

KRUPS

i Prep & Cook XL



www.krups.com

FR

NL

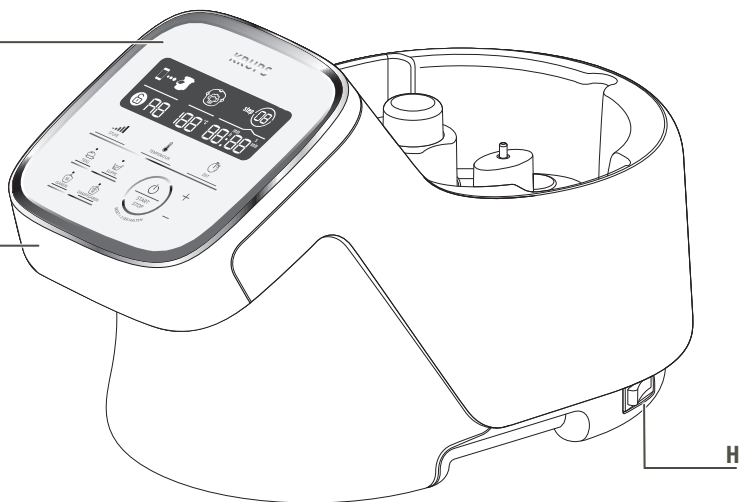
DE

IT

EN

A

B



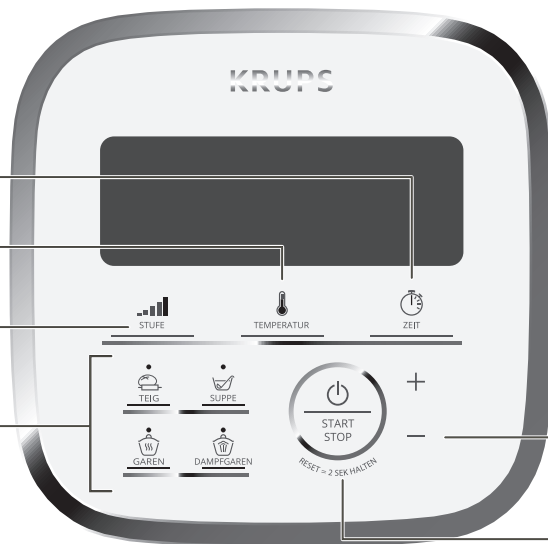
B

B3

B2

B1

B4



B6

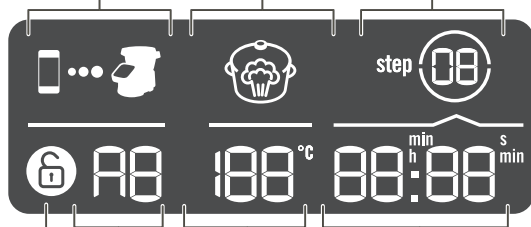
B5

C

C1

C2

C3

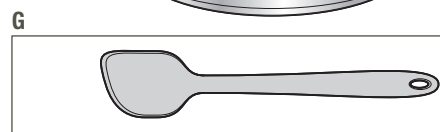
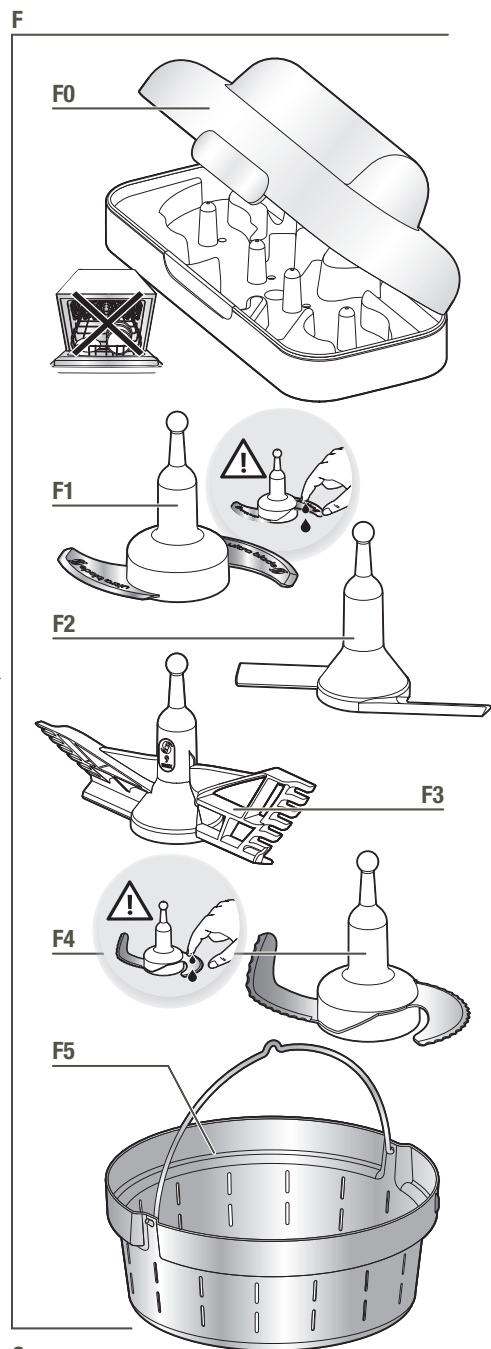
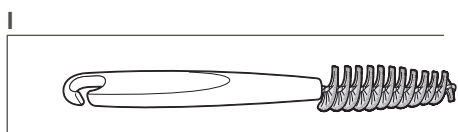
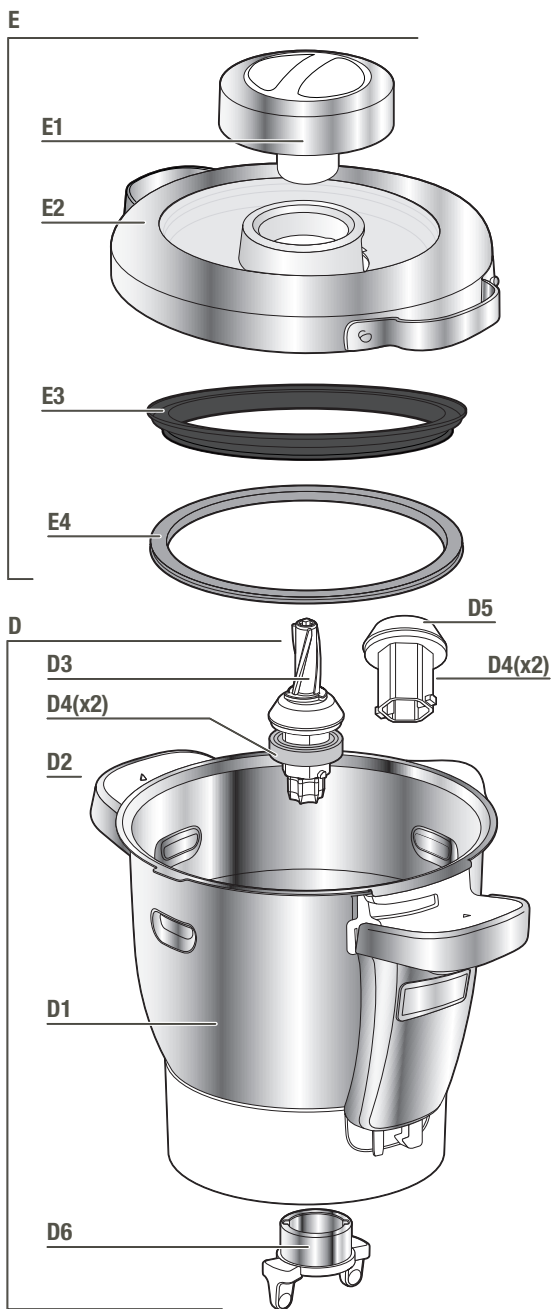


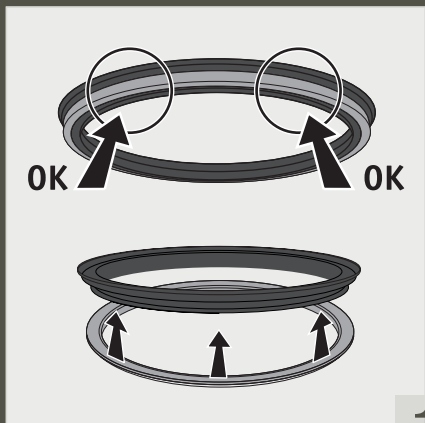
C4

C5

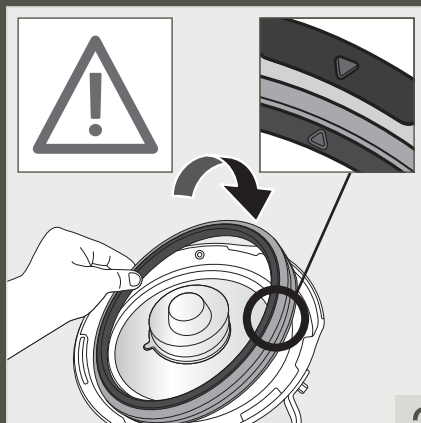
C6

C7

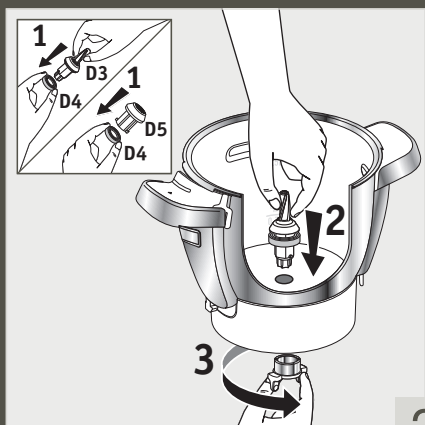




1



2



3



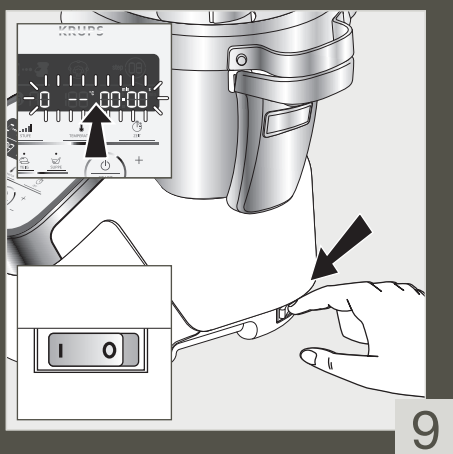
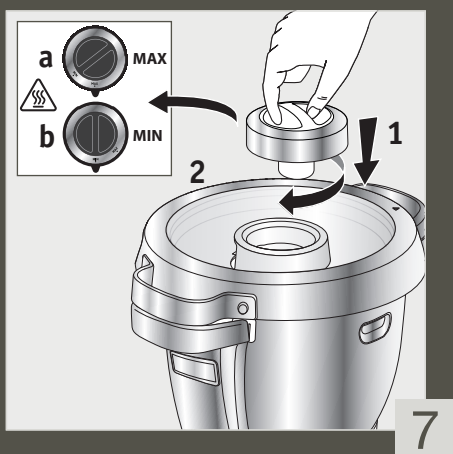
4.1

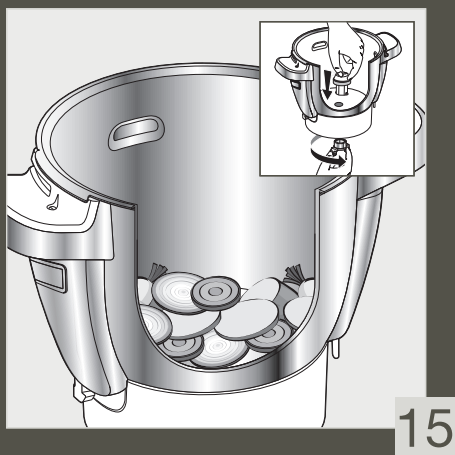
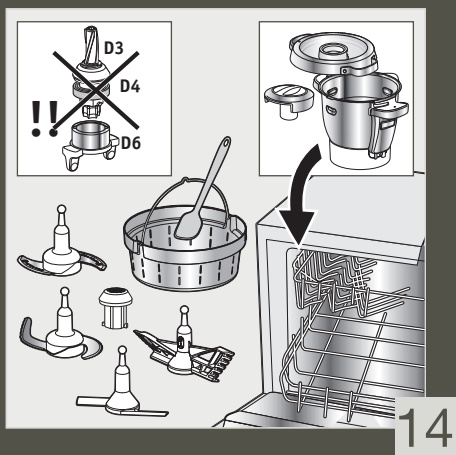
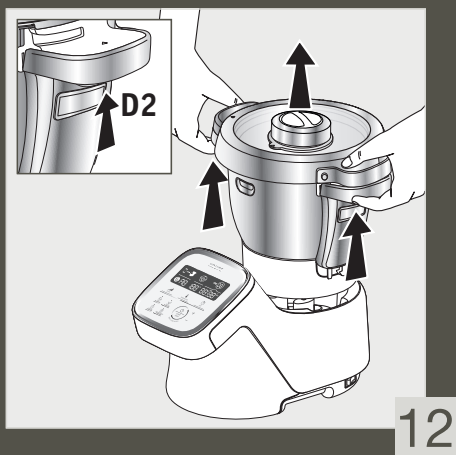
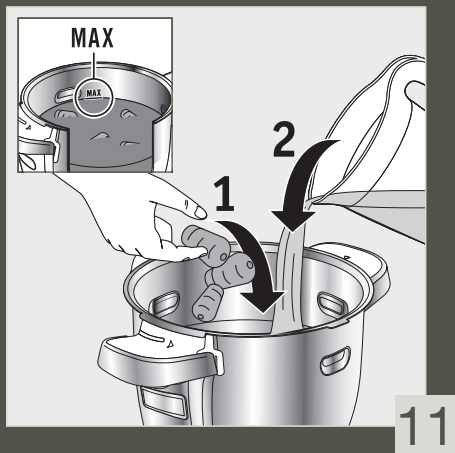
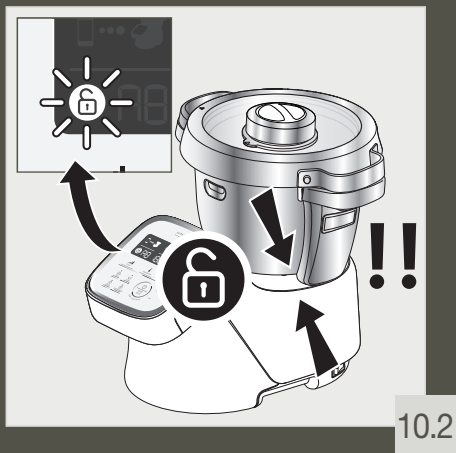


4.2



4.3







16



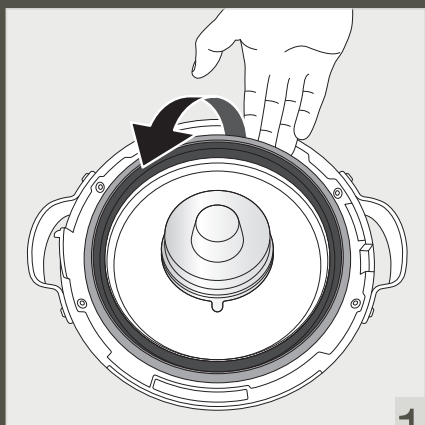
17



18a



18b



19

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Vis-à-vis de la sécurité de la per-sonne

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil et conservez-le : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage. Ne pas laisser les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver 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.
- Maintenez votre appareil hors de portée des enfants.
-  Lors de l'utilisation de l'appareil, certaines pièces atteignent des températures élevées (paroi inox du bol, et du bouchon, entraîneur commun amovible, parties transparentes du couvercle pièces métalliques sous le bol, accessoire fond xl panier). Elles peuvent occasionner des brûlures. Manipulez l'appareil par les pièces plastiques froides (poignées, bloc moteur). Le témoin lumineux de chauffe rouge indique qu'il y a un risque de brûlure.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- 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 votre appareil s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été endommagé ou si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés. Afin d'éviter tout danger, faites obligatoirement remplacer le cordon par un centre service agréé (voir liste dans le

livret service).

- L'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 à l'intérieur de la maison 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 dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
 - zone de travail de cuisine dans les magasins, bureaux et autres environnements de type travail.
 - des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
 - des fermes.
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
 - des environnements du type chambres d'hôtes.



■ **AVERTISSEMENT : Votre appareil émet de la vapeur qui peut occasionner des brûlures.**

Manipulez avec précaution le couvercle et le bouchon (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 bouchon positionné dans l'orifice du couvercle (sauf en cas d'information spécifique recette).**



AVERTISSEMENT : Attention aux risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de l'appareil.

Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade (F1) et du couteau pour pétrir/concasser (F4) lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes. Rangez le couteau hachoir ultrablade (F1) dans le bol 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 liquide sur les connecteurs.

AVERTISSEMENT : Certains aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...) ou de gros morceaux de viande peuvent générer des éclaboussures en emprisonnant des liquides bouillants. C'est pourquoi nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.

AVERTISSEMENT : La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.

Assurez vous de ne toucher que les poignées de votre produit (gâchettes D2, poignée du couvercle E2 et du bouchon 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.

Toujours suivre les instructions de nettoyage pour nettoyer votre appareil:

- Débranchez l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil chaud.
- Nettoyez avec un chiffon ou une éponge humide.
- Ne jamais mettre l'appareil dans l'eau ou sous l'eau courante.

MARCHES EUROPEENS SEULEMENT:

- Conservez l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés 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 comprenant 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 soient sous la surveillance d'un adulte.

Vis-à-vis du raccordement électrique

- L'appareil doit être branché sur une prise de courant électrique reliée à la terre.
- L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique.
- 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 du liquide, à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur un angle vif.

Vis-à-vis d'une mauvaise utilisation

- **Ne touchez pas au couvercle avant l'arrêt complet de l'appareil (touche stop), attendez que les aliments mixés ne tournent plus.**
- Versez toujours les ingrédients solides en premier dans le bol avant d'ajouter des ingrédients liquides (**Cf. Fig. 10**), sans dépasser le repère MAX gravé à l'intérieur du bol (**Cf. Fig. 10**). Si le bol est trop rempli, de l'eau bouillante peut-être éjectée.
- Attention dans le cadre du programme cuisson vapeur, respectez le niveau de 0.7 litre d'eau (**Cf. Fig. 3.2**).
- Ne placez jamais vos doigts ou tout objet dans le bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas le bol comme récipient (conservation, congélation, 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, la vapeur produite pouvant endommager les éléments.
- Ne placez pas votre appareil près d'une source de chaleur en fonctionnement (plaque de cuisson, appareil électro-ménager, etc...).
- Ne couvrez pas votre couvercle avec un torchon ou autre, ne cherchez pas à boucher l'orifice du couvercle, utilisez le bouchon régulateur de vapeur.
- Ne laissez pas pendre vos cheveux, un foulard, une cravate,... au dessus du bol pendant le fonctionnement de l'appareil.
- 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 la notice.
- Rangez l'appareil lorsqu'il est refroidi.
- Ne placez pas le bol au congélateur pour le refroidir, utilisez le réfrigérateur.

SAV

- Pour votre sécurité, n'utilisez pas d'accessoires ou de pièces de rechange, autres que ceux fournis par les centres de service après-vente agréés.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Consultez le tableau " Si votre appareil ne fonctionne pas, que faire ? " à la fin du mode d'emploi.



En parcourant cette notice , vous découvrirez 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** bouton START/STOP/RESET
 - B6** sélecteur + / -
- C** Ecran 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 inox
 - D2** gâchettes
 - D3** entraîneur commun amovible
 - D4** joint d'étanchéité (x2)
 - D5** accessoire fond xl
 - D6** bague de verrouillage entraîneur
- E** Ensemble couvercle
 - E1** bouchon régulateur vapeur
 - E2** couvercle
 - E3** porte joint
 - E4** joint étanchéité
- F** Accessoires :
 - F0** boîte rangement accessoires
 - F1** couteau hachoir ultrablade
 - F2** mélangeur
 - F3** batteur
 - F4** couteau pour pétrir / concasser
 - F5** panier vapeur
- G** Spatule
- H** Interrupteur 0/1 pour couper l'alimentation électrique de votre appareil
- I** Brosse de nettoyage

DONNÉES TECHNIQUES DE L'APPAREIL:

Puissance:	1550W (1000W : résistance chauffante / 550W : moteur)
Plage de température:	de 30° à 150°C réglable par pas de 5°C.
Plage de durée de fonctionnement:	de 5 secondes à 2 heures réglable par pas de 5 secondes mini à 1 minute maxi.
Nombre de vitesses: 13	- 2 vitesses intermittentes : vitesse 1 (5s On / 20s Off). vitesse 2 (10s On / 10s Off). - 10 vitesses continues progressives (vitesses 3 à 12). - 1 vitesse intermittente max (vitesse 13).

- 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.

VOTRE APPAREIL

Vous disposez avec votre appareil des accessoires suivants :

							
Couteau hachoir		Mixer des soupes	12	3min	3L	--> 100°C	
		Mixer des compotes		40s	1Kg		
		Hacher les légumes		15s	1Kg		
		Hacher de la viande		30s	1Kg		
		Hacher du poisson		15s	1Kg		
		!! N'utilisez pas cet accessoire pour hacher des produits durs, utilisez le couteau pétrin/concasseur F4.					
Mélangeur		Rissolés	3	5min	500g	130°C	
		Mijotés	1	45min	3L	95°C	
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95°C	
		Ratatouilles, Chutneys, Légumineuses (réglages : voir livret recettes)					
Batteur		Blancs en neige	7	5/10min	 7 max		
		Mayonnaises, Crèmes fouettées	7	2/5min	0,5L		
		Sauces, Crèmes	4 to 7	1/20min	1L	60-90°C	
		Ecrasé de pommes de terre	6 to 7	1min	1L		
		Polenta	4 to 5	1/16min	1L	90°C	
Couteau pétrin/concasseur		Pétrir les pâtes à pain blanc	5	2min 30s	1,2Kg		
		Pétrir les pâtes brisées, sablées, pains spéciaux	5	2min 30s	1Kg		
		Pétrir les pâtes levées (brioche, kouglof...)	+ 5	1min 30s 2 min	0,8Kg		
		Mélanger les pâtes légères (cake...)	+ 5	40 s 3min	1Kg		
		Pulvériser les fruits à coques	2	1min	0,6Kg		
		Hacher les produits durs	2	1min	0,6Kg		
		Piler la glace	2	1min	 6 à 10		
		Pâte à crêpes, gaufres	2	1min	1,5L		
Panier vapeur		Cuisson vapeur de légumes, de poissons ou de viandes		20/40min	1Kg	100°C	
		Soupes avec morceaux	12	3min	3L	100°C	
Bouchon	E1 	Bouchon de régulation d'extraction de vapeur - maxi (a) = cuisson vapeur. - mini (b) = Risotto, crèmes dessert, sauces...					 
Fond XL	D5 	Accessoire fond XL Risottage et cuisson sans couvercle Augmentation de la surface de cuisson pour vos grosses pièces de viandes ou poissons.					

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

Votre appareil i Prep & Cook XL 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.

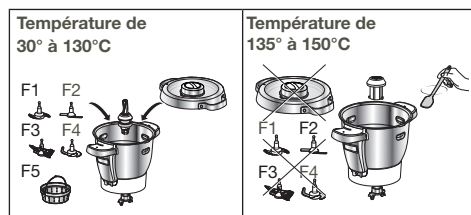
■ Mode programme automatique :

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

■ Mode manuel :

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

Utilisation avec ou sans couvercle



- Lorsque vous avez sélectionné une température entre 135° et 150°, vous devez utiliser votre appareil sans couvercle. Si le couvercle est positionné sur le bol, un cadenas s'affichera sur l'écran LCD, vous invitant à le déverrouiller.
- Dès l'ajout des aliments, remuez-les à l'aide de la spatule et renouvelez l'opération régulièrement, afin d'éviter que le fond du bol ne se tache, (Cf paragraphe nettoyage).
- Si vous choisissez d'utiliser l'appareil avec son couvercle, la température de cuisson sera alors de 130° maximum.

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.17). **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.18). L'ouverture du couvercle ne sera possible qu'à la fin du décompte.

