

KRUPS®

COOK4ME ⊕



DE

EN



BESCHREIBUNG

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1 Griff zum Öffnen/Schließen des Deckels | 5 Kochbehälter |
| 2 Display / Menüführung | 6 Kennzeichnung Offen / Geschlossen |
| 3 Knopf „Abbrechen“ | 7 Dampfventil |
| 4 Hauptnavigationsknopf | |

SERIE EPC09

Geringer Druck: 40 kPa (109 °C) / Hoher Druck: 70 kPa (115 °C)

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Integriertes Heizelement

Der Betriebsdruck wird 10 Minuten nach dem akustischen Signal erreicht

DESCRIPTION

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1 Lid open / close handle | 5 Cooking pot |
| 2 Control panel | 6 Open / closed marking |
| 3 Cancel button | 7 Silencing valve |
| 4 Main operation button | |

SERIE EPC09

Low pressure 40kPa (109°C) / High pressure: 70kPa (115°C)

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Built-in heating

The operational pressure is achieved 10 minutes after the beep.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen aufmerksam durch.

- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Zur Reinigung des Geräts beachten Sie bitte die Hinweise in der Gebrauchsanleitung. Sie können den Garbehälter und den Dampfkorb mit warmer Seifenlauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Reinigen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch.
- Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts und des Zubehörs kann das Gerät beschädigt werden und es besteht Verletzungsgefahr.
- Kommen Sie nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung! Nach dem Gebrauch gibt das Heizelement noch Restwärme ab.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Überlassen Sie niemals unbeaufsichtigt Kindern oder Personen das Gerät, wenn deren physische oder sensorische Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen sie am sicheren Gebrauch hindern. Sie müssen stets überwacht werden und zuvor unterwiesen sein.
Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Das mitgelieferte Netzkabel darf nicht durch ein anderes Kabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu werden. Bei Verwendung des Gerätes in Umgebungen wie beispielsweise
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen

- in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen
- erlischt die Garantie.
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern ab.
 - Das Gerät darf nur dann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
 - Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.
 - Füllen Sie den Garbehälter maximal bis zur MAX-Markierung. Wenn Sie Lebensmittel zubereiten, die beim Garen aufquellen (z.B. Reis oder Trockengemüse), darf der Garbehälter maximal bis zur Hälfte gefüllt werden. Reduzieren Sie die Wassermenge, um das Überlaufen zu vermeiden.
 - Halten Sie sich an die empfohlenen Mengen für Lebensmittel und Wasser, um ein Überlaufen zu vermeiden, welches Schäden am Gerät sowie körperliche Schäden verursachen könnte.
 - Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass der Schwimmer für das Druckablasssystem und das Sicherheitsventil sauber sind (siehe Abschnitt zur Reinigung und Pflege).
 - Achten Sie darauf, dass keine Fremdkörper in das Druckablasssystem geraten. Der Schwimmer darf nicht ausgetauscht werden.
 - Beim Öffnen halten Sie den Deckel immer am vorgesehenen Griff. Halten Sie die Arme in Verlängerung zu den seitlichen Tragegriffen. Durch die eventuelle Ansammlung von kochend heißem Wasser zwischen der Auflage für den Dichtungsring und dem Deckel könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

- Achten Sie auch darauf, sich beim Öffnen nicht am heißen Dampf zu verbrennen. Öffnen Sie den Deckel zunächst nur einen Spalt, um den Dampf langsam entweichen zu lassen.
- Versuchen Sie niemals, den Deckel mit Gewalt zu öffnen. Öffnen Sie den Deckel nicht, solange das Gerät unter Druck steht (siehe Bedienungsanleitung).
- Angesichts der unterschiedlichen gültigen Vorschriften sollten Sie sich bei einer autorisierten Kundendienststelle diesbezüglich vergewissern, wenn das Gerät in einem Land verwendet werden soll, in dem es nicht gekauft wurde.
- Verwenden Sie nur für Ihr Gerätemodell geeignete Ersatzteile. Dies gilt insbesondere für den Dichtungsring, Garbehälter und Metalldeckel.
- Achten Sie darauf, den Dichtungsring nicht zu beschädigen. Falls der Dichtungsring beschädigt sein sollte, muss er in einem zugelassenen Kundendienstcenter ausgetauscht werden.
- Die Wärmequelle für den Garvorgang ist bereits im Gerät integriert.
- Stellen Sie das Gerät niemals in einen heißen Ofen oder auf ein heißes Kochfeld. Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe einer offenen Flamme oder hitzeempfindlicher/ feuergefährlicher Gegenstände.
- Erhitzen Sie den Garbehälter ausschließlich mithilfe der zugehörigen Heizplatte, und ersetzen Sie ihn nicht durch einen anderen Topf. Verwenden Sie den Garbehälter nicht mit anderen Geräten.
- Solange der Garbehälter unter Druck steht, darf er nur vorsichtig bewegt werden. Achten Sie darauf, nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung zu kommen. Fassen Sie den Garbehälter ausschließlich an den vorgesehenen Griffen an, und verwenden Sie bei Bedarf Topflappen. Heben Sie das Gerät niemals am Deckelgriff an.
- Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für die vorgesehenen Zwecke.
- Dieser Gerät ist kein Sterilisiergerät. Verwenden Sie das Gerät nicht, um Einweckgläser zu sterilisieren.
- Das Gerät ermöglicht das Druckgaren von Lebensmitteln in zwei verschiedenen Modi. Bei unsachgemäßer Verwendung besteht Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie das Druckgaren einleiten (siehe Bedienungsanleitung).
- Verwenden Sie das Gerät niemals leer, d.h., ohne Garbehälter oder flüssigen Inhalt. Gravierende Schäden an Ihrem Gerät könnten die Folge sein.
- Fleisch mit dicker Haut (z.B. Rinderzunge) dürfen Sie nach dem Garen nicht einstechen, da Verbrühungsgefahr besteht. Stechen Sie das Fleisch bereits vor dem Garen ein.
- Beim Garen von Lebensmitteln mit dickflüssiger oder zäher Konsistenz (Kichererbsen, Rhabarber, kandierte Früchte etc.) sollten Sie das Gerät vor dem Öffnen leicht rütteln, um zu vermeiden, dass die Lebensmittel bzw. Garsäfte überschwappen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren. Lebensmittel dürfen nur angebraten/ geröstet werden.
- Wenn Sie Lebensmittel anbraten, achten Sie darauf, sich beim Hinzufügen von Zutaten in den heißen Garbehälter nicht zu verbrennen.
- Beim Garen und beim automatischen Druckablass nach dem Garen gibt das Gerät Hitze und Dampf ab. Halten Sie zu diesem Zeitpunkt Gesicht und Hände vom Gerät fern, um sich nicht zu verbrühen. Fassen Sie den Deckel während des Garens nicht an.
- Der Deckel darf nicht mit einem Geschirrtuch oder sonstigen Objekten offen gehalten werden, weil dadurch der Dichtungsring dauerhaft verformt werden könnte.

- Berühren Sie die Sicherheitssysteme nur zum Zweck der Reinigung und Pflege. Beachten Sie dabei die entsprechenden Hinweise.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Garbehälters und das Heizelement immer sauber sind. Das zentrale Element der Heizplatte muss frei beweglich bleiben.
- **Das Gerät darf nur gefüllt werden, wenn zuvor der Garbehälter eingesetzt wurde.**
- Verwenden Sie einen Plastik- oder Holzlöffel, um die Antihaftbeschichtung des Garbehälters nicht zu beschädigen. Schneiden Sie niemals Lebensmittel direkt im Garbehälter.
- Sollte am Deckelrand eine große Menge Dampf austreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker, und überprüfen Sie, ob das Gerät sauber ist. Falls notwendig, übergeben Sie das Gerät einem zugelassenen Kundendienstcenter zur Reparatur.
- Tragen Sie das Gerät nicht an den Griffen des entnehmbaren Behälters. Halten Sie das Gerät immer an den beiden seitlichen Griffen an der Außenseite. Verwenden Sie Topflappen, wenn das Gerät heiß ist. Bevor Sie das Gerät bewegen, stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig verschlossen ist.
- Falls beim Druckgaren kontinuierlich (länger als 1 Minute) Dampf über das Dampfventil freigegeben wird, lassen Sie das Gerät in einem zugelassenen Kundendienstcenter reparieren.
- Wenn Ihr Gerät beschädigt sein sollte, dürfen Sie es nicht verwenden. Lassen Sie es in einem zugelassenen Kundendienstcenter reparieren.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF.

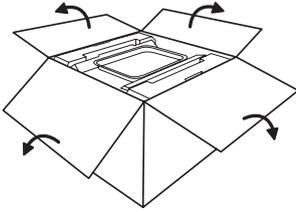
- Verwenden Sie nur Ersatzteile aus einem zugelassenen Kundendienstcenter.
- Die Garantie gilt nicht für abnormalen Verschleiß des Garbehälters.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal in Gebrauch nehmen. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt der Hersteller weder Haftung noch Garantie.
- Gemäß der geltenden Vorschriften ist jedes ausgediente Gerät vor seiner Entsorgung unbrauchbar zu machen. Hierfür ziehen Sie zunächst den Netzstecker und durchtrennen anschließend das Netzkabel.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können.
- ➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

VORBEREITUNG



Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Produkts die Verpackung vom Gerät und lesen Sie aufmerksam die Bedienungsanleitung.



Um das Produkt zu öffnen, drehen Sie den Öffnen/Schließen-Griff an der Unterseite des Deckels so, dass ein geöffnetes Vorhängeschloss zu sehen ist: 



Stellen Sie das Gerät auf einer ebenen, trockenen und kühlen Oberfläche auf. Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Aufkleber und Zubehör an den Außen- und Innenseiten des Geräts.



