

KRUPS

COOK4ME  connect 



www.krups.com

DE

FR

IT

EN



BESCHREIBUNG

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

SERIE EPC09

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

Produktvolumen: 6 l / Nutzvolumen: 4 l

Frequenz: 2,40 GHz. Maximale übertragene Leistung: 7,7 dBm

Integriertes Heizelement

Der Betriebsdruck wird 10 Minuten nach dem akustischen Signal erreicht

DESCRIPTION

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

SERIE EPC09

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

Product capacity: 6L / Useful capacity: 4L

Frequency: 2.40 GHz. Maximum transmitted power: 7.7 dBm

Built-in heating

The operational pressure is achieved 10 minutes after the beep.

DESCRIPTION

- | | |
|--|--|
| 1 Poignée ouverture/fermeture du couvercle | 5 Cuve de cuisson |
| 2 Panneau de commande | 6 Repère visuel d'indication d'ouverture / fermeture |
| 3 Bouton annuler | 7 Valve silencieuse |
| 4 Bouton d'utilisation principal | |

SERIE EPC09

Basse pression 40kPa (109°C) / Haute pression : 70kPa (115°C)

CAPACITÉ PRODUIT : 6L / CAPACITÉ UTILE : 4L

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

Chauffage intégré

La pression de régulation est atteinte 10 minutes après le bip sonore.

DESCRIZIONE

- | | |
|--|--|
| 1 Impugnatura di apertura/chiusura del coperchio | 4 Pulsante di funzionamento principale |
| 2 Pannello di controllo | 5 Pentola di cottura |
| 3 Pulsante Annulla | 6 Simbolo di apertura/chiusura |
| | 7 Valvola silenziatrice |

SERIE EPC09

Bassa pressione: 40 kPa (109°C) / Alta pressione: 70 kPa (115°C)

Capacità totale: 6 L / Capacità utile: 4 L

Frequenza: 2,40 GHz. Potenza di trasmissione massima: 7,7 dBm

Riscaldamento integrato

La pressione di regolazione viene raggiunta 10 minuti dopo il segnale acustico.

SICHERHEITSHINWEISE

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen aufmerksam durch.

- Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
- Zur Reinigung des Geräts beachten Sie bitte die Hinweise in der Gebrauchsanleitung. Sie können den Garbehälter und den Dampfkorb einsatz mit warmer Seifenlauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen. Reinigen Sie den Sockel mit einem feuchten Tuch.
- Dieses Gerät darf nicht ins Wasser getaucht werden.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch des Geräts und des Zubehörs kann das Gerät beschädigt werden und es besteht Verletzungsgefahr.
- Kommen Sie nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung! Nach dem Gebrauch gibt das Heizelement noch Restwärme ab.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Das Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Stellen Sie das Gerät mitsamt Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern ab.

Das Gerät darf nur dann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden.

- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Das mitgelieferte Netzkabel darf nicht durch ein anderes Kabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt verwendet zu

werden. Bei Verwendung des Gerätes in Umgebungen wie beispielsweise

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
- in landwirtschaftlichen Anwesen
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen

erlischt die Garantie.

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

Griff. Halten Sie die Arme in Verlängerung zu den seitlichen Tragegriffen. Durch die eventuelle Ansammlung von kochend heißem Wasser zwischen der Auflage für den Dichtungsring und dem Deckel könnte Verbrennungsgefahr bestehen.

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

den heißen Garbehälter nicht zu verbrennen.

- Beim Garen und beim automatischen Druckablass nach dem Garen gibt das Gerät Hitze und Dampf ab. Halten Sie zu diesem Zeitpunkt Gesicht und Hände vom Gerät fern, um sich nicht zu verbrühen. Fassen Sie den Deckel während des Garens nicht an.
- Der Deckel darf nicht mit einem Geschirrtuch oder sonstigen Objekten offen gehalten werden, weil dadurch der Dichtungsring dauerhaft verformt werden könnte.
- Berühren Sie die Sicherheitssysteme nur zum Zweck der Reinigung und Pflege. Beachten Sie dabei die entsprechenden Hinweise.
- Achten Sie darauf, dass der Boden des Garbehälters und das Heizelement immer sauber sind. Das zentrale Element der Heizplatte muss frei beweglich bleiben.
- **Das Gerät darf nur gefüllt werden, wenn zuvor der Garbehälter eingesetzt wurde.**
- Verwenden Sie einen Plastik- oder Holzlöffel, um die Antihafbeschichtung des Garbehälters nicht zu beschädigen. Schneiden Sie niemals Lebensmittel direkt im Garbehälter.
- Sollte am Deckelrand eine große Menge Dampf austreten, ziehen Sie sofort den Netzstecker, und überprüfen Sie, ob das Gerät sauber ist. Falls notwendig, übergeben Sie das Gerät einem zugelassenen Kundendienstcenter zur Reparatur.
- Tragen Sie das Gerät nicht an den Griffen des entnehmbaren Behälters. Halten Sie das Gerät immer an den beiden seitlichen Griffen an der Außenseite. Verwenden Sie Topflappen, wenn das Gerät heiß ist. Bevor Sie das Gerät bewegen, stellen Sie sicher, dass der Deckel richtig verschlossen ist.
- Falls beim Druckgaren kontinuierlich (länger als 1 Minute) Dampf über das Dampfventil freigegeben wird, lassen Sie das Gerät in einem zugelassenen Kundendienstcenter reparieren.
- Wenn Ihr Gerät beschädigt sein sollte, dürfen Sie es nicht verwenden. Lassen Sie es in einem zugelassenen Kundendienstcenter reparieren.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF.

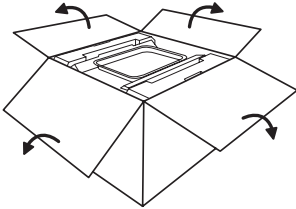
- Verwenden Sie nur Ersatzteile aus einem zugelassenen Kundendienstcenter.
- Die Garantie gilt nicht für abnormalen Verschleiß des Garbehälters.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal in Gebrauch nehmen. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt der Hersteller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



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

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

VORBEREITUNG



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



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



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



REINIGUNG DER VERSCHIEDENEN BESTANDTEILE

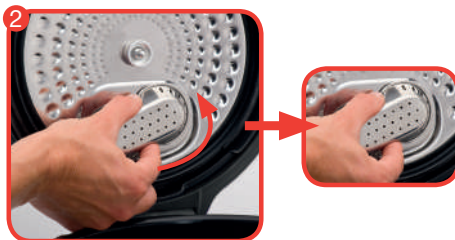
1. Kochbehälter
2. Metalldeckel
3. Ventilabdeckung
4. Kondenswasserschale
5. Dampfeinsatz
6. Dekompressionskugel

DECKEL AUSEINANDERNEHMEN UND ZUSAMMENBAUEN



METALLDECKEL ABNEHMEN:

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



VENTILABDECKUNG ABNEHMEN:

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



DIE DEKOMPRESSIONSKUGEL REINIGEN:

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



METALLDECKEL-UNTERBAUGRUPPE WIEDER EINSETZEN:

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



VENTILABDECKUNG WIEDER AUFSETZEN:

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



BETRIEB

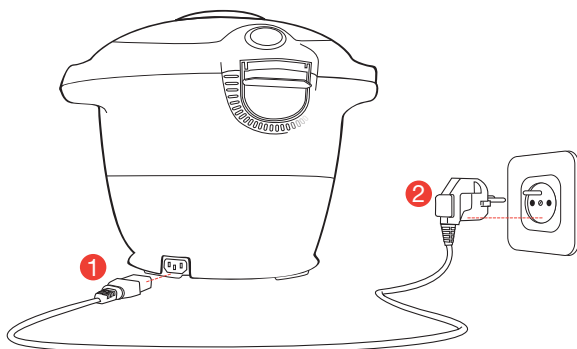
Beim ersten Anschalten öffnet sich
das Menü Einstellungen:



Wählen Sie Ihre
Sprache aus



Wählen Sie Ihr Land
aus



VERWENDUNG

Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Kochbehälter.

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



DECKEL ÖFFNEN:

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



KONDENSWASSERSCHALE EINSETZEN:

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



DIE HALTERUNG UNTER DEM DAMPFEINSATZ EINSETZEN:

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



DEN BEHÄLTER IM GERÄT POSITIONIEREN:

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



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



MENÜEIN-STELLUNGEN



Hinweis: Auch wenn der Ton ausgeschaltet ist, bleiben die Alarmtöne aktiviert.



Wählen Sie
«Land/Sprache» aus



Wählen Sie Ihre
Sprache aus



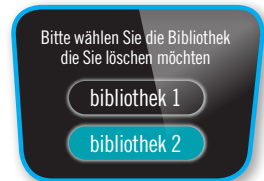
Wählen Sie Ihr
Land aus



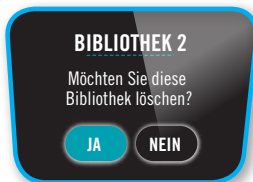
Wählen Sie
«Rezepte löschen»



Wählen Sie
«Bibliotheken löschen»



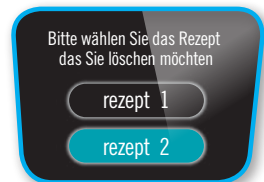
Wählen Sie
«Bibliothek 2»



Möchten Sie diese Bibliothek
wirklich löschen?



Wählen Sie «Rezepte»

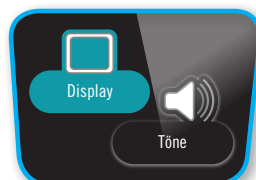
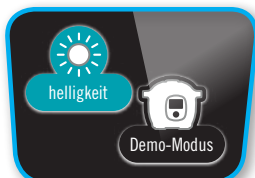


Wählen Sie
«Rezept 2»

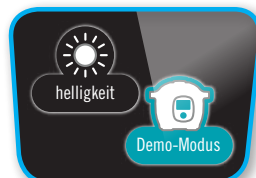
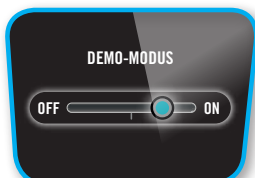
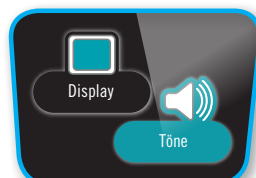
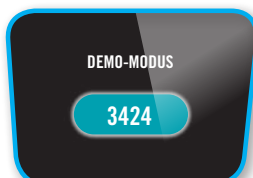
REZEPT 2Möchten Sie dieses
Rezept löschen?

JA

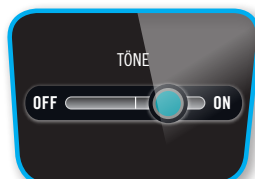
NEIN

Möchten Sie diese Rezepte
wirklich löschen?Wählen Sie die
Einstellung «Anzeige/Ton»«Anzeige»
auswählen

Wählen Sie «Helligkeit»

Stellen Sie die
Helligkeit einWählen Sie «Demo-
Modus»Zum Aktivieren oder Deaktivieren des Demo-Modus
müssen Sie einen Code eingeben: 3424

«Ton» auswählen



Lautstärke einstellen



Wählen Sie «Connect»

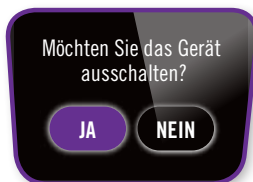
Aktivieren oder
Deaktivieren des
Connect-Modus

Anm.: Im Demo-Modus kann das Produkt ohne Erhitzen oder Druckaufbau in Betrieb genommen werden.

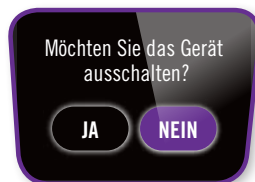
MENÜ AN/AUS



Wählen Sie
Entsprechendes aus
und bestätigen Sie



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





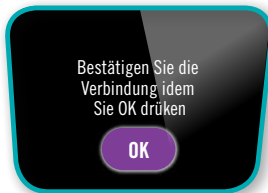
Sie finden die App **Cook4me** im App Store zum Download von Ihrem Tablet oder Smartphone aus.



