

KRUPS

i PREP&COOK) GOURMET



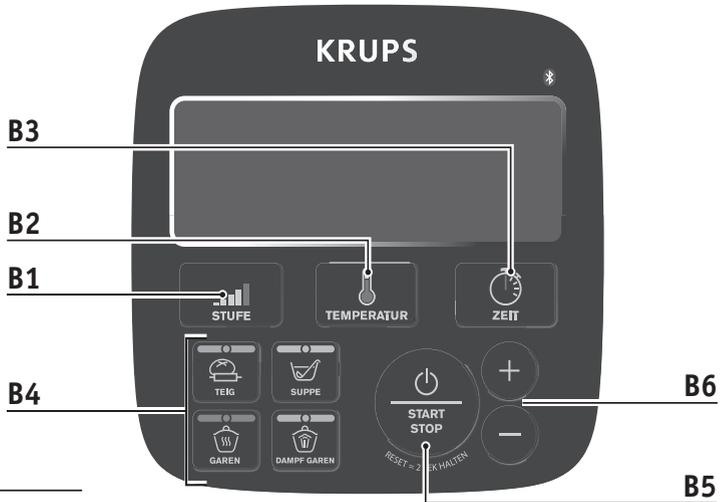
A

B

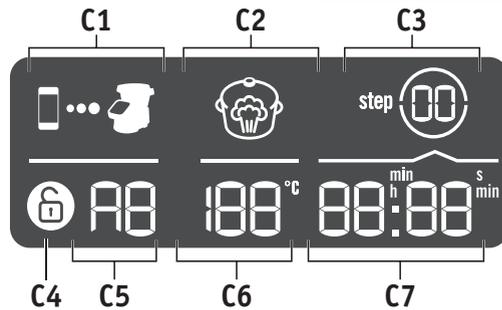


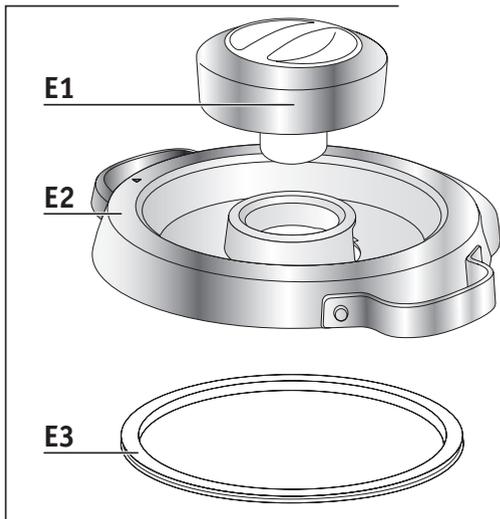
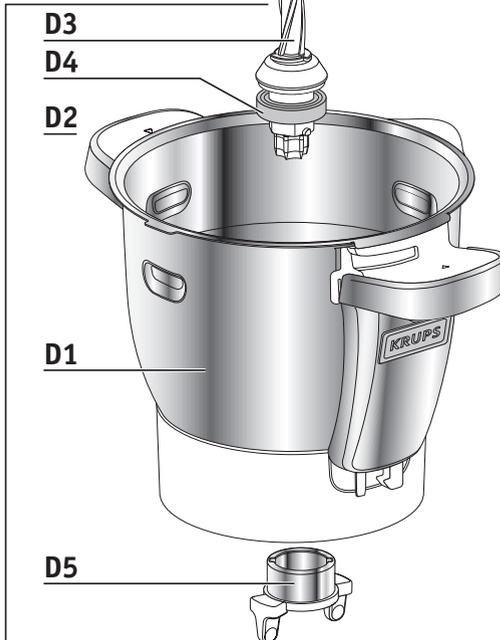
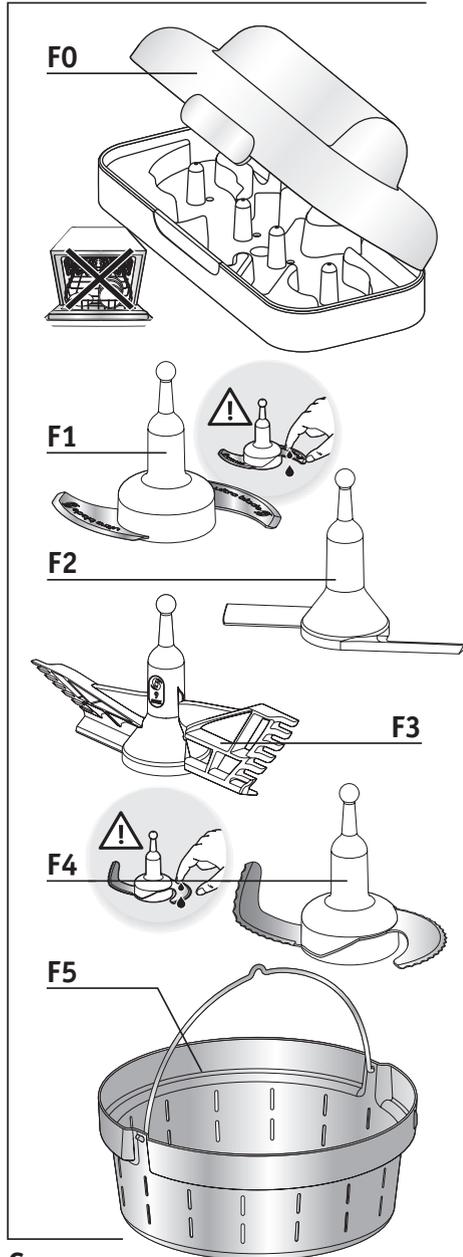
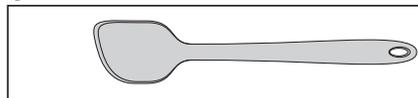
H