REINIGUNG DER VERSCHIEDENEN BESTANDTEILE

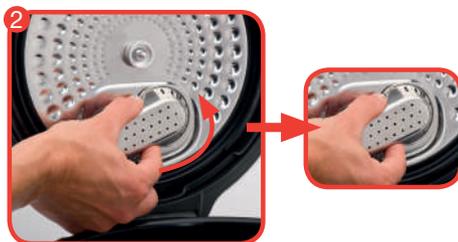
1. Kochbehälter
2. Metalldeckel
3. Ventilabdeckung
4. Kondenswasserschale
5. Dampfeinsatz
6. Dekompressionskugel

DECKEL AUSEINANDERNEHMEN UND ZUSAMMENBAUEN



METALLDECKEL ABNEHMEN:

Halten Sie die Deckel-Unterbaugruppe an der Dichtung fest und schrauben Sie die zentrale Mutter durch Drehung entgegen dem Uhrzeigersinn ab. Nehmen Sie erst die Mutter und dann den Deckel ab.



VENTILABDECKUNG ABNEHMEN:

Drücken Sie die Ventilabdeckung an ihrer mittleren Partie ein (siehe Abbildung). Drehen Sie sie dann leicht, um die Verbindung zu lösen. Reinigen Sie die Ventilabdeckung und beachten Sie dabei besonders die Innenseite (es dürfen sich keine Speiserückstände an der Innenseite befinden).



DIE DEKOMPRESSIONSKUGEL REINIGEN:

Drehen Sie Kugelabdeckung entgegen dem Uhrzeigersinn, sodass die Markierung **I** auf der Position  steht. Nehmen Sie die Abdeckung ab. Nehmen Sie die Kugel ab und reinigen Sie sie sowie ihre Befestigung vorsichtig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie die Kugel mit einem weichen Tuch ab und legen Sie sie wieder auf ihre Befestigung auf. Setzen Sie die Kugelabdeckung wieder mit der Markierung **I** auf die Position . Verschließen Sie die Kugelabdeckung so, dass die Markierung dem Piktogramm „geschlossen“  gegenüber steht.



METALLDECKEL-UNTERBAUGRUPPE WIEDER EINSETZEN:

Halten Sie die Deckel-Unterbaugruppe wie abgebildet an der Dichtung fest. Richten Sie den Deckel an der mittleren Achse aus und drücken Sie ihn flach gegen die Unterbaugruppe. Setzen Sie die Mutter wieder auf und drehen Sie sie im Uhrzeigersinn. Ziehen Sie sie bis zum Anschlag fest.



VENTILABDECKUNG WIEDER AUFSETZEN:

Halten Sie die Ventilabdeckung wie in der Abbildung gezeigt (Drücken der mittleren Partie). Richten Sie die innen liegende Kreisform an den drei Haken aus und drücken Sie sie dann so, dass die Ventilabdeckung einklickt (es sollte ein „Klick“-Geräusch zu hören sein). Die Ventilabdeckung muss korrekt an der Innenseite des Deckels anliegen.



BETRIEB

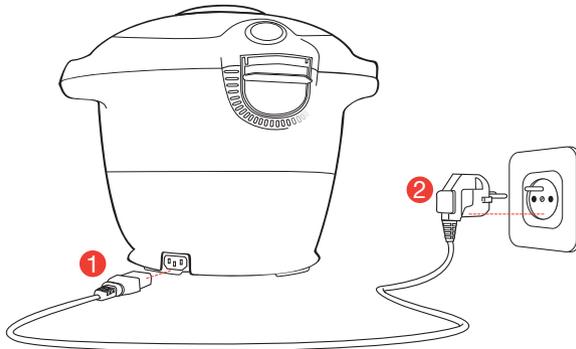
Beim ersten Anschalten öffnet sich
das Menü Einstellungen:



Wählen Sie Ihre
Sprache aus



Wählen Sie Ihr Land
aus



VERWENDUNG

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Kochbehälter.

Bei der ersten Benutzung des Geräts kann der Behälter einen schwachen Geruch absondern. Dies ist normal.



DECKEL ÖFFNEN:

Drehen Sie zum Öffnen des Produkts den Griff zum Öffnen/Schließen, sodass die Kennzeichnung mit dem geöffneten Schloss auf einer Linie liegt. Öffnen Sie den Deckel nicht mit Gewalt, wenn er klemmt.



KONDENSWASSERSCHALE EINSETZEN:

Prüfen Sie, dass die Kondenswasserschale leer ist. Setzen Sie sie dann an der Rückseite des Geräts ein.



DIE HALTERUNG UNTER DEM DAMPFEINSATZ EINSETZEN:

Drücken Sie die Halterung mit Daumen und Zeigefinger ein, um sie unter dem Dampfeinsatz einzusetzen.



DEN BEHÄLTER IM GERÄT POSITIONIEREN:

Wischen Sie die Unterseite des Kochbehälters ab. Prüfen Sie, dass sich keine Speisereste oder Flüssigkeiten unter dem Behälter oder auf der Heizplatte befinden.



Setzen Sie dann den Behälter durch Positionierung der Behältergriffe in den Halterungen in das Gerät ein.



MENÜ EINSTELLUNGEN



Anmerkung: Nach jeder Bestätigung gelangen Sie zurück zum Hauptmenü.
Anmerkung: Die Warntöne bleiben auch bei Deaktivierung der Soundeffekte aktiv.



Wählen Sie „Sprachen/Länder“



Wählen Sie Ihre Sprache aus



Wählen Sie Ihr Land aus



Wählen Sie „Display/Töne“



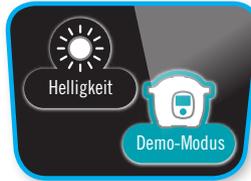
Wählen Sie „Display“



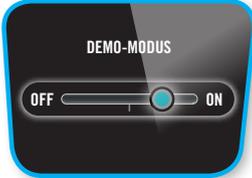
Wählen Sie „Helligkeit“



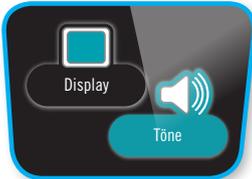
Passen Sie die Helligkeit an



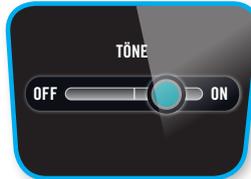
Wählen Sie den „Demo-Modus“



Geben Sie zur Aktivierung oder Deaktivierung des Demo-Modus folgenden Code ein: 3424



Wählen Sie „Töne“



Passen Sie die Lautstärke an

Anmerkung: Im DEMO-Modus können Sie das Produkt vorführen, ohne dass es sich erhitzt oder Druck aufbaut.

🔌 MENÜ AN/AUS



Wählen Sie
Entsprechendes aus
und bestätigen Sie



Durch Drücken auf „JA/NEIN“ können Sie das Gerät
ausschalten





MENÜ MANUELL (MODUS KOCHEN)

DAMPFDRUCKGAREN

MENÜ MANUELL:

Wählen Sie den Garmodus: **Dampfdruckgaren, normales Garen (schonendes Garen, Köcheln, Anbraten), Aufwärmen oder Warmhalten.**



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie den Modus „Garen unter Druck“



ACHTUNG

Setzen Sie den Kochbehälter ein und geben Sie dann die Zutaten hinein



Stellen Sie die Gardauer ein



Wählen Sie sofortiger Start oder verzögerten Start (S. 18)



WARNHINWEIS

Schließen und verriegeln Sie den Deckel des Gerätes



Der Vorwärmvorgang läuft



Der Kochvorgang läuft



Der Kochvorgang ist abgeschlossen



Fertig!

MENÜ MANUELL (MODUS KOCHEN)

KLASSISCHES GAREN

Mit dem Modus „Klassisches Garen“ können Sie je nach gewünschtem Ergebnis:

 **Schonendes Garen**

 **Köcheln**

 **Anbraten**

Bei diesen Kochvorgängen bleibt der Deckel geöffnet.

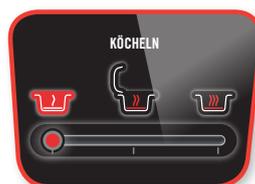
Anmerkung: Der Vorgang ist der gleiche, nur die Temperaturen sind unterschiedlich.



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie die Funktion „Klassisches Garen“



Wählen Sie die gewünschte Funktion



Öffnen Sie den Deckel



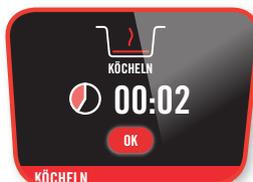
Setzen Sie den Behälter ein



Der Vorwärmvorgang läuft



Drücken Sie zum Abbrechen des Bräunungsvorgangs den Knopf Zurück und wählen Sie entweder Stopp oder „Dampfdruckgaren“





MENÜ MANUELL (MODUS KOCHEN)

AUFWÄRMEN

Anmerkung: Der Aufwärmvorgang beginnt und die Zeit läuft.



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“



WARNHINWEIS

Setzen Sie den Behälter ein



WARNHINWEIS

Schließen und verriegeln Sie den Deckel



AUFWÄRMEN

Der Aufwärmvorgang läuft



Zum Unterbrechen



AUFWÄRMEN

Drücken Sie zum Abbrechen des Aufwärmvorgangs den Knopf „Zurück“ und wählen Sie „Ja“



AUFWÄRMEN

Fertig!



