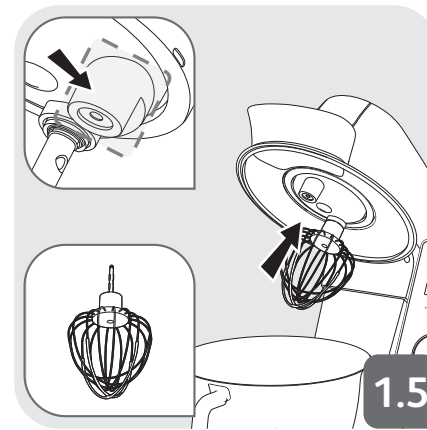
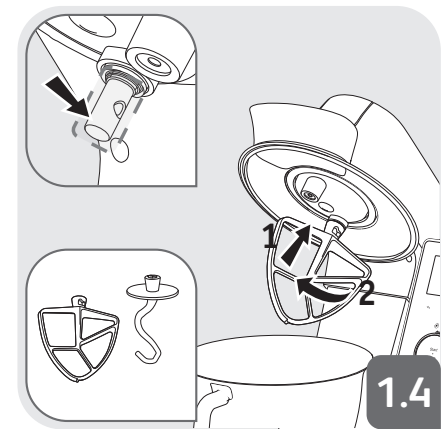
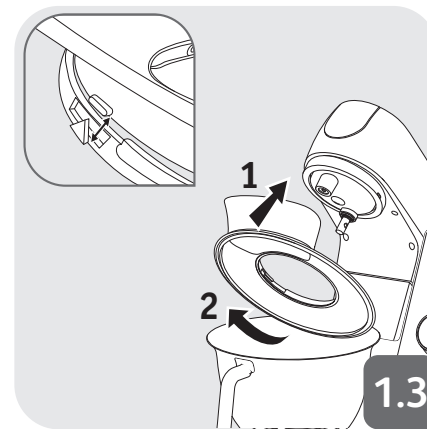
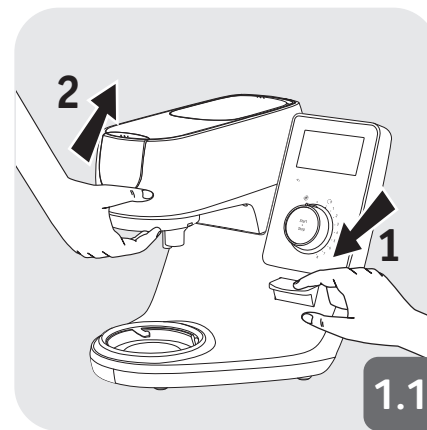
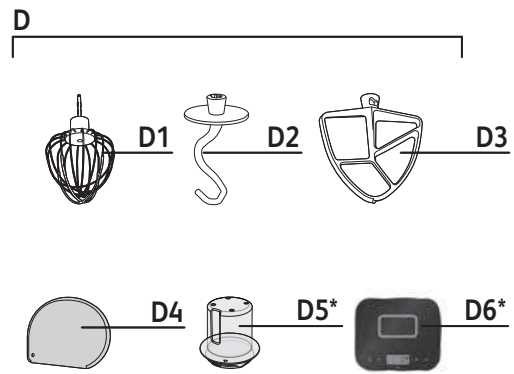
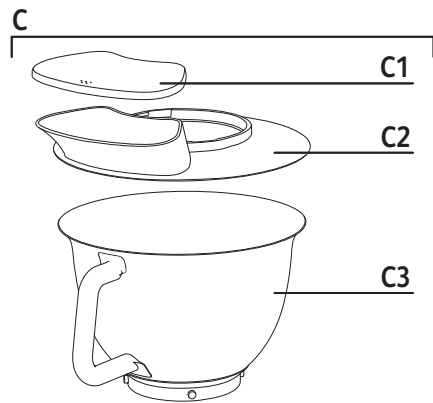
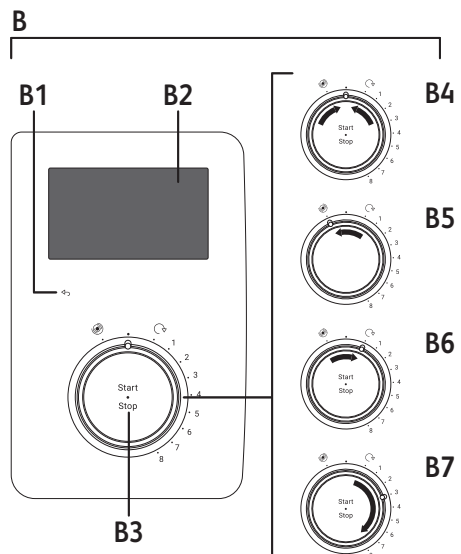
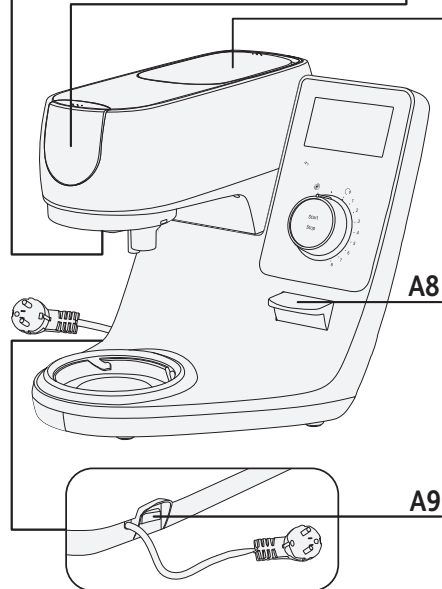
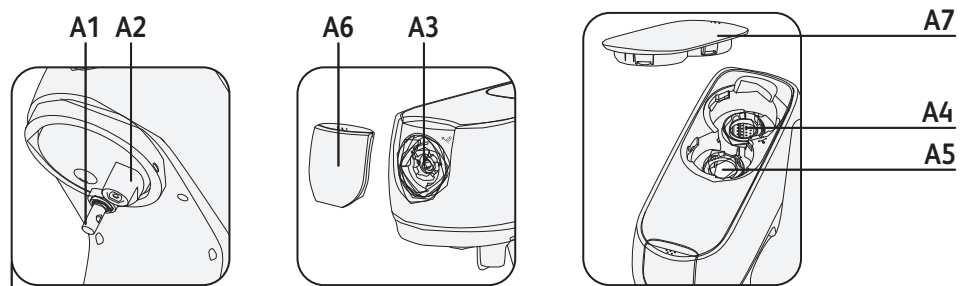