MISE EN PLACE DU BOL, DE SES ACCESSOIRES ET DE L'ENSEMBLE COUVERCLE

- Avant la première utilisation, nettoyez tous les éléments (**D, E, F, G**) à l'eau chaude savonneuse, mais pas le bloc moteur (**A**). Votre bol (**D**) est équipé d'un entraîneur démontable (**D3**) pour faciliter le nettoyage.
- Assurez-vous que tout emballage soit retiré avant utilisation, notamment la protection située entre le bol (**D**) et le bloc moteur (**A**).
- Placez le joint d'étanchéité (**E4**) sur le porte joint (**E3**) (Cf. Fig. 1), clipsez l'ensemble sur le couvercle (**E2**) (Cf. Fig 2).
- Positionnez le joint d'étanchéité (**D4**) sur l'entraîneur commun (**D3**). Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage (**D6**) (Cf. Fig. 3). Si vous utilisez le mode cuisson sans couvercle, positionnez le joint d'étanchéité (**D4**) sur l'accessoire fond xl (**D5**). Verrouillez l'ensemble sur le fond du bol avec la bague de verrouillage (**D6**) (Cf. Fig. 3).
- Positionnez l'accessoire choisi dans le bol:
 - les accessoires (**F1, F2, F3, ou F4**) sur l'entraîneur commun au fond du bol (Cf. Fig. 4.1),
 - en cas de cuisson vapeur, le panier vapeur (**F5**) à l'intérieur du bol, (Cf. Fig. 4.3), en ayant pris soin au préalable de remplir la cuve de 0.7l de préparation liquide (eau, sauce...) (Cf. Fig. 4.2).
- Incorporez les ingrédients à l'intérieur du bol ou du panier vapeur.
- Positionnez le couvercle sur le bol (**D**) en alignant les deux triangles (Cf. Fig. 5), verrouillez le couvercle sans appuyer en le tournant dans le sens de la flèche (Cf. Fig. 6).

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



La position « mini » 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...).

La position « maxi » permet de gagner un maximum de chaleur et de vapeur dans le bol 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 logo  se met à clignoter lorsque l'on active une fonction.

Sélection paramètres personnalisés :



STUFE

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

Vitesse intermittente max
(V13).



TEMPERATUR

Sélection de la température
de cuisson.

De 30° à 150°C.

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



ZEIT

Sélection de la durée de
fonctionnement.

De 5s à 2 heures.

Appairage 1ère connexion



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.



Ce bouton a **3 fonctions** :

- "**Validation**" du choix
de votre programme
automatique ou de vos
paramètres choisis dans
le cadre d'une utilisation
manuelle (vitesse,
température de cuisson,
temps).
- "**Pause**" au cours d'une
utilisation, une fois que
l'appareil est lancé.
- "**Réinitialisation**" des
paramètres sélectionnés de
l'appareil par une pression
de 2 secondes.
- "**Validation de l'étape**
" dans le pas à pas des
recettes.

Conseil d'utilisation :

Votre appareil est équipé d'un micro processeur qui contrôle et analyse sa stabilité. En cas d'instabilité, la vitesse de rotation du moteur sera automatiquement réduite, si cette instabilité persiste, le moteur sera arrêté et un " STOP " s'affichera sur votre écran.

■ Vérifiez que la quantité d'ingrédients ne soit pas trop importante et que la vitesse utilisée soit adaptée.

■ Vérifiez que vous utilisez l'accessoire recommandé.

■ Puis redémarrez votre appareil normalement.

UTILISATION EN MODE CONNECTE

Mise sous tension de votre appareil

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

Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1. Basculez cet interrupteur sur 1. (Cf. Fig. 9). L'écran LCD affiche tous les paramètres à « 0 ».

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

PREPARATION DE L'INSTALLATION

Retrouvez la liste des modèles de Smartphones et Tablettes compatibles avec i Prep & Cook XL sur www.krups.com



iPhone 4S or newer
iPad 3 / iPad mini or later
From iOS 9 and following ones.



From Android 4.4 and following ones.

INSTALLER I PREP & COOK XL

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

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

A 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 tout en consommant très peu d'énergie.

PREMIERE CONNEXION I PREP & COOK XL EN MODE CONNECTE

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 i Prep & Cook XL. (50 recettes vous sont proposées sans création de votre compte).

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

Mise sous tension de i Prep & Cook XL

Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1 (H). Basculez cet interrupteur sur 1 (Cf. Fig. 9).

Activation du Bluetooth

Veuillez vous rapprocher de i Prep & Cook XL et vérifier que le Bluetooth de votre Smartphone/tablette est bien activé.

Lancement de l'application

Lancez l'application Prep & Cook en cliquant sur l'icône « Prep & Cook ».



Appairage

Qu'appelle-t-on l'appairage ?

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

Si vous le désirez, vous pouvez appairer jusqu'à 10 appareils à i Prep & Cook XL.

Pour cela, procédez à l'appairage de chaque appareil indépendamment. (Cf. appairage).

Néanmoins un seul appareil peut être connecté simultanément.

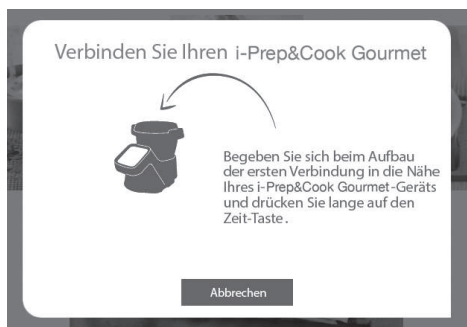
- Acceptez les cookies, qui permettent d'améliorer l'application en recueillant vos préférences d'utilisations.



- Sélectionnez votre appareil

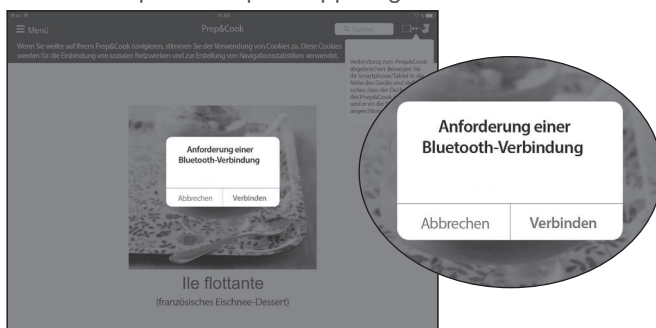


- Lorsque l'application le demande, faites un appui long (4 secondes) sur le bouton Timer  (B3) de i Prep & Cook XL.



Le témoin de connexion  (C1) clignote pendant 30 secondes au maximum, période durant laquelle i Prep & Cook XL se connecte à votre Smartphone/tablette.

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



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

NB : Lorsque l'appairage est effectué, i Prep & Cook XL reconnaitra automatiquement votre Smartphone/tablette lors des connexions futures. Vous n'aurez pas besoin de renouveler cette étape d'appairage

La connexion a réussi



Votre i Prep & Cook XL est désormais connecté avec votre Smartphone/tablette. L'icone, 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. Veuillez renouveler les opérations suivantes :

- Approchez vous de i Prep & Cook XL.

- Vérifiez que i Prep & Cook XL est bien branché sur le secteur et que la prise fonctionne correctement.
 - Vérifier que votre Smartphone/tablette est compatible (Cf. liste de compatibilité sur www.krups.com).
 - Vérifiez que le Bluetooth de votre Smartphone/tablette est activé.
 - Recommencez les étapes d'appairage et consultez la FAQ (questions fréquentes).
- 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).
- Accédez au menu de l'application pour découvrir notre gamme de recettes.



En mode connecté, au cours d'une recette pas à pas, le premier reset met fin à l'étape, le second reset met fin à la recette.



FAQ : QUESTIONS FREQUENTES

A quel endroit placer i Prep & Cook XL :

- Placez i Prep & Cook XL sur une surface plane stable.
- Pour obtenir une connexion optimale entre i Prep & Cook XL et votre Smartphone/tablette, il est recommandé d'effectuer toutes les manipulations nécessitant une connexion à une distance raisonnable.
- La présence du témoin de connexion fixe (C1) vous garantit que vos appareils sont connectés.
- Si la connexion est interrompue (le symbole de la connexion est barré), veuillez vous rapprocher i Prep & Cook XL pour retrouver la connexion.

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

Si la connexion entre i Prep & Cook XL et votre Smartphone/tablette est interrompue au cours d'une recette, la synchronisation entre les deux appareils se fera automatiquement dès que la connexion sera rétablie. Vous pourrez reprendre la progression de votre recette, à l'étape à laquelle vous vous trouviez, lors de la perte de connexion.

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

Votre appareil peut être utilisé sans l'application. (Cf. Mise en service en mode non connecté). Pour cela se référer au paragraphe utilisation de l'appareil.
 Néanmoins, seule l'application vous permettra de profiter des nombreux avantages du produit connecté.

I Prep & Cook XL peut-il être utilisé avec plusieurs Smartphones ou tablettes ?

Si vous le désirez, vous pouvez jumeler plusieurs appareils à i Prep & Cook XL. Pour cela, procédez au jumelage de chaque appareil indépendamment. (Cf. appairage).
 Néanmoins un seul appareil peut être connecté simultanément.

Le Bluetooth de mon téléphone doit-il être activé en continu ?

Le Bluetooth doit être activé pour synchroniser l'application et i Prep & Cook XL.

UTILISATION EN MODE NON CONNECTE

UTILISATION DU TABLEAU DE COMMANDE (B)

Sélection d'un programme automatique :



Pâtes (liste des sous programmes)



Soupes (liste des sous programmes)



Slow cook (liste des sous programmes)



Cuisson vapeur (liste des sous programmes)

Mise sous tension de votre appareil

Votre appareil est équipé d'un interrupteur 0/1. Basculez cet interrupteur sur 1.

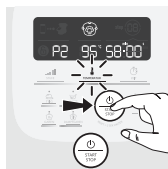
L'écran LCD affiche tous les paramètres à « 0 ». (Cf. Fig. 9).

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

MODE PROGRAMME AUTOMATIQUE



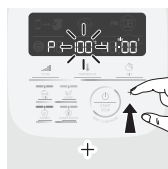
- Appuyez sur le programme de votre choix (B4). Un point lumineux apparaît au dessus du programme sélectionné. Des appuis successifs permettent de faire défiler les différents sous programmes.



- Lorsque vous avez fini de modifier tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" (B5) pour démarrer le programme. Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré.



- Les paramètres pré-programmés peuvent être modifiés le temps d'une recette (selon la recette choisie, les ingrédients, les quantités préparées). Appuyez sur le sélecteur température de cuisson (B2) ou le sélecteur temps (B3), le paramètre choisi clignote à l'écran (C6-C7).



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

- Lorsque le programme est terminé, l'appareil émet 3 bips.
- A la fin des programmes soupes, slow cook P2 et P3, cuisson vapeur, l'appareil passe automatiquement en maintien au chaud pendant 45 minutes pour conserver la préparation prête à être consommée. En programme slow cook P2 et P3 et en mode manuel, le moteur de l'appareil fonctionne à une vitesse spécifique, dans le but de préserver la préparation et d'éviter que celle-ci n'adhère au fond du bol. Pour stopper le maintien au chaud, il suffit d'appuyer sur le bouton "stop" (B5). Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes (D2) ou retirez le bol, le maintien au chaud sera automatiquement arrêté.

A la fin du pétrissage des programmes pâte P1 et P2, l'appareil passe en mode " levée de la pâte " à 30°C pendant 40 minutes pour donner un meilleur volume à vos pâtes. Si vous ouvrez le couvercle, appuyez sur les gâchettes **(D2)** ou retirez le bol, l'appareil passe en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur " start ". Si vous souhaitez stopper ce mode, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".

7. ppuyez sur les gâchettes **(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 le bouton " stop ". Le programme automatique est alors en mode pause, vous avez la possibilité de le relancer en appuyant de nouveau sur " start ". Si vous vous êtes trompé de programme et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton " stop ".

DÉCOUVREZ LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES PROPOSÉS:

	Soupe P1	Soupe P2	Slow cook P1	Slow cook P2	Slow cook P3
Programmes automatiques	 SUPPE	 SUPPE	 GAREN	 GAREN	 GAREN
Vitesse " par défaut " (ajustable)	10 Pulses et V12 pendant 2 min.	V7 à V10 pendant 30s	V3	V1	V2
Température " par défaut " (ajustable)	100°C (90°C à 100°C)	100°C (90°C à 100°C)	130°C (nonajustable)	95°C (80°C à 100°C)	95°C (80°C à 100°C)
Temps " par défaut " (ajustable)	40 min (20min à 60 min)	45 min (20min à 60 min)	5 min (2min à 15 min)	45 min (10 min à 2hr)	20 min (10 min à 2hr)
Maintien au chaud "par défaut" en fin de programme	45 min	45 min		45 min	45 min
Vitesse moteur en maintien au chaud				5s ON en V3 / 20s OFF	10s ON en V3 / 10s OFF

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l'apparition de bulles, en particulier lors de l'utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

	Cuisson Vapeur P1	Cuisson Vapeur P2	Pâte P1	Pâte P2	Pâte P3
Programmes automatiques	 DAMPFGAREN	 DAMPFGAREN	 TEIG	 TEIG	 TEIG
Vitesse “ par défaut ” (ajustable)			V5 pendant 2 min 30s	V5 pendant 1 min 30s puis V6 pendant 2 min	V3 pendant 40s puis V9 pendant 3 min
Température “ par défaut ” (ajustable)	100°C (nonajustable)	100°C (nonajustable)			
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 30s)	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 permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante.

Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson :

- la taille des légumes (coupés ou non-coupés)
- la quantité des ingrédients dans le panier

- la variété des légumes, leur maturité
- la quantité d’eau dans le bol, qui doit correspondre à la graduation (0.7L).

Bien penser à utiliser le bouchon vapeur dans le sens “maxi” **(a)**.

Si la cuisson est insuffisante, 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
Poissons	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

Certaines recettes peuvent provoquer des débordements intempestifs, en raison de l’apparition de bulles, en particulier lors de l’utilisation de légumes congelés. Dans ce cas, il vous appartient de réduire les volumes en conséquence.

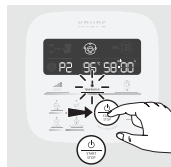
MODE MANUEL :



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



2. Ensuite 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. Lorsque vous avez fini de régler tous vos paramètres, appuyez sur le bouton "start" **(B5)**. Lorsque votre appareil utilise le mode cuisson, le témoin lumineux rouge s'allume pour vous informer que la cuisson a démarré. Lorsque la programmation est lancée, vous avez la possibilité d'arrêter l'appareil à tout moment en appuyant sur le bouton "stop" **(B5)**.

La programmation est alors en mode pause, vous avez la possibilité de la relancer en appuyant de nouveau sur "start". Si vous vous êtes trompé de programmation et si vous voulez annuler, appuyez pendant 2 secondes sur le bouton "stop".

4. Lorsque la programmation est terminée, l'appareil émet 3 bips.
5. Appuyez sur les gâchettes **(D2)** puis soulevez l'ensemble bol **(D)** (Cf. Fig. 12).

VOTRE APPAREIL EST EQUIPÉ D'UN BOUCHON FOND PLAT

Le bouchon fond plat permet de libérer de la place dans le bol pour cuire ou rissoler sans être gêné par l'entraîneur (Cf. Fig. 15).

CUISSON SANS COUVERCLE

Vous pouvez rissoler des aliments dans votre bol sans le couvercle tout en remuant et surveillant la cuisson. (Cf. Fig. 16). Pour ce mode de cuisson vous devez obligatoirement sélectionner une température allant de 135°C à 150°C. Réglez votre durée de fonctionnement (jusqu'à 20 min). La fonction CUISSON SANS COUVERCLE n'est pas adaptée au confitures et aux préparations à base de lait (risque de débordements).

NETTOYAGE DE L' APPAREIL

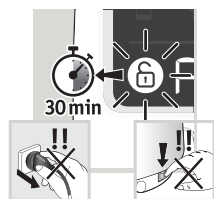
- L'appareil ne doit pas être immergé. Ne passez pas le bloc moteur **(A)** sous l'eau courante. Une fois l'utilisation terminée, débranchez l'appareil.
- Nettoyez immédiatement votre bol après utilisation.
- Appuyez sur les gâchettes **(D2)** puis soulevez l'ensemble bol **(D)**.
- Placez le bol sur une surface plane.
- Déverrouillez le couvercle en le tournant d'un quart de tour dans le sens des

aiguilles d'une montre. Retirez le couvercle avec précaution.

- Prenez des précautions avec les lames du couteau hachoir ultrablade **(F1)** et du couteau pour pétrir/concasser **(F4)** lorsque vous les nettoyez et lorsque vous videz le bol, elles sont extrêmement coupantes.
- Lorsque les pièces sont refroidies :
 - démontez l'entraîneur commun **(D3)**, le joint **(D4)**, la bague de verrouillage **(D6)** (Cf. Fig. 13).

- nettoyez le bol (D), l'entraîneur commun (D3), la bague de verrouillage (D6), 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 ces différents éléments sous l'eau courante.
- En cas d'encrassement prononcé, laissez tremper pendant plusieurs heures avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et grattez si besoin avec la spatule (G) ou bien avec le côté grattoir d'une éponge.
- En cas d'entartrage du bol, vous pouvez utiliser le côté grattoir d'une éponge imbibée si nécessaire de vinaigre blanc.
- Pour nettoyer le bloc moteur (A), utilisez un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Pour vous faciliter le nettoyage, sachez que le bol, l'ensemble couvercle et les accessoires passent au lave vaisselle à l'exception de l'entraîneur commun (D3 et D4) et de la bague de verrouillage (D6) (Cf. Fig. 14).
- Les accessoires, l'entraîneur commun amovible et les éléments du couvercle, peuvent se colorer légèrement avec 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 éléments rapidement après l'usage.
- Avant de réutiliser votre ensemble bol (D), assurez-vous que les contacts électriques sous le bol sont toujours propres et secs.
- Afin de préserver l'aspect et la longévité du couvercle de votre appareil, lavez-le à la main. N'utilisez pas le côté abrasif de l'éponge afin d'éviter les rayures.
- Pour ne pas altérer les matériaux du bol (D), veillez à respecter les consignes d'utilisation de votre lave-vaisselle, ne pas augmenter les doses de sel ou de produits pour lave-vaisselle.

IMPORTANT : MISE EN SECURITE DE L'APPAREIL ("SECU")



Votre appareil est équipé, de 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.

lisation anormale ; ainsi votre moteur est parfaitement protégé.

Dans certaines conditions d'utilisation très sévères, ne respectant pas les recommandations de la notice (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités éventuellement trop importantes et/ou une utilisation anormalement longue et / ou un enchainement de recettes trop rapprochées), la protection électronique se déclenche pour préserver le moteur ; dans ce cas, l'appareil s'arrête et un affichage "SECU" apparaît dans l'écran LCD du tableau de commande pour indiquer que l'appareil

n'est momentanément plus opérationnel.

Si "SECU" s'affiche sur votre tableau de commandes et que votre appareil s'arrête, procédez comme suit :

- Laissez votre appareil branché et l'interrupteur 0/1 sur la position 1 "ON" (H).
- Référez-vous aux recommandations de la notice pour réadapter votre préparation (Cf. paragraphe "MISE EN SERVICE" : quantités d'ingrédients / temps de la recette / température / type accessoires).
- Attendez une demi-heure pour que le moteur refroidisse.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant 2 secondes sur le bouton "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 livret de garantie).

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS, QUE FAIRE ?

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
Cuisson insuffisante	Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif, ils permettent dans la plupart des cas une cuisson satisfaisante. Néanmoins, certaines conditions vont influencer sur le temps de cuisson : – la taille des aliments (coupés ou non coupés) – la quantité des ingrédients – la variété des légumes, leur maturité – si les ingrédients sont surgelés ou non	Ajouter un temps de cuisson supplémentaire en utilisant le sélecteur de durée de fonctionnement (B4) . Réduisez la taille des morceaux.
	Bouchon vapeur mal positionné ou absent	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.). Cette position évite également les éclaboussures pendant le mixage. 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.)
Cuisson vapeur insatisfaisante	Quantité inadaptée d'eau dans le bol. Morceaux trop gros.	La quantité d'eau dans le bol doit correspondre à la graduation (0.7L). 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. Réduisez la taille des morceaux.
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.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
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 ou par l'accessoire fond xl.	Le joint n'est pas bien positionné.	Positionnez correctement le joint.
	Le joint est détérioré.	Contactez un centre service agréé.
	La bague de verrouillage (D6) est mal verrouillée.	Verrouillez correctement la bague (D6).
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.

PROBLÈMES	CAUSES	SOLUTIONS
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.

Votre appareil ne fonctionne toujours pas ?

Adressez-vous à un centre service agréé (voir la liste dans le livret service).

RECYCLAGE

■ Elimination 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, se renseigner auprès du service approprié de votre commune.

■ Produits électroniques ou produits électriques en fin de vie :



Participons à la protection de l'environnement !

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➡ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

- *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

Appairer : Action de grouper ou associer deux appareils.

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

Synchroniser : Action de mise à jour des informations. L'application et i Prep & Cook XL se synchronisent afin d'échanger les informations lorsqu'ils sont connectés.

Connecter : Etablir une liaison entre l'application (Smartphone/tablette) et l'appareil (i Prep & Cook XL). Cette action est indispensable pour la synchronisation.

Cookies : Ce sont les informations d'utilisation envoyées à Moulinex pour améliorer l'application.

Ten aanzien van de persoonlijke veiligheid

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik en bewaar ze zorgvuldig: Niet-naleving ontheft de fabrikant van alle aansprakelijkheid.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het apparaat zonder toezicht laat en voordat u het monteert, demonteert, of schoonmaakt. Laat kinderen dit apparaat niet zonder toezicht gebruiken.
- Bewaar dit apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (of kinderen) met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen die te weinig ervaring of kennis hebben tenzij ze onder de supervisie staan van een persoon die voor hen verantwoordelijk is of als ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat correct te hanteren.

Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.

- Houd uw apparaat buiten het bereik van kinderen.
-  Tijdens de werking van het apparaat kunnen er bepaalde onderdelen zeer warm worden (RVS-wand van de kom, afneembare aandrijving, transparante delen van het deksel, metalen delen onder de kom, Accessoire bodem XL mand). Ze kunnen brandwonden veroorzaken. Houd het apparaat vast aan de koude, plastic onderdelen (handvatten, motorblok). Het rode controlelampje geeft aan dat er gevaar voor verbranding bestaat.
- De toegankelijke oppervlakken van het apparaat kunnen zeer warm worden tijdens het gebruik.
- Het apparaat is niet ontworpen om met een externe timer of afstandsbediening te worden bestuurd.
- Gebruik uw apparaat niet als het niet correct werkt of als het apparaat, het netsnoer of de stekker is beschadigd. Om gevaarlijke situaties te voorkomen, dient u het netsnoer door een erkend service center te laten vervangen (zie bijgevoegde lijst).

- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water.
- Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik binnenshuis en op een hoogte van minder dan 2000 m. De fabrikant is niet verantwoordelijk en behoudt zich het recht voor de garantie te annuleren in geval van commercieel of oneigenlijk gebruik of niet-naleving van de instructies.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in huishoudelijke of analoge toepassingen (gebruik dat niet onder de garantie valt) zoals
 - in keukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - in personeelskeukens van winkels, kantoren en andere werkomgevingen.
 - door de gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen.



■ **Uw apparaat geeft hete stoom af die brandwonden kan veroorzaken. Ga voorzichtig om met het deksel en de dop (gebruik indien nodig een handschoen, een pannenlap ...). Houd de dop vast aan het middelste gedeelte.**

- **Gebruik het apparaat nooit wanneer de afdichtingsring zich niet op de afdichtingshouder bevindt of als de afdichtingshouder niet in het deksel is aangebracht. U moet de dop op de opening in het deksel plaatsen voor gebruik (tenzij anders vermeld in het recept).**



WAARSCHUWING : let op voor verwondingen door slecht gebruik van het apparaat.

Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes (F1) en van het mes om te kneden/hakken (F4) schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.

Berg het ultrablade hakmes (F1) op in de kom na elk gebruik. Wees voorzichtig wanneer u een warme vloeistof in de keukenmachine giet. De vloeistof kan uit het apparaat spuiten wanneer haar kookpunt wordt bereikt.

WAARSCHUWING: Ga voorzichtig te werk als u het apparaat hanteert (reinigen, vullen en uitgieten): zorg ervoor dat er geen vloeistof op de contacten terechtkomt.

WAARSCHUWING: Sommige levensmiddelen voorzien van een vel (zoals volledige worsten, rundertong, gevogelte,...) of grote stukken vlees kunnen het opspatten van de kokende vloeistof binnenin veroorzaken. Wij raden u dus aan om ze van tevoren met een mes of vork te doorprikken.

WAARSCHUWING: Het oppervlak van het verwarmingselement blijft na gebruik nog even warm.

Raak tijdens het opwarmen en tot alles volledig is afgekoeld enkel de handgrepen van uw product aan (trekkers D2, handgreep van het deksel E2 en van de stoomregeldop E1) .

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het instellen van de werkingssnelheid en -tijd van elk accessoire en elk programma.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het monteren en demonteren van de accessoires op het apparaat.

Raadpleeg de gebruiksaanwijzing voor het reinigen en onderhouden van uw apparaat.

Volg voor de reiniging van uw apparaat steeds de reinigingsinstructies:

- Het apparaat uitschakelen.
- Niet reinigen als het apparaat nog warm is.
- Reinigen met een vochtige doek of spons.
- Het apparaat nooit in water onderdompelen of onder stromend water houden.