Ihr **COOK4ME ⊕ CONNECT** ist betriebsbereit, Sie können es bereits für **150 vorprogrammierte Rezepte** einsetzen, auch ohne die App.

Wenn Sie Ihr **COOK4ME ⊕ CONNECT**, anschalten, blinkt die blaue Kontrolllampe (während die Verbindung hergestellt wird), es sei denn Sie haben manuell die Verbindungs-Funktion deaktiviert (siehe Kapitel Einstellungen).

Verbinden Sie das Gerät beim ersten Gebrauch mit Ihrem Tablet, indem Sie den Anweisungen auf den Displays folgen.



Wenn die Verbindung hergestellt ist, leuchtet die blaue Kontrolllampe konstant.

Verbindungsproblem:

Wenn die Verbindung fehlgeschlagen ist, wird eine Fehlermeldung angezeigt. Folgen Sie den Anweisungen auf Ihren Displays, um einen erneuten Verbindungsversuch zu starten.

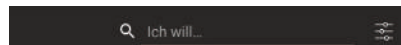
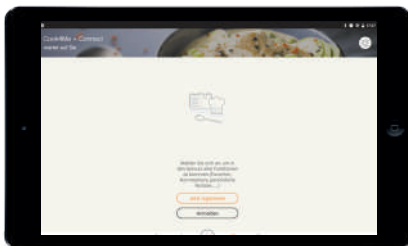
Achtung: Es ist jeweils nur eine Verbindung möglich.

Zur Kontoerstellung:

Folgen Sie den Hinweisen in der App.

Suchleiste:

Geben Sie Ihre Schlüsselwörter in die Suchleiste ein, um eine Suche mit Filter durchzuführen.



Bitte beachten Sie: Wenn Sie Ihr COOK4ME ⊕ CONNECT 30 Minuten lang nicht benutzen, wird es in den Schlafmodus versetzt und die Verbindung bricht ab. Beim Verlassen des Schlafmodus wird die Verbindung automatisch wiederhergestellt.

Browser:

Sie können auch über die App navigieren, indem Sie das Menü aufrufen:

- **Inspiration**
- **Suche**
- **Meine Welt**
- **Einkaufen**

Mit der App können Sie:

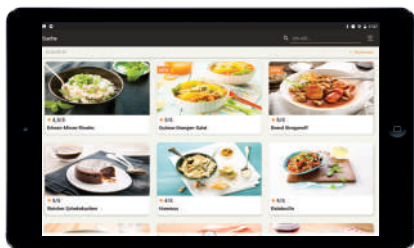
- die Schritt-für-Schritt-Anleitung ansehen
- das Rezept Schritt für Schritt zusammen mit Ihrem **COOK4ME ⊕ CONNECT** umsetzen



Favoriten



Bibliotheken



Ein Verbindungsabbruch hat keine Auswirkung auf den Garvorgang. COOK4ME ⊕ CONNECT funktioniert stets eigenständig.

Bitte beachten Sie: Sie können den Garvorgang nur von Ihrem COOK4ME ⊕ CONNECT aus starten, indem Sie auf die Taste OK drücken (wie in der App dargestellt).



MENÜ MANUELL (MODUS KOCHEN)

DAMPFDRUCKGAREN

MENÜ MANUELL:

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



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie den Modus „Garen unter Druck“



ACHTUNG

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



GAREN UNTER DRUCK



Stellen Sie die Gardauer ein



GAREN UNTER DRUCK



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



WARNHINWEIS

Schließen und verriegeln Sie den Deckel des Gerätes



GAREN UNTER DRUCK

Der Vorwärmvorgang läuft



GAREN UNTER DRUCK

Der Kochvorgang läuft



GAREN UNTER DRUCK 12:20

Der Kochvorgang ist abgeschlossen



GAREN UNTER DRUCK

Fertig!



MENÜ MANUELL (MODUS KOCHEN)

KLASSISCHES GAREN

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



SLOW COOKING



SCHMOREN



BRATEN

Bei diesen Kochvorgängen bleibt der Deckel geöffnet.

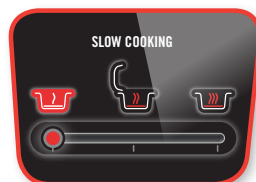
Anmerkung: Der Vorgang ist der gleiche, nur die Temperaturen sind unterschiedlich.



Wählen Sie das Menü
„Manuell“



Wählen Sie die Funktion
„Klassisches Garen“



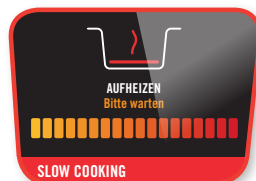
Wählen Sie die
gewünschte Funktion



Öffnen Sie den Deckel



Setzen Sie den
Behälter ein



Der Vorwärmvorgang
läuft



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





MENÜ MANUELL (MODUS KOCHEN)

AUFWÄRMEN

Anmerkung: Der Aufwärmvorgang beginnt und die Zeit läuft.



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie den Modus „Aufwärmen“



ACHTUNG

Setzen Sie den Behälter ein



ACHTUNG

Schließen und verriegeln Sie den Deckel



Der Aufwärmvorgang läuft



Zum Unterbrechen



AUFWÄRMEN



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



AUFWÄRMEN

Fertig!



MENÜ MANUELL (MODUS KOCHEN)

WARMHALTEN



Wählen Sie das Menü „Manuell“



Wählen Sie die Funktion „Warmhalten“



Setzen Sie den Behälter ein



Der Vorwärmvorgang läuft



Die Warmhaltefunktion läuft



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



MENÜ MANUELL (MODUS KOCHEN)

VERZÖGERTER START (GAREN UNTER DRUCK)



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

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



Wählen Sie
„Verzögerter Start“



Stellen Sie die aktuelle
Zeit ein



Wählen Sie den
Endzeitpunkt des
Garvorgangs



Der verzögerte Start ist
programmiert



MENÜ ZUTATEN

MENÜ ZUTATEN:

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



Wählen Sie das Menü „Zutaten“



Wählen Sie „Gemüse & Obst“



Wählen Sie „Broccoli“



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



Befolgen Sie die Anweisungen



Die empfohlene Gardauer wird angezeigt



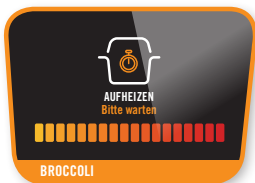
Wählen Sie „Sofortiger Start“



Starten Sie das Rezept



Befolgen Sie die Anweisungen



Vorwärmen



Start des
Kochvorgangs



Ende des
Kochvorgangs



Fertig!



REZEPT BOEUF BOURGUIGNON

MENÜ REZEPTE:

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



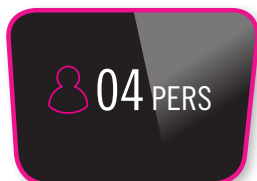
Wählen Sie das Menü „Rezepte“



Wählen Sie die Rezeptkategorie



Wählen Sie ein Rezept



Wählen Sie die Anzahl der Personen



Rezeptanzeige

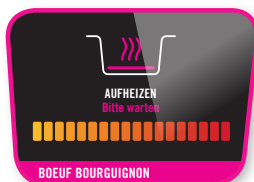


Bereiten Sie die Zutaten vor

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



Starten Sie das Rezept



Vorwärmvorgang läuft



Befolgen Sie die Anweisungen



MENÜ REZEPTE

MENÜ REZEPTE: (FORTSETZUNG)

Möchten Sie das Braten stoppen?

JA

NEIN

BOEUF BOURGUIGNON



Braten stoppen



Flüssigkeit und Kräuter dazugeben.

OK

BOEUF BOURGUIGNON



Befolgen Sie die
Anweisungen



Möchten Sie den Garvorgang starten?

JA

NEIN

BOEUF BOURGUIGNON



Start des
Kochvorgangs



GAREN

00:35

BOEUF BOURGUIGNON



Garzeit



ENDE DES GARVORGANGS

Bitte warten



BOEUF BOURGUIGNON

Garvorgang ist beendet

GUTEN APPETIT!

WARMHALTEN

00:10

BOEUF BOURGUIGNON

Fertig!



BIBLIOTHEKEN

HERUNTERLADENREZEPT UND PAKETE:

Sobald Ihre App mit Ihrem Cook4me verbunden ist. Sie können auf  klicken, um Ihr Rezept an Ihr COOK4ME $\oplus$ CONNECT zu senden; es wird in der „Rezepte“ Liste Ihres Gerätes gespeichert. Wenn ein Pack verfügbar ist, sehen Sie ein  Symbol auf dem Rezept. Sie können auf den entsprechenden Text klicken, um das Pack herunterzuladen. Es wird dann in Ihrer COOK4ME $\oplus$ CONNECT „Bibliotheken“ zu sehen sein.



Das Rezeptpaket wird heruntergeladen



Hinweis: Sie können den Downloadvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie die Zurück-Taste Ihres COOK4ME $\oplus$ CONNECT drücken.

Zugang zur Rezeptsammlung auf Ihrem COOK4ME $\oplus$ CONNECT:

Sie können Ihre heruntergeladenen Rezeptpakete ganz einfach wiederfinden. Gehen Sie zu Ihrer gespeicherten Rezeptsammlung und starten Sie die Zubereitung Ihrer Gerichte auf Ihrem COOK4ME $\oplus$ CONNECT.



Wählen Sie das Untermenü «Bibliothek»



Wählen Sie das gewünschte Thema oder Express-Rezepte



Wählen Sie «Vorspeise», «Hauptspeise» oder «Dessert» und wählen Sie Ihr Rezept



ZUTATEN



Fleisch

Geflügel
Kalbfleisch
Kaninchen
Lammfleisch
Rindfleisch
Schweinefleisch



Fisch

Dorsch
Fisch (alle Arten)
Garnelen
Jakobsmuscheln
Miesmuscheln



Reis und Cerealien

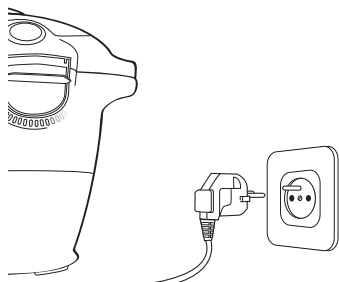
Buchweizen
Bulgur
Gerste
Hirse
Quinoa
Weißer Reis
Weizen
Wildreis



Gemüse & Obst

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

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG



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



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

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



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



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

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



REINIGUNG IM GESCHIRRSPÜLER:

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



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

MANUELLE REINIGUNG:

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



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



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



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



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



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



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



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



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

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

Ihr Dampfkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen versehen:

Verriegelungsschutz:

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

Zwei Überdruck-Sicherheitsmechanismen:

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

Wenn einer der Überdruck-Sicherheitsmechanismen ausgelöst wird:

Schalten Sie Ihr Gerät aus.

Lassen Sie Ihren Dampfkochtopf abkühlen.

Öffnen Sie den Deckel.

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

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

Regulierung Ihres Gerätes:

Die Druckregelung erfolgt durch das Aktivieren oder Deaktivieren des Heizelementes.

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

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

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

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

PROBLEMBEHANDLUNGSTIPPS FÜR USB-MODELLE

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

KRUPS INTERNATIONALE GARANTIE



: www.krups.com

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

Garantie

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

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

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

Bedingungen & Ausschluss

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Gesetzliche Rechte des Verbrauchers

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

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

Prenez le temps de lire attentivement toutes les instructions suivantes.

- Utilisez uniquement votre appareil en intérieur.
- Pour le nettoyage de votre appareil, reportez vous aux consignes données dans la notice. Vous pouvez nettoyer la cuve de cuisson et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Une mauvaise utilisation de votre appareil et de ses accessoires peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.
- Ne touchez jamais les parties chaudes de l'appareil. Après utilisation l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement, ...).
- 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.
- Si le câble est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Ne remplacez pas le cordon d'alimentation fourni par un autre cordon.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique

seulement. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :

- dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
- dans des fermes,
- par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
- dans des environnements de type chambres d'hôtes.

- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et en comprennent bien les dangers potentiels.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- Ne remplissez pas votre appareil au-delà du marquage MAX de la cuve. Ne pas remplir au-delà de la moitié de la cuve pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, tels que le riz ou les légumes déshydratés, réduisez le volume d'eau pour éviter les risques de débordement.
- Veillez à respecter les recommandations relatives au volume d'aliments et d'eau pour éviter tout débordement qui pourrait endommager l'appareil et provoquer des blessures corporelles.
- Vérifiez avant chaque utilisation que la bille de décompression et la soupape de sécurité soient propres et pas obstruées avant d'utiliser l'appareil (voir section Nettoyage et entretien).
- Ne placez aucun objet ou corps étranger dans le système de décompression. Ne remplacez pas la bille.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours par la

poignée d'ouverture/fermeture. Positionnez vos bras dans l'alignement des poignées latérales de transport. En effet, il est possible que de l'eau bouillante reste piégée entre le support du joint d'étanchéité et le couvercle et vous risqueriez de vous brûler.

- Attention également au risque de brûlures avec la vapeur qui va sortir du produit au moment de l'ouverture.
- Entrouvrez d'abord le couvercle pour laisser s'échapper doucement la vapeur.
- N'essayez jamais de forcer l'ouverture du couvercle.
- N'ouvrez pas le couvercle tant que le produit est sous pression.

Pour ce faire, référez-vous aux Instructions d'utilisation.

- Compte tenu de la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un autre pays que celui de l'achat, le faire vérifier par une station service agréée.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange adaptées à votre modèle. Ceci est tout particulièrement important pour le joint d'étanchéité, la cuve de cuisson et le couvercle métallique.
- Faites attention à ne pas endommager le joint d'étanchéité. S'il est endommagé, faites-le remplacer dans un Centre de Service Agréé.
- La source de chaleur pour la cuisson est incluse dans l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil dans un four chauffé ou sur une plaque chaude. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une flamme nue ou d'un objet inflammable.
- Ne chauffez pas la cuve de cuisson à l'aide d'une source de chaleur autre que la plaque chauffante de l'appareil et n'utilisez jamais une autre cuve. N'utilisez pas non plus la cuve de cuisson avec d'autres appareils.
- Lorsque l'appareil est sous pression, déplacez-le avec précautions. Pour le déplacer, utilisez les poignées prévues à cet effet et portez des gants anti-chaleur si nécessaire. N'utilisez jamais la poignée du couvercle pour soulever l'appareil.
- N'utilisez jamais votre appareil dans des applications autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil n'est pas un stérilisateur. Ne l'utilisez pas pour stériliser des bocaux.
- L'appareil cuit les aliments sous pression. Une utilisation incorrecte peut entraîner des risques de brûlure dus à la vapeur.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le faire monter en pression (voir Instructions d'utilisation).
- N'utilisez jamais l'appareil à vide, sans sa cuve ni liquide à l'intérieur de cette dernière. Ceci pourrait gravement endommager l'appareil.
- Lors de la cuisson d'une viande à peau épaisse (par exemple de la langue de boeuf), ne percez pas la peau si celle-ci paraît gonflée, une fois la cuisson terminée, vous risqueriez de vous brûler. Pensez à la percer avant la cuisson.
- Lors de la cuisson d'aliments à texture épaisse (pois chiches, rhubarbe, fruits confits, etc.) secouez doucement l'appareil avant de l'ouvrir, pour éviter que les aliments ne jaillissent ou que des sucs de cuisson ne giclent à l'ouverture.
- N'utilisez pas l'appareil pour frire des aliments dans l'huile. Seul le dorage/rissolage est autorisé.

- En mode dorage, attention aux risques de brûlures dûs aux projections lorsque vous ajoutez des aliments ou ingrédients dans la cuve chaude.
- Lors de la cuisson et de la libération automatique de la pression en fin de cuisson, l'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur. Éloignez bien le visage et les mains de l'appareil à ce moment-là, pour ne pas vous brûler. Ne touchez pas le couvercle durant la cuisson.
- Ne placez aucun élément (torchon ou autre) entre le couvercle et le corps de l'appareil, dans le but de garder le couvercle ouvert, cela pourrait entraîner une déformation permanente du joint d'étanchéité.
- Ne touchez jamais aux dispositifs de sécurité, excepté lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil, effectués conformément aux instructions fournies.
- Veillez à ce que le dessous de la cuve de cuisson et l'élément chauffant soient toujours propres. Veillez à ce que l'élément central du plateau chauffant soit mobile.
- **Ne remplissez pas votre appareil sans avoir installé sa cuve de cuisson.**
- Servez-vous d'une cuillère en plastique ou en bois pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif de la cuve. Ne coupez jamais les aliments directement dans la cuve de cuisson.
- Si une quantité importante de vapeur est dégagée en bordure du couvercle, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation et vérifiez la propreté de l'appareil. Si nécessaire envoyez l'appareil dans un Centre de Service Agréé pour réparation.
- Ne portez pas l'appareil en le tenant par les poignées de la cuve amovible. Utilisez toujours les deux poignées latérales situées sur le corps de l'appareil en utilisant des gants anti-chaleur si l'appareil est chaud. Pour plus de sécurité, assurez-vous que le couvercle est verrouillé avant tout transport.
- Si la pression est libérée en continu par la valve silencieuse de l'appareil (pendant plus de 1 minute), durant une cuisson sous pression, renvoyez l'appareil dans un centre de services agréé, pour réparation.
- N'utilisez pas un appareil endommagé, ramenez le dans votre centre de services agréé.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS.

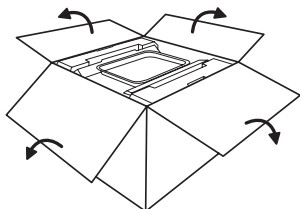
- N'utilisez que des pièces de rechange que vous trouverez dans un Centre de Service Agréé.
- La garantie ne concerne pas l'usure anormale de la cuve de cuisson.
- Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant de vous servir de votre appareil pour la première fois. Toute utilisation non conforme aux instructions entraînera l'annulation de la responsabilité et de la garantie constructeur.
- Conformément aux réglementations en vigueur, vous devez préparer l'appareil et le rendre inutilisable (en le débranchant et en coupant le cordon d'alimentation) avant toute mise au rebut.



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.

AVANT UTILISATION



Sortez l'appareil de son emballage et lisez attentivement les instructions de fonctionnement et les consignes de sécurité avant d'utiliser le produit pour la première fois.

Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture/fermeture sur le dessus du couvercle de manière à voir les cadenas ouverts :



Installez l'appareil sur une surface plane, sèche et froide. Enlevez tous les emballages, autocollants ou accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.



NETTOYEZ LES DIFFÉRENTS ÉLÉMENTS

1. La cuve de cuisson
2. Le couvercle métallique
3. Le cache valve
4. Le récupérateur de condensation
5. Le panier vapeur
6. La bille de décompression

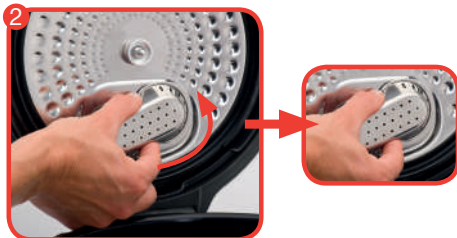
PRÉCISIONS SUR LE DÉMONTAGE ET LE REMONTAGE DU COUVERCLE



DÉMONTAGE DU COUVERCLE MÉTALLIQUE :

Saisissez le sous-ensemble couvercle en le tenant par le joint, et dévissez l'écrou central dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Retirez l'écrou puis le couvercle.



DÉMONTAGE DU CACHE VALVE :

Saisissez le cache valve par la partie centrale (comme indiqué) ; puis tournez-le légèrement afin de le déclipser.

Nettoyez le cache valve, en insistant sur la partie intérieure (vérifiez qu'il n'y ait plus de résidus d'aliments).



ACCÈS À LA BILLE DE DÉCOMPRESSION :

Tournez le cache bille, dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, afin d'amener le repère I sur la position . Soulevez le cache. Retirez la bille, nettoyez-la délicatement avec de l'eau et du liquide vaisselle, ainsi que son siège. Séchez la bille à l'aide d'un chiffon doux, puis remettez-la sur son siège. Remettez en place le cache bille, le repère I en position . Verrouillez-le, en tournant le cache bille pour amener le repère en face du picto "fermé" .



REMONTAGE DU SOUS-ENSEMBLE COUVERCLE MÉTALLIQUE :

Saisissez le sous-ensemble couvercle par le joint comme indiqué sur la photo.

Centrez le couvercle sur l'axe central et plaquez-le à plat.

Remettez en place l'écrou et vissez-le à fond, dans le sens des aiguilles d'une montre.



REMONTAGE DU CACHE VALVE :

Prenez le cache valve comme indiqué sur la photo (saisissez-le par la zone centrale).

Centrez la forme intérieure circulaire sur les trois crochets, puis poussez afin de clipser le cache valve (on doit entendre un "clip").

Le cache valve doit être parfaitement en contact avec la face intérieure du couvercle.



MISE EN FONCTIONNEMENT

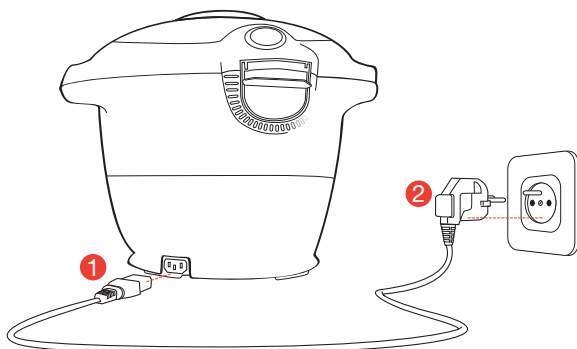
Pour la première mise sous tension, vous accédez au menu réglage :



Choisissez votre pays



Choisissez votre langue



UTILISATION

N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve de cuisson.

Lors de la première utilisation de votre appareil, la cuve peut dégager une légère odeur. Ceci est normal.



OUVERTURE DU COUVERCLE :

Pour ouvrir le produit, tournez la poignée d'ouverture / fermeture de manière à voir les cadenas ouverts . Ne jamais tenter de forcer l'ouverture du couvercle s'il résiste.



INSTALLATION DU RÉCUPÉRATEUR DE CONDENSATION :

vérifiez que le récupérateur de condensation soit vide puis installez-le à l'arrière de l'appareil.



MISE EN PLACE DU TRÉPIED SOUS LE PANIER VAPEUR :

Pincez entre le pouce et l'index le trépied afin de l'installer sous le panier vapeur.



POSITIONNEMENT DE LA CUVE DANS L'APPAREIL :

Essayez le fond de la cuve de cuisson. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de nourriture ou de liquide sous le bol ni sur le plateau chauffant.



Installez ensuite la cuve dans l'appareil en positionnant bien les poignées de la cuve dans les encoches.



MENU RÉGLAGES



N.B. : Même si le son est désactivé, les sons d'alerte demeurent actifs.



Choisissez
« langues/pays »



Choisissez
votre langue



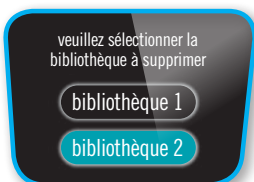
Choisissez
votre pays



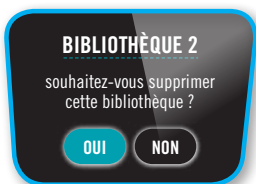
Choisissez
« suppression recettes »



Choisissez « bibliothèques »



Sélectionnez
« bibliothèque 2 »



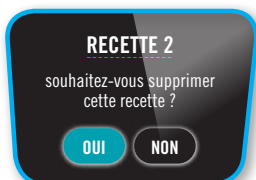
Souhaitez-vous supprimer
cette bibliothèque ?



Choisissez « recettes »



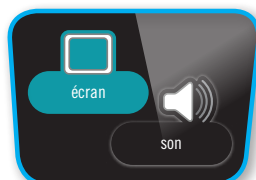
Sélectionnez
« recette 2 »



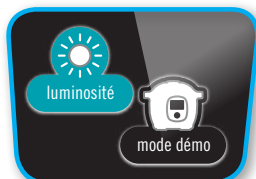
Souhaitez-vous supprimer cette recette ?