MENÜ MANUELL (MODUS KOCHEN)

WARMHALTEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie die Funktion „Warmhalten“



Behälter einsetzen

WARNHINWEIS

Setzen Sie den Behälter ein



Der Vorwärmvorgang läuft



Die Warmhaltefunktion läuft



Drücken Sie zum Abbrechen des Warmhaltevorgangs den Knopf „Zurück“ und wählen Sie „Ja“



MENÜ MANUELL (MODUS KOCHEN)

VERZÖGERTER START (DAMPFDRUCKGAREN)



Einige Speisen (z.B. Fleisch, Fisch, Milch usw.) können nicht im Modus „Verzögerter Start“ zubereitet werden.

Der Endzeitpunkt des Garvorgangs kann je nach Inhalt des Behälters abweichen.



Wählen Sie
„Verzögerter Start“



Stellen Sie die aktuelle
Zeit ein



Wählen Sie den
Endzeitpunkt des
Garvorgangs



Der verzögerte Start ist
programmiert



MENÜ ZUTATEN

MENÜ ZUTATEN:

Mit dem Menü „Zutaten“ können Sie Ihre Speisen alleine kochen lassen, ohne dass Sie sich über Kochmodus und -dauer Gedanken machen müssen: COOK4ME ⊕ bietet Ihnen Hinweise für alle Gewichtsmengen und Zutaten: Fleisch, Fisch, Gemüse, Obst und sogar Getreide.



Wählen Sie das Menü „Zutaten“



Wählen Sie „Gemüse & Obst“



Wählen Sie „Broccoli“



Wählen Sie die erforderliche Menge Broccoli (mind. 300 g)



Starten Sie das Rezept



Befolgen Sie die Anweisungen



Die empfohlene Gardauer wird angezeigt



Wählen Sie „Sofortiger Start“



Befolgen Sie die Anweisungen



Vorwärmen




Start des
Kochvorgangs



Ende des
Kochvorgangs



Fertig!



REZEPT RIND BOURGUIGNON

MENÜ REZEPTE:

Im Menü Rezepte können Sie zwischen herzhaften und süßen Rezepten aus drei Kategorien wählen: **Vorspeise / Hauptspeise / Dessert**.



Wählen Sie das Menü „Rezepte“



Wählen Sie die Rezeptkategorie



Wählen Sie ein Rezept



Wählen Sie die Anzahl der Personen



Rezeptanzeige



Bereiten Sie die Zutaten vor



MENÜ REZEPTE

MENÜ REZEPTE: (FORTSETZUNG)

Sie können zum vorherigen Menü zurückkehren, indem Sie den Knopf „Zurück“ 30 Sekunden lang gedrückt halten.




Möchten Sie das Rezept starten?

JA **NEIN**

RIND BOURGIGNON



Starten Sie das Rezept



AUFHEIZEN
Bitte warten



RIND BOURGIGNON

Vorwärmvorgang läuft



Alle Zutaten, außer Flüssigkeit
und Kräuter, 10 min anbraten.

OK

RIND BOURGIGNON



Befolgen Sie die Anweisungen

Möchten Sie das Braten stoppen?

JA **NEIN**

RIND BOURGIGNON



Braten stoppen



Flüssigkeit und Kräuter dazugeben.

OK

RIND BOURGIGNON



Befolgen Sie die Anweisungen



Möchten Sie den Garvorgang starten?

JA **NEIN**

RIND BOURGIGNON



Start des Kochvorgangs



GAREN

00:35

RIND BOURGIGNON



Garzeit



ENDE DES GARVORGANGS
Bitte warten



RIND BOURGIGNON

Garvorgang ist beendet

GUTEN APPETIT!

WARMHALTEN

00:10

RIND BOURGIGNON

Fertig!



ZUTATEN



Fleisch

Geflügel
Kalbfleisch
Kaninchen
Lammfleisch
Rindfleisch
Schweinefleisch



Fisch

Dorsch
Fisch (alle Arten)
Garnelen
Jakobsmuscheln
Miesmuscheln



Reis und Cerealien

Buchweizen
Bulgur
Gerste
Hirse
Quinoa
Weißer Reis
Weizen
Wildreis



Gemüse & Obst

Apfel
Artischocke
Aubergine
Birne
Blumenkohl
Broccoli
Chicorée
Erbsen
Fenchel
Gartenkürbis
Grüne Bohnen
Grünkohl
Karotte
Kartoffeln
Kohl
Lauch
Linsen
Mangold
Paprika
Pilze
Rosenkohl
Rote Bete
Rübe
Sellerie
Spargel
Speisekürbis
Spinat
Süßkartoffeln
Zucchini

REZEPTELISTE

www.krups.com



Vorspeisen



Hauptspeisen

Auberginenkaviar
Broccoli-Cremesuppe
Broccoli mit Mandeln
Champignons mit Frischkäse
Eier mit Artischocken
Erbsen-Minze-Risotto
Gemüseintopf
Glasierte Karotten
Gnocchi Champignons
Schinken
Griechische Champignons
Hummus
Kartoffel-Lauch-Suppe
Kartoffelpüree
Kichererbsen mit Champignons
Lachs-Bohnen-Salat
Lauchsuppe mit Champignons
Libanesischer Ebly-Salat
Mais-Krabben-Suppe
Minestrone
Minestrone mit Krabben
Misosuppe
Möhren-Mais-Käse-Auflauf
Quinoa-Orangen-Salat
Ratatouille
Reisküchlein mit Gemüse
Reissalat mit Garnelen
Risotto „Aus Vorräten“

Rote-Bete-Dip
Schinken-Senf-Flan
Schmoreier Tomate-Mozzarella
Schnelles Kartoffelgericht
Spinat-Ricotta-Tortellini
Sushi-Reis
Thunfisch-Küchlein
Tomatensuppe
Vegetarischer Kürbis
Ziegenkäse-Zweierlei
Zitronen-Kräuter-Püree
Zucchini-Flan mit Parmesan
Zwiebel-Broccoli-Suppe

Balsamico-Hähnchenkeulen
Blumenkohlpüree Mettwurst Ei
Bœuf bourguignon
Boeuf Stroganoff
Bolognese-Sauce
Bratwurst Kartoffeln Lauch
Chili con Carne
Chinesische Rouladen
Couscous mit Meeresfrüchten
Curryreis, Kichererbsen & Tofu
Dorschrücken mit Gemüse
Edle Carbonara mit Ente
Entenbrust mit Pfirsich
Erbsen-Schinken-Risotto
Fettuccine carbonara
Fischfrikadellen
Flämischer Rindfleischartopf
Fleischklöße Tomatensauce
Frühlingslammragout
Garnelen im Fischsud
Garnelen mit Koriander
Geflügelrouladen
Rahmsauce
Gefüllte Paprika
Glasnudeln mit Garnelen
Hähnchen mit Erbsen
Hähnchen mit Gemüse
Hähnchen mit grünem Curry

Hähnchenbrust mit Curry
 Hähnchenbrust mit Tomaten
 Hähnchen-Curry
 Hähnchenkeulen
 Kichererbsen
 Hähnchen-Mafé
 Hähnchen mit grünen Bohnen
 Hähnchen mit Kartoffeln
 Hähnchen mit Maronen
 Hähnchen mit Reis
 Hähnchen nach Jägerart
 Hähnchen-Rahm-Topf
 Hähnchenschenkel
 Mediterran
 Hähnchen-Zucchini-Couscous
 Herzhaftes Hackfleisch
 Hörnchennudeln Geflügel
 Käse
 Hörnchennudeln mit Gemüse
 Hot Seafood Ragout
 Indische One Pot Pasta
 Japanischer Reis
 Kabeljau mit Linsen
 Kalbfleischtopf in Rahmsauce
 Kalb Möhren Backpflaumen
 Kalbfleisch Zitrone-Oregano
 Kalbsbraten mit Gemüse
 Kalbsroulade in Tomatensauce
 Lachs mit Mais und Erbsen
 Lachs mit Safran
 Lachs mit Spargelsauce
 Lammkeulen
 Miso-Seelachs
 One Pot Pasta Pizza-Style
 Pesto-Hähnchen-Risotto
 Pilzrisotto

Putengeschnetzeltes mit Senf
 Quinoa-Salat mit Gurke
 Reis mit Kalb und Honig
 Rindfleisch mit Cheddar-Kartoffeln
 Rinderbraten mit Senf
 Rindergulasch
 Rindergulasch mit Bier
 Rindfleisch-Curry
 Rindfleisch katalanische Art
 Rindfleisch-Tacos
 Rotes Lamm-Curry
 Rührei
 Sauerkraut
 Schweinebraten mit Ananas
 Seehecht im Fischsud
 Seelachs mit Currysauce
 Seelachs mit Shrimps
 Seeteufel mit Chermoula
 Senf-Hühnchen mit Blumenkohl
 Spinatrisotto
 Tagliatelle Thunfisch Tomate
 Tintenfisch mit Tomate
 Tomaten-Gnocchi mit Safran
 Ungarisches Gulasch
 Vietnamesische Garnelensuppe
 Würstchen-Auflauf



Desserts

Ananas mit Vanille-Sirup
 Aprikosen-Ananas-Dessert
 Bananen-Birnen-Mus
 Birnen-Maronen-Kompott
 Cheesecake Schoko-Orange
 Creme mit Apfelkompott
 Fruchtemus
 Gedünstete Aprikosenhälften
 Gestürzte Schokoladencreme
 Gewürzbirnen
 Grießflammerie
 Klassischer Cheesecake
 Kokosmilch-Flan
 Kokosmilchsuppe mit Obst
 Lebkuchen-Pudding
 Leichte Schokocreme
 Milchreis mit Mandeln
 Pfirsichsüßspeise
 Schokoladenkuchen
 Sorbet mit Sirup
 Süßes Milch-Dessert
 Vanillecreme
 Weicher Schokokuchen
 Zitronenpudding

★ MENÜ FAVORITEN

EIN REZEPT ALS FAVORIT SPEICHERN

MENÜ FAVORITEN:

Mit dem Menü „Favoriten“ erstellen Sie eine Verknüpfung zu Ihren Lieblingsrezepten im Menü Rezepte.