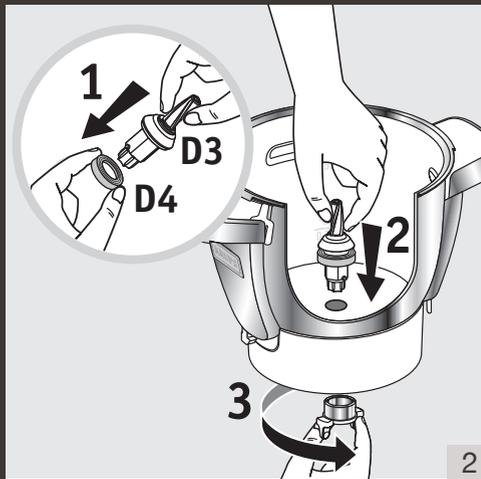
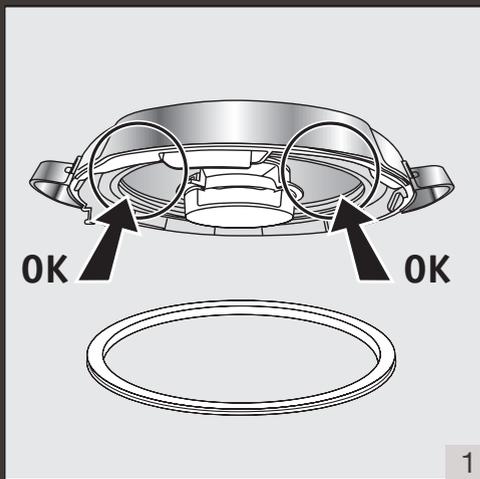
B



