**

A 16. oldalon talál részletes információkat a Kézi üzemmód használatáról.

**A KÉSZÜLÉK TISZTÍTÁSA**

• **Használat után azonnal tisztítsa meg az edényt. A készüléket tilos vízbe meríteni. Soha ne tegye a motoros egységet (A) folyó víz alá.**

Használat után húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzathoz.

az edény tisztítása használat után:

- Nyomja le a zárat (C2), és emelje fel az edényegységet (C).
- Helyezze a készüléket sík felületre.
- Nyissa ki a fedelet az óramutató járásával megegyező irányban negyed fordulattal elforgatva. Óvatosan vegye le a fedelet.
- **Legyen óvatos az Ultrablade kés (E1) és a dagasztó-/őrlőpenge (E4) éles széléivel tisztításkor és az edény ürítésekor – különösen élesek.**

- Amikor az alkatrészek lehűltek:
  - Távolítsa el az orsót (C3), a tömítést (C4) és a rögzítőgyűrűt (C5) (lásd: 13. ábra).
  - Tisztítsa meg az edényt (C), az orsót (C3), a tömítést (C4) a rögzítőgyűrűt (C5), a tartozékokat (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), gőzszabályzó sapkát (D1), a fedelet (D2), a tömítőgyűrűt (D4) és tömítéstartót (D3) szivaccsal és meleg, szappanos vízzel.
  - Öblítse le az összes alkatrészt folyó víz alatt.
  - Ha étel ragadt az edénybe, áztassa néhány órán át mosogatószeres vízzel, és szükség esetén kaparja le a maradékot a spatula (F) vagy egy szivacs durva oldala segítségével.
  - Ha vízköves az edény, használja egy szivacs durva oldalát, amelyet szükség esetén háztartási ecettel is átíthat.
  - Az üvegképernyő megjelenésének és élettartamának megőrzése érdekében szivaccsal tisztítsa meg – a karcolódás elkerülése érdekében ne használja a durva oldalát.

- A motoros egység tisztításához használjon nedves ruhát (A). Alaposan szárítsa meg.
- A könnyebb tisztítás érdekében vegye figyelembe, hogy az edény, a fedélszerelvény és a tartozékok mosogatógépben moshatók, kivéve az orsót (C3 és C4) és a rögzítőgyűrűt (C5) (lásd: 14. ábra).
- A tartozékok, a levehető orsó és a fedél részei bizonyos hozzávalók (curry, répalé stb.) használata esetén kissé elszíneződhetnek. Ez nem veszélyezteti az Ön egészségét, és nem befolyásolja a készülék működését. Az elszíneződés elkerülése érdekében használat után

azonnal tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket.

- Az edényegység (C) újbóli használata előtt mindig ellenőrizze, hogy az edény alatti elektromos érintkezők tiszták és szárazak-e.
- A készülék fedelét kézzel mossa el, hogy megőrizze a kinézetét és növelje az élettartamát. Ne használja hozzá a szivacs súroló oldalát, mert az megkarcolhatja a felszínét.
- Az edény (C) sérülésének elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy kövesse a mosogatógép használati utasításait; ne növelje a só vagy a mosogatószer mennyiségét.

**FONTOS: A KÉSZÜLÉK BIZTONSÁGI ÜZEMMÓDBA LÉP**



**A készülék alpból elektronikus motorvédelmi eszközökkel van felszerelve a hosszú élettartam érdekében. Ez az elektronikus biztonsági rendszer védi a motort a rendellenes használat ellen, ami azt jelenti, hogy a motor teljesen védett.**



Bizonyos, nagyon szélsőséges működési körülmények között, amelyek nem felelnek meg a kézikönyvben foglalt ajánlásoknak (lásd „A KÉSZÜLÉK” táblázat: túl nagy hozzávaló-mennyiség és/vagy szokatlanul hosszú működési idő és/vagy nem elegendő idő a receptek között), az elektronikus védelmi rendszer működésbe lép a motor védelme érdekében. Ebben az esetben a készülék leáll, és egy „biztonsági üzenet” jelenik meg a képernyőn, jelezve, hogy a készülék ideiglenesen kikapcsolt.

Ha a képernyőn megjelenik a „biztonsági üzenet”, és a készülék leáll, tegye a következőket:

- hagyja a készüléket csatlakoztatva, és a 0/I kapcsolót 1-es állásban „BE” (G).
  - A programbeállítások módosításával kapcsolatban tekintse meg a képernyőn megjelenő ajánlásokat (a hozzávalók mennyiségével, a sütési idővel, a hőmérséklettel és a tartozékok típusával kapcsolatban lásd „A KÉSZÜLÉK” táblázatot).
- Ügyfélszolgálati osztályunk bármilyen kérdés esetén az Ön rendelkezésére áll (az elérhetőségek a garanciafüzetben találhatóak).

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁS
Az étel nem főtt meg eléggé	A megadott főzési idők útmutatásként szolgálnak – a legtöbb esetben megbízható módon jelzik a főzési időt. Bizonyos tényezők azonban befolyásolják a főzési időt: – az élelmiszer összetevőinek mérete (aprított vagy nem) – a hozzávalók mennyisége – a zöldségek fajtája és érettsége – a hozzávalók fagyottak-e stb.	Növelje a főzési időt a kijelző + gombjának megnyomásával (B6). Használjon kevesebb hozzávalót.
	A gőzszabályozó sapka nincs megfelelően elhelyezve vagy nincs a helyén	Állítsa a gőzszabályozó sapkát „max” állásba. Ez a helyzet az összes főzési funkció (levesek, párolás stb.) esetében megőrzi a maximális hőmennyiséget az edényben. Ez a helyzet megakadályozza a kifröccsenést keverés közben. Az „alacsony gőz beállítással” a lehető legtöbb kondenzáció távozik, így az ételek vagy a szószok állaga jobb lesz (rizottó, tojássodós desszertek, szószok stb.).
A párolt étel nem főtt meg eléggé	Az edényben lévő víz mennyisége nem megfelelő. Túl nagy a hozzávalók mennyisége.	A tartályban lévő víz mennyiségének meg kell felelnie a jelölésnek (0,7 l). Használhatja a manuális módot is. Ehhez válassza ki a 120 °C-os hőmérsékletet és a sütési időt a hozzávalók mennyiségétől és típusától függően. Használjon kevesebb hozzávalót.
N e h é z s é g e k egyes receptek elkészítésekor	Nem megfelelő receptek	Előfordulhat, hogy az Ön receptjei – akár sajátok, akár az internetről származnak – nem megfelelőek a készülékhez és tartozékaihoz (mennyiségek, sütési idő, nem megfelelő tartozékok): A recept elindítása előtt győződjön meg arról, hogy követi a jelen használati útmutatóban szereplő kezelési utasításokat.
A készülék nem működik.	Nincs csatlakoztatva.	Csatlakoztassa a készüléket egy konnektorhoz.
	A B6 képernyő továbbra is fekete/ A készülék „készenléti” üzemmódban van	Nyomja meg valamelyik érintógombot (B1–B5)
	A kapcsoló (G) 0 állásban van.	Állítsa a kapcsolót 1-es állásba.
	Az edény vagy a fedél nincs megfelelően elhelyezve vagy rögzítve.	Ellenőrizze, hogy az edény vagy a fedél megfelelően van-e elhelyezve és rögzítve, a kézikönyv ábrái szerint.
A fedél nem záródik.	A fedél nincs megfelelően összeszerelve.	Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik-e a tömítéstartóhoz, és hogy a tömítéstartó megfelelően illeszkedik-e a fedélre.

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁS
Túlzott rezgés.	A készüléket nem sík felületre helyezte, a készülék nem stabil.	Helyezze a készüléket sík felületre.
	Túl nagy a hozzávalók mennyisége.	Csökkentse a hozzávalók mennyiségét.
	Nem megfelelő tartozék.	Ellenőrizze, hogy az ajánlott tartozékokat használja-e.
Halk zaj működés közben	A készülék orsója hangot adhat ki, ha csökkentett sebességgel vagy bizonyos hozzávalókkal (pl. rizs) dolgozik	Ez csak ideiglenes, és nem befolyásolja a készülék élettartamát. A hang a készülék használatával és a levehető orsó néhány tisztítása után csökken vagy megszűnik (lásd „A készülék tisztítása” című részt).
Hangos zaj működés közben	Nem megfelelő tartozékokat használ	Ellenőrizze, hogy a megfelelő tartozékokat használja-e (pl. ne használja az E3 habverőt tészta dagasztásához vagy keveréséhez; használja az E4 pengét). További információkért tekintse meg a receptben szereplő ajánlásokat, valamint a használati útmutatóban található kezelési utasításokat.
Szivárgás a fedélen keresztül.	Túl nagy a hozzávalók mennyisége.	Csökkentse a hozzávalók mennyiségét.
	A fedél nincs megfelelően elhelyezve vagy rögzítve.	Rögzítse megfelelően a fedelet az edényre.
	A tömítőgyűrű nincs a helyén.	Helyezze a tömítőgyűrűt a tömítéstartóra, és rögzítse az egységet a fedélre.
	A tömítőgyűrű törött vagy sérült.	Cserélni kell a tömítést – lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
Szivárgás az edény orsójánál vagy.	Nem megfelelő tartozék.	Ellenőrizze, hogy az ajánlott tartozékokat használja-e.
	A tömítés nincs a megfelelő helyzetben.	Helyezze el megfelelően a tömítést.
	A tömítés sérült.	Forduljon egy hivatalos szervizközponthoz.
A pengék nehezen forognak.	A rögzítőgyűrű (C5) nincs megfelelően rögzítve.	Rögzítse megfelelően a gyűrűt (C5).
	Az ételdarabok túl nagyok vagy túl kemények.	Csökkentse a hozzávalók méretét vagy mennyiségét. Töltsön be folyadékot.
A motor szagot bocsát ki.	Ez előfordulhat a készülék első használatakor, illetve a túlterhelés miatt, amely akkor jelentkezik, ha a hozzávalók mennyisége túl nagy, vagy az étel darabjai túl kemények vagy túl nagyok.	Várja meg, amíg lehűl a motor (kb. 30 perc), és csökkentse a hozzávalók mennyiségét az edényben.
Biztonsági üzenet jelenik meg	Az edény vagy a fedél nincs megfelelően a helyén	A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy az edény megfelelően van-e rögzítve a motoregységre, és hogy a fedél megfelelően illeszkedik-e az edényre. Ha a probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.
	A „Fedél nélküli sütés” funkció használata közben a fedél az edényre rögzül	A főzési program megkezdése előtt nyissa fel a fedelet. Ha a probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba egy hivatalos szervizközponttal.

PROBLÉMÁK	OKOK	MEGOLDÁSOK
A fedélzáró biztonsági funkció továbbra is aktív (rúd kihúzza), ami azt jelenti, hogy a fedelet nem lehet a helyére rögzíteni.	A készülék működés közben az I/O kapcsoló megnyomása miatt kikapcsolt, vagy egyszerűen kihúzták a fali aljzattól működés közben.	Egyszerűen állítsa az I/O kapcsolót I állásba a készülék és a fedélzáró biztonsági funkció visszaállításához; a rúd automatikusan visszatér az eredeti helyzetébe, és most már lezárhatja a fedelet.
SECU hibaüzenet	A rotor nem forog	Ürítse ki az edényt, hagyja lehűlni, és próbálja meg újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati szervizzel.
ERR39 hibaüzenet	Az edény túlmelegedett	Rövid időre szakítsa meg a működést. Várja meg, amíg az edény lehűl. Ha a probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati szervizzel
SECU hibaüzenet	A motor túlmelegedett	Hagyja a gépet 30 percre hűlni és csökkentse az edényben lévő étel mennyiségét.
SECU hibaüzenet	A gép instabil	A gép leállt, mert instabilitást észlelt. Próbálja meg csökkenteni az edényben lévő étel mennyiségét
ERR34, ERR21, ERR22	A készüléke túlhevült.	Húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzattól, és lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati szervizzel
ERR31	A fedél nem zárható le.	Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati szervizzel.
ERR35	A készülék nehézkesen működik.	Rövid időre szakítsa meg a működést. Húzza ki a készülék csatlakozódugóját a fali aljzattól, majd csatlakoztassa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálati szervizhez.
ERR37, ERR03, ERR01	A készülék nehézkesen működik.	Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati szervizzel.
ERR23	Az i-Companion készülék túlhevült.	Lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati szervizzel.
ERRO2, ERR30 	Csatlakozási probléma:	A készülék nem tud kommunikálni a Wi-Fi-n keresztül. Húzza ki a készülék csatlakozóját a fali aljzattól, majd csatlakoztassa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati szervizzel.
Kijelző 	A készülék nincs csatlakoztatva a Wi-Fi-hálózathoz.	Ellenőrizze Wi-Fi-hálózatát, vagy húzza ki a készülék hálózati dugóját a fali aljzattól, majd csatlakoztassa újra. Ha a probléma továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálati szervizzel.
Kijelző	A készülék éppen csatlakozik a Wi-Fi-hálózathoz.	Várja meg, amíg megjelenik a logó.
UI-1, UI-3	A készülék nem képes bizonyos adatok letöltésére a Wi-Fi-n keresztül.	Ha ez egy visszatérő probléma, előfordulhat, hogy a Wi-Fi-jel túl gyenge. A Wi-Fi-jel minőségének javítása érdekében próbálja közelebb vinni a készüléket a routerhez, vagy helyezzen el egy Wi-Fi-hatótávnyelőt a készülék közelében.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	A készülék nem tud lekérni bizonyos helyi vagy Wi-Fi-adatokat	Ha a készülék nincs csatlakoztatva, próbálja meg csatlakoztatni, és indítsa el az adatszinkronizálást. Ha a készülék csatlakoztatva van, próbálja javítani a jelminőséget (lásd a fenti célját)

## A készülék továbbra sem működik?

Forduljon egy hivatalos szervizközpontoz (ezek listáját lásd a szervizkézikönyvben).

## ÚJRAHASZNOSÍTÁS

### • A CSOMAGOLÁS ÉS A KÉSZÜLÉK LESELEJTÉZÉSE



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, így az adott területen érvényben lévő újrahasznosítási intézkedéseknek megfelelően kell leselejteni.

A készülék leselejtezésekor forduljon a megfelelő helyi szolgáltatóhoz.

- Elektronikus vagy elektromos termékek élettartamuk végén:



### Gondoljon a környezetre!

① A készülék számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.

➔ Az újrahasznosítás érdekében hulladékgyűjtő ponton adja le.

\*A Bluetooth® védjegy és logó a Bluetooth SIG, Inc. bejegyzett védjegyei, a SEB Group általi használatukat engedélyezték. A Google Play és az Android a Google Inc. védjegye. Az Apple és az Apple logó az Apple Inc. Egyesült Államokban és más országokban bejegyzett védjegye. Az App Store az Apple Inc. szolgáltatási védjegye

### SZÓJEGYZÉK

**Párosítás:** Két készülék csoportosítása vagy összekapcsolása.

Ez akkor történik meg, amikor először csatlakoztatja okostelefonját vagy táblagépet az i-Companion Touch XL készülékhez.