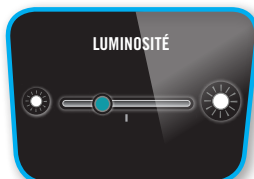
Choisissez « écran / son »



Choisissez « écran »



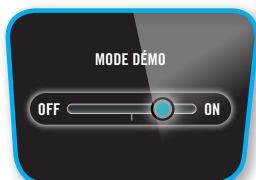
Choisissez « luminosité »



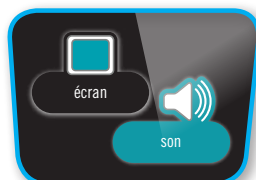
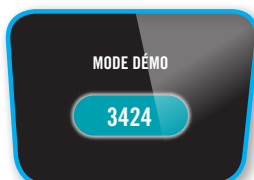
Réglez la luminosité



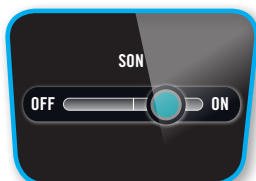
Choisissez « mode démo »



Pour activer ou désactiver le mode démo, vous devrez entrer un code : 3424



Choisissez « son »



Réglez le son



Choisissez « connect »



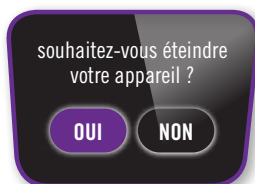
Activer ou désactiver le mode connect

N.B. : Le mode DÉMO permet de faire fonctionner le produit sans qu'il ne chauffe ou monte en pression.

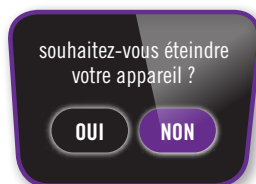
MENU ON /OFF



Sélectionnez et validez



Une entrée ON/OFF vous permet d'éteindre votre appareil.





CONNEXION



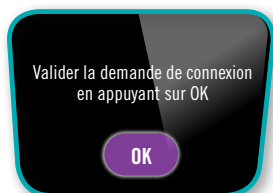
Téléchargez l'application **Cookeo** en vous rendant sur l'App Store depuis votre tablette ou smartphone.



Votre **COOK4ME + CONNECT** est fonctionnel, vous pouvez déjà utiliser votre produit avec les **150 recettes pré-programmées** même sans l'application.

Lorsque vous allumez votre **COOK4ME + CONNECT**, le voyant bleu clignote (en attente de connexion) sauf si vous avez désactivé manuellement la fonction connect (voir chapitre Réglages).

À la première utilisation, jumelez votre produit à votre tablette en suivant les instructions sur vos écrans.



Si La connexion est réussie, le voyant bleu devient fixe.

Problème de connexion :

Si la connexion a échoué, vous verrez un message d'erreur. Vous devez suivre les instructions sur vos écrans pour une nouvelle tentative de connexion.

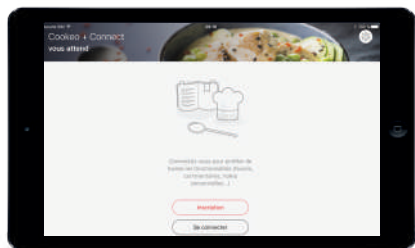
Attention : une seule connexion possible à la fois.

Créer son compte :

Suivez les indications sur l'application.

Barre de recherche :

Tapez vos mots clés dans la barre de recherche et accédez à la recherche par filtre



N.B. : si vous n'utilisez pas votre COOK4ME ⊕ CONNECT pendant 30 minutes, il passera en mise en veille et la connexion sera perdue. A la sortie de la mise en veille, la reconnexion se fera automatiquement.

Navigation :

Vous pouvez également naviguer à travers l'application en accédant au Menu :

- Inspiration
- Recherche
- Mon univers
- Courses

Depuis l'application vous pouvez soit :

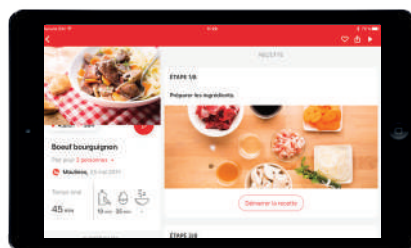
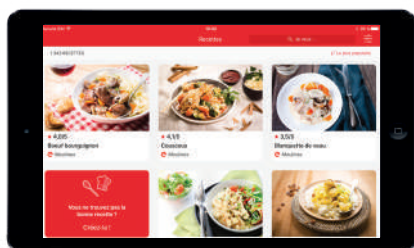
- voir le pas à pas
- lancer la recette en pas à pas en interaction avec votre **COOK4ME ⊕ CONNECT**



Favoris



Bibliothèques



Aucune incidence sur la cuisson si il y a perte de connexion. COOK4ME ⊕ CONNECT reste dans tous les cas autonome.

N.B. : vous ne pouvez démarrer la cuisson qu'à partir de votre COOK4ME ⊕ CONNECT en appuyant sur le bouton OK (comme indiqué sur l'application).



MENU MANUEL (MODE DE CUISSON)

SOUS PRESSION

MENU MANUEL :

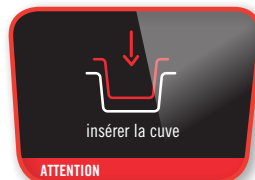
Avec le menu manuel, c'est vous qui pilotez la cuisson. Choisissez vous-même le temps et le mode de cuisson : **cuisson sous pression**, **cuisson classique** (cuisson douce, mijoter, dorer), **réchauffer** ou **maintien au chaud**.



Sélectionnez le menu
« manuel »



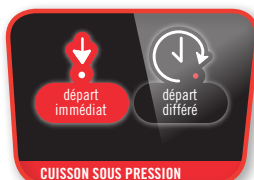
Choisissez le mode
« sous pression »



Insérez la cuve puis
ajoutez les ingrédients



Réglez le temps
de cuisson



Choisissez départ immédiat
ou différé



Fermez et verrouillez



L'appareil préchauffe



La cuisson démarre



La cuisson se termine



Vous pouvez déguster !



MENU MANUEL MODE DE CUISSON

CLASSIQUE

Avec le mode de cuisson classique, vous pouvez :



CUIRE DOUCEMENT



MIJOTER



DORER

selon le résultat souhaité.

Le couvercle reste ouvert pour ces types de cuisson.

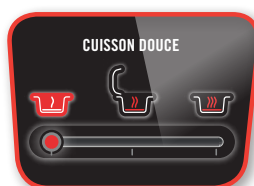
N.B. : Le fonctionnement est identique, seule la température diffère.



Sélectionnez le menu
« manuel »



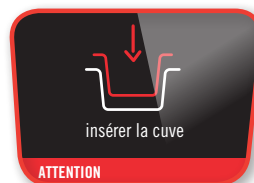
Choisissez la fonction
« classique »



Choisissez la fonction
désirée



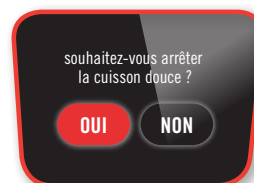
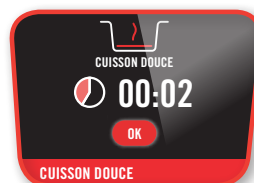
Ouvrez le couvercle



Insérez la cuve



L'appareil préchauffe



Pour arrêter la cuisson, appuyez sur la flèche retour, vous avez la possibilité d'arrêter complètement la cuisson ou de procéder à une cuisson sous pression.



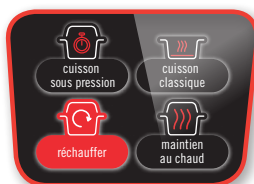
MENU MANUEL (MODE DE CUISSON)

RÉCHAUFFER

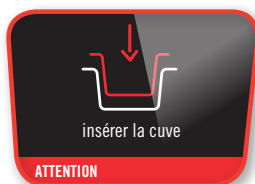
N.B. : Le réchauffage commence et le temps augmente.



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez le mode
« réchauffer »



ATTENTION

Insérez la cuve



ATTENTION

Fermez et verrouillez
le couvercle



Le réchauffer commence.



pour
l'interrompre



Souhaitez-vous arrêter
de réchauffer ?

MENU MANUEL (MODE DE CUISSON)

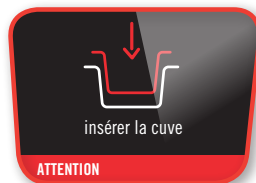
MAINTIEN AU CHAUD



Sélectionnez le menu
« manuel »



Choisissez la fonction
« maintien au chaud »



Insérez la cuve



L'appareil préchauffe



Le maintien au chaud
commence



Pour arrêter le maintien
au chaud, appuyez sur
la flèche « retour » et
sélectionnez « oui »

MENU MANUEL (MODE DE CUISSON)

DÉPART DIFFÉRÉ

(MODE CUISSON SOUS PRESSION)



Certains aliments ne permettent pas d'utiliser la fonction départ différé (ex : viande, poisson, lait ...).

L'heure de fin de cuisson peut varier suivant le volume contenu dans le produit.

NB : Le départ différé est également possible dans le menu Ingrédients (selon le type d'ingrédients).



Sélectionnez
« départ différé »



Sélectionnez
l'heure actuelle



Sélectionnez
la fin de cuisson



Le départ différé
est programmé



MENU INGRÉDIENTS

MENU INGRÉDIENTS :

Avec le menu ingrédients, cuisez vos ingrédients seuls sans vous soucier du mode et du temps de cuisson : COOK4ME ⊕ CONNECT vous indique la marche à suivre pour tous les poids et types d'ingrédients : viandes, poissons, légumes, fruits et enfin céréales.



Sélectionnez le menu
« ingrédients »



Sélectionnez
les légumes



Sélectionnez
« brocoli »



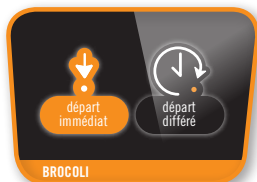
Choisissez la quantité
voulue de brocolis
(min. 300 g)



Suivez les indications



Le temps de cuisson
conseillé s'affiche



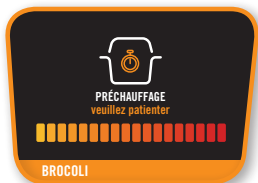
Choisissez
« départ immédiat »



Démarrez la recette



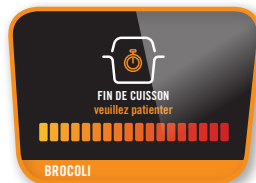
Suivez les indications



Préchauffage



Démarrez la cuisson



Fin de cuisson



Vous pouvez déguster



RECETTE BOEUF BOURGUIGNON

MENU RECETTES :

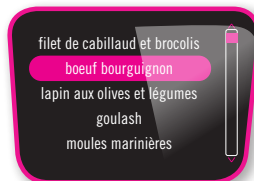
Avec le menu recettes, choisissez parmi 150 recettes salées et sucrées réparties en **trois** catégories : **entrées / plats / desserts**



Sélectionnez
le menu recettes



Choisissez le type
de recette



Sélectionnez
une recette



Sélectionnez le
nombre de personnes



Présentation
de la recette

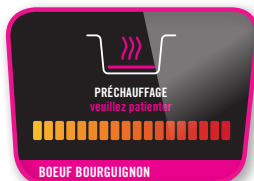


Préparez les
ingrédients

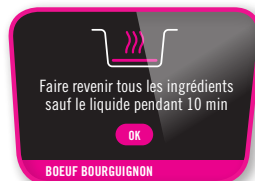
Vous pouvez revenir au menu initial en appuyant 3 secondes sur la touche retour.



Démarrez la recette



Préchauffage



Suivez les instructions



MENU RECETTES

MENU RECETTES : (SUITE)



Arrêtez le dorage



Suivez les instructions



Démarrez la cuisson



Cuisson



Vous pouvez déguster



BIBLIOTHÈQUES

TELECHARGER DES RECETTES ET DES PACKS:

Vous pouvez cliquer sur  pour envoyer une recette sur votre COOK4ME  CONNECT, elle ira directement dans la liste de « recettes » de votre appareil. Lorsqu'un pack est disponible pour verrez un logo  cliquez sur le texte correspondant pour télécharger le pack. Celui-ci sera ensuite visible dans l'onglet « bibliothèques » de votre COOK4ME .