UITSLUITEND VOOR DE EUROPESE MARKT:

- Bewaar het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, mentale of zintuiglijke capaciteiten of personen die te weinig ervaring of kennis hebben als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar als ze onder toezicht staan of als ze richtlijnen hebben gekregen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.
De reinigings- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door

kinderen zonder toezicht worden uitgevoerd tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan van een volwassene.

Ten aanzien van de elektrische aansluiting

- U moet de stekker van het apparaat in een geaard stopcontact steken.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer of de voedingsspanning op de gegevensplaat van het apparaat overeenkomt met de spanning van uw elektrische installatie.
- Als u het apparaat niet correct aansluit, vervalt de garantie.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet in vloeistof en laat ze niet in de buurt of in contact komen met de warme onderdelen van het apparaat, warmtebronnen of scherpe hoeken.

Ten aanzien van een slecht gebruik

- **Raak het deksel niet aan voordat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen ('stop'-knop), wacht tot de gemixte ingrediënten tot stilstand zijn gekomen.**
- Doe altijd eerst de vaste ingrediënten in de kom en voeg daarna de vloeibare ingrediënten toe (**Cf. Fig. 10**). Respecteer altijd de aanduiding MAX aan de binnenkant van de kom (**Cf. Fig. 10**). Als de kom te vol is, kan er kokend water uit spuiten.
- Let op. Respecteer het niveau van 0,7 liter water dat wordt aangegeven in het stoomkookprogramma (**Cf. Fig. 3.2**).
- Steek nooit uw vingers of andere voorwerpen in de kom wanneer het apparaat in werking is.
- Gebruik de kom niet om ingrediënten te bewaren, in te vriezen, te steriliseren...
- Zet het apparaat op een stabiel, hittebestendig, schoon en droog werkvlak.
- Zet het apparaat niet naast een muur of kast: de geproduceerde stoom kan de elementen beschadigen.
- Plaats uw apparaat niet in de buurt van een ingeschakelde warmtebron (kookplaat, huishoudapparaat ...).
- Bedek uw deksel niet met een doek of een ander voorwerp, stop de opening in het deksel niet dicht, gebruik de stoomregelknop.

- Zorg ervoor dat er geen lang haar, sjaals, stropdassen ... boven de kom hangen wanneer het apparaat in werking is.
- Plaats de accessoires nooit in de magnetron.
- Het apparaat niet in de open lucht gebruiken.
- Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid die wordt aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Berg het apparaat op wanneer het is afgekoeld.
- Plaats de kom niet in de diepvriezer om hem af te koelen, gebruik de koelkast.

SAV

- Voor uw eigen veiligheid dient u geen andere accessoires of onderdelen te gebruiken dan die door de erkende service centers worden geleverd.
- Elke handeling anders dan gewone onderhouds- of schoonmaakwerkzaamheden dient door een erkend service center te worden uitgevoerd.
- Raadpleeg de tabel “Uw apparaat werkt niet. Wat nu? ” aan het einde van de gebruiksaanwijzing.



Bij het doorlezen van deze handleiding vindt u gebruiksaanwijzingen die u alle mogelijkheden van het apparaat tonen: het klaarmaken van soepen en stoofschotels, stoombereiding, het maken van beslag.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT:

- A** Motorblok
- B** Bedieningspaneel
 - B1** Snelheidsschakelaar
 - B2** temperatuurschakelaar en/of controlelampje verwarming
 - B3** schakelaar bereidingsduur/koppeling
 - B4** keuzetoetsen automatische programma's
 - B5** knop START/STOP/RESET
 - B6** schakelaar + / -
- C** LCD-scherm
 - C1** weergave controlelampje verbinding
 - C2** weergave stoomprogramma
 - C3** weergave stap van recept.
 - C4** weergave veiligheidslampje
 - C5** weergave snelheid
 - C6** weergave temperatuur
 - C7** weergave tijd
- D** Kom
 - D1** roestvrijstalen kom
 - D2** trekkers
 - D3** afneembare aandrijfas
 - D4** afdichtingsring (**X2**)
 - D5** Accessoire bodem XL
 - D6** vergrendelingsring
- E** Deksel
 - E1** stoomregeldop
 - E2** deksel
 - E3** afdichtingsring
 - E4** afdichtingsring
- F** Accessoires:
 - F0** opbergdoos voor accessoires
 - F1** ultrablade hakmes
 - F2** menger
 - F3** garde
 - F4** mes om te kneden/hakken
 - F5** stoommand
- G** Spatel
- H** '0/1'-schakelaar om de stroomtoevoer af te sluiten
- I** Schoonmaakborstel

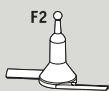
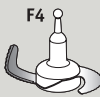
TECHNISCHE GEGEVENS VAN HET APPARAAT:

Vermogen:	1550W (1000W : verwarmingsweerstand / 550W : motor)
Temperatuurbereik:	van 30° tot 150°C regelbaar per 5°C.
Werkingsduurbereik:	van 5 s tot 2 uur regelbaar per 5 s min en 1 min max.
Aantal snelheden: 13	– 2 intermitterende snelheden: snelheid 1 (5 s On / 20 s Off). snelheid 2 (10 s On / 10 s Off). – 10 continue, progressieve snelheden (snelheden 3 tot 12). – 1 maximumsnelheid met onderbrekingen (snelheid 13).

- *Het merk en de logo's van Bluetooth® zijn gedeponeerde merken van Bluetooth SIG, Inc.; de SEB-groep heeft toestemming deze te gebruiken.
- Google Play en Android zijn merken van Google Inc.
- Apple en het Apple-logo zijn merken van Apple Inc., die zijn gedeponeerd in de Verenigde Staten en in andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc.

OVER JE i Prep & Cook XL

Je i Prep & Cook XL beschikt over de volgende accessoires:

						
HAKMES		Soepen mixen	12	3min	3L	--> 100 °C
		Compotes mixen		40s	1Kg	
		Groenten hakken		15s	1Kg	
		Vlees hakken		30s	1Kg	
		Vis hakken		15s	1Kg	
		!! Gebruik dit accessoire niet om harde producten fijn te hakken, gebruik het kneed-/hakmes F4.				
MENER		Braadschotels	3	5min	500g	130 °C
		Stoofschotels	1	45min	3L	95 °C
		Risotto	2	22min	1,5Kg	95 °C
		Ratatouille, Chutneys, Peulvruchten (Instellingen: zie kookboek)				
GARDE		Eiwitten	7	5/10min	 7 max	
		Mayonaise, Slagroom	7	2/5min	0,5L	
		Sauzen, crèmes	4 to 7	1/20min	1L	60 > 90 °C
		Aardappelpuree	6 to 7	1min	1L	
		Polenta	4 to 5	1/16min	1L	90 °C
MES OM TE KNEDEN/HAKKEN		Witbrooddeeg kneden	5	2min 30s	1,2Kg	
		Kruimeldeeg, zout deeg, speciaal brooddeeg kneden	5	2min 30s	1Kg	
		Het gistdeeg kneden (brioche, kouglof...)	+ 1 min 30s 2 min		0,8Kg	
		Licht deeg mengen (cake...)	+ 40 s 3min		1Kg	
		Noten verpulveren	2	1min	0,6Kg	
		Harde ingrediënten hakken	2	1min	0,6Kg	
		Hakken van harde producten	2	1min	0,6Kg	
		Ijs crushen	2	1min	 6 tot 10	
STOOM-MAND		Stoombereidingen van groenten, vis of vlees		20/40min	1Kg	100 °C
		Soepen met stukjes	12	3min	3L	100 °C
DOP	E1	Stoomregeldop – Maxi (a) = stoomkoken. – Mini (b) = risotto, roomdesserts, sauzen enz.				 
bodem XL	D5	Accessoire bodem XL Bruin bakken en braden zonder deksel Vergroting van het bakoppervlak voor uw grote stukken vlees of vis.				

Deze accessoires zijn eveneens voorzien van handgrepen zodat u ze gemakkelijker kunt vasthouden tijdens het koken.

Het apparaat speciaal ontworpen voor 'verbonden' gebruik, maar kan ook 'niet-verbonden' worden gebruikt. Bovendien zijn er twee werkstanden: automatisch programma en handbediening.

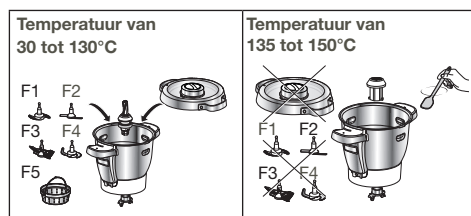
■ Modus automatisch programma:

de snelheid, bereidingstemperatuur en duur zijn voorgeprogrammeerd voor het automatisch bereiden van soepen, stoofschotels, stoomgerechten en beslag.

■ Handbediening:

zelf de snelheid, temperatuur en bereidingstijd instellen, zodat het apparaat precies werkt zoals jij dat wilt.

Gebruik met of zonder deksel



- Als u een temperatuur tussen 135 °C en 150 °C hebt geselecteerd, moet u uw apparaat gebruiken zonder deksel. Als het deksel op de kom staat, wordt een hangslot weergegeven op het LCD-scherm, met de uitnodiging om hem te ontgrendelen.
- Zodra u de voedingsmiddelen hebt toegevoegd, roert u ze om met behulp van de spatel en herhaalt u de bewerking regelmatig, om te voorkomen dat de bodem van de kom vlekkelig wordt. (cf. reinigingsparagraaf).
- Als u ervoor kiest om het apparaat te gebruiken met deksel, mag de baktemperatuur maximaal 130 °C bedragen.

UW APPARAAT IS UITGERUST MET EEN DEKSELVERGRENDLING

Het deksel wordt bij elke inschakeling van het apparaat vergrendeld. Deze beveiliging belet het openen van het deksel tijdens het bereiden van een recept (Zie Afb.17). **Oefen geen druk op het deksel uit wanneer het vergrendeld is.** Het deksel wordt opnieuw ontgrendeld zodra het apparaat stopt met werken. Als u een temperatuur hoger dan of gelijk aan 50°C en een snelheid hoger dan of gelijk aan 5 hebt geselecteerd, worden er eerst 10 seconden op het LCD-scherm van het bedieningspaneel afgeteld. (Zie Afb.18). U kunt het deksel pas openen eenmaal het aftellen is beëindigd.

PLAATSING VAN DE KOM, DE ACCESSOIRES EN HET DEKSEL

- Reinig voor het eerste gebruik alle onderdelen

(D, E, F, G) met warm zeepsop, maar niet het motorblok (A). De kom (D) beschikt over een demonteerbare koppeling (D3), waardoor deze gemakkelijk te reinigen is.

- Zorg ervoor dat je alle verpakkingsmaterialen verwijderd voordat je het apparaat voor het eerst gebruikt, met name de bescherming tussen de kom (D) en het motorblok (A).

- Breng de afdichtingsring (E4) aan op de afdichtingshouder (E3) (Zie Fig. 1) en klem het geheel vast op het deksel (E2) (Zie Fig. 3).

- Plaats de pakking (D4) op de gemeenschappelijke koppeling (D3). Vergrendel het geheel op de bodem van de kom met de vergrendelingsring (D6) (Zie Afb. 2). Als u de bakmodus zonder deksel gebruikt, breng de afdichting (D4) aan op het Accessoire bodem XL (D5). Maak het geheel vast aan de onderkant van de kom met behulp van de vastzetting (D6) (Zie Fig. 3).

- Plaats het accessoire van je keuze in de kom:

- de accessoires (F1, F2, F3 of F4) op de gemeenschappelijke koppeling onderin de kom (Zie Fig. 4.1),
- om te stomen het stoommandje (F5) in de kom (Zie Fig. 4.3), nadat de kom vooraf is gevuld met 0,7 l vloeistof (water, saus...) (Zie Fig. 4.2).

- Doe de ingrediënten in de kom of het stoommandje.

- Plaats het deksel op de kom (D) met de twee driehoeken in lijn (zie Fig. 5), vergrendel het deksel zonder erop te drukken door het in de richting van de pijl te draaien (Zie Fig. 6).

Plaats de stoomregelknop (E1) op het deksel. Er zijn 2 mogelijke standen (Zie Fig. 7):

 Met de "mini" kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen, waardoor uw gerechten of sauzen een betere consistentie krijgen (risotto, roomdesserts, sauzen enz.).

 Met de "maxi" maakt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruik van warmte en stoom in de kom.

Dankzij deze stand vermijdt u ook spatten tijdens het mixen.

- Plaats de kom (D) op het motorblok (A). tot u 'klik' hoort (Cf. Fig. 8).

- Het apparaat werkt alleen als de kom en het deksel correct zijn geplaatst en zijn vergrendeld op het motorblok.

Wanneer één van beide onderdelen niet correct is geplaatst of vergrendeld (Cf. Fig. 10.1 en 10.2), begint het logo  te knippen wanneer we een functie activeren.

Keuze van de gepersonaliseerde parameters:



STUFE

Keuze van de motorsnelheid.
2 intermitterende snelheden
en 10 continue, progressieve
snelheden.

Maximumsnelheid met onder-
brekingen (snelheid 13).



TEMPERATUR

Keuze van de kooktemperatuur.
Van 30° tot 150°C

Verwarmingscontrolelampje:
dit lampje licht op wanneer
de bereiding start en dooft
wanneer de temperatuur in de
kom onder de 50°C zakt.



ZEIT

Keuze van de kooktijd.
van 5 s tot 2 uur.

Koppeling bij 1e verbinding.



Verhoging van de snelheid, de
kooktemperatuur en -tijd.
Verlaging van de snelheid, de
kooktemperatuur en -tijd.

Deze knop heeft **3 functies**:

- **“Bevestiging”** van
de keuze van het
automatische programma
of van de parameters
die je hebt gekozen bij
handbediening (snelheid,
temperatuur, tijd).
- **“Pauze”** tijdens gebruik,
wanneer het apparaat is
gestart.
- **“Reset”** van de
geselecteerde parameters
door de knop 2 seconden
in te drukken.
- **“Bevestiging van de stap”**
in het recept.

Gebruikstip:

Uw apparaat is voorzien van een microprocessor die de stabiliteit analyseert en controleert. Bij instabiliteit wordt de rotatiesnelheid van de motor automatisch verlaagd, als de instabiliteit blijft voortduren, wordt de motor gestopt en verschijnt er ‘STOP’ op uw scherm.

- Controleer of de hoeveelheden van de ingrediënten niet te groot zijn en of de gebruikte snelheid de geschikte is.
- Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
- Zet uw apparaat opnieuw aan.

GEBRUIK IN VERBINDING MET EEN SMARTPHONE OF TABLET

Inschakeling van het apparaat

Frequentie: 2,40GHz. Maximaal uitgezonden vermogen: 7,7dBm

Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar. Zet deze op 1. (Zie Fig. 9).

Op het lcd-scherm staan alle parameters op '0'.

Wanneer het apparaat verbonden is met een smartphone of tablet, is het lcd-scherm van de i Prep & Cook XL blauw.

VOORBEREIDING VAN DE INSTALLATIE

Raadpleeg de lijst met smartphones en tablets die met i Prep & Cook XL compatibel zijn op www.krups.com



**iPhone 4S of nieuwer
iPad 3 / iPad mini of hoger
Vanaf iOS 9 en de volgende.**



Van Android 4.4 en de volgende.

(lijst van compatibele modellen www.krups.com)

I Prep & Cook XL INSTALLEREN

Om i Prep & Cook XL te installeren is het volgende nodig:

- De Prep & Cook-app, die gratis kan worden gedownload van de App Store (iPhone/iPad) en Google Play (Android)
- Een Bluetooth® Smart 4.0-verbinding vanuit je smartphone of tablet: i Prep & Cook XL maakt verbinding met je smartphone/tablet via een autonome draadloze verbinding
- De smartphone/tablet moet zich dicht bij de i Prep & Cook XL bevinden (De afstand waarover de verbinding kan worden gelegd, varieert afhankelijk van de woning).
- Een stopcontact om de i Prep & Cook XL op aan te sluiten: de i Prep & Cook XL kan alleen verbinding maken met je smartphone of tablet wanneer hij op de elektriciteit is aangesloten.

Over Bluetooth® Smart

De **Bluetooth® Smart** 4.0-technologie (Bluetooth Low Energy) maakt draadloze communicatie tussen een app en een apparaat mogelijk waarbij maar heel weinig energie wordt verbruikt.

DE I Prep & Cook XL VOOR HET EERST VERBINDEN

Downloaden van de app

Download eerst de app op je smartphone/tablet door verbinding te maken met de App Store voor iOS of Google Play voor Android.

Het downloaden kost maar een paar minuten en je hoeft geen account aan te maken. Als de app is gedownload, kan je je eerste recepten maken met de i Prep & Cook XL. (Als je geen account aanmaakt, krijg je 50 recepten).

Wanneer je een account hebt aangemaakt op de app, krijg je toegang tot alle inhoud voor een maximale variatie in je menu's.

De i Prep & Cook XL aanzetten

Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar **(H)**. Zet deze op 1 **(Zie Fig. 9)**.

Activering van Bluetooth

Ga dicht bij de i Prep & Cook XL staan en controleer of de Bluetooth van je smartphone/tablet is ingeschakeld.

De app starten

Start de Prep & Cook-app door te klikken op het pictogram "Prep & Cook".



Koppeling

Wat wordt verstaan onder koppeling?

De eerste keer zullen de app die je hebt gedownload op de smartphone of tablet en de i Prep & Cook XL elkaar automatisch en snel vinden, als je de volgende stappen uitvoert.

Je kunt tot wel 10 apparaten koppelen aan je i Prep & Cook XL.

Daartoe moet je voor elk apparaat apart de koppeling uitvoeren.

Er kan echter maar één apparaat tegelijkertijd met de i Prep & Cook XL zijn verbonden.

- Accepteer cookies; daarmee werkt de app beter, omdat hij je gebruiksvoorkeuren kan ophalen.



- Selecteer je apparaat.

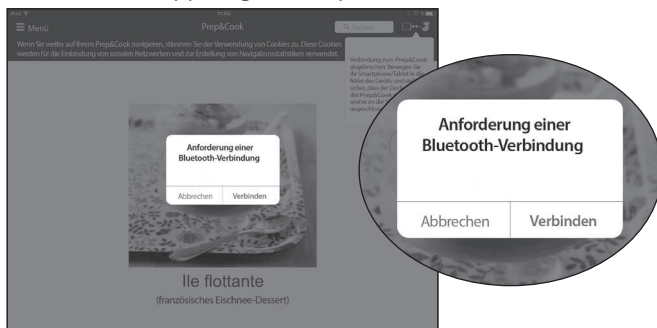


- Druk, wanneer de app daarom vraagt, lang (4 seconden op de knop Timer ⌚ (B3) van de i Prep & Cook XL.



Het controlelampje verbinding  (C1) gaat maximaal 30 seconden knipperen. In die tijd wordt de verbinding tot stand gebracht tussen de i Prep & Cook XL en je Smartphone/tablet.

- Accepteer het koppelingsverzoek dat op je Smartphone/tablet verschijnt of ga naar het notificatiecentrum om de koppeling te accepteren.



Het controlelampje verbinding (C1) gaat ononderbroken branden om aan te geven dat de verbinding tot stand is gebracht.

NB : Nadat de koppeling is uitgevoerd, zal de i Prep & Cook XL bij toekomstige verbindingen je smartphone/tablet automatisch herkennen. Je hoeft deze koppeling dus niet opnieuw uit te voeren.

De verbinding is geslaagd



Je i Prep & Cook XL is nu verbonden met je Smartphone/tablet. Het icoontje hierboven geeft aan dat de verbinding tot stand is gebracht

De verbinding is mislukt



Het icoontje hierboven geeft aan dat de verbinding niet tot stand is gebracht. Voer de volgende handelingen uit:

- Ga dicht bij de i Prep & Cook XL staan.
- Controleer of de stekker van de i Prep & Cook XL in het stopcontact zit en of het

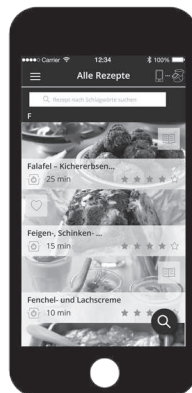
stopcontact in orde is.

- Controleer of je smartphone/tablet compatibel is (zie de lijst van compatibele apparaten op www.krups.com).
- Controleer of de Bluetooth van je smartphone/tablet is ingeschakeld.
- Voer de koppelingsprocedure opnieuw uit en raadpleeg de FAQ (veelgestelde vragen). Als het probleem aanhoudt, ga dan nog eens na of je smartphone/tablet compatibel is. Als je een Android-apparaat gebruikt, controleer dan of deze op de lijst van compatibele modellen staat (de lijst van compatibele apparaten op www.krups.com).

- Ga naar het menu van de app voor onze recepten.



Bij gebruik in verbinding wordt bij een stap-voorstaprecept met de eerste reset de stap beëindigd en met de tweede reset het hele recept.



FAQ : VEELGESTELDE VRAGEN

Waar moet ik de i Prep & Cook XL plaatsen?

- Plaats de i Prep & Cook XL op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Voor een optimale verbinding tussen de i Prep & Cook XL en je smartphone/tablet, raden wij aan alle handelingen waarvoor een verbinding nodig is, op een niet al te grote afstand te verrichten.
- Als het controlelampje verbinding **(C1)** ononderbroken brandt, weet je zeker dat de apparaten zijn verbonden.
- Wanneer de verbinding wordt onderbroken (het verbindingssymbool is doorgestreept), ga dan dichterbij de i Prep & Cook XL staan om de verbinding te herstellen.

Wat gebeurt er als de verbinding wordt verbroken tijdens het bereiden van een recept?

Als de verbinding tussen de i Prep & Cook XL en je smartphone/tablet tijdens het bereiden van een recept wordt onderbroken, worden de twee apparaten automatisch gesynchroniseerd zodra de verbinding wordt hersteld.

Je kunt dan verdergaan met de bereiding van je recept vanaf de stap waar je was toen de verbinding werd verbroken.

Kan ik de i Prep & Cook XL gebruiken zonder de app?

Het apparaat kan worden gebruikt zonder de app. (Zie Ingebruikname zonder verbinding). Raadpleeg daarvoor het gedeelte over het gebruik van het apparaat.

Alleen met de app kan je echter profiteren van de vele voordelen van het gebruik met verbinding.

Kan de i Prep & Cook XL worden gebruikt met verscheidene smartphones of tablets?

Als je wilt, kan je verscheidene apparaten koppelen aan de i Prep & Cook XL. Daartoe moet je voor elk apparaat apart de koppeling uitvoeren. (zie Koppeling)

Er kan echter maar één apparaat tegelijkertijd met de i Prep & Cook XL zijn verbonden.

Moet de Bluetooth van mijn telefoon continu zijn ingeschakeld?

De Bluetooth moet zijn ingeschakeld om de app met de i Prep & Cook XL te synchroniseren.

GEBRUIK ZONDER VERBINDING

Gebruik van het bedieningspaneel (B)

Een automatisch programma selecteren:



TEIG

Beslag (lijst van subprogramma's)



SUPPE

Soepen (lijst van subprogramma's)



GAREN

Stoofschotels (lijst van subprogramma's)



DAMPFGAREN

Stomen (lijst van subprogramma's)

Inschakeling van het apparaat

Je apparaat heeft een 0/1-schakelaar. Zet deze op 1.

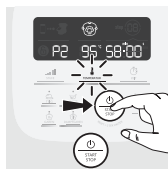
Op het lcd-scherm staan alle parameters op '0'. (Zie Fig. 9).

Wanneer de i Prep & Cook XL niet is verbonden, is het lcd-scherm wit.

AUTOMATISCHE MODUS



1. Druk op het programma van je keuze (**B4**). Er verschijnt een lichtend puntje boven het geselecteerde programma. Door herhaald drukken loop je door de lijst van subprogramma's heen.



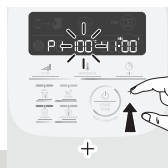
4. Wanneer u al uw parameters heeft gewijzigd, drukt u op de 'start'-knop (**B5**) om het programma te starten. Wanneer uw apparaat in werking is getreden, licht het rode controlelampje op om aan te geven dat de bereiding is gestart.



2. De voorgeprogrammeerde parameters kunnen worden gewijzigd tijdens de bereiding van een recept (in functie van het gekozen recept, de ingrediënten en de hoeveelheden). Druk op de keuzeschakelaar bereidingstemperatuur (**B2**) of de tijdkeuzeschakelaar (**B3**); de gekozen parameter knipper op het scherm (**C6-C7**).

5. Wanneer het programma stopt, klinken er 3 pieptonen.

6. Aan het einde van de programma's soepen, stoofschotels P2 en P3 en stomen gaat het apparaat automatisch over op de warmhoudfunctie gedurende 45 minuten, zodat het gerecht serveerklar blijft. Bij de programma's stoofschotels P2 en P3 en bij handbediening werkt de motor van het apparaat op een specifieke snelheid om te zorgen dat het gerecht de goede substantie houdt en niet blijft plakken op de bodem van de kom. Om de warmhoudfunctie uit te schakelen, drukt u eenvoudigweg op de knop 'stop' (**B5**). Als je het deksel opent, op de trekkers (**D2**) drukt of de kom verwijdt, schakelt de warmhoudfunctie automatisch uit.



