

# KRUPS

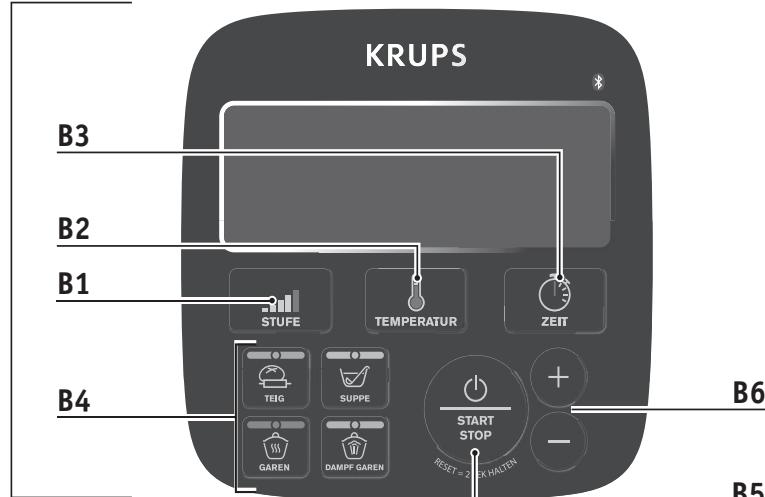
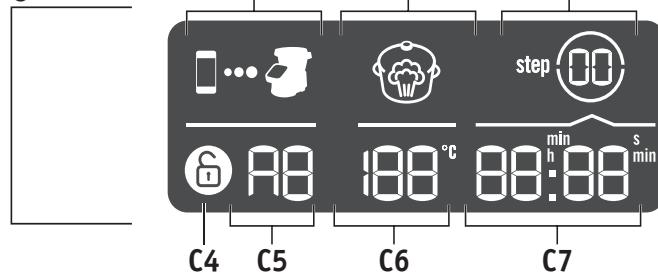
i PREP&COOK GOURMET

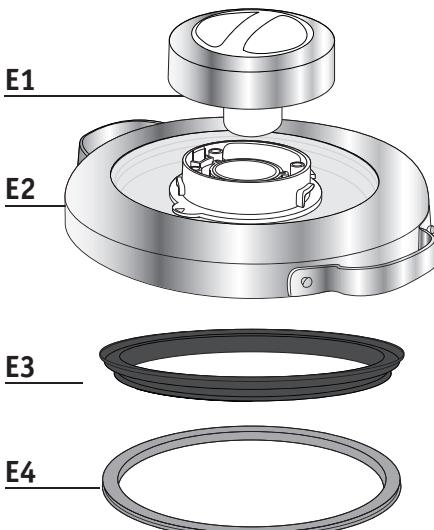
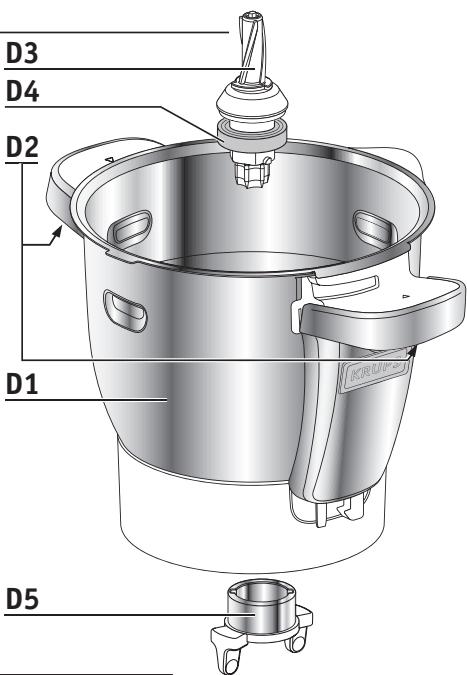
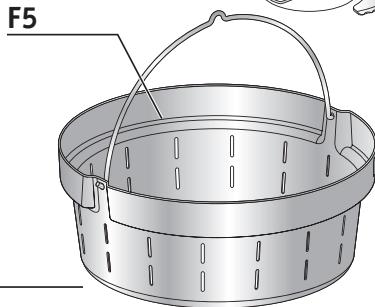
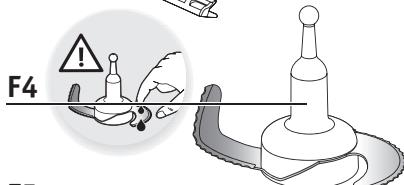
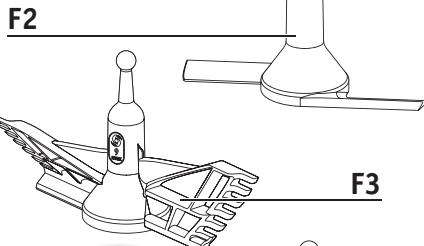
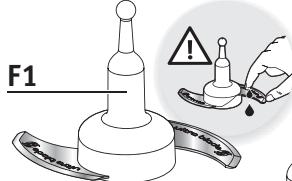
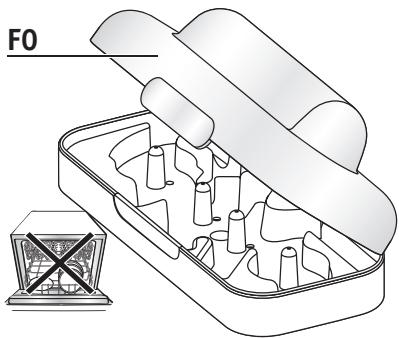


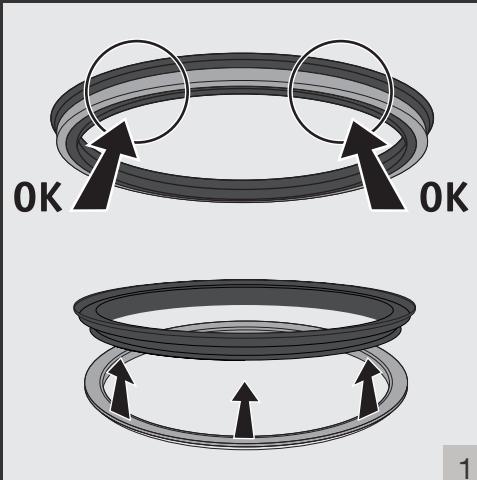
[www.krups.com](http://www.krups.com)

DE

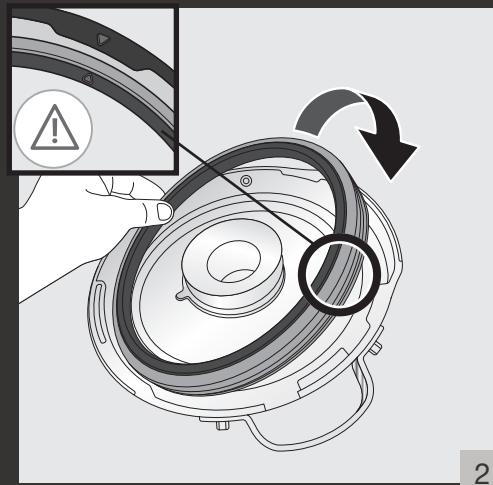
FR

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

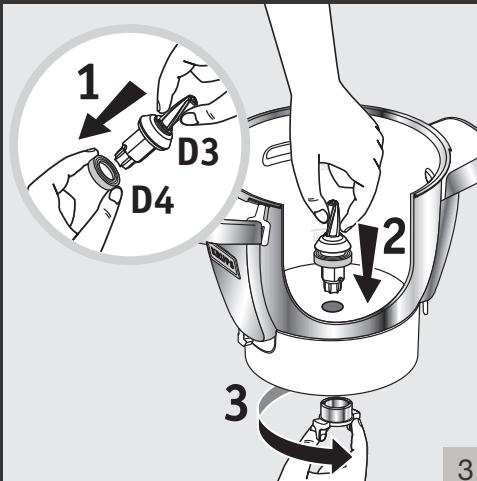
**E****D****I****F****G**



1



2



3



4.1

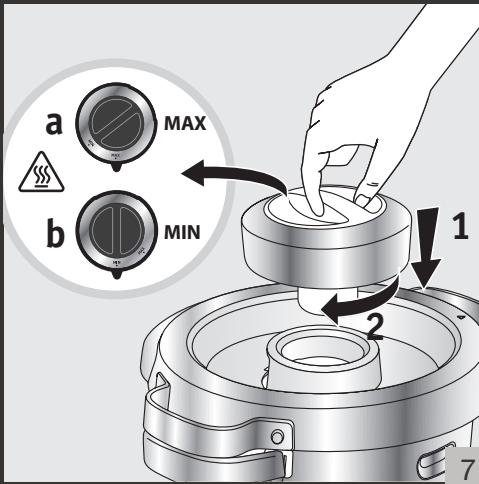




5



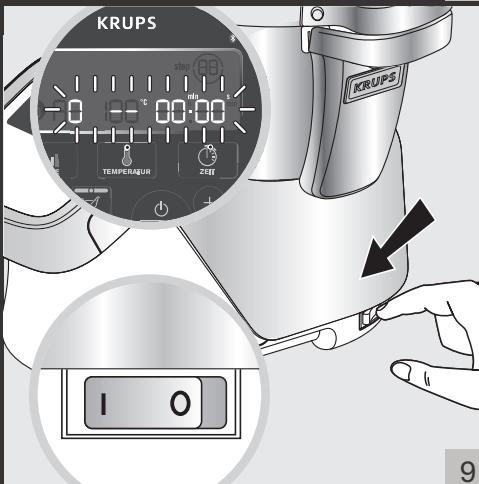
6



7



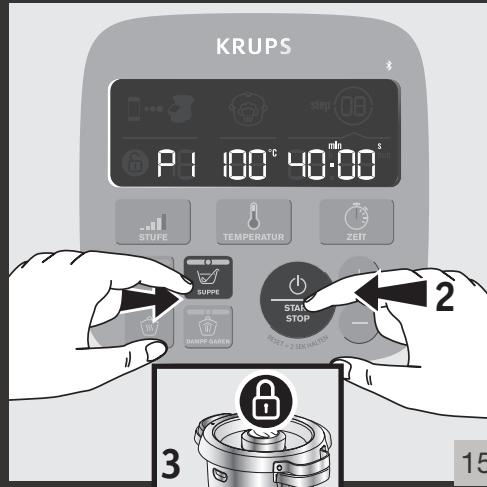
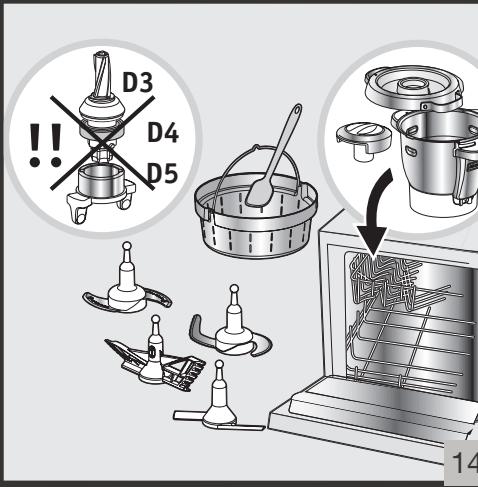
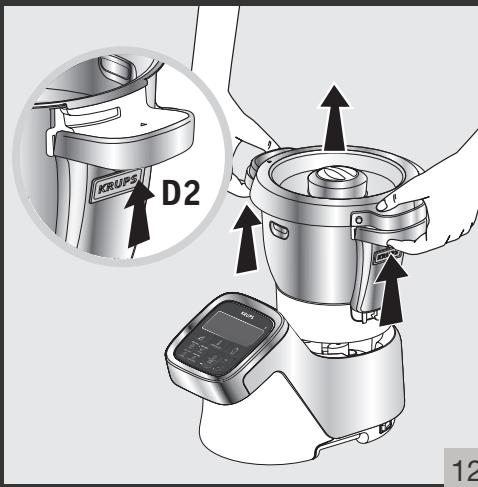
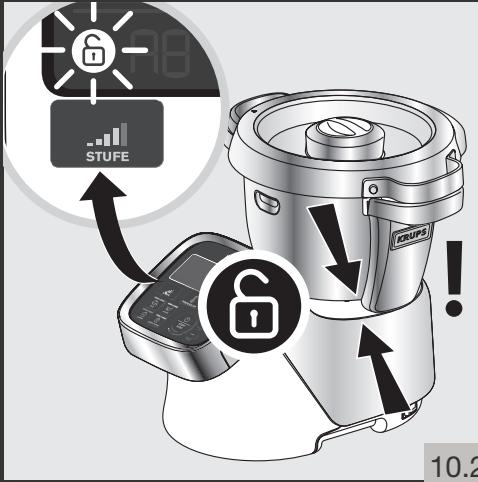
8



9



10.1



 ≥ 5  
 ≥ 50°C

KRUPS

5 50 °C 00:30

STUFE

TEMPERATUR

ZEIT

TEIG

SUPPE

GAREN

DAMPF GAREN

RESET = 2 SEK HALTEN

START STOP

+ -



KRUPS

10s 188 °C 00:10

STUFE

TEMPERATUR

TEIG

SUPPE

GAREN

DAMPF GAREN

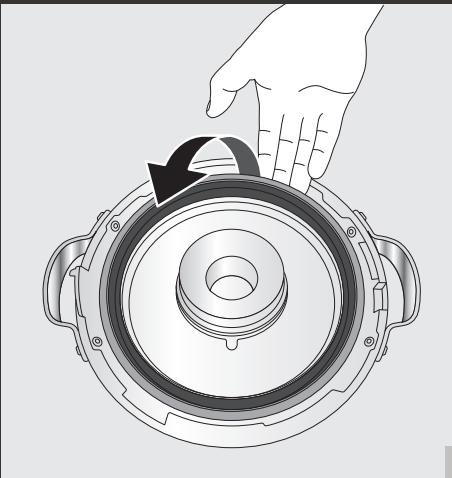
RESET = 2 SEK HALTEN

START STOP

+ -

16.1

16.2



17

### Hinsichtlich der Personensicherheit

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf: Die unsachgemäße Verwendung entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.
- Für Montage-, Demontage- und Reinigungszwecke bzw., wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen, sollten Sie dieses immer von der Stromversorgung trennen. Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht durch Erwachsene verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Bewahren Sie das Gerät und dessen Stromkabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder durch Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, diese werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder haben von dieser zuvor Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten. Es empfiehlt sich, die Kinder zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



- Während des Betriebs des Gerätes werden bestimmte Bestandteile heiß (Wand des Edelstahlbehälters und Verschlusses, abnehmbare Mitnehmer, transparente Teile des Deckels und des Dosierverschlusses, Metallteile unter dem Behälter, Korb). Diese können Verbrennungen verursachen.