Wählen Sie das Menü „Favoriten“



Wählen Sie „hinzufügen“



Wählen Sie die Rezeptkategorie



Wählen Sie das Rezept, das als Favorit erscheinen soll



Wählen Sie die Anzahl der Personen



Wählen Sie die erforderliche Garzeit



Wählen Sie das Menü „ändern“



Ändern Sie die Anzahl der Personen

Anmerkung: Die Funktion „Einstellen“ ermöglicht Ihnen, die Garzeit und die Anzahl der Personen für ein Rezept, das bereits unter Favoriten gespeichert ist, anzupassen.

EIN FAVORITEN-REZEPT ZUBEREITEN



Wählen Sie das Menü „Favoriten“



Wählen Sie „meine Liste“



Wählen Sie das Rezept, das Sie zubereiten möchten



Befolgen Sie die Anweisungen wie bei einem normalen Rezept

EIN REZEPT AUS DEM MENÜ FAVORITEN LÖSCHEN



Wählen Sie das Menü „Favoriten“



Wählen Sie „löschen“

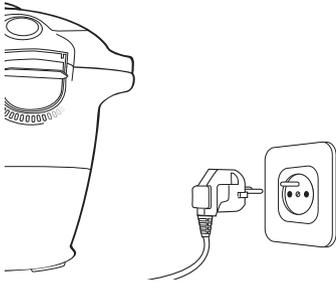


Wählen Sie das Rezept, das Sie löschen möchten



Befolgen Sie die Anweisungen

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG



Trennen Sie das Gerät vom Netzstrom, wenn Sie mit dem Kochen fertig sind. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.



Entfernen Sie nach jeder Benutzung die Kondenswasserschale und reinigen Sie sie vorsichtig mit klarem Wasser oder im Geschirrspüler. Achten Sie darauf, sie gut abzutrocknen. Bringen Sie sie wieder in ihrer Position an.



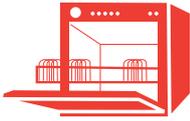
Sie können den Kochbehälter und den Dampfeinsatz in heißem Seifenwasser oder im Geschirrspüler reinigen. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.

Nach einigen Reinigungsvorgängen im Geschirrspüler kann die Außenseite des Behälters ihre Farbe verlieren. Reinigen Sie sie mit einem Haushaltsschwamm.



Zur Reinigung des Metalldeckels von Hand oder im Geschirrspüler muss die Ventilabdeckung entfernt werden.

1. Lösen Sie die Schraube in der Mitte des Metalldeckels
2. Nehmen Sie den Metalldeckel ab
3. Nehmen Sie die Ventilabdeckung ab



REINIGUNG IM GESCHIRRSPÜLER:

Sie können den Metalldeckel in den Geschirrspüler geben, ohne die Ventile zu entfernen. Entfernen Sie nach der Reinigung im Geschirrspüler die Kugel und pusten Sie in die Öffnung, um zu prüfen, dass diese nicht verstopft ist. Trocknen Sie die Kugel und ihre Befestigung mit einem weichen Tuch ab.



Prüfen Sie vor dem Wiedereinsetzen der Kugel, dass die Öffnung nicht verstopft ist, indem Sie hinein pusten.



MANUELLE REINIGUNG:

Sie können den Metalldeckel mit heißem Seifenwasser reinigen. Entfernen Sie zuerst die Kugel und führen Sie dann die komplette Reinigung durch. Trocknen Sie die Kugel und ihre Befestigung vorsichtig mit einem weichen Tuch ab.



Drücken Sie auf den Innenteil der Sicherheitsventilfeder, um zu prüfen, dass diese nicht verstopft ist.



Reinigen Sie den oberen Teil des Kochbehälters, bevor Sie den inneren Deckel abnehmen. Reinigen Sie die Innenseite des Metalldeckels des Geräts mit einem feuchten Schwamm. Prüfen Sie, dass die Manometernadel richtig positioniert ist, damit sie nicht blockiert. Spülen Sie sie mit Wasser ab und überprüfen Sie den Bewegungsspielraum der Sicherheitsnadel.



Ersetzen Sie die wasserundurchlässige Dichtung mindestens alle drei Jahre. Diese Arbeit wird in einem zugelassenen Servicecenter vorgenommen.



Verstauen Sie das Gerät nicht mit geschlossenem Deckel. Lassen Sie ihn offen oder halb offen stehen. So verhindern Sie die Entstehung unangenehmer Gerüche.



Im Falle, dass das Gerät versehentlich eingetaucht wird oder Wasser direkt auf das Heizelement läuft, wenn der Behälter nicht eingesetzt ist, bringen Sie das Gerät bitte zu einem zugelassenen Servicecenter.



Transportieren Sie das Gerät an den Griffen an beiden Seiten. Überprüfen Sie zur größeren Sicherheit, dass der Griff auf der geschlossenen Stellung steht. Überprüfen Sie zur größeren Sicherheit, dass der Deckel verriegelt ist.



Reinigen Sie das Gehäuse des Gerätedeckels mit einem feuchten Schwamm. Reinigen Sie das Dampfventil an der Rückseite des Deckels.



Reinigen Sie den oberen Teil des Kochbehälters mit einem feuchten Tuch. Reinigen Sie die Kondenswasserschale mit einem feuchten Tuch. Spülen Sie sie mit Wasser ab und prüfen Sie, dass die Manometernadel beweglich ist.

Reinigen Sie die Dichtung am Metaldeckel mit einem feuchten Tuch und spülen Sie sie dann gründlich ab. Verwenden Sie keine scharfen Objekte.

Ihr Dampfkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen versehen:

Verriegelungsschutz:

- Wenn Ihr Dampfkochtopf unter Druck steht, befindet sich der Druckstab in der oberen Position und verriegelt den Deckel. Versuchen Sie niemals Ihren Dampfkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- Manipulieren Sie insbesondere nicht den Druckstab.
- Vergewissern Sie sich, ob der Druck im Topf wieder abgefallen ist (mehr Dampf entweicht durch das Regelventil), bevor Sie versuchen den Deckel zu öffnen.

Zwei Überdruck-Sicherheitsmechanismen:

- Erster Mechanismus: Das Überdruckventil mindert den Druck – siehe Kapitel Reinigung und Instandhaltung auf Seite 28 - 30.
- Zweiter Mechanismus: Die Dichtung lässt an der Hinterseite des Deckels Dampf entweichen.

Wenn einer der Überdruck-Sicherheitsmechanismen ausgelöst wird:

Schalten Sie Ihr Gerät aus.

Lassen Sie Ihren Dampfkochtopf abkühlen.

Öffnen Sie den Deckel.

Prüfen und reinigen Sie das Überdruckventil, die Druckentlastungskugel und die Dichtung. Siehe Kapitel Reinigung und Instandhaltung.

Wenn nach diesen Prüfungen und der Reinigung Ihr Produkt undichte Stellen aufweist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einem zugelassenen SEB-Vertragskundendienst.

Regulierung Ihres Gerätes:

Die Druckregelung erfolgt durch das Aktivieren oder Deaktivieren des Heizelementes.

Um die Wirkung der Wärmeträgheit zu begrenzen und die Regelgenauigkeit zu optimieren, kann die Dekompressionskugel automatisch aktiviert werden, um hin und wieder kurz etwas Dampf abzulassen.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Deckel lässt sich nicht schließen	Es befinden sich Fremdkörper zwischen dem Behälter und der Heizplatte	Entnehmen Sie den Behälter und prüfen Sie, dass Heizplatte, Hauptelement und Unterseite des Behälters sauber sind. Prüfen Sie auch, dass das Hauptelement beweglich ist
	Der Griff zum Öffnen des Deckels ist nicht richtig positioniert	Prüfen Sie, dass der Griff zum Öffnen vollständig geöffnet ist
	Der Metalldeckel und/oder die Befestigungsschraube sind nicht richtig eingesetzt oder festgeschraubt	Prüfen Sie, dass Sie alle Bauteile des Metalldeckels richtig positioniert haben und dass die Schraube fest sitzt
Das Produkt baut den Druck nicht ab	Die Kugelabdeckung ist nicht an ihrem Platz	Lassen Sie das Produkt vollständig auskühlen, entfernen Sie dann den Metalldeckel und positionieren Sie die Kugelabdeckung richtig (sodass sie in der verriegelten Stellung fest sitzt)
Nach dem Dampfablassen öffnet sich der Deckel nicht	Die Manometernadel befindet sich noch in der oberen Position	Wenn Sie sicher sind, dass kein Dampf mehr austritt und dass das Produkt vollständig abgekühlt ist, führen Sie einen Zahnstocher in das Loch zwischen dem Öffnungsgriff und dem Dampfventil ein. Seien Sie vorsichtig mit dem Dampf, der austritt, wenn der Zahnstocher eingesteckt ist. Wenn kein Dampf mehr austritt, versuchen Sie das Gerät zu öffnen
Das Gerät baut keinen Druck auf	Prüfen Sie, dass Dichtung, Sicherheitsventil und Manometernadel sauber sind	Reinigen Sie das Gerät entsprechend der Anweisungen der Bedienungsanleitung
	Überprüfen Sie, dass der Deckel verriegelt und die Markierung richtig am verriegelten Schloss ausgerichtet ist. Prüfen Sie, dass die Manometernadel beweglich ist und ob sie gereinigt werden muss	Prüfen Sie, dass die Manometernadel beweglich ist und ob sie gereinigt werden muss
	Die Dekompressionskugel ist nicht richtig positioniert oder verunreinigt	Prüfen Sie, dass die Kugel richtig positioniert ist und dass die Abdeckung sich in der verriegelten Stellung befindet. Reinigen Sie die Kugel und ihre Befestigung und trocknen Sie beides ab.