**Szinkronizálás:** Információk frissítése. Az alkalmazás szinkronizálódik az i-Companion Touch XL eszközzel annak érdekében, hogy adatokat osszanak meg egymással, ha össze vannak kapcsolva.

**Csatlakoztatás:** Kapcsolat létrehozása az alkalmazás (okostelefon/táblagép) és a készülék (i-Companion Touch XL) között. Ez a szinkronizálás elvégzéséhez szükséges.

**Cookie-k:** Ez a Tefal részére küldött használati információ, amely az alkalmazás fejlesztését szolgálja.

**Osobní bezpečnost**

• Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod a uschovejte jej na bezpečném místě. Výrobce nepřijímá žádnou odpovědnost v případě použití, které není v souladu s pokyny.

• Pokud chcete spotřebič nechat bez dozoru, před sestavením, rozebráním nebo čištěním spotřebiče, vždy spotřebič odpojte od zdroje napájení. Nedovolte dětem používat spotřebič bez dozoru.

• Tento spotřebič nesmějí používat děti. Uchovávejte spotřebič i jeho kabel mimo dosah dětí.

• Tento spotřebič není určen k 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 používání spotřebiče ze strany osoby zodpovědné za jejich bezpečnost. Dohlédněte, aby si se spotřebičem děti nehrály.

• Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí.

• Při používání spotřebiče se některé části misky velmi zahřívají (části

mísy a víka z nerezové oceli, odnímatelné vřeteno, průhledné části víka, kovové části pod mísou, košík). Mohlo by dojít k popálení. Se spotřebičem manipulujte pomocí nevodivých plastových částí (madla, motorová jednotka).

• Přístupné povrchy se mohou při provozu spotřebiče zahřívát.

• Tento spotřebič není určen k používání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

• Nepoužívejte spotřebič, pokud nefunguje správně, pokud je poškozený, nebo pokud je poškozen napájecí kabel či zástrčka. Aby nedošlo k žádnému nebezpečí, musí být napájecí kabel vyměněn v autorizovaném servisním středisku (viz seznam v servisní knížce).

• Spotřebič se nesmí ponořovat do vody. Neumísťujte motorovou jednotku (A) pod tekoucí vodu.

• Váš přístroj je určen výhradně k použití v interiéru v domácnosti, v nadmořské výšce nižší než 2 000 m. Výrobce nenese žádnou odpovědnost a vyhrazuje si právo zrušit záruku, pokud je přístroj používán ke komerčním nebo jiným nevhodným účelům, nebo pokud nebyly dodrženy pokyny.

- Spotřebič není určen k následujícímu použití a záruka se nevztahuje na:
  - kuchyňské pracovní prostory v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích,
  - kuchyňky používané zaměstnanci v obchodech, kancelářích a jiných profesionálních prostředích,
  - použití v hospodářských budovách,
  - použití klienty v hotelech, motelech a jiných typech obytného prostředí,
  - použití v prostředích, kde se poskytuje nocleh se snídaní.

**VAROVÁNÍ:**

Spotřebič uvolňuje páru, která může způsobit popáleniny.

S víkem manipulujte opatrně za madla nebo uzávěr (pomocí rukavic nebo držáku nádoby). Manipulujte s uzávěrem pomocí střední části.

- Nepoužívejte spotřebič, pokud není těsnění správně umístěno v držáku těsnění ani pokud není těsnění správně umístěno na víku. Spotřebič je nutné používat s uzávěrem nasazeným do otvoru víka (s výjimkou případů, kdy jsou uvedeny konkrétní pokyny pro daný recept).

**VAROVÁNÍ:**

Riziko zranění z důvodu nesprávného použití zařízení.

Při čištění nože

Ultrablade (E1) a hnětacího/mlecího nože (E4) a vyprazdňování mísy dbejte na to, abyste se o jejich hrany neporezali – jsou mimořádně ostré.

Po každém použití uložte nůž Ultrablade (E1) do mísy.

- Při nalévání horké kapaliny do kuchyňského robotu buďte opatrní; při náhlém varu může dojít k úniku kapaliny ze spotřebiče.

**VAROVÁNÍ:** Při manipulaci se spotřebičem (čištění, plnění a nalévání) buďte opatrní: Dbejte na to, aby se na konektory nerozlila žádná kapalina.

**VAROVÁNÍ:** Některé potraviny s vrstvou slupky (klobásy, jazyk, drůbež atd.) nebo velké kusy masa mohou prskat, protože se tekutina uvnitř začne vařit. Proto doporučujeme, abyste je před vařením propichovali nožem nebo vidličkou.

**VAROVÁNÍ:** Plocha výhřevného prvku může po použití vydávat zbytkové teplo.

**Když se spotřebič zahřívá, a dokud zcela nevychladne, dbejte na to, abyste se dotýkali pouze madel (zámky C2, madlo víka D2 a uzávěr víka D1).**

- Informace o nastavení rychlosti a doby provozu pro jednotlivá příslušenství a jednotlivé programy naleznete v návodu k použití.

Podrobné informace o sestavení a připevnění příslušenství ke spotřebiči naleznete v návodu k použití.

Podrobné informace o čištění a údržbě spotřebiče naleznete v návodu k použití.

Při čištění spotřebiče vždy postupujte podle pokynů k čištění:

- Odpojte spotřebič ze sítě.
- Spotřebič nečistěte, pokud je horký.
- Otřete vlhkou utěrkou nebo houbičkou.
- Neponořujte spotřebič do vody ani jej nedávejte pod tekoucí vodu.

#### **POUZE PRO EVROPSKÉ TRHY:**

- Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí do 8 let. Děti si se spotřebičem nesmějí hrát.
- Tento spotřebič mohou používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo bez zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly řádně poučeny ohledně používání spotřebiče

bezpečným způsobem a jsou si vědomy možných rizik spojených s jeho používáním.

- Tento spotřebič smí být používán dětmi ve věku od 8 let, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a chápou rizika, která mohou nastat. Čištění a uživatelskou údržbu by neměly provádět děti bez dohledu, s výjimkou dětí starších 8 let, které jsou při tom pod dohledem.

#### **Elektrické připojení**

- Spotřebič musí být připojen k uzemněné elektrické zásuvce.
- Spotřebič je určen pouze pro napájení střídavým proudem. Zkontrolujte, zda napětí v síti odpovídá napětí, které je uvedeno na identifikačním štítku spotřebiče.
- Jakékoli chyby připojení způsobí neplatnost záruky.
- Spotřebič z elektrické sítě neodpojujte tahem za kabel.
- Neumisťujte spotřebič, napájecí kabel ani zástrčku do vody. Nepokládejte napájecí kabel nebo zástrčku do blízkosti nebo do kontaktu s tepelně vodivými částmi spotřebiče ani do blízkosti zdroje tepla nebo ostré hrany.

#### **Nesprávné použití**

- Nedotýkejte se víka, dokud se spotřebič zcela nezastaví (tlačítko

STOP); vyčkejte, dokud se mixované potraviny nepřestanou pohybovat.

- Do mísy vždy nejprve přidejte pevné ingredience (**viz obr. 11**); nepřekračujte značku MAX na vnitřní straně mísy (**viz obr. 11**). Jestliže je mísa přeplněná, může vařící voda unikat.
- Poznámka: Během programu Pára je třeba přidat 0,7 litru vody (**viz obr. 4.2**).
- Nevkládejte do mísy prsty ani žádné jiné předměty, pokud je spotřebič v provozu.
- Mísu nepoužívejte jako nádobu (ke skladování, mražení, sterilizaci).
- Umístěte spotřebič na stabilní, tepelně odolný, čistý a suchý pracovní povrch.
- Spotřebič neumísťujte do blízkosti stěn ani skříní, protože vzniklá pára by je mohla poškodit.
- Spotřebič neumísťujte do blízkosti zdroje tepla, který je v provozu (varné desky, elektrické domácí spotřebiče atd.).
- Nezakrývejte víko hadříkem ani jiným předmětem a nepokoušejte se ucpat otvor víka – vždy použijte uzávěr regulátoru páry.
- Během provozu spotřebiče nesmí na míse viset vaše vlasy, šála, kravata apod.
- Nevkládejte příslušenství do mikrovlnné trouby.

- Nepoužívejte spotřebič venku.
- Nepřekračujte maximální množství uvedená v návodu.
- Po vychladnutí spotřebiči uložte.
- Mísu nekládejte do mrazničky, aby vychladla – vždy používejte chladničku.
- Nenechávejte stěrku v oleji při teplotě 150 °C déle než 20 minut.

#### **POPRODEJNÍ SERVIS**

- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte jiné příslušenství ani náhradní díly než ty, které poskytuje autorizovaný poprodejní servis.
- Jakékoli jiné operace než čištění nebo rutinní údržba by měly být prováděny autorizovaným servisním střediskem.
- Nahlédněte do tabulky „Co dělat, když váš spotřebič nefunguje?“ na konci návodu k použití.



Tento leták obsahuje několik tipů pro maximální využití vašeho spotřebiče: příprava polévek, dušených pokrmů, pokrmů připravovaných v páře a těsta.

## POPIS SPOTŘEBIČE:

### A Motorová jednotka

### B Dotykové klávesy\*

- B1: Zrušit
- B2: Váha (v závislosti na modelu)
- B3: START/STOP
- B4: Video
- B5: Nastavení
- B6: Dotyková obrazovka

### C Sestava mísy

- C1: Mísa z nerezové oceli
- C2: Zámky
- C3: Odnímatelné vřeteno
- C4: Těsnicí kroužek
- C5: Pojistný kroužek vřetena

### D Sestava víka

- D1: Uzávěr/zarážka k regulaci páry
- D2: Víko
- D3: Držák těsnění
- D4: Těsnicí kroužek

### E Příslušenství

- E0: Úložný prostor na příslušenství
- E1: Nůž Ultrablade
- E2: Míchač
- E3: Šlehač
- E4: Hnětací/mlecí nůž
- E5: Napařovací košík

### F Stěrka

- G Spínač 0/I pro vypnutí napájení spotřebiče
- H Čisticí kartáč

\* Ikony se zobrazují pouze tehdy, jsou-li užitečné pro provoz spotřebiče.

## TECHNICKÉ ÚDAJE O SPOTŘEBIČI:

<b>Výkon:</b>	1 550 W (1 000 W: Topný odpor/550 W: motor)
<b>Rozsah teplot:</b>	30 až 150 °C Nastavitelná v krocích po 5 °C.
<b>Rozsah provozní doby:</b>	5 sekund až 2 hodiny Lze nastavit v krocích po min. 5 sekundách do max. 1 min
<b>Počet rychlostí: 13</b>	– 2 přerušované rychlosti: Rychlost 1 (5 s zapnuto/20 s vypnuto). Rychlost 2 (10 s zapnuto/10 s vypnuto). – 10 nepřetržitých progresivních rychlostí (rychlosti 3 až 12). – 1 maximální přerušovaná rychlost (rychlost 13).
<b>Frekvence:</b>	2 412–2 484 MHz
<b>Maximální síla signálu:</b>	20 dBm
<b>Pohotovostní režim:</b>	Spotřebič přejde do pohotovostního režimu po 15 minutách nečinnosti. Chcete-li zařízení znovu zapnout, stiskněte jedno z dotykových tlačítek (B1 až B5) Spotřeba energie v pohotovostním režimu při připojení výrobku: 0,2 Wh

\* Google Play a Android jsou ochranné známky společnosti Google Inc.  
Apple a logo Apple jsou ochranné známky společnosti Apple Inc. registrované v USA a dalších zemích. App Store je značka služby společnosti Apple Inc.

## VÁŠ SPOTŘEBIČ

Se spotřebičem se dodává následující příslušenství:

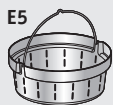
Toto příslušenství je vybaveno také přilnavými oblastmi, které usnadňují použití při přípravě receptů.

Nůž sekáčku 	E1 ultrablade	Mixování polévek Míchání ovocných pyré Sekání zeleniny Sekání masa Sekání ryb	12	3 min 40 sekund 15 sekund 30 sekund 15 sekund	3 l 1 kg 0,6 kg 1 kg 1 kg	--> 100 °C		
	!! Nepoužívejte toto příslušenství k sekání tvrdých surovin; použijte hnětací/mlecí nůž E4.							
	Míchač 	E2	Takto se mísí <b>vařené potraviny</b> bez poškození ingrediencí. Je to velmi užitečné pro postupné zhnědnutí v rané fázi přípravy receptu (rizota, polévky).					
		E2	Částečně vařené pokrmy (browning) Dušené pokrmy Rizota	3 1 2	5 min 45 min 22 min	500 g 3 l 1,5 kg	130 °C 95 °C 95 °C	
		Ratatouille, čatni, luštěniny (nastavení: viz receptář)						
E2		Našlehaný vaječný bílek Majonéza, šlehačka Omáčky, krémy Bramborová kaše Polenta	7 7 4 až 7 6 až 7 4 až 5	5–10 min 2–5 min 1–20 min 1 min 1–16 min	 0,5 l 1 l 1 l 1 l	  60–90 °C 90 °C		
Šlehač 	E3	!!	9 max					
	Hnětací/mlecí nůž 	E4	Hnětení bílého chlebového těsta Hnětení křehkého těsta, těsta na sušenky, speciálního chleba Hnětení tukového těsta (briošky, bábovka atd.) Míchání lehkých litých těst (dorty atd.) Mletí ořechů Mletí tvrdých ingrediencí Drcení ledu Těsto na palačinky, těsto na vafle	5 5 + 5 + 5 5 5 5 5	2 min 30 s 2 min 30 s 1 min 30 s 2 min 40 sekund 3 min 1 min 1 min 1 min 1 min	1,2 kg 1 kg 0,8 kg 1 kg 0,6 kg 0,6 kg 6 až 10 1,5 l		
		Uzávěr/zarážka 	D1	Uzávěr/zarážka k regulaci páry Max (a) = vaření v páře. Min. (b) = rizoto, vaječný pudinkový dezert, omáčky atd.				
			Poloha „min“ umožňuje únik maximálního množství kondenzátu, což zajišťuje lepší konzistenci pokrmů i omáček (rizoto, vaječné pudinkové dezerty, omáčky atd.).					
			Poloha „max“ udržuje maximální množství tepla a páry v míse pro všechny funkce vaření pomocí páry (polévky atd.). Tato poloha také zabraňuje rozstříkávání při míchání.					
		*V závislosti na modelu						



Doby přípravy pro napařovací košík slouží jako vodítko – ve většině případů představuje spolehlivý ukazatel doby přípravy pokrmů. Doby přípravy však ovlivňují určité faktory: velikost zeleniny (nakrájená nebo nenakrájená) / množství surovin v košíku / odrůda a zralost zeleniny / množství vody v míse, které musí odpovídat značce (0,7 l). Ujistěte se, že je uzávěr regulátoru páry otočen ve směru „max“ (a). Pokud jídlo není dostatečně uvařené, můžete přidat dobu vaření navíc.