Le téléchargement
est en cours



N.B. : Vous pouvez à tout moment arrêter le téléchargement en appuyant sur la touche retour du COOK4ME  CONNECT.

Accéder aux bibliothèques de votre COOK4ME CONNECT:

Vous pouvez retrouver vos packs téléchargés. Lancez vos recettes depuis votre COOK4ME  CONNECT en accédant à votre Bibliothèque.



Sélectionnez le sous-
menu « bibliothèque »



Sélectionnez le pack
de recettes désiré



Sélectionnez « entrée »,
« plat » ou « dessert »
et choisissez votre recette



INGRÉDIENTS



viandes

agneau
bœuf
lapin
porc
veau
volaille



poissons, coquillages
& crustacé

crevettes / gambas
moules
poisson
saint-jacques



riz & céréales

blé
boulgour
orge
quinoa
riz blanc
riz complet / sauvage
sarrasin

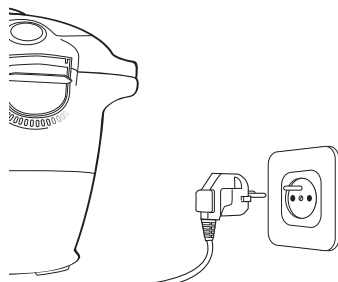


légumes / fruits

artichauts
asperges
aubergines
betteraves
brocolis
carottes
céleris raves
choux
choux de Bruxelles
choux fleurs / choux
romanesco
choux vert frisé
côtes de bettes /
blettes
courgettes

endives
épinards
fenouils
haricots verts
lentilles
navets
patates douces
poires
poireaux
poivrons
pommes
pommes de terre

NETTOYAGE ENTRETIEN



Une fois la cuisson de votre plat terminée, débranchez l'appareil pour le nettoyer. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.



Vous pouvez nettoyer la cuve de cuisson et le panier vapeur à l'eau chaude savonneuse ou bien au lave-vaisselle. Nettoyez le corps de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Après plusieurs passages au lave vaisselle, l'extérieur de la cuve peut devenir blanchâtre. Vous pouvez le nettoyer avec le grattoir de votre éponge.



Après chaque utilisation, sortez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement à l'eau claire ou au lave-vaisselle. Prenez soin de bien le sécher. Remettez-le ensuite en place, à sa position initiale.



Pour nettoyer le couvercle métallique, à la main ou au lave-vaisselle, vous devez le démonter ainsi que le cache-valve.

1. Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique
2. Ôtez le couvercle métallique
3. Démontez le cache valve



NETTOYAGE AU LAVE-VAISSELLE :

Vous pouvez mettre le couvercle métallique tel quel au lave-vaisselle, sans démonter les valves. Après le passage au lave-vaisselle, démontez la bille et soufflez dans le conduit afin de vérifier qu'il ne soit pas obstrué. Essuyez la bille et son siège soigneusement avec un chiffon doux.

NETTOYAGE À LA MAIN :

Vous pouvez nettoyer le couvercle métallique à l'eau chaude savonneuse. Tout d'abord, démontez la bille puis nettoyez le tout. Essuyez la bille et son siège avec un chiffon doux.



Avant de remonter la bille, vérifiez que le conduit n'est pas obstrué en soufflant dedans.



Appuyez sur la partie interne de la soupape de sécurité à ressort afin de vérifier qu'elle n'est pas colmatée.



Avant de remonter le couvercle intérieur. Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson. Nettoyez l'intérieur du couvercle métallique de l'appareil avec une éponge humide et vérifiez le logement du doigt d'aroma afin d'être sûr qu'il n'est pas obstrué. Rincez sous l'eau, et vérifiez la mobilité du doigt d'aroma.



Remplacez le joint d'étanchéité au minimum tous les 3 ans. Cette opération se fera dans un Centre de Services Agréé.



Ne stockez pas l'appareil couvercle fermé. Laissez-le en position ouverte ou entr-ouverte ; cela évitera l'apparition de mauvaises odeurs.



En cas d'immersion accidentelle de l'appareil ou si de l'eau a été versée directement sur l'élément chauffant en l'absence de la cuve, emmenez l'appareil dans un Centre de Service Agréé.



Transportez l'appareil en vous servant des deux poignées latérales. Pour plus de sécurité, veillez à ce que la poignée soit en position fermée. Pour plus de sécurité, veillez à ce que le couvercle soit verrouillé.



Nettoyez l'extérieur du couvercle de l'appareil à l'aide d'une éponge humide. Nettoyez également la valve silencieuse à l'arrière du couvercle



Nettoyez la partie supérieure de la cuve de cuisson à l'aide d'un chiffon humide. Nettoyez également le canal de récupération à condensation avec un chiffon humide.



Nettoyez le joint du couvercle métallique à l'aide d'une éponge humide, puis rincez abondamment. N'utilisez pas d'objets coupants.

SECURITES

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

Sécurité à l'ouverture :

- Si votre appareil est sous pression, le doigt d'aroma est en position haute verrouillant alors l'ouverture du couvercle. N'essayez jamais d'ouvrir votre appareil en force.
- N'agissez surtout pas sur le doigt d'aroma.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée (plus d'échappement vapeur par la valve silencieuse) avant de tenter d'ouvrir le couvercle.

Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité libère la pression – voir chapitre Nettoyage et Entretien.
- Second dispositif : Le joint laisse échapper la vapeur sur l'arrière du couvercle.

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

Arrêtez votre appareil.

Laissez refroidir complètement votre appareil.

Ouvrez.

Vérifiez et nettoyez la soupape de sécurité, la bille de décompression et le joint. Voir chapitre Nettoyage et entretien.

Si après ces vérifications et nettoyages, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé SEB.

Régulation de votre appareil :

La régulation de la pression se fait en alimentant ou en coupant l'élément chauffant.

Pour limiter les effets de l'inertie thermique et améliorer la précision de la régulation, la bille de décompression peut être actionnée automatiquement pour relâcher brièvement de la vapeur de temps en temps.

PROBLÈMES	CAUSES POSSIBLES	SOLUTION
Le couvercle ne se ferme pas	Il reste des corps étrangers entre la cuve et le plateau chauffant	Enlevez la cuve, vérifiez la propreté du plateau chauffant, de l'élément central et du dessous de cuve. Vérifiez aussi la bonne mobilité de l'élément central
	La poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position	Assurez-vous que la poignée d'ouverture soit en position ouverte et complète
	Le couvercle métallique et/ou l'écrou de serrage ne sont pas correctement remontés ou vissés complètement	Vérifiez que vous avez remis tous les éléments du couvercle métallique en place, et que l'écrou est serré
Le produit ne décompresse pas	Le cache bille n'est pas bien positionné	Laisser le produit refroidir complètement puis démonter le couvercle métallique et positionner correctement le cache bille (repère en position verrouillage)
Le couvercle ne s'ouvre pas après libération de la vapeur	Le doigt d'aroma reste en position haute	Après s'être assuré qu'il n'y a plus d'échappement de vapeur, et que le produit est totalement froid, insérez une pique dans le trou situé entre la poignée d'ouverture et la valve silencieuse. Prenez garde à l'échappement de vapeur qui risque de subvenir après que la tige ait été enfoncée. Quand il n'y aura plus de vapeur, essayez d'ouvrir votre appareil
L'appareil ne monte pas en pression	Vérifiez la propreté du joint, de la soupape de sécurité violette et du doigt d'aroma	Nettoyez votre appareil en suivant les instructions fournies dans la notice d'utilisation
	Vérifiez que le couvercle est verrouillé et le repère soit bien en face du cadenas fermé. Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer	Vérifiez la mobilité du doigt d'aroma, et si besoin le nettoyer
	La bille de décompression est mal positionnée ou sale	Vérifiez que la bille est bien mise en place, et que son cache est en position verrouillée. Nettoyez et essuyez la bille et son siège
CODES ERREUR	Code 24 : la pression décroît en cuisson sous pression Code 21 et 26 : l'appareil ne monte pas en pression	Veillez ajouter dans votre recette du liquide (eau ou sauce liquide)

De la vapeur s'échappe des bords du couvercle pendant la cuisson (fuites)	Le joint du couvercle métallique et/ou les bords de cuve sont sales	Nettoyez le joint et le bord de cuve à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne pas utiliser d'instrument coupant
	Usure, coupures et déformations du joint	Le joint doit être changé tous les trois ans au maximum. Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	Bord de cuve abîmé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
	L'écrou du couvercle métallique n'a pas été suffisamment revissé	Revissier l'écrou au centre du couvercle métallique convenablement
De l'eau coule derrière l'appareil	Le récupérateur de condensation n'est pas en place ou déborde	Assurez-vous que le récupérateur de condensation est bien en place à l'arrière de l'appareil et que le conduit d'écoulement ne soit pas bouché
	Les sécurités et/ou orifices sont obstrués	Vérifier que le remplissage n'est pas excessif et qu'il ne s'agit pas d'aliments qui se dilatent (voir livret de consignes de sécurité)
Le panneau de commande ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché ou est en veille	Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché à la fois sur votre appareil et sur le secteur. Vérifiez que l'appareil n'est pas en veille en appuyant sur le bouton « OK »
	L'appareil est endommagé	Emmenez votre appareil dans un centre de services agréé
On ne peut pas retirer le couvercle métallique, il est bloqué	Le cache-bille du couvercle métallique n'a pas été bien remis en place	Dévissez l'écrou au centre du couvercle métallique, puis appuyez sur la sonde au centre de l'écrou. Cela débloque le couvercle, et vous pourrez accéder au cache-bille. Assurez-vous qu'il soit bien remis en place, ainsi que la bille

KRUPS GARANTIE INTERNATIONALE

 : www.krups.com

Ce produit est réparable par KRUPS, pendant et après la période de garantie.

Les accessoires, consommables, et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être commandés, s'ils sont disponibles localement, sur le site internet www.krups.com

La Garantie :

Ce produit est garanti par KRUPS (adresse et contacts dans la liste des pays de la Garantie Internationale KRUPS) contre tout défaut de fabrication ou de matière ou de main d'œuvre, **pendant 2 ans** à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison. Cette Garantie Internationale du fabricant KRUPS vient en complément des droits des consommateurs.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de KRUPS, un produit de remplacement équivalent ou supérieur peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de KRUPS dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

Conditions & Exclusions :

Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et de maintenance, de l'utilisation avec une alimentation électrique non conforme à celle spécifiée sur la plaque signalétique, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique
- utilisation d'une eau ou d'un consommable non adapté
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit (hors appareils aux caractéristiques spécialement conçues pour les insectes)
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- dommages mécaniques, surcharge
- dommages ou dysfonctionnements dus à l'utilisation avec un voltage ou une fréquence électrique non conformes
- tout accident lié à un feu, une inondation, etc
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé

Cette garantie ne s'applique pas aux produits trafiqués, ou aux dommages résultant d'une utilisation impropre ou sans entretien, aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire.

Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, KRUPS pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de KRUPS.

La Garantie Internationale de KRUPS couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. En cas d'utilisation dans un pays différent du pays d'achat :

- a) La Garantie Internationale de KRUPS ne s'applique qu'en cas d'adéquation du produit avec les standards et normes locales, tels que le voltage, la fréquence électrique, le type de prise électrique, ou toute autre exigence locale légale ou toute autre

spécification technique locale.

- b) Le processus de réparation pour des produits achetés en dehors du pays d'utilisation peut exiger un temps de réparation plus long si le produit n'est pas localement vendu par KRUPS.
- c) Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de KRUPS est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, si c'est possible.