Fassen Sie das Gerät an den kalten Kunststoffteilen an (Griffe, Motorblock). Die rote Aufheizkontrollleuchte weist auf Verbrennungsgefahr hin.

- Die zugänglichen Teile des Geräts können sehr heiß werden, wenn dieses in Betrieb ist.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht richtig funktioniert, wenn es beschädigt wurde oder wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sind. Aus Sicherheitsgründen darf das Kabel nur von einem autorisierten Kundendienstzentrum ausgetauscht werden (siehe Liste im Serviceheft).
- Dieses Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock **(A)** nicht unter laufendes Wasser.
- Dieses Gerät dient ausschließlich der Zubereitung von Speisen in geschlossenen Räumen und in Höhenlagen unter 2000 m. Der Hersteller übernimmt weder Garantie noch Haftung für den Fall einer gewerblichen, unsachgemäßen oder nicht den Angaben der Bedienungsanleitung entsprechenden Nutzung des Gerätes.

■ Dieses Gerät ist nicht für folgende haushaltsübliche Anwendungen vorgesehen (wird nicht von der Garantie abgedeckt), wie zum Beispiel:

- In Kochnischen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
- In Teeküchen für das Personal in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen.
- In landwirtschaftlichen Betrieben.
- Für Hotel- und Motelkunden, bzw. in sonstigen derartigen Unterbringungen,
- In Gästezimmern o. Ä.



■ Während des Betriebs entsteht Dampf, der Verbrennungen verursachen kann. Gehen Sie mit Deckel und Dosierverschluss vorsichtig um (verwenden Sie bei Bedarf einen Handschuh, Topflappen usw.). Fassen Sie den Dosierverschluss an seinem Mittelteil an.

■ Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Dichtung nicht auf den Dichtungsträger gesetzt ist, wenn der Dichtungsträger nicht in dem Deckel eingesetzt ist. Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, muss der Deckel unbedingt korrekt eingesetzt werden (außer im Falle anderslautender Angaben im Rezept).

**ACHTUNG:** Bei unsachgemäßer Verwendung des Geräts besteht Verletzungsgefahr. Gehen Sie vorsichtig mit den Messern des Ultrablade-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (F4) um, wenn Sie diese reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Diese sind sehr scharf.



Verstauen Sie das Ultrablade-Hackmesser (F1) nach jedem Gebrauch im Behälter.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in das Küchengerät geben; diese können bei Siedetemperaturen aus dem Gerät spritzen.

**WARNHINWEIS:** Seien Sie bei der Bedienung Ihres Gerätes stets vorsichtig (bei Reinigung, Befüllen und Ausgießen): Vermeiden Sie jegliches Überlaufen von Flüssigkeiten auf den Stecker.

**WARNHINWEIS:** Die Oberfläche des Heizelements gibt auch nach dem Gebrauch Restwärme ab.

Achten Sie darauf, dass Sie die Griffe Ihres Produktes während des Heizvorgangs und bevor das Gerät nicht komplett abgekühlt ist, nicht anfassen (Griff mit Drücker D2, Griff für den Deckel E2 und Dampfregler E1).

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung durch, um Informationen über den richtigen Umgang mit der Geschwindigkeitsregulierung und den Funktionszeiten von jedem Zubehör und jedem Programm zu erhalten.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, um Informationen über den Aufbau und das

Anbringen des Zubehörs am Gerät zu erhalten.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung, um Informationen über die Reinigung und Wartung des Gerätes zu erhalten.

Befolgen Sie bei der Reinigung des Gerätes die Reinigungsanweisungen:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Reinigen Sie das Gerät nicht, wenn es noch heiß ist.
- Reinigen Sie es mit einem feuchten Tuch oder Schwamm.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.

## **NUR FÜR DEN EUROPÄISCHEN MARKT:**

- Bewahren Sie das Gerät und dessen Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.  
Es ist untersagt, Kinder mit dem Gerät spielen zu lassen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnden Erfahrungen bzw. Kenntnissen verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren verwendet werden, sofern diese beaufsichtigt werden oder zuvor eine adäquate Unterweisung bezüglich der sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und sich der möglichen Risiken bewusst sind. Reinigung und Pflege dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese älter als 8 Jahre sind und dabei von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.

## **Hinsichtlich des elektrischen Anschlusses**

- Das Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.
- Das Gerät ist ausschließlich für den Betrieb mit Wechselstrom ausgelegt. Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt.
- Jeglicher Anschlussfehler führt zum Verlust des Garantieanspruchs.
- Trennen Sie das Gerät nie von der Stromversorgung, indem Sie am Kabel ziehen.
- Lassen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals in die Nähe von oder in Berührung mit Flüssigkeiten, heißen Geräteteilen, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.

## **Hinsichtlich eines falschen Gebrauches**

- Berühren Sie den Deckel nicht, bevor sich das Gerät vollständig im Stillstand befindet (Stopptaste); warten Sie, bis sich die gemixten Zutaten nicht mehr

## in Bewegung befinden.

- Geben Sie immer zuerst die festen Zutaten in den Behälter und fügen Sie erst dann die flüssigen Zutaten hinzu (**siehe Abb. 11**), ohne jedoch die Höchstmarke zu überschreiten, die auf der Innenseite des Behälters gekennzeichnet ist. Wenn der Behälter zu voll ist, kann kochendes Wasser herausspritzen.
- Achten Sie beim Dampfgaren darauf, dass das Wasservolumen von 0.7 Liter nicht überschritten wird (**siehe Abb. 4.1**) (außer im Falle anderslautender Angaben im Rezept).
- Halten Sie niemals Ihre Finger oder sonstige Gegenstände in den Behälter, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Benutzen Sie den Behälter nicht zum Tiefgefrieren oder Sterilisieren.
- Verwenden Sie Ihr Gerät nur auf einer stabilen, hitzebeständigen, sauberen und trockenen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von empfindlichen Gegenständen, einer Wand oder in einem Schrank auf: Der austretende Dampf könnte Schäden verursachen.
- Stellen Sie Ihr Gerät nicht in die Nähe einer eingeschalteten Wärmequelle (Kochplatte, elektrisches Haushaltsgerät, usw.).
- Bedecken Sie den Deckel nicht mit einem Lappen o. Ä., und versuchen Sie nicht die Öffnung für den Deckel zu verstopfen; verwenden Sie dazu den Dampfregler.
- Vermeiden Sie es, Ihre Haare, Schals, Krawatten usw. über das sich im Betrieb befindende Gerät zu halten.
- Die Zubehörteile dürfen nicht in den Mikrowellenherd gegeben werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Die in der Bedienungsanleitung angegebene Höchstmenge darf keinesfalls überschritten werden.
- Reinigen oder verstauen Sie das Gerät erst in abgekühltem Zustand.
- Stellen Sie den Behälter zum Abkühlen nicht in das Gefrierfach, sondern benutzen Sie den Kühlenschrank.

## Kundendienst

- Reinigen oder verwenden Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit nur für Ihr Gerät geeignete und bei einem autorisierten Kundendienst erworbene Zubehör- und Ersatzteile.
- Außer den üblichen Reinigungs- und Instandhaltungsarbeiten, welche der Kunde selbst durchführen kann, muss jeder weitere Eingriff von einem autorisierten Kundendienstzentrum durchgeführt werden.
- Siehe Tabelle „Was tun, wenn Ihr Gerät nicht funktioniert?“ am Ende der Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie den Behälter zum Abkühlen nicht in das Gefrierfach, sondern benutzen Sie den Kühlenschrank.



Beim Durchlesen dieser Bedienungsanleitung erhalten Sie Tipps für die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten Ihres Geräts - die Zubereitung von Suppen, Schmorgerichten und Pasta oder das Dampfgaren.

## BESCHREIBUNG DES GERÄTES

- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Motorblock  | <b>D1:</b> Edelstahlbehälter  |
| <b>B</b> Bedienfeld  | <b>D2:</b> Drücker  |
| <b>B1:</b> Geschwindigkeitsregler  | <b>D3:</b> Abnehmbarer Mitnehmer                                      |
| <b>B2:</b> Temperaturschalter für den Garprozess und/oder Aufheizkontrollleuchte | <b>D4:</b> Dichtungsring  |
| <b>B3:</b> Schalter Betriebsdauer/Peering  | <b>D5:</b> Sicherungsring des Mitnehmers                              |
| <b>B4:</b> Wahltasten Automatikprogramme   |   |
| <b>B5:</b> Taste START/STOP/RESET  |   |
| <b>B6:</b> Schalter „+“ / „-“  |   |
| <b>C</b> LCD-Display   | <b>E</b> Deckeleinheit  |
| <b>C1:</b> Anzeige   | <b>E1:</b> Dampfregler  |
| Verbindungskontrollleuchte   | <b>E2:</b> Deckel   |
| <b>C2:</b> Anzeige Dampfgarprogramm  | <b>E3:</b> Dichtungsträger  |
| <b>C3:</b> Anzeige des aktuellen Schritts in der detaillierten Rezeptanleitung   | <b>E4:</b> Dichtungsring  |
| <b>C4:</b> Anzeige Sicherheitskontrollleuchte                                    |   |
| <b>C5:</b> Anzeige Geschwindigkeit   | <b>F</b> Zubehörteile:  |
| <b>C6:</b> Anzeige Temperatur  | <b>F0:</b> Zubehördose  |
| <b>C7:</b> Anzeige Zeit  | <b>F1:</b> Ultrablade Universalmesser                                 |
| <b>D</b> Behältereinheit   | <b>F2:</b> Misch-/Rühraufsatz   |
|  | <b>F3:</b> Schlag-/Rühraufsatz  |
|  | <b>F4:</b> Knet-/Mahlmesser   |
|  | <b>F5:</b> Dampfgareinsatz  |
|  | <b>G</b> Küchenspachtel   |
|  | <b>H</b> Schalter 0/1 zum Abschalten der Stromversorgung Ihres Geräts |
|  | <b>I</b> Reinigungsbürste   |

## TECHNISCHE GERÄTEDATEN

<b>Leistung:</b>	1550 W (1000 W: Heizelement / 550 W: Motor )
<b>Temperaturbereich:</b>	von 30° bis 130°C; erhöhbar in Stufen von 5°C.
<b>Betriebsdauer:</b>	5 Sekunden bis 2 Stunden erhöhbar in Stufen von min. 5 Sekunden und max. 1 Minute.
<b>Anzahl der Geschwindigkeiten:</b> <b>13</b>	- 2 Intervall Geschwindigkeitsstufen: Geschwindigkeit 1 (5 s On / 20 s Off). Geschwindigkeit 2 (10 s On / 10 s Off).  - 10 progressive Geschwindigkeitsstufen (Geschwindigkeiten 3 bis 12).  - 1 Intervallbetrieb bei maximaler Geschwindigkeit (V13)

# IHR GERÄT

Ihr Gerät bietet folgendes Zubehör:

Universalmesser	 ultrablade	Suppenmixer		3 Min	3 L	-->100°C
		Kompottmixer		40 s	1 Kg	-->100°C
		Gemüse zerkleinern		15 s	1 Kg	-->100°C
		Fleisch zerkleinern		30 s	1 Kg	-->100°C
		Fisch zerkleinern		15 s	1 Kg	-->100°C
<b>!! Verwenden Sie dieses Zubehörteil nicht, um harte Zutaten zu zerkleinern, verwenden Sie dafür das Knet-/Mahlmesser F4.</b>						
Misch-/Rühraufsatz		Rissolen		5 Min	500 g	130°C
		Schmortopf		45 Min	2,5 L	95°C
		Risottos		22 Min	1,5 Kg	95°C
		Ratatouilles, Chutneys, Hülsenfrüchte (Einstellungen: siehe Rezeptbuch)				
Schlag-/Rühraufsatz	 !!  9 max	Eiweiß		5/10 Min	7 max	
		Mayonnaisen, Schlagsahne		2/5 Min	0,5 L	
		Saucen, Cremes, Füllungen	bis	1/20 Min	1 L	60>90°C
		Kartoffelpüree	bis	1 Min	1 L	---
		Polenta	bis	1/16 Min	1 L	90°C
Knet- und Mahlmesser		Kneten von Nudeln und Weißbroteig		2 Min 30 s	1,2 Kg	
		Kneten von Biskuitteig, Brandteig und Spezialbroten		2 Min 30 s	1 Kg	
		Kneten von Hefeteigen (Brioche, Napfkuchen)	+	1 Min 30 s	0,8 Kg	
		Lockere Teigmassen mischen (Sandkuchen)	+	40 s	1 Kg	
		Schalenfrüchte fein mahlen		3 Min	0,6 Kg	
		Zerkleinern von harten Produkten		1 Min	0,6 Kg	
		Zerstoßen von Eis		1 Min	6 bis 10	
		Pfannkuchen-, Waffelteig		1 Min	1,5 L	
Dampfgareinsatz		Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder Fleisch		20/40 Min	1 Kg	100°C
		Suppe mit Stückchen		3 Min	3 L	100°C
Deckel		Dampfreglerverschluss				
		- Maxi (a) = Dampfgaren				
		- Mini (b) = Risotto, Dessertcremes, Saucen...				

Diese Zubehörteile verfügen ebenfalls über Greifflächen, um die Handhabung bei deren Verwendung während der Zubereitung zu erleichtern.

Der i-Prep&Cook Gourmet kann sowohl im verbundenen als auch im nicht verbundenen Modus betrieben werden. Ebenso bietet er zwei Betriebsmodi: das Automatikprogramm und den manuellen Modus.

### ■ Betrieb mit Automatikprogramm:

Geschwindigkeit, Gartemperatur und Dauer sind voreingestellt, um die Zubereitung von Suppen, Schmorgerichten und Pasta oder das Dampfgaren im Automatikbetrieb zu ermöglichen.

### ■ Manueller Betrieb:

Geschwindigkeit, Gartemperatur und Dauer können individuell eingestellt werden, um die Zubereitung Ihren persönlichen Wünschen anzupassen.

## IHR GERÄT IST MIT EINER SICHERHEITSVERRIEGELUNG DES DECKELS AUGESTATTET.

■ Der Deckel wird bei jeder Inbetriebnahme des Geräts gesichert. Dadurch ist das Öffnen des Deckels während der Zubereitung eines Rezepts blockiert (**siehe Abb. 15**). **Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, solange er blockiert ist.** Bei jedem Ausschalten des Geräts wird diese Sicherheitsblockierung aufgehoben. Wenn Sie eine Temperatur von mindestens 50°C und eine Geschwindigkeit von mindestens 5 ausgewählt haben, wird ein Countdown von 10 Sekunden auf dem LCD-Display des Bedienfeldes angezeigt (**siehe Abb. 16**). Erst nach Ablauf des Countdowns kann der Deckel geöffnet werden.



## ANBRINGEN DES BEHÄLTERS, DER ZUBEHÖRTEILE UND DER DECKELEINHEIT

- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch mit Ausnahme des Motorblocks (**A**) alle Zubehörteile (**D, E, F, G**) mit warmem Seifenwasser. Ihr Behälter (**D**) ist mit einem Achszapfen ausgestattet (**D3**), der zur leichten Reinigung abgenommen werden kann.
- Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass das gesamte Verpackungsmaterial entfernt wurde, insbesondere der Schutz zwischen Behälter (**D**) und Motorblock (**A**).

■ Legen Sie die Dichtung (**E4**) auf den Dichtungsträger (**E3**) (**siehe Abb. 1**) und befestigen Sie die Einheit auf dem Deckel (**E2**) (**siehe Abb. 2**).

■ Legen Sie den Dichtungsring (**D4**) auf den gemeinsamen Mitnehmer (**D3**). Verriegeln Sie die Einheit am Boden des Behälters, indem Sie den Verriegelungsring (**D5**) verwenden (**siehe Abb. 3**).

■ Positionieren Sie das gewünschte Zubehör in dem Behälter:

- das Zubehör (**F1, F2, F3 oder F4**) auf dem gemeinsamen Mitnehmer am Behälterboden (**siehe Abb. 4**),
  - beim Dampfgaren den Dampfkorb (**F5**) im Behälter (**siehe Abb. 4.2**), nachdem zuvor der Behälter mit 0,7 l Flüssigkeit (Wasser, Sauce ...) gefüllt wurde (**siehe Abb. 4.1**).

■ Geben Sie die Zutaten in den Behälter oder den Dampfkorb.

■ Setzen Sie den Deckel auf den Behälter (**D**) und ordnen Sie die beiden Dreiecke gegenüberliegend an (**siehe Abb. 5**), verriegeln Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung (**siehe Abb. 6**).

Setzen Sie den Behälter (**D**) auf den Motorblock, bis Sie ein „Klicken“ hören (**siehe Abb. 7**).

  
Bei der Einstellung „Mini“ kann am meisten Kondensflüssigkeit entweichen, wodurch Sie Speisen oder Saucen mit einer besseren Konsistenz erhalten (Risotto, Dessertcremes, Saucen etc...).

  
Bei der Einstellung „Maxi“ kann am meisten Hitze und Dampf im Behälter gehalten werden, für das Dampfgaren verschiedenster Speisen (Suppen etc...).

Mit dieser Einstellung werden Spritzer während des Mixvorganges verhindert.

- Positionieren Sie den Behälter (**D**) so auf den Motorblock (**A**), dass beim Einrasten ein Klickgeräusch ertönt (**siehe Abb. 8**).
- Das Gerät startet nur, wenn der Behälter und der Deckel korrekt auf dem Motorblock positioniert und verriegelt sind.

**Bei falscher Anordnung oder schlechter Verriegelung von einem der beiden (siehe Abb. 10.1 und 10.2), beginnt die Sicherheitskontrollleuchte  zu blinken, sobald eine Funktion aktiviert wird.**

## VERWENDUNG DES BEDIENFELDES (B)

Auswahl eines automatischen Programms:



Auswahl der Motorgeschwindigkeit  
2 Intervall Geschwindigkeitsstufen und 10 progressive Geschwindigkeitsstufen.



Erhöhung der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur Verringerung der Geschwindigkeit, der Dauer und der Temperatur.

Intervallbetrieb bei maximaler Geschwindigkeit (V13)



Taste mit **3 Funktionen:**

- „**Bestätigen**“ des gewählten Automatikprogramms oder, im manuellen Modus, der gewählten Parameter (Geschwindigkeit, Gartemperatur, Zeit).
- „**Pause**“ während eines Gebrauchs, wenn das Gerät gestartet wurde.
- „**Zurücksetzen**“ der ausgewählten Einstellungen, indem die Taste zwei Sekunden lang gedrückt wird.
- „**Bestätigen des Schritts**“ in der detaillierten Rezeptanleitung.



Auswahl der Kochtemperatur. Von 30° bis 130°C Aufheizkontrollleuchte: Sie leuchtet beim Start des Kochvorganges auf und erlischt, sobald die Temperatur im Inneren des Behälters auf unter 50°C abgesunken ist.



Auswahl der Betriebsdauer. 5 Sekunden bis 2 Stunden.

**Peering** bei erster Verbindung

### Gebrauchstipps:

Ihr Gerät ist mit einem Mikroprozessor ausgestattet, der dessen Stabilität kontrolliert und analysiert. Im Falle der Instabilität wird die Geschwindigkeit des Motors automatisch verringert. Falls das Problem anhält, wird der Motor angehalten und auf dem Bildschirm wird „STOP“ angezeigt.

- Überprüfen Sie, ob die Menge der Zutaten nicht zu groß ist, und, ob die Geschwindigkeit korrekt ausgewählt wurde.
- Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
- Starten Sie Ihr Gerät anschließend neu.

## INBETRIEBNAHME IM VERBUNDENEN MODUS

Frequenz: 2,40 GHz. Maximale Übertragungsleistung: 7,7 dBm

### Einschalten Ihres Geräts

Ihr Gerät ist mit einem Ein-/Aus-Schalter ausgestattet. Stellen Sie diesen Schalter auf „1“ (siehe Abb. 9).

Auf dem LCD-Display werden sämtliche Parameter mit „0“ angezeigt.

Im verbundenen Modus leuchtet das LCD-Display des i-Prep&Cook Gourmet blau.

### VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Die Liste der mit i-Companion kompatiblen Smartphone- und Tablet-Modell finden Sie über den <http://www.krups.com>.



### I PREP&COOK GOURMET-INSTALLATION

Was brauche ich für die i-Prep&Cook Gourmet-Installation?

- Die i-Prep&Cook Gourmet - App - kostenloser Download im App Store (iPhone/iPad) und auf Google Play (Android).
- Eine Bluetooth-Verbindung mit Ihrem Smartphone oder Tablet Bluetooth® Smart 4.0: Der i-Prep&Cook Gourmet verbindet sich mit Ihrem Smartphone/Tablet, ohne dass ein Kabel benötigt wird.
- Das Smartphone/Tablet muss sich in der Nähe des i-Prep&Cook Gourmet befinden (die Reichweite der Verbindung variiert mit den räumlichen Gegebenheiten).
- Eine Steckdose für den Anschluss des i-Prep&Cook Gourmet : Nur bei bestehender Stromversorgung verbindet sich der i-Prep&Cook Gourmet mit Ihrem Smartphone/Tablet.

#### Zu Bluetooth® Smart\*

Mit der **Bluetooth® Smart** 4.0-Technologie (oder Bluetooth Low Energy) ist eine kabellose Verbindung zwischen einer App und einem Gerät bei sehr geringem Stromverbrauch möglich.

### ERSTE VERBINDUNG DES I PREP&COOK GOURMET IM VERBUNDENEN MODUS

#### Download der App

Laden Sie zunächst die App auf Ihr Smartphone/Tablet herunter. Gehen Sie hierfür in den App Store für iOS oder auf Google Play für Android.

Haben Sie die Anwendung heruntergeladen, können Sie mit dem i Prep&Cook Gourmet in nur wenigen Minuten und ohne Erstellen eines Kontos Ihre ersten Speisen zubereiten (zur Auswahl stehen einige Rezepte, ohne dass Sie ein Konto einrichten müssen).

Haben Sie Ihr Konto in der App erstellt, steht Ihnen der gesamte Inhalt zur Verfügung, um unterschiedlichste Menüs kreieren zu können.

\*Die Marke und Logos Bluetooth® sind eingetragene Marken der Bluetooth SIG, Inc. Ihre Verwendung durch die SEB-Gruppe wurde vorab genehmigt.

- Google Play und Android sind eingetragene Marken der Google Inc.

- Apple und das Apple-Logo sind in den Vereinigten Staaten und anderen Ländern eingetragene Marken der Apple Inc. App Store ist eine Dienstleistermarke der Apple Inc.

## Einschalten des i Prep&Cook Gourmet

Ihr Gerät ist mit einem Ein-/Aus-Schalter (**H**) ausgestattet. Stellen Sie diesen Schalter auf „1“ (siehe Abb. 9).

## Aktivieren der Bluetooth-Verbindung

Nähern Sie sich dem i-Prep&Cook Gourmet und stellen Sie sicher, dass die Bluetooth-Verbindung Ihres Smartphones/Tablets aktiviert ist.

## Starten der Anwendung

Starten Sie die Prep&Cook-App, indem Sie auf das Icon „i-Prep&Cook Gourmet“ klicken.



## Peering

Was bedeutet Peering?

Bei der ersten Verbindung erkennen sich die von Ihnen auf Ihr Smartphone/Tablet heruntergeladene App und der i-Prep&Cook Gourmet schnell und automatisch, sofern Sie die nachstehenden Schritte korrekt befolgen.

Wenn Sie möchten, können Sie den i Prep&Cook Gourmet mit bis zu 10 Geräten verknüpfen.