Napařovací košík



Vaření zeleniny, ryb nebo masa v páře		20–40 min	1 kg	100 °C
Polévka s kousky	12	3 min	3 l	100 °C
P1 – Cuketa		20 min	800 g	
P1 – Pastinák		25 min	800 g	
P1 – Bílá část pórku		25 min	800 g	
P1 – Brokolice		20 min	500 g	
P1 – Ryby		15 min	600 g (včetně pečicího papíru)	
P2 – Brambory		30 min	1 kg	
P2 – Mrkev		30 min	1 kg	
P2 – Zelené fazole		30 min	800 g	
P2 – Bílé maso		20 min	600 g (včetně pečicího papíru)	

V míse můžete nechat potraviny hnědnout bez zaklopení víkem, což vám umožní je míchat a sledovat proces vaření.

K opékání velkých kousků masa nebo ryb nebo zhnědnutí ingrediencí bez toho, aby je utlačovalo vřetenno. Funkce VAŘENÍ BEZ VÍKA není vhodná na přípravu džemů ani směsí na bázi mléka (riziko rozlití)

Odnímatelné vřetenno

C3



	PROVOZ AŽ DO 130 °C	PROVOZ OD 135 °C DO 150 °C
Vaření s víkem nebo bez něj	Zavřené víko 	Pouze otevřené víko 
Příslušenství	Veškeré příslušenství určeno k použití 	Pouze příslušenství odnímatelné vřetenno 
Rychlost	Ano	Ne
Maximální doba	– Pokud je teplota nižší nebo rovna 100 °C: 2 h – Pokud je teplota v rozmezí 100 °C a 130 °C: 1 h	– Pokud je teplota vyšší nebo rovna 135 °C: 20 min

!! Neodnímejte odnímatelné vřetenno ihned po použití. Nalijte vodu do prázdné mísy, aby se ochladila.

## MONTÁŽ MÍSY, PŘÍSLUŠENSTVÍ A SESTAVY VÍKA

- Před prvním použitím umyjte všechny součásti (C, D, E, F, H) teplou vodou s přípravkem na nádobí. Motorovou jednotku však nemyjte (A). Mísa (C) je vybavena vřetenem (C3), které lze pro usnadnění čištění demontovat.
- Před použitím zkontrolujte, zda je odstraněn veškerý obalový materiál – zejména ochrana mezi mísou (C) a motorovou jednotkou (A).
- Vložte těsnicí kroužek (D3) do držáku těsnění (D4) (viz obr. 1), připněte sestavu na víko (D2) (viz obr. 2).
- Umístěte těsnicí kroužek (C4) na vřetenno (C3). Zajistěte sestavu na základně mísy pojistným kroužkem (C5) (viz obr. 3). Pokud při vaření používáte režim bez víka, umístěte těsnicí kroužek (C4) na odnímatelné vřetenno (C3). Zajistěte sestavu na základně mísy pojistným kroužkem (C5) (viz obr. 3).
- Umístěte vybrané příslušenství do mísy:
  - Umístěte příslušenství (E1, E2, E3 nebo E4) na vřetenno ve spodní části mísy (viz obr. 4.1);
  - Při vaření v páře umístěte napařovací košík (E5) do mísy (viz obr. 4.3) poté, co jste mísu naplnili 0,7 l tekutiny na vaření (voda, omáčka atd.) (viz obr. 4.2).
- Vložte ingredience do mísy nebo do napařovacího košíku. Umístěte víko na mísu (C), uveďte oba trojúhelníky do zákrytu (viz obr. 5) a zablokujte kryt, aniž byste na něj tlačili, otočením ve směru šipky (viz obr. 6).
- Nasadte uzávěr regulátoru páry (D1) na víko. Jsou k dispozici tři možné polohy (viz obr. 7).
- Nasadte mísu (C) na motorovou jednotku (A), až uslyšíte cvaknutí (viz obr. 8). Spotřebič se spustí, pouze pokud jsou nádoba a víko na motorové jednotce správně umístěny a zajištěny.

Pokud je jedna součást (nebo obě) nesprávně umístěna nebo zajištěna (viz obr. 10.1 a 10.2), na obrazovce se zobrazí bezpečnostní výstraha. ⚠

## SPOTŘEBIČ JE VYBAVEN BEZPEČNOSTNÍ FUNKCÍ ZAMYKÁNÍ VÍKA

Víko se zamkne při každém použití spotřebiče. Tím se zabrání otevření víka během přípravy receptu. Nepokoušejte se otevřít víko násilím, když je uzamknuté. Tato bezpečnostní funkce se deaktivuje při každém zastavení spotřebiče. Pokud jste zvolili teplotu 50 °C nebo vyšší a rychlost 5 nebo vyšší, zobrazí se na displeji ovládacího panelu desetisekundový odpočet. Víko lze otevřít pouze po ukončení odpočítávání.



Následující ovládací tlačítka se rozsvítí, jakmile jsou k dispozici pro použití:



Prostřední tlačítko má 11 funkcí. Tyto funkce se liší v závislosti na krocích, které je třeba dodržet (spuštění, pozastavení, další krok, potvrzení, zastavení atd.)



Pokud je k dispozici video s přípravou receptu, můžete si je přehrát klepnutím na tuto klávesu.



Zrušit/Vrátit se zpět



Nastavení (změny nastavení, připojení Wi-Fi, složení receptů atd.)



Použití připojené váhy\*

## 1. PRVNÍ POUŽITÍ

i-Companion Touch XL je inteligentní kuchyňský robot, který vám pomůže zajistit úspěch každého jídla. Nabízí stovky bezplatných receptů, které jsou k dispozici jen po pár klepnutích. Díky intuitivní, interaktivní dotykové obrazovce připravíte celou řadu pokrmů v rekordním čase.

Robot i-Companion Touch XL se postará o přípravu, míchání a vaření přísad. Provede vás krok za krokem všemi fázemi receptů.

Postupujte podle kroků – už to nemůže být snazší!

Zapněte zařízení i-Companion Touch XL spínačem 0/I (viz obr. 9) a postupujte podle pokynů na obrazovce. V průběhu každého kroku ? nabízí ikona pomoc při jeho provádění. Také je k dispozici stránka s nejčastějšími dotazy na adrese [www.tefal.cz](http://www.tefal.cz)

K dispozici jsou také videokurzy, které vám pomohou začít spotřebič používat:

<http://bit.ly/priseenmaincompanion>

### • Nastavení specifická pro danou zemi

Při prvním použití spotřebiče získáte přístup k nastavením specifickým pro danou zemi.

1 Zvolte zemi

2 Zvolte jazyk

Po dokončení těchto dvou kroků se zobrazí uvítací obrazovka.

### • Připojení k internetu

Nyní můžete připojit robota i-Companion Touch XL k domácímu Internetu. Tento krok můžete dokončit výběrem možnosti „nyní“, nebo ho dokončit později výběrem možnosti „později“.

Tento krok můžete provést později otevřením nastavení robota i-Companion Touch XL z domovské obrazovky.

K použití následujících funkcí je vyžadováno připojení k internetu:

Přístup ke všem receptům Companion, „Knihám receptů“, „Co je v ledničce“, fotografiím a videím v rámci podrobného průvodce pro vaše recepty, aktualizace produktů.

Chcete-li připojit robota i-Companion Touch XL k internetu, musíte provést následující kroky:

- Vyberte svou síť (Nemáte přístup k síti?) Přejděte do nabídky „Nastavení“, poté „Nastavení Wi-Fi“ a „Zapnout Wi-Fi“
- Zadejte heslo pro připojení k Wi-Fi
- Během načítání připojení se otevře obrazovka „Probíhá připojení“. Tento krok může trvat několik minut.
- Obrazovka „Blahopřejeme!“ potvrdí úspěšné navázání připojení
- Nakonec bude třeba vybrat časové pásmo

Význam kontrolky připojení Wi-Fi:

- 📶 Produkt není připojen k síti Wi-Fi.
- 📶! Produkt se připojuje k síti Wi-Fi.
- 📶 Produkt je připojen k síti Wi-Fi.

Instruktažní videa pro připojení zařízení i-Companion Touch XL k síti Wi-Fi jsou k dispozici zde:

<http://bit.ly/priseenmaincompanion>

### • Propojení aplikace

Aplikace Companion vám umožní sledovat robota i-Companion Touch XL, aniž byste mu museli být na blízku. Spotřebič můžete připojit ke smartphonu nebo tabletu. To vám také umožní přístup k receptům, ať jste kdekoli.

Zkontrolujte, zda je funkce Wi-Fi smartphonu/tabletu připojena k internetu (Wi-Fi/4G/3G atd.)

Zařízení i-Companion Touch XL musí být zapojeno do elektrické zásuvky.

Tento krok můžete provést později otevřením nastavení robota i-Companion Touch XL z domovské obrazovky.

Připojení ke smartphonu nebo tabletu je vyžadováno pro použití následujících funkcí:

„Moje knihy receptů“, vzdálené sledování průběhu receptů pomocí smartphonu, odesílání receptů ze smartphonu nebo tabletu do zařízení i-Companion Touch XL

– Kompatibilní zařízení:

Seznam modelů smartphonů a tabletů kompatibilních s aplikací i-Companion Touch XL naleznete na adrese [www.tefal.cz](http://www.tefal.cz)

– Stažení aplikace:

Stáhněte si aplikaci Companion. Lze ji stáhnout zdarma z obchodu App Store (iPhone/iPad) a Google Play (Android).



– Propojení účtu:

V aplikaci Companion ve smartphonu nebo tabletu vyberte produkt i-Companion Touch XL a vytvořte účet, nebo se ke svému účtu přihlaste, pokud jej již máte.

Spotřebič vygeneruje kód (zobrazí se na obrazovce B6), který bude třeba zadat v aplikaci Companion. Chcete-li s aplikací i-Companion Touch XL propojit více smartphonů/tabletů, musí být každá aplikace připojena ke stejnému uživatelskému účtu Companion.

### Můj první recept


Při prvním použití vám robot i-Companion Touch XL nabídne možnost připravit si první recept, abyste se se spotřebičem obeznámili. Po výběru možnosti „Můj první recept“ získáte podrobné pokyny, které vás celým receptem provedou.

Tento recept zmizí z domovské obrazovky, jakmile jej použijete, nebo po deseti použitích robota i-Companion Touch XL.

## 2. VLASTNOSTI PRODUKTU

Spotřebič i-Companion Touch XL je vybaven funkcí ovládání v režimu online, ale lze jej používat i v režimu offline. Je také vybaven funkcemi, které vám pomohou inspirovat se každý den a zajistit úspěch každého jídla! 310 receptů je k dispozici v režimu „offline“, zatímco v režimu „online“ máte přístup ke stovkám receptů!

### • Vyhledávání receptů

Na domovské obrazovce můžete vyhledat recepty pomocí klávesy „Hledat“ . Můžete vyhledávat podle názvu receptu nebo podle ingrediencí. K dispozici jsou také filtry pro zpřesnění vyhledávání.

### • Knihovna receptů

Na domovské obrazovce můžete spustit funkci „Knihovna receptů“. Tato funkce umožňuje přístup ke všem receptům dostupným v komunitě Companion. V režimu „offline“ naleznete na domovské obrazovce výběr předem načtených karet receptů pro jednotlivé funkce robota i-Companion Touch XL. Podrobné pokyny můžete spustit přímo z jedné z těchto karet receptů.

Recept můžete také vyhledat v komunitě klepnutím na ikonu „Hledat“ .

To provedete tak, že do vyhledávacího pole jednoduše napíšete pokrm nebo ingredienci a klepnete na tlačítko OK.

Hledání můžete upřesnit přidáním filtrů (typ pokrmu, doba přípravy a původ receptu).

### • Kniha receptů (k dispozici pouze s připojením Wi-Fi)

Na domovské obrazovce můžete spustit funkci „Moje knihy receptů“. Tato funkce vám umožní najít všechny recepty, které jste dříve uložili jako oblíbené prostřednictvím aplikace Companion v chytrém telefonu nebo tabletu.

Chcete-li tuto funkci používat, musíte si stáhnout aplikaci Companion a vytvořit účet. Knihy receptů můžete vytvářet a upravovat ve smartphonu nebo tabletu a přistupovat k nim prostřednictvím robota i-Companion Touch XL, pokud je připojen k síti Wi-Fi. Jakmile je zařízení i-Companion Touch XL připojeno přes síť Wi-Fi, knihy receptů se automaticky synchronizují mezi ním a smartphonem/tabletem pokaždé, když vytvoříte recept.















### • Co je v ledničce (k dispozici pouze s připojením Wi-Fi)

Funkci „Co je v ledničce“ lze otevřít z domovské obrazovky. Tato funkce umožňuje vyhledat recept s použitím ingrediencí podle vašeho výběru.







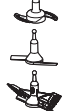





Chcete-li najít recept, klepněte na funkci „Co je v ledničce“ a přidejte až dvě ingredience. Pro každou ingredienci můžete zadat množství pomocí připojených vah. Poté klepněte na možnost „Hledat“ a zobrazí se seznam receptů, které odpovídají zadanému nastavení.



Váš spotřebič má 14 předem uložených automatických programů:

Program na omáčku	Programy na dušení	Programy na polévku	Programy na přípravu v páře	Program na těsta	Program na dezerty	Další programy
 Omáčka	 Částečně vařený pokrm (browning)	 Hladká polévka	 Jemná pára	 Chleba	 Dezert	 Ohřev
	 Dušení	 Polévka s hrubou texturou	 Hustá pára	 Brioška		 Výplach
	 Rizoto			 Koláč		

1. Vyberte požadovaný program.
2. Předem naprogramovaná nastavení lze změnit (podle zvoleného receptu, přísad a připravovaných množství). Tlačítka – a + nastavte teplotu, čas a rychlost přípravy
3. Po dokončení změn nastavení spusťte program stisknutím tlačítka Start (B3).
4. Po dokončení programu spotřebič třikrát pípne.
5. U programů hladká polévka, polévka s hrubou texturou, dušení, rizoto, omáčka, dezert, jemná a hustá pára se spotřebič automaticky přepne do režimu udržování teploty po dobu 45 minut, během kterého je jídlo připraveno k podávání. Během programů dušení, omáčka, dezert a v ručním režimu pracuje motor spotřebiče určitou rychlostí za účelem zachování konzistence směsi potravin a zabránění jejímu přilepení na dno mísy. Funkci udržování teploty ukončíte stisknutím tlačítka „Dokončeno“ (B3). Po dokončení hnětení v programech chleba a briošky se spotřebič na 40 minut přepne do režimu „kynutí těsta“ při 30 °C, aby těsto získalo na objemu. Pokud je víko otevřeno nebo je mísa vyjmuta ze základny při spuštěném programu, program se ukončí. Chcete-li tuto funkci ukončit, stiskněte tlačítka „Nastavení“ a vyberte možnost „Vynulovat“.
6. Po spuštění automatického programu můžete zařízení kdykoli zastavit stisknutím tlačítka „Stop“. Automatický program je poté pozastaven; můžete jej restartovat stisknutím tlačítka „Start“. Pokud jste zadali nesprávný program a chcete jej zrušit, stiskněte tlačítka „Zrušit/Vrátit se zpět“.
7. Program „Ohřev“ umožňuje ohřát vařené potraviny za 20 minut (lze nastavit od 5 do 60 minut).
8. Program „Výplach“ usnadňuje čištění mísy. Naplňte mísu 0,7 l vody, přidejte jednu kapku mycího prostředku a spusťte program.