3. Regel de parameter(s) met behulp van de '+/-'-schakelaar (**B6**).

Wanneer de programma's voor stoven P2 en P3 en het bereiden van sauzen en roomdesserts zijn afgelopen, blijft de motor draaien tijdens het warmhouden om te vermijden dat de bereiding aan de bodem van de kom blijft kleven.

Na de kneedfase van de deegprogramma's P1 en P2, schakelt het apparaat over naar de "rijmodus" op 30°C om uw deeg meer volume te geven. Deze fase duurt 40 minuten. Als u het deksel opent, op de trekkers (D2) drukt of de kom verwijderd, schakelt het apparaat over naar de "pauzmodus". Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten.

Houd de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt om deze modus uit te schakelen.

7. Druk op de trekkers (D2) en verwijder de kom (D) (Cf. Fig. 12).

Wanneer je een automatisch programma gebruikt bij verbinding met je smartphone of tablet, kan je het apparaat op ieder moment uitschakelen door een druk op de knop 'stop'. Het automatische programma schakelt over naar de pauzmodus. Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt-.

ONTDEK DE VOORGESTELDE, AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S:

	Soep P1	Soep P2	Stoofschotel P1	Stoofschotel P2	Stoofschotel P3
Automatische programma's	 SUPPE	 SUPPE	 GAREN	 GAREN	 GAREN
Snelheid "standaard" (instelbaar)	10 x pulse et V12 gedurende 2 min.	V7 tot V10 gedurende 30 sec.	V3	V1	V2
Standaard temperatuur (instelbaar)	100°C (90°C tot 100°C)	100°C (90°C tot 100°C)	130°C (niet instelbaar)	95°C (80°C tot 100°C)	95°C (80°C tot 100°C)
Tijd "standaard" (instelbaar)	40 min (20 min tot 60 min)	45 min (20 min tot 60 min)	5 min (2 min tot 15 min)	45 min (10 min tot 2h)	20 min (10 min tot 2h)
"Standaard"-duur voor warmhouden na afloop van het programma	45 min	45 min		45 min	45 min
Motortoerental tijdens het warmhouden				5s ON in V3 / 20s OFF	10s ON in V3 / 10s OFF

Tijdens bepaalde bereidingen worden luchtbelletjes gevormd en kan de kom overlopen. Wees vooral voorzichtig als u diepvriesgroenten gebruikt. Gebruik kleinere hoeveelheden om overlopen te voorkomen.

	Bereiding stoom P1	Bereiding stoom P2	Deeg P1	Deeg P2	Deeg P3
Automatische programma's	 DAMPFGAREN	 DAMPFGAREN	 TEIG	 TEIG	 TEIG
Snelheid "standaard" (instelbaar)			V5 gedurende 2 min 30 s	V5 gedurende 1 min. 30 sec. vervolgens v6 gedurende 2 min.	V3 gedurende 40 sec. vervolgens V9 gedurende 3 min.
Standaard temperatuur (instelbaar)	100°C (niet instelbaar)	100°C (niet instelbaar)			
Tijd "standaard" (instelbaar)	30 min (1 min tot 60 min)	35 min (1 min tot 60 min)	2 min 30 s (30 s tot 2 min 30sec)	3 min 30 s (30 s tot 3 min 30 sec)	3 min 40 s (1 min 40 s tot 3 min 40 sec)
«Standaard»-duur voor warmhouden na afloop van het programma	45 min	45 min			
Motortoerental tijdens het warmhouden					
Laat het deeg 'standaard' 30° rijzen op het einde van het programma			40 min	40 min	

GEbruik van het stoommandje

De kooktijden zijn ter indicatie gegeven, ze bieden doorgaans voldoende tijd voor een geslaagde bereiding.

Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden:

- de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden)
- de hoeveelheid ingrediënten in het mandje

- de variëteit van de groenten, hun rijpheid
- de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de graadverdeling (0,7 l).

Vergeet niet om de stoomregeldop naar u toe te draaien tot in de hoge **(a)**.

Als de kooktijd onvoldoende blijkt, kunt u nog wat extra tijd toevoegen.

Kooktijd stomen			
Ingrediënten	Hoeveelheden (max.)	Geschatte kooktijd	Aanbevolen stoomprogramma
Courgettes	800 g	20 min	P1
Pastinaak	800 g	25 min	P1
Preiwit	800 g	25 min	P1
Broccoli	500 g	20 min	P1
Vis	600 g (met bakpapier)	15 min	P1
Aardappelen	1 kg	30 min	P2
Wortelen	1 kg	30 min	P2
Prinsessenbonen	800 g	30 min	P2
Wit vlees	600 g (met bakpapier)	20 min	P2

Bepaalde recepten kunnen omwille van bellenvorming tot overstroming van de ingrediënten leiden, in het bijzonder wanneer bevroren groente wordt gebruikt. Als dit zich voordoet, doe minder ingrediënten in de kom.

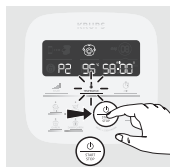
HANDMATIGE MODUS



1. Druk op de schakelaar van de parameter die u wilt instellen (de snelheidsschakelaar **(B1)**, de temperatuurschakelaar **(B2)** of de tijdschakelaar **(B3)**). De gekozen parameter knippert op het scherm **(C5-C6-C7)**.



2. Regel vervolgens de parameter(s) met behulp van de '+/-' schakelaar **(B6)**. Om veiligheidsredenen kunt u de temperatuur niet regelen zonder eerst een kooktijd in te stellen.



3. Wanneer u al uw parameters heeft ingesteld, drukt u op de 'start'-knop **(B5)**. Wanneer uw apparaat in werking is getreden, licht het rode controlelampje op om aan te geven dat de bereiding is gestart. Wanneer het programma is gestart, kunt u het op elk moment onderbreken door op de 'stop'-knop te drukken **(B5)**.

Het programma schakelt over naar de pauzemodus. Druk opnieuw op 'start' om de bereiding voort te zetten. Als u het verkeerde programma heeft gekozen en u het programma wilt annuleren, houdt u de 'stop'-knop 2 seconden ingedrukt.

4. Wanneer het programma stopt, klinken er 3 pieptonen.

5. Druk op de trekkers **(D2)** en verwijder de kom **(D)** (Cf. Fig. 12).

UW APPARAAT IS UITGERUST MET EEN PLATTE BODEMDOP

De platte bodemdop maakt het mogelijk om meer ruimte in de kom vrij te maken zodat u zonder hinder van de aandrijving kunt bakken of braden (Zie Fig.15).

BAKKEN ZONDER DEKSEL

U kunt levensmiddelen in uw kom bakken zonder het deksel te gebruiken om ze op elk moment te kunnen roeren en controleren. (Zie. Fig.16).

Voor deze bakmodus dient u een temperatuur tussen 135°C en 150°C in te stellen. Stel uw gewenste baktijd in (tot 20 min).

De functie **BAKKEN ZONDER DEKSEL** is niet geschikt voor confituren en voor bereidingen op basis van melk (risico op overkoken).

HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- Houd het apparaat nooit onder de kraan. Houd het motorblok **(A)** niet onder stromend water. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact na gebruik.
- Maak de kom onmiddellijk schoon na gebruik.
- Druk op de trekkers **(D2)** en verwijder de kom **(D)**.
- Zet de kom op een vlak werkblad.
- Draai het deksel een kwartslag in wijzerzin om het te ontgrendelen. Verwijder het deksel voorzichtig.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen van het ultrablade hakmes **(F1)** en van het mes om te kneden/hakken **(F4)** schoonmaakt en de kom leegt. De messen zijn zeer scherp.
- Wanneer de onderdelen zijn afgekoeld:
 - demonteert u de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)** en de vergrendelingsring **(D6)** (Cf. Fig. 13).
 - maakt u de kom **(D)**, de aandrijfas **(D3)**, de afdichtingsring **(D4)**, de vergrendelingsring **(D6)**, de accessoires **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, de stoomregelknop **(E1)**, het deksel **(E2)**,

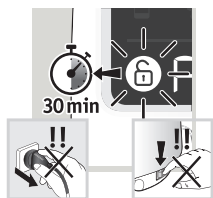
afdichtingsring (E4) en de afdichtingsring (E3) schoon met een spons en warm zeepwater.

- Spoel de verschillende elementen onder stromend water.
- Als het apparaat zeer vuil is, laat u het onderdeel enkele uren in zeepwater weken en krabt u het, indien nodig, met een spatel (G) of met een schuursponsje schoon.
- Bij kalkaanslag kunt u een schuurspons gebruiken, eventueel gedrenkt in azijn.
- Gebruik een vochtige doek om het motorblok (A) schoon te maken. Droog het daarna zorgvuldig af.
- De kom, het deksel en de accessoires zijn vaatwasbestendig. De aandrijfas (D3 en D4) en de vergrendelingsring (D6) mogen niet in de vaatwasser worden schoongemaakt (Cf. Fig. 14).
- De accessoires, de afneembare aandrijfas en de elementen van het deksel kunnen

licht verkleuren als u bepaalde ingrediënten gebruikt zoals curry, wortelsap... De verkleuring is niet schadelijk voor uw gezondheid en heeft geen invloed op de werking van uw apparaat. Maak de elementen snel schoon na gebruik om dit te voorkomen.

- Controleer voordat u uw komset (D) opnieuw gebruikt altijd of de elektrische contacten onder de kom schoon en droog zijn.
- Om het deksel van uw apparaat lang te kunnen gebruiken en in goede staat te houden, kunt u het het beste met de hand afwassen. Om krassen te vermijden, kunt u beter geen schuursponsje gebruiken.
- Om de materialen van de kom (D), niet aan te tasten, houd rekening met de gebruiksaanwijzingen van uw vaatwasmachine en gebruik geen hogere dosis zout of vaatwasmiddel dan wat is aanbevolen.

BELANGRIJK - AANVULLING OP DE HANDLEIDING VOOR DE BEVEILIGING AN HET APPARAAT ("SECU")



De motor van uw apparaat is standaard elektronisch beveiligd, om ervoor te zorgen dat u het zo lang mogelijk kan gebruiken. Dankzij deze elektronische beveiliging bent u be-

schermdd tegen afwijkend gebruik van het apparaat; op die manier is de motor perfect beveiligd.

In bepaalde buitengewone gebruiksomstandigheden, wanneer de richtlijnen van de gebruikshandleiding niet worden gevolgd (zie hiervoor ook de paragraaf "EERSTE GEBRUIK": bijvoorbeeld als er te grote hoeveelheden worden gebruikt en/of het apparaat ongewoon lang moet functioneren en/of de recepten te snel na elkaar worden gekozen), treedt er een elektronische beveiliging in werking om de motor te sparen. In dat geval wordt het apparaat uitgeschakeld en verschijnt de melding "SECU" op het lcd-scherm van het bedieningspaneel om aan te

geven dat het apparaat tijdelijk niet kan worden gebruikt.

Als uw apparaat wordt uitgeschakeld en u de melding "SECU" ziet op het bedieningspaneel, neem dan onderstaande stappen:

- Zorg ervoor dat uw apparaat ingeschakeld blijft, druk niet op de "0/1"-schakelaar.
- Raadpleeg de richtlijnen van de gebruikshandleiding om uw bereiding aan te passen (zie de paragraaf "EERSTE GEBRUIK": hoeveelheid ingrediënten/bereidingstijd/temperatuur/type accessoires).
- Wacht een half uur om de motor te laten afkoelen.
- Voer een reset uit van het apparaat door 2 seconden de knop "Start/Stop/Reset" (B5) ingedrukt te houden.

Uw apparaat is nu opnieuw helemaal klaar voor gebruik.

Met mogelijke vragen kan u terecht bij de klantendienst (Bekijk de details in het garantieboekje).

UW APPARAAT WERKT NIET. WAT NU?

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Problemen bij stomen.	Stoomregeldop slecht gepositioneerd.	Draai de stoomknop naar u toe op de stoomstand «maxi». Met deze stoomstand kunt u voor al uw stoomgerechten (soepen enz.) optimaal gebruikmaken van warmte en stoom in de kom, waardoor er dus meer stoom in de kom blijft, wat efficiënter is om te koken. Met de positie «mini stoomstand» kunt u voor alle stoombereidingen (soepen enz.) een maximale hoeveelheid warmte en stoom in de kom bereiken. Met deze positie vermijdt u ook dat de bereiding tijdens het mixen gaat spatten. Met de positie «veel stoom» kunt u een maximale hoeveelheid condensatie laten ontsnappen en dus gerechten of sauzen met een betere consistentie verkrijgen (risotto, roomdesserts, sauzen enz.).
	Onvoldoende kooktijd.	De kooktijden zijn ter indicatie gegeven, ze bieden doorgaans voldoende tijd voor een geslaagde bereiding. Toch zullen bepaalde omstandigheden de kooktijd beïnvloeden: – de grootte van de groenten (gesneden of niet gesneden) – de hoeveelheid ingrediënten in het mandje – de variëteit van de groenten, hun rijpheid – de hoeveelheid water in de kom, die moet overeenstemmen met de graadverdeling (0,7 l). – Als de kooktijd onvoldoende blijkt, kunt u nog wat tijd toevoegen. U kunt de manuele modus ook gebruiken door de temperatuur van 130 °C en de kooktijd te kiezen op basis van de hoeveelheid en het type ingrediënten.
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
	De schakelaar (H) staat in de stand 0.	Schuif de schakelaar naar stand 1.
	De kom of het deksel zijn niet correct geplaatst of vergrendeld.	Controleer of de kom en het deksel correct zijn geplaatst en vergrendeld volgens de schema's in de gebruiksaanwijzing.
Overmatige trillingen.	Het apparaat staat niet op een vlakke en stabiele ondergrond.	Zet het apparaat op een vlakke ondergrond.
	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.
Het deksel lekt.	De hoeveelheid ingrediënten is te groot.	Verminder de hoeveelheid ingrediënten.
	Het deksel is niet correct geplaatst of vergrendeld.	Vergrendel het deksel correct op de kom.
	De afdichtingsring is niet geplaatst.	Breng de afdichting juist aan op het deksel.
	De afdichtingsring is gebarsen of versleten.	Vervang de afdichtingsring. Neem contact op met een erkend service.
	Storing accessoires.	Controleer of u het correcte accessoire gebruikt.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De aandrijfas van de kom lekt of met behulp van het Accessoire bodem XL.	De afdichtingsring is niet correct geplaatst.	Plaats de afdichtingsring goed.
	De afdichtingsring is versleten.	Neem contact op met een Erkend Center.
	De vergrendelingsring (D6) is niet goed vergrendeld.	Vergrendel de ring goed (D6).
De messen draaien niet vrij rond.	De stukjes zijn te groot of te hard.	Maak kleinere stukjes of verminder de hoeveelheden. Voeg vloeistof toe.
Motorgeur.	Tijdens het eerste gebruik of wanneer de motor wordt overbelast door een te grote hoeveelheid ingrediënten of te harde of te grote stukjes.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom.
'STOP' verschijnt op het scherm.	Het apparaat heeft trillingen gedetecteerd en is overgeschakeld naar de veiligheidsstand.	Controleer of u de aanbevolen snelheid en het aanbevolen accessoire gebruikt.
'SECU' verschijnt op het scherm.	Overbelaste motor veroorzaakt door een te grote hoeveelheid ingrediënten, te harde of te grote stukken of een te snelle opeenvolging van bereidingen zonder voldoende afkoelings tijd.	Laat de motor afkoelen (ongeveer 30 minuten) en doe een kleinere hoeveelheid ingrediënten in de kom.
'SECU' verschijnt op het scherm + rode controlelampje knippert.	Oververhitting van de temperatuursensoren.	Neem contact op met een erkend center.
'Err1' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De verwarmingsweerstand werkt niet.	Zorg ervoor dat de voedingspinnen onder de kom niet verzadigd zijn. Maak ze schoon als ze verzadigd zijn en probeer opnieuw. Als het probleem zich blijft voordoen, neemt u contact op met een erkend center.
'Err2' verschijnt op het scherm.	Elektronische storing.	Neem contact op met een erkend center.
'Err3' verschijnt op het scherm.	Storing snelheid.	Neem contact op met een erkend center.
'Err4' verschijnt op het scherm.	Storing communicatie met de elektronische kaart - chopper.	Neem contact op met een erkend center.
Weergave van "Err8"	Defecte vergrendelingssensor.	Neem contact op met een erkend center.
'Ntc1' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 1 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend center.
'Ntc2' verschijnt op het scherm. + rode controlelampje knippert.	De temperatuursensor 2 werkt niet meer.	Neem contact op met een erkend center.
Weergave van veiligheidslampje (C4) 	Slechte vergrendeling van de kom of het deksel	Alvorens het apparaat te activeren, dient u te controleren of de kom correct vergrendeld is op de motorblok en of het deksel correct vergrendeld is op de kom. Als het probleem blijft aanhouden, neem u contact op met een erkend centrum.
	Het deksel is vergrendeld op de kom in de modus 'bakken zonder deksel'	Ontgrendel het deksel alvorens het bakprogramma te starten. Als het probleem blijft aanhouden, neemt u contact op met een erkend centrum.

PROBLEMEN	OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De beveiliging van de vergrendeling van het deksel blijft actief (stang naar buiten), waardoor het deksel niet kan vergrendeld worden.	Het apparaat werd uitgeschakeld tijdens het recept door de I/O-schakelaar op O te zetten of door eenvoudigweg de stekker uit te trekken tijdens het recept.	Het volstaat om de I/O-schakelaar op I te zetten om de robot te resetten en bijgevolg de beveiliging van de vergrendeling van het deksel. De stang neemt automatisch terug de aanvangspositie in en u kunt het deksel nu vergrendelen.
Verbindingsprobleem		Raadpleeg de handleiding voor de app.

Uw apparaat werkt nog steeds niet?

Ga naar een erkend service center (zie bijgevoegde lijst).

AFVALVERWERKING

■ Vernietiging van de verpakking en het apparaat



De verpakking bestaat voor 100% uit milieuvriendelijk materiaal dat in overeenstemming met de bepalingen omtrent afvalverwerking kan worden vernietigd. Breng het apparaat naar een gemeentelijk afvalinzamelpunt.

■ Elektrisch of elektronisch product aan het eind van de levenscyclus:



Bescherm het milieu!

- ① Uw apparaat bevat verschillende materialen die geschikt zijn voor terugwinning of recycling.
- ➔ Breng het apparaat naar een afvalinzamelpunt voor een correcte verwerking.

- *Het merk en de logo's van Bluetooth® zijn gedeponeerde merken van Bluetooth SIG, Inc.; de SEB-groep heeft toestemming deze te gebruiken.
- Google Play en Android zijn merken van Google Inc.
- Apple en het Apple-logo zijn merken van Apple Inc., die zijn gedeponeerd in de Verenigde Staten en in andere landen. App Store is een servicemerk van Apple Inc.

WOORDENLIJST

Koppelen: de handeling van het elkaar laten herkennen van twee apparaten.

Dit moet eenmalig gebeuren wanneer je voor het eerst een verbinding tot stand brengt tussen je smartphone of tablet en de i Prep & Cook XL.

Synchroniseren: de handeling van het bijwerken van informatie. De synchronisatie tussen de app en de i Prep & Cook XL vindt plaats wanneer ze met elkaar worden verbonden.

Verbinden: een verbinding tot stand brengen tussen de app (smartphone/tablet) en het apparaat (i Prep & Cook XL). Voor de synchronisatie is een verbinding vereist.

Cookies: Gebruiksgegevens die naar Moulinex wordt gestuurd om de app te verbeteren.

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, Zubehör Boden XL 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 Dosierverschluss vorsichtig um (verwenden Sie bei Bedarf einen Handschuh, Topflappen usw.). Fassen Sie den Dosierverschluss an seinem Mittelteil an.**

- **Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn die Dichtung nicht auf der Dichtungshalterung sitzt und/oder wenn die Dichtungshalterung nicht im Deckel befestigt ist.**



- 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: Manche Lebensmittel mit einer Haut (Würstchen, Zunge, Geflügel ...) oder große Fleischstücke können durch das Einschließen kochender Flüssigkeiten platzen. Wir empfehlen Ihnen aus diesem Grund, diese Lebensmittel vor dem Garen mit einem Messer oder einer Gabel anzustechen.

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 Gebrauchs

- **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 herausspritzen.
- 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.
- Stellen Sie den Behälter zum Abkühlen nicht ins Gefrierfach, sondern in den Kühlschrank.

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 (x2)
 - D5** Zubehör Boden XL
 - D6** Sicherungsring für den Antrieb
- E** Deckeleinheit
 - E1** Dampfregler
 - E2** Deckel
 - E3** Dichtungsring
 - E4** 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 °C bis 150 °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)

- *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.

IHR GERÄT

Ihr Gerät bietet folgendes Zubehör:

Hackmesser	 F1 ultrablade	Suppenmixer	12	3min	3L	--> 100 °C
		Kompottmixer		40s	1Kg	
		Gemüse zerkleinern		15s	1Kg	
		Fleisch zerkleinern		30s	1Kg	
		Fisch zerkleinern		15s	1Kg	
!! Verwenden Sie dieses Zubehörteil nicht, um harte Zutaten zu zerkleinern, verwenden Sie dafür das Knet-/Mahlmesser F4.						
Mischer	 F2	Rissolen	3	5min	500g	130 °C
		Schmortopf	1	45min	3L	95 °C
		Risottos	2	22min	1,5Kg	95 °C
		Ratatouilles, Chutneys, Hülsenfrüchte (Einstellungen: siehe Rezeptbuch)				
Rührer	 F3 !! 9 max	Eiweiß	7	5/10min	7 max	
		Mayonnaisen, Schlagsahne	7	2/5min	0,5L	
		Soßen, Cremes	4 bis 7	1/20min	1L	60 → 90 °C
		Kartoffelbrei	6 bis 7	1min	1L	
		Polenta	4 bis 5	1/16min	1L	90 °C
Knet- und Mahlmesser	 F4	Kneten von Nudeln und Weißbrotteig	5	2min 30s	1,2Kg	
		Kneten von Biskuitteig, Brandteig und Spezialbroten	5	2min 30s	1Kg	
		Kneten von Hefeteigen (Brioche, Napfkuchen)	+ 1 min 30s 2 min		0,8Kg	
		Lockere Teigmassen mischen (Sandkuchen)	+ 40 s 3min		1Kg	
		Schalenfrüchte fein mahlen	12	1min	0,6Kg	
		Zerkleinern von harten Produkten	12	1min	0,6Kg	
		Zerstoßen von Eis	12	1min	6 bis 10	
		Pfannkuchen-, Waffelteig	12	1min	1,5L	
Panier vapeur	 F5	Dampfgaren von Gemüse, Fisch oder Fleisch		20/40min	1Kg	100 °C
		Suppe mit Stückchen	12	3min	3L	100 °C
Deckel	 E1	Dampfgreglerverschluss – Maxi (a) = Dampfgaren – Mini (b) = Risotto, Dessertcremes, Saucen...				
Boden XL	 D5	Zubehör Boden XL Rösten und Garen ohne Deckel Vergrößerung der Garfläche für große Fleisch- oder Fischstücke.				

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

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

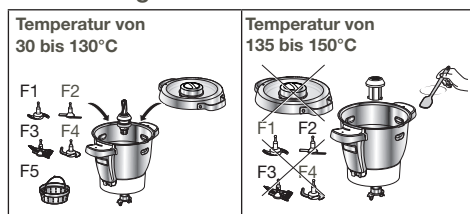
■ Betrieb mit Automatikprogramm:

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.

Verwendung mit oder ohne Deckel



- Wenn Sie eine Temperatur zwischen 135°C und 150°C ausgewählt haben, müssen Sie Ihr Gerät ohne Deckel verwenden. Falls der Deckel auf dem Behälter sitzt, wird auf dem LCD-Display ein Vorhängeschloss angezeigt, das zum Entriegeln des Deckels auffordert.
- Nach dem Hinzufügen der Zutaten müssen diese regelmäßig mit dem Spatel umgerührt werden, damit der Inhalt am Boden des Behälters nicht anbrennt (siehe Abschnitt Reinigung).
- Wenn Sie das Gerät mit Deckel verwenden, darf die Gartemperatur 130°C nicht übersteigen.

IHR GERÄT IST MIT EINER SICHERHEITSVERRIEGELUNG DES DECKELS AUSGESTATTET

Der Deckel wird bei jeder Inbetriebnahme des Geräts gesichert. Diese Sicherung verhindert ein Öffnen des Deckels während der Rezeptzubereitung (siehe Abb. 17). **Versuchen Sie nicht, den Deckel mit Gewalt zu öffnen, wenn er verriegelt ist.** Die Sicherung wird jedes Mal, wenn das Gerät angehalten wird, freigegeben. Wenn Sie eine Temperatur von mindestens 50 °C und eine Geschwindigkeit von mindestens 5 wählen, wird auf dem LCD-Display des Bedienfeldes eine Restzeit von 10 Sekunden angezeigt. (Siehe Abb. 18). Der Deckel lässt sich erst nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer öffnen.