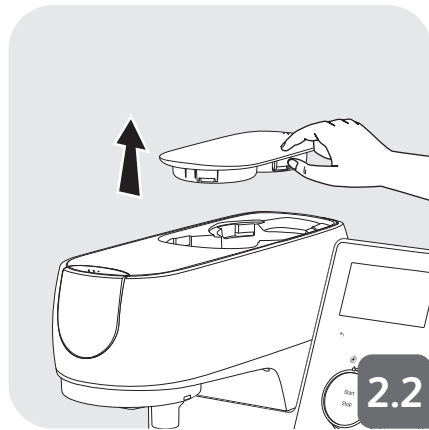
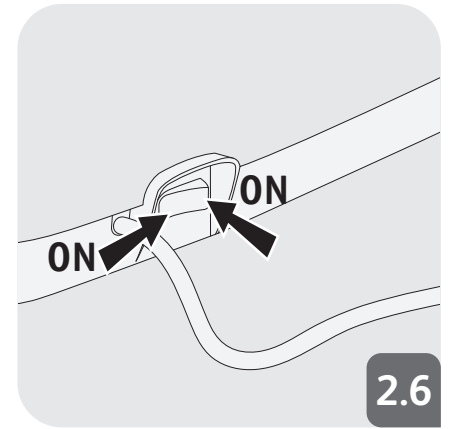
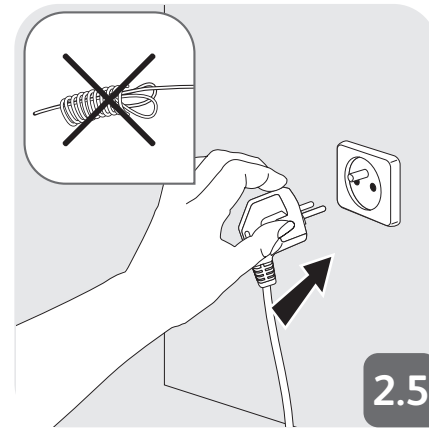
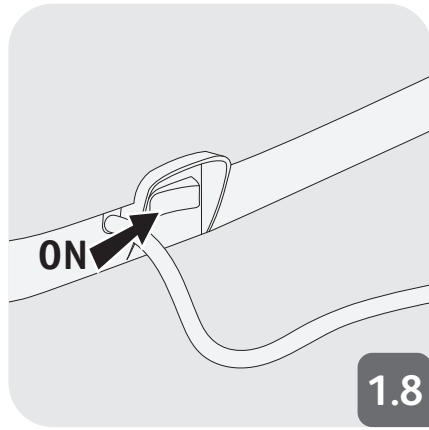
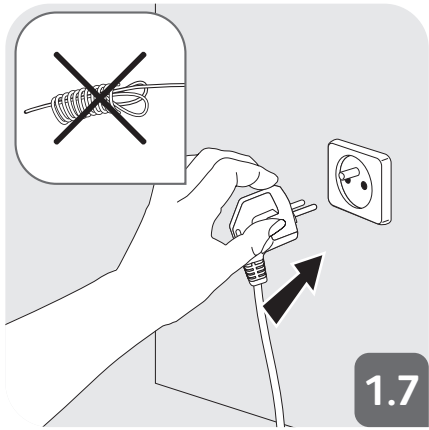
Tefal®



I-COACH TOUCH WIFI

GERÄTEBESCHREIBUNG.....	01
TECHNISCHE DATEN FÜR DAS GERÄT	01
ERSTE SCHRITTE	02
REINIGUNG DES GERÄTS	02
TIPPS UND RATSCHLÄGE.....	03
I-COACH TOUCH: IHR COACH FÜR LEICHTES BACKEN.....	05
OFFLINE-MODUS	09
WICHTIG: WENN DAS GERÄT IN DEN SICHERHEITSMODUS WECHSELT.....	09
WAS SIE TUN KÖNNEN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT	10
UMWELTSCHUTZ	12





A		✗	✗	✓
A6		✗	✗	✓
A7		✗	✗	✓
C1		✓	✓	✓
C2		✓	✓	✓
C3		✓	✓	✓
D1		✓	✓	✓
D2		✓	✓	✓
D3		✓	✓	✓
D4		✓	✓	✓
D5*		✓	✓	✓
		✗	✓	✗
D6*		✗	✗	✓

Hallo und vielen Dank, dass Sie sich für unsere **i-Coach Touch** Küchenmaschine entschieden haben! In der folgenden Gebrauchsanweisung finden Sie alle Informationen, die Sie für eine sichere Verwendung benötigen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen.