C

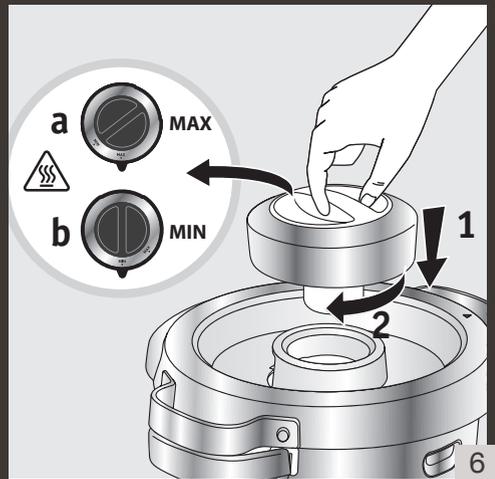


E**D****I****F****G**





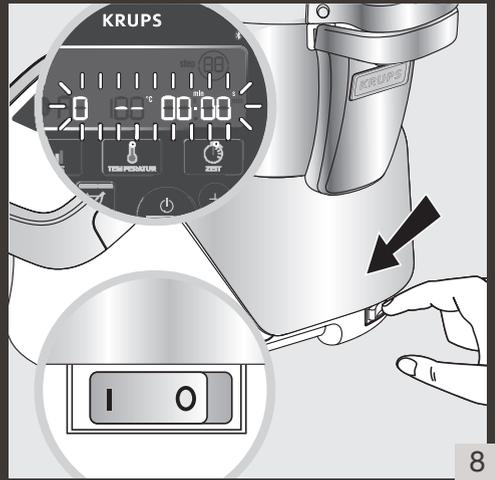
5



6



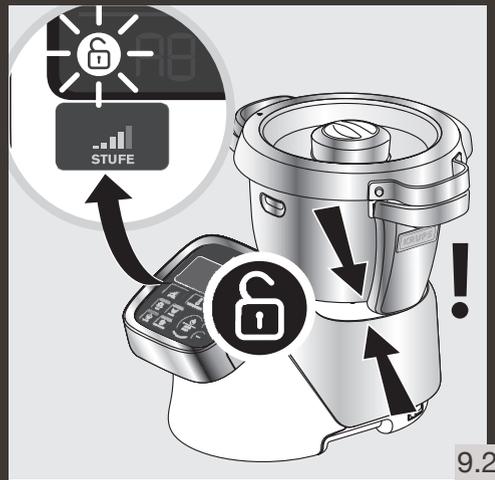
7



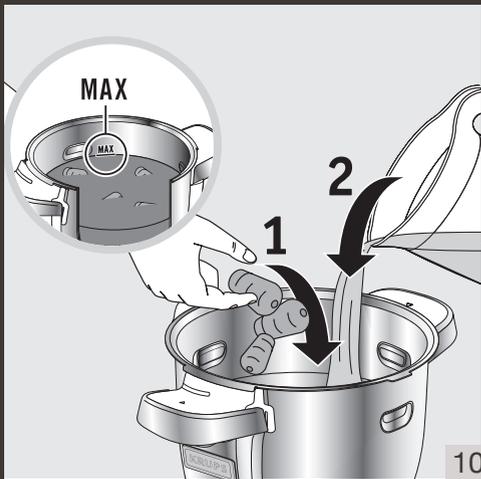
8



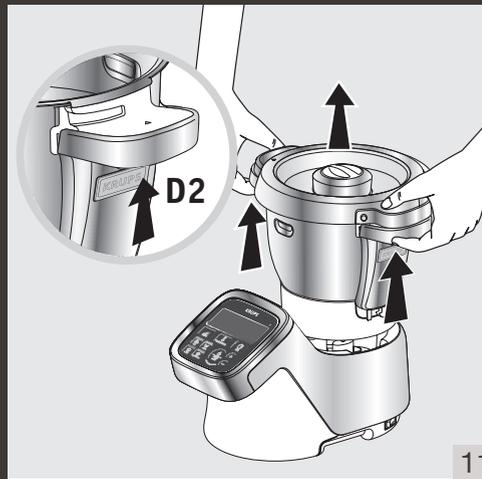
9.1



9.2



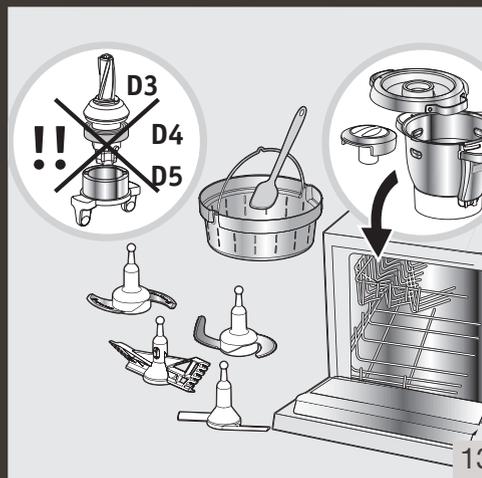
10



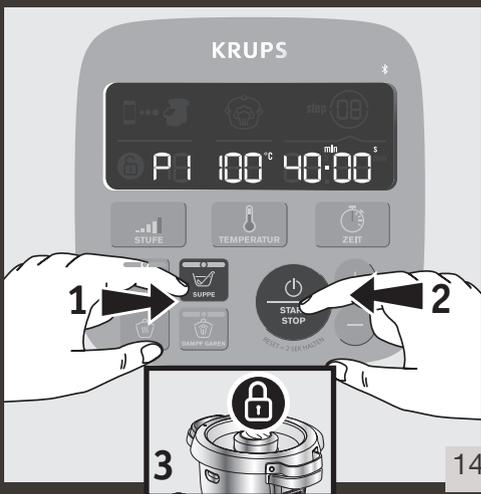
11



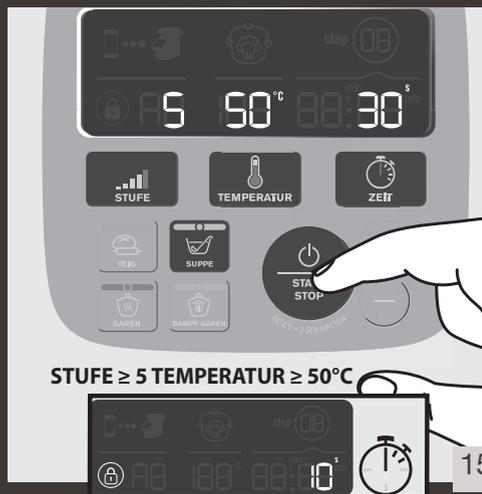
12



13



14



15

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).
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Halten Sie den Motorblock **(A)** niemals unter fließendes 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 Moteltkunden, bzw. in sonstigen derartigen Unterbringungen,
 - In Gästezimmern o. Ä.



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

- Gerät nicht einschalten, wenn die Dichtung nicht auf dem Deckel sitzt. 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. 10**), ohne jedoch die Höchstmarke zu überschreiten, die auf der Innenseite des Behälters gekennzeichnet ist. Wenn der Behälter zu voll ist, kann kochendes Wasser herauspritzen.
- Achten Sie beim Dampfgaren darauf, dass das Wasservolumen von 0.7 Liter nicht überschritten wird (**siehe Abb. 3.2**) (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 Dampfgregler.