Automatické programy	Omáčka	Hladká polévka	Polévka s hrubou texturou	Částečně vařený pokrm (browning)	Dušení	Rizoto
						
„Výchozí“ rychlost (nastavitelné)	V6 Od V2 do V8	10 pulzů a V12 po dobu 2 min	V7 až V10 po dobu 30 sekund	V3	1	V2
„Výchozí“ teplota (nastavitelná)	> 70° (50 °C až 100 °C)	> 100° (90 °C až 100 °C)	> 100° (90 °C až 100 °C)	130 °C Nelze nastavit	> 95° (80 °C až 100 °C)	> 95° (80 °C až 100 °C)
„Výchozí“ teplota (nastavitelná)	8 min (5 min až 40 min)	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 h)	20 min (10 min až 2 h)
„Výchozí“ Funkce „udržování teploty“ na konci programu	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Ukázkové recepty	Holandská omáčka	Dýňová polévka	Hrubá zeleninová polévka	Zelenina uvařená v páře	Hovězí bourguignon	Rizoto
Kompatibilní příslušenství						

Některé recepty mohou způsobit neočekávané přetečení v důsledku tvorby bublin, zejména při použití mražené zeleniny. V takovém případě bude nutné odpovídajícím způsobem snížit objemy.

Automatické programy	Jemná pára	Hustá pára	Chleba	Brioška	Koláč	Dezert	Ohřev	Výplach
„Výchozí“ rychlost (nastavitelné)			V5 na 2 min 30 s	V5 na 1 min 30 s, pak V6 na 2 minuty	V3 na 40 s, pak V9 na 3 minuty	V4 (od V2 do V8)	V2 (od V2 do V6)	V8 (od V5 do V8)
„Výchozí“ teplota (nastavitelné)	100 °C (nelze nastavit)	100 °C (nelze nastavit)				90 °C (50 °C až 110 °C)	90 °C (70 °C až 100 °C)	80 °C (nelze nastavit)
„Výchozí“ teplota (nastavitelné)	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)	30 min 40 s (1 min 40 s až 3 min 40 s)	15 min (5 min až 60 min)	20 min (5 min až 60 min)	5 min (1 min až 10 min)
„Výchozí“ funkce „udržování teploty“ na konci programu	45 min	45 min				45 min		
„Výchozí“ funkce kynutí těsta při 30 °C na konci programu			40 min	40 min				
Ukázkové recepty	Dušené foie gras	Pyré z mrkve vařené v páře	Chleba	Brioška	Ovocný koláč	Cukrářský krém		0,7 l vody + 1 kapka mycího prostředku
Kompatibilní příslušenství								

## • Manuální režim

Nastavení rychlosti, teploty a doby přípravy v zařízení i-Companion Touch XL můžete přizpůsobit svým vlastním receptům.

Funkci „Ruční režim“ lze spustit z domovské obrazovky.



Volba otáček motoru.

2 přerušované rychlosti, 10 nepřetržitých progresivních rychlostí a 1 max. přerušovaná rychlost (V13).



Výběr teploty přípravy pokrmu.  
Od 30 °C do 150 °C.



Výběr provozní doby.

Od 5 sekund do 2 hodin.



Zvýšená rychlost, teplota a čas přípravy.

Snížená rychlost, teplota a čas přípravy.

### Návod k použití:

Spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který řídí a sleduje jeho stabilitu. V případě nestability se rychlost otáčení motoru automaticky sníží. Pokud tato nestabilita trvá, motor se zastaví a na obrazovce se zobrazí bezpečnostní zpráva.

- Zkontrolujte, zda není použito příliš mnoho ingrediencí a zda je zvolena vhodná rychlost.
- Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
- Poté spotřebič obvyklým způsobem restartujte.

## • Nastavení

Funkci „Nastavení“ můžete spustit z domovské obrazovky.


Tato funkce umožňuje aktualizovat data uložená při prvním použití robota i-Companion Touch XL.

Pokud jste tak neučinili při prvním použití spotřebiče, můžete jej připojit k síti Wi-Fi nebo k aplikaci.


### • Připojené váhy\*

– Napojení příslušenství připojených vah k zařízení i-Companion Touch XL:

Tam, kde jsou váhy dodávány se spotřebičem i-Companion Touch XL, jsou s ním již propojeny; není třeba provádět žádné další kroky.

Pokud jste váhu zakoupili samostatně, přejděte do nastavení produktu a klepněte na možnost „Moje příslušenství“.  Nakonec vyberte, že máte jako příslušenství váhu. Vaše váha je nyní propojena.

– Použití připojené váhy jako příslušenství

Když se na zařízení i-Companion Touch XL  rozsvítí tlačítko připojené váhy, můžete během přípravy receptu zvážit ingredience.

To provedete stisknutím ikony váhy  a umístěním ingrediencí, které chcete zvážit, na váhu.

!! Váha přejde do pohotovostního režimu po 30 sekundách nečinnosti. Chcete-li ji znovu zapnout, stiskněte tlačítko OK.

Pro váhu jsou k dispozici tři možnosti použití:

– Vážení během přípravy: Než začnete recept připravovat, můžete zvážit všechny ingredience.

– Vážení v průběhu přípravy receptu: Ingredience můžete zvážit při přípravě receptu, a to na začátku každého nového kroku.

– Volné vážení: Vyberte jednu nebo více ingrediencí z lednice a zvolte je v aplikaci Companion pomocí řádku pro vyhledávání. Stiskněte logo váhy na zařízení i-Companion Touch XL a poté vložte ingredience na váhu: Poté můžete získat přístup k seznamu receptů pro zvážená množství.

### • Aktualizace

Aby byl zajištěn optimální průběh funkcí produktu, bude vám produkt nabízet možnost provedení aktualizací. Ty provedete tak, že se na obrazovce zobrazí okno s výzvou, abyste přijali/odmítli instalaci nejnovější dostupné aktualizace. Klepněte na možnost přijmout a robot i-Companion Touch XL aktualizaci provede.

## REŽIM OFFLINE

Robota i-Companion Touch XL můžete používat v režimu offline. V režimu offline jsou k dispozici následující funkce:

### • Knihovna receptů

Podrobné informace o Knihovně receptů naleznete na straně 104.

Knihovna receptů vám poskytuje přístup k 310 receptům.

### • Programy

Podrobné informace o používání automatických programů naleznete na straně 105.

### • Manuální režim

Podrobné informace o použití manuálního režimu naleznete na straně 108.

## ČIŠTĚNÍ SPOTŘEBIČE

### • Ihned po použití mísu vyčistěte. Spotřebič nesmí být ponořen do vody. Neumísťujte motorovou jednotku (A) pod tekoucí vodu.

Po použití spotřebič odpojte ze sítě.

Čištění mísy po použití:

- Stiskněte zámky (C2) a zvedněte sestavu mísy (C).
- Umístěte mísu na rovný a stabilní povrch.
- Odemkněte víko otočením o čtvrt otáčky ve směru hodinových ručiček. Opatrně sejměte víko.
- Při čištění nože Ultrablade (E1) a hnětacího/mlecího nože (E4) a vyprazdňování mísy dbejte na to, abyste se o jejich hrany nepořezali – jsou mimořádně ostré.

### • Po ochlazení součástí:

- Demontujte vřeteno (C3), těsnění (C4) a pojistný kroužek (C5) (viz obr. 13).
- Houbičkou a teplou mýdlovou vodou vyčistěte mísu (C), vřeteno (C3), těsnění (C4) pojistný kroužek (C5), příslušenství (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), uzávěr regulátoru páry (D1), víko (D2), těsnicí kroužek (D4) a držák těsnění (D3).
- Opláchněte jednotlivé části pod tekoucí vodou.
- V případě, že jsou potraviny v míse přischlé, namočte mísu na několik hodin do vody s přídavkem mycího prostředku a v případě potřeby odstraňte zbytky stěrkou (F) nebo hrubou stranou houbičky.
- V případě vodního kamene v míse použijte hrubou stranu houbičky namočené v bílém octě.
- Pro zachování vzhledu a životnosti skleněného displeje jej očistěte houbičkou – nepoužívejte hrubou stranu, aby nedošlo k poškrábání.

- Motorovou jednotku (A) čistěte vlhkým hadříkem. Důkladně ji osušte.
- K usnadnění čištění nezapomeňte, že mísu, víko i příslušenství lze mýt v myčce, s výjimkou vřetena (C3 a C4) a pojistného kroužku (C5) (viz obr. 14).
- Příslušenství, odnímatelné vřeteno a součásti víka mohou při použití určitých surovin (kari, mrkvová šťáva atd.) mírně změnit barvu. To nepředstavuje riziko pro vaše zdraví a nemá vliv na provoz spotřebiče. Abyste tomu předešli, vyčistěte tyto součásti ihned po použití.
- Před opětovným použitím sestavy mísy (C) se vždy ujistěte, že jsou elektrické kontakty pod

mísou čisté a suché.

- Abyste zachovali vzhled a životnost víka spotřebiče, umyjte je ručně. Nepoužívejte hrubou stranu houbičky, mohlo by dojít k poškrábání.
- Aby nedošlo k poškození mísy (C), dodržujte návod k obsluze myčky nádobí; nezvyšujte množství soli ani mycího prostředku na nádobí.

## DŮLEŽITÉ: SPOTŘEBIČ PŘECHÁZÍ DO BEZPEČNOSTNÍHO REŽIMU



**Spotřebič je standardně vybaven elektronickými ochrannými zařízeními motoru, která zajišťují dlouhou životnost. Tento elektronický zabezpečovací systém chrání motor před neobvyklým použitím, což znamená, že je motor zcela chráněn.**

Za určitých, velmi extrémních provozních podmínek, které nesplňují doporučení uvedená v návodu (viz tabulka „VÁŠ SPOTŘEBIČ“: potenciálně příliš velké objemy, neobvykle dlouhá doba provozu nebo nedostatečná doba mezi jednotlivými recepty), se aktivuje elektronický systém na ochranu motoru; v takovém případě se spotřebič zastaví a na obrazovce se zobrazí „bezpečnostní zpráva“, která informuje, že spotřebič dočasně přestal pracovat. Pokud se na obrazovce zobrazí „bezpečnostní

zpráva“ a spotřebič přestane fungovat, postupujte následovně:

- Nechejte spotřebič připojený a spínač 0/I v poloze 1 „ON“ (ZAPNUTO) (G).
- Další informace o úpravě nastavení programu naleznete v doporučeních na obrazovce (viz tabulka „VÁŠ SPOTŘEBIČ“, kde jsou uvedena množství surovin, doba přípravy, teplota a typ příslušenství). Naše oddělení zákaznických služeb je vám v případě jakýchkoli dotazů k dispozici (viz kontaktní informace v záruční knížce).

## CO DĚLAT, KDYŽ VÁŠ SPOTŘEBIČ NEFUNGUJE

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Jídlo není dostatečně uvařené	Uvedené doby přípravy slouží jako vodítko – ve většině případů představují spolehlivý ukazatel doby přípravy pokrmů. Dobu přípravy však ovlivňují některé faktory: – velikost ingrediencí, které jídlo obsahuje (nakrájené, nebo nenakrájené), – množství přísad, – odrůda a zralost zeleniny, – zda jsou ingredience mražené atd.	Dobu přípravy lze zvýšit stisknutím tlačítka + na displeji (B6). Použijte menší množství ingrediencí.
	Uzávěr regulátoru páry není správně umístěn nebo není na svém místě	Umístěte uzávěr regulátoru páry do polohy „max“, která udržuje maximální množství tepla v míse pro všechny funkce vaření (polévky, vaření v páře atd.). Tato poloha také zabraňuje rozstříkávání při míchání. Poloha „nastavení nízké páry“ umožňuje únik maximálního množství kondenzátu, takže pokrmy či omáčky získávají lepší konzistenci (rizoto, vaječné pudinkové dezerty, omáčky atd.).
Jídlo připravované v páře není dostatečně uvařené	Nesprávné množství vody v míse. Množství přísad je příliš vysoké.	Množství vody v míse musí odpovídat značce (0,7 l). Manuální režim můžete také použít výběrem teploty 120 °C a doby vaření v závislosti na množství a typu ingrediencí. Použijte menší množství ingrediencí.
Obtíže při přípravě určitých receptů	Nevhodné recepty	Vaše recepty – ať už osobní, nebo z internetu – nemusí být pro váš spotřebič a jeho příslušenství vhodné (množství, doba vaření, nevhodné příslušenství): Před spuštěním receptu se ujistěte, že se řídíte návodem k obsluze uvedeným v tomto návodu k použití.
Spotřebič nefunguje.	Není zapojen do sítě.	Zapojte spotřebič do elektrické zásuvky.
	Moje obrazovka B6 je stále černá/ Váš spotřebič se nachází v „pohotovostním“ režimu	Stiskněte jedno z dotykových tlačítek (B1 až B5)
	Spínač (G) je v poloze 0.	Přepněte spínač do polohy 1.
	Mísa nebo víko nejsou správně umístěny nebo zajištěny.	Zkontrolujte, zda jsou mísa i víko správně umístěny a zajištěny podle schémat v příručce.
Víko se neuzamyká.	Víko není správně sestaveno.	Zkontrolujte, zda je těsnění správně nasazeno na držáku těsnění a zda je držák těsnění správně nasazen na víku.

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Nadměrné vibrace.	Spotřebič není umístěn na rovném povrchu; spotřebič není stabilní.	Umístěte spotřebič na stabilní a rovnou plochu.
	Množství ingrediencí je příliš velké.	Snižte množství ingrediencí.
	Nesprávné příslušenství.	Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.
Slabý zvuk během provozu	Vřeten spotřebiče může vydávat zvuk při provozu sníženou rychlostí nebo s určitými ingrediencemi (rýže atd.)	K tomu dochází pouze dočasně a neovlivňuje to životnost spotřebiče. V průběhu používání spotřebiče a po několika čistěních odnímatelného vřeten (viz část „Čištění spotřebiče“) zvuk zeslábně nebo zmizí.
Hlasitý zvuk během provozu	Použití nesprávného příslušenství	Ujistěte se, že používáte vhodný nástavec (např. metlu E3 nepoužívejte ke hnětení ani míchání těsta; použijte nůž E4). Další informace naleznete v doporučeních v receptu a v návodu k obsluze v tomto návodu k použití.
Únik přes kryt.	Množství ingrediencí je příliš velké.	Snižte množství ingrediencí.
	Víko není správně umístěno nebo zajištěno.	Bezpečně zajistěte víko na míse.
	Těsnicí kroužek není na svém místě.	Umístěte těsnicí kroužek na držák těsnění a připněte sestavu na víko.
	Těsnicí kroužek je prasklý nebo poškozený.	Vyměňte těsnění – obraťte se na autorizované servisní středisko.
Nesprávné příslušenství.	Zkontrolujte, zda používáte doporučené příslušenství.	
Netěsnost vřeten mísy.	Těsnění není ve správné poloze.	Správně umístěte těsnění.
	Těsnění je poškozené.	Obraťte se na autorizované servisní středisko.
	Pojistný kroužek (C5) není správně zajištěn.	Správně zajistěte kroužek (C5).
Nože se jen obtížně otáčejí.	Kousky potravin jsou příliš velké nebo příliš tvrdé.	Zmenšete velikost nebo objem ingrediencí. Doplněte kapalinu.
Zápach vycházející z motoru.	K tomu může dojít při prvním použití spotřebiče nebo v případě přetížení v důsledku přílišného objemu ingrediencí nebo příliš velkých nebo tvrdých kousků potravin.	Nechejte motor vychladnout (přibližně 30 minut) a snižte objem ingrediencí v míse.
Zobrazení bezpečnostních zpráv 	Mísa nebo víko jsou nesprávně zajištěny na místě	Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda je mísa správně zajištěna na motorové jednotce a zda je víko správně zajištěno na míse. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.
	Víko je na míse uzamčeno během „vaření bez víka“	Před zahájením programu přípravy víko odemkněte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na autorizované servisní středisko.