Warnung: Im Lieferumfang dieses Geräts ist auch eine Sicherheitsbroschüre enthalten. Lesen Sie diese Broschüre und die folgende Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- A:** Motoreinheit
A1: Anschluss für Rührer und Knethaken
A2: Schneebesen-Anschluss
A3: Niedriggeschwindigkeitsanschluss
A4: Anschluss für Hochgeschwindigkeitsmischer/Mini-Zerkleinerer/Mahlwerk
A5: Anschluss für Hochgeschwindigkeits-Küchenmaschine
A6: Abdeckung für Niedriggeschwindigkeitsanschluss
A7: Abdeckung für Hochgeschwindigkeitsanschluss
A8: Taste zum Entriegeln des Kopfes
A9: Netzschalter Ein/Aus
- B:** Schnittstelle
B1: Schaltfläche Zurück/Abbrechen
B2: Touchscreen
- B3:** Geschwindigkeitsregler
B4: Halt
B5: Pulse
B6: Langsames Anlaufen
B7: Geschwindigkeiten 1 bis 8
- C:** Schüsseinheit
C1: Spritzschutzdeckel
C2: Spritzschutz
C3: Schale
- D:** Zubehör
D1: Schneebesen
D2: Knethaken
D3: Rührhaken
D4: Teigschaber
D5: Mini-Zerkleinerer*
D6: Verknüpfte Waage*

*je nach Modell

TECHNISCHE DATEN FÜR DAS GERÄT

Leistung:	1200W
Max. Betriebszeit: Bildschirm EIN	bis zu 30 Minuten
Betriebsdauerspanne: Bildschirm EIN	5 Sek. bis 30 Minuten einstellbar in Schritten von mindestens 5 Sek. bis maximal 1 Min.
Anzahl der Geschwindigkeiten:	Puls: Durch Impulsgebung zu verwendende Geschwindigkeit Verarbeitungsgeschwindigkeit: Sehr geringe Geschwindigkeit zum Unterrühren empfindlicher Zutaten wie Eischnee. Geschwindigkeit 1 bis 8: Auswahl entsprechend der gewählten Rezepte.
Stand-by-Modus:	Nach 15 Minuten Inaktivität wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie auf Start/Stop, wählen Sie eine Geschwindigkeit auf dem Regler, oder wählen Sie den Pulsmodus. Standby-Stromverbrauch bei verbundener Produkt: 0,2 Wh.
Max. Übertragungsleistung:	20 dBm_100 mW
Frequenz im verbundenen Modus:	2412 bis 2483.5 MHz

ERSTE SCHRITTE

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie alle Teile des Geräts mit Seifenwasser, mit Ausnahme der Motoreinheit (siehe Abschnitt „Reinigung“). Wir empfehlen, alle Zubehörteile (D1), (D2) und (D3) mindestens einmal in der Spülmaschine zu reinigen. Spülen und trocknen Sie die Elemente ab. Das Zubehör ist in Vliesbeuteln verpackt, die als Aufbewahrungstaschen verwendet werden können.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, saubere und trockene Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass sich der Geschwindigkeitsregler (B7) in der Position „Stopp“ (B4) befindet, und schließen Sie das Gerät an. Wählen Sie den Ein/Aus-Netzschalter (A9), um das Gerät zu starten.

Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie es an einem Zubehörteil tragen, das oben befestigt ist (z. B. Mini-Zerkleinerer).

AUFBAU:

Folgen Sie den Abbildungen 1.1 bis 1.9

VERWENDUNG:

Um das Gerät zu starten, drehen Sie den Geschwindigkeitsregler (B7) auf die gewünschte Geschwindigkeit, und drücken Sie die Mitte des Wählschalters auf „Start/Stop“ (B3).

Wichtig: Das Gerät startet nur, wenn die Abdeckung des Hochgeschwindigkeitsanschlusses (A7) und der Kopf verriegelt sind.

Wenn Sie die Abdeckung (A7) und/oder den Kopf während des Betriebs entriegeln, hält das Gerät sofort an. Setzen Sie die Abdeckung (A7) auf, und/oder verriegeln Sie den Kopf, drücken Sie „Start“ (B3), oder wählen Sie den Regler (B7) oder die Pulsfunktion (B5), um das Gerät neu zu starten.

Nach 15 Minuten Inaktivität wechselt das Gerät in den Stand-by-Modus. Um das Gerät wieder einzuschalten, drücken Sie auf Start/Stop (B3), wählen Sie eine Geschwindigkeit auf dem Regler (B7), oder wählen Sie den Pulsmodus (B5).

Lebensmittel können während der Zubereitung durch den Deckeltrichter (C2) hinzugefügt werden. Um das Gerät anzuhalten, drücken Sie auf die Mitte des Geschwindigkeitsreglers „Start/Stop“ (B3), und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler wieder auf „Stopp“ (B4).

DEMONTAGE

Warten Sie, bis das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, und führen Sie dann die Montageschritte aus den Abbildungen 1.1 bis 1.9 in umgekehrter Reihenfolge durch.

REINIGUNG DES GERÄTS

Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.





Tauchen Sie das Gerät (A) nicht in Wasser und stellen Sie es nicht unter laufendes Wasser. Wischen Sie es mit einem trockenen oder leicht feuchten Tuch ab.

Nehmen Sie das Zubehör vollständig auseinander und spülen Sie es kurz nach der Verwendung. Waschen, spülen und trocknen Sie die Zubehörteile. Sie sind alle spülmaschinenfest. Siehe Reinigungstabelle.





Lassen Sie beim Umgang mit den Messern besondere Vorsicht walten, um sich nicht zu verletzen. (Abb. 2.4)

TIPPS UND RATSCHLÄGE





Alle Modelle verfügen über Schneebesens, Rührer und Knethaken. Je nach Modell kann auch der Mini-Zerkleinerer enthalten sein. Im Folgenden finden Sie Rezeptvorschläge, empfohlene Geschwindigkeiten und Verwendungszeiten.

SCHNEEBESEN (D1)	Zum Verquirlen von Eiern, Schlagen von Sahne und Binden von Soßen. Nachfolgend finden Sie detaillierte Rezepte. Verwenden Sie den Schneebesen niemals, um Teig zu kneten oder schwere Teige zu rühren.		
			