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)**.
- Setzen Sie die Verschlussdichtung (E4) auf die Dichtungshalterung (E3) (s. Abb. 1), lassen Sie die Einheit auf dem Deckel (E2) einrasten (s. Abb. 2).
- Legen Sie den Dichtungsring (D4) auf den gemeinsamen Achszapfen (D3). **Verriegeln Sie die Einheit** am Boden des Behälters, indem Sie den Verriegelungsring (D6) verwenden (siehe Abb. 3). Wenn Sie den Kochmodus ohne Deckel verwenden, setzen Sie den Dichtungsring (D4) auf das Zubehör Boden XL (D5). Befestigen Sie die Einheit unten im Behälter mittels des Sicherungsringes (D6) (siehe Abb. 3).
- Positionieren Sie das gewünschte Zubehör auf dem Boden:
 - das Zubehör (F1, F2, F3, oder F4) auf **dem gemeinsamen Achszapfen** am Behälterboden (siehe Abb. 4.1),
 - beim Dampfgaren den Dampfkorb (F5) im **Behälter** (siehe Abb. 4.3), nachdem zuvor der Behälter mit 0,7 l Flüssigkeit (Wasser, Sauce...) befüllt wurde (siehe Abb. 4.2).
- 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. 5), verriegeln Sie dann ohne Druckausübung den Deckel durch Drehen in Pfeilrichtung (siehe Abb. 6).

Positionieren Sie den Dampfgregler (E1) auf dem Deckel, 2 Positionen sind möglich (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 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. 10.1 und 10.2), beginnt die Sicherheitskontrollleuchte  zu blinken, sobald eine Funktion aktiviert wird.

VERWENDUNG DES BEDIENFELDES (B)

Auswahl eines automatischen Programms:



STUFE

Auswahl der Motorgeschwindigkeit 2 Intervallgeschwindigkeitsstufen und 10 progressive Geschwindigkeitsstufen.

Intervallbetrieb bei maximaler Geschwindigkeit (V13)



TEMPERATUR

Auswahl der Kochtemperatur. Von 30 °C bis 150 °C

Aufheizkontrollleuchte: Sie leuchtet beim Start des Kochvorganges auf und erlischt, sobald die Temperatur im Inneren des Behälters auf unter 50 °C abgesunken ist.



ZEIT

Auswahl der Betriebsdauer.

5 Sekunden bis 2 Stunden.



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.

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 „STOPP“ 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

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

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.

VORBEREITUNG DER INSTALLATION

Die Liste der mit i Prep & Cook XL kompatiblen Smartphone- und Tablet-Modelle finden Sie auf www.krups.com



**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 XL-INSTALLATION

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

- Die Prep & Cook-Anwendung - 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 XL verbindet sich mit Ihrem Smartphone/Tablet, ohne dass ein Kabel benötigt wird.
- Das Smartphone/Tablet muss sich in der Nähe des i Prep & Cook XL befinden (die Reichweite der Verbindung variiert mit den räumlichen Gegebenheiten).
- Eine Steckdose für den Anschluss des i Prep & Cook XL: Nur bei bestehender Stromversorgung verbindet sich der i Prep & Cook XL mit Ihrem Smartphone/Tablet.

Zu Bluetooth® Smart

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

ERSTE VERBINDUNG DES I Prep & Cook XL IM VERBUNDENEN MODUS

Download der Anwendung

Laden Sie zunächst die Anwendung 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 XL in nur wenigen Minuten und ohne Erstellen eines Kontos Ihre ersten Speisen zubereiten (zur Auswahl stehen 50 Rezepte, ohne dass Sie ein Konto einrichten müssen).

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

Einschalten des i Prep & Cook XL

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 XL und stellen Sie sicher, dass die Bluetooth-Verbindung Ihres Smartphones/Tablets aktiviert ist.

Starten der Anwendung

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



Peering

Was bedeutet Peering?

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

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

Verknüpfen Sie hierfür jedes Gerät einzeln (siehe Peering).

Zeitgleich kann jedoch immer nur ein Gerät verbunden sein.

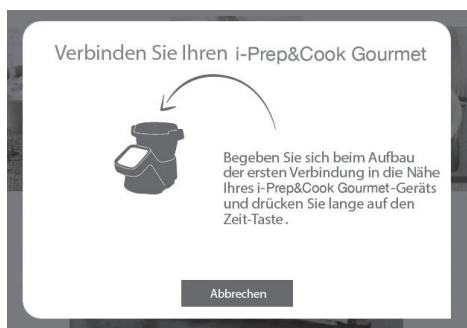
■ Lassen Sie Cookies zu. Indem Cookies Ihre Nutzereinstellungen erfassen, tragen sie zur Verbesserung der Anwendung bei.



■ Wählen Sie Ihr Gerät aus.

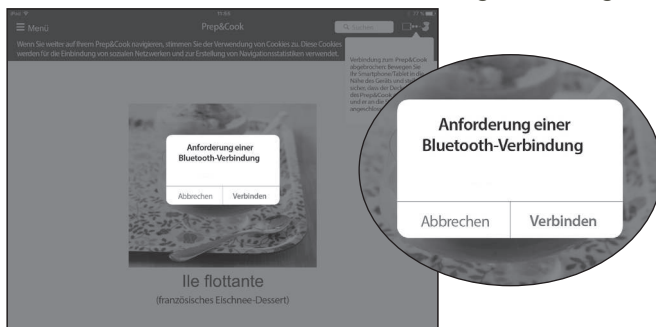


- Verlangt die Anwendung dies, halten Sie die Timer-Taste  (B3) des i Prep & Cook XL 4 Sekunden lang gedrückt.



Die Verbindungskontrollleuchte  (C1) blinkt über einen Zeitraum von maximal 30 Sekunden. In dieser Zeit verbindet sich der i Prep & Cook XL 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 XL bei späteren Verbindungen Ihr Smartphone/Tablet automatisch. Sie müssen den Peering-Vorgang nicht wiederholen.

Die Verbindung wurde hergestellt.



Ihr i Prep & Cook XL 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 XL.
- Stellen Sie sicher, dass der i Prep & Cook XL 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 Anwendung können Sie unsere gesamte Rezeptauswahl 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 XL geeignet?

- Stellen Sie den i Prep & Cook XL auf eine ebene und stabile Oberfläche.
- Um zwischen dem i Prep & Cook XL 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 XL, um die Verbindung wiederherzustellen.

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

Wurde die Verbindung zwischen dem i Prep & Cook XL und Ihrem Smartphone/Tablet während eines Garprozesses unterbrochen, werden beide Geräte automatisch synchronisiert, sobald die Verbindung wiederhergestellt 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 XL auch ohne die Anwendung 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 Anwendung profitieren.

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

Wenn Sie möchten, können Sie den i Prep & Cook XL 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 Anwendung und den i Prep & Cook XL zu synchronisieren.

INBETRIEBNAHME IM NICHT VERBUNDENEN MODUS

Verwendung des Bedienfeldes (B)

Wahl eines Automatikprogramms:



Pasta (Liste der Unterprogramme)



Suppen (Liste der Unterprogramme)



Schmorgerichte (Liste der Unterprogramme)



Dampfgaren (Liste der Unterprogramme)

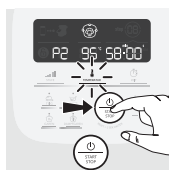
Einschalten Ihres Geräts

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. 9**). Im nicht verbundenen Modus leuchtet das LCD-Display des i Prep & Cook XL weiß.

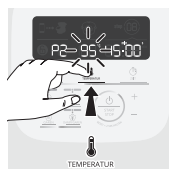
AUTOMATISCHER PROGRAMMBETRIEB



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



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.



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

5. Drei Pieptöne signalisieren das Ende der Zubereitung.



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

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 „Stopp“-Taste.

7. Drücken Sie auf die Griffe **(D2)**, und heben Sie den gesamten Behälter hoch **(D)** (siehe Abb. 12).

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 „Stopp“ gedrückt.

ENTDECKEN SIE DIE VORGESCHLAGENEN AUTOMATISCHEN PROGRAMME:

	Suppe P1	Suppe P2	Schmortopf P1	Schmortopf P2	Schmortopf P3
Automatische Programme	 SUPPE	 SUPPE	 GAREN	 GAREN	 GAREN
„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)	10 Mal drücken und 2 min V12	30 s V7 bis V10	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 (20min bis 60 min)	5 min (2min bis 15 min)	45 min (10 min bis 2hr)	20 min (10 min bis 2hr)
Warmhalten als „Standard“ am Ende eines Programms	45 min	45 min		45 min	45 min
Motorgeschwindigkeit während des Warmhaltens				5 s ON bei G3 / 20 s OFF	10 s ON bei 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.

	Dampf-garen P1	Dampf-garen P2	Teig P1	Teig P2	Teig P3
Automatische Programme	 DAMPFGAREN	 DAMPFGAREN	 TEIG	 TEIG	 TEIG
„Standardgeschwindigkeit“ (einstellbar)			V5 während 2 min 30 s	1 min 30 s V5, dann 2 min V6	40 s V3, dann 3 min V9
„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 sec bis 2 min 30s)	3 min 30 s (30 sec 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 des Teigs Voreinstellung 30° am Ende des 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	Empfehlung für Dampfprogramm
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

Bei einigen Rezepten kann der Inhalt aufgrund von Blasenbildungen besonders stark überkochen, vor allem bei der Verwendung von tiefgefrorenem Gemüse. In diesem Fall müssen Sie die Mengen entsprechend verringern.

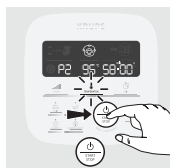
MANUELLER BETRIEB:



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. 12).

IHR GERÄT IST MIT EINER ABDECKUNG FÜR EINEN FLACHEN BODEN AUSGESTATTET

Mit der Abdeckung für einen flachen Boden kann in der Schüssel Platz gewonnen werden, um zu kochen oder zu braten, ohne dabei durch den Antrieb behindert zu werden (siehe Abb. 15).

KOCHEN OHNE DECKEL

Sie können Lebensmittel in der Schüssel ohne Deckel braten und dabei umrühren und den Kochvorgang beaufsichtigen. (siehe Abb. 16).

Für diese Garmethode müssen Sie unbedingt eine Temperatur im Bereich von 135 °C bis 150 °C wählen. Stellen Sie die Betriebszeit ein (bis zu 20 Min).

Die Funktion GAREN OHNE DECKEL ist nicht für Konfitüren und Zubereitungen mit Milch geeignet (Inhalt kann überkochen).

REINIGUNG DES GERÄTS

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

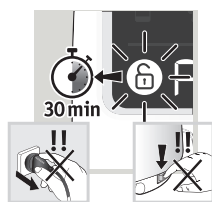
Nach Abschluss des Programms ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose.

- 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 (D6) (siehe Abb. 13).
 - Reinigen Sie den Behälter (D), den Antrieb (D3), die Dichtung (D4), den Sicherungsring (D6), die Zubehörteile (F1), (F2), (F3), (F4), (F5), den Dampfreglerverschluss (E1), den Deckel (E2), Dichtungsring (E4) 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 (D6) (siehe Abb. 14).
- 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 Geräts zu schützen, waschen Sie ihn manuell ab. Benutzen Sie nicht die scheuernde Seite des Schwamms, um Kratzer zu vermeiden.
- Um das Material der Schüssel nicht zu beeinträchtigen (D), sollten Sie die Gebrauchsanweisung Ihrer Spülmaschine beachten, die Salz- bzw. Geschirrspülmengern nicht erhöhen.

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 berücksich-

tigt 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 einsatzbereit ist.

Wenn „SECU“ auf Ihrem Bedienfeld erscheint und sich Ihr Gerät abschaltet, ge-

hen 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 „IN-BETRIEBNAHME“: 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?

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Probleme beim Dampfgaren.	Der Dampfregulierungsschalter ist falsch eingestellt.	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.).
	Unzureichende Garzeit.	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) 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.
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.
	Zubehörteile-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.
	Zubehörteile-Defekt.	Überprüfen Sie, ob Sie das empfohlene Zubehör verwenden.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
Der Behälterantrieb leckt oder durch das Zubehör Boden XL.	Die Dichtung wurde nicht korrekt eingesetzt.	Positionieren Sie die Dichtung korrekt.
	Die Dichtung ist beschädigt.	Kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.
	Der Sicherungsring (D6) wurde unzureichend befestigt.	Befestigen Sie den Ring korrekt (D6).
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 Zubehöriteil 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.	Überhitzung 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.
Anzeige „Err8“	Sensorfehler Sicherheitsverriegelung	Wenden Sie sich an 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 der Sicherheitskontrollleuchte (C4) 	Behälter oder Deckel nicht richtig verriegelt	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.
	Der Deckel ist im Modus „Garen ohne Deckel“ auf dem Behälter verriegelt.	Vor dem Start des Garprogramms den Deckel entriegeln. Falls das Problem weiterbesteht, kontaktieren Sie ein zugelassenes Kundendienstzentrum.

PROBLEME	URSACHEN	LÖSUNGEN
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.
- ➔ Bringen Sie das Gerät zur Entsorgung zu einer Sammelstelle ihrer Stadt oder Gemeinde.

- *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.

WÖRTERBUCH

Peering: Zwei Geräte werden zusammengeschlossen oder verknüpft.

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

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

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

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

Per la sicurezza della persona

- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta e conservarle: un utilizzo non conforme alle istruzioni per l'uso solleva il produttore da qualsiasi responsabilità.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima del montaggio, dello smontaggio o della pulizia. Non consentire ai bambini di utilizzare l'apparecchio senza sorveglianza.
- L'uso di questo apparecchio è vietato ai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori della portata dei bambini.
- Si sconsiglia l'utilizzo del presente apparecchio da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, se non in presenza di figure responsabili della loro sicurezza, che possano monitorarle ed istruirle preventivamente all'uso. Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio fuori della portata dei bambini.
-  Quando l'apparecchio è in funzione, alcune parti raggiungono temperature elevate (pareti in acciaio inox del recipiente e del tappo, attacco comune removibile, parti trasparenti del coperchio, parti metalliche sotto il recipiente, accessorio fondo XL cestello). Possono provocare scottature. Maneggiare l'apparecchio toccando solo le parti fredde in plastica (impugnature, blocco motore). La spia luminosa che segnala il riscaldamento, di colore rosso, indica il rischio di scottature.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- Questo apparecchio non è predisposto per essere messo in funzione mediante un timer esterno o un sistema di comando a distanza separato.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui non funzioni correttamente, sia stato danneggiato o qualora il cavo di alimentazione o la presa risultino danneggiati. Per evitare qualsiasi tipo di rischio, richiedere obbligatoriamente la sostituzione del cavo presso un centro assistenza autorizzato (consultare l'elenco nelle istruzioni per l'uso).
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere mai il blocco motore **(A)** sotto l'acqua corrente.
- L'apparecchio è destinato al solo uso domestico, all'interno

dell'abitazione e ad altitudini inferiori ai 2000 m. Il fabbricante declina ogni responsabilità e si riserva il diritto di annullare la garanzia in caso di un uso commerciale o improprio del dispositivo, o del mancato rispetto delle istruzioni.

- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili come:
 - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali;
 - in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
 - nelle fattorie/agriturismi;
 - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
 - in ambienti di tipo B&B.



■ **L'apparecchio emette vapore, che può provocare scottature. Maneggiare con attenzione il coperchio e il tappo (se necessario servirsi di un guanto, una presina, ecc.). Maneggiare il tappo impugnandolo nella parte centrale.**

- • **Non mettere in funzione l'apparecchio se la guarnizione non è installata sul porta-guarnizione, e se il porta-guarnizione non è assemblato nel coperchio. È tassativamente obbligatorio utilizzare l'apparecchio con il tappo inserito nell'apposito alloggiamento del coperchio (tranne in caso di indicazioni specifiche per la ricetta).**



AVVERTENZA Prestare attenzione ai rischi di infortunio in caso di cattivo utilizzo dell'apparecchio.

Prendere le dovute precauzioni nel maneggiare le lame affilate della mezzaluna (F1) e del coltello seghettato

(F4) durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente: sono estremamente taglienti.

Riporre il coltello tritatutto Ultrablade (F1) nel contenitore dopo ogni utilizzo.

Prestare particolare attenzione nel caso vengano versati nel robot da cucina liquidi caldi: potrebbero fuoriuscire dall'apparecchio in seguito ad un'ebollizione improvvisa.

AVVERTENZA Procedere con cautela nel manipolare l'apparecchio (pulizia, riempimento e versamento): evitare qualunque traboccamento del liquido sui connettori.

AVVERTENZA Alcuni alimenti dotati di rivestimento superficiale (salsicce intere, lingua, pollame...) o grandi pezzi di carne possono generare schizzi a causa dei liquidi bollenti trattenuti. Pertanto, si raccomanda di forarli prima della cottura con un coltello o una forchetta.

AVVERTENZA La superficie della resistenza rimane ancora calda dopo l'uso.

Assicurarsi di toccare solo le impugnature del prodotto (levette D2, impugnatura del coperchio E2 e del tappo E1) durante il riscaldamento e fino al raffreddamento completo.

Fare riferimento alle istruzioni d'uso per regolare la velocità e i tempi di funzionamento di ciascun accessorio e di ciascun programma.

Fare riferimento alle istruzioni d'uso per l'assemblaggio e il montaggio degli accessori sull'apparecchio.

Fare riferimento alle istruzioni d'uso per la pulizia e la manutenzione dell'apparecchio.

Seguire sempre le istruzioni per la pulizia dell'apparecchio:

- Scollegare l'apparecchio.
- Non pulire l'apparecchio quando è ancora caldo.
- Pulire con un panno o una spugna umida.
- Non immergere né mettere sotto l'acqua corrente l'apparecchio

SOLO MERCATI EUROPEI:

- Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte o la cui esperienza o conoscenza non siano sufficienti, a condizione che ricevano una supervisione o che abbiano ricevuto istruzioni in merito ad un uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano correttamente i potenziali pericoli.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni d'età, a condizione che ricevano una supervisione o che abbiano ricevuto istruzioni in merito ad un uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano correttamente i potenziali pericoli. La pulizia e il mantenimento spettanti all'utente non devono essere eseguiti da

bambini senza supervisione, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sotto la supervisione di un adulto.

Collegamento elettrico

- Collegare sempre l'apparecchio a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- L'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente a corrente alternata. Verificare che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dell'apparecchio corrisponda a quella dell'impianto elettrico di casa.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.
- Non tirare mai il cavo d'alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- Non immergere in liquidi l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la presa, non collocarli in prossimità o a contatto con le parti calde dell'apparecchio e tenerli lontani da fonti di calore e spigoli vivi.

Cattivo utilizzo

- **Non toccare il coperchio prima del completo arresto dell'apparecchio (tasto stop): attendere che gli alimenti in lavorazione abbiano smesso di girare.**
- Nel recipiente, versare sempre gli ingredienti solidi prima di aggiungere quelli liquidi (**cfr. fig. 10**) e non oltrepassare il livello massimo previsto, segnalato con un'incisione all'interno del recipiente (**cfr. fig. 10**). Se il recipiente è troppo pieno, è possibile che fuoriesca acqua bollente.
- Attenzione: durante il programma di cottura al vapore, rispettare il livello di 0,7 l d'acqua (**cfr. fig. 3.2**).
- Non appoggiare mai le dita o qualsiasi altro oggetto nel recipiente durante il funzionamento dell'apparecchio.
- Non utilizzare il recipiente come contenitore (per conservare, congelare, sterilizzare).
- Posizionare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile, resistente al calore, pulito e asciutto.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a pareti o armadi: il vapore prodotto potrebbe danneggiarli.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a fonti di calore in funzione (piastre di cottura, elettrodomestici, ecc.).

- Non coprire il coperchio con canovacci o altro e non cercare di otturare la sua cavità: utilizzare il tappo di regolazione del vapore apposito.
- Mentre l'apparecchio è in funzione, non avvicinarsi con capelli, sciarpe, cravatte o simili sopra il recipiente.
- Non mettere gli accessori nel forno a microonde.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- Non superare mai le quantità massime indicate nelle istruzioni.
- Riporre l'apparecchio solo una volta che si è raffreddato completamente.
- Per raffreddare il recipiente, non usare il congelatore ma il frigorifero.

Servizio post-vendita

- Per la propria sicurezza, non utilizzare accessori o parti di ricambio diverse da quelle fornite dai centri di servizio post-vendita autorizzati.
- Eventuali interventi diversi dalla pulizia e dalle normali operazioni di manutenzione spettanti all'utente devono essere svolti da un centro assistenza autorizzato.
- Consultare la tabella "Cosa fare se l'apparecchio non funziona?" riportata al termine delle istruzioni per l'uso.



Le presenti istruzioni contengono consigli d'uso che consentiranno di scoprire le funzionalità di questo apparecchio: preparazione di zuppe, cottura lenta, cottura a vapore, impasti.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A** Blocco motore
- B** Quadro dei comandi
 - B1** selettore di velocità
 - B2** selettore della temperatura di cottura e/o spia luminosa riscaldamento
 - B3** selettore della durata di funzionamento/tasto per connessione dispositivo
 - B4** tasti di selezione dei programmi automatici
 - B5** tasto START/STOP/RESET
 - B6** selettore + / -
- C** Display LCD
 - C1** visualizzazione spia di connessione
 - C2** visualizzazione programma vapore
 - C3** visualizzazione dello step in corso
 - C4** visualizzazione spia di sicurezza
 - C5** visualizzazione velocità
 - C6** visualizzazione temperatura
 - C7** visualizzazione tempo
- D** Insieme recipiente
 - D1** Recipiente inox
 - D2** Levette
 - D3** Cilindro guida comune removibile
 - D4** Guarnizione (x2)
 - D5** Accessorio fondo XL
 - D6** Anello di chiusura del cilindro
- E** Gruppo coperchio
 - E1** Tappo di regolazione del vapore
 - E2** Coperchio
 - E3** Guarnizione
 - E4** Guarnizione
- F** Accessori
 - F0** contenitore per accessori
 - F1** Mezzaluna ultrablade
 - F2** Miscelatore
 - F3** Sbattitore
 - F4** Lama per impasto/frantumazione
 - F5** Cestello a vapore
- G** Spatola
- H** Interruttore 0/1 per interrompere l'alimentazione elettrica dell'apparecchio
- I** Spazzola per la pulizia

DATI TECNICI DELL'APPARECCHIO

Potenza :	1550W (1000W : Resistenza riscaldante/550 W: Motore)
Range di temperatura :	Da 30° a 150°C regolabile per incrementi di 5°C
Durata di funzionamento :	Da 5 secondi a 2 ore, regolabile per incrementi di 5 sec minimo a 1 min massimo.
Numero delle velocità: 13	– 2 velocità intermittenti: velocità 1 (5 sec acceso/20 sec spento). velocità 2 (10 sec acceso/10 sec spento). – 10 velocità continue progressive (velocità da 3 a 12). – 1 velocità intermittente max (velocità 13).

- *Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi depositati da Bluetooth SIG, Inc. e il loro utilizzo da parte del Gruppo SEB è stato autorizzato.
- Google Play e Android sono marchi di Google Inc.
- Apple e il logo Apple sono marchi di Apple Inc., depositati negli Stati Uniti e in altri paesi. App Store è un marchio di servizio di Apple Inc.

IL VOSTRO APPARECCHIO

Con questo apparecchio avete a disposizione i seguenti accessori:

Coltello tritattutto		Miscelare zuppe	12	3min	3L	--> 100 °C
		Miscelare composte		40s	1Kg	
		Tritare le verdure		15s	1Kg	
		Tritare la carne		30s	1Kg	
		Tritare il pesce		15s	1Kg	
		!! Non utilizzare questo accessorio per tagliare prodotti duri; utilizzare il coltello impastatore / le lame per tritare F4.				
Misceleatore		Lavora i piatti cucinati senza rovinarne gli ingredienti, Molto utile per le fasi di rosolatura a fuoco lento iniziali di alcune preparazioni (risotti, zuppe).				
		Rosolatura	3	5min	500g	130 °C
		Cottura a fuoco lento	1	45min	3L	95 °C
		Risotti	2	22min	1,5Kg	95 °C
		Ratatouille, chutney, legumi (Impostazioni: vedi ricettario)				
Sbattitore		Albumi montati a neve	7	5/10min	7 max	
		Maionese, panna montata	7	2/5min	0,5L	
		Salse, creme	Da 4 a 7	1/20min	1L	60-90 °C
		Patate schiacciate	Da 6 a 7	1min	1L	
		Polenta	Da 4 a 5	1/16min	1L	90 °C
Lama impastatrice/frantumatrice		Impasto di pane bianco	5	2min 30s	1,2Kg	
		Impasto di pasta brisé, sablé, pani speciali	5	2min 30s	1Kg	
		Impasto di lieviti (brioche, ciambelle)	+ 5 min	1min 30s 2 min	0,8Kg	
		Lavorazione di impasti (torte soffici)	+ 5 min	40 s 3min	1Kg	
		Polverizzazione di frutti a guscio	20	1min	0,6Kg	
		Pestatura del ghiaccio	20	1min	0,6Kg	
		Crushing ice	20	1min	6 a 10	
		Pastella per crêpe, gaufre	20	1min	1,5L	
Cestello a vapore		Cottura a vapore di verdure, pesce o carne		20/40min	1Kg	100 °C
		Zuppe con pezzetti	12	3min	3L	100 °C
Tappo	E1	Tappo di regolazione dell'estrazione del vapore - Massimo (a) = cottura a vapore. - Minimo (b) = risotto, crema pasticcera, salse ...				
Fondo XL	D5	Accessorio fondo XL Rosolatura e cottura senza coperchio Aumento della superficie di cottura per grossi pezzi di carne o pesce.				