PROBLÉMY	PŘÍČINY	ŘEŠENÍ
Bezpečnostní funkce zamykání víka je stále aktivována (vysunutá tyč), což znamená, že víko nelze zajistit v dané poloze.	Spotřebič se během provozu vypnul klepnutím na spínač I/O, nebo byl během provozu jednoduše odpojen ze sítě.	Jednoduše přepněte spínač I/O do polohy I, abyste resetovali spotřebič a bezpečnostní zařízení pro uzamčení víka. Tyč se automaticky vrátí do své původní polohy a nyní můžete víko zamknout.
Chybová zpráva jednotky SECU	Rotor se neotáčí	Vyprázdněte mísu, nechte ji vychladnout a zkuste to znovu. Pokud problém přetrvává, obraťte se na poprodejní servis.
Chybové hlášení ERR39	Přehřívání mísy	Na chvíli provoz přerušete. Nechejte mísu zchladnout. Pokud problém přetrvává, obraťte se na poprodejní servis
Chybová zpráva jednotky SECU	Přehřátí motoru	Nechejte stroj vychladnout po dobu 30 minut a snižte množství potravin v míse.
Chybová zpráva jednotky SECU	Stroj je nestabilní	Stroj se zastavil, protože zjistil nestabilitu. Zkuste snížit objem potravin v míse
ERR34, ERR21, ERR22	Zařízení se přehřálo.	Odpojte spotřebič od sítě a obraťte se na poprodejní servis
ERR31	Víko nelze zamknout.	Obraťte se na poprodejní servis.
ERR35	Spotřebič má problémy s provozem.	Na chvíli provoz přerušete. Odpojte spotřebič ze sítě a znovu jej připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na poprodejní středisko.
ERR37, ERR03, ERR01	Spotřebič má problémy s provozem.	Obraťte se na poprodejní servis.
ERR23	Zařízení i-Companion se přehřálo.	Obraťte se na poprodejní servis.
ERR02, ERR30 	Problém s připojením	Váš spotřebič není schopen komunikace přes síť Wi-Fi. Odpojte jej a znovu k síti připojte. Pokud problém přetrvává, obraťte se na poprodejní servis.
Zobrazení 	Produkt není připojen k síti Wi-Fi.	Zkontrolujte síť Wi-Fi nebo spotřebič odpojte a znovu připojte k síti. Pokud problém přetrvává, obraťte se na poprodejní servis. 
Zobrazení	Produkt se připojuje k síti Wi-Fi.	Počkejte, až se zobrazí logo.
UI-1, UI-3	Váš produkt má potíže s načtením určitých dat přes síť Wi-Fi.	Pokud se problém opakuje, signál Wi-Fi je pravděpodobně příliš slabý. Chcete-li zlepšit kvalitu signálu Wi-Fi, přesuňte zařízení blíže ke směrovači nebo do blízkosti produktu nainstalujte bezdrátový Wi-Fi extender.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Váš spotřebič má potíže se získáváním určitých místních dat nebo dat ze sítě Wi-Fi	Pokud zařízení není připojeno, zkuste je připojit a zahájit synchronizaci dat. Pokud je spotřebič připojen, zkuste zlepšit kvalitu signálu (viz výše uvedený pokyn)

## Spotřebič stále nefunguje?

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

## RECYKLACE

### • Likvidace obalů a spotřebiče



Obaly jsou vyrobeny z materiálů šetrných k životnímu prostředí a lze je proto zlikvidovat v souladu s recyklačními předpisy platnými ve vaší oblasti.

Chcete-li zlikvidovat spotřebič, obraťte se na příslušnou službu ve své oblasti.

- Elektronické nebo elektrické produkty na konci životnosti:



### Myslete na životní prostředí!

① Váš spotřebič obsahuje mnoho využitelných recyklovatelných materiálů.

➔ Odvezte jej ke zpracování na sběrné místo.

\*Ochranná známka a logo Bluetooth® jsou registrované ochranné známky společnosti Bluetooth SIG, Inc. a jejich použití skupinou SEB bylo autorizováno.

Google Play a Android jsou ochranné známky společnosti Google Inc.

Apple a logo Apple jsou ochranné známky společnosti Apple Inc. registrované v USA a dalších zemích. App Store je značka služby společnosti Apple Inc.

### GLOSÁŘ

**Párování:** Sdružení nebo propojení dvou spotřebičů.

K tomu dojde při prvním připojení smartphonu nebo tabletu s robotem i-Companion Touch XL.

**Synchronizace:** Aktualizace informací Aplikace se synchronizuje s robotem i-Companion Touch XL, aby si během jejich spojení vyměnila informace.

**Připojení:** Navázání spojení mezi aplikací (smartphone/tablet) a spotřebičem (i-Companion Touch XL). To je vyžadováno pro provedení synchronizace.

**Soubory cookie:** Toto jsou informace o používání, které byly zaslány společnosti Tefal za účelem vylepšení aplikace.



## Osobná bezpečnosť

- Pred prvým použitím zariadenia si pozorne prečítajte návod na použitie a uschovajte si ho na bezpečnom mieste. V prípade použitia, ktoré nie je v súlade s pokynmi, nepreberá výrobca žiadnu zodpovednosť.

- Keď sa chystáte zariadenie nechať bez dozoru a pred jeho montážou, demontážou alebo čistením, vždy ho odpojte od zdroja napájania. Nedovoľte deťom používať zariadenie bez dozoru.

- Toto zariadenie nesmú používať deti. Uchovávajú zariadenie aj kábel mimo dosahu detí.

- Zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť alebo nie sú touto osobou náležite poučené o používaní zariadenia. Dozrite na to, aby sa so zariadením nehrali deti.

- Zariadenie odkladajte mimo dosahu detí.



- Pri používaní zariadenia sa niektoré časti zohrievajú na vysokú teplotu (časti misy a

uzáveru z nehrdzavejúcej ocele, odpojiteľný hriadeľ, priehľadné časti veka, kovové časti pod misou, košík). Môže to spôsobiť popáleniny. Pri manipulácii so zariadením používajte nevodivé plastové časti (rukoväte, motorová jednotka).

- Prístupné povrchy sa počas prevádzky zariadenia môžu zahriať.

- Toto zariadenie nie je navrhnuté na zapínanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.

- Zariadenie nepoužívajte, ak nefunguje správne, je poškodené alebo ak je poškodený napájací kábel či zástrčka. Poškodený napájací kábel je potrebné vymeniť v schválenom servisnom stredisku (zoznam nájdete v servisnej knižke), aby ste predišli prípadnému nebezpečenstvu.

- Zariadenie sa nesmie ponárať do vody. Motorovú jednotku (A) nedávajte pod tečúcu vodu.

- Zariadenie je výlučne určené na domáce použitie v interiéri v nadmorskej výške menšej ako 2000 m. Výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť a vyhradzuje si právo na neuplatnenie záruky v prípade komerčného alebo nevhodného použitia, či v prípade nedodržania pokynov.

- Toto zariadenie nie je určené na použitie v nasledujúcich prípadoch, na ktoré sa nevzťahuje záruka:
  - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v ďalších pracovných prostrediach;
  - kuchynky používané zamestnancami v obchodoch, kanceláriách a ďalších profesionálnych prostrediach;
  - na farmách;
  - hosťami v hoteloch, motelloch a v ďalších typoch ubytovania;
  - v penziónoch.



#### VAROVANIE:

Zariadenie uvoľňuje paru, ktorá môže spôsobiť popáleniny.

S vekom manipulujte opatrne pomocou rukovätí alebo uzáveru (používajte kuchynské rukavice alebo chňapky). Uzáver uchopujte za strednú časť.

- Zariadenie nepoužívajte, ak tesnenie nie je správne umiestnené v držiaku tesnenia alebo na veku. Zariadenie sa musí používať s uzáverom nasadením v otvore veka (okrem prípadov, kedy iný postup vyžadujú špecifické pokyny receptu).



#### VAROVANIE:

Pri nesprávnom používaní zariadenia môže dôjsť k poraneniám.

Pri vyprázdňovaní misy a čistení ostrých okrajov noža Ultrablade (E1) a lopatky na miesenie/mletie (E4) postupujte opatrne – tieto časti sú mimoriadne ostré.

Po každom použití uložte nôž Ultrablade (E1) do misy.

- Pri nalievaní horúcej kvapaliny do kuchynského robota postupujte opatrne – môže sa v dôsledku náhleho varu uvoľniť zo zariadenia.

VAROVANIE: Pri manipulácii so zariadením postupujte opatrne (čistenie, plnenie a nalievanie): dbajte na to, aby sa na konektory nevyliala žiadna kvapalina.

VAROVANIE: Z niektorých potravín pokrytých kožou (celé klobásy, jazyk, hydina, atď.) a veľkých kusov mäsa môže vyprsknúť vriaca tekutina, ktorá ostala zachytená vo vnútri. Odporúčame vám preto, aby ste ich prepichli ešte pred varením pomocou noža alebo vidličky.

VAROVANIE: Povrch výhrevného telesa si po použití uchováva zvyškové teplo.

Keď sa zariadenie zohrieva a než úplne vychladne, dotýkajte sa ho iba za rukoväte (rukoväte s uzamykaním C2, rukoväť veka D2 a uzáver veka D1).

- Informácie o nastavení rýchlosti a prevádzkového času pre jednotlivé príslušenstvá a programy nájdete v návode na použitie.

Podrobnosti o montáži a upevnení príslušenstva k zariadeniu nájdete v návode na použitie.

Podrobnosti o čistení a údržbe zariadenia nájdete v návode na použitie.

Pri čistení vždy postupujte podľa príslušných pokynov:

- Odpojte zariadenie od napájania.
- Zariadenie nečistite, kým je horúce.
- Čistite vlhkou handričkou alebo špongiou.
- Zariadenie neponárajte do vody ani ho nedávajte pod tečúcu vodu.

#### IBA PRE EURÓPSKE TRHY:

- Zariadenie aj kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov. Deti nesmú používať zariadenie na hranie.
- Zariadenie smú používať osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom

používaní prístroja a porozumeli nebezpečenstvám.

- Toto zariadenie smú používať deti vo veku aspoň 8 rokov za predpokladu, že sú pod dohľadom alebo boli poučené o absolútne bezpečnom používaní prístroja a porozumeli nebezpečenstvám spojeným s používaním zariadenia. Čistenie a údržbu zariadenia smú vykonávať deti vo veku aspoň 8 rokov a pod dohľadom dospelšej osoby.

#### Elektrické pripojenie

- Zariadenie musí byť pripojené k uzemnenej elektrickej zásuvke.
- Zariadenie je určené len prevádzku so striedavým prúdom. Skontrolujte, či napätie siete zodpovedá napätiu uvedenému na identifikačnom štítku zariadenia.
- Akékoľvek chyby pripojenia zneplatňujú záruku.
- Zariadenie neodpájajte z elektrickej siete ťahaním za kábel.
- Zariadenie, napájací kábel ani zástrčku neponárajte do vody. Napájací kábel ani zástrčku neumiestňujte tak, aby sa dotýkali častí zariadenia vodiacich teplo či boli v ich blízkosti, do blízkosti zdroja tepla alebo na ostrú hranu.

#### Nesprávne použitie

- Nedotýkajte sa veka, kým sa zariadenie úplne nezastaví (tlačidlo zastavenia). Počkajte, kým sa

miešané potraviny neprestanú hýbať.

- Do misy vždy najskôr pridávajte pevné prísady a až potom kvapalnú prísadu (**pozri obr. 11**). Nepridávajte nad značku MAX na vnútornej strane misy (**pozri obr. 11**). Keď je misa príliš plná, môže z nej uniknúť vriaca voda.
- Poznámka: Počas programu varenia na pare pridajte 0,7 litrov vody (**pozri obr. 4.2**).
- Počas prevádzky zariadenia nekladajte do misy prsty ani iné predmety.
- Misu nepoužívajte ako bežnú nádobu (na skladovanie, mrazenie, sterilizáciu).
- Zariadenie umiestnite na stabilnú, čistú a suchú pracovnú plochu odolnú voči teplu.
- Zariadenie neumiestňujte do blízkosti stien alebo skriniek, pretože vytvorená para by ich mohla poškodiť.
- Zariadenie neumiestňujte do blízkosti aktívneho zdroja tepla (varná platnička, elektrický domáci spotrebič atď.).
- Veko nezakrývajte tkaninou ani iným predmetom. Nepokúšajte sa upchať otvor veka – vždy používajte uzáver na reguláciu pary.
- Počas prevádzky zariadenia nenechávajte nad misou visieť

vlasý, šatku, kravatu a pod.

- Nevkladajte príslušenstvo do mikrovlnnej rúry.
- Nepoužívajte zariadenie v exteriéri.
- Neprekračujte maximálne množstvá uvedené v pokynoch.
- Zariadenie odložte po vychladnutí.
- Misu neochladzujte vložením do mrazničky – vždy používajte chladničku.
- Varešku nenechávajte v oleji pri teplote 150°C dlhšie ako 20 minút.

### POPREDAJNÝ SERVIS

- Z dôvodu bezpečnosti nepoužívajte iné príslušenstvo ani náhradné diely ako tie, ktoré poskytujú schválené popredajné servisné strediská.
- Akúkoľvek činnosť okrem čistenia a bežnej údržby musí vykonať schválené servisné stredisko.
- Pozrite si tabuľku „Čo robiť, ak zariadenie nefunguje“ uvedenú na konci návodu na použitie.



Tento tlačенý materiál obsahuje niekoľko tipov, ako využiť zariadenie čo najlepšie: na prípravu polievok, dusených jedál a cesta/pečiva.

### OPIS ZARIADENIA:

**A** Motorová jednotka

**B** Dotykové tlačidlá\*

**B1:** Zrušiť

**B2:** Váhy (v závislosti od modelu)

**B3:** SPUSTENIE/ZASTAVENIE

**B4:** Video

**B5:** Nastavenia

**B6:** Dotyková obrazovka

**C** Zostava misy

**C1:** Misa z nehrdzavejúcej ocele

**C2:** Rukoväť s uzamykaním

**C3:** Odpojiteľný hriadeľ

**C4:** Tesniaci krúžok

**C5:** Poistný krúžok hriadeľa

**D** Zostava veka

**D1:** Uzáver/zátka na reguláciu úniku pary

**D2:** Veko

**D3:** Držiak tesnenia

**D4:** Tesniaci krúžok

**E** Príslušenstvo

**E0:** Odkladacia skrinka na príslušenstvo

**E1:** Nôž Ultrablade

**E2:** Mixér

**E3:** Metlička

**E4:** Lopatka na miesenie/mletie

**E5:** Naparovací košík

**F** Vareška

**G** Vypínač na vypnutie napájania zariadenia

**H** Čistiaca kefka

\* Ikony sú viditeľné len vtedy, keď sú užitočné na ovládanie zariadenia.