- 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.

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.



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:

- A** Motorblock
- B** Bedienfeld
B1: Geschwindigkeitsregler
B2: Temperaturschalter für den Garprozess und/oder Aufheizkontrollleuchte
B3: Schalter Betriebsdauer/Peering
B4: Wahlkosten Automatikprogramme
B5: Taste START/STOP/RESET
B6: Schalter „+“ / „-“
- C** LCD-Display
C1: Anzeige Verbindungskontrollleuchte
C2: Anzeige Dampfgarprogramm
C3: Anzeige des aktuellen Schritts in der detaillierten Rezeptanleitung
C4: Anzeige Sicherheitskontrollleuchte
C5: Anzeige Geschwindigkeit
C6: Anzeige Temperatur
C7: Anzeige Zeit
- D** Mixaufsatz
D1: Edelstahlbehälter
- D2:** Griff mit Drücker
D3: Abnehmbare Mitnehmer
D4: Dichtungsring
D5: Sicherungsring für den Antrieb
- E** Deckeleinheit
E1: Dampfregler
E2: Deckel
E3: Dichtungsring
- F** Zubehörteile:
F0: Zubehördose
F1: Ultrablade-Hackmesser
F2: Mischer
F3: Rührer
F4: Knet-/Mahlmesser
F5: Dampfkorb
- G** Küchenspachtel
- H** Schalter 0/1 zum Abschalten der Stromversorgung Ihres Geräts
- I** Reinigungsbürste

TECHNISCHE GERÄTEDATEN:

Leistung: 1550 W (1000 W: Heizelement / 550 W: Motor)

Temperaturbereich: von 30° bis 130°C;
erhöhebbar in Stufen von 5°C.