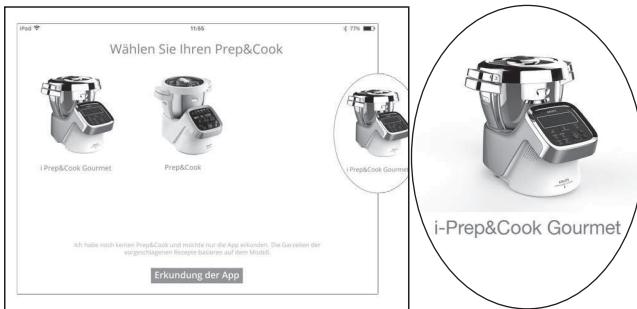
Verknüpfen Sie hierfür jedes Gerät einzeln (siehe Peering).

Zeitgleich kann jedoch immer nur ein Gerät verbunden sein.

- Lassen Sie Cookies zu. Indem Cookies Ihre Nutzereinstellungen erfassen, tragen sie zur Verbesserung der App bei.



- Wählen Sie Ihr Gerät aus.

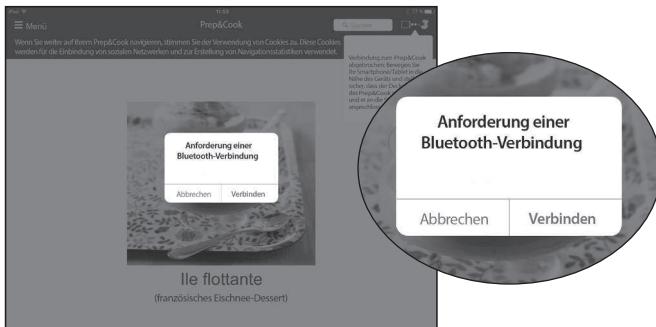


- Verlangt die App dies, halten Sie die Zeit-Taste  (B3) des i Prep&Cook Gourmet 4 Sekunden lang gedrückt.



Die Verbindungskontrollleuchte  (C1) blinkt über einen Zeitraum von maximal 30 Sekunden. In dieser Zeit verbindet sich der i Prep&Cook Gourmet mit Ihrem Smartphone/Tablet.

- Bestätigen Sie die Peering-Anfrage, die auf Ihrem Smartphone/Tablet angezeigt wird, oder gehen Sie in das Nachrichtencenter, um das Peering zu bestätigen.



Leuchtet die Verbindungskontrollleuchte (C1) permanent, ist die Verbindung hergestellt.

**Anmerkung:** Nach erfolgtem Peering erkennt der i Prep&Cook Gourmet bei späteren Verbindungen Ihr Smartphone/Tablet automatisch. Sie müssen den Peering-Vorgang nicht wiederholen.

**Die Verbindung wurde hergestellt.** 

Ihr i Prep&Cook Gourmet ist jetzt mit Ihrem Smartphone/Tablet verbunden. Das vorstehende Icon gibt an, dass die Verbindung hergestellt wurde.

**Die Verbindung konnte nicht hergestellt werden.** 

Das vorstehende Icon gibt an, dass die Verbindung nicht hergestellt wurde.  
Wiederholen Sie die nachfolgenden Schritte:

- Nähern Sie sich dem i Prep&Cook Gourmet.
  - Stellen Sie sicher, dass der i Prep&Cook Gourmet an den Strom angeschlossen ist und die Steckdose einwandfrei funktioniert.
  - Stellen Sie sicher, dass Ihr Smartphone/Tablet kompatibel ist (siehe Kompatibilitätsliste auf [www.krups.com](http://www.krups.com)).
  - Stellen Sie sicher, dass die Bluetooth-Verbindung Ihres Smartphones/Tablets aktiviert ist.
  - Wiederholen Sie das Peering und lesen Sie die FAQ (häufig gestellte Fragen).
- Besteht das Problem weiter, stellen Sie sicher, dass Ihr Smartphone/Tablet kompatibel ist.  
Wenn Sie ein Android-Gerät verwenden, stellen Sie sicher, dass es sich um ein kompatibles Modell handelt (siehe Kompatibilitätsliste auf [www.krups.com](http://www.krups.com)).
- Im Menü der App können Sie unsere gesamte Rezeptauswahl entdecken.

## ☰ Menü

Im verbundenen Modus wird bei einem Garprozess mit detaillierter Rezeptanleitung der aktuelle Schritt durch Drücken der Reset-Taste beendet. Ein erneutes Drücken der Reset-Taste beendet den Garprozess.

## FAQ: HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

### Welcher Platz ist für den i Prep&Cook Gourmet geeignet?

- Stellen Sie den i Prep&Cook Gourmet auf eine Ebene und stabile Oberfläche.
- Um zwischen dem i Prep&Cook Gourmet und Ihrem Smartphone/Tablet eine optimale Verbindung zu gewährleisten, wird empfohlen, jedwede Bedienung, die einer Verbindung bedarf, in angemessener Entfernung vorzunehmen.
- Leuchtet die Verbindungskontrollleuchte (C1) permanent, sind Ihre Geräte verbunden.
- Wurde die Verbindung unterbrochen (das Symbol der Verbindung ist durchgestrichen), nähern Sie sich Ihrem i-Prep&Cook Gourmet, um die Verbindung wieder herzustellen.



### Was geschieht, wenn die Verbindung während eines Garprozesses unterbrochen wird?

Wurde die Verbindung zwischen dem i Prep&Cook Gourmet und Ihrem Smartphone/Tablet während eines Garprozesses unterbrochen, werden beide Geräte automatisch synchronisiert, sobald die Verbindung wieder hergestellt ist. Sie können dann mit dem Schritt des Garprozesses fortführen, der zum Zeitpunkt der Unterbrechung der Verbindung durchgeführt wurde.

### Kann ich den i Prep&Cook Gourmet auch ohne die App nutzen?

Ihr Gerät kann auch ohne Anwendung genutzt werden (siehe Inbetriebnahme im nicht verbundenen Modus). Lesen Sie hierzu den Abschnitt „Gebrauch des Geräts“.

Von den zahlreichen Vorteilen des verbundenen Produkts können Sie aber nur mit der App profitieren.

### Kann der i Prep&Cook Gourmet mit mehreren Smartphones oder Tablets genutzt werden?

Wenn Sie möchten, können Sie den i Prep&Cook Gourmet mit mehreren Geräten verknüpfen. Hierzu verknüpfen Sie jedes Gerät einzeln (siehe Peering).  
Zeitgleich kann jedoch immer nur ein Gerät verbunden sein.

### Muss die Bluetooth-Verbindung meines Smartphones ständig aktiviert sein?

Die Bluetooth-Verbindung muss aktiviert sein, um die App und den i Prep&Cook Gourmet zu synchronisieren.

# INBETRIEBNAHME IM NICHT VERBUNDENEN MODUS

## VERWENDUNG DES BEDIENFELDES (B)

Wahl eines Automatikprogramms:



Teig (Liste der Unterprogramme)



Suppen (Liste der Unterprogramme)



Garen (Liste der Unterprogramme)



Dampfgaren (Liste der Unterprogramme)

## Einschalten Ihres Geräts

Ihr Gerät ist mit einem Ein-/Aus-Schalter ausgestattet. Stellen Sie diesen Schalter auf „1“. Auf dem LCD-Display werden sämtliche Parameter mit „0“ angezeigt (**siehe Abb. 9**).

Im nicht verbundenen Modus leuchtet das LCD-Display des i Prep&Cook Gourmet weiß.

## AUTOMATISCHER PROGRAMMBETRIEB



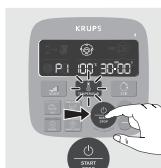
1- Wählen Sie das gewünschte Programm (**B4**). Über dem gewählten Programm leuchtet eine LED. Durch wiederholtes Drücken können die verschiedenen Unterprogramme aufgerufen werden.



2- Die vorprogrammierten Einstellungen, beispielsweise die Dauer, können (je nach ausgewähltem Rezept bzw. je nach Zutaten oder zubereiteten Mengen) geändert werden. Drücken Sie die Temperatur- (**B2**) oder die Zeit-Taste (**B3**). Der gewählte Parameter blinkt im Display (**C6-C7**).



3- Stellen Sie diese Einstellung(-en) mittels des „+/-“-Reglers ein (**B6**).



4- Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „Start“-Taste (**B5**), um das Programm zu starten. Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet

die rote Kontrollleuchte auf, um Ihnen anzuseigen, dass der Kochvorgang begonnen hat.

5- Drei Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

6- Nach Abschluss der Programme für die Zubereitung von Suppen, der Schmorgerichte P2 und P3 oder das Dampfgaren schaltet das Gerät automatisch auf die 45-minütige Warmhaltefunktion, um die Speise verzehrbereit zu halten. Im Programm für die „Garen“ P2 und P3 und im manuellen Modus läuft der Motor des Geräts mit einer bestimmten Geschwindigkeit. Dadurch werden die Speisen schonend zubereitet und es wird vermieden, dass sie am Boden des Behälters festkleben. Zum Abschalten der Warmhaltefunktion genügt es, die Stop-Taste

**(B5)** Wenn der Deckel geöffnet ist, schaltet sich die Warmhaltefunktion automatisch aus, sobald die Drücker (**D2**) betätigt oder der Behälter abgenommen wird.

Am Ende des Knetvorgangs der Teigwaren-Programme P1 und P2 geht das Gerät in den Modus „Teig aufgehen lassen“ über; hierbei beträgt die Temperatur während 40 Minuten 30°C und erlaubt es dadurch, Ihrem Teig ein größeres Volumen zu verleihen. Wenn Sie den Deckel öffnen, die Drücker (**D2**) betätigen oder den Behälter abnehmen, schaltet das Gerät in den Stand-by-Modus. Um mit der Zubereitung fortzufahren, müssen Sie auf die „Start“-Taste drücken. Wenn Sie diesen Modus abschalten wollen, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die „Stop“-Taste.

7- Drücken Sie auf die Griffe (**D2**), und heben Sie die gesamte Behältereinheit hoch (**D**) (siehe Abb. 13).

Wurde das Automatikprogramm im verbundenen Modus gestartet, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der Stop-Taste anzuhalten. Dadurch wird das automatische Programm in den Pause-Modus gesetzt. Sie können mit der Zubereitung fortfahren, indem Sie auf die „Start“-Taste drücken. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „Stop“ gedrückt.

## ENTDECKEN SIE DIE VORGESCHLAGENEN AUTOMATISCHEN PROGRAMME:

	Suppe P1	Suppe P2	Schmortopf P1	Schmortopf P2	Schmortopf P3
Automatische Programme					
„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)	10 Impulse und V12 während 2 Min.	V7-V10 während 30s	V3	V1	V2
„Standardtemperatur“ (einstellbar)	100°C (90°C bis 100°C)	100°C (90°C bis 100°C)	130°C (nicht einstellbar)	95°C (80°C bis 100°C)	95°C (80°C bis 100°C)
„Standarddauer“ (einstellbar)	40 Min (20 Min bis 60 Min)	45 Min (20 Min bis 60 Min)	5 Min (2 Min bis 15 Min)	45 Min (10 Min bis 2 St)	20 Min (10 Min bis 2 St)
Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms	45 Min	45 Min		45 Min	45 Min
Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens				5s ON bei G3 / 20s OFF	10s ON bei G3 / 10s OFF

Einige Rezepte können aufgrund des Auftretens von Blasenbildung besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.

	Dampf-garen P1	Dampf-garen P2	Teig P1	Teig P2	Teig P3
Automatische Programme					
„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)			V5 während 2 Min 30 s	V5 während 1 Min 30 s anschließend V6 während 2 Min	V3 während 40 s anschließend V9 während 3 Min
„Standardtemperatur“ (einstellbar)	100°C (nicht einstellbar)	100°C (nicht einstellbar)			
„Standarddauer“ (einstellbar)	30 Min (1 min bis 60 Min)	35 Min (1 Min bis 60 Min)	2 Min 30 s (30 s bis 2 Min 30 s)	3 Min 30 s (30s bis 3 Min 30 s)	3 Min 40 s (1 Min 40 s bis 3 Min 40 s)
Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms	45 Min	45 Min			
Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens					
Gehen von Teig 30° „Standard“ am Ende eines Programms			40 Min	40 Min	

## VERWENDUNG DES INNEREN DAMPFKORBS

Die Garzeiten sind Richtwerte und sind in der Regel ausreichend.

Verschiedene Bedingungen können die Garzeit dennoch beeinflussen:

- Größe des Gemüses (geschnitten oder nicht geschnitten)
- Menge der Zutaten im Behälter
- Gemüsevielfalt und Reifegrad

- Menge an Wasser im Behälter, die der Messskala entsprechen muss (0,7 l)  
Achten Sie darauf, den Dampfverschluss so einzusetzen, dass die Markierung „maxi“ (a) zu Ihnen hinzeigt

Wenn der Dampf nicht ausreicht, können Sie eine zusätzliche Garzeit einstellen.