	Eischnee	Max. 10	V8 1 Min. 45
	Mayonnaise	Max. 1 l	V7 4 Min.
	Crêpe Teig	Max. 2 l	V1-V3 V5 V6 V4 5 Sek. 30 Sek. 1 Min. 2 Min.
	Schlagsahne	Max. 800 ml	V5 - V7 Max. 10 Min.

Eischnee	5 Eiweiß 10 g Zucker	Für optimale Ergebnisse Eier auf Raumtemperatur verwenden. Geben Sie die Eiweiß über den Deckel in die Schüssel. Starten Sie das Gerät auf Stufe 7. Geben Sie den Zucker nach 40 Sekunden hinzu. Schalten Sie das Gerät 50 Sekunden lang auf die Geschwindigkeitsstufe 8.
Schlagsahne	250 g flüssige Vollcreme (mindestens 30 % Fett und kalt) 20 g Puderzucker	Stellen Sie die Schüssel und den Schneebesen-Aufsatz 5 Minuten lang in den Kühlschrank, bevor Sie die Schlagsahne zubereiten. Geben Sie die Sahne und den Puderzucker in die Schüssel mit aufgesetztem Deckel und starten Sie das Gerät auf Geschwindigkeitsstufe 5 für eine Dauer von 150 Sekunden, dann auf Geschwindigkeitsstufe 6 für 75 Sekunden und auf Geschwindigkeitsstufe 7 wischen 10 und 40 Sekunden.
Mayonnaise	2 Eigelb 20 g Senf 1 Prise Salz 250 ml Öl	Geben Sie das Eigelb, den Senf und das Salz in die Schüssel mit aufgesetztem Deckel und starten Sie das Gerät bei Geschwindigkeitsstufe 7. Füllen Sie das Öl durch die Öffnung im Deckel 3 Minuten lang sehr langsam ein. Nehmen Sie nach 3 Minuten die Schüssel aus dem Gerät, und schaben Sie die Seiten mit einem Teigschaber nach unten. Glätten Sie die Mayonnaise 3 bis 4 Umdrehungen.
Crêpe-Teig	300 g Mehl, Type 45 3 Eier 30 g Zucker 30 ml Öl 600 ml Milch	Geben Sie das Mehl, die Eier, den Zucker, die geschmolzene Butter und 200 ml Milch in die Schüssel mit aufgesetztem Deckel und lassen Sie das Gerät 5 Sekunden lang auf Stufe 1, dann 5 Sekunden lang auf Stufe 3 und, dann 30 Sekunden lang auf Stufe 5 und schließlich 1 Minute lang auf Stufe 6 laufen. Schaben Sie an den Seiten der Schüssel nach unten und starten Sie das Gerät erneut auf Geschwindigkeitsstufe 4. Geben Sie die verbleibenden 400 ml Milch über 2 Minuten hinweg nach und nach durch die Öffnung im Deckel hinzu. Nehmen Sie die Schüssel aus dem Gerät, und geben Sie den Teig durch ein feines Sieb. Lassen Sie ihn 1 Stunde ruhen, bevor Sie Ihre Pfannkuchen herstellen. Bestreichen Sie eine Pfanne mit etwas Öl, erhitzen Sie sie bei mittlerer Hitze, und geben Sie eine Kelle Teig hinzu. 1 Minute auf der einen Seite und 30 Sekunden auf der anderen Seite garen.

	KNETHAKEN (D2) Für die Zubereitung von Hefeteigen: Brot, Pizza und Brioche-Teig sowie frische Pasta.			
	Rezept			
	Weißbrotteig	Max. 1,8 kg (1 kg Mehl)	V1 V2	1 Min. 14 Min.
	Brioche-Teig	Max. 2,5 kg (750 g Mehl)	V5	20 Min.
	Nudelteig	Max. 1 kg (600 g Mehl)	V2	5 Min.

Weißbrotteig	500 g Mehl 340 g Wasser 20 g frische Hefe 10 g Salz	Lassen Sie die Hefe in einer separaten Schüssel 5 Minuten lang in Wasser auflösen. Geben Sie Mehl und Salz in die Schüssel mit aufgesetztem Deckel, und starten Sie das Gerät auf Stufe 1. Wasser und Hefe langsam 1 Minute lang hinzufügen. 10 Minuten lang auf Geschwindigkeitsstufe 2 umstellen. Den Teig 45 Minuten lang bei 30 °C aufgehen lassen. Formen Sie das Brot, und lassen Sie es erneut 90 Minuten lang bei 30 °C aufgehen. Heizen Sie den Ofen auf 230 °C vor. Bestreichen Sie die Oberfläche des Brots mit Wasser, und schneiden Sie es mit einem Messer schräg ein. Bei 230°C 25 Minuten lang backen
--------------	--	---

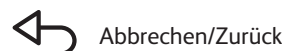
	RÜHRER (D3) Zum Rühren von Kuchen- und Keksteig, Mürbeteig und Spritzgebäck. Verwenden Sie den Rührer niemals, um schwere (Hefe-)Teige zu kneten.			
	Rezept			
	Kuchenteig	Max. 2,7 kg	V1 V8 Pulse	30 Sek. 2 Min 30 15 Sek.
	Mürbeteig	Max. 700 g	V5	5 Min

Kuchenteig	180 g Mehl 3 g Backpulver 3 Eier 150 g weiche Butter 50 g Zucker	Butter 1 Stunde vor der Zubereitung des Teigs aus dem Kühlschrank nehmen oder 15 Sekunden lang in die Mikrowelle geben, um sie aufzuweichen, ohne sie zu schmelzen. Heizen Sie den Ofen auf 180 °C vor. Mehl, Backpulver, Eier, weiche Butter und Zucker in die Schüssel mit aufgesetztem Deckel geben. Starten Sie das Gerät 30 Sekunden lang bei Geschwindigkeitsstufe 1 und lang bei 2 Minuten und 30 Sekunden Geschwindigkeitsstufe 8, schaben Sie dann die Wand der Schüssel ab und lassen Sie das Gerät noch für 15 Sekunden im Pulsmodus laufen. Eine Kuchenform mit Butter einfetten und mit Backpapier auslegen. Die Mischung eingießen und 1 Stunde bei 180°C garen. 10 Minuten lang abkühlen lassen, bevor Sie den Kuchen aus der Form lösen.
------------	--	--

	MINI-ZERKLEINERER (D5) zum Zerkleinern von Kräutern, Zwiebeln oder kleinen Mengen.			
	Rezept			
	Feigen	60g	Feigen Impuls	3 Sek.