### TECHNICKÉ ÚDAJE ZARIADENIA:

<b>Výkon:</b>	1550 W (1000 W: Vyhrievací odpor/550W: motor)
<b>Rozsah teploty:</b>	30°C až 150°C. Nastaviteľné v krokoch po 5°C.
<b>Rozsah prevádzkového času:</b>	5 sekúnd až 2 hodiny Nastaviteľné v krokoch po 5 sekundách (min.) až 1 minúte (max.).
<b>Počet rýchlostí: 13</b>	- 2 prerušované rýchlosti: Rýchlosť 1 (5 s zap./20 s vyp.). Rýchlosť 2 (10 s zap./10 s vyp.). – 10 neprerušovaných postupných rýchlostí (rýchlosti 3 až 12). – 1 max. prerušovaná rýchlosť (rýchlosť 13).
<b>Frekvencia:</b>	2412–2484 MHz
<b>Maximálny prenášaný výkon:</b>	20 dBm
<b>Pohotovostný režim:</b>	Zariadenie prejde do pohotovostného režimu po 15 minútach bez aktivity. Ak chcete zariadenie znovu zapnúť, stlačte ľubovoľné dotykové tlačidlo (B1 až B5). Spotreba energie v pohotovostnom režime (režimoch), keď je produkt pripojený: 0.2 Wh

\* Google Play a Android sú ochranné známky spoločnosti Google Inc.

Apple a logo Apple sú ochranné známky spoločnosti Apple Inc. registrované v USA a ďalších krajinách. App Store je servisná značka spoločnosti Apple Inc.

Súčasťou balenia zariadenia je nasledujúce príslušenstvo:

Tieto položky obsahujú oblasti na uchopenie, ktoré uľahčujú ich používanie počas prípravy receptu.

Čepel krájajúca	 E1 ultrablade	Miešanie polievok	3 min	3 l	--> 100 °C
		Miešanie ovocných pyré	40 s	1 kg	
		Sekanie zeleniny	15 s	0,6 kg	
		Sekanie mäsa	30 s	1 kg	
		Sekanie rýb	15 s	1 kg	
!! Toto príslušenstvo nepoužívajte na sekanie tvrdých prísad – na tento účel použijete nadstavec E4 na miesenie/mletie.					
Mixér	 E2	Opekané jedlá	5 min	500 g	100 °C
		Dusené jedlá	45 min	3 l	95 °C
		Rizotá	22 min	1,5 kg	95 °C
		Ratatouille, čatni, impulzy (nastavenia: pozrite si brožúru s receptami)			
Metlička	 E3 9 max	Šľahaný vaječný bielok	5/10 min	8 max.	
		Majonéza, šľahačka	2/5 min	0,5 l	
		Omáčky, krémy	1/20 min	1 l	60-90 °C
		Zemiakové pyré	1 min	1 l	
		Polenta	1/16 min	1 l	90 °C
Lopatka na miesenie/mletie	 E4	Miesenie bieleho chlebového cesta	2 min 30 s	1,2 kg	
		Miesenie lineckého cesta, cesta na sušienky, špeciálneho chleba	2 min 30 s	1 kg	
		Cesto s dlhým miesením (brioška, bábovka atď.)	1 min 30 s 2 min	0,8 kg	
		Miešanie šľahaných ciest (koláče atď.)	40 s 3 min	1 kg	
		Mletie orechov	1 min	0,6 kg	
		Mletie tvrdých prísad	1 min	0,6 kg	
		Drvenie ľadu	1 min	6 až 10	
		Cesto na palacinky alebo vafle	1 min	1,5 l	
Uzáver/zátka	 D1	Uzáver/zátka na reguláciu úniku pary Max (a) = varenie na pare. Min (b) = rizoto, vaječné dezerty, omáčky atď.			
		Poloha „min“ umožňuje únik maximálneho množstva kondenzátu, vďaka čomu majú jedlá a omáčky lepšiu konzistenciu (rizoto, vaječné dezerty, omáčky atď.).			
		Pri polohe „max“ sa uchováva maximálne množstvo tepla a pary v mise pre všetky postupy prípravy jedla pomocou pary (polievky atď.). Táto poloha tiež zabraňuje vystrekovaniu počas miešania.			



Časy varenia pre naparovací košík sú orientačné a vo väčšine prípadov predstavujú spoľahlivý indikátor skutočného času varenia. Niektoré faktory však ovplyvňujú čas varenia: veľkosť zeleniny (pokrájanej alebo nepokrájanej), množstvo prísad v košíku, odroda a zrelosť zeleniny, množstvo vody v mise, ktoré musí zodpovedať značke (0,7 l). Uistite sa, že je uzáver na reguláciu pary otočený v smere „max“ (a). Ak jedlo nie je dostatočne uvarené, môžete pridať viac času varenia.

Parný košík

 E5	Dusenie zeleniny, rýb alebo mäsa		20/40 min	1 kg	100 °C
	Polievky s kúskami	12	3 min	3 l	100 °C
	P1 – Cuketa		20 min	800 g	
	P1 – Pastrnák		25 min	800 g	
	P1 – Biela časť póru		25 min	800 g	
	P1 – Brokolica		20 min	500 g	
	P1 – Ryba		15 min	600 g (vrátane papiera na pečenie)	
	P2 – Zemiaky		30 min	1 kg	
	P2 – Mrkva		30 min	1 kg	
	P2 – Zelená fazuľa		30 min	800 g	
P2 – Biele mäso		20 min	600 g (vrátane papiera na pečenie)		

V mise môžete jedlo opekať bez nasadeného veka, vďaka čomu ho môžete miešať a sledovať postup varenia.

Funkcia VARENIA BEZ VEKA nie je vhodná na prípravu džemu alebo mliečnych kaší (hrozí riziko rozliatia)

Odpojiteľný hriadeľ

	PREVÁDZKA DO 130°C	PREVÁDZKA OD 135°C DO 150°C
Varenie s vekom alebo bez veka	S vekom 	Bez veka 
Príslušenstvo	Všetky položky príslušenstva určené na použitie s hriadeľom. 	Len príslušenstvo pre odpojiteľný hriadeľ 
Rýchlosť	Áno	Nie
Maximálny čas	- Ak je teplota nižšia alebo rovná 100°C: 2h - Ak je teplota medzi 100°C a 130°C: 1h	- Ak je teplota vyššia alebo rovná 135°C: 20 min
!! Neodnímajte odnímateľné vreteno ihneď po použití. Nalejte vodu do prázdnej misy, aby sa ochladila.		

- Pred prvým použitím umyte všetky časti (C, D, E, F, H) v teplej vode s použitím čistiaceho prostriedku; neumývajte však motorovú jednotku (A). Misa (C) je vybavená hriadeľom (C3), ktorý je možné vyberať, aby sa uľahčilo jeho čistenie.
- Pred použitím je nutné odstrániť všetok obalový materiál – obzvlášť ochranu medzi misou (C) a motorovou jednotkou (A).
- Vložte tesniaci krúžok (D3) do držiaka tesnenia (D4) (pozri obr. 1) a zostavu prichyťte na veko (D2) (pozri obr. 2).
- Nasadzte tesniaci krúžok (C4) na hriadeľ (C3). Upevnite zostavu na mise pomocou poistného krúžka (C5) (pozri obr. 3). Ak varíte v režime bez veka, nasadzte tesniaci krúžok (C4) na odpojiteľný hriadeľ (C3). Upevnite zostavu na mise pomocou poistného krúžka (C5) (pozri obr. 3).
- Požadované príslušenstvo vložte do misy:
  - Umiestnite príslušenstvo (E1, E2, E3 alebo E4) na hriadeľ v spodnej časti misy (pozri obr. 4.1).
  - Pri varení na pare umiestnite naparovací košík (E5) do misy (pozri obr. 4.3), pričom predtým nalejte do misy 0,7 l kvapaliny, ktorú chcete použiť na varenie (voda, omáčka atď.) (pozri obr. 4.2).
- Vložte prísady do misy alebo naparovacieho košíka.

Umiestnite veko na misu (C) tak, aby boli zarovnané dva trojuholníky (pozri obr. 5). Uzamknite veko bez použitia sily jeho otočením v smere šípky (pozri obr. 6).

- Nasadzte na veko uzáver na reguláciu pary (D1). Má tri možné polohy (pozri obr. 7).
- Misu (C) nasadzte na motorovú jednotku (A) tak, aby zapadla s „kliknutím“ (pozri obr. 8). Zariadenie sa spustí len vtedy, ak sú miska a veko správne nasadené a zaistené na motorovej jednotke.

Ak jeden alebo oba diely boli nesprávne umiestnené či zaistené (pozri obr. 10.1 a 10.2), na obrazovke sa zobrazí bezpečnostná výstraha. ⚠

### ZARIADENIE JE VYBAVENÉ BEZPEČNOSTNOU FUNKCIOU UZAMYKANIA VEKA

Veko sa uzamkne vždy, keď je zariadenie v prevádzke. Tým sa zabráni otvoreniu veka počas prípravy receptu. Keď je veko uzamknuté, nepokúšajte sa ho otvoriť silou. Táto bezpečnostná funkcia sa vypne vždy, keď sa zariadenie zastaví. Ak ste nastavili teplotu 50°C alebo vyššiu a rýchlosť 5 alebo vyššiu, na displeji ovládacieho panela sa zobrazí desaťsekundové odpočítavanie. Veko je možné otvoriť až po skončení odpočítavania.

## I-COMPANION TOUCH XL: VÁŠ ASISTENT PRI KAŽDODENNOM VARENÍ

Nasledujúce tlačidlá ovládania sa rozsvietia, keď ich je možné použiť:



Stredné tlačidlo má 11 funkcií, pričom sa tieto funkcie líšia v závislosti od postupu, ktorý je nutné vykonať (spustenie, pozastavenie, ďalší krok, potvrdenie, zastavenie atď.)



Ak má pripravovaný recept k dispozícii video, môžete ho prehrať ťuknutím na toto tlačidlo



Zrušiť/prejsť späť



Nastavenia (zmeny nastavení, pripojenie Wi-Fi, prísady receptu atď.)



Používanie pripojenej váhy\*

### 1. PRVÉ POUŽITIE

i-Companion Touch XL je inteligentný kuchynský robot, ktorý vám pomôže úspešne pripraviť každé jedlo. Ponúka zadarmo stovky receptov, ktoré pripravíte len v niekoľkých krokoch. Intuitívna a interaktívna dotyková obrazovka vám umožní pripraviť množstvo jedál v rekordnom čase.

i-Companion Touch XL sa postará o prípravu, miešanie a varenie prísad. Vedie vás krok za krokom všetkými fázami receptov. Stačí dodržiavať postup – príprava jedál nebola nikdy jednoduchšia!

Zapnite i-Companion Touch XL pomocou vypínača (pozri obr. 9) a postupujte podľa pokynov na obrazovke. Pomoc s vykonaním konkrétneho kroku získate pomocou ikony ? . K dispozícii je tiež stránka s často kladenými otázkami na adrese [www.tefal.sk](http://www.tefal.sk). Môžete si tiež pozrieť inštruktážne videá, ktoré vám pomôžu začať pracovať so zariadením: <http://bit.ly/priseenmaincompanion>

#### • Nastavenia špecifické pre určitú krajinu

Pri prvom použití zariadenia sa zobrazia nastavenia špecifické pre krajinu.

1. Vyberte svoju krajinu

2. Vyberte svoj jazyk

Po dokončení týchto dvoch krokov sa zobrazí úvodná obrazovka.

### • Pripojenie k internetu

Zariadenie i-Companion Touch XL môžete pripojiť k svojmu domácomu internetu. Tento krok môžete dokončiť ihneď výberom možnosti Teraz alebo neskôr výberom možnosti Neskôr.

Tento krok môžete vykonať neskôr v nastaveniach zariadenia i-Companion Touch XL prístupných z domovskej obrazovky.

Pripojenie k internetu sa vyžaduje na používanie nasledujúcich funkcií:

prístup ku všetkým receptom aplikácie Companion, Moje receptáre, Čo je v chladničke“, fotografie a videá v rámci podrobných sprievodcov receptami, aktualizácie zariadenia.

Ak chcete pripojiť i-Companion Touch XL k internetu, postupujte nasledovne:

– Vyberte svoju sieť (Nemáte prístup k sieti? Prejdite do nastavení, na položku Nastavenia Wi-Fi a potom na položku Zapnúť Wi-Fi.)

– Zadajte heslo svojej siete Wi-Fi .


– Počas pripájania sa otvorí obrazovka Prebieha pripájanie. Tento krok môže trvať niekoľko minút.

– Obrazovka „Gratulujeme!“ potvrdí, že pripojenie bolo úspešne vytvorené .

– Nakoniec budete musieť vybrať svoje časové pásmo .

Čo znamenajú indikátory pripojenia Wi-Fi:

Zariadenie nie je pripojené k sieti Wi-Fi.

 Zariadenie sa pripája k sieti Wi-Fi.

 Zariadenie je pripojené k sieti Wi-Fi.



Inštruktážne videá na pripojenie zariadenia i-Companion Touch XL k sieti Wi-Fi nájdete na adrese: <http://bit.ly/priseenmaincompanion>.

### • Prepojenie aplikácie

Aplikácia Companion vám umožňuje sledovať i-Companion Touch XL bez toho, aby ste museli byť v jeho blízkosti. Zariadenie môžete prepojiť so smartfónom alebo tabletom. Vďaka tomu si budete môcť zobraziť svoje recepty, nech ste kdekoľvek.

Skontrolujte, či je váš smartfón alebo tablet pripojený k internetu (Wi-Fi/4G/3G atď.).

i-Companion Touch XL musí byť zapojený do elektrickej zásuvky.

Tento krok môžete vykonať neskôr v nastaveniach zariadenia i-Companion Touch XL prístupných z domovskej obrazovky.

Prepojenie so smartfónom alebo tabletom sa vyžaduje na používanie nasledujúcich funkcií:

Moje receptáre, vzdialené sledovanie postupu receptov pomocou smartfónu, odosielanie receptov zo smartfónu/tabletu do zariadenia i-Companion Touch XL.

– Kompatibilné zariadenia:

Zoznam modelov smartfónov a tabletov kompatibilných so zariadením i-Companion Touch XL nájdete na adrese [www.tefal.sk](http://www.tefal.sk).

– Prevzatie aplikácie:

Prevezmite si aplikáciu Companion. Môžete si ju stiahnuť zdarma z obchodu App Store (iPhone/iPad) a Google Play (Android).



– Prepojenie účtu:

V aplikácii Companion na smartfóne/tablete vyberte zariadenie i-Companion Touch XL a vytvorte si účet alebo sa prihláste do svojho existujúceho účtu.