Questi accessori sono anche dotati di zone di impugnatura apposite, per facilitarne il maneggiamento durante l'uso e la preparazione delle ricette.

Il vostro apparecchio i Prep & Cook XL propone un funzionamento “connesso”, ma può anche essere utilizzato in modalità “non connessa”. Inoltre dispone di due modalità di funzionamento: la modalità con programma automatico e la modalità manuale.

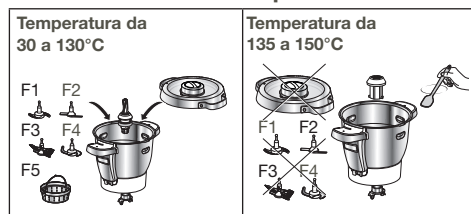
■ Modalità programma automatico:

velocità, temperatura di cottura e durata sono programmate per realizzare automaticamente zuppe, cotture lente, cotture a vapore e impasti.

■ Modalità manuale:

Regolazioni personalizzate dei parametri velocità, temperatura di cottura e durata per un utilizzo in base alle proprie esigenze.

Utilizzo con o senza coperchio



- Dopo aver impostato una temperatura tra 135°C e 150°C, è necessario utilizzare l'apparecchio senza coperchio. Se il coperchio è posizionato sul recipiente, sul display apparirà il simbolo del lucchetto, a indicare che è necessario rimuoverlo.
- Dopo aver aggiunto gli alimenti, mescolarli con la spatola regolarmente per evitare di macchiare il fondo del recipiente (consultare il paragrafo «Pulizia»).
- Se si desidera utilizzare l'apparecchio con il coperchio, la temperatura di cottura non deve superare i 130°C.

QUESTO APPARECCHIO È DOTATO DI UN SISTEMA DI BLOCCAGGIO DI SICUREZZA DEL COPERCHIO

Il coperchio viene bloccato a ogni avvio dell'apparecchio. Il sistema di sicurezza impedisce l'apertura del coperchio durante la preparazione di una ricetta (Fig. 17). **Non tentare di forzare il coperchio quando è bloccato.** Il sistema di sicurezza si sblocca a ogni arresto dell'apparecchio. Se è stata selezionata una temperatura superiore o pari a 50°C e una velocità superiore o pari a 5, sul display del pannello di controllo apparirà un conto alla rovescia di 10 secondi (Fig. 18). L'apertura del coperchio sarà possibile esclusivamente al termine del conto alla rovescia.

INSERIMENTO DEL VASO, DEGLI ACCESSORI E DEL GRUPPO COPERCHIO

■ Al primo utilizzo lavare tutti gli elementi (D, E, F, G) con acqua calda e detersivo per piatti, ad esclusione del blocco motore (A). Il vaso (D) è dotato di un elemento trascinatore smontabile (D3) per facilitare la pulizia.

■ Prima dell'uso accertarsi di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, in particolare la protezione situata tra il vaso (D) e il blocco motore (A).

■ Posizionare la guarnizione (E4) sul portaguarnizione (E3) (Fig. 1) e fissare l'insieme sul coperchio (E2) (Fig. 2).

■ Posizionare la guarnizione (D4) sull'elemento trascinatore comune (D3). **Bloccare il gruppo** sul fondo del vaso con l'anello di bloccaggio (D6) (v. Fig. 3). Per la modalità di cottura senza coperchio, posizionare la guarnizione (D4) sull'accessorio fondo XL (D5). Fissare l'insieme sul fondo del recipiente con l'anello di bloccaggio (D6) (Fig. 3).

■ Posizionare l'accessorio prescelto nel vaso: – gli accessori (F1, F2, F3, o F4)

sull'elemento trascinatore comune sul fondo del vaso (v. Fig. 4.1),

– in caso di cottura a vapore, il cestello vapore (F5) **all'interno del vaso**, (v. Fig. 4.3), avendo cura di riempire precedentemente la vaschetta con 0,7 l di preparato liquido (acqua, salsa...) (v. Fig. 4.2).

■ Incorporare gli ingredienti all'interno del vaso o del cestello vapore.

■ Posizionare il coperchio sul vaso (D) **allineando i due triangoli** (v. Fig. 5), bloccare il coperchio senza premere ruotandolo nel senso della freccia (v. Fig. 6).

Posizionare il tappo regolatore del vapore (E1) sul coperchio, sono possibili 2 posizioni (v. Fig. 7):



La posizione “minimo” permette di rilasciare la condensa massima e di ottenere anche dei piatti o delle salse dalla consistenza migliore (risotto, creme per dolci, salse, ecc.).



La posizione “massimo” permette di raggiungere il calore e il vapore massimo nella pentola, per tutte le cotture a vapore (zuppe, ecc.).

Tale posizione evita allo stesso modo gli schizzi durante il mescolamento.

■ Posizionare il recipiente (D) sul blocco motore (A): si deve udire un “click” sonoro (cfr. fig. 8).

■ L'apparecchio parte solo se il recipiente e il coperchio sono correttamente posizionati e fissati sul blocco motore.

In caso di posizionamento errato o di un cattivo fissaggio di uno o dell'altro elemento (cfr. fig. 10.1 e 10.2), il logo  si mette a lampeggiare quando si tenta di attivare una funzione.

Selezione delle impostazioni personalizzate



STUFE

Selezione della velocità del motore.

2 velocità intermittenti e 10 velocità continue progressive. Velocità intermittente max (V13).



TEMPERATUR

Selezione della temperatura di cottura.

Da 30° a 150°C.

Spia luminosa di riscaldamento: Si accende all'avvio della cottura e si spegne quando la temperatura interna del recipiente scende al di sotto dei 50°C.



ZEIT

Selezione della durata di funzionamento.

Da 5 secondi a 2 ore.

Prima connessione: tenere premuto per l'accoppiamento tra I Prep & Cook XL gourmet e smartphone/tablet



Aumento della velocità, della temperatura di cottura e della durata.

Diminuzione della velocità, della temperatura di cottura e della durata.



Questo pulsante ha **3 funzioni**:

- **“Convalida”** della scelta del programma automatico o dei parametri selezionati nel quadro di un utilizzo manuale (velocità, temperatura di cottura, tempo).
- **“Pausa”** nel corso di un utilizzo una volta che l'apparecchio è partito.
- **“Reset”** dei parametri selezionati dell'apparecchio con una pressione di 2 secondi.
- **“Convalida della fase”** nelle ricette step by step.

Consigli di utilizzo

L'apparecchio è dotato di un microprocessore che controlla e analizza la sua stabilità. In caso di instabilità, la velocità di rotazione del motore si riduce automaticamente. Se l'instabilità persiste, il motore si arresta e sullo schermo appare l'indicazione “STOP”.

- Verificare che la quantità degli ingredienti non sia eccessiva e che la velocità utilizzata sia idonea alla preparazione.
- Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
- Quindi, far ripartire normalmente l'apparecchio.

UTILIZZO IN MODALITÀ CONNESSA

Accensione dell'apparecchio

Frequenza: 2,40 GHz. Potenza massima trasmessa: 7,7 dBm

L'apparecchio è dotato di un interruttore 0/1. Spostare l'interruttore su 1. (v. Fig. 9).

Il display LCD visualizza tutti i parametri a "0".

In modalità connessa, la visualizzazione del display LCD dell' i Prep & Cook XL è blu.

PREPARAZIONE DELL'INSTALLAZIONE

L'elenco dei modelli di smartphone e tablet compatibili con i Prep & Cook XL è disponibile su www.krups.com



iPhone 4S o più recente
iPad 3 / iPad mini o successiva
Da iOS 9 e il seguente.



Da Android 4.4 e il seguente.

(elenco dei modelli compatibili www.krups.com)

INSTALLAZIONE DELL' i Prep & Cook XL

Requisiti per l'installazione di i Prep & Cook XL:

- L'applicazione Prep & Cook scaricabile gratuitamente su App Store (iPhone/iPad) e Google Play (Android)
- Una connessione Bluetooth fornita dal vostro smartphone o tablet Bluetooth® Smart 4.0: i Prep & Cook XL si collega al vostro smartphone/tablet tramite una connessione autonoma senza fili
- Lo smartphone/tablet deve trovarsi in prossimità dell' i Prep & Cook XL (la portata della connessione varia in funzione della configurazione dello slot).
- Una presa elettrica per il collegamento dell' i Prep & Cook XL: i Prep & Cook XL si connette al vostro smartphone/tablet solo quando è collegato alla rete elettrica.

Informazioni su Bluetooth® Smart

La tecnologia **Bluetooth® Smart** 4.0 (o Bluetooth Low Energy) permette una comunicazione senza fili tra un'applicazione e un apparecchio consumando pochissima energia.

PRIMA CONNESSIONE DELL' i Prep & Cook XL IN MODALITÀ CONNESSA

Download dell' applicazione

Per cominciare, scaricate l'applicazione sul vostro smartphone/tablet collegandovi all'App Store per iOS o a Google Play per Android.

Una volta scaricata l'applicazione, in pochi minuti e senza creare un account, potrete realizzare le prime ricette con i Prep & Cook XL. (300 ricette proposte senza la creazione di un account personale).

La creazione di un account sull'applicazione vi permetterà di accedere a tutti i contenuti per variare i vostri menu.

Accensione dell'i Prep & Cook XL

L'apparecchio è dotato di un interruttore 0/1 **(H)**. Spostare l'interruttore su 1 **(v. Fig. 9)**.

Attivazione del Bluetooth

Avvicinatevi all'i Prep & Cook XL e verificate che il Bluetooth del vostro smartphone/tablet sia attivo.

Avvio dell'applicazione

Avviate l'applicazione Prep & Cook cliccando sull'icona " Prep & Cook ".



Accoppiamento

Cosa significa accoppiamento?

Al momento della prima connessione, l'applicazione precedentemente scaricata sullo smartphone/tablet e l'i Prep & Cook XL si rilevano automaticamente e rapidamente, a condizione che vengano seguite le fasi sottoindicate.

Se lo desiderate potete accoppiare fino a 10 dispositivi con i Prep & Cook XL.

A tale scopo dovrete procedere singolarmente all'accoppiamento di ciascun dispositivo (v. accoppiamento).

Tuttavia è possibile connettere un solo dispositivo alla volta.

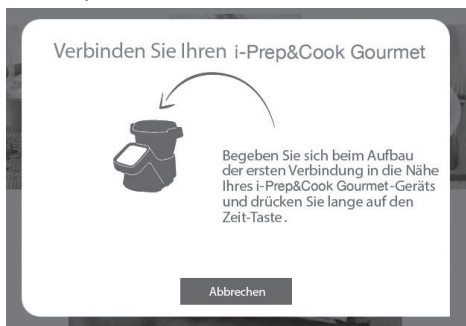
- Accettare i cookie: permettono di migliorare l'applicazione raccogliendo le vostre preferenze d'uso.



- Selezionare il proprio dispositivo

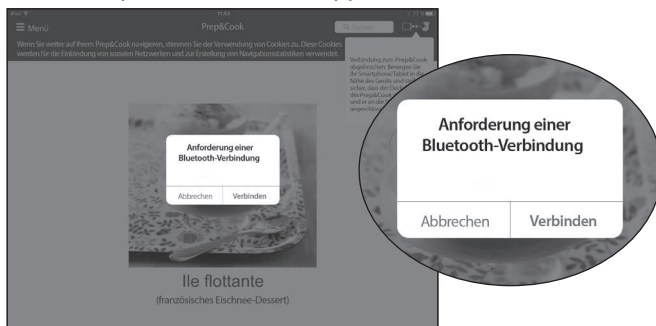


- Quando l'applicazione lo richiede, esercitare una pressione prolungata (4 secondi) sul tasto Timer  (**B3**) dell'i Prep & Cook XL.



La spia di connessione  (**C1**) lampeggia per 30 secondi al massimo, durante i quali l'i Prep & Cook XL si connette allo smartphone/tablet.

- Accettare la richiesta di accoppiamento che appare sullo smartphone/tablet o accedere al menu delle notifiche per accettare l'accoppiamento.



La spia di connessione (**C1**) fissa indica che la connessione è stata stabilita.

NB : Una volta effettuato l'accoppiamento, l'i Prep & Cook XL riconoscerà automaticamente lo smartphone/tablet in occasione delle connessioni future. Non sarà più necessario ripetere questa fase di accoppiamento

Connessione riuscita



L'i Prep & Cook XL ora è connesso allo smartphone/tablet. L'icona raffigurata indica che la connessione è stata stabilita

Connessione non riuscita



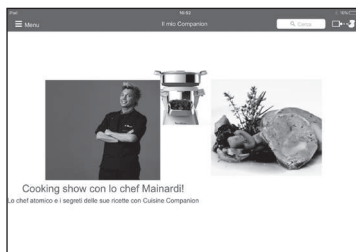
L'icona raffigurata indica che la connessione non è stata stabilita
Ripetere le seguenti operazioni:

- Avvicinarsi all'i Prep & Cook XL.

- Verificare che l'i Prep & Cook XL sia correttamente collegato alla rete elettrica e che la presa funzioni correttamente.
 - Verificare che lo smartphone/tablet sia compatibile (v. lista di compatibilità su www.krups.com).
 - Verificare che il Bluetooth dello smartphone/tablet sia attivo.
 - Ripetere le fasi di accoppiamento e consultare le FAQ (domande frequenti).
- Se il problema persiste, accertarsi che lo smartphone/tablet sia compatibile
 Se si utilizza un dispositivo Android, accertarsi che sia incluso nei modelli compatibili (v. lista di compatibilità su www.krups.com).
- Accedere al menu dell'applicazione per scoprire la nostra gamma di ricette.



In modalità connessa, durante una ricetta step by step, il primo reset conclude la fase e il secondo reset conclude la ricetta.



FAQ: DOMANDE FREQUENTI

Dove collocare l'i Prep & Cook XL:

- Collocare l'i Prep & Cook XL su una superficie piana e stabile.
- Per ottenere una connessione ottimale tra l'i Prep & Cook XL e lo smartphone/tablet, è consigliabile eseguire tutte le operazioni che richiedono la connessione a una distanza ragionevole.
- La presenza della spia di connessione fissa **(C1)** garantisce che gli apparecchi sono connessi.
- Se la connessione si interrompe (il simbolo della connessione è barrato) bisogna ridurre la distanza dall'i Prep & Cook XL per ripristinarla.

Cosa succede se la connessione si interrompe durante una ricetta?

Se la connessione tra l'i Prep & Cook XL e lo smartphone/tablet si interrompe durante una ricetta, la sincronizzazione tra i due apparecchi sarà eseguita automaticamente non appena la connessione sarà ripristinata. Si potrà riprendere l'esecuzione della ricetta dalla fase in cui si è interrotta al momento della perdita di connessione.

Posso utilizzare l'i Prep & Cook XL senza l'applicazione?

L'apparecchio può essere usato senza l'applicazione. (V. Messa in funzione in modalità non connessa).

A tale scopo consultare il paragrafo "Utilizzo dell'apparecchio".

Tuttavia, solo l'applicazione permette di usufruire dei tanti vantaggi del prodotto connesso.

I Prep & Cook XL può essere utilizzato con più smartphone o tablet?

Se lo desiderate potete accoppiare vari dispositivi all'i Prep & Cook XL. A tale scopo dovete procedere singolarmente all'accoppiamento di ciascun dispositivo (v. accoppiamento).

Tuttavia è possibile connettere un solo apparecchio alla volta.

Il Bluetooth del mio telefono deve essere sempre attivo?

Il Bluetooth deve essere attivo per sincronizzare l'applicazione e l'i Prep & Cook XL.

UTILIZZO IN MODALITÀ NON CONNESSA

Utilizzo del pannello comandi (B)

Selezione di un programma automatico:



Impasti (lista dei sub programmi)



Zuppe (lista dei sub programmi)



Cottura lenta (lista dei sub programmi)



Cottura a vapore (lista dei sub programmi)

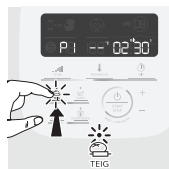
Accensione dell'apparecchio

L'apparecchio è dotato di un interruttore 0/1. Spostare l'interruttore su 1.

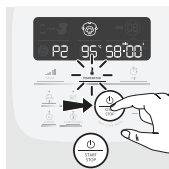
Il display LCD visualizza tutti i parametri a "0". (**V. Fig. 9**).

In modalità non connessa, la visualizzazione del display LCD dell'i Prep & Cook XL è bianca.

PROGRAMMI AUTOMATICI



1. Premere il programma prescelto (**B4**). Un punto luminoso appare al di sopra del programma selezionato. Le pressioni successive permettono di scorrere i vari sub programmi.



4. Una volta modificati tutti i parametri, premere il pulsante "start" (**B5**) per avviare il programma. Quando l'apparecchio è in modalità cottura, la spia luminosa rossa si accende per segnalare che la cottura è iniziata.



2. Le impostazioni pre-programmate possono essere modificate per una sola ricetta (in base ricetta scelta, gli ingredienti, le quantità). Premere il selettore della temperatura di cottura (**B2**) o il selettore del tempo (**B3**), il parametro prescelto lampeggia sullo schermo (C6-C7).

5. Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette 3 bip.



3. Regolare i parametri servendosi del selettore +/- (**B6**).

6. Al termine dei programmi zuppe, cottura lenta P2 e P3, cottura a vapore, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità di mantenimento al caldo per 45 minuti, in modo che la pietanza preparata rimanga pronta per essere consumata. Nel programma cottura lenta P2 e P3 e in modalità manuale, il motore dell'apparecchio funziona a una velocità specifica allo scopo di preservare la pietanza preparata e di evitare che aderisca al fondo del vaso. Per arrestare il mantenimento al caldo è sufficiente premere il tasto "stop" (**B5**). Se si apre il coperchio, si premono le levette (**D2**) o si rimuove il vaso, il mantenimento al caldo si arresta automaticamente.

Alla fine dei programmi per le salse, per la cottura a fuoco lento P2 e P3 e per la crema pasticcera e durante la tenuta in caldo, il motore continua a girare al fine di evitare che il preparato aderisca al fondo della pentola.

Al termine della lavorazione dell'impasto nei programmi impasto P1 e P2, l'apparecchio passa in modalità "lievitazione dell'impasto" a 30°C per 40 minuti, per dare un migliore volume al preparato. Aprendo il coperchio, premere sulle levette **(D2)** o estrarre il recipiente: l'apparecchio passa in modalità pausa e può essere riavviato premendo nuovamente su "start". Se si desidera arrestare questa modalità, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

7. Premere sulle levette **(D2)** e sollevare il gruppo del recipiente **(D)** (cfr. fig. 12).

In modalità connessa, una volta avviato il programma automatico, è possibile fermare l'apparecchio in qualsiasi momento premendo il tasto "stop". Il programma automatico è quindi in modalità pausa: è possibile riavviarlo premendo nuovamente su "start". Se il programma scelto non è corretto e si desidera annullare, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

ALLA SCOPERTA DEI PROGRAMMI AUTOMATICI

	Zuppa P1	Zuppa P2	Cottura a fuoco P1	Cottura a fuoco P2	Cottura a fuoco P3
Programmi automatici	 SUPPE	 SUPPE	 GAREN	 GAREN	 GAREN
Velocità preimpostata (regolabile)	10 impulsi e V12 per 2 min	Da V7 a V10 per 30 sec	V3	V1	V2
Temperatura preimpostata (regolabile)	100°C (da 90°C a 100°C)	100°C (da 90°C a 100°C)	130°C (non regolabile)	95°C (da 80°C a 100°C)	95°C (da 80°C a 100°C)
Tempo preimpostato (regolabile)	40 min (da 20min a 60 min)	45 min (da 20min a 60 min)	5 min (da 2min a 15 min)	45 min (da 10 min a 2hr)	20 min (da 10 min a 2hr)
Funzione di tenuta in caldo "predefinita" al termine del programma	45 min	45 min		45 min	45 min
Velocità motore nella tenuta in caldo				5s On in V3 / 20s OFF	10s ON in V3 / 10s OFF

Alcune ricette possono provocare fuoriuscite improvvise causate dalla comparsa di bolle, in particolare nel caso della cottura di verdure congelate. In questo caso, ridurre i volumi di conseguenza.

	Cottura al vapore P1	Cottura al vapore P2	Impasto P1	Impasto P2	Impasto P3
Programmi automatici	 DAMPFGAREN	 DAMPFGAREN	 TEIG	 TEIG	 TEIG
Velocità preimpostata (regolabile)			V5 per 2,5 min	V5 per 1 min 30 sec, quindi V6 per 2 min	V3 per 40 sec, quindi V9 per 3 min
Temperatura preimpostata (regolabile)	100°C (non regolabile)	100°C (non regolabile)			
Tempo preimpostato (regolabile)	30 min (da 1 min a 60 min)	35 min (da 1 min a 60 min)	2,5 min (da 30s a 2 min 30s)	3,5 min (da 30s a 3 min 30s)	3 min 40s (da 1 min 40s a 3 min 40s)
Funzione di tenuta in caldo «predefinita» al termine del programma	45 min	45 min			
Velocità motore nella tenuta in caldo					
Lievitazione dell'impasto a 30° «predefinita» al termine del programma			40 min	40 min	

USING THE INTERNAL STEAM BASKET

I tempi di cottura forniti hanno un valore indicativo, permettendo una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi.

Alcune condizioni influenzano, tuttavia, i tempi di cottura :

- la grandezza delle verdure (tagliate o meno)
- la quantità degli ingredienti nel cestello
- la varietà delle verdure e quanto sono

mature

- la quantità d'acqua nella pentola, che corrisponde alla graduazione (0,7L).

Prestare attenzione all'utilizzo del tappo vapore nel senso "massimo" (a) rivolto verso di voi.

Nel caso in cui la cottura non sia sufficiente, è possibile aggiungere un tempo di cottura supplementare.

Tempi di cottura al vapore			
Ingredienti	Quantità (max)	Tempi di cottura stimati	Programma vapore raccomandato
Zucchine	800 g	20 min	P1
Pastinaca	800 g	25 min	P1
Porri (parte bianca)	800 g	25 min	P1
Broccoli	500 g	20 min	P1
Pesce	600 g (con carta alimentare adatta alla cottura)	15 min	P1
Patate	1 kg	30 min	P2
Carote	1 kg	30 min	P2
Fagiolini	800 g	30 min	P2
Carni bianche	600 g (con carta alimentare adatta alla cottura)	20 min	P2

Alcune ricette possono provocare fuoriuscite improvvise a causa della formazione di bolle, in particolare durante l'uso di verdure surgelate. In tal caso, ridurre il volume degli ingredienti.

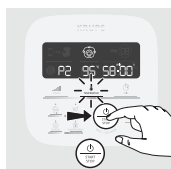
MODE MANUEL :



1. Premere direttamente sul selettore del parametro che si è scelto di regolare, ovvero quello della velocità **(B1)**, quello del selettore della temperatura di cottura **(B2)** o sul selettore del tempo **(B3)**: il parametro scelto lampeggia sullo schermo **(C5-C6-C7)**.



2. Regolare i parametri servendosi del selettore +/- **(B6)**. Per sicurezza, non è possibile regolare la temperatura senza regolare i tempi di cottura.



3. Quando si è terminata la modifica di tutti i parametri, premere il pulsante "avvio" **(B5)**. Quando l'apparecchio è in modalità cottura, la spia luminosa rossa si accende per segnalare che la cottura è iniziata. Quando viene avviato il programma, l'apparecchio può essere arrestato in qualsiasi momento premendo sul pulsante "stop" **(B5)**.

Il programma è quindi in pausa: è possibile riavviarlo premendo nuovamente su "start". Se il programma scelto non è corretto e si desidera annullare, premere per 2 secondi sul pulsante "stop".