I-COACH TOUCH: IHR COACH FÜR LEICHTES BACKEN

Die folgenden Steuerungstasten leuchten auf, wenn sie zur Verwendung verfügbar sind:



Drücken Sie die Mitte des Geschwindigkeitsreglers, um den Mixer bei jeder Geschwindigkeit im manuellen Modus oder innerhalb eines Programms zu starten oder zu stoppen.

1. ERSTER GEBRAUCH

Der i-Coach Touch ist ein intelligentes Gerät, das Ihnen beim Backen hilft und dazu beiträgt, dass alle Ihre Rezepte gelingen. Er bietet Ihnen Grundrezepte mit Ergebniskontrolle sowie Schritt-für-Schritt-Rezepte, die mit wenigen Fingertipps abrufbar sind.

Dank seinem intuitiven, interaktiven Touchscreen können Sie alles zubereiten, was Sie möchten: für erfolgreiches Backen!

Der i-Coach Touch kümmert sich um die Zubereitung und das Mischen Ihrer Zutaten. Er führt Sie Schritt für Schritt durch alle Phasen Ihrer Rezepte. Sie müssen nur die einzelnen Schritte befolgen – einfacher geht es nicht!

Schalten Sie Ihren i-Coach Touch über die Ein-/Ausschalttaste 0/I (A9) ein, und befolgen Sie die Anweisungen auf dem Bildschirm. Während der einzelnen Schritte bietet das Symbol (?) Hilfe bei der Durchführung der einzelnen Schritte.

LÄNDERSPEZIFISCHE EINSTELLUNGEN

Bei der ersten Verwendung des Geräts nehmen Sie die länderspezifischen Einstellungen vor.

1 Wählen Sie Ihr Land.

2 Wählen Sie Ihre Sprache.





Nach Abschluss dieser beiden Schritte wird ein Begrüßungsbildschirm angezeigt.

INTERNETVERBINDUNG

Sie können Ihren i-Coach Touch jetzt über ein 2,4-GHz-WLAN mit dem Internet verbinden (5-GHz-WLAN wird nicht unterstützt). Sie können diesen Schritt jetzt abschließen, indem Sie „Jetzt“ wählen, oder später, indem Sie „Später“ wählen.

Sie können diesen Schritt später durchführen, indem Sie über den Startbildschirm auf die Einstellungen für Ihren i-Coach Touch zugreifen. Für die Verwendung der folgenden Funktionen ist eine Internetverbindung erforderlich: Zugriff auf alle Coach-Rezepte, Grundrezepte, Videos mit Kochtechniken, „Mein Rezeptbuch“, „In meinem Kühlschrank“, Fotos und Videos als Teil der Schritt-für-Schritt-Anleitung für Ihre Rezepte, Produkt-Updates.

Um Ihren i-Coach Touch mit dem Internet zu verbinden, müssen Sie die folgenden Schritte durchführen:

- Wählen Sie Ihr Netzwerk (Sie können nicht auf Ihr Netzwerk zugreifen? Gehen Sie zu „Einstellungen“, dann zu „WLAN-Einstellungen“ und zu „WLAN einschalten“.)
- Geben Sie das Passwort für Ihre WLAN-Verbindung ein.
- Während des Ladevorgangs wird der Bildschirm „  Verbindung wird hergestellt“ angezeigt. Dieser Schritt kann einige Minuten dauern.
- Ein „Herzlichen Glückwunsch!“ auf dem Bildschirm bestätigt, dass die Verbindung erfolgreich hergestellt wurde.
- Als Letztes  müssen Sie Ihre Zeitzone auswählen .

Bedeutung der WLAN-Verbindungsanzeigen:

- Das Produkt ist nicht mit dem WLAN verbunden.
- Das Produkt stellt eine Verbindung zum WLAN her.
- Das Produkt ist mit dem WLAN verbunden.

VERKNÜPFUNG DER APP

Mit der Coach App können Sie Ihren i-Coach Touch im Auge behalten, ohne dabei in der Nähe zu bleiben. Sie können das Gerät mit Ihrem Smartphone oder Tablet verbinden. So können Sie auch überall auf Ihre Rezepte zugreifen.

Überprüfen Sie, ob die WLAN-Funktion Ihres Smartphones/Tablets mit dem Internet verbunden ist (WLAN/5G/4G/3G usw.).

Der i-Coach Touch muss an eine Steckdose angeschlossen sein.

Sie können diesen Schritt später durchführen, indem Sie über den Startbildschirm auf die Einstellungen für Ihren i-Coach Touch zugreifen.

Für die Nutzung der folgenden Funktionen ist eine Verknüpfung mit Ihrem Smartphone/Tablet erforderlich:

„Mein Rezeptbuch“, ferngesteuerte Nachverfolgung des Rezeptfortschritts über ein Smartphone, Senden von Rezepten von Ihrem Smartphone/Tablet an Ihren i-Coach Touch

- Kompatible Geräte:

Eine Liste der Smartphone- und Tablet-Modelle, die mit dem i-Coach Touch kompatibel sind, finden Sie unter www.krups.com.

- App herunterladen:

Laden Sie die Coach App herunter. Kostenloser Download im App Store (iPhone/iPad) und in Google Play (Android).