### Dauer des Dampfgarens

Zutaten	Mengen (max)	Geschätzte Kochdauer	Dampfprogramm Empfehlung
Zucchini	800 g	20 Min	P1
Pastinake	800 g	25 Min	P1
Lauch (weißer Teil)	800 g	25 Min	P1
Brokkoli	500 g	20 Min	P1
Fisch	600 g (mit Backpapier)	15 Min	P1
Kartoffeln	1 kg	30 Min	P2
Karotten	1 kg	30 Min	P2
Grüne Bohnen	800 g	30 Min	P2
Helles Fleisch	600 g (mit Backpapier)	20 Min	P2

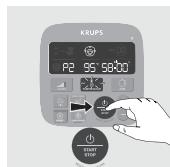
## MANUELLER BETRIEB:



1- Drücken Sie auf die Auswahltaste der Einstellung, die Sie ändern möchten: den Geschwindigkeitsregler (**B1**) oder den Gartemperaturregler (**B2**) oder den Zeitregler (**B3**). Daraufhin blinkt der ausgewählte Parameter auf der Anzeige auf (**C5- C6-C7**).



2- Stellen Sie diese Einstellung (-en) mittels des „+/-“-Reglers ein (**B6**). Aus Sicherheitsgründen ist es nicht möglich, eine Änderung der Temperatur vorzunehmen, ohne eine Kochzeit einzustellen.



3- Nachdem Sie alle Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf die „Start“-Taste (**B5**). Wenn sich Ihr Gerät im Kochmodus befindet, leuchtet die rote

Kontrollleuchte auf, um Ihnen anzuzeigen, dass der Kochvorgang begonnen hat. Wurde das Programm gestartet, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, das Gerät durch Drücken der „Stop“-Taste anzuhalten (**B5**).

In diesem Fall wird das Programm auf Pause geschaltet, zum Fortfahren drücken Sie einfach erneut auf die „Start“-Taste. Wenn Sie versehentlich das falsche Programm ausgewählt haben oder wenn Sie es abbrechen möchten, halten Sie 2 Sekunden lang die Taste „Stopp“ gedrückt.

4- Drei Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.

5- Drücken Sie auf die Griffe (**D2**) und heben Sie die gesamte Behältereinheit hoch (**D**) (siehe Abb. 13).

DEUTSCH

## REINIGUNG DES GERÄTS

■ Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock (**A**) niemals unter fließendes Wasser.

Nach Abschluss des Programms ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

■ Reinigen Sie den Behälter sofort nach der Verwendung.

■ Drücken Sie auf die Griffe (**D2**), und heben Sie den gesamten Behälter hoch (**D**).

■ Stellen Sie den Behälter auf eine ebene Fläche.

■ Entriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn eine Vierteldrehung im Uhrzeigersinn drehen. Nehmen Sie den Deckel vorsichtig ab.

■ **Gehen Sie vorsichtig mit den Messern des geschliffenen Ultrablade-/**

**Universalmessers (**F1**) und des Knet-/Mahlmessers (**F4**) um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. Entfernen Sie den Mitnehmer (**D3**), die Dichtung (**D4**), den Sicherungsring (**D5**) (siehe Abb. Fig. 12). Diese sind sehr scharf.**

■ Wenn die Teile abgekühlt sind:

- Entfernen Sie den Antrieb (**D3**), die Dichtung (**D4**), den Sicherungsring (**D5**) (siehe Abb. Fig. 12).

- Reinigen Sie den Behälter (**D**), den Mitnehmer (**D3**), die Dichtung (**D4**), den Sicherungsring (**D5**), die Zubehörteile (**F1**), (**F2**), (**F3**), (**F4**), (**F5**), den Dampfreglerverschluss (**E1**), den Deckel (**E2**), den Dichtungsring (**E4**) und den Dichtungsträger (**E3**) mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.

■ Spülen Sie die einzelnen Bestandteile unter

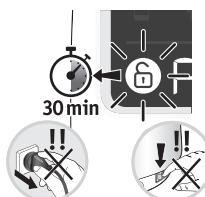
fließendem Wasser.

- Bei starker Verschmutzung mehrere Stunden in Wasser mit Spülmittel einweichen lassen und, falls nötig, mit dem Küchenspachtel (**G**) oder einem Topfkratzer abkratzen.
- Wenn der Behälter verkalkt ist, können Sie einen Topfkratzer verwenden und diesen, falls nötig, mit weißem Essig benetzen.
- Reinigen Sie den Motorblock (**A**) mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn sorgfältig ab.
- Um Ihnen die Reinigung zu erleichtern, können Sie den Behälter, die Deckeleinheit und die Zubehörteile in der Spülmaschine reinigen. Dies gilt nicht für den Mitnehmer (**D3** und **D4**) und den Sicherungsring (**D5**) (siehe Abb. 15).
- Bei der Zubereitung mit Zutaten wie

Curry, Karottensaft, usw. können sich die Zubehörteile, der abnehmbare Mitnehmer und die Deckel leicht verfärben; dies beeinträchtigt jedoch keinesfalls Ihre Gesundheit oder die korrekte Funktionsweise Ihres Geräts. Reinigen Sie aus diesem Grund die Teile umgehend nach der Verwendung.

- Bevor Sie die Behältereinheit (**D**) wieder verwenden, stellen Sie stets sicher, dass die elektrischen Kontakte unter dem Behälter sauber und trocken sind.
- Um das Aussehen und die Lebensdauer des Deckels Ihres Gerätes zu schützen, waschen Sie ihn manuell ab. Benutzen Sie nicht die scheuernde Seite des Schwamms, um Kratzer zu vermeiden.

## WICHTIG - ERGÄNZUNG DER ANLEITUNG ZUR SICHERUNG DES GERÄTES („SECU“)



Ihr Gerät ist serienmäßig mit elektronischen Motorschutzfunktionen ausgestattet, um seine Langlebigkeit zu gewährleisten. Diese elektronische Sicherung schützt Sie vor jeglicher abnormaler Verwendung. So ist Ihr Motor perfekt geschützt.

Unter bestimmten Bedingungen, bei einer sehr intensiven Verwendung, bei der die Empfehlungen der Anleitung nicht berücksichtigt werden (vgl. Abschnitt „Inbetriebnahme“: mögliche Überladung und/oder ungewöhnlich lange Verwendung und/oder zu kurze Aneinanderreihung von Zubereitungen) wird der elektronische Schutz ausgelöst, um den Motor zu schützen. In diesem Fall schaltet sich das Gerät aus und es erscheint die Anzeige „SECU“ auf dem LCD-Display des Bedienfeldes, um anzugeben, dass das Gerät momentan nicht mehr einsatzbereit ist.

Wenn „SECU“ auf Ihrem Bedienfeld erscheint und sich Ihr Gerät abschaltet, gehen Sie folgendermaßen vor:

- Lassen Sie Ihr Gerät eingeschaltet, betätigen Sie nicht den Schalter „0/1“ (**H**).
- Orientieren Sie sich an den Empfehlungen in der Anleitung, um Ihre Einstellungen wieder anzupassen (vgl. Abschnitt „INBETRIEBNAHME“: Menge der Zutaten/Zubereitungszeit/Temperatur/Zubehör).
- Warten Sie eine halbe Stunde, damit sich der Motor wieder abkühlt.
- Starten Sie Ihr Gerät neu, indem Sie 2 Sekunden lang den Knopf „Start/Stop/Reset“ drücken (**B5**).

Ihr Gerät ist wieder vollständig einsatzbereit. Der Kundendienst steht Ihnen bei sämtlichen Fragen zur Verfügung (weitere Informationen im Garantieheft).

# WAS TUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

DEUTSCH

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Probleme beim Dampfgaren.	Der Dampfregulierungsschalter ist falsch eingestellt.	<p>Positionieren Sie den Einsatz mit „Dampf maxi“ in Ihre Richtung; mit dieser Einstellung erhalten Sie maximale Hitze im Behälter zum Dampfgaren verschiedenster Speisen (Suppen etc), somit ist mehr Dampf im Behälter und das Garen ist effektiver. Die Einstellung „Dampf mini“ erzeugt maximale Wärme und Dampf im Behälter für alle Dampfgarvorgänge (Suppen, etc.). Mit dieser Einstellung werden Spritzer während des Mixvorganges verhindert. Die Einstellung „viel Dampf“ lässt eine maximale Menge an Kondenswasser entweichen und ermöglicht die ideale Konsistenz der Gerichte oder Saucen (Risotto, Dessertcremes, Saucen etc.).</p>
	Unzureichende Garzeit.	<p>Die Garzeiten sind Richtwerte und sind in der Regel ausreichend. Verschiedene Bedingungen können die Garzeit dennoch beeinflussen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Größe des Gemüses (geschnitten oder nicht geschnitten)</li> <li>- Menge der Zutaten im Behälter</li> <li>- Gemüsevielfalt und Reifegrad</li> <li>- Menge an Wasser im Behälter, die der Messskala entsprechen muss (0,7 l)</li> </ul> <p>Wenn der Dampf nicht ausreicht, können Sie eine zusätzliche Garzeit einstellen. Sie können außerdem den manuellen Modus auswählen und die Temperatur 130 °C sowie je nach Art und Menge der Zutaten die entsprechende Garzeit einstellen.</p>
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Der Schalter ( <b>H</b> ) befindet sich in der Position 0.	Stellen Sie den Schalter auf die Position 1.
	Der Behälter oder der Deckel sind nicht richtig angeordnet oder eingerastet.	Prüfen Sie, ob der Behälter und der Deckel gemäß den Abbildungen in der Bedienungsanleitung aufgesetzt und eingerastet sind.
Extrem starke Vibrationen.	Das Gerät steht nicht auf einer ebenen Fläche; das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Zubehörteile-Defekt.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Deckel leckt.	Eine zu große Menge an Zutaten.	Verringern Sie die Menge der verarbeiteten Zutaten.
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt oder eingerastet.	Schließen Sie den Deckel ordnungsgemäß auf dem Behälter.
	Der Dichtungsring ist nicht vorhanden.	Legen Sie die Dichtung auf den Deckel.
	Der Dichtungsring ist durchgetrennt oder beschädigt.	Wechseln Sie die Dichtung oder kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Zubehörteile-Defekt.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
Der Behälterantrieb leckt.	Die Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt.	Positionieren Sie die Dichtung korrekt.
	Die Dichtung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Der Sicherungsring ( <b>D5</b> ) wurde unzureichend befestigt.	Befestigen Sie den Ring korrekt ( <b>D5</b> ).
Die Messer drehen sich schwer.	Zu große oder zu harte Stücke.	Verringern Sie die Größe oder Menge der verarbeiteten Zutaten. Flüssigkeit hinzufügen.
Motorgeruch.	Bei der ersten Verwendung des Geräts oder bei Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke.	Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
„STOP“ wird angezeigt.	Das Gerät vibriert zu stark und wurde in die Sicherheitsposition gesetzt.	Überprüfen Sie, ob die empfohlene Geschwindigkeit eingehalten wurde bzw., ob Sie das empfohlene Zubehörteil verwenden.
„SECU“ wird angezeigt.	Überlastung des Motors aufgrund einer zu großen Menge an Zutaten oder zu harter oder zu großer Stücke. Oder aufgrund von nah aufeinanderfolgenden Zubereitungen ohne ausreichende Abkühlzeiten.	Lassen Sie den Motor abkühlen (etwa 30 Minuten) und verringern Sie die Menge der Zutaten im Behälter.
„SECU“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Überheizung der Temperaturfühler.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err1“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Das Heizelement funktioniert nicht.	Überprüfen Sie, ob die Anschlussstifte für die Stromversorgung unter dem Behälter nicht verschmutzt sind. Wenn dies der Fall ist, reinigen Sie diese und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem trotzdem weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err2“ wird angezeigt.	Elektronischer Defekt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err3“ wird angezeigt.	Geschwindigkeitsfehler.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„Err4“ wird angezeigt.	Kommunikationsfehler mit der elektronischen Karte. Zerhacker.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
„ntc1“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler 1 funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
„ntc2“ wird angezeigt + rote LED blinkt.	Der Temperaturfühler 2 funktioniert nicht mehr.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
Anzeige der Sicherheitskontrollleuchte (C4) 	<p>Behälter oder Deckel nicht richtig verriegelt</p> <p>Der Deckel ist im Modus „Garen ohne Deckel“ auf dem Behälter verriegelt.</p>	<p>Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die richtige Verriegelung des Behälters auf dem Motorblock und des Deckels auf dem Behälter. Falls das Problem weiterbesteht, kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.</p> <p>Vor dem Start des Garprogramms den Deckel entriegeln. Falls das Problem weiterbesteht, kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.</p>
Die Verriegelungssicherung des Deckels ist noch aktiviert (Stift außen) und gestattet das Verriegeln des Deckels nicht.	Das Gerät wurde im Verlauf eines Rezepts durch Betätigen des I/O-Schalters oder durch Ziehen des Netzsteckers ausgeschaltet.	Um die Küchenmaschine und damit die Verriegelungssicherung des Deckels zurückzusetzen, wird der I/O-Schalter auf „I“ gestellt. Der Stift geht automatisch in seine Ausgangsstellung zurück und der Deckel kann nun verriegelt werden.
Verbindungsproblem		Sehen Sie in der Bedienungsanleitung der Anwendung nach.

## Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich an ein zugelassenes Kundendienstzentrum (siehe Liste im Serviceheft).

## RECYCLING

### ■ Entsorgung des Gerätes und der Verpackungsmaterialien



Die Verpackung besteht ausschließlich aus umweltfreundlichen Materialien, die nach den geltenden Recycling-Bestimmungen entsorgt werden können.  
Für die Entsorgung des Gerätes informieren Sie sich bitte bei den zuständigen Stellen Ihrer Gemeinde.

### ■ Entsorgung elektrischer und elektronischer Geräte:

#### Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



- ① Ihr Gerät enthält zahlreiche wiederverwertbare oder recyclebare Materialien.
- ② Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle ihrer Stadt oder Gemeinde.

\* Die Marke und Bluetooth®-Logos sind eingetragene Marken der Bluetooth SIG, Inc. Ihre Verwendung durch die SEB-Gruppe wurde vorab genehmigt.

Google Play und Android sind eingetragene Marken der Google Inc.

Apple und das Apple-Logo sind in den Vereinigten Staaten und anderen Ländern eingetragene Marken der Apple Inc. App Store ist eine Dienstleistermarke der Apple Inc.

## WÖRTERBUCH

**Peering:** Zwei Geräte werden zusammengeschlossen oder verknüpft.

Das Peering erfolgt, wenn Ihr Smartphone oder Tablet zum ersten Mal mit dem i-Prep&Cook Gourmet verbunden wird.

**Synchronisieren:** Informationen werden aktualisiert. Anwendung und i-Prep&Cook Gourmet werden synchronisiert, um im verbundenen Modus Informationen austauschen zu können.

**Verbinden:** Zwischen der Anwendung (auf dem Smartphone/Tablet) und dem Gerät (i-Prep&Cook Gourmet) wird eine Verbindung hergestellt. Für die Synchronisierung ist eine Verbindung zwingend erforderlich.

**Cookies:** Cookies sind Nutzerinformationen, die an Krups gesendet werden, um die Anwendung zu verbessern.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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



- Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures très élevées (paroi et verrou du réservoir en inox, pièces d'entraînement amovibles, parties transparentes du couvercle et du bouchon, pièces métalliques sous le récipient, panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur). Le témoin de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
- La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé, ou si le câble ou la prise sont abîmés. Pour des raisons de sécurité, faites obligatoirement remplacer le câble par un centre de service agréé (voir liste dans le livret de service).
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur (**A**) sous l'eau courante.
- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique en intérieur et à une altitude inférieure à 2000 m. Le fabricant décline toute responsabilité et se réserve le droit de résilier la garantie en cas d'utilisation commerciale ou inadaptée, ou de non respect des consignes.

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



■ **Quand il fonctionne, cet appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures. Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon de dosage (utilisez si nécessaire un gant, une manique, etc.). Manipulez le bouchon par sa partie centrale.**

- Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint n'est pas positionné sur le porte joint, si le porte joint n'est pas assemblé dans le couvercle. Il est impératif de faire fonctionner l'appareil avec le couvercle positionné correctement (sauf indications contraires dans la recette).

**Attention : Toute utilisation incorrecte de l'appareil comporte un risque de blessure. Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pétrisseur / concasseur (F4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le récipient. Elles sont extrêmement coupantes.**

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

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

**AVERTISSEMENT : Soyez prudent lors de la manipulation de votre appareil (nettoyage, remplissage et versage) : évitez tout débordement de liquides sur la prise.**

**AVERTISSEMENT : La surface de la résistance émet de la chaleur résiduelle même une fois l'appareil éteint.**

Veillez à ne toucher que les poignées de votre produit (poignée avec gâchette D2, poignée du couvercle E2 et bouchon régulateur de vapeur E1) pendant la chauffe et jusqu'au refroidissement complet.

Reportez-vous au mode d'emploi pour le réglage des vitesses et le temps de fonctionnement de chaque accessoire et de chaque programme.

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

Reportez-vous au mode d'emploi pour le nettoyage et l'entretien de votre appareil.  
Suivez toujours les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil :

- Débranchez l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud.
- Utilisez un chiffon mouillé ou une éponge pour le nettoyage.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau ou sous le robinet.

## **MARCHÉ EUROPÉEN SEULEMENT :**

- L'appareil et son câble d'alimentation doivent rester hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils restent sous la surveillance d'un adulte.

## **Branchement électrique**

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

## **Utilisation incorrecte**

- Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop) ; attendez que les aliments mixés ne tournent plus.

- Mettez toujours les ingrédients solides en premier dans le récipient avant d'ajouter des ingrédients liquides (**voir fig.11**), en veillant à ne pas dépasser le repère de niveau maximum indiqué à l'intérieur du récipient. Il existe un risque d'éclaboussures d'eau bouillante si le récipient est trop rempli.
- Dans le cadre du programme de cuisson vapeur, veillez à ne pas dépasser le volume maximal de 0,7 litre d'eau (**voir fig. 4.1**) (sauf indications contraires dans la recette).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le récipient pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le récipient pour la congélation ou la stérilisation.
- Placez l'appareil sur un plan de travail stable, résistant à la chaleur, propre et sec.
- Ne placez pas l'appareil près d'un mur ou d'un placard ou de tout objet fragile : la vapeur produite pourrait les endommager.
- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en marche (plaqué de cuisson, appareil électro-ménager etc.).
- Ne couvrez pas le couvercle avec un torchon ou similaire et ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle ; utilisez le bouchon régulateur de vapeur à cette fin.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate, au-dessus de l'appareil en marche.
- Ne passez jamais les accessoires dans un four à micro-ondes.
- N'utilisez pas l'appareil en plein air.
- Ne dépassez jamais la quantité maximum indiquée dans le mode d'emploi.
- Attendez toujours que l'appareil ait refroidi avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne placez pas le bol au congélateur pour le refroidir, utilisez le réfrigérateur.

## SAV

- Pour votre sécurité, utilisez exclusivement des accessoires ou pièces de rechange adéquats et fournis par un centre de service après-vente agréé.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre de service agréé.
- Consultez le tableau "Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ?" à la fin du mode d'emploi.
- Ne placez pas le bol au congélateur pour le refroidir, utilisez le réfrigérateur.



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

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A** Bloc moteur  
**B** Tableau de commandes  
    **B1:** Sélecteur de vitesse  
    **B2:** Sélecteur de température de cuisson et/ou témoin lumineux de chauffe  
    **B3:** Sélecteur de durée de fonctionnement/appairage  
    **B4:** Touches de sélection de programmes automatiques  
    **B5:** Touche START/STOP/RESET  
    **B6:** Sélecteur + / -
- C** Écran LCD  
    **C1:** Affichage témoin de connexion  
    **C2:** Affichage programme vapeur  
    **C3:** Affichage de l'étape en cours dans le pas à pas de la recette  
    **C4:** Affichage témoin de sécurité  
    **C5:** Affichage vitesse  
    **C6:** Affichage température  
    **C7:** Affichage temps
- D** Ensemble bol  
    **D1:** bol en inox
- D2:** Gâchette  
**D3:** Entraineur commun amovible  
**D4:** Joint d'étanchéité  
**D5:** Bague de verrouillage de entraîneur
- E** Ensemble couvercle  
    **E1:** Bouchon régulateur de vapeur  
    **E2:** Couvercle  
    **E3:** Porte-joint  
    **E4:** Joint d'étanchéité
- F** Accessoires :  
    **F0:** Boîte de rangement des accessoires  
    **F1:** Couteau hachoir ultrablade  
    **F2:** Mélangeur  
    **F3:** Batteur  
    **F4:** Couteau pétrisseur / concasseur  
    **F5:** Panier vapeur
- G** Spatule
- H** Interrupteur 0/1 pour couper l'alimentation de votre appareil
- I** Brosse de nettoyage

## DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

<b>Puissance :</b>	1550 W (1000 W : résistance / 550 W : moteur)
<b>Plage de température :</b>	de 30° à 130°C ; réglable par paliers de 5°C.
<b>Plage de durée de fonctionnement :</b>	de 5 secondes à 2 heures réglable par paliers de min. 5 secondes à max. 1 Minute.
<b>Nombre de vitesses : 13</b>	- 2 vitesses intermittentes : vitesse 1 (5 s allumé/ 20 s éteint) ; vitesse 2 (10 s allumé/ 10 s éteint). - 10 vitesses continues progressives (vitesses 3 à 12). - 1 vitesse intermittente max (vitesse 13).

# VOTRE APPAREIL

Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

Couteau hachoir		Mixer des soupes		3 min	3 L	-->100°C
		Mixer des compotes		40 s	1 Kg	-->100°C
		Hacher les légumes		15 s	1 Kg	-->100°C
		Hacher la viande		30 s	1 Kg	-->100°C
		Hacher du poisson		15 s	1 Kg	-->100°C
<b>!! N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des ingrédients durs, utilisez le couteau pétrisseur/concasseur F4.</b>						
Mélangeur		Rissolé		5 min	500 g	130°C
		Mijotés		45 min	2,5 L	95°C
		Risottos		22 min	1,5 Kg	95°C
		Ratatouilles, chutneys, légumineuses (réglages : voir livret recettes)				
Batteur		Blancs en neige		5/10 min		
		Mayonnaises, crèmes fouettées		2/5 min	0,5 L	
		Sauces, crèmes, garnitures		1/20 min	1 L	60>90°C
		Purée de pommes de terre		1 min	1 L	---
		Polenta		1/16 min	1 L	90°C
Couteau pétrin/concasseur		Pétrir les pâtes et la pâte à pain blanc		2 min 30 s	1,2 Kg	
		Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux		2 min 30 s	1 Kg	
		Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof)		1 min 30 s 2 min	0,8 Kg	
		Mélanger les pâtes légères (cake)		40 s 3 min	1 Kg	
		Pulvériser les fruits à coques		1 min	0,6 Kg	
		Broyer les produits durs		1 min	0,6 Kg	
		Piler la glace		1 min		
		Pâte à crêpes, gaufres		1 min	1,5 L	
Panier vapeur		Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes		20/40 min	1 Kg	100°C
		Soupes avec morceaux		3 min	3 L	100°C
Couvercle		Bouchon de régulation d'extraction de vapeur				
		- Maxi vapeur (a) = cuisson vapeur - Mini (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces...				

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

Votre appareil i-Prep&Cook Gourmet propose un fonctionnement connecté mais peut également fonctionner non connecté. De plus, il possède deux modes de fonctionnement : le mode programme automatique et le mode manuel.

### ■ Mode programme automatique :

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

### ■ Mode manuel :

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

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

■ Le couvercle est sécurisé à chaque démarrage de l'appareil. Cette sécurité empêche l'ouverture du couvercle pendant la réalisation d'une recette (**Cf. Fig.15**). **Ne tentez pas de forcer sur le couvercle lorsqu'il est verrouillé.** Cette sécurité se débloque à chaque arrêt de l'appareil. Si vous avez sélectionné une température supérieure ou égale à 50°C et une vitesse supérieure ou égale à 5, un décompte de 10 secondes apparaît alors sur l'écran LCD du tableau de commandes. (**Cf. Fig.16**). L'ouverture du couvercle ne sera possible qu'à la fin du décompte.



■ Placez le joint d'étanchéité (**D4**) sur entraîneur commun (**D3**). Verrouillez l'ensemble au fond du bol avec la bague de verrouillage (**D5**) (**voir fig. 3**).

■ Positionnez l'accessoire choisi dans le bol :

- les accessoires (**F1, F2, F3 ou F4**) sur entraîneur commun au fond du bol (**voir fig. 4**),

- pour la cuisson vapeur, le panier vapeur (**F5**) dans le bol (**voir fig. 5.3**), en ayant au préalable rempli la cuve de 70 cl de préparation liquide (eau, sauce etc.) (**voir fig. 5.2**).

■ Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol ou du panier vapeur.

■ Positionnez le couvercle sur le bol (**D**) en alignant les deux triangles (**voir fig. 6**), verrouillez le couvercle sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche (**voir fig. 7**).

Positionnez le bouchon régulateur de vapeur (**E1**) sur le couvercle, 2 positions sont possibles (**voir fig. 7**) :



**La position « Mini » permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi d'obtenir des plats ou des sauces plus consistants (risotto, crèmes dessert, sauces etc.).**



**La position « Maxi » permet de gagner un maximum de chaleur et de vapeur dans le récipient pour toutes les cuissons à la vapeur (soupes, etc.).**

Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage.