Betriebsdauer: 5 Sekunden bis 2 Stunden
erhöhebbar in Stufen von min. 5 Sekunden und max. 1 Minute.

Anzahl der Geschwindigkeiten: 13 - 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:

Hackmesser	F1 ultrablade 6	Suppenmixer	12	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
!! Verwenden Sie dieses Zubehörteil nicht, um harte Zutaten zu zerkleinern, verwenden Sie dafür das Knet-/Mahlmesser F4.						
Mischer	F2 	Er mischt gekochte Gerichte , ohne die Zutaten zu beeinträchtigen; äußerst nützlich zur Zubereitung von progressiv aufzukochenden Gerichten (Risottos, Suppen).				
		Rissolen	3	5 min	500 g	130°C
		Schmortopf	1	45 min	2,5 L	95°C
		Risottos	2	22 min	1,5 Kg	95°C
Ratatouilles, Chutneys, Hülsenfrüchte (Einstellungen: siehe Rezeptbuch)						
Rührer	F3 !! 6 9 max	Eiweiß	7	5/10 min	7 max	
		Mayonnaisen, Schlagsahne	7	2/5 min	0,5 L	
		Saucen, Cremes, Füllungen	4 bis 7	1/20 min	1 L	60>90°C
		Kartoffelpüree	6 bis 7	1 min	1 L	---
		Polenta	4 bis 5	1/16 min	1 L	90°C
Knet- und Mahlmesser	F4 	Kneten von Nudeln und Weißbrotteig	5	2 min 30 s	1,2 Kg	
		Kneten von Biskuitteig, Brandteig und Spezialbroten	5	2 min 30 s	1 Kg	
		Kneten von Hefeteigen (Brioche, Napfkuchen)	+ 5	1 min 30 s 2 min	0,8 Kg	
		Lockere Teigmassen mischen (Sandkuchen)	+ 5	40 s 3 min	1 Kg	
		Schalenfrüchte fein mahlen		1 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	
Dampfkorb	F5 	Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder Fleisch		20/40 min	1 Kg	100°C
		Suppe mit Stückchen	12	3 min	3 L	100°C
Deckel	E1 	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 ausgestattet. Bei jeder Inbetriebnahme des Geräts wird der Deckel gesichert. Dadurch ist das Öffnen des Deckels während der Zubereitung eines Rezepts blockiert. **Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, solange er blockiert ist (siehe Abb. 14).** 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 dabei ein Countdown von 10 Sekunden auf dem LCD-Bildschirm des Bedienfeldes angezeigt (siehe Abb. 15). 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 (E3) auf den Deckel (E2) (siehe. Abb. 1).

■ Legen Sie den Dichtungsring (D4) auf den gemeinsamen Achszapfen (D3). **Verriegeln Sie die Einheit** am Boden des Behälters, indem Sie den Verriegelungsring (D5) verwenden (siehe Abb. 2).

■ Positionieren Sie das gewünschte Zubehör auf dem Boden:

- das Zubehör (F1, F2, F3, oder F4) auf dem gemeinsamen Achszapfen am Behälterboden (siehe Abb. 3.1),

- beim Dampfgaren den Dampfkorb (F5) im Behälter (siehe Abb. 3.3), nachdem zuvor der Behälter mit 0,7 l Flüssigkeit (Wasser, Sauce...) befüllt wurde (siehe Abb. 3.2).

■ 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. 4), verriegeln Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung (siehe Abb. 5).

Positionieren Sie den Dampfgregler (E1) auf dem Deckel, 2 Positionen sind möglich (siehe Abb. 6):



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. 7).

■ Das Gerät lässt sich nur dann einschalten, wenn Behälter und Deckel richtig angeordnet und auf dem Motorblock verriegelt sind.