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
FEHLERCODES	Code 24: Beim Dampfgaren sinkt der Druck ab Code 21 und 26: Druck steigt nicht an	Fügen Sie Ihrem Rezept jeweils 50 – 100 ml Flüssigkeit (Wasser, Brühe oder Saucenflüssigkeit) hinzu und starten Sie das Rezept erneut
Beim Kochen tritt an den Deckelseiten Dampf aus (Undichtigkeit)	Die Dichtung des Metalldeckels und/oder die Ränder des Behälters sind verunreinigt	Reinigen Sie die Wände vom Behälter und die Dichtung mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine scharfen Objekte
	Abnutzung, Kerben und Deformationen an der Dichtung	Die Dichtung muss mindestens alle drei Jahre gewechselt werden. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter
	Behälterränder sind beschädigt	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter
	Die Mutter am Metalldeckel war nicht fest genug angezogen	Ziehen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels richtig fest
Wasser rinnt an der Rückseite des Geräts	Die Kondenswasserschale ist nicht eingesetzt oder läuft über	Überprüfen Sie, dass die Kondenswasserschale richtig an der Rückseite des Geräts positioniert ist und dass das Durchflussröhrchen nicht verstopft ist
	Die Sicherheitsventile und/oder Öffnungen sind verstopft	Prüfen Sie, dass der Behälter nicht zu voll ist und dass er keine Speisen enthält, die sich ausdehnen (siehe Sicherheitshinweisheft)
Die Anzeige blinkt nicht oder schaltet sich nicht an	Die LED funktioniert nicht mehr oder der Deckel ist nicht vollständig verriegelt	Prüfen Sie, dass das Produkt vollständig verriegelt ist. Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter, wenn das Problem fortbesteht
Die Bedienungseinheit schaltet sich nicht an	Das Gerät ist nicht mit dem Netzstrom verbunden oder befindet sich im Ruhemodus	Prüfen Sie, dass die Stromleitung sowohl mit dem Gerät als auch mit der Steckdose verbunden ist. Prüfen Sie, dass sich das Gerät nicht im Ruhemodus befindet, indem Sie auf den Knopf „OK“ drücken
	Das Gerät ist beschädigt	Bringen Sie Ihr Gerät zu einem zugelassenen Servicecenter

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
An der Anzeige tritt Kondenswasser auf	Am Deckel ist Kondenswasser	Lassen Sie das Gerät für einige Stunden an der frischen Luft trocknen
Der Metalldeckel kann nicht abgenommen werden, er ist blockiert	Die Metalldeckel-Kugelabdeckung war nicht richtig positioniert	Lösen Sie die Mutter in der Mitte des Metalldeckels und drücken Sie dann den Stempel in die Mitte der Mutter ein. So wird der Deckel gelöst und die Kugelabdeckung ist für Sie zugänglich. Überprüfen Sie, dass er richtig mit der Kugel wieder eingesetzt wird

PROBLEMBEHANDLUNGSTIPPS FÜR USB-MODELLE

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHEN	LÖSUNG
Stick wird nicht anerkannt	Ein anderer Stick als der Moulinex-Stick	Verwenden Sie nur Moulinex-USB-Sticks
	Aktive Sprache weicht von der Sprache des Sticks ab	Gehen Sie zurück zu den Einstellungen Ihres Geräts: Wählen Sie die Sprache des Sticks
	Bibliotheksspeicher voll	Löschen Sie eine Bibliothek
Nichts passiert	Sie befinden sich nicht im richtigen Menü	Gehen Sie zurück zum Hauptmenü
	Stick oder Port beschädigt	Wenden Sie sich an den Kundendienst

KRUPS INTERNATIONALE GARANTIE

 : www.krups.com

Dieses Produkt wird von KRUPS innerhalb und nach der Garantiezeit repariert. Zubehör, Verbrauchsmaterialien und durch den Endverbraucher austauschbare Ersatzteile können, mit Ausnahme der Schweiz, auf der KRUPS Internetseite www.accessories.home-and-cook.com erworben werden. Für Bestellungen aus der Schweiz verwenden Sie bitte die Internetseite www.krups.com

Garantie

KRUPS (Firmenanschrift und Details finden Sie in der Länderliste der internationalen KRUPS Garantie) gewährt für dieses Produkt eine Garantie auf Material- oder Herstellungsfehler innerhalb der Garantiezeit von 2 Jahren, beginnend mit dem Datum des Kaufes, in den Ländern, die in der beigelegten Länderliste aufgeführt sind.

Die internationale KRUPS Herstellergarantie ist ein zusätzlicher Vorteil, der die gesetzlichen Verbraucherrechte nicht beeinträchtigt.

Die internationale Herstellergarantie deckt alle Kosten, die zur Wiederherstellung der ursprünglichen Eigenschaften eines defekten Produktes dienen, durch Reparatur oder Austausch eines defekten Teiles und der dazu erforderlichen Arbeit. KRUPS behält sich vor, ein Ersatzgerät anstelle einer Reparatur des defekten Gerätes zu liefern. KRUPS einzige und ausschließliche Verpflichtung im Rahmen dieser Garantie beschränkt sich auf die Reparatur oder den Ersatz.

Bedingungen & Ausschluss

Die internationale KRUPS Garantie findet nur Anwendung innerhalb der Garantiezeit in den Ländern, die in der beigelegten Länderliste aufgeführt sind und gilt nur bei Vorlage eines Kaufbeleges. Das defekte Gerät kann persönlich bei einer autorisierten KRUPS Servicestelle abgegeben oder gut verpackt an eine autorisierte Servicestelle eingesandt werden. Die Anschriften der autorisierten Servicestellen eines Landes finden Sie auf den KRUPS Webseiten (www.krups.com) oder rufen Sie unter der entsprechenden Telefonnummer in der Länderliste an, um die Postanschrift zu erfragen.

KRUPS ist nicht verpflichtet, ein Produkt zu reparieren oder zu ersetzen, wenn diesem kein gültiger Kaufbeleg beiliegt oder das Produkt gewerblich genutzt wurde.

Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die auftreten können als Folge von Missbrauch, Fahrlässigkeit, Nichtbeachtung der KRUPS

Bedienungsanleitungen, anderer Spannung oder Frequenz als auf dem Typenschild des Produktes angegeben, sowie einer Veränderung oder nicht autorisierten Reparatur des Produktes. Darüber hinaus erstreckt sie sich nicht auf normalen Verschleiß, fehlende Wartung oder ausgetauschte Ersatzteile und die folgenden Fälle:

- Verwendung von ungeeigneten Flüssigkeiten oder Zubehörteilen
- Verkalkung (jede Entkalkung muss gemäß der Bedienungsanleitung durchgeführt werden)
- Mechanische Schäden, Überbeanspruchung
- Unglücksfälle wie Feuer, Wasser, etc.
- Bruch von Glas- oder Porzellanbestandteilen des Produktes
- Eindringen von Wasser, Staub oder Insekten in das Produkt (ausgenommen Insektenfallen)
- Schäden oder ungenügende Ergebnisse wegen falscher Spannung oder Frequenz
- Professionelle oder gewerbliche Nutzung

Um Ihnen einen bestmöglichen Kundendienst zu bieten und eine kontinuierlichen Verbesserung der Kundenzufriedenheit zu gewährleisten, behält sich KRUPS das Recht vor, Ihnen nach einer bei einem autorisierten Servicepartner durchgeführten Reparatur einen Fragebogen zuzusenden.

Diese Garantie findet keine Anwendung auf Produkte, die verändert wurden oder auf Schäden, die durch unsachgemäße Benutzung oder Pflege, mangelhafte Verpackung oder falsche Handhabung des Transportdienstleisters aufgetreten sind.

Die internationale KRUPS Garantie findet nur Anwendung auf Produkte, die in den aufgeführten Ländern erworben und in einem dieser Länder nur für den Hausgebrauch genutzt werden. Wird ein Produkt in einem der aufgeführten Länder gekauft und in einem anderen genutzt, gilt:

- a) Die internationale KRUPS Garantie findet keine Anwendung, falls das Produkt nicht den örtlichen Standards entspricht, wie Spannung, Frequenz, Steckern oder anderen lokalen, technischen Vorschriften.
- b) Die Reparatur eines im Ausland gekauften Produktes kann länger dauern, wenn dieses nicht in Ihrem Land von KRUPS vertrieben wird.
- c) Wenn das Produkt in Ihrem Land nicht repariert werden kann, beschränkt sich die internationale KRUPS Garantie auf den Austausch in ein ähnliches Produkt oder, wenn möglich, ein anderes Produkt zum gleichen Preis.

Gesetzliche Rechte des Verbrauchers

Diese internationale KRUPS Garantie beeinträchtigt weder die gesetzlichen Rechte des Verbrauchers, noch können diese ausgeschlossen oder eingeschränkt werden. Dies gilt auch für Rechte gegen den Händler, bei dem der Verbraucher das Produkt erworben hat. Diese Garantie gibt dem Verbraucher besondere Rechte. Zusätzlich hat der Verbraucher andere gesetzliche Rechte, die von Staat zu Staat oder von Land zu Land variieren. Der Verbraucher kann diese Rechte nach eigenem Ermessen geltend machen. Bitte bewahren Sie dieses Dokument zusammen mit den Unterlagen dieses Gerätes auf.

GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH
Theodor-Stern-Kai 1
60596 Frankfurt am Main

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully.

- Indoor use only.
- For cleaning your appliance, please refer instructions for use. You can wash the cooking bowl and steam basket in soapy hot water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water.
- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating element surface is subject to residual heat after use.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- 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.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similar qualified persons in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;

- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the pot. Do not fill it more than half full for food that expands during cooking, such as rice, dehydrated vegetables.
Reduce the volume of water to avoid the risk of boiling over.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Before using your appliance, check that the float valve and the pressure limit valve are clean (see section Cleaning and maintenance).
- Do not place any foreign objects in the pressure relief system. Do not replace the valve.
- When you open the lid, always hold it by the lid handle. Position your arms in alignment with the side carrying handles. Boiling water could remain trapped between the gasket support and the lid and could cause burns.
- Be careful also about the risk of scalding from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Never force the appliance open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Do not open the lid when the product is under pressure. To do so, see the Instructions for use.

- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket, the cooking pot and the metal lid.
- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Move the appliance with great care when it is under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid handle to lift the appliance.
- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure (see Instructions for use).
- Do not use the appliance empty, without its pot or without liquid inside the pot. This could cause serious damage to the appliance.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.), shake the appliance slightly before opening it to ensure that the food or cooking juices do not spurt out.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot pot.
- During cooking and automatic steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid scalding. Do not touch the lid during cooking.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the gasket.
- Do not touch the safety devices, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating element are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- **Do not fill up your appliance without its cooking pot.**
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- If a great deal of steam is released from the rim of the lid, unplug the power cord at once and check whether the appliance is clean. If necessary, send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
- Do not carry the appliance by holding it by the handles of the removable pot. Always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- If pressure is released continuously through the valve of the appliance (for more than 1 minute) while pressure cooking, send the appliance to a service centre for repair.
- Do not use a damaged appliance. Take it to your approved service centre.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

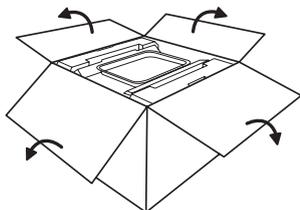
- Use only spare parts sold in an approved service centre.
- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the supply cord).



Environment protection first!

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point.

BEFORE USE



Remove the appliance from its packaging and read the instructions carefully before using the product for the first time.

To open the product, turn the open/close handle on the bottom of the lid to show an open padlock: 



Install the appliance on a flat, dry and cold surface. Remove all the packaging, stickers or different accessories inside and outside the appliance.



CLEAN THE DIFFERENT COMPONENTS

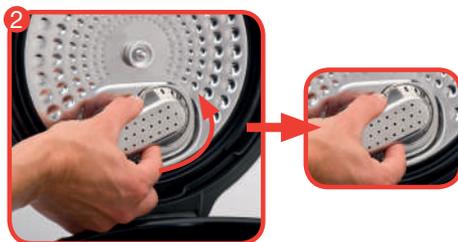
1. Cooking pot
2. Metal lid
3. Valve cover
4. Condensation trap
5. Steam basket
6. Decompression ball

HOW TO DISASSEMBLE AND REASSEMBLE THE LID



HOW TO DISASSEMBLE THE METAL LID:

Grip the lid sub-assembly holding it by the seal, and unscrew the central nut in an anticlockwise direction. Remove the nut then the lid.



HOW TO TAKE THE VALVE COVER OFF:

Clasp the valve cover by its middle part (as shown); then turn it slightly to unclip it. Clean the valve cover, paying special attention to the inside (check that there is no left over food).



ACCESSING THE DECOMPRESSION BALL:

Turn the ball cover, anti-clockwise, so as to bring the **I** marker into position . Lift the cover up. Remove the ball, and gently clean it, along with its seat, with water and some washing-up liquid. Dry the ball using a soft cloth, then put it back in position. Put the ball cover back in place, and the marker **I** in position . Lock it by turning the ball cover so that the marker is opposite the pictogram “closed” .



PUTTING THE METAL LID SUB-ASSEMBLY BACK IN TO PLACE:

Grip the lid sub-assembly by the seal as shown in the picture. Line up the lid with the central axis and press it flat against the sub-assembly. Put the nut back on and turn it clockwise, tightening it as far as it will go.



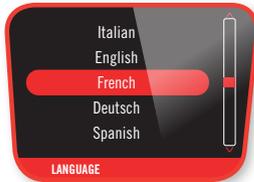
PUTTING THE VALVE COVER BACK:

Take the valve cover as shown in the picture (gripping the middle). Line up the interior circular shape with the three hooks and then push so that the valve cover clips on (you should hear a “clip” sound). The valve cover must be right up against the inside of the lid.



OPERATION

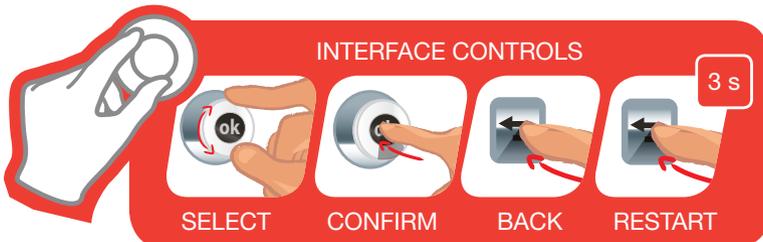
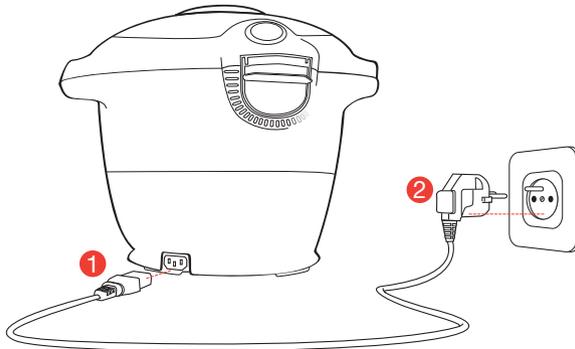
When turning on for the first time, you will access the settings menu:



Select your language



Select your country



USE

Never use the appliance without the cooking pot.

When using your appliance for the first time, the pot can release a slight odour. This is normal.



OPENING THE LID:

To open the product, turn the open/close handle so that the marking is in line with the open padlock. Never try to force the lid to open if it is stuck.



INSTALLING THE CONDENSATION TRAP:

Check that the condensation tank is empty then install it behind the appliance.



INSTALLING THE STAND UNDER THE STEAM BASKET:

Nip the stand between your thumb and index finger to install under the steam basket.



POSITIONING THE POT IN THE APPLIANCE:

Wipe the bottom of the cooking pot. Make sure there are no food remains or liquid under the bowl or on the heating plate.



Then install the pot in the appliance by positioning the bowl handles into the slots.



SETTINGS MENU

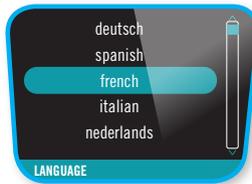


N.B.: each confirmation takes you back to the main menu.

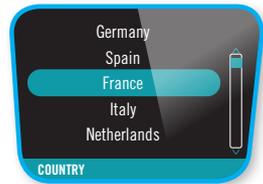
N.B.: even if the sound is deactivated, the alert sounds remain active.



Select "languages/countries"



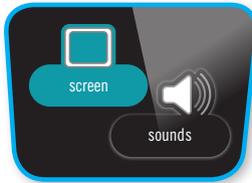
Select your language



Select your country



Select "screen/sounds"



Select "screen"



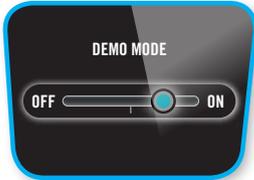
Select "brightness"



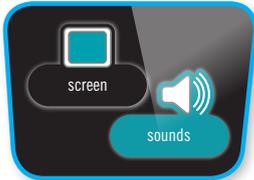
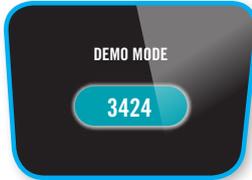
Adjust the light



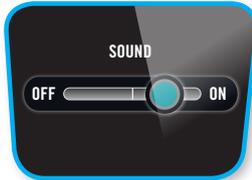
Select "demo mode"



To activate or deactivate the demo mode,
please enter the code: 3424



Select "sounds"



Adjust the volume

N.B.: DEMO mode allows you to operate the product without heating or pressurising it.

MENU ON /OFF



Select and confirm



Press YES/NO to turn the appliance on/off.





MANUAL MENU (COOKING MODE)

PRESSURE

MANUAL MENU:

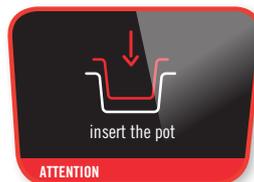
With the manual menu, it is you that guides the cooking. Select the cooking mode: **pressure cooking regular cooking (gentle cooking, simmer, brown), reheat or keep warm.**



Select the "manual" menu



Select the "Pressure Cooking" mode



ATTENTION

Insert the pot then add the ingredients



Set the cooking time



Select immediate or delayed start (p.48)



WARNING

Close and lock



PRESSURE COOKING

The appliance is preheating



PRESSURE COOKING

Cooking has started



PRESSURE COOKING

Cooking has finished



PRESSURE COOKING

It's ready to try!