■ Positionnez le bol (**D**) sur le bloc moteur (**A**) ; jusqu'à entendre un " clic " (**cf. Fig. 8**).

■ L'appareil démarre uniquement si le bol et le couvercle sont correctement positionnés et verrouillés sur le bloc moteur.

**En cas de mauvais positionnement ou de mauvais verrouillage de l'un ou de l'autre (cf. Fig. 10.1 et 10.2), le témoin lumineux de sécurité  se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.**

## UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE (B)

Sélection d'un programme automatique :



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



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

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



Vitesse intermittente max (V13).

Section de la température de cuisson.

De 30° à 130°C

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



Ce bouton a **3 fonctions** :

- Confirmation du programme automatique sélectionné, ou,
- en mode manuel, des paramètres sélectionnés (vitesse, température de cuisson, durée).
- Pause en cours d'utilisation lorsque l'appareil est lancé
- Réinitialisation des paramètres sélectionnés, par appui sur la touche pendant 2 secondes
- Validation de l'étape dans la recette détaillée.



Sélection de la durée de fonctionnement.

De 5 secondes à 2 heures.

**Appairage** lors de la 1ère connexion

### Conseils d'utilisation :

Votre appareil est équipé d'un microprocesseur qui contrôle et analyse sa stabilité. En cas d'instabilité, la vitesse de rotation du moteur est automatiquement réduite. Si cette instabilité persiste, le moteur s'arrête et l'écran affiche "STOP".

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

## PREMIÈRE UTILISATION EN MODE CONNECTÉ

Fréquence : 2,40GHz. Puissance maximum transmise : 7,7 dBm.

### Mise sous tension de votre appareil

Votre appareil est équipé d'un bouton marche/arrêt. Mettez ce bouton sur 1 (voir fig. 9).

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

En mode connecté, l'écran LCD de l'i-Prep&Cook Gourmet est bleu.

### PRÉPARATION DE L'INSTALLATION

Retrouvez la liste des modèles de Smartphones et Tablettes compatibles avec i-Companion sur <http://www.krups.com>



### INSTALLATION DE L'I-Prep&Cook Gourmet

Ce qu'il faut pour procéder à l'installation de l'i-Prep&Cook Gourmet :

- L'application i-Prep&Cook Gourmet téléchargeable gratuitement depuis App Store (iPhone/iPad) et Google Play (Android).
- Une connexion Bluetooth fournie par votre Smartphone ou votre tablette Bluetooth® Smart 4.0 : l'i-Prep&Cook Gourmet se connecte à votre Smartphone/tablette via une connexion sans fil autonome.
- Le Smartphone ou la tablette doit se trouver à proximité de l'i-Prep&Cook Gourmet (la portée de la connexion varie en fonction de la configuration du logement).
- Une prise de courant pour brancher l'i-Prep&Cook Gourmet : l'i-Prep&Cook Gourmet se connecte à votre Smartphone/tablette uniquement lorsqu'il est sous tension.

### À propos de Bluetooth® Smart\*

La technologie **Bluetooth® Smart** 4.0 (ou Bluetooth Low Energy) permet une communication sans fil entre une application et un appareil avec une très faible consommation d'énergie.

## PREMIÈRE CONNEXION DE L'i-Prep&Cook Gourmet EN MODE CONNECTÉ

### Téléchargement de l'application

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

Lorsque vous avez téléchargé l'application, en quelques minutes et sans création de compte, vous pourrez réaliser vos premières recettes avec l'i-Prep&Cook Gourmet (quelques recettes vous sont proposées sans création de compte).

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

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

- Google Play et Android sont des marques de Google Inc.

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

## Mise sous tension de l'i-Prep&Cook Gourmet

Votre appareil est équipé d'un bouton marche/arrêt (**H**). Mettez ce bouton sur 1 (Cf. Fig. 9).

### Activation de la connexion Bluetooth

Rapprochez-vous de l'i-Prep&Cook Gourmet et vérifiez que la fonction Bluetooth de votre Smartphone/tablette est bien activée.

### Lancement de l'application

Lancez l'application i-Prep&Cook Gourmet en cliquant sur l'icône "i-Prep&Cook Gourmet".



### Appairage

Qu'appelle-t-on l'appairage ?

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

Si vous le souhaitez, vous pouvez appairer jusqu'à 10 appareils avec l'i-Prep&Cook Gourmet. Pour cela, procédez à l'appairage de chaque appareil indépendamment (Cf. section Appairage).

Néanmoins, un seul appareil peut être connecté à la fois.

- Acceptez les cookies, qui permettent d'améliorer l'application en recueillant des données sur vos préférences d'utilisation.



- Sélectionnez votre appareil.

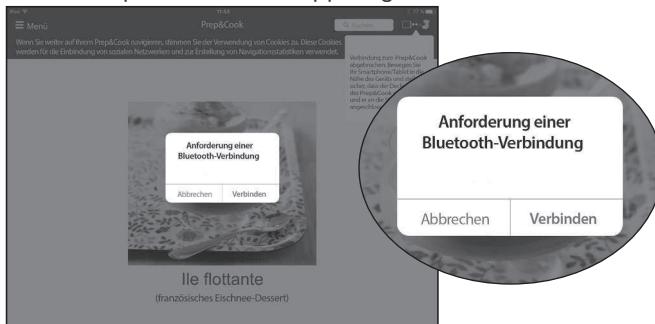


- Lorsque l'application le demande, faites un appui long (4 secondes) sur la touche Temps  (B3) de l'i-Prep&Cook Gourmet.



Le témoin de connexion  (C1) clignote pendant 30 secondes max., période durant laquelle l'i-Prep&Cook Gourmet se connecte à votre Smartphone/tablette.

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



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

**Remarque :** Une fois l'appairage effectué, l'i-Prep&Cook Gourmet détectera automatiquement votre Smartphone/tablette lors des connexions ultérieures. Vous n'aurez pas besoin de répéter l'appairage.

**La connexion a réussi.** 

Votre i-Prep&Cook Gourmet est désormais connecté à votre Smartphone/tablette. L'icône ci-dessus vous indique que la connexion est établie.

**La connexion a échoué.** 

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

Répétez les étapes suivantes :

- Approchez-vous de i-Prep&Cook Gourmet.
- Vérifiez que l'i-Prep&Cook Gourmet est bien branché et que la prise est bien sous tension.

- Vérifiez que votre Smartphone/tablette est compatible (Cf. liste de compatibilité sur [www.krups.com](http://www.krups.com)).
- Vérifiez que la fonction Bluetooth de votre Smartphone/tablette est activée.
- Recommencez les étapes d'appairage et consultez la FAQ (questions fréquemment posées). Si le problème persiste, assurez-vous que votre Smartphone/tablette est compatible. Si vous utilisez un appareil Android, assurez-vous que celui-ci fait partie des modèles compatibles (Cf. liste de compatibilité sur [www.krups.com](http://www.krups.com)).
- Accédez au menu de l'application pour découvrir notre sélection de recettes.

## Menü

En mode connecté, au cours d'une recette pas à pas appuyez sur la touche de réinitialisation pour terminer l'étape en cours ; appuyez de nouveau pour terminer la cuisson.

## FAQ : QUESTIONS FRÉQUEMMENT POSÉES

### A quel endroit placer

#### l'i-Prep&Cook Gourmet ?

- Placez l'i-Prep&Cook Gourmet sur une surface plane et stable.
- Afin d'optimiser la connexion entre l'i-Prep&Cook Gourmet et votre Smartphone/tablette, il est recommandé d'effectuer toutes les manipulations nécessitant une connexion à une distance raisonnable.
- Le témoin de connexion (C1) allumé en continu vous garantit que vos appareils sont connectés.
- Si la connexion est interrompue (icône de connexion barrée), rapprochez-vous de l'i-Prep&Cook Gourmet pour rétablir la connexion.



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

Si la connexion entre l'i-Prep&Cook Gourmet et votre Smartphone/tablette est interrompue au cours d'une cuisson, la synchronisation entre les deux appareils s'effectuera automatiquement dès que la connexion sera rétablie. Vous pourrez reprendre l'étape de cuisson qui était en cours au moment de la perte de connexion.

### Puis-je utiliser i-Prep&Cook Gourmet sans l'application ?

Votre appareil peut être utilisé sans l'application (Cf. Mise en service en mode non connecté). Pour cela, référez-vous au paragraphe "Utilisation de l'appareil".

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

### L'i-Prep&Cook Gourmet peut-il être utilisé avec plusieurs Smartphones ou tablettes ?

Si vous le souhaitez, vous pouvez appairer plusieurs appareils avec l'i-Prep&Cook Gourmet. Pour cela, procédez à l'appairage de chaque appareil au cas par cas (Cf. section Appairage).

Néanmoins, un seul appareil peut être connecté à la fois.

### La fonction Bluetooth de mon téléphone doit-elle être activée en continu ?

La fonction Bluetooth doit être activée pour synchroniser l'application avec l'i-Prep&Cook Gourmet.

## PREMIÈRE UTILISATION EN MODE NON CONNECTÉ

### Utilisation du tableau de commande (B)

Selection d'un programme automatique :



Pâte (liste des sous-programmes)



Soupes (liste des sous-programmes)



Mijotés (liste des sous-programmes)



Cuisson vapeur (liste des sous programmes)

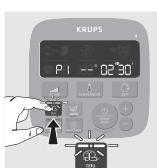
### Mise sous tension de votre appareil

Votre appareil est équipé d'un bouton marche/arrêt. Mettez ce bouton sur 1.

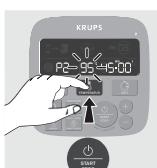
L'écran LCD affiche tous les paramètres à « 0 » (**voir fig. 9**).

En mode non connecté, l'écran LCD de l'i-Prep&Cook Gourmet est blanc.

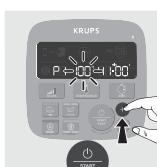
### MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE



1- Appuyez sur le programme de votre choix (**B4**). Une LED s'allume au-dessus du programme sélectionné. Des appuis successifs permettent de faire défiler les différents sous-programmes.



2- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés, par exemple la durée (selon la recette choisie, les ingrédients, les quantités préparées). Appuyez sur la touche Température (**B2**) ou Temps (**B3**). Le paramètre sélectionné clignote à l'écran (**C6-C7**).



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



4- Quand vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur Start (**B5**) pour lancer le programme. Lorsque votre appareil est en mode cuisson, le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.

5- Trois bips sonores indiquent la fin de la préparation.

6- À la fin des programmes soupes, mijotés P2 et P3, cuisson vapeur, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes afin que les aliments restent prêts à consommer. En programme Mijotés P2 et P3 et en mode manuel, le moteur de l'appareil fonctionne à une vitesse spécifique afin de préserver la préparation et d'éviter que celle-ci n'adhère au fond du récipient. Pour arrêter la fonction de maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur Stop (**B5**). Une fois le couvercle ouvert, la

fonction de maintien au chaud s'arrête automatiquement quand vous appuyez sur les gâchettes (**D2**) ou retirez le bol.

À la fin du pétrissage dans les programmes de pâte P1 et P2, l'appareil passe en mode "levée de pâte" à 30°C pendant 40 minutes pour donner plus de volume à la pâte. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes (**D2**) ou retirez le bol, l'appareil se met en pause. Pour reprendre la préparation, appuyez sur Start. Si vous souhaitez arrêter ce mode, appuyez sur Stop pendant 2 secondes.

7- Enfoncez les poignées (**D2**) puis soulevez l'ensemble bol (**D**) (Cf. Fig. 12).

En mode connecté, lorsque le programme automatique est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur Stop. Le programme automatique est alors en mode pause. Pour reprendre la préparation, appuyez sur Start. Si vous êtes trompé de programme et si vous souhaitez annuler celui sélectionné, appuyez sur Stop pendant 2 secondes.

## DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS :

	Soupe P1	Soupe P2	Mijoté P1	Mijoté P2	Mijoté P3
automatiques Programmes					
Vitesse par défaut (ajustable)	10 pulses et V12 pendant 2 min.	V7-V10 pendant 30 s	V3	V1	V2
Température par défaut (ajustable)	100°C (90°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	130°C (non ajustable)	95°C (80°C à 100°C)	95°C (80°C à 100°C)
Temps par défaut (ajustable)	40 min (20 min à 60 min)	45 min (20 min à 60 min)	5 min (2 min à 15 min)	45 min (10 min à 2h)	20 min (10 min à 2h)
Maintien au chaud par défaut en fin de programme	45 min	45 min		45 min	45 min
Vitesse moteur en maintien au chaud				5 s ON pour G3 / 20 s OFF	10 s ON pour G3 / 10 s OFF

Einige Rezepte können aufgrund des Auftretens von Blasenbildungen besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.