Bei falscher Anordnung oder schlechter Verriegelung von einem der beiden (siehe Abb. 9.1 und 9.2), beginnt die Sicherheitskontrollleuchte (E6) 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.

Intervallbetrieb bei maximaler
Geschwindigkeit (V13)



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



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

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.

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

Einschalten Ihres Geräts

Ihr Gerät ist mit einem Ein-/Aus-Schalter ausgestattet. Stellen Sie diesen Schalter auf „1“ (siehe Abb. 8).

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

Smartphones und Tablets sind mit dem i-Prep&Cook Gourmet kompatibel:



iPhone 4S oder neuer
iPad 3 / iPad mini oder später
Von iOS 9 und die Folgende

Ab Android 4.4 und die Folgende.

(Liste der kompatiblen Modelle 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 Dienstleistungsmarke 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. 8)**.

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 i-Prep&Cook Gourmet-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.

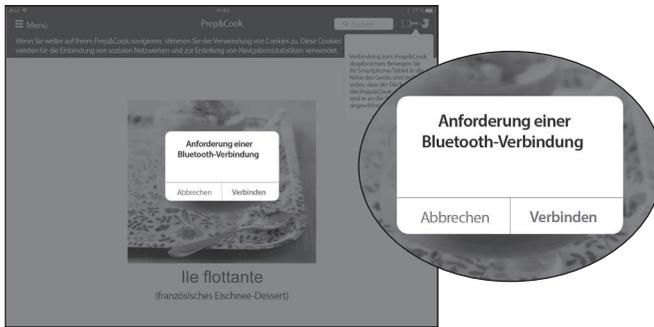


- Verlangt die App dies, halten Sie die Zeit-Taste  (B3) des i-Prep&Cook Gourmet 4 Sekunden lang gedrückt.



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 erfolgreichem 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).
- 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).
- Im Menü der App können Sie unsere gesamte Rezeptausswahl entdecken.



Im verbundenen Modus wird bei einem Garprozess mit detaillierter Rezeptanleitung der aktuelle Schritt durch einmaliges 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)



Schmorgerichte (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. 8**).

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 **U n t e r p r o g r a m m e** 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 anzuzeigen, 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 „Schmorgerichte“ 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**) zu drücken. Wenn Sie den Deckel öffnen,

die Drücker **(D2)** betätigen oder den Behälter abnehmen, wird die Warmhaltefunktion automatisch ausgeschaltet.

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, auf die Griffe **(D2)** drücken oder den Behälter entfernen, wird die Pause-Funktion des Geräts aktiviert. 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 den gesamten Behälter hoch **(D)** (siehe Abb. 11).

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 (20min 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 Blasenbildungen 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 DAMPFKORBES

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 Auswahl-taste 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 „Stopp“-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 den gesamten Behälter hoch (D) (siehe Abb. 11).

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-Hackmessers (F1) und des Knet-/Mahlmessers (F4) um, wenn Sie sie reinigen und wenn Sie den Behälter leeren. 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 Antrieb (D3), die Dichtung (D4), den Sicherungsring (D5), die Zubehörteile (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), den Dampfreglerverschluss (E1), den Deckel (E2), den Dichtungsring (E3), mit einem Schwamm und warmem Seifenwasser.
- Spülen Sie die einzelnen Bestandteile unter fließendem Wasser.
- Bei starker Verschmutzung mehrere Stunden

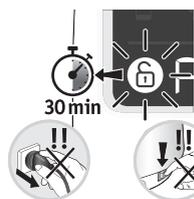
in Wasser mit Spülmittel einweichen lassen und, falls nötig, mit dem Küchenspachtel (G) oder einem Topfkratzer abkratzen.

- Wenn der Behälter verkalkt ist, können Sie einen Topfkratzer verwenden und diesen, falls nötig, in weißen Essig tränken.
- 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 Antrieb (D3 und D4) und den Sicherungsring (D5) (siehe Abb. 13).
- Bei der Zubereitung mit Zutaten wie Curry u. Ä., bzw. bei der Zubereitung von Karottensaft,

usw. können sich die Zubehörteile, der abnehmbare Antrieb 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 den kompletten Behälter (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

anormaler 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 anzuzeigen, dass das Gerät momentan nicht mehr einsatz-

bereit 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).