- Konto verknüpfen:

Wählen Sie in der Coach App auf Ihrem Smartphone/Tablet das i-Coach Touch-Produkt aus und erstellen Sie ein Konto, oder melden Sie sich an, falls Sie bereits über ein Konto verfügen. Ihr Gerät generiert einen Code (dieser wird auf Bildschirm B2 angezeigt), den Sie in die Coach App eingeben müssen.

Wenn Sie mehrere Smartphones/Tablets mit Ihrem i-Coach Touch verknüpfen möchten, muss jede App mit demselben Coach-Benutzerkonto verbunden sein.

MEIN ERSTES REZEPT

Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, bietet Ihnen Ihr i-Coach Touch die Möglichkeit, ein erstes Rezept zuzubereiten, um sich mit dem Gerät vertraut zu machen. Wenn Sie „Mein erstes Rezept“ auswählen, erhalten Sie Schritt-für-Schritt-Anweisungen, die Sie durch das Rezept führen.

Dieses Rezept wird nach der Verwendung oder nach der zehnfachen Verwendung des i-Coach Touch nicht mehr auf dem Startbildschirm angezeigt.

2. PRODUKTFUNKTIONEN

Ihr i-Coach Touch kann im Online-Modus, aber auch im Offline-Modus betrieben werden. Er ist mit zahlreichen Funktionen ausgestattet, die Sie jeden Tag inspirieren und jede Mahlzeit zum Erfolg machen! Es stehen 100 Rezepte im Offline-Modus zur Verfügung, während Sie im Online-Modus auf viele weitere Rezepte und Coachings zugreifen können!

REZEPTSUCHE

Auf dem Startbildschirm können Sie mit der Schaltfläche „Suchen“ nach Rezepten suchen. Sie können nach dem Namen des Rezepts oder nach Zutaten suchen. Auch Filter sind verfügbar, um Ihre Suche zu verfeinern.



REZEPTBIBLIOTHEK

Über den Startbildschirm können Sie auf die Funktion „Rezeptbibliothek“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie auf alle Rezepte zugreifen, die in der Coach-Community verfügbar sind. Im Offline-Modus finden Sie auf dem Startbildschirm für jede Funktion Ihres i-Coach Touch eine Auswahl vorinstallierter Rezeptkarten. Sie können die Schritt-für-Schritt-Zubereitung direkt von einer dieser Rezeptkarten aus starten.



Anzahl der Portionen



Ruhezeit



Zubereitungszeit



Backzeit

Sie können auch innerhalb der Community nach einem Rezept suchen, indem Sie auf das Symbol „Suchen“ tippen. Geben Sie dazu einfach ein Gericht oder eine Zutat in die Suchleiste ein und tippen Sie auf „OK“. Sie können Ihre Suche verfeinern, indem Sie Filter hinzufügen (Art des Gerichts, Zubereitungszeit und Herkunft des Rezepts).

GRUNDREZEPTE

Über den Startbildschirm können Sie auf die Funktion „Grundrezepte“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie alle Rezepte finden, deren Ergebnisse durch automatische Programme und Ergebnisüberprüfungen garantiert werden. Sie können die Schritt-für-Schritt-Zubereitung direkt von einer dieser Rezeptkarten aus starten.

BACKTECHNIKEN (nur mit WLAN-Verbindung verfügbar)

Über den Startbildschirm können Sie auf die Funktion „Backtechniken“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie nach Videos suchen, in denen spezifische Tricks und Tipps für Ihre Rezepte erläutert werden.

REZEPTBÜCHER (nur mit WLAN-Verbindung verfügbar)

Sie können über den Startbildschirm auf die Funktion „Meine Rezeptbücher“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie alle Rezepte finden, die Sie zuvor als Favoriten über die Coach App auf Ihrem Smartphone/Tablet gespeichert haben.

Um diese Funktion nutzen zu können, müssen Sie die Coach App herunterladen und ein Konto erstellen. Sie können Ihre Rezeptbücher auf Ihrem Smartphone/Tablet erstellen und bearbeiten und über Ihren i-Coach Touch darauf zugreifen, wenn er mit dem WLAN verbunden ist. Sobald Ihr i-Coach Touch über WLAN verbunden ist, werden Ihre Rezeptbücher jedes Mal, wenn Sie ein Rezept zubereiten, automatisch zwischen Ihrem Gerät und Ihrem Smartphone/Tablet synchronisiert.

IN MEINEM KÜHLSCHRANK (nur mit WLAN-Verbindung verfügbar)

Sie können über den Startbildschirm auf die Funktion „In meinem Kühlschrank“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie nach einem Rezept mit Zutaten Ihrer Wahl suchen.

Um eine Rezeptidee zu finden, tippen Sie auf die Funktion „In meinem Kühlschrank“ und fügen Sie dann bis zu zwei Zutaten hinzu. Sie können die Mengen für jede Zutat über die verknüpften Waagen eingeben. Tippen Sie auf „Suchen“. Daraufhin wird eine Liste der Rezepte angezeigt, die mit den von Ihnen eingegebenen Einstellungen übereinstimmen.

MANUELLER MODUS

Sie können die gewünschte Geschwindigkeit über den Geschwindigkeitsregler (B3) auswählen und auf die Taste „Start“ in der Mitte des Reglers drücken. Auf dem Touchscreen (B6) wird ein Timer gestartet.

Sie können auch einen Timer einstellen, bevor Sie auf „Start“ drücken..

EINSTELLUNGEN

Vom Startbildschirm aus können Sie auf die Funktion „Einstellungen“ zugreifen. Mit dieser Funktion können Sie die bei der ersten Verwendung des i-Coach Touch gespeicherten Daten aktualisieren.

Sie können Ihr Gerät auch mit dem WLAN verbinden oder mit der App verknüpfen, wenn Sie dies bei der ersten Verwendung des Geräts nicht getan haben.