Droits des Consommateurs :

Cette Garantie Internationale de KRUPS n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

***Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

Pour la France uniquement :

Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »

Article L 217-5 du Code de la consommation: « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »

Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »

Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »

Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Leggere attentamente le seguenti istruzioni.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luogo chiuso.
- Per la pulizia dell'apparecchio, fare riferimento alle indicazioni fornite nelle istruzioni d'uso. Il recipiente di cottura e il cestello vapore possono essere lavati con acqua calda e detersivo per piatti o in lavastoviglie. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido.
- Non immergere mai in acqua l'apparecchio.
- Un uso scorretto dell'apparecchio e dei suoi accessori può danneggiare l'apparecchio e provocare lesioni.
- Non toccare mai le superfici calde dell'apparecchio. Dopo l'utilizzo la resistenza rimane ancora calda.
- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di informazioni riguardo al prodotto, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.
- È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Non sostituire il cavo d'alimentazione in dotazione con un altro cavo.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei

seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:

- in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
- nelle fabbriche,
- dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
- in ambienti tipo camere per vacanze.

- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o le cui conoscenze non sono sufficienti, a condizione che beneficino di una sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni circa l'utilizzo dell'apparecchio in tutta sicurezza e che comprendano bene i pericoli potenziali.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Non riempire l'apparecchio oltre il livello MAX indicato sul recipiente di cottura. Non superare la metà del recipiente di cottura con alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come il riso o le verdure disidratate; ridurre il volume di acqua per evitare il rischio di fuoriuscita.
- Rispettare le raccomandazioni relative al volume di alimenti e di acqua per evitare fuoriuscite che potrebbero danneggiare l'apparecchio e causare ferite.
- Prima di ogni utilizzo verificare che la sfera di decompressione e la valvola di sicurezza siano pulite (vedere paragrafo Pulizia e manutenzione).
- Non inserire oggetti o corpi estranei nel sistema di decompressione. Non sostituire la sfera.
- Quando si apre il coperchio, tenerlo sempre dalla maniglia di apertura/chiusura. Per spostarlo, allineare le braccia alle maniglie laterali per evitare di scottarsi: è infatti possibile che dell'acqua bollente rimanga tra il supporto della guarnizione a tenuta stagna e il coperchio.

- Inoltre, prestare attenzione a non scottarsi con il vapore che esce dall'apparecchio al momento dell'apertura: all'inizio lasciare il coperchio socchiuso per far fuoriuscire lentamente il vapore.
- Non cercare mai di forzare l'apertura del coperchio.
- Non aprire il coperchio finché l'apparecchio è sotto pressione. Per questo, fare riferimento alle istruzioni d'uso.
- Alla luce della disparità delle norme vigenti, se l'apparecchio viene utilizzato in un paese diverso da quello in cui è stato acquistato, farlo controllare da un centro assistenza autorizzato.
- Utilizzare esclusivamente componenti di ricambio adatti al modello, in particolare la guarnizione a tenuta stagna, il recipiente di cottura e il coperchio metallico.
- Fare attenzione a non danneggiare la guarnizione a tenuta stagna. Se è danneggiata, farla sostituire presso un centro assistenza autorizzato.
- La fonte di calore per la cottura è inclusa nell'apparecchio.
- Non mettere mai l'apparecchio in un forno o su una piastra caldi. Non posizionare l'apparecchio vicino a una fiamma libera o a un oggetto infiammabile.
- Non riscaldare il recipiente di cottura utilizzando una fonte di calore diversa dalla piastra riscaldante dell'apparecchio e non utilizzare mai un altro recipiente. Non utilizzare il recipiente di cottura con altri apparecchi.
- Quando l'apparecchio è sotto pressione, spostarlo con cautela. Non toccare mai le superfici calde dell'apparecchio. Per spostarlo, utilizzare le apposite maniglie e, se necessario, indossare guanti da cucina. Non utilizzare mai l'impugnatura del coperchio per sollevare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per funzioni diverse da quelle per le quali è stato progettato.
- Questo prodotto non è uno sterilizzatore. Non utilizzarlo per sterilizzare vasetti.
- L'apparecchio cuoce alimenti sotto pressione. Un utilizzo scorretto può esporre al rischio di scottature dovute al vapore.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso correttamente prima di metterlo sotto pressione (vedere le Istruzioni d'uso).
- Non utilizzare l'apparecchio a vuoto, senza recipiente di cottura né liquido all'interno: potrebbe danneggiarsi gravemente.
- Terminata la cottura di un taglio di carne con pelle spessa (ad esempio lingua di bue), non forare la pelle se si è gonfiata per evitare di scottarsi. Forarla avant della cottura.
- • Terminata la cottura di alimenti dalla consistenza spessa (ceci, rabarbaro, frutta candita, ecc.) scuotere leggermente l'apparecchio prima di aprirlo per evitare che dagli alimenti fuoriesca acqua o che il succo di cottura schizzi al momento dell'apertura.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere degli alimenti in olio. È invece possibile farli dorare o rosolare.
- Quando, in modalità doratura, si aggiungono alimenti o ingredienti nel recipiente di cottura caldo, prestare attenzione al rischio di bruciature dovute agli schizzi di olio.
- Durante la cottura e nel momento in cui scarica automaticamente la pressione a fine cottura, l'apparecchio genera calore e vapore. Tenere il viso e le mani lontani dall'apparecchio per evitare scottature. Non toccare il coperchio durante la cottura.
- Non posizionare elementi (canovacci o altro) tra il corpo dell'apparecchio e il coperchio per tenerlo aperto: potrebbe verificarsi una deformazione permanente della guarnizione

a tenuta stagna.

- Non toccare mai i dispositivi di sicurezza, se non durante le operazioni di pulizia e di manutenzione dell'apparecchio che vanno effettuate seguendo le istruzioni.
- Assicurarsi che la parte inferiore del recipiente di cottura e la resistenza siano sempre puliti. Assicurarsi che l'elemento centrale della piastra riscaldante sia mobile.
- **Non riempire l'apparecchio senza prima aver inserito il suo recipiente di cottura.**
- Per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del recipiente di cottura, utilizzare un cucchiaio di plastica o di legno. Non tagliare mai gli ingredienti direttamente nel recipiente di cottura.
- Se si verifica una significativa fuoriuscita di vapore dal bordo del coperchio, scollegare immediatamente il cavo d'alimentazione e verificare la pulizia dell'apparecchio. Se necessario portare l'apparecchio presso un centro assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non sollevare l'apparecchio utilizzando le maniglie del recipiente di cottura estraibile. Utilizzare sempre le due maniglie laterali situate sul corpo dell'apparecchio, indossando guanti da cucina se l'apparecchio è caldo. Per una maggiore sicurezza, assicurarsi anche che il coperchio sia ben chiuso prima di spostarlo.
- Se durante la cottura sotto pressione la valvola silenziosa dell'apparecchio libera continuamente e per più di 1 minuto la pressione, portare l'apparecchio presso un centro assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non utilizzare un apparecchio danneggiato, rivolgersi al centro assistenza autorizzato.

LEGGETE ATTENTAMENTE LE SEGUENTI INDICAZIONI.

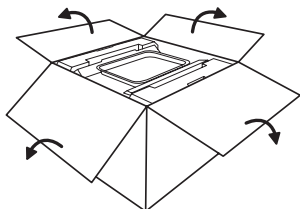
- Non utilizzare componenti di ricambio diversi da quelli forniti presso un centro assistenza autorizzato.
- La garanzia non copre l'usura anomala del recipiente di cottura.
- Leggere attentamente le Istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Qualsiasi utilizzo non conforme alle istruzioni comporterà l'annullamento della responsabilità e della garanzia del produttore.
- Conformemente alle normative in vigore, è necessario preparare l'apparecchio e renderlo inutilizzabile (scollegandolo e tagliando il cavo d'alimentazione) prima di smaltirlo.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➡ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

PRIMA DELL'USO



Estrarre l'apparecchio dalla confezione e leggere attentamente le istruzioni prima di usare il prodotto per la prima volta.

Per aprire il prodotto, ruotare la manopola di apertura/chiusura sulla parte superiore del coperchio in modo da vedere il lucchetto aperto .



Installare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e fredda. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e i vari accessori all'interno e all'esterno dell'apparecchio.



PULIRE TUTTI I COMPONENTI

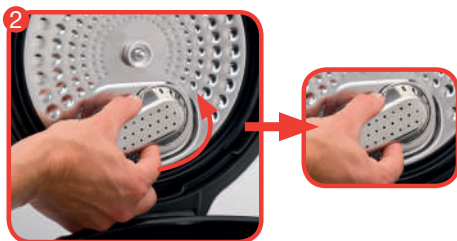
1. Pentola di cottura
2. Coperchio in metallo
3. Coperchio della valvola
4. Raccogli-condensa
5. Cestello vapore
6. Sfera di decompressione

COME DISASSEMBLARE E RIASSEMBLARE IL COPERCHIO



COME DISASSEMBLARE IL COPERCHIO IN METALLO

Afferrare il sottogruppo del coperchio tenendolo per la guarnizione e svitare il dado centrale in senso antiorario. Rimuovere il dado, quindi il coperchio.



COME RIMUOVERE IL COPERCHIO DELLA VALVOLA

Afferrare il coperchio della valvola sulla parte centrale (come illustrato); quindi ruotarlo leggermente per sbloccarlo. Pulire il coperchio della valvola, prestando particolare attenzione all'interno (verificare l'assenza di residui alimentari).



ACCEDERE ALLA SFERA DI DECOMPRESSIONE

Ruotare il coperchio della sfera in senso antiorario fino a portare la linea in posizione ⑤. Sollevare il coperchio. Rimuovere la sfera e pulirla delicatamente insieme al coperchio, con acqua e detersivo. Asciugare la sfera con un panno morbido, quindi riposizionarla. Riposizionare la sfera e riportare la linea in posizione ⑥. Fissare il coperchio della sfera ruotandolo finché la linea non si trova nella posizione indicata dal simbolo di chiusura ⑦.



RIPOSIZIONARE IL SOTTOGRUPPO DEL COPERCHIO

Afferrare il sottogruppo sulla guarnizione come illustrato in figura. Allineare il coperchio con l'asse centrale e premerlo contro il sottogruppo. Riposizionare il dado e ruotarlo in senso orario, serrandolo il più possibile.



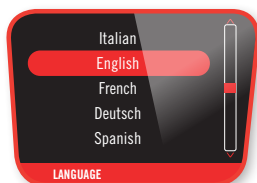
IPOSIZIONARE IL COPERCHIO DELLA VALVOLA

Afferrare il coperchio della valvola come indicato in figura (afferrando la parte centrale). Allineare la forma circolare interna con le tre sporgenze, quindi spingere il coperchio della valvola fino a udire un "clic". Il coperchio della valvola deve aderire perfettamente all'interno del coperchio.



FUNZIONAMENTO

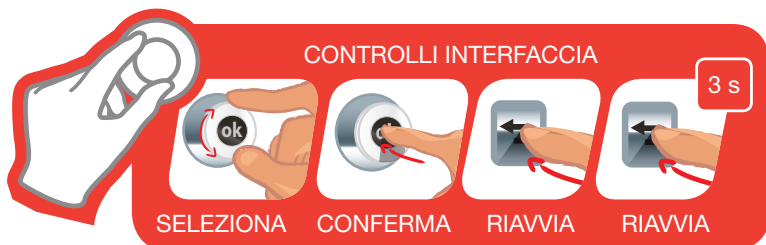
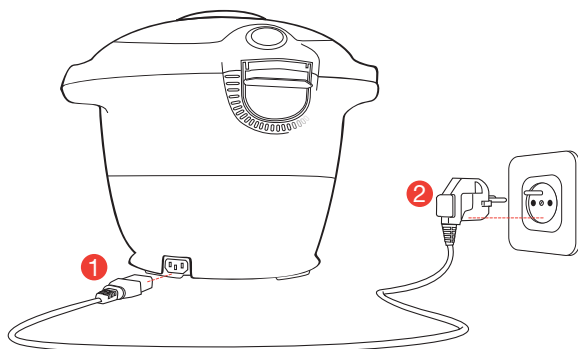
Alla prima accensione, apparirà il menu Impostazioni:



Selezionare il paese



Selezionare la lingua



USO

Non usare mai l'apparecchio senza la pentola di cottura.

Al primo utilizzo dell'apparecchio, la pentola potrebbe emettere un leggero odore. È un fenomeno normale.



APRIRE IL COPERCHIO

Per aprire il prodotto, ruotare la manopola di apertura/chiusura in modo da vedere il lucchetto aperto. Non cercare mai di forzare l'apertura del coperchio.