WASTUN, WENN IHR GERÄT NICHT FUNKTIONIERT?

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.</p> <p>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.</p> <p>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"> - 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) <p>Wenn der Dampf nicht ausreicht, können Sie eine zusätzliche Garzeit einstellen.</p> <p>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>

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.
	Der Schalter (H) 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.
	Zubehöerteile-Defekt.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.
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.
	Zubehöerteile-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 (D5) wurde unzureichend befestigt.	Befestigen Sie den Ring korrekt (D5).
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.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
„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.
„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 „Err8“	Fehler am Sensor der Sicherheitsverriegelung	Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt
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.

➔ 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 Dienstleistungsmarke 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.

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

KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES
www.krups.com

		
ARGENTINA	0800-122-2732	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	010 55-76-07	ՓԲԸ «ԳՐՈՒՊԱ ՄԵԲ» 125171, Մոսկվա, Լենինգրադի մարզ, ԽճՈՒՂԻ, 16A, ՇԻՆ.3
AUSTRALIA	1 300 307 824	Grupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17291537	www.krups.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	GRUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8
CHILE	02 2 884 46 06	GRUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago
COLOMBIA	018000520022	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	Grupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 66 31 55	GRUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup
مصر EGYPT	16622	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديدة الإسكندرية: طريق ٤ امليو، سموحة
EESTI ESTONIA	668 1286	Grupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	9 8946 150	Grupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, St-Martin	09 74 50 10 61	GRUPE SEB France Service Souffmateur Krups 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	852-8137 0128	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong

MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	GRUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDONESIA	+62 21 5793 7007	GRUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 701	GRUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	4629700	www.krups.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үйі
한국어 KOREA	080-733-7878	(유)그룹 세브 코리아 서울시 중로구 청계전로 35 관정빌딩 2층 03188
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	www.krups.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	1364392 Ext: 189-182	www.krups.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	Груп Себ България ЕООД бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	GRUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	Groupe SEB México, S.A. DE C.V. Calle Goldsmith 38-401, Polanco Ciudad de México C.P. 11560, México
MOLDOVA	22 929249	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харьківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	GRUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	GRUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	GRUPE SEB NOWAY AS Lilleakerveien 6d, plan 5 0283, Oslo
عمان سلطنة OMAN	80075000	www.krups.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	GRUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44600002	www.krups.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	GRUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	GRUPE SEB ROMÂNIA Str. Ernil Pangratti nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 28	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3

السعودية العربية المملكة SAUDI ARABIA	920023701	www.krups.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	SEB Développement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	GRUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	GRUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SOUTH AFRICA	www.krups.co.za	www.krups.co.za
ESPAÑA SPAIN	902 31 23 00	GRUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	Tefal Sverige, Löfströms allé 5, 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	GRUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 769 7477	GRUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	GRUPE SEB ISTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
المتحدة العربية الإمارات UAE	8002272	www.krups.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	ТОВ «Грун СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	0345 330 6460	GRUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-526-5377	GRUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VENEZUELA	0800-7268724	GRUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	08 38645830	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

11/05/2017

KRUPS INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopaivä / Kjøpsdato / Inköpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата закупавање / Дата продажы / Чыслы продажы / Дата продажы / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Product reference / Référence produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referența produsului / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Модел / Модель / Уникод / Модель / Yarıci / 製品リファレンス番号 / **අමසිරිකර්මය** / 제품명 / Податоци за производот :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Äterförsäljarens namn och adress / Mütiija kauplus ja address / Veikala nosaukums un adrese / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Forgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чыслы продажы / Названне і адрэс продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / **ชื่อและที่ลของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продавач :

Distributor stamp / Cachet / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Äterförsäljarens stämpel / Tempel / Žimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Forgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / 印刷 / Печать продавця / Сатушының мөрі / 販売店印 / **ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ** / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :



8080017831

8080017831