4. Quando il programma è terminato, l'apparecchio emette 3 bip.
5. Premere sulle levette **(D2)** e sollevare il gruppo del recipiente **(D)** (cfr. fig. 12).

L'APPARECCHIO È DOTATO DI UN TAPPO FONDO PIATTO

Il tappo fondo piatto permette di liberare spazio nel recipiente per cuocere o rosolare senza l'ostacolo del perno di trasmissione **(Fig. 15)**.

COTTURA SENZA COPERCHIO

È possibile rosolare gli alimenti nel recipiente senza coperchio mescolandoli e sorvegliando la cottura **(Fig.16)**. Per questa modalità di cottura è obbligatorio selezionare una temperatura compresa tra 135°C e 150°C. Impostare la durata di funzionamento (fino a 20 minuti).

La funzione COTTURA SENZA COPERCHIO non è adatta alle confetture e alle preparazione a base di latte (rischio di fuoriuscite).

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non mettere mai il blocco motore **(A)** sotto l'acqua corrente.

Una volta terminato l'uso dell'apparecchio, scollegarlo.

- Pulire immediatamente il recipiente dopo l'uso.
- Premere sulle levette **(D2)** e sollevare il gruppo del recipiente **(D)**.
- Posizionare il recipiente su una superficie piana.

- Sbloccare il coperchio ruotandolo di un quarto di giro in senso orario. Rimuovere il coperchio con attenzione!
- Prendere le dovute precauzioni nel maneggiare le lame affilate della mezzaluna **(F1)** e del coltello seghettato **(F4)** durante la pulizia e lo svuotamento del recipiente: sono estremamente taglienti.
- Una volta che gli elementi si sono raffreddati:
 - smontare il cilindro guida comune **(D3)**, la guarnizione **(D4)** e l'anello di fissaggio **(D6)** (cfr. fig. 13).
 - pulire il recipiente **(D)**, il cilindro guida

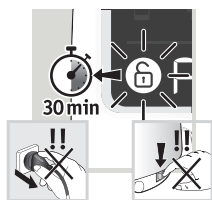
comune (D3) e la guarnizione (D4), e l'anello di fissaggio (D6), gli accessori (F1) (F2) (F3) (F4) (F5), il tappo di regolazione del vapore (E1), il coperchio (E2), guarnizione (E4) e la guarnizione (E3) con una spugna e acqua calda e sapone.

- Sciacquare gli elementi sotto l'acqua corrente.
- In caso di incrostazioni pronunciate, lasciare in immersione per diverse ore in acqua e detersivo per i piatti; se necessario, grattare con la spatola (G) o con il lato ruvido di una spugna.
- In caso di calcare sul recipiente, utilizzare la parte ruvida di una spugna imbevuta, se necessario, nell'aceto bianco.
- Per pulire il blocco motore (A), utilizzare un panno umido. Asciugarlo con cura.
- Per facilitare la pulizia, il recipiente, il gruppo coperchio e gli accessori possono essere lavati in lavastoviglie. Non possono invece essere messi in lavastoviglie il

cilindro comune (D3 e D4) e l'anello di fissaggio (D6) (cfr. fig. 14).

- Gli accessori, il cilindro comune removibile e gli elementi del coperchio, con certi ingredienti potrebbero colorarsi leggermente, come con il curry, il succo di carote e simili. Questo non costituisce un pericolo per la salute, né per il buon funzionamento dell'apparecchio. Per evitare colorazioni, pulire gli elementi subito dopo l'uso.
- Prima di riutilizzare il gruppo contenitore (D), controllare che i contatti elettrici sotto la pentola siano sempre puliti e asciutti.
- Per preservare l'aspetto e la longevità del coperchio dell'apparecchio, lavarlo a mano. Non usare il lato abrasivo della spugna per evitare di graffiarlo.
- Per non alterare i materiali del recipiente (D), rispettare le istruzioni per l'uso della propria lavastoviglie senza aumentare le dosi di sale o detersivo.

ISTRUZIONI D'USO SULLA MESSA IN SICUREZZA DELL'APPARECCHIO (" SECU ")



L'apparecchio è dotato, di serie, di protezioni elettroniche del motore per garantire la sua durata. Questa sicurezza elettronica garantisce contro qualsiasi utilizzo anoma-

lo; in tal modo il motore è perfettamente protetto.

In determinate condizioni di utilizzo molto dure, che non rispettano le raccomandazioni delle istruzioni d'uso (Cfr. paragrafo " AVVIAMENTO " : quantità eventualmente molto importanti e/o un utilizzo anormalmente lungo e /o una sequenza di ricette molto vicine), la protezione elettronica si attiva per preservare il motore; in questo caso, l'apparecchio si arresta e visualizza " SECU " sullo schermo LCD del quadro di controllo per indicare che l'apparecchio non è momenta-

neamente più operativo.

Se si visualizza " SECU " sul quadro di comando e l'apparecchio si arresta, procedere nel seguente modo:

- Lasciare l'apparecchio in funzione, non attivare l'interruttore " 0/1 " (H).
- Fare riferimento alle raccomandazioni delle istruzioni d'uso per riadattare la preparazione (Cfr. paragrafo " AVVIAMENTO " : quantità di ingredienti / tempo della ricetta/ temperatura/tipo accessori)
- Attendere mezz'ora affinché il motore si raffreddi.
- Reimpostare l'apparecchio premendo 2 secondi sul pulsante " Start /Stop/Reset " (B5).

L'apparecchio è di nuovo completamente pronto all'uso.

Il servizio consumatori è disponibile per qualsiasi domanda (maggiori dettagli nel libretto di garanzia).

COSA FARE SE L'APPARECCHIO NON FUNZIONA?

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
Difficoltà per la cottura a vapore.	Tappo di regolazione del vapore posizionato non correttamente.	Posizionare il tappo vapore nel senso «vapore massimo» rivolto verso di voi, tale posizione consente di avere un massimo di calore nella pentola per tutte le cotture a vapore (zuppe, ecc.), dunque un vapore maggiore nella pentola per una cottura più efficace. La posizione «vapore minimo» permette di raggiungere il calore e il vapore massimo nella pentola, per tutte le cotture a vapore (zuppe, ecc.). Tale posizione evita allo stesso modo gli schizzi d'acqua durante il mescolamento. La posizione «vapore grande» permette di rilasciare la condensa massima e di ottenere anche dei piatti o delle salse dalla consistenza migliore (risotto, creme per dolci, salse, ecc.)
	Tempi di cottura insufficiente	I tempi di cottura forniti hanno un valore indicativo, permettendo una cottura soddisfacente nella maggior parte dei casi. Alcune condizioni influenzano, tuttavia, i tempi di cottura: – la grandezza delle verdure (tagliate o meno) – la quantità degli ingredienti nel cestello – la varietà delle verdure e quanto sono mature – la quantità d'acqua nella pentola, che corrisponde alla graduazione (0,7L). Nel caso in cui la cottura non sia sufficiente, è possibile aggiungere un tempo di cottura supplementare. È possibile, inoltre, utilizzare la modalità manuale selezionando la temperatura di 130°C e i tempi di cottura secondo la quantità e il tipo d'ingredienti.
L'apparecchio non funziona.	La presa non è collegata.	Collegare l'apparecchio a una presa di corrente.
	L'interruttore (H) è in posizione 0.	Portare l'interruttore in posizione 1.
	Il recipiente o il coperchio non sono correttamente posizionati o fissati.	Verificare che il recipiente o il coperchio siano correttamente posizionati e bloccati come descritto nelle illustrazioni delle istruzioni.
Vibrazioni eccessive.	L'apparecchio non è posizionato su una superficie piana, non è stabile.	Posizionare l'apparecchio su una superficie piana.
	Un volume di ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti in preparazione.
	Errore nella scelta degli accessori.	Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Fuoriuscite dal coperchio.	Un volume di ingredienti eccessivo.	Ridurre la quantità degli ingredienti in preparazione.
	Il coperchio non è ben posizionato o fissato.	Fissare correttamente il coperchio sulla ciotola.
	Manca la guarnizione.	Posizionare la guarnizione sul coperchio.
	La guarnizione è tagliata, deteriorata.	Cambiare la guarnizione, contattare un centro assistenza autorizzato.
	Errore nella scelta degli accessori.	Controllare che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONI
Fuoriuscita dal cilindro del recipiente o con l'accessorio fondo XL.	La guarnizione non è ben posizionata.	Posizionare correttamente la guarnizione.
	La guarnizione è tagliata, deteriorata.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
	L'anello di fissaggio (D6) è fissato male.	Fissare correttamente l'anello (D6).
Le lame non girano facilmente.	Pezzi di ingredienti troppo grossi o troppo duri.	Ridurre la dimensione o la quantità degli ingredienti in preparazione. Aggiungere del liquido.
Il motore emette odori.	Al primo utilizzo dell'apparecchio, oppure in caso di sovraccarico del motore provocato da una quantità d'ingredienti troppo eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi.	Fare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità degli ingredienti nel recipiente.
Indicazione "STOP".	L'apparecchio ha rivelato vibrazioni troppo forti ed è passato il posizione di sicurezza.	Controllare che l'apparecchio sia alla velocità indicata o che l'accessorio in uso sia quello raccomandato.
Indicazione "SECU".	Sovraccarico del motore provocato da una quantità d'ingredienti eccessiva o da pezzi troppo duri o troppo grandi o una successione di ricette, senza i sufficienti tempi di raffreddamento.	Fare raffreddare il motore (circa 30 minuti) e ridurre la quantità degli ingredienti nel recipiente.
Indicazione "SECU" + spia rossa luminosa lampeggiante	Sovraccarico dei rilevatori di temperatura.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "Err1" + spia rossa luminosa lampeggiante	La resistenza di riscaldamento non funziona.	Verificare che le spazzole d'alimentazione sotto il recipiente non siano ricoperte di grasso. In caso affermativo, pulirle e riprovare. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
Indicazione "Err2".	Guasto elettronico.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "Err3".	Guasto velocità.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "Err4".	Guasto di comunicazione con la carta elettronica chopper.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Sul display appare «Err8»	Malfunzionamento sensore sicurezza di bloccaggio.	Contattare un centro di assistenza autorizzato.
Indicazione "ntc1" + spia rossa luminosa lampeggiante.	Il rilevatore di temperatura 1 ha smesso di funzionare.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Indicazione "ntc2" + spia rossa luminosa lampeggiante.	Il rilevatore di temperatura 2 ha smesso di funzionare.	Contattare un centro assistenza autorizzato.
Accensione del simbolo di sicurezza (C4) 	Chiusura non corretta del recipiente o del coperchio.	Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che il recipiente sia bloccato correttamente sul blocco motore e che il coperchio sia bloccato correttamente sul recipiente. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
	Il coperchio è bloccato sul recipiente in modalità «cottura senza coperchio».	Rimuovere il coperchio prima di avviare il programma di cottura. Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.
Il dispositivo di bloccaggio del coperchio è rimasto attivo (asticella sollevata), impedendo la chiusura del coperchio.	L'apparecchio è stato scollegato dalla rete elettrica o è stato spento tramite l'interruttore durante una ricetta.	Portare l'interruttore in posizione «I» per riavviare l'apparecchio e ripristinare il dispositivo di bloccaggio del coperchio; l'asticella tornerà nella posizione originale, consentendo la chiusura del coperchio.
Problema di connessione		Fare riferimento alla guida dell'applicazione.

L'apparecchio continua a non funzionare?

Rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato (consultare l'elenco nel libretto di istruzioni).

RICICLAGGIO

■ Eliminazione dei materiali di imballaggio e dell'apparecchio



L'imballaggio si compone esclusivamente di materiali non dannosi per l'ambiente che possono essere smaltiti conformemente alle disposizioni in vigore in materia di riciclaggio.

Per lo smaltimento dell'apparecchio rivolgersi presso il centro servizi apposito della propria zona.

■ Prodotti elettrici o elettronici da smaltire



Contribuiamo alla salvaguardia dell'ambiente!

① Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.

➡ Per lo smaltimento rivolgersi ad un centro per la raccolta differenziata.

- *Il marchio e i loghi Bluetooth® sono marchi depositati da Bluetooth SIG, Inc. e il loro utilizzo da parte del Gruppo SEB è stato autorizzato.
- Google Play e Android sono marchi di Google Inc.
- Apple e il logo Apple sono marchi di Apple Inc., depositati negli Stati Uniti e in altri paesi. App Store è un marchio di servizio di Apple Inc.

GLOSSARIO

Accoppiare: azione che consiste nel raggruppare o associare due apparecchi.

Questa azione si effettua al momento della prima connessione tra lo smartphone o tablet e l'i Prep & Cook XL.

Sincronizzare: azione che consiste nell'aggiornamento delle informazioni. L'applicazione e l'i Prep & Cook XL si sincronizzano per scambiare informazioni quando sono connessi.

Connettere: stabilire un collegamento tra l'applicazione (smartphone/tablet) e l'apparecchio (i Prep & Cook XL). Questa azione è indispensabile per la sincronizzazione.

Cookie: informazioni sull'utilizzo che vengono inviate a Moulinex per migliorare l'applicazione.

Personal safety

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time and keep them in a safe place. The manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- Always disconnect the appliance from the power supply if you are to leave it unattended and before assembly, dismantling or cleaning. Do not allow children to use the appliance without supervision.
- This appliance should not be used by children. Keep the appliance and its power cable out of reach of children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Keep your appliance out of reach of children.

-  When the product is in use, some parts become hot (stainless steel wall of the bowl and stopper, removable spindle, clear parts of the lid, metal parts under the bowl, XL bottom accessory basket). They can cause burns. Handle the appliance by the cool plastic parts (handles, motor unit). The red heating indicator light shows that there is a risk of burning.

- The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is in operation.
- The appliance is not intended to be operated using an external timer or by a separate remote control system.
- Do not use your appliance if it is not working properly, if it is damaged or if the power cable or plug is damaged. To avoid any danger have the power cable replaced by an approved service centre (see list in the guarantee booklet).
- The appliance should not be immersed in water. Never put the motor unit **(A)** under running water.
- This appliance is designed for indoor household use only and at an altitude below 2000 m. The manufacturer shall not accept any liability and reserves the right to cancel the guarantee in the

event of commercial or inappropriate use or failure to follow the instructions.

- This appliance is intended for indoor, domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications and the guarantee will not apply for:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
 - In kitchen areas reserved for staff in shops, offices and other professional environments.
 - On farms.
 - Use by clients of hotels, motels and other residential environments.
 - In guest room environments.



- **Your appliance gives off steam which can cause burns. Handle the lid and the cap with caution (use oven gloves, a potholder, etc. if necessary). Handle the cap by its central section.**

- **Do not operate the appliance if the seal is not positioned on the seal carrier, or if the seal carrier is not assembled in the lid. It is essential to operate the appliance with the cap positioned in the hole in the lid (unless specifically otherwise stated in the recipe).**



WARNING: Be aware of the risk of injury in the event of incorrect use of the appliance.

Take care with the knives of the Ultrablade knife (F1) and the kneading/grinding & crushing blade (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp. Be careful if a hot liquid is poured into the food processor because it could be ejected from the appliance due to it suddenly boiling. Place the Ultrablade chopper blade (F1) in the bowl after use.

WARNING: Be careful to avoid any spillage on the connector during cleaning, filling or pouring.

WARNING: Some foods that have an outer skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.) or large pieces of meat may produce spatters as they trap boiling liquids. We therefore recommend piercing them with a knife or a fork prior to cooking.

WARNING: The heating element surface is subjected to residual heat after use.

- Be sure to touch only the handles of your appliance (locks D2, handle of the lid E2 and handle of the cap E1) during heating and until complete cooling down.
- Refer to the instructions for setting the operating times and speed settings of each accessory and each program.
- Refer to the instructions for assembly and mounting accessories to the appliance.
- Refer to the instructions for cleaning and maintenance of your appliance.
- Always follow the cleaning instructions on how to clean your appliance :
 - Unplug the appliance.
 - Do not clean the appliance while hot.
 - Clean with a damp cloth or sponge.
 - Never immerse the appliance in water or put it under running water.

EUROPEAN MARKETS ONLY:

- Keep the appliance and its lead out of reach of children under 8 years of age.
- Children should not use the appliance as a toy.
- This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or whose experience or knowledge is insufficient, as long as they have the benefit of supervision or they have received instructions regarding safe use of the appliance and they understand its potential dangers.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children without supervision unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.

Connection to the power supply

- The appliance should be plugged in to an earthed electrical socket.
- The appliance is designed to work with alternating current only. Check that the supply voltage indicated on the rating plate of the appliance corresponds to that of your electrical installation.

- Any connection error will negate the guarantee.
- Never pull on the power lead to unplug the appliance.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in any liquid.
- The power cord must never be left near or in contact with the hot parts of your appliance, near a source of heat or on a sharp edge.

Incorrect use

- **Do not touch the lid before the appliance comes to a complete stop (stop button); wait until the food being mixed is no longer rotating.**
- Always pour the solid ingredients into the bowl first before adding the liquid ingredients (**See Fig. 10**), without exceeding the MAX limit marked inside the bowl (**See Fig. 10**). If the bowl is too full, boiling liquid may be ejected.
- Please note, in the steam cooking program, do not exceed 0.7 litres water (**See Fig. 3.2**).
- Never put your fingers or any other object in the bowl while the appliance is in operation.
- Do not use the bowl as container (storage, freezing, sterilisation).
- Place the appliance on a stable flat, heat-resistant, clean and dry surface.
- Do not place the appliance near a wall or a cupboard: the steam produced may damage them.
- Do not place your appliance near a heat source in operation (hob, household appliance, etc.).
- Do not cover the lid with a dishcloth or other item, do not attempt to block the hole in the lid, use the steam regulator cap.
- Never allow long hair, scarves, etc. to hang over the accessories while in operation.
- Never put the accessories, bowl and lid in a microwave.
- Do not use the appliance outdoors.
- Never exceed the maximum quantity indicated in the instructions.
- Store the appliance when it has cooled down.
- Do not place the bowl in the freezer to cool it; use the refrigerator.

After-sales Service

- For your own safety, do not use accessories or spare parts other than those provided by the approved after-sales centres.

- Any intervention other than cleaning and usual maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre.
- Consult the table “What to do if your appliance does not work” at the end of the instruction manual.



On reading this instruction manual, you will find recommendations for use, which will help you to see the potential of your appliance: preparation of soups, stews, steamed dishes and desserts.

DESCRIPTION:

- A** Motor unit
- B** Control panel
 - B1** speed selector
 - B2** cooking temperature selector and/or heat indicator light
 - B3** operating duration/pairing selector
 - B4** automatic program selection buttons
 - B5** START/STOP/RESET button
 - B6** + / - selector
- C** LCD screen
 - C1** connection indicator display
 - C2** steam program display
 - C3** current step display in the step-by-step recipes
 - C4** C4: safety indicator display
 - C5** C5: speed display
 - C6** C6: temperature display
 - C7** C7: time display
- D** Bowl assembly
 - D1** stainless steel bowl
 - D2** locks (located under handles)
 - D3** detachable spindle
 - D4** bowl seal (X2)
 - D5** XL base accessory
 - D6** spindle locking ring
- E** Lid assembly
 - E1** steam regulator cap/stopper
 - E2** lid
 - E3** lid seal
 - E4** lid seal
- F** Accessories:
 - F0** accessory storage box
 - F1** ultrablade chopping knife
 - F2** mixer
 - F3** whisk
 - F4** knife for kneading/grinding blade
 - F5** steam basket
- G** Spatula
- H** On/Off switch 0/1 switches off the power supply to your appliance
- I** Cleaning brush

APPLIANCE TECHNICAL DATA:

Power:	1550W (1000W: heating element / 550W: motor)
Temperature range:	30° to 150°C adjustable in steps of 5°C.
Operating duration range:	5 sec to 2 hours adjustable in steps of 5 sec min to 1 min max.
Number of speeds: 13	– 2 intermittent speeds: - speed 1 (5 sec On / 20 sec Off). - speed 2 (10 sec On / 10 sec Off). – 10 progressive continuous speeds (speeds 3 to 12). – 1 max intermittent speed (speed 13).

- *The Bluetooth® brand and logos are registered brands of Bluetooth SIG, Inc. and their use by the SEB Group has been officially authorised.
- Google Play and Android are Google Inc. brands.
- Apple and the Apple logo are Apple Inc. brands, registered in the USA and other countries. App Store is an Apple Inc. service mark.

Your appliance comes with the following accessories:

Ultrablade knife	 F1 ultrablade	Mixing soups	12	3min	3L	-->100 °C	
		Mixing fruit purees		40s	1Kg		
		Chopping vegetables		15s	1Kg		
		Chopping meat		30s	1Kg		
		Chopping fish		15s	1Kg		
		!! Do not use this accessory to chop hard products, use the F4 kneading blade/crusher.					
Mixer	 F2	It mixes Cooked dishes without damaging the ingredients Very useful for browning phases before preparations (risottos, soups).					
		Browned dishes	3	5min	500g	130 °C	
		Stews	1	45min	3L	95 °C	
		Risottos	2	22min	1.5Kg	95 °C	
Ratatouille, Chutney, Pulses (settings: check the recipe booklet)							
Whisk	 F3 !! 9 max	Whisking egg whites,	7	5/10min	7 max		
		Mayonnaise, Whipped cream, meringues	7	2/5min	0.5L		
		Sauces, creams	4 to 7	1/20min	1L	60-90 °C	
		Mashed potato	6 to 7	1min	1L		
		Polenta	4 to 5	1/16min	1L	90 °C	
		Kneading/grinding knife	 F4	Kneading white bread dough	5	2min 30s	1.2Kg
Kneading short crust pastry, biscuit dough, special bread	5			2min 30s	1Kg		
Kneading rich dough (brioche, kugelhopf. etc.)	+ 5			1min 30s 2 min	0.8Kg		
Mixing light batters (cake mixture, etc.)	+ 5			40 s 3min	1Kg		
Grinding nuts	2			1min	0.6Kg		
Grinding hard texture foods	2			1min	0.6Kg		
Crushing ice	2			1min	6 to 10		
Pancake batter, waffle batter	2			1min	1.5L		
Steam basket	 F5			Steam cooking vegetables, fish or meat		20/40min	1Kg
		Soup with chunks	12	3min	3L	100 °C	
Cap/ Stopper	E1 	Cap/Stopper for regulating steam extraction – High setting (a) = steam cooking. – Low setting (b) = risotto, creamy puddings, sauces, etc.					
Base XL	D5 	XL base accessory Lidless browning and cooking. Larger cooking surface for your large pieces of meat or fish.					



Your i Prep & Cook XL appliance can operate in 'connected' mode, and also in 'unconnected' mode. It also has two operating modes: automatic program mode and manual mode.

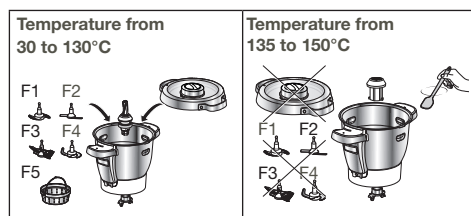
■ Automatic program mode:

the speed, cooking temperature and cooking time are pre-programmed to make soups, stews, steamed dishes and pastries automatically.

■ Manual mode:

you can personalise the settings for speed, cooking temperature and cooking time as you wish.

Use with or without the lid



- When you have selected a temperature between 135°C and 150°C, you must use your appliance without the lid. If the lid is positioned on the bowl, a lock will be displayed on the LCD screen, prompting you to unlock it.
- Once you have added the food items, stir them using the spatula and regularly repeat the operation to prevent the formation of stains on the bottom of the bowl. (See "Cleaning" paragraph).
- If you choose to use the appliance with its lid in place, the maximum cooking temperature shall then be 130°C.

YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH SAFETYLOCKING LID

The lid is secure each time the appliance starts. This security feature prevents the lid from opening when preparing a recipe (See Fig.17). **Do not attempt to force the lid when it is locked.** This security lock is released each time that the appliance stops. If you have selected a temperature greater than or equal to 50°C and a speed greater than or equal to 5, a countdown of 10 seconds then appears on the control-panel 's LCD display. (See Fig.18). It will only be possible to open it at the end of the countdown.

FITTING THE BOWL, ACCESSORIES AND LID ASSEMBLY

- Before using your appliance for the first

time, clean all the parts (**D, E, F, G**) in warm soapy water, except for the motor unit (**A**). **Your bowl (D)** has a removable drive (**D3**) to make cleaning easier.

- Make sure that all the packaging has been removed before use, especially the protection between **the bowl (D)** and **the motor unit (A)**.

- Place the seal (**E4**) on the seal carrier (**E3**) (See Fig. 1) and clip the assembly on the lid (**E2**) (See Fig. 2).

- Position the gasket (**D4**) on the shared drive (**D3**). **Lock the assembly** to the bottom of the bowl with the locking ring (**D6**) (See Fig. 3). If you use the cooking mode without the lid, position the seal (**D4**) on the xl bottom accessory (**D5**). Lock the entire appliance to the bottom of the bowl with the locking ring (**D6**) (See Fig. 3).