INSTALLARE IL RACCOGLI-CONDENSA

Verificare che il raccogli-condensa sia vuoto, quindi installarlo sul retro dell'apparecchio.



INSTALLARE IL SUPPORTO SOTTO IL CESTELLO VAPORE

Prendere il supporto tra pollice e indice per installarlo sotto il cestello vapore.



Posizionare quindi il recipiente nell'apparecchio, inserendo correttamente le impugnature nelle tacche.



INSERIRE LA PENTOLA NELL'APPARECCHIO

Pulire la parte inferiore della pentola di cottura. Verificare che la parte inferiore della pentola e la piastra riscaldante siano prive di residui alimentari o liquidi.



MENU IMPOSTAZIONI



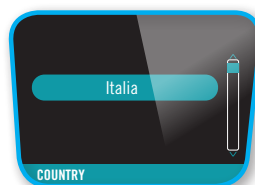
Nota: anche se i suoni sono disattivati, gli avvisi acustici rimangono attivi.



Selezionare
“lingua/paese”



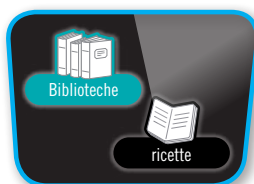
Selezionare la lingua



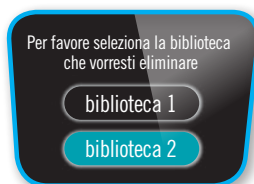
Selezionare il paese



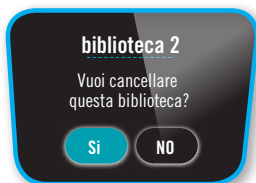
Selezionate “Eliminare
ricette”



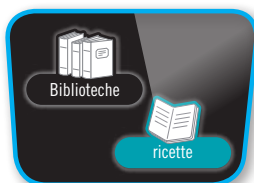
Selezionate “biblioteche”



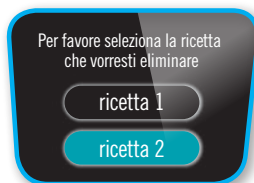
Selezionate
“biblioteca 2”



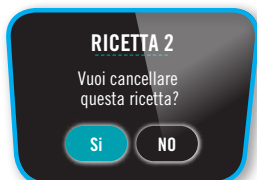
Desiderate eliminare
questa biblioteca?



Selezionate “ricette”



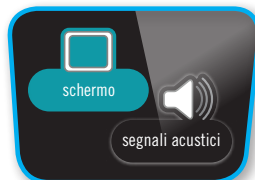
Selezionate “ricetta 2”



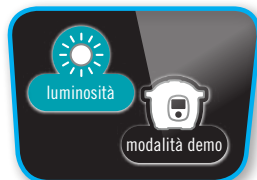
Desiderate eliminare questa ricetta?



Selezionare "display/suoni"



Selezionare "display"



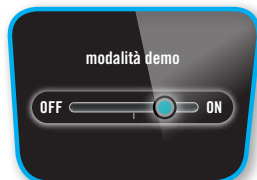
Selezionare "luminosità"



Regolare la luminosità



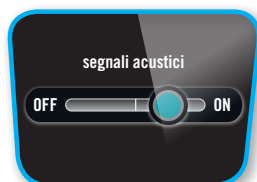
Selezionare "modalità demo"



Per attivare o disattivare la modalità Demo, inserire il codice: 3424



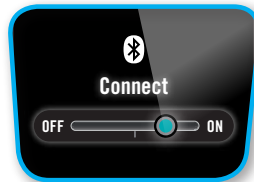
Selezionare "suoni"



Regolare il volume



Selezionate "connetti"



Attivate o disattivate la modalità "Connect"

Nota: la modalità DEMO permette di usare il prodotto senza riscaldarlo o pressurizzarlo.

MENU ON /OFF



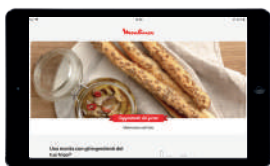
Selezionare e
confermare



Premere ON/OFF per spegnere l'apparecchio



CONNESSIONE



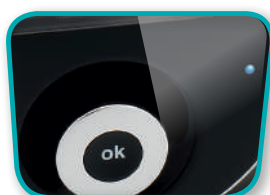
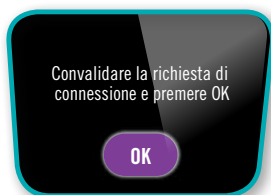
Scaricate l'applicazione **Il Cookeo** andando sull'App Store dal vostro tablet o smartphone.



Il vostro **COOK4ME + CONNECT** è funzionante, potete già utilizzare il vostro prodotto con le **150 ricette pre-programmate** anche senza l'applicazione.

Ogni volta che accendete il vostro **COOK4ME + CONNECT**, la spia blu lampeggia (in attesa della connessione), tranne nel caso in cui abbiate disattivato manualmente la funzione connetti (vedere il capitolo Regolazione).

In occasione del primo utilizzo, collegate il vostro prodotto al tablet seguendo le istruzioni sul vostro schermo.



Se la connessione è riuscita, la spia blu diventa fissa.

Problema di connessione:

Se la connessione non è riuscita, visualizzerete un messaggio di errore. Dovrete seguire le istruzioni sul vostro schermo per effettuare un nuovo tentativo di connessione.

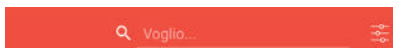
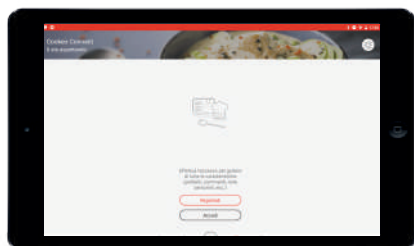
Attenzione: è possibile connettere un solo dispositivo per volta.

Per creare un account:

seguite le indicazioni sull'applicazione.

Barra di ricerca:

Inserite le vostre parole chiave nella barra di ricerca e accedete alla ricerca per filtro



N.B.: se non utilizzate il vostro COOK4ME ⊕ CONNECT per 30 minuti, questo si porrà in modalità stand-by e la connessione scadrà. Al termine dello stand-by la connessione si ripristinerà automaticamente.

Navigazione:

potete anche navigare tramite l'applicazione accedendo al menu:

- **Inspirazione**
- **Cerca**
- **Il mio universo**
- **Acquisti**

Dall'applicazione potete:

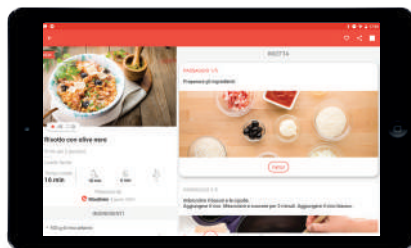
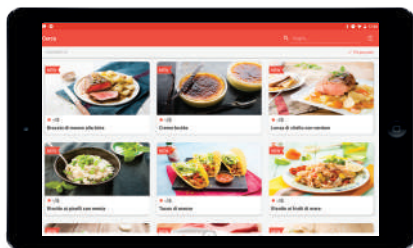
- vedere il procedimento step by step
- lanciare la ricetta step by step in interazione con il vostro COOK4ME ⊕ CONNECT



Preferiti



Biblioteche



Eventuali perdite di connessione non incidono assolutamente sulla cottura. COOK4ME ⊕ CONNECT rimane in ogni caso autonomo.

N.B. Potete avviare la cottura soltanto dal vostro COOK4ME ⊕ CONNECT, premendo il tasto OK (come indicato sull'applicazione).



MENU MANUALE MODALITÀ DI COTTURA

PRESSIONE

MENU MANUALE

Con il menu Manuale, la cottura è guidata manualmente. Selezionare la modalità di cottura: **cottura a pressione, cottura normale (lenta, bollitura, rosolatura), riscaldare o mantenere caldo.**



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "pressione"



AVVERTENZA

Inserire la pentola, quindi aggiungere gli ingredienti



Impostare il tempo di cottura



Selezionare l'avvio immediato o ritardato



AVVERTENZA

Chiudere e bloccare



L'apparecchio è in preriscaldamento



La cottura è iniziata



La cottura è terminata



È pronto!



MENU MANUALE MODALITÀ DI COTTURA

NORMALE

Con la modalità di cottura normale è possibile:

 **BASSO**

 **MEDIO**

 **ELEVATO**

a seconda del risultato desiderato. In queste modalità di cottura il coperchio rimane aperto.

Nota: il processo è identico, solo la temperatura è diversa



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "normale"



Selezionare la funzione desiderata



AVVERTENZA

Aprire il coperchio



AVVERTENZA

Inserire la pentola



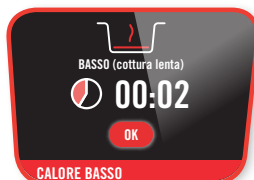
CALORE BASSO



L'apparecchio è in preriscaldamento



CALORE BASSO



CALORE BASSO



CALORE BASSO



Per arrestare la cottura, premere la freccia indietro: è possibile arrestare completamente la cottura o precedere alla cottura a pressione



MENU MANUALE MODALITÀ DI COTTURA

RISCALDAMENTO

Nota: il riscaldamento inizia e il tempo aumenta.



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "riscaldamento"



AVVERTENZA

Inserire la pentola



AVVERTENZA

Chiudere e bloccare il coperchio



riscaldamento

Inizia il riscaldamento.



Per interrompere



riscaldamento



Interrompere il riscaldamento?



riscaldamento

È pronto!



MENU MANUALE MODALITÀ DI COTTURA

MANTENIMENTO AL CALDO



Selezionare il menu "manuale"



Selezionare la modalità "mantenimento al caldo"



AVVERTENZA

Inserire la pentola



L'apparecchio è in preriscaldamento



La modalità mantenimento al caldo è iniziata



Per interrompere la modalità mantenimento al caldo, premere il pulsante Indietro e selezionare "sì"



MENU MANUALE MODALITÀ DI COTTURA

AVVIO RITARDATO (MODALITÀ COTTURA A PRESSIONE)



Alcuni alimenti non possono essere cotti in modalità Avvio ritardato (carne, pesce, latte, ecc.).

Il tempo di cottura può variare a seconda del volume all'interno del prodotto.

Nota: l'avvio ritardato è possibile anche nel menu Ingredienti (a seconda del tipo di ingredienti).



Selezionare
“avvio ritardato”



Selezionare l'ora
corrente



Selezionare l'ora di
termine della cottura



L'avvio ritardato è
programmato



MENU INGREDIENTI

MENU INGREDIENTI

Con il menu Ingredienti non è necessario inserire la modalità o il tempo di cottura: COOK4ME + CONNECT fornisce tutte le istruzioni per ogni tipo e peso di ingrediente: carne, pesce, verdura, frutta e cereali.



Selezionare il menu "ingredienti"



Selezionare Frutta e verdura



Selezionare "broccoli"



Selezionare la quantità di broccoli (min 300 g).



Seguire le istruzioni



Apparirà il tempo di cottura raccomandato



Selezionare "avvio immediato"



Avviare la ricetta



Seguire le istruzioni



Preriscaldamento



Avviare la cottura



Termine della cottura



È pronto!

RICETTA MANZO ALLA BOURGUIGNON

MENU RICETTE

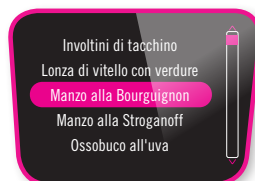
Con il menu ricette, scegliete tra 150 ricette salate e dolci suddivise in quattro categorie: **Antipasti/ Primi Piatti/ Secondo Piatti/ Dolci.**



Selezionare il menu
"ricette"



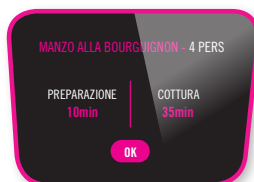
Selezionare il tipo di
ricetta



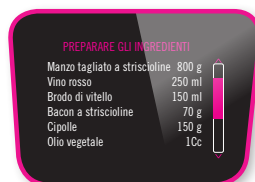
Selezionare una ricetta



Selezionare il numero
di persone



Visualizzare la ricetta



Preparare gli ingredienti

È possibile tornare al menu iniziale tenendo premuto il pulsante Indietro per 3 secondi.