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

## UTILISATION DU PANIER VAPEUR INTERNE

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

Néanmoins, certaines conditions influent sur le temps de cuisson :

- la taille des légumes (coupés ou non)
- la quantité des ingrédients dans le bol
- la variété des légumes, leur maturité

- la quantité d'eau dans le récipient, qui doit correspondre à la graduation (0,7 L)

Veillez à régler le bouchon de vapeur dans le sens "maxi" (a) vers vous.

Si la vapeur ne suffit pas, vous pouvez ajouter un temps de cuisson supplémentaire.

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

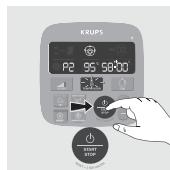
## MODE MANUEL :



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



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



3- Quand vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur Start (**B5**). Si l'appareil est en mode cuisson,

Le témoin lumineux s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré. Lorsque le programme est lancé, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur Stop (**B5**). Le programme est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur Start. Si vous vous êtes trompé de programme et si vous souhaitez annuler, appuyez sur Stop pendant 2 secondes.

4- Trois bips sonores indiquent la fin de la préparation.

5- Enfoncez les poignées (**D2**) puis soulevez l'ensemble bol (**D**) (Cf. Fig. 12).

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

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

■ Nettoyez immédiatement le bol après utilisation.

■ Appuyez sur les gâchettes (**D2**) puis soulevez l'ensemble bol (**D**).

■ Placez le bol sur une surface plane.

■ Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre. Ôtez délicatement le couvercle.

■ Prenez des précautions avec les lames aiguisées du couteau hachoir ultrablade (**F1**) et du couteau pétrisseur / concasseur (**F4**) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol. Elles sont extrêmement coupantes.

■ Lorsque les pièces sont refroidies :

■ Enlevez entraîneur (**D3**), le joint (**D4**), la bague de verrouillage (**D5**) (voir Fig. 12).

■ Nettoyez le bol (**D**), entraîneur (**D3**), le joint (**D4**), la bague de verrouillage (**D5**), les accessoires (**F1**), (**F2**), (**F3**), (**F4**), (**F5**), le bouchon régulateur de vapeur (**E1**), le couvercle (**E2**), le joint d'étanchéité (**E4**) et le porte joint (**E3**) à l'aide d'une éponge et d'eau chaude savonneuse.

■ Rincez les différentes pièces sous le robinet.

■ En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures dans de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec la spatule (**G**) ou avec une éponge métallique.

■ En cas d'entartrage du bol, vous pouvez utiliser une éponge métallique, imbibée si nécessaire de vinaigre blanc.

■ Nettoyez le bloc moteur (**A**) avec un chiffon mouillé. Séchez-le soigneusement.

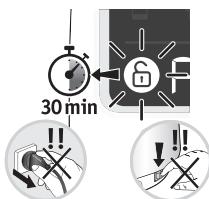
■ Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que le bol, l'ensemble couvercle et les accessoires peuvent aller au lave-vaisselle. Cela ne vaut pas en revanche pour entraîneur (**D3** et **D4**) et la bague de verrouillage (**D5**).

## (voir Fig. 14).

■ Les accessoires, l'entraineur commun amovible et les couvercles peuvent se colorer légèrement au contact de certains ingrédients comme le curry, le jus de carottes, etc; cela ne représente aucun danger pour votre santé, ni pour le fonctionnement de votre appareil. Pour éviter cela, nettoyez les pièces immédiatement après usage.

- Avant de réutiliser votre ensemble bol (D), assurez-vous toujours que les contacts électriques situés sous le récipient sont propres et secs.
- Afin de préserver l'apparence et la durée de vie du couvercle de l'appareil, lavez-le à la main. Utilisez le côté grattoir de l'éponge afin d'éviter les rayures.

## IMPORTANT : COMPLÉMENT AU MODE D'EMPLOI RELATIF À LA SÉCURITÉ DE L'APPAREIL



Votre appareil est équipé en série de protections électroniques du moteur afin d'en garantir sa longévité. Cette sécurité électronique vous garantit contre toute utilisation anormale ; ainsi votre moteur est parfaitement protégé.

Dans certaines conditions d'utilisation très intenses ne respectant pas les recommandations du mode d'emploi (Cf. section "Mise en service" : éventuelle surcharge et/ou utilisation anormalement longue et/ou enchaînement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur. Dans ce cas, l'appareil s'arrête et l'écran LCD du tableau de commande affiche "SECU" pour indiquer que l'appareil n'est momentanément plus opéra-

tionnel.

Si "SECU" s'affiche sur votre tableau de commande et si votre appareil s'arrête, procédez de la manière suivante :

- Laissez votre appareil allumé, ne touchez pas le bouton "0/1" (H).
- Référez-vous aux recommandations du mode d'emploi pour ajuster vos paramètres (Cf. section "MISE EN SERVICE" : quantités d'ingrédients/temps de préparation/température/accessoires).
- Attendez une demi-heure, le temps que le moteur refroidisse.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant 2 secondes sur "Start / Stop / Reset" (B5).

Votre appareil est de nouveau totalement apte à l'emploi.

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

## SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

FRANÇAIS

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Cuisson insuffisante	<p>Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.</p> <p>Néanmoins, certaines conditions vont influer sur le temps de cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la taille des aliments (coupés ou non coupés)</li> <li>- la quantité des ingrédients</li> <li>- la variété des légumes, leur maturité</li> <li>- si les ingrédients sont surgelés ou non ....</li> </ul>	<p>Ajouter un temps de cuisson supplémentaire en utilisant le sélecteur de durée de fonctionnement (B4).</p> <p>Réduisez la taille des morceaux.</p>
	Bouchon vapeur mal positionné ou absent	<p>Positionnez le bouchon vapeur dans le sens « maxi vapeur » vers vous, cette position permet de gagner un maximum de chaleur dans le bol pour toutes les cuissons (soupes, cuisson à la vapeur, etc.).</p> <p>Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage.</p> <p>La position “mini vapeur” permet de laisser échapper un maximum de condensation et ainsi obtenir des plats ou des sauces avec une meilleure consistance (Risotto, crèmes dessert, sauces, etc.)</p>
Cuisson vapeur insatisfaisante	<p>Quantité inadaptée d'eau dans le bol.</p> <p>Morceaux trop gros.</p>	<p>La quantité d'eau dans le bol doit correspondre à la graduation (0.7L).</p> <p>Vous pouvez aussi utiliser le mode manuel en sélectionnant la température de 120°C et le temps de cuisson selon la quantité et le type d'ingrédients.</p> <p>Réduisez la taille des morceaux.</p>
Difficultés pour réussir certaines recettes	Recettes inadaptées	Vos recettes, personnelles ou prises sur Internet peuvent ne pas être adaptées à votre appareil et à ses accessoires (quantités, temps de cuisson, durée, accessoires inadaptés) : avant de commencer votre recette, assurez vous que vous respectez les consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi.

L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise.
	L'interrupteur (H) est en position 0.	Basculez l'interrupteur en position 1.
	Le bol ou le couvercle ne sont pas correctement positionnés ou verrouillés.	Vérifiez que le bol ou le couvercle sont bien positionnés et verrouillés suivant les schémas de la notice.
Le couvercle ne se verrouille pas.	Le couvercle n'est pas complet.	Vérifiez que le joint est correctement assemblé sur le porte joint et que le porte joint est correctement assemblé sur le couvercle.
Vibrations excessives.	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane, l'appareil n'est pas stable.	Placez l'appareil sur une surface plane.
	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Léger bruit en fonctionnement	L'entraîneur de votre appareil peut émettre un bruit en fonctionnement à vitesse réduite ou avec certains ingrédients (riz...)	C'est un phénomène passager, qui n'a pas de conséquence sur la durée de vie de votre appareil. Il s'estompera ou disparaîtra après quelques usages et nettoyages de l'entraîneur commun amovible (reportez-vous au paragraphe «Nettoyage de l'appareil»).
Bruit excessif en fonctionnement	Utilisation d'un mauvais accessoire	Veillez à utiliser un accessoire adéquat (ex : n'utilisez pas le batteur F3 pour pétrir ou mélanger des pâtes, utilisez le couteau F4) . Pour cela reportez-vous aux préconisations des recettes et aux consignes d'utilisation indiquées dans ce mode d'emploi.
Fuite par le couvercle.	Volume d'ingrédients trop important.	Réduisez la quantité d'ingrédients traités.
	Le couvercle n'est pas bien positionné ou verrouillé.	Verrouillez correctement le couvercle sur le bol.
	Le joint d'étanchéité n'est pas présent.	Positionnez le joint d'étanchéité sur le porte-joint et clipsez l'ensemble sur le couvercle.
	Le joint d'étanchéité est coupé, détérioré.	Changez le joint, contactez un centre service agréé.
	Erreur d'accessoires.	Vérifiez que vous utilisez l'accessoire préconisé.
Fuite par l'entraîneur du bol.	Le joint n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
	La bague de verrouillage ( <b>D5</b> ) est mal verrouillée.	Vérrouillez correctement la bague ( <b>D5</b> ).
Les lames ne tournent pas facilement.	Morceaux d'aliments trop gros ou trop durs.	Réduisez la taille ou la quantité d'ingrédients traités. Ajoutez du liquide.

Odeur moteur.	A la première utilisation de l'appareil, ou bien en cas de surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " STOP ".	L'appareil a détecté des vibrations trop importantes et s'est placé en position de sécurité.	Vérifiez que vous êtes à la vitesse préconisée ou que vous utilisez l'accessoire recommandé.
Affichage " SECU ".	Surcharge moteur provoquée par une quantité d'ingrédients trop importante ou des morceaux trop durs ou trop gros ou une succession de recettes sans suffisamment de temps de refroidissement.	Laissez refroidir le moteur (environ 30 minutes) et réduisez la quantité d'ingrédients dans le bol.
Affichage " SECU " + témoin lumineux rouge clignote.	Surchauffe capteurs de température.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err1 " + témoin lumineux rouge clignote.	La résistance chauffante ne fonctionne pas.	Vérifiez que les broches d'alimentations sous le bol ne sont pas encrassées. Si c'est le cas, nettoyez-les et réessayez. Si cela ne fonctionne toujours pas, contactez un centre agréé.
Affichage " Err2 ".	Défaut électronique.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err3 ".	Défaut vitesse.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err4 ".	Défaut communication avec carte électronique chopper.	Contactez un centre agréé.
Affichage " Err8 ".	Défaut capteur sécurité de verrouillage	Contactez un centre agréé.
Affichage " ntc1 " + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 1 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage " ntc2 " + témoin lumineux rouge clignote.	Le capteur 2 de température ne fonctionne plus.	Contactez un centre agréé.
Affichage du témoin de sécurité (C4) 	Mauvais verrouillage du bol ou du couvercle	Avant de mettre en fonction l'appareil, vérifiez si le bol est correctement verrouillé sur le bloc moteur et si le couvercle est correctement verrouillé sur le bol. Si le problème persiste, contactez un centre agréé.
	Le couvercle est verrouillé sur le bol en mode « cuisson sans couvercle »	Déverrouiller le couvercle avant de lancer le programme de cuisson. Si le problème persiste, contactez un centre agréé.
La sécurité de verrouillage du couvercle est restée active (tige sortie) et elle ne permet pas de verrouiller le couvercle.	L'appareil a été éteint en-cours de recette en basculant l'interrupteur I/O sur O ou simplement débranché en-cours de recette.	Il suffit de basculer l'interrupteur I/O sur I pour réinitialiser le robot et donc la sécurité de verrouillage du couvercle, la tige va automatiquement reprendre sa position d'origine, vous pouvez maintenant verrouiller le couvercle.
Problème de connexion		Reportez-vous au guide de l'application.

## RECYCLAGE

### ■ Élimination des matériaux d'emballage et de l'appareil



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

Pour la mise au rebut de l'appareil, renseignez-vous auprès du service approprié de votre commune.

### ■ Produits électriques ou électroniques en fin de vie :

#### Contribuez à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Apportez l'appareil dans un point de collecte de votre commune ou municipalité afin qu'il y soit éliminé.

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

Google Play et Android sont des marques de Google Inc.

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

## LEXIQUE

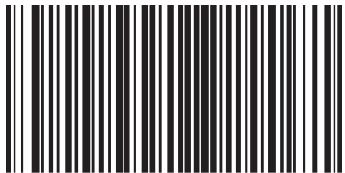
**Appairage** : Action de grouper ou associer deux appareils.

Cette action s'effectue lors de la première connexion de votre Smartphone ou tablette avec l'i-Prep&Cook Gourmet.

**Synchronisation** : Action de mise à jour des informations. L'application et l'i-Prep&Cook Gourmet se synchronisent afin d'échanger les informations lorsqu'ils sont connectés.

**Connecter** : Établir une liaison entre l'application (Smartphone/tablette) et l'appareil (i-Prep&Cook Gourmet). Cette action est indispensable à la synchronisation.

**Cookies** : Ce sont les informations d'utilisateur envoyées à Krups pour améliorer l'application.



**8080017831-02**