VERKNÜPFTER WAAGE *

- Verbinden der Waage mit Ihrem i-Coach Touch:

Wenn im Lieferumfang Ihres i-Coach Touch eine Waage enthalten ist, ist diese bereits mit dem Gerät verknüpft. Sie müssen nichts weiter tun.

Gehen Sie bei Waagen, die separat erworben wurden, zu den Produkteinstellungen, und tippen Sie auf „Mein Zubehör“. Wählen Sie dann die Waage als Zubehör aus. Ihre Waage ist jetzt verknüpft.

- Verwendung der verknüpften Waage:

Wenn das Symbol für eine verknüpfte Waage auf  dem Bildschirm des i-Coach Touch angezeigt wird, können Sie Ihre Zutaten während der Zubereitung wiegen. Drücken Sie dazu auf  das Waagensymbol, und legen Sie die zu wiegenden Zutaten auf Ihre Waage.

!! Die Waage wechselt nach 30 Sekunden Inaktivität in den Stand-by-Modus. Um sie wieder einzuschalten, drücken Sie OK.

Es gibt drei Einsatzmöglichkeiten für die Waage:

- Wiegen während der Vorbereitung: Sie können alle Zutaten abwiegen, bevor Sie Ihr Rezept starten.
- Wiegen während der Zubereitung: Sie können Ihre Zutaten während der Zubereitung Ihres Rezepts zu Beginn jedes neuen Schritts abwiegen:
- Freies Wiegen: Nehmen Sie eine oder mehrere Zutaten aus Ihrem Kühlschrank, und wählen Sie sie in Ihrer Coach App über die Suchleiste aus. Drücken Sie auf das Waagensymbol auf Ihrem i-Coach Touch, und legen Sie Ihre Zutaten auf die Waage: Sie können dann auf eine Liste mit Rezepten für Ihre abgewogenen Mengen zugreifen.

UPDATES

Um sicherzustellen, dass die Produktfunktionen optimal arbeiten, bietet Ihnen das Produkt die Möglichkeit, Updates durchzuführen. Dazu wird ein Fenster auf dem Display angezeigt, in dem Sie aufgefordert werden, die Installation des neuesten verfügbaren Updates zuzulassen bzw. nicht zuzulassen. Tippen Sie auf „Zulassen“, damit Ihr i-Coach Touch das Update durchführen kann.

OFFLINE-MODUS

Sie können Ihren i-Coach Touch im Offline-Modus verwenden. Die folgenden Funktionen stehen im Offline-Modus zur Verfügung:

REZEPTBIBLIOTHEK

Detaillierte Informationen zur Rezeptbibliothek finden Sie auf der Seite „Rezeptbibliothek“. Diese bietet Ihnen Zugriff auf 100 Rezepte.

GRUNDREZEPTE

Detaillierte Informationen zu Grundrezepten finden Sie auf Seite 7.

MANUELLER MODUS

Detaillierte Informationen zum manuellen Modus finden Sie auf Seite 8.

WICHTIG: WENN DAS GERÄT IN DEN SICHERHEITSMODUS WECHSELT



Ihr Gerät ist standardmäßig mit elektronischen Motorschutzvorrichtungen ausgestattet, um eine lange Lebensdauer zu gewährleisten. Dieses elektronische Sicherheitssystem schützt den Motor vor abnormaler Nutzung, sodass er umfassend geschützt ist.

Unter bestimmten sehr extremen Betriebsbedingungen, die nicht den Empfehlungen der Gebrauchsanweisung entsprechen (siehe Tabelle „TIPPS UND RATSCHLÄGE“: möglicherweise zu große Mengen und/oder ungewöhnlich lange Betriebszeiten und/oder unzureichende Pausen zwischen den Rezepten), löst das elektronische Schutzsystem zum Schutz des Motors aus. In diesem Fall hält das Gerät an und eine Sicherheitsmeldung auf dem Display zeigt an, dass das Gerät vorübergehend nicht betriebsbereit ist.


Wenn auf dem Display eine Sicherheitsmeldung angezeigt wird und das Gerät nicht mehr arbeitet, gehen Sie wie folgt vor:

- Lassen Sie das Gerät am Stromnetz und den Ein-/Ausschalter in Position 1 „EIN“ (A9).
- Informationen zur Änderung der Programmeinstellungen finden Sie in den Empfehlungen auf dem Display. (In der Tabelle „TIPPS UND RATSCHLÄGE“ finden Sie Informationen zu Zutatenmengen, Geschwindigkeit, maximaler Betriebsdauer und Zubehörtyp.)

Bei Fragen steht Ihnen unser Kundendienst zur Verfügung (siehe Kontaktinformationen im Garantieheft).