Vaše zariadenie vygeneruje kód (zobrazí sa na obrazovke B6), ktorý budete musieť zadať do aplikácie Companion.

Ak chcete so zariadením i-Companion Touch XL prepojiť viacero smartfónov/tabletov, musíte sa v každej aplikácii prihlásiť do rovnakého používateľského účtu Companion.

### Môj prvý recept


Pri prvom použití vám i-Companion Touch XL ponúkne možnosť pripraviť prvý recept, aby ste sa zoznámili s jeho funkciami. Keď vyberiete položku Môj prvý recept, zobrazia podrobné pokyny, ktoré vás prevedú prípravou receptu.

Recept zmizne z domovskej obrazovky po jeho príprave alebo po použití zariadenia i-Companion Touch XL iným spôsobom desaťkrát.

## 2. VLASTNOSTI ZARIADENIA

Zariadenie i-Companion Touch XL môžete používať v online aj offline režime. Je tiež vybavené funkciami, ktoré vás inšpirujú každý deň a pomôžu vám s úspešnou prípravou jedla! V offline režime je dostupných 310 receptov a v online režime máte prístup dokonca k stovkám receptov!

### • Vyhľadávanie receptov

Z domovskej obrazovky môžete prejsť vyhľadávanie receptov pomocou tlačidla Hľadať . Môžete vyhľadávať podľa názvu receptu alebo podľa prísad. Vyhľadávanie môžete spresniť pomocou filtrov.



### • Knižnica receptov

Na funkciu knižnice receptov môžete prejsť z domovskej obrazovky. Táto funkcia vám umožňuje získať prístup ku všetkým receptom dostupným v komunite Companion.

V offline režime sa na domovskej obrazovke nachádza výber vopred načítaných kariet s receptami pre každú funkciu zariadenia i-Companion Touch XL. Podrobné pokyny spustíte priamo z týchto kariet s receptami.

Recepty môžete tiež vyhľadať v komunite ťuknutím na ikonu vyhľadávania .

Stačí do vyhľadávacieho panela zadať typ jedla alebo prísadu a ťuknúť na OK.

Vyhľadávanie môžete spresniť pridaním filtrov (typ jedla, čas prípravy a pôvod receptu).

### • Receptáre (k dispozícii len s pripojením Wi-Fi)

Funkcia Moje receptáre je k dispozícii z domovskej obrazovky. Táto funkcia vám umožňuje nájsť všetky recepty, ktoré ste si predtým prostredníctvom aplikácie Companion v smartfóne alebo tablete uložili ako obľúbené.

Ak chcete používať túto funkciu, musíte si prevziať aplikáciu Companion a vytvoriť účet. V smartfóne alebo tablete si môžete si vytvoriť a upraviť vlastný receptár a získať k nemu prístup v zariadení i-Companion Touch XL, keď je pripojené k sieti Wi-Fi. Po pripojení zariadenia i-Companion Touch XL k sieti Wi-Fi sa receptáre automaticky zosynchronizujú medzi zariadením a smartfónom alebo tabletom pri každom použití receptu.















### • Čo je v chladničke (k dispozícii len s pripojením Wi-Fi)

Funkcia Čo je v chladničke je k dispozícii z domovskej obrazovky. Táto funkcia vám umožňuje vyhľadať recept s použitím prísad podľa vlastného výberu.













Ak chcete nájsť nový recept, ťuknite na funkciu Čo je v chladničke a potom pridajte až dve prísady. Pre každú prísadu môžete zadať množstvo pomocou pripojenej váhy. Potom ťuknite na položku Hľadať. Zobrazí sa zoznam receptov, ktoré zodpovedajú zadaným nastaveniam.

## PROGRAMY

















Zariadenie má uložených 14 prednastavených automatických programov:

Program omáčka	Programy dusenia	Programy polievok	Programy naparovania	Program cesta	Program dezertu	Ďalšie programy
 Omáčka	 Opekané jedlo	 Jemná polievka	 Jemná para	 Chlieb	 Dezert	 Ohrievanie
	 Dusenie	 Polievka s hrubou štruktúrou	 Silná para	 Brioška		 Opláchnutie
	 Rizoto			 Koláč		

1. Vyberte požadovaný program.
2. Predprogramované nastavenia je možné upraviť (v závislosti od zvoleného receptu, prísad a pripravovaných množstiev). Nastavte teplotu a čas varenia a rýchlosť pomocou tlačidiel – a +.
3. Po dokončení zmeny nastavení spustíte program stlačením tlačidla spustenia (B3).
4. Po dokončení programu zariadenie trikrát zapípa.
5. Na konci programov jemnej polievky, polievky s hrubou štruktúrou, dusenia, rizota, omáčky, dezertu, jemnej pary a silnej pary sa zariadenie automaticky prepne do režimu udržiavania teploty na 45 minút, počas ktorých je jedlo pripravené na servírovanie. Počas programov dusenia, omáčky, dezertu a v manuálnom režime motor zariadenie pracuje pri určitej rýchlosti, aby sa zachovala konzistencia zmesi potravín a zabránilo sa jej prilepeniu na dno misky. Funkciu udržiavania teploty jednoducho ukončíte stlačením tlačidla zastavenia (B3). Keď programy na prípravu chleba a briošky skončia s miesením, zariadenie sa prepne do režimu kysnutia cesta pri teplote 30°C na 40 minút, aby sa cesto nabralo objem. Ak otvoríte veko alebo vyberiete misu zo základne, keď je spustený určitý program, daný program sa ukončí. Ak chcete túto funkciu zastaviť, stlačte tlačidlo nastavení a vyberte možnosť resetovania.
6. Po spustení automatického programu budete mať možnosť zariadenie kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla zastavenia. Automatický program sa následne pozastaví. Môžete ho opätovne spustiť stlačením tlačidla spustenia. Ak ste vybrali nesprávny program a chcete ho zrušiť, stlačte tlačidlo Zrušiť/prejsť späť.
7. Program ohrievania umožňuje zohriať uvarené jedlo za 20 min (nastaviteľné od 5 do 60 min).
8. Program opláchnutia vám pomôže ľahšie vyčistiť misu. Nalejte do misky 0,7l vody a jednu kvapku čistiaceho prostriedku a spustíte program.

Automatické programy	Omáčka	Jemná polievka	Polievka s hrubou štruktúrou	Opekané jedlo	Dusenie	Rizoto
						
Predvolená rýchlosť (nastaviteľná)	V6 V2 až V8	10 impulzov a V12 na 2 min	V7 až V10 na 30s	V3	V1	V2
Predvolená teplota (nastaviteľná)	70° (50°C až 100°C)	100° (90 °C až 100 °C)	100 ° (90 °C až 100 °C)	130°C Nie je možné upraviť	95° (80°C až 100°C)	95° (80°C až 100°C)
Predvolená teplota (nastaviteľná)	8 min (5 min až 40 min)	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 2h)	20 min (10 min až 2h)
Predvolená funkcia udržiavania teploty na konci programu	45 min	45 min	45 min		45 min	45 min
Ukážkové recepty	Holandská omáčka	Tekvicová polievka	Zeleninová polievka s kúskami	Zelenina na pare	Hovädzina po burgundsky	Rizoto
Kompatibilné príslušenstvo						

Niektoré recepty môžu spôsobiť neočakávané pretečenie v dôsledku tvorby bublín, najmä pri používaní mrazenej zeleniny. V takom prípade budete musieť podľa toho znížiť objem.

Automatické programy	Jemná para	Silná para	Chlieb	Brioška	Koláč	Dezert	Ohrievanie	Opláchnutie
								
Predvolená rýchlosť (nastaviteľná)			V5 na 2 min 30 s	V5 na 1 min 30 s, potom V6 na 2 min	V3 na 40 s, potom V9 na 3 min	V4 (V2 až V8)	V2 (V2 až V6)	V8 (V2 až V8)
Predvolená teplota (nastaviteľná)	100°C (nie je možné upraviť)	100°C (nie je možné upraviť)				90°C (50°C až 110°C)	90°C (70°C až 100°C)	80°C (nie je možné upraviť)
Predvolená teplota (nastaviteľná)	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)	30 min 40 s (1 min 40 s až 3 min 40 s)	15 min (5 min až 60 min)	20 min (5 min až 60 min)	5 min (1 min až 10 min)
Predvolená funkcia udržiavania teploty na konci programu	45 min	45 min				45 min		
Predvolené kysnutie cesta pri 30°C na konci programu			40 min	40 min				
Ukážkové recepty	Foie gras na pare	Mrkvové pyré na pare	Chlieb	Brioška	Ovocný koláč	Cukrářský krém		0,7 L vody + 1 kvapka čistiaceho prostriedku
Kompatibilné príslušenstvo								



V zariadení i-Companion Touch XL si môžete prispôbiť nastavenia rýchlosti, teploty a času varenia pre svoje recepty.

Manuálny režim je k dispozícii z domovskej obrazovky.



Výber otáčok motora.

2 prerušované rýchlosti, 10 postupných kontinuálnych rýchlostí a 1 max. prerušovaná rýchlosť (V13).



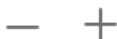
Výber teploty varenia.

Od 30°C po 150°C.



Výber prevádzkového času.

Od 5 sekúnd po 2 hodiny.



Zvýšenie rýchlosti, teploty a času varenia.

Zníženie rýchlosti, teploty a času varenia.

#### Návod na používanie:

Toto zariadenie obsahuje mikroprocesor, ktorý ovláda a sleduje jeho stabilitu. V prípade nestability sa rýchlosť otáčania motora automaticky zníži. Ak táto nestabilita pretrváva, motor sa zastaví a na obrazovke sa zobrazí bezpečnostné hlásenie.

- Skontrolujte, či nie je vložených príliš veľa prísad a či je zvolená vhodná rýchlosť.
- Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
- Potom zariadenie opätovne spustíte ako zvyčajne.

#### • Nastavenia

Funkcia Nastavenia je k dispozícii z domovskej obrazovky.


Táto funkcia vám umožňuje upraviť údaje uložené pri prvom použití zariadenia i-Companion Touch XL.

Môžete tiež zariadenie pripojiť k sieti Wi-Fi alebo ho prepojiť s aplikáciou (ak ste to neurobili pri prvom použití zariadenia).


#### • Pripojené váhy\*

– Prepojenie pripojenej váhy so zariadením i-Companion Touch XL

V prípade, že váha bola dodaná spolu so zariadením i-Companion Touch XL, je s ním už prepojená a nemusíte vykonať žiadne ďalšie kroky.

V prípade váhy, ktorú ste si zakúpili samostatne, prejdite na nastavenia zariadenia a ťuknite na položku Moje príslušenstvo.  Nakoniec vyberte, že máte váhu. Toto príslušenstvo je teraz prepojené.

– Používanie pripojenej váhy

Keď sa na zariadení i-Companion Touch XL rozsvieti tlačidlo pripojenej váhy , môžete počas prípravy receptu odvážiť prísady.

Stlačte ikonu váhy  a položte na váhu prísadu, ktorú chcete odvážiť.

!! Váha prejde do pohotovostného režimu po 30 sekundách bez aktivity. Ak ju chcete znova zapnúť, stlačte tlačidlo OK.

Váhu môžete používať tromi spôsobmi:

- Váženie počas prípravy: Môžete odvážiť všetky prísady ešte pred začatím varenia receptu.
- Váženie v priebehu receptu: Prísady môžete vážiť počas prípravy receptu na začiatku každého nového kroku.
- Volné váženie: Vyberte jednu alebo viacero prísad z chladničky a zvolte ich v aplikácii Companion pomocou vyhľadávacieho panela. Stlačte logo váhy na zariadení i-Companion Touch XL a potom položte prísadu na váhu: Potom si môžete zobrazíť zoznamu receptov pre vaše odvážené množstvá prísad.

#### • Aktualizácie

Zariadenie vám ponúkne možnosť vykonať aktualizácie, aby sa zaistilo jeho optimálne fungovanie. Na obrazovke sa zobrazí okno s výzvou na prijatie alebo neprijatie inštalácie najnovšej dostupnej aktualizácie. Ak chcete, aby sa zariadenie i-Companion Touch XL aktualizovalo, ťuknite na možnosť Prijat.

Zariadenie i-Companion Touch XL môžete používať aj v offline režime. V offline režime sú dostupné nasledujúce funkcie:

• **Knižnica receptov**

Podrobné informácie o knižnici receptov nájdete na strane 12. Knižnica receptov poskytuje prístup k 310 receptom.

• **Programy**

Podrobné informácie o používaní automatických programov nájdete na strane 13.

• **Manuálny režim**

Podrobné informácie o používaní manuálneho režimu nájdete na strane 16.

**ČISTENIE ZARIADENIA**

• Misu vyčistíte okamžite po použití. Zariadenie sa nesmie ponárať do vody. Motorovú jednotku (A) nedávajte pod tečúcu vodu.

Zariadenie po použití odpojte zo siete.

Čistenie misy po použití:

- Stlačte rukoväť s uzamykaním (C2) a zdvihnite zostavu misy (C).
- Položte misu na rovný povrch.
- Odomknite veko otočením o štvrt' otáčky v smere hodinových ručičiek. Opatrne zložte veko.
- Pri vyprázdňovaní misy a čistení ostrých okrajov noža Ultrabade (E1) a lopatky na miesenie/mletie (E4) postupujte opatrne – tieto časti sú mimoriadne ostré.

- Po vychladnutí častí:
  - Zložte hriadeľ (C3), tesnenie (C4) a poistný krúžok (C5) (pozri obr. 13).
  - Vyčistite misu (C), hriadeľ (C3), tesnenie (C4), poistný krúžok (C5), príslušenstvo (E1), (E2), (E3), (E4), (E5), uzáver na reguláciu pary (D1), veko (D2), tesniaci krúžok (D4) a držiak tesnenia (D3) pomocou špongie a teplej mydlovej vody.
- Všetky časti opláchnite pod tečúcou vodou.
- V prípade jedla nalepeného na misu namočte misu do vody s čistiacim prostriedkom na niekoľko hodín a potom na príslušných miestach zoškrabte všetky zvyšky pomocou varešky (F) alebo hrubej strany špongie.
- V prípade vodného kameňa v mise použite drsnú stranu špongie namočenú v bielom octe.
- Ak chcete zachovať vzhľad a životnosť sklenenej obrazovky, čistite ju pomocou špongie – nepoužívajte abrazívnu stranu, aby ste predišli poškriabaniu.

- Vyčistite motorovú jednotku pomocou navlhčenej handričky. Dôkladne ju vysušte.
- Upozorňujeme, že čistenie si môžete zjednodušiť použitím umývačky riadu – môžete v nej umývať zostavu misy a veka a príslušenstvo s výnimkou hriadeľa (C3 a C4) a poistného krúžku (C5) (pozri obr. 14).
- Pri použití niektorých prísad (karí, mrkvová šťava a pod.) môže dôjsť k miernemu zafarbeniu príslušenstva, odpojiteľného hriadeľa a súčastí veka. Nepredstavuje to zdravotné riziko a nebude to mať vplyv na používanie zariadenia. Ak tomu chcete predísť, tieto súčasti ihneď po použití vyčistite.