MANUAL MENU (COOKING MODE)

REGULAR

When using the “Classic Cooking” mode, you can further select the desired option:

 **Gentle cooking**

 **Simmering**

 **Browning**

depending on the desired result. The lid remains open for these types of cooking.

N.B.: The operation is the same, only the temperature is different.



Select the
“manual” menu



Select the
“classic cooking” function



Select the
desired function



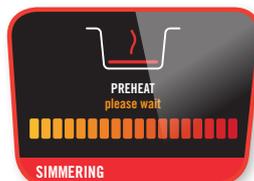
WARNING

Open the lid



WARNING

Insert the pot



SIMMERING



SIMMERING



SIMMERING



SIMMERING



To abort the browning process, press the Back button and select either stop or “Pressure Cooking”



MANUAL MENU (COOKING MODE)

REHEAT

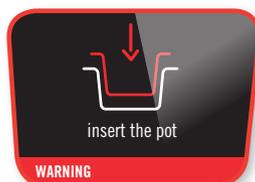
N.B.: Reheating starts and the time increases.



Select the "manual" menu



Select the "reheat" mode



Insert the pot



Close and lock the lid



Reheating has started



to interrupt



Do you want to stop reheating?



It's ready to try!



MANUAL MENU (COOKING MODE)

KEEP WARM



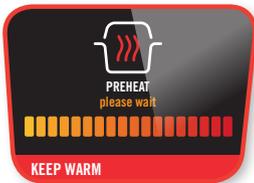
Select the
“manual” menu



Select the
“keep warm” function



Insert the pot



The appliance is
preheating



The keeping warm
function has started



To abort the Keep
Warm process, press
the “Back” button and
select “Yes”



MANUAL MENU (COOKING MODE)

DELAYED START (PRESSURE COOKING)



Some foods cannot be cooked in Delayed start mode (e.g. meat, fish, milk, etc.).
The cooking end time may vary according to the volume contained in the product.



Select "delayed start"



Select the current time



Select the end of
cooking



Delayed start is
programmed



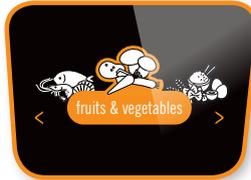
INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU:

With the ingredients menu, cook your ingredients alone without you having to worry about the cooking mode or time: COOK4ME ⊕ provides you with instructions for all weights and types of ingredients: meat, fish, vegetables, fruit and finally cereals.



Select the "ingredients" menu



Select fruit & vegetables



Select broccoli



Select the required quantity of broccoli (min 300 g)



Start the recipe



Follow the instructions



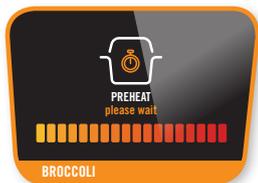
The recommended cooking time is displayed



Select "immediate start"



Follow the instructions



Preheat



Start cooking



End of cooking



It's ready to try!

BOURGUIGNON BEEF RECIPE

RECIPE MENU:

In the Recipe Menu, you can choose between savoury and sweet recipes from **three** categories: **Starter/ Main Course / Dessert**



Select the recipe menu



Select the type of recipe



Select a recipe



Select the number of people



Show recipe



Prepare the ingredients



RECIPE MENU

RECIPE MENU: (CONTINUATION)

You can return to the initial menu by pressing the Back button for 30 seconds.



Start the recipe



Preheating



Follow the instructions



Stop browning



Follow the instructions



Start the cooking



Cooking time



Cooking has finished



It's ready to try!



INGREDIENTS



meat

beef
lamb
pork
poultry
rabbit
veal



fish & shellfish

cod
fish (all kinds)
shrimps/prawns
scallops
mussels



rice & cereals

barley
brown rice
buckwheat
bulgur
quinoa
wheat
white rice



vegetables / fruits

artichokes
asparagus
aubergines
beetroot
broccoli
carrots
celeriac
cabbage
cauliflower/romanesco
broccoli
brussel sprouts
green cabbage
chard stalks
chard

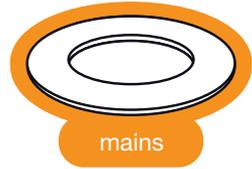
courgettes
chicory
spinach
fennel
green beans
lentils
turnip
sweet potato
peas/mangetout
pears
leeks
apples
potatoes
pumpkins

RECIPE LIST*

www.krups.com



Aubergine Caviar
Broccoli with Almonds
Cream of Broccoli Soup
Cheesy Mushrooms
Eggs with Artichoke
Pea & Mint Risotto
Vegetable Stew
Glazed Carrots
Ham & Mushroom Gnocchi
Greek-Style Mushrooms
Hummus
Leek & Potato Soup
Mashed Potato
Chickpeas with Mushrooms
Salmon & Bean Salad
Salmon Soup with Mushrooms
Lebanese Ebly Salad
Crab & Sweetcorn Soup
Minestrone
Minestrone with Crab
Miso Soup
Carrot, Sweetcorn & Cheese Casserole
Quinoa Orange Salad
Ratatouille
Rice Cake with Vegetables
Rice Salad with Prawns
„Leftovers“ Risotto
Red Beet Dip
Ham & Mustard Flan



Luhsan Eggs with Tomato & Mozzarella
Potato Dish
Spinach Ricotta Tortellina
Sushi Rice
Tuna Fishcake
Tomato Soup
Vegetarian Pumpkin
Goat's Cheese Dish
Lemon Herb Sauce
Courgette & Parmesan Flan
Onion & Broccoli Soup

Balsamic Chicken
Drumsticks
Sausage, Cauliflower Puree & Egg
Beef Bourguignon
Beef Stroganoff
Beef Bolognaise
Bratwurst, Potatoes & Leeks
Chilli Con Carne
Chinese Rolls
Couscous with Seafood
Curry Rice, Chickpeas & Tofu
Cod with Vegetables
Fine Carbonara with Duck
Duck Breast with Peach
Ham & Pea Risotto
Fettuccine carbonara
Fishcakes
Flemish Beef Stew
Meatballs in Tomato Sauce
„Ragout of Lamb with Spring Vegetables“
Prawns in Fish Sauce
Prawns with Coriander
Chicken Roulade & Creamy Sauce
Stuffed Pepper
Glass Noodles with Prawns
Chicken with Peas

Chicken with Vegetables
 Chicken with Green Curry
 Chicken with Green Beans
 Chicken with Potatoes
 Chicken with Chestnuts
 Chicken with Rice
 Hunter's Chicken
 Curry Chicken Breast
 Chicken Breast with Tomatoes
 Chicken Curry
 Chicken Leg & Chickpeas
 Chicken Maafe
 Pan-Cooked Creamy Chicken
 Mediterranean Chicken
 Chicken-Courgette-Couscous
 Tasty Hamburger
 Cheesy Chicken with Spiral Pasta
 Spiral Pasta with Vegetables
 Hot Seafood Ragout
 Indian One Pot Pasta
 Japanese Rice
 Cod with Lentils
 Veal with Carrots & Prunes
 Veal with Lemon & Oregano
 Pan-Cooked Veal in Cream Sauce
 Roast Veal with Vegetables
 Veal Roulade with Tomato Sauce
 Salmon with Sweetcorn and Peas
 Salmon with Saffron
 Salmon with Asparagus Sauce
 Leg of Lamb
 Miso Pollock

One Pot Pizza-Style Pasta
 Chicken Pesto Risotto
 Mushroom Risotto
 Turkey Schnitzel with Mustard
 Quinoa Salad with Gherkin
 Honey Veal with Rice
 Beef with Cheddar Potatoes
 Roast Beef with Mustard
 Beef Goulash
 Beef Goulash with Beer
 Catalan-Style Beef
 Beef Curry
 Beef Tacos
 Red Lamb Curry
 Scrambled Eggs
 Sauerkraut
 Roast Pork with Pineapple
 Hake in Fish Sauce
 Pollock with Curry Sauce
 Pollock with Prawns
 American-Style Monkfish
 Mustard Chicken with Cauliflower
 Spinach Risotto
 Tuna & Tomato Tagliatelle
 Squid with Tomato
 Tomato Gnocchi with Saffron
 Hungarian Goulash
 Vietnamese Prawn Soup
 Sausage Casserole



Pineapple with Vanilla Syrup
 Apricot & Pineapple Dessert
 Banana & Pear Mousse
 Pear & Chestnut Compote
 Chocolate Orange Cheesecake
 Creamy Apple Compote
 Fruit Mousse
 Stewed Apricot Halves
 Chocolate Cream Tart
 Spiced Pears
 Semolina Pudding
 Classic Cheesecake
 Coconut Milk Flan
 Cocounut Milk Soup with Fruit
 Gingerbread Pudding
 Light Chocolate Cream
 Rice Pudding with Almonds
 Sweet Peach Dessert
 Chocolate Cake
 Sorbet with Syrup
 Sweet Milk Dessert
 Vanilla Cream Dessert
 Moist Chocolate Cake
 Lemon Pudding

★ FAVOURITES MENU

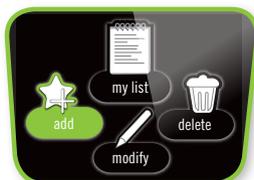
SAVE A RECIPE AS A FAVOURITE

FAVOURITES MENU:

With the favourites menu, create a link to your favourite recipes in the recipe menu.



Select the
“favourites” menu



Select “add”



Select the type of
recipe



Select the recipe you want
to appear as a favourite



Select the number of
people



Select the required
cooking time



Select the
“modify” menu



Change the number of
people

N.B.: “Modify” function allows you to adjust the cooking time and the number of people for a recipe already saved in the favourites.