WAS SIE TUN KÖNNEN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Schwierigkeiten bei der Zubereitung bestimmter Rezepte	Ungeeignete Rezepte	Ihre Rezepte, ob persönliche oder aus dem Internet, sind möglicherweise nicht für Ihr Gerät und dessen Zubehör geeignet (Mengen, Backzeiten, ungeeignetes Zubehör): Bevor Sie mit dem Rezept beginnen, achten Sie darauf, die Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung zu befolgen.
Das Gerät arbeitet nicht.	Es ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Der Bildschirm ist immer noch schwarz./Das Gerät befindet sich im „Stand-by“-Modus.	Drücken Sie einen der Touchkeys START oder STOPP.
	Der Schalter befindet sich in Position 0.	Bringen Sie den Schalter in Position 1.
Übermäßige Vibrationen	Das Gerät ist nicht auf einer ebenen Fläche aufgestellt. Das Gerät ist nicht stabil.	Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche.
	Die Menge der Zutaten ist zu groß.	Verringern Sie die Menge an Zutaten./Befolgen Sie die in dieser Broschüre aufgeführten Gebrauchsanweisungen.
	Falsches Zubehör	Stellen Sie sicher, dass Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
	Die Schüssel oder der Deckel ist nicht richtig positioniert oder verriegelt.	Stellen Sie sicher, dass die Schüssel bzw. der Deckel korrekt positioniert und gemäß den Abbildungen in der Gebrauchsanweisung verriegelt ist.
Laute Geräusche während des Betriebs	Sie verwenden das falsche Zubehör.	Stellen Sie sicher, dass Sie das passende Zubehör verwenden (z. B. nicht den Schneebesen A2, um Teig zu kneten oder zu vermengen). Weitere Informationen finden Sie in den Empfehlungen im Rezept und in den Anweisungen in dieser Gebrauchsanweisung.
Der Spritzschutzdeckel bleibt während des Betriebs nicht fixiert.	Der Spritzschutzdeckel ist nicht korrekt in beiden Laschen des Kopfes befestigt.	Befestigen Sie den Spritzschutzdeckel korrekt in beiden Laschen des Kopfes (Deckel im Uhrzeigersinn drehen).
Der Kopf kehrt nicht in seine Ausgangsposition zurück.	Der Spritzschutzdeckel ist nicht korrekt in beiden Laschen des Kopfes befestigt.	Befestigen Sie den Spritzschutzdeckel korrekt in beiden Laschen des Kopfes (Deckel im Uhrzeigersinn drehen).
SECU-Fehlermeldung ERR 24	Der Rotor ist blockiert. Ihr Gerät hat eine Anomalie festgestellt.	Leeren Sie die Schüssel. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
SECU-Fehlermeldung ERR 26	Motor überhitzt	Lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, und reduzieren Sie die Menge an Lebensmitteln in der Schüssel.
SECU-Fehlermeldung ERR 29	Zu hohe Drehzahl durch große Mengen an Zutaten oder zu hohe Geschwindigkeit	Reduzieren Sie die Zutaten oder die Geschwindigkeit.
Fehlermeldung „Kopf ist angehoben“	Der Kopf ist angehoben.	Senken Sie den Kopf ab.
SECU-Fehlermeldung: Deckel fehlt/Zubehör fehlt oder nicht korrekt montiert	Der Spritzschutzdeckel oder das Zubehör wurde nicht richtig befestigt.	Installieren Sie den Spritzschutzdeckel korrekt, oder befestigen Sie das Zubehör korrekt (Mixer, MiniZerkleinerer, Mini-Mahlwerk).
Fehlermeldung ERR35	Ihr Gerät hat ein Problem mit der Netzkarte.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
Fehlermeldung ERR37	Ihr Gerät hat ein Problem mit zu hoher Geschwindigkeit.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
ERR02/ERR30	Verbindungsproblem	Ihr i-Coach Touch kann nicht über WLAN kommunizieren. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, und schließen Sie es dann wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihre Kundendienstzentrale.
Meldungsanzeige 	Das Produkt ist nicht mit dem WLAN verbunden.	Überprüfen Sie Ihr WLAN-Netzwerk, oder ziehen Sie den Netzstecker des Geräts, und schließen Sie es dann wieder an. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihre Kundendienstzentrale.
Meldungsanzeige 	Das Produkt stellt eine Verbindung zum WLAN her.	Warten Sie, bis das Logo angezeigt wird, bevor Sie auf Rezepte zugreifen.
UI-1, UI-3	Ihr Produkt hat Probleme beim Laden bestimmter Daten über das WLAN.	Wenn das Problem erneut auftritt, ist Ihr WLAN-Signal möglicherweise zu schwach. Versuchen Sie, das Produkt näher an den Router zu bringen oder einen WLAN-Verstärker näher am Produkt zu installieren, um die Qualität des WLAN-Signals zu verbessern.
UI-2, UI-4, UI-5, UI-6	Ihr Gerät hat Probleme beim Abrufen bestimmter lokaler oder WLAN-Daten.	Wenn das Gerät nicht angeschlossen ist, versuchen Sie, es zu verbinden und die Datensynchronisierung zu initiieren. Wenn das Gerät angeschlossen ist, versuchen Sie, die Signalqualität zu verbessern (siehe Zeile oben).



Ihr Gerät funktioniert immer noch nicht?

Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienstzentrale (siehe Liste im Kundendienstheft).

UMWELTSCHUTZ

ENTSORGUNG DES VERPACKUNGSMATERIALS UND DES GERÄTES

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien und kann daher gemäß der vor Ort geltenden Recyclingrichtlinien entsorgt werden. Wenden Sie sich zur Entsorgung des Geräts an die für Sie zuständige Stelle.



BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTonne“

Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind.

Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertriebern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler

DATENSCHUTZ.

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikaltgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.



Denken sie an den schutz der umwelt!

① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

*Die Bluetooth®-Marke und -Logos sind Eigentum von Bluetooth SIG, Inc. Ihre Verwendung durch die SEB-Gruppe wurde genehmigt. Google Play und Android sind Marken von Google Inc. Apple und das Apple-Logo sind Marken von Apple Inc. und in den USA und anderen Ländern eingetragen. App Store ist eine Servicemarke von Apple Inc.

GLOSSAR

Koppeln: Zwei Geräte werden gruppiert oder verbunden. Dies geschieht, wenn Sie Ihr Smartphone oder Tablet zum ersten Mal mit dem i-Coach Touch verbinden.

Synchronisieren: Informationen werden aktualisiert. Die App synchronisiert sich mit dem i-Coach Touch, um Informationen auszutauschen, wenn sie verbunden sind.

Verbinden: Herstellen einer Verbindung zwischen der App (Smartphone/Tablet) und dem Gerät (i-Coach Touch). Dies ist für die Synchronisierung erforderlich.

Cookies: Dies sind die Nutzungsinformationen, die an Krups gesendet werden, um die App zu verbessern.