- Pred opätovným použitím zostavy misy (C) sa vždy uistite, že elektrické kontakty pod misou sú čisté a suché.
- Ak chcete zachovať vzhľad a životnosť veka, umývajte ho ručne. Nepoužívajte abrazívnu stranu špongie, pretože by to mohlo viesť k poškriabaniu.
- Aby ste predišli poškodeniu misy (C), riaďte sa návodom na obsluhu umývačky riadu a nezvyšujte množstvo soli ani čistiaceho prostriedku v umývačke.

**DÔLEŽITÉ: PREPNUTIE ZARIADENIA DO BEZPEČNOSTNÉHO REŽIMU**



**Toto zariadenie je štandardne vybavené elektronickými ochrannými prvkami motora, aby sa zaistila jeho dlhá životnosť. Tento elektronický bezpečnostný systém chráni motor pred nesprávnym používaním. Motor je tak úplne chránený.**




Za určitých, veľmi extrémnych prevádzkových podmienok, ktoré nespĺňajú odporúčania uvedené v návode (pozrite si tabuľku VAŠE ZARIADENIE: potenciálne príliš veľké objemy, nezvyčajne dlhé prevádzkové časy alebo nedostatočný čas medzi prípravou jednotlivých receptov), sa aktivuje elektronický ochranný systém, ktorý chráni motor. V takom prípade sa zariadenie zastaví a na obrazovke sa zobrazí bezpečnostné hlásenie, ktoré signalizuje, že sa zariadenie dočasne zastavilo.

Ak sa na obrazovke zobrazí bezpečnostné hlásenie a zariadenie prestane fungovať, postupujte takto:

- Ponechajte zariadenie pripojené k sieti a vypínač v zapnutej polohe 1 (G).
  - Upravte nastavenia programu podľa odporúčaní na obrazovke (pozrite si tabuľku VAŠE ZARIADENIE, kde nájdete množstvá prísad/čas prípravy/teplotu/typ príslušenstva).
- V prípade akýchkoľvek otázok je vám k dispozícii naše oddelenie zákazníckeho servisu (kontaktné informácie nájdete v servisnej knižke).

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Jedlo nie je dostatočne uvarené	Časy varenia sú orientačné a vo väčšine prípadov predstavujú spoľahlivý indikátor skutočného času varenia. Čas varenia však ovplyvňujú niektoré faktory: – veľkosť prísad (pokrájaných alebo nepokrájaných), – objem prísad, – odroda a zrelosť zeleniny, – či sú prísady zmrazené a pod.	Stlačením tlačidla + na displeji pridajte čas prípravy jedla (B6). Použite menšie objemy prísad.
	Uzáver ma reguláciu pary nie je správne umiestnený alebo nie je na mieste	Nastavte uzáver na reguláciu pary do polohy „max“. Táto poloha zachová maximálne množstvo tepla v mise pre všetky postupy prípravy jedla (polievky, dusenie atď.). Táto poloha tiež zabraňuje vystrekovaniu počas miešania. Poloha „min“ umožňuje uniknúť maximálnemu množstvu kondenzácie, vďaka čomu majú jedlá alebo omáčky lepšiu konzistenciu (rizoto, vaječné dezerty, omáčky atď.).
Jedlo pripravované na pare nie je dostatočne uvarené	V mise je nesprávne množstvo vody. Objem prísad je príliš veľký.	Množstvo vody v mise musí zodpovedať značke (0,7 l). Môžete tiež použiť manuálny režim výberom teploty 120°C a časom prípravy v závislosti od množstva a druhu prísad. Použite menšie objemy prísad.
Ťažkosti pri príprave určitých receptov	Používate nevhodné recepty.	Vaše recepty, či si ste si ich vymysleli sami alebo našli na internete, nemusia byť vhodné pre toto zariadenie a jeho príslušenstvo (množstvá, teplota a čas varenia, nevhodné príslušenstvo). Pred spustením receptu sa uistite, že sa riadite pokynmi na obsluhu uvedenými v tomto návode na použitie.
Zariadenie nefunguje.	Nie je zapojené do elektrickej siete.	Zapojte zariadenie do elektrickej zásuvky.
	Obrazovka (B6) je stále čierna/ zariadenie je v pohotovostnom režime	Stlačte jedno z dotykových tlačidiel (B1 až B5).
	Vypínač (G) je v polohe 0.	Prepnite vypínač do polohy 1.
	Miska alebo veko nie sú správne umiestnené alebo zaistené.	Skontrolujte, či sú misa a veko správne umiestnené a zaistené v súlade s obrázkami v návode.
Veko nie je možné zaistiť.	Veko nie je správne zostavené.	Skontrolujte, či je tesnenie správne nasadené na držiaku tesnenia a či je držiak tesnenia správne nasadený na veko.

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Nadmerné vibrácie	Zariadenie nie je položené na rovnom povrchu; zariadenie nie je stabilné.	Umiestnite zariadenie na rovný povrch.
	Objem prísad je príliš veľký.	Zmenšite objem prísad.
	Nesprávne príslušenstvo.	Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
Slabý šum počas prevádzky	Hriadeľ zariadenia môže pri práci so zníženou rýchlosťou alebo s určitými prísadami (ryža atď.) vydávať zvuk.	Toto správanie je len dočasné a neovplyvní to životnosť zariadenia. Po ďalšom používaní zariadenia a po niekoľkých čisteniach odnímateľného hriadeľa (pozrite si časť Čistenie zariadenia) zvuk zmizne alebo zoslabne.
Hlasný šum počas prevádzky	Používate nesprávne príslušenstvo.	Uistite sa, že používate správny nastavtec (napr. na miesenie alebo miešanie cesta nepoužívajte metličku E3, ale použite príslušnú lopatku E4). Ďalšie informácie nájdete v odporúčaniach v recepte a v pokynoch na obsluhu v tomto návode na použitie.
Unikanie cez veko	Objem prísad je príliš veľký.	Zmenšite objem prísad.
	Veko nie je správne umiestnené alebo uzamknuté.	Veko bezpečne zaistite na mise.
	Tesniaci krúžok nie je na mieste.	Umiestnite tesniaci krúžok na držiak tesnenia a zostavu nasadte na veko.
	Tesniaci krúžok je zlomený alebo poškodený.	Vymeňte tesnenie – obráťte sa na schválené servisné stredisko.
	Nesprávne príslušenstvo.	Skontrolujte, či používate odporúčané príslušenstvo.
Únik z hriadeľa misy.	Tesnenie nie je v správnej polohe.	Tesnenie nasadte správne.
	Tesnenie je poškodené.	Obráťte sa na schválené servisné stredisko.
	Poistný krúžok (C5) nie je správne zaistený.	Krúžok (C5) správne zaistite.
Čepele sa otáčajú s veľkou námahou.	Kúsky potravín sú príliš veľké alebo príliš tvrdé.	Znížte veľkosť alebo objem prísad. Pridajte kvapalinu.
Z motora vychádza zápach	Toto sa môže stať pri prvom použití zariadenia alebo pri preťažení v dôsledku príliš veľkého objemu prísad alebo príliš veľkých či tvrdých kusov potravín.	Nechajte motor vychladnúť (približne 30 minút) a znížte objem prísad v mise.
Zobrazuje sa bezpečnostné hlásenie 	Misa alebo veko sú nesprávne zaistené na mieste.	Pred zapnutím zariadenia skontrolujte, či je misa správne zaistená na motorovej jednotke a či je veko správne zaistené na mise. Ak problém pretrváva, obráťte sa na schválené servisné stredisko.
	Veko je zaistené na mise počas používania funkcie varenia bez veka.	Pred začatím tohto programu varenia odomknite veko. Ak problém pretrváva, obráťte sa na schválené servisné stredisko.

PROBLÉMY	PRÍČINY	RIEŠENIA
Bezpečnostná funkcia uzamknutia veka je neustále aktivovaná (vysunutá tyč), v dôsledku čoho nie je možné veko zaistiť v polohe	Zariadenie bolo počas prevádzky vypnuté ťuknutím na vypínač alebo bolo počas prevádzky jednoducho odpojené zo siete.	Zariadenie a bezpečnostnú funkciu uzamknutia veka resetujte prepnutím vypínača do zapnutej polohy. Tyč sa automaticky vráti do pôvodnej polohy a veko môžete zaistiť.
Chybová správa SECU	Rotor sa neatáča.	Vyprázdňte misu, nechajte ju vychladnúť. A skúste to znova. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
Chybová správa ERR39	Misa sa prehrieva.	Na krátky čas prerušte prevádzku. Nechajte misu vychladnúť. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
Chybová správa SECU	Motor sa prehrieva.	Nechajte zariadenie 30 min vychladnúť a znížte množstvo jedla v mise.
Chybová správa SECU	Zariadenie je nestabilné.	Zariadenie sa zastavilo, pretože rozpoznalo nestabilitu. Skúste znížiť množstvo jedla v mise.
ERR34, ERR21, ERR22	Zariadenie Companion sa prehrialo.	Odpojte zariadenie a obráťte sa na popredajný servis.
ERR31	Veko nie je možné zaistiť.	Obráťte sa na popredajný servis.
ERR35	Zariadenie pracuje s veľkou námahou.	Na krátky čas prerušte prevádzku. Zariadenie odpojte zo siete a potom ho pripojte späť. Ak problém pretrváva, obráťte sa na popredajný servis.
ERR37, ERR03, ERR01	Zariadenie pracuje s veľkou námahou.	Obráťte sa na popredajný servis.
ERR23	Zariadenie i-Companion sa prehrialo.	Obráťte sa na popredajný servis.
ERR02, ERR30 	Problém s pripojením.	Zariadenie nedokáže komunikovať cez Wi-Fi. Zariadenie odpojte zo siete a potom ho pripojte späť. Ak problém pretrváva, obráťte sa na stredisko popredajného servisu.
Zobrazuje sa 	Zariadenie nie je pripojené k sieti Wi-Fi.	Skontrolujte sieť Wi-Fi alebo odpojte zariadenie zo siete a potom ho pripojte späť. Ak problém pretrváva, obráťte sa na stredisko popredajného servisu. 
Zobrazuje sa	Zariadenie sa pripája k sieti Wi-Fi.	Počkajte, kým sa zobrazí ikona.
UI-1, UI-3	Zariadenie má problémy s načítaním určitých dát cez Wi-Fi.	Ak sa problém opakuje, signál siete Wi-Fi môže byť príliš slabý. Skúste zariadenie presunúť bližšie k smerovaču alebo nainštalujte Wi-Fi extender do blízkosti zariadenia, aby ste zlepšili kvalitu signálu Wi-Fi.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Vaše zariadenie má problémy s načítaním určitých miestnych dát alebo dát cez sieť Wi-Fi.	Ak zariadenie nie je pripojené k sieti, skúste ho pripojiť a spustiť synchronizáciu dát. Ak je zariadenie pripojené, pokúste sa zlepšiť kvalitu signálu (pozrite si bunku vyššie).

## Zariadenie stále nefunguje?

Kontaktujte schválené servisné stredisko (zoznam nájdete v servisnej knižke).

## RECYKLÁCIA

### • Likvidácia obalu a zariadenia



Obal je vyrobený z materiálov bezpečných z hľadiska životného prostredia, a preto ho možno likvidovať v súlade s recyklačnými opatreniami platnými vo vašej oblasti. Ak chcete zlikvidovať zariadenie, požiadajte o informácie príslušnú službu vo vašej oblasti.

### • Elektronické a elektrické výrobky na konci ich životnosti:



### Myslíte na životné prostredie!

Ⓛ Vaše zariadenie obsahuje mnoho opakovane využiteľných alebo recyklovateľných materiálov.

➔ Odneste ho na spracovanie do lokálneho miesta zberu

\*Ochranná známka a logá Bluetooth® sú registrované ochranné známky spoločnosti Bluetooth SIG, Inc. a ich používanie spoločnosťou SEB Group bolo schválené.  
Google Play a Android sú ochranné známky spoločnosti Google Inc.  
Apple a logo Apple sú ochranné známky spoločnosti Apple Inc. registrované v USA a ďalších krajinách. App Store je servisná značka spoločnosti Apple Inc.

### SLOVNÍK

**Párovanie:** prepojenie dvoch zariadení.

Deje sa to pri prvom pripojení smartfónu alebo tabletu k zariadeniu i-Companion Touch XL.

**Synchronizácia:** činnosť aktualizácie údajov. Aplikácia sa po pripojení k zariadeniu i-Companion Touch XL synchronizuje

A dochádza k výmene údajov.

**Pripojenie:** vytvorenie prepojenia medzi aplikáciou (v smartfóne alebo tablete) a zariadením (i-Companion Touch XL). Je to potrebné na uskutočnenie synchronizácie.

**Súbory cookie:** tieto súbory obsahujú informácie o používaní, ktoré sa odosielajú spoločnosti Tefal na účely zlepšovania aplikácie.

**TEFAL SDA INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST**  
**SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES**  
**www.TEFAL.com**

			
ARGENTINA	0800-122-2732	مصر EGYPT	16622
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	EESTI ESTONIA	668 1286
AUSTRALIA	1300307824	SUOMI FINLAND	09 8946 150
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St- Martin	09 74 50 10 14
البحرين BAHRAIN	17291537	DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	ELLADA GREECE	2106371251
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	香港 HONG KONG	8130 8998
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	INDONESIA	+62 21 5793 7007
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	ITALIA ITALY	1 99 207 892
CANADA	1-800-418-3325	日本 JAPAN	0570-077772
CHILE	02 2 884 46 06	الأردن JORDAN	4629700
COLOMBIA	018000520022	ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	한국어 KOREA	080-733-7878

ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	الكويت KUWAIT	24834787
DANMARK DENMARK	43 350 350	LATVIJA LATVIA	6 616 3403
لبنان LEBANON	1364392 Ext: 189-182	РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 29
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	SRBIJA SERBIA	060 0 732 000
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	SINGAPORE	6550 8900
MALAYSIA	603 7802 3000	SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930
MEXICO	(55) 52839354	SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90
MOLDOVA	22 224035	ESPAÑA SPAIN	933 06 37 58
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00
NEW ZEALAND	0800 700 711	SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40
NORGE NORWAY	22 96 39 30	ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565
سلطنة عُمان OMAN	80075000	TÜRKIYE TURKEY	444 40 50
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272
PORTUGAL	808 284 735	Україна UKRAINE	044 300 13 04
قطر QATAR	44600002	UNITED KINGDOM	0345 602 1454
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	U.S.A.	800-395-8325
ROMANIA	0 21 316 87 84	VIETNAM	1800-555521
24/10/2018			

## **TEFAL INTERNATIONAL GUARANTEE**

**Date of purchase** / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажы / Чыўдзень пр. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

**Product reference** / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Уπηφι. / Модель / Yлгісі / 製品リファレンス番号 / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 제품명 / Податоци за производот:

**Retailer name and address** / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговки обект / Назва та адреса продавця / Чыўдзень праймаўца і адрэс праймаўца / Название и адрес продавца / Сагушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :



**PL** p. 1 - 23

**EN** p. 24 - 46

**NL** p. 47 - 69

**HU** p. 70 - 92

**CS** p. 93 -115

**SK** p.116 -138



8020006744-02