- Position the chosen accessory in the bowl:
 - the accessories (**F1, F2, F3, or F4**) on the shared drive at the bottom of the bowl (See Fig. 4.1),

- for steam cooking, the steam basket (**F5**) **inside the bowl**, (See Fig. 4.3), taking care to first fill the 0.7l basin with a liquid (water, sauce, etc.) (See Fig. 4.2).

- Add the ingredients to the inside of the bowl or steam basket.

- Position the lid on the bowl (**D**) by **aligning** the two triangles (See Fig. 5), lock the lid without pressing by turning it in the direction of the arrow (See Fig. 6).

Position the steam regulator cap (**E1**) on the lid. There are 2 possible positions (See Fig. 7):



The low setting allows a maximum amount of condensation to be released and therefore it is recommended to prepare dishes and sauces with a better consistency (risotto, creamy puddings, sauces, etc.).



The high setting allows a maximum amount of heat and steam to build up in the bowl for all types of steam cooking (soups, etc.).

This setting also prevents splashing during mixing.

- Position the bowl (**D**) on the motor unit (**A**) until you hear a "click" (See Fig. 8).

- The appliance only starts up if the bowl and the lid are correctly positioned and locked on the motor unit.

In the event of incorrect positioning of the bowl or incorrect locking of the lid (See Fig. 10.1 and 10.2), the logo  starts to flash when a function is activated.

Selecting custom settings:



STUFE

Selecting the motor speed.
2 intermittent speeds (Speed 1 & 2) and 10 continuous progressive speeds (Speed 3 to 12)

Max intermittent speed (S13).



TEMPERATUR

Selecting cooking speed.
From 30° to 150°C.
Heating indicator light: lights up when cooking starts and switches off when the temperature inside the bowl falls to below 50°C.



ZEIT

Selecting operating time.
From 5 sec to 2 hours.

1st connection pairing



Increase speed, cooking temperature and duration.
Decrease speed, cooking temperature and duration.



This button has **3 functions**:

- **'Validation'** of your automatic program selection or the settings you have chosen in manual mode (speed, cooking temperature, time).
- **'Pause'** when operating, once the appliance has been started.
- **'Reset'** of the appliance settings, selected by pressing and holding for 2 seconds.
- **'Validation of step'** in step-by step recipes.

Tips for use:

Your appliance is fitted with a microprocessor that controls and analyses its stability. In the event of instability, the motor rotation speed will be automatically reduced, if this instability continues, the motor will be stopped and "STOP" will be displayed on the screen.

- Check that the quantity of ingredients is not too large and that the speed used is the correct one.
- Check that you are using the recommended accessory.
- Then restart your appliance normally.

USE IN CONNECTED MODE

Powering up your appliance

Frequency: 2.40 GHz. Maximum transmitted output: 7.7 dBm

Your appliance has an on/off switch marked 0/1. Switch it to 1. (See Fig. 9).

The LCD screen will display all the settings as '0'.

In connected mode, the i Prep & Cook XL LCD screen is blue.

PREPARING TO INSTALL

Go to www.krups.com to find the list of Smartphone and Tablet models that are compatible with i Prep & Cook XL



iPhone 4S or newer
iPad 3 / iPad mini or later
From iOS 9 and following ones.



From Android 4.4 and following ones.

INSTALL I Prep & Cook XL

What you need to install i Prep & Cook XL:

- The Prep & Cook app, which can be downloaded for free from App Store (iPhone/iPad) and Google Play (Android)
- A Bluetooth connection supplied by your **Bluetooth® Smart 4.0** smartphone or tablet: i Prep & Cook XL connects to your smartphone/tablet via a stand-alone wireless connection
- The smartphone/tablet must be close to the i Prep & Cook XL (the connection range varies, depending on the layout of the home).
- A power point for plugging in the i Prep & Cook XL : i Prep & Cook XL is only connected to your smartphone/tablet when it is plugged in to the power supply.

About Bluetooth® Smart

Bluetooth® Smart 4.0 technology (or Bluetooth Low Energy) makes it possible to communicate wirelessly between an app and a device with very low energy consumption.

FIRST CONNECTION OF I PREP & COOK XL IN CONNECTED MODE

Downloading the app

To start, download the app onto your smartphone/tablet by connecting to App Store for iOS or Google Play for Android.

Once you have downloaded the app, you will be able to make your first recipes with i Prep & Cook XL within just a few minutes, without creating an account. (50 recipes are available to you without creating an account).

If you create an account on the app you will be able to access all the content, and vary your menus.

Powering up the i Prep & Cook XL

Your appliance has an on/off switch marked 0/1 **(H)**. Switch this to 1 **(See Fig. 9)**.

Bluetooth activation

Move close to the i Prep & Cook XL and check that Bluetooth is activated on your smartphone/tablet.

Launching the app

Launch the Prep & Cook app by clicking on the 'Prep & Cook' icon.



Pairing

What is pairing?

On first connection, the app you have downloaded onto your smartphone/tablet and i Prep & Cook XL will automatically and quickly detect each other, provided you follow the steps below.

If you wish, you can pair up to 10 devices with i Prep & Cook XL.

To do this, pair each device separately. (See pairing).

However, only one device may be connected at a time.

- Accept the cookies, which will improve the app by collecting your usage preferences.



- Select your device



- When requested by the app, press and hold the Timer button  (B3) on the i Prep & Cook XL (for 4 seconds).



The connection indicator  (C1) will blink for a maximum of 30 seconds, while the i Prep & Cook XL connects to your smartphone/tablet.

- Accept the pairing request displayed on your smartphone/tablet or access the notification centre to accept the pairing.



When the connection indicator (C1) is constantly lit it indicates that the connection has been established.

NB : When the pairing has been carried out, i Prep & Cook XL will automatically recognise your smartphone/tablet when you next connect. You will not have to carry out this pairing step again.

The connection has been successful



Your i Prep & Cook XL is now connected to your smartphone/tablet. The icon above shows you that the connection has been established.

The connection has failed



The icon above shows you that the connection has not been established. Please repeat the following operations:

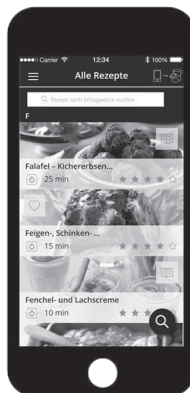
- Move close to i Prep & Cook XL.

- Check that i Prep & Cook XL is properly plugged into the socket and that the plug is working properly.
 - Check that your smartphone/tablet is compatible (see compatibility list at www.krups.com).
 - Check that Bluetooth is activated on your smartphone/tablet.
 - Start the pairing steps again, and consult the FAQs (frequently asked questions).
- If there is still a problem, make sure that your smartphone/tablet is compatible
 If you are using an Android device, make sure that it is one of the compatible models (see compatibility list at www.krups.com).

- Access the app menu to see our range of recipes.



In connected mode, during a step-by-step recipe, the first reset ends the step, and the second reset ends the recipe.



FAQs: FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

Where should I put i Prep & Cook XL?

- Put i Prep & Cook XL on a flat, stable, heat resistant work surface.
- For the best connection between i Prep & Cook XL and your smartphone/tablet, we recommend you make any changes required to ensure the connection is at a reasonable distance.
- If the connection indicator (C1) is constantly lit, this shows that your devices are connected.
- If the connection is lost (the connection symbol is shown crossed out), move closer to i Prep & Cook XL to re-establish the connection.

What happens if the connection is lost during a recipe?

If the connection between i Prep & Cook XL and your smartphone/tablet is lost during a recipe, the two devices will be automatically synchronised as soon as the connection is re-established. You will be able to carry on with your recipe from the step you were on when the connection was lost.

Can I use i Prep & Cook XL without the app?

Your appliance may be used without the app. (See first use in unconnected mode).

For this, please refer to the 'use of the appliance' paragraph.

However, only the app will enable you to benefit from the many advantages of the connected product.

Can i Prep & Cook XL be used with more than one smartphone or tablet?

If you wish, you can pair several devices with i Prep & Cook XL. To do this, pair each device separately. (See pairing).

However, only one device may be connected at a time.

Must the Bluetooth on my phone be constantly activated?

Bluetooth must be activated in order to synchronise the app with i Prep & Cook XL.

USE IN UNCONNECTED MODE

USING THE CONTROL PANEL (B)

Selecting an automatic program:



TEIG

Pastries (list of sub-programs)



SUPPE

Soups (list of sub-programs)



GAREN

Stews (list of sub-programs)



DAMPFGAREN

Steamed dishes (list of subprograms)

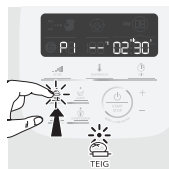
Powering up your appliance

Your appliance has an on/off switch marked 0/1. Switch it to 1.

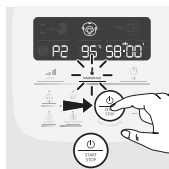
The LCD screen will display all the settings as '0'. **(See Fig. 9).**

In unconnected mode, the i Prep & Cook XL LCD screen is white.

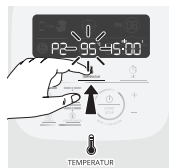
AUTOMATIC PROGRAM MODE



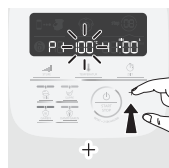
1. Press the program you wish to use **(B4)**. A bright dot will appear above the program you have selected. Each time you press again, the various subprograms will be shown, one after the other.



4. When you have finished modifying all your settings, press the "start" button **(B5)** to start the program. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light **(B3)** lights up to inform you that cooking has started.



2. The pre-programmed settings can be modified for the time of a recipe (depending on the chosen recipe, ingredients and quantities prepared). Press the cooking temperature selector **(B2)** or the time selector **(B3)**: the chosen setting will flash on the screen **(C6-C7)**.



3. Adjust the setting(s) using the +/- selector **(B6)**.

5. When the program has ended, the appliance sounds 3 beeps.
6. At the end of the soups, P2 and P3 slow cook and steam cooking programs, the appliance will automatically switch to keep-warm mode for 45 minutes to keep your meal hot until it is ready to serve. On slow cook programs P2 and P3 and in manual mode, the appliance's motor operates at a specific speed, to keep the food in good condition and prevent it from sticking to the bottom of the bowl. To stop the keep-warm mode, just press the 'stop' button **(B5)**. The keep-warm mode will stop automatically if you open the lid, press the triggers **(D2)** or remove the bowl.

At the end of kneading in the pastry programs **P1** and **P2**, the appliance changes to “dough rising” mode at 30°C for 40 minutes for your dough to prove. If you open the lid, press the locks **(D2)** or remove the bowl, the appliance changes to pause mode and you have the possibility of restarting it by pressing “start” again.
 If you wish to stop this mode, press and hold the “stop” button for 2 seconds.

- Press the locks **(D2)** and then remove the bowl assembly **(D)** **(See Fig. 12)**.
 In connected mode, after the automatic program has started, you can stop the appliance at any time by pressing the ‘stop’ button. The automatic program is then in pause mode, you have the possibility of restarting by pressing the “start” button again. If you have chosen the wrong program and if you want to cancel it, press and hold the “stop” button for 2 seconds.

DISCOVER THE AUTOMATIC PROGRAMS AVAILABLE:

	Soup P1	Soup P2	Stew P1	Stew P2	Stew P3
Automatic programs	 SUPPE	 SUPPE	 GAREN	 GAREN	 GAREN
«Default» speed (adjustable)	10 pulses and S12 for 2 min	S7 to S10 for 30 s	Speed 3	Speed 1	Speed 2
«Default» temperature (adjustable)	100°C (90°C to 100°C)	100°C (90°C to 100°C)	130°C (nonadjustable)	95°C (80°C to 100°C)	95°C (80°C to 100°C)
Time speed (adjustable)	40 min (20min to 60 min)	45 min (20min to 60 min)	5 min (2min to 15 min)	45 min (10 min to 2hr)	20 min (10 min to 2hr)
Keep warm 'default function' at the end of the program	45 min	45 min		45 min	45 min
Motor speed at keep-warm level				5s ON at Speed 3 / 20s OFF	10s ON at Speed 3 / 10s OFF

Some recipes may cause unexpected overflow due to the formation of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you should reduce the volumes accordingly.

	Steamed dishes P1	Steamed dishes P2	Pastry P1	Pastry P2	Pastry P3
Automatic programs	 DAMPFGAREN	 DAMPFGAREN	 TEIG	 TEIG	 TEIG
«Default» speed (adjustable)			S5 for 2 min 30 s	S5 for 1 min 30 s then S6 for 2 min	S3 for 40 s then S9 for 3 min
«Default» temperature (adjustable)	100°C (nonadjustable)	100°C (nonadjustable)			
Time speed (adjustable)	30 min (1 min to 60 min)	35 min (1 min to 60 min)	2 min 30 sec (30 sec to 2 min 30sec)	3 min 30 sec (30 sec to 3 min 30 sec)	3 min 40 sec (1 min 40 sec to 3 min 40 sec)
Keep warm 'default function' at the end of the program	45 min	45 min			
Motor speed at keep-warm level					
«Default» dough rising mode at 30°C at the end of the program			40 min	40 min	

USING THE INTERNAL STEAM BASKET

Cooking times are for information purposes only; in most cases the food will be properly cooked.

However, certain conditions may affect the cooking time:

- size of the vegetables (cut or uncut)
- quantity of ingredients in the basket

- type of vegetables, their ripeness
- quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7l).

Remember to use the steam cap with “maxi” (a) facing towards you.

If the food is not properly cooked, you can set an additional cooking time.

Steam cooking time (for fresh ingredients)			
Ingredients	Quantities (max)	Estimated cooking times	Recommended steam program
Courgettes (sliced)	800 g	20 min	P1
Parsnips (sliced or cubed)	800 g	25 min	P1
White part of the leek	800 g	25 min	P1
Broccoli (florets)	500 g	20 min	P1
Fish (thick fillets or steaks)	600 g (with baking parchment)	15 min	P1
Potatoes (small whole new)	1 kg	30 min	P2
Carrots (sliced)	1 kg	30 min	P2
Green beans	800 g	30 min	P2
White meat (chicken breast fillets)	600 g (with baking parchment)	20 min	P2

Some recipes may cause the water to overflow due to the formation of bubbles, particularly when using frozen vegetables. In this case, you need to reduce the volumes accordingly.

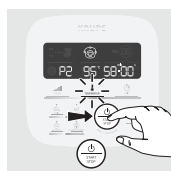
MODE MANUEL :



1. Press directly on the button for the setting you want to adjust, i.e. the speed selector **(B1)** or the cooking temperature selector **(B2)** or the time selector **(B3)**, the chosen parameter flashes on the screen **(C5-C6-C7)**.



2. Then adjust the setting(s) using the +/- selector **(B6)**. For safety reasons, it is not possible to set a temperature without setting a cooking time.



3. When you have finished entering all your settings, press the "start" button **(B5)**. When your appliance is using cooking mode, the red indicator light, lights up to inform you that cooking has started. When the program has started, you have the possibility of stopping the appliance at any time by pressing the "stop" button **(B5)**.

The program is then in pause mode and you have the possibility of restarting by pressing "start" again. If you have chosen the wrong program and if you want to cancel it, press and hold the "stop" button for 2 seconds.

4. When the program has ended, the appliance sounds 3 beeps.
5. Press the locks **(D2)** and then remove the bowl assembly **(D)** (See Fig.12).

YOUR APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A FLATBASED CAP

The flat-based cap lets you free-up space in the bowl for cooking or browning without being hindered by the guide (See Fig.15).

COOKING WITHOUT THE LID

You can brown foods in your bowl without the lid while stirring and monitoring the cooking. (See Fig.16). For this method of cooking you must select a temperature ranging from 135°C to 150°C. Set the operating time (up to 20 min).

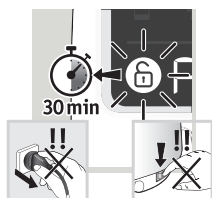
The COOKING WITHOUT A LID mode is not suitable for making jams and milk-based preparations (risk of overflowing).

CLEANING YOUR APPLIANCE

- The appliance should not be immersed. Never put the motor unit **(A)** under running water. Once you have finished using it, disconnect the appliance.
- Clean the bowl immediately after use to avoid staining.
- Press the locks **(D2)** then lift the bowl assembly **(D)**.
- Place the bowl on a flat surface.
- Unlock the lid by rotating one quarter of a turn clockwise. Carefully remove the lid.
- **Take care with the knives of the ultrablade knife (F1) and the kneading / grinding knife (F4) when you are cleaning them and when you empty the bowl, they are extremely sharp.**
- When the parts have cooled down:
 - dismantle the common spindle **(D3)**, the seal **(D4)** and the locking ring **(D6)** (See Fig.13).
 - clean the bowl **(D)**, the common spindle **(D3)**, the seal **(D4)**, the locking ring **(D6)**, the accessories **(F1)**, **(F2)**, **(F3)**, **(F4)**, **(F5)**, the steam regulator cap **(E1)**, the lid **(E2)**, the seal **(E3)** ,and lid seal **(E4)** using a sponge and some soapy water.
- Rinse these different parts under running water.

- For baked-on food, let the bowl soak for several hours in water and dishwashing detergent and scrape, if necessary, with a spatula **(G)** or with the abrasive side of a sponge.
- If there is a build up of limescale in the bowl, use a damp sponge and, if necessary, white vinegar.
- To clean the motor unit **(A)**, use a damp cloth. Dry carefully.
- To help you with cleaning, the bowl, lid assembly and accessories are dishwasher safe, with the exception of the common spindle **(D3 and D4)** and its locking ring **(D6)** (See Fig.14).
- The accessories, the detachable common spindle and the parts of the lid may become slightly discoloured with certain ingredients such as curry, carrot juice, etc; this does not represent any danger for your health or for the operation of your appliance. To avoid this, clean these parts immediately after use.
- Before using your bowl set **(D)**, make sure that the electrical contacts under the bowl are clean and dry.
- To preserve the appearance and service life of the lid of your appliance, hand wash it. Do not use the abrasive side of the sponge to avoid scratches.
- To not adversely affect the materials of the bowl **(D)**, ensure that you follow your dishwasher's instructions for use, do not increase doses of salt or dishwasher products.

IMPORTANT - 'MAKING YOUR APPLIANCE SECURE' INSTRUCTIONS ('SECU')



Your appliance is equipped, as standard, with electronic motor protection to guarantee its longevity. This electronic security safeguards against incorrect use;

in this way, the motor is properly protected.

In cases of extreme use which disregard the recommendations in the instructions (see paragraph 'FIRST USE': potentially excessively large quantities and/or abnormally long use and/or preparing different recipes at short intervals), the electronic protection will be triggered to preserve the motor; in this case, the appliance will stop functioning and the message 'SECU' will be displayed on the LCD screen of the control panel to indicate that the appliance is temporarily out of service.

If 'SECU' is displayed on the control panel and your appliance stops working, proceed accordingly:

- Leave your appliance plugged in, do not press the '0/1' switch **(H)**.
- Please refer to the recommendations in the instructions and readapt your use of the appliance (see paragraph 'FIRST USE': amount of ingredients/recipe preparation time/temperature/ type of accessories).
- Allow the motor to cool down for half an hour.
- Restart the appliance by clicking on the 'Start / Stop/Reset' button for two seconds **(B5)**.

Your appliance is now ready to be used again. For further information, customer service department is at your disposal (see details in the guarantee booklet).

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Problems when steam cooking.	The steam regulator cap is not properly attached.	Set the steam cap to 'high steam' (turn towards you); this setting allows a maximum amount of steam to build up in the bowl for all types of steam cooking (soups, etc.), so there will be more steam in the bowl and the cooking process will be more efficient. The 'low steam' position allows a maximum amount of heat and steam to be dispersed into the bowl for all steam cooking (soups, etc.). This position also helps to avoid splashing during cooking. The 'high steam' position allows a maximum amount of condensation to escape and results in dishes or sauces with a better consistency (risotto, cream desserts, sauces, etc.).
	Insufficient cooking time	Cooking times are for information purposes only; in most cases it ensures that the food is properly cooked. However, certain conditions may affect the cooking time: – size of the vegetables (cut or uncut) – quantity of ingredients in the basket – type of vegetables, their ripeness – quantity of water in the bowl, which corresponds to the measurement (0.7l). If the food is not properly cooked, you can set an additional cooking time. You can also use the manual mode by selecting a temperature of 130°C and the cooking time according to the quantity and type of ingredients.
The appliance does not work.	It is not plugged in.	Plug the appliance into an electrical socket.
	The switch (H) is in position 0.	Move the switch to position 1.
	The bowl or the lid are not correctly positioned or locked.	Check that the bowl or the lid are correctly positioned and locked according to the diagrams in the instruction manual.
Excessive vibration.	The appliance is not positioned on a flat surface, the appliance is not stable.	Place the appliance on a flat surface.
	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.
Leak through lid.	Volume of ingredients too high.	Reduce the quantity of ingredients processed.
	The lid is incorrectly positioned or locked.	Lock the lid correctly on the bowl.
	The lid seal is not present.	Position the seal on the lid.
	The seal is cut or damaged.	Change the seal, contact an approved service centre.
	Accessory error.	Check that you are using the recommended accessory.

PROBLEMS	CAUSES	SOLUTIONS
Leak through the bowl spindle or by the XL bottom accessory.	The bowl seal is not correctly positioned.	Position the seal correctly.
	The bowl seal is damaged.	Contact an approved service centre.
	The locking ring (D6) is not locked correctly.	Lock the ring correctly (D6) .
The blades do not rotate easily.	Pieces of food that are too big or too hard are blocking it from rotating.	Reduce the size or quantity of the ingredients processed. Add some liquid.
Smell from motor.	On using the appliance for the first time, or in the event of overload of the motor caused by too large a quantity of ingredients or by pieces that are too hard or too big.	Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl.
"STOP" is displayed.	The appliance has detected too many vibrations and has changed to the safety mode.	Check that you are using the right speed and that you are using the recommended accessory.
"SECU" is displayed.	Motor overload caused by too many ingredients or pieces which are too hard or too large or overuse without sufficient cooling down time.	Allow the motor to cool down (about 30 minutes) and reduce the number of ingredients in the bowl.
"SECU" is displayed + red indicator light is flashing.	Overheating of temperature sensors.	Contact an approved service centre.
"Err1" is displayed. + red indicator light is flashing.	The heating element is not working.	Check that the power pins under the bowl are not clogged with food. If this is the case, clean them and try again. If that still does not work, contact an approved service centre.
"Err2" is displayed.	Electronic fault.	Contact an approved service centre.
"Err3" is displayed.	Speed fault.	Contact an approved service centre.
"Err4" is displayed.	Communication fault with chopper electronic card.	Contact an approved service centre.
Displays «Err8»	Default security sensor lock.	Contact an approved service centre.
"ntc1" is displayed. + red indicator light is flashing.	Temperature sensor 1 is no longer working.	Contact an approved service centre.
"ntc2" is displayed. + red indicator light is flashing.	Temperature sensor 2 is no longer working.	Contact an approved service centre.
Safety indicator display (C4) 	Improper locking of the bowl or lid	Prior to operating the appliance, check that the bowl is properly locked on the motor unit and that the lid is properly locked on the bowl. If the problem persists, contact an authorised centre.
	The lid is locked on the bowl in the "cooking without a lid" mode	Unlock the lid prior to launching the cooking program. If the problem persists, contact an authorised centre.
The safety lock on the lid remained active (rod extended) and prevents the lid from locking.	The appliance was turned off as a recipe was in progress by toggling the I/O switch to the "O" position or was simply unplugged as a recipe was in progress.	Simply toggle the I/O switch to the "I" position to reset the food processor, along with the safety lock on the lid; the rod will automatically return to its original position. You may now lock the lid.
Connection problem		See the app guide

Is your appliance still not working?

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

RECYCLING

- Elimination of packaging and appliance materials.



The packaging exclusively contains materials that are not dangerous to the environment, which can be disposed of in accordance with the recycling regulations in force.

To dispose of your appliance, ask the appropriate department of your local authority.

- End-of-life electronic or electrical appliances:



Environmental protection first!

- ① Your appliance contains numerous materials that can be recovered or recycled.
- ➡ Take it to a collection point for processing.

- *The Bluetooth® brand and logos are registered brands of Bluetooth SIG, Inc. and their use by the SEB Group has been officially authorised.
- Google Play and Android are Google Inc. brands.
- Apple and the Apple logo are Apple Inc. brands, registered in the USA and other countries. App Store is an Apple Inc. service mark.

GLOSSARY

Pairing: grouping or associating two devices.

This is carried out when your smartphone or tablet first connects with i Prep & Cook XL.

Synchronising: updating of information. The app and i Prep & Cook XL synchronise with each other to exchange information when they are connected.

Connecting: establishing a link between the app (smartphone/tablet) and the appliance (i Prep & Cook XL). Connecting is vital for synchronisation.

Cookies: usage information sent to Moulinex to improve the app.