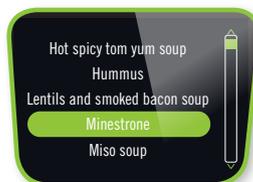
PREPARE A RECIPE ALREADY SAVED AS A FAVOURITES



Select the
“favourites” menu



Select “my list”



Select the recipe that
you want to prepare



Follow the instructions
as for a normal recipe

DELETE A RECIPE FROM THE FAVOURITES MENU



Select the
“favourites” menu



Select “delete”

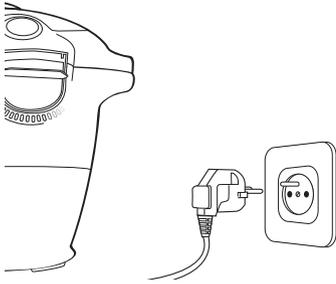


Select the recipe you
want to delete



Follow the instructions

CLEANING MAINTENANCE



Once you have finished cooking your dish, disconnect the appliance to clean. Clean the appliance after each use.



You can wash the cooking pot and steam basket in soapy hot water or in the dishwasher. Clean the body of the appliance using a damp cloth.

After several times in the dishwasher, the exterior of the tank may become discoloured. You may clean it using a scraper sponge.



After each use, remove the condensation trap and wash carefully in clear water or in the dishwasher. Take care to dry well. Return to its original position.



To clean the metal lid, by hand or in the dishwasher, you need to remove the valve cover.

1. Unscrew the screw at the centre of the metal lid
2. Take off the metal lid
3. Remove the valve cover



CLEANING IN THE DISHWASHER:

you can place the metal lid in the dishwasher, without removing the valves. After placing in the dishwasher, remove the ball and blow in the pipe to check that it is not blocked. Dry the ball and its support carefully using a soft cloth.



Before reinstalling the ball, check that the pipe is not blocked by blowing into it.



CLEANING BY HAND:

you can clean the metal lid using soapy hot water. Firstly, remove the ball then clean completely. Dry the ball and its support using a soft cloth.



Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged.



Before removing the internal lid, clean the upper part of the cooking pot. Clean the inside of the appliance's metal lid using a damp sponge and check that the manometric rod is properly positioned to ensure that it is not blocked. Rinse under water and check the mobility of the safety pin.



Replace the watertight seal at least every three years. This operation will be performed in an Approved Service Centre.



Do not store the appliance with the lid closed. Leave open or half open; this will prevent unpleasant odours.



In the event of accidental immersion of the appliance or if water is spilt directly on the heating element when the pot is not in position, take the appliance to an Approved Service Centre.



Transport the appliance using the two side handles. For greater safety, check that the handle is in the closed position. For greater safety, check that the lid is locked.



Clean the outside of the appliance's lid using a damp sponge. Clean the silencing valve at the back of the lid.



Clean the upper part of the cooking pot using a damp cloth. Clean the condensation trap using a damp cloth. Rinse under water and check that the manometric rod can move around.

Clean the seal on the metal lid using a damp cloth then rinse thoroughly. Do not use sharp objects.

SAFETYFEATURES

Your pressure cooker contains several safety features:

Safety When Opening:

- If your pressure cooker is under pressure, the manometric rod is in the upper locking position, which prevents the cover from opening. Never try to force open your pressure cooker.
- It is especially important not to apply pressure to the manometric rod.
- Ensure that the internal pressure has fallen (additional steam escaping from the safety valve) prior to trying to open the cover.

Two Overpressure Safety Features:

- First device: the safety valve releases the pressure – see chapter on Cleaning and Maintenance, page 60 - 62.
- Second device : the joint let off steam on the back of the cover

If one of the overpressure safety features is triggered:

Turn off your appliance.

Let your pressure cooker completely cool down.

Open it.

Check and clean the safety valve, decompression ball and gasket. See chapter on Cleaning and Maintenance.

If your product leaks or is no longer operational after having performed these checks and cleaning, return it to a SEB authorised Service Centre.

Regulating your appliance:

The pressure can be regulated by switching the heating element on or off.

To minimise the effects of thermal inertia and improve regulation accuracy, the decompression ball can be automatically triggered to briefly release steam from time to time.

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The lid does not close	There are foreign bodies between the pot and the heating plate	Remove the pot, check that the heating plate, central element and under the pot are clean. Also check that the central element can move around
	The lid open handle is not correctly positioned	Check that the open handle is completely open
	The metal lid and/or the tightening screw are not properly installed or fully screwed	Check that you have positioned all of the elements of the metal lid and that the screw is tight
The product does not decompress	The ball cover is not in place	Let the product cool completely and then remove the metal lid and position correctly the ball cover (fixed in the lock position)
The lid does not open once the steam is released	The manometric rod is still in the high position	After ensuring that no more steam is released and that the product is completely cold, insert a pick into the hole located between the open handle and the silencing valve. Be careful of steam being released once the stick is pushed in. When no more steam is released, try to open the appliance
The appliance does not become pressurised	Check that the seal, safety valve and manometric rod are clean	Clean your appliance by following the instructions provided in the instructions
	Check that the lid is locked and the marking is properly aligned with the closed padlock. Check that the manometric rod can move around and if it needs cleaning	Check that the manometric rod can move around and if it needs cleaning
	The decompression ball is not positioned correctly or dirty	Check that the ball is correctly positioned and that the cover is in the locked position. Clean and dry the ball and its support

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
ERROR CODES	Code 24: the pressure decreases while pressure cooking Code 21 and 26: pressure fails to raise	Add liquid to your recipe (water, stock or a liquid sauce) 50-100ml at a time and re-start the recipe
Steam is released from the sides of the lid during cooking (leaks)	The seal of the metal lid and/or the edges of the pot are dirty	Clean the sides of the pot and seal using a damp cloth. Do not use any sharp instruments
	Wear, cuts and deformation of the seal	The seal must be changed every three years at most. Take your appliance to an Approved Service Centre
	Pot edges damaged	Take your appliance to an approved service centre
	The metal lid nut was not screwed enough	Tighten the nut to the metal lid center correctly
Water flows behind the appliance	The condensation trap is not in position or is overflowing	Make sure that the condensation tank is properly positioned behind the appliance and that the flow pipe is not blocked
	The safety valves and/or openings are obstructed	Verify that the tank is not too full and that there are no food that expand (see Safety Instructions booklet)
The indicator is not flashing or does not come on	The LED is no longer working or the lid is not completely locked	Check that the product is completely locked. Take your appliance to an Approved Service Centre if the problem continues
The control panel does not light up	The appliance is not connected or is on standby	Check that the power lead is connected both to the appliance and the mains. Check that the appliance is not on standby by pressing the "OK" button
	The appliance is damaged	Take your appliance to an Approved Service Centre
Condensation appears on the indicator	There is condensation on the lid	Let the appliance dry in fresh air for a few hours

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
The metal lid can not be removed, it is blocked	The metal lid ball cover was not well positioned	Unscrew the nut in the metal lid center, and then press the prob into the center of the nut. This releases the lid and you can access the ball cover. Make sure it is well put back as the ball

TROUBLESHOOTING TIPS FOR USB MODELS

PROBLEMS	POSSIBLE CAUSES	SOLUTION
Key not recognised	Key other than KRUPS	Use only KRUPS USB keys
	Active language different from that of the key	Go back to the settings of your appliance: select the language of the key
	Library memory full	Delete a library
Nothing happens	You are not in the right menu	Go back to the main menu
	Key or port damaged	Contact customer service

KRUPS INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.krups.com

This product is repairable by KRUPS during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the KRUPS internet site www.krups.com

The Guarantee:

This product is guaranteed by KRUPS (company address and details included in the country list of the KRUPS International Guarantee) against any manufacturing defect in materials or workmanship for a period of 2 years starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee by KRUPS is an extra benefit which does not affect consumer's Statutory Rights. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At KRUPS's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. KRUPS's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions:

The international KRUPS guarantee only applies within the guarantee period and for those countries listed in the country list attached and is valid only on presentation of a proof of purchase. The product can be taken directly in person to an authorised service centre or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a KRUPS authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on KRUPS website (www.krups.com) or by calling the appropriate telephone number as set out in the country list to request the appropriate postal address. KRUPS shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase.

This guarantee will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow KRUPS instructions, use on current or voltage other than as stamped on the product, or a modification or unauthorised repair of the product. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- damage as a result of lightning or power surges
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damages or poor results due to wrong voltage or frequency professional or commercial use
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- mechanical damages, overloading
- accidents including fire, flood, thunderbolt, etc
- damage to any glass or porcelain ware in the product

This guarantee does not apply to any product that has been tampered with, or to damages incurred through improper use and care, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier.

In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, KRUPS may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a KRUPS authorised service centre.

The international KRUPS guarantee applies only for products purchased in one of the countries listed, and used for domestic purposes only in one of the countries listed on the Country List. Where a product purchased in one listed country and then used in another listed country:

- a) The international KRUPS guarantee does not apply in case of non conformity of the purchased product with the local standards, such as voltage, frequency, power plugs, or other local technical specifications
- b) The repair process for products purchased outside the country of use may require a longer time if the product is not locally sold by KRUPS
- c) In cases where the product is not repairable in the new country, the international KRUPS guarantee is limited to a replacement by a similar product or an alternative product at similar cost, where possible.

Consumer Statutory Rights:

This international KRUPS guarantee does not affect the statutory rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

For Australia only: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

**** Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee*