Avviare la ricetta



Preriscaldamento



Seguire le istruzioni



MENU RICETTE

MENU RICETTE (CONTINUA)

ARRESTARE LA ROSOLATURA

SI

NO

MANZO ALLA BOURGUIGNON



Interrompere la
rosolatura



Aggiungere i liquidi.

OK

MANZO ALLA BOURGUIGNON



Seguire le istruzioni



ARRESTARE LA ROSOLATURA

SI

NO

MANZO ALLA BOURGUIGNON



Avviare la cottura



COTTURA

00:35

MANZO ALLA BOURGUIGNON



Tempo di cottura



FINE COTTURA

Attendere



MANZO ALLA BOURGUIGNON

Termine della cottura

BUON APPETITO!

Fare attenzione al vapore durante
l'apertura del coperchio



00:10

MANZO ALLA BOURGUIGNON

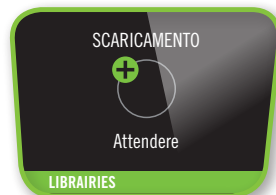
È pronto!



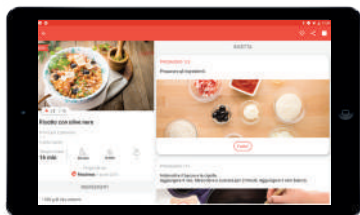
BIBLIOTECHE

SCARICARE RICETTE E PACCHETTI:

Puoi cliccare su  per inviare una ricetta al tuo COOK4ME  CONNECT, andrà direttamente nella lista "ricette" del tuo dispositivo. Quando un pacco è disponibile per vedere un logo  clicca sul testo corrispondente per scaricare il pacchetto. Sarà quindi visibile nella scheda "biblioteche" della tua COOK4ME  CONNECT.



Scaricamento in corso



N.B.: Potete arrestare in ogni momento lo scaricamento premendo il tasto "indietro" del COOK4ME  CONNECT.

Accedere alle biblioteche del vostro COOK4ME CONNECT:

potete ritrovare i pacchetti che avete scaricato. Lanciate le ricette dal vostro COOK4ME  CONNECT accedendo alla vostra biblioteca.



Selezionate
dal sotto-menu
"biblioteca"



Selezionate il pacchetto
di ricette desiderato



Selezionate Antipasti, Primi
Piatti, Secondo piatti or
Dolci, e scegliete la vostra
ricetta



INGREDIENTI



Carne

agnello
coniglio
maiale
manzo
pollame
vitello



pesci pesce

capesante
cozze
pesce
scampi



riso e cereali

bulgur
frumento
grano saraceno
orzo
quinoa
riso fine
riso integrale

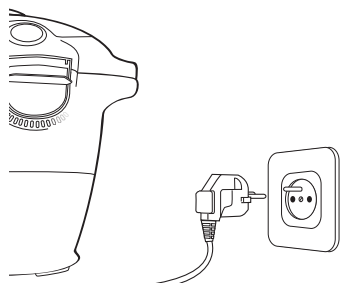


frutta/verdura

asparagi
barbabietole
broccoli
carote
cavoletti di Bruxelles
cavolfiore
cavolo
cavolo verde
fagiolini verdi
finocchi
funghi
lenticchie
mela
melanzane

patate
patate dolci
pare
peperoni
piselli
porro
rape
sedano
spinaci
zucchine

PULIZIA E MANUTENZIONE



Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente per pulirlo. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.



Dopo ogni utilizzo, rimuovere il raccogli-condensa e lavarlo accuratamente con acqua pulita o in lavastoviglie. Asciugarlo accuratamente. Riportarlo nella posizione originale.



È possibile lavare la pentola di cottura e il cestello vapore con acqua calda saponata o in lavastoviglie. Il corpo centrale dell'apparecchio deve essere pulito con un panno umido.

Dopo diversi lavaggi in lavastoviglie, l'esterno della pentola potrebbe scolorirsi. È possibile pulirlo con la parte ruvida di una spugna.



lavastoviglie, è necessario rimuovere il coperchio della valvola.

- 1.** Svitare il dado al centro del coperchio in metallo
- 2.** Rimuovere il coperchio in metallo
- 3.** Rimuovere il coperchio della valvola



LAVAGGIO IN LAVASTOVIGLIE

È possibile lavare il coperchio in metallo in lavastoviglie, senza rimuovere le valvole. Dopo il lavaggio, rimuovere la sfera e soffiare nel tubo per verificare che non sia bloccato. Asciugare accuratamente la sfera e il suo coperchio con un panno morbido.



Prima di reinserire la sfera, soffiare nel tubo per verificare che non sia ostruito.

LAVAGGIO A MANO

È possibile lavare il coperchio in metallo con acqua calda saponata. Rimuovere la sfera e pulirla accuratamente. Asciugare la sfera e il suo coperchio con un panno morbido.



Premere la parte interna della molla della valvola di sicurezza per verificare che non sia ostruita



Prima di rimuovere il coperchio interno, pulire la parte superiore della pentola di cottura. Pulire l'interno del coperchio in metallo dell'apparecchio con una spugna umida e verificare che l'asta manometrica sia posizionata correttamente e non sia ostruita. Risciacquare con acqua corrente e verificare la mobilità del perno di sicurezza.



Sostituire la guarnizione impermeabile almeno ogni tre anni. Questa operazione può essere effettuata in un centro di assistenza autorizzato



Non riporre l'apparecchio con il coperchio chiuso; lasciarlo aperto o socchiuso per evitare la formazione di odori sgradevoli.



In caso di immersione accidentale dell'apparecchio in acqua o se l'elemento riscaldante entra a contatto con acqua quando la pentola non è in posizione, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.



Trasportare l'apparecchio usando le due maniglie laterali. Per una maggiore sicurezza, verificare che l'impugnatura sia in posizione di chiusura. Per una maggiore sicurezza, verificare che il coperchio sia chiuso.



Pulire le superfici esterne del coperchio dell'apparecchio con una spugna umida. Pulire la valvola silenziatrice situata sul retro del coperchio.



Pulire la parte superiore della pentola di cottura con un panno umido. Pulire il raccogli-condensa con un panno umido. Risciacquare con acqua corrente e verificare la mobilità dell'asta di sicurezza.

Pulire la guarnizione sul coperchio di metallo con un panno umido, quindi risciacquarla accuratamente. Non usare oggetti appuntiti.

DISPOSITIVI DI SICUREZZA

La pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza.

Sicurezza all'apertura

- Se l'apparecchio è sotto pressione, l'asta manometrica è in posizione sollevata, bloccando l'apertura del coperchio. Non tentare mai di forzare l'apertura dell'apparecchio.
- In particolare, non intervenire sull'asta manometrica.
- Assicurarsi che la pressione interna sia diminuita (dalla valvola silenziatrice non esce più vapore) prima di tentare di aprire il coperchio.

Due dispositivi contro la sovrappressione

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza libera la pressione – consultare la sezione Pulizia e manutenzione a pagina 190.
- Secondo dispositivo: la guarnizione permette la fuoriuscita del vapore sul retro del coperchio.

Se uno dei dispositivi contro la sovrappressione si attiva:

Arrestare l'apparecchio.

Attendere che l'apparecchio si raffreddi completamente.

Aprirla.

Ispezionare e pulire la valvola di sicurezza, la sfera di decompressione e la guarnizione. Consultare la sezione Pulizia e manutenzione.

Se dopo l'ispezione e la pulizia il prodotto perde o non funziona più, portarlo presso un centro di assistenza autorizzato.

Regolazione della pressione

L'apparecchio regola la pressione attivando o disattivando l'elemento riscaldante.

Per limitare gli effetti dell'inerzia termica e migliorare la precisione della regolazione, occasionalmente la sfera di decompressione può attivarsi automaticamente per rilasciare brevemente del vapore.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il coperchio non si chiude.	Tra la pentola e la piastra riscaldante sono presenti corpi estranei.	Rimuovere la pentola e verificare che la piastra riscaldante, l'elemento centrale e la parte inferiore della pentola siano puliti. Verificare inoltre la mobilità dell'elemento centrale.
	L'impugnatura di apertura del coperchio non è posizionata correttamente.	Verificare che l'impugnatura del coperchio sia completamente aperta.
	Il coperchio in metallo e/o il dado di serraggio non sono installati correttamente o avvitati completamente.	Verificare di aver posizionato tutti gli elementi del coperchio in metallo e che il dado sia serrato.
L'apparecchio non si decompime.	Il coperchio della sfera non è posizionato correttamente.	Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente, quindi rimuovere il coperchio in metallo e posizionare correttamente il coperchio della sfera (fissarlo in posizione di chiusura).
Il coperchio non si apre dopo la fuoriuscita del vapore	L'asta manometrica è ancora in posizione sollevata.	Dopo aver verificato che non fuoriesca altro vapore e che la pentola sia completamente fredda, inserire uno stecchino nel foro situato tra l'impugnatura di apertura e la valvola silenziatrice. Fare attenzione al vapore rilasciato dopo aver inserito lo stecchino. Quando non fuoriesce più vapore, provare ad aprire l'apparecchio.
L'apparecchio non si pressurizza.	Verificare che la guarnizione, la valvola di sicurezza viola e l'asta manometrica siano pulite.	Pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni fornite nel manuale.
	Verificare che il coperchio sia bloccato e che la linea sia allineata correttamente con il lucchetto chiuso. Verificare che l'asta manometrica sia libera di muoversi e che sia pulita.	Verificare che l'asta manometrica sia libera di muoversi e che sia pulita.
	La sfera di decompressione non è posizionata correttamente o è sporca.	Verificare che la sfera sia posizionata correttamente e che il coperchio sia in posizione di chiusura. Pulire e asciugare la sfera e il suo coperchio.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
CODICI ERRORE	Codice 24: la pressione diminuisce durante la cottura a pressione. Codici 21 e 26: la pressione non aumenta.	Aggiungere del liquido nella pentola (acqua, brodo o salsa), 50-100 ml alla volta, e riavviare la ricetta.
Durante la cottura fuoriesce del vapore dai lati del coperchio (perdite).	La guarnizione del coperchio in metallo e/o i bordi della pentola sono sporchi.	Pulire i lati della pentola e la guarnizione con un panno umido. Non usare oggetti appuntiti.
	La guarnizione è usurata, danneggiata o deformata.	La guarnizione deve essere sostituita almeno ogni tre anni. Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
	I bordi della pentola sono danneggiati.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
	Il dado del coperchio in metallo non è abbastanza serrato.	Serrare il dado al centro del coperchio in metallo.
Fuoriesce dell'acqua dal retro dell'apparecchio.	Il raccogli-condensa non è in posizione o è troppo pieno.	Verificare che il raccogli-condensa sia posizionato correttamente sul retro dell'apparecchio e che il tubo di flusso non sia ostruito.
	Le valvole di sicurezza e/o le aperture sono ostruite.	Verificare che il raccogli-condensa non sia troppo pieno e che non siano presenti alimenti soggetti a espansione (consultare le istruzioni di sicurezza).
La spia non lampeggia o non si accende.	La spia non funziona o il coperchio non è completamente bloccato.	Verificare che l'apparecchio sia completamente bloccato. Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato se il problema persiste.
Il pannello di controllo non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente o è in modalità di standby.	Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato sia all'apparecchio che a una presa di corrente. Verificare che l'apparecchio non sia in standby premendo il pulsante OK.
	L'apparecchio è danneggiato.	Portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il coperchio in metallo non può essere rimosso, è bloccato.	Il coperchio della sfera sul coperchio in metallo non è posizionato correttamente.	Svitare il dado al centro del coperchio in metallo e premere il perno al centro del dado per rilasciare il coperchio e accedere al coperchio della sfera. Posizionare accuratamente sia la sfera che il coperchio in metallo.

KRUPS GARANZIA INTERNAZIONALE

 : www.krups.com

Questo prodotto è riparabile da KRUPS, durante e dopo il periodo di garanzia. Accessori, materiali di consumo ed altre parti possono essere sostituiti direttamente dall'utente oppure essere acquistati, se sono disponibili a livello locale, come descritto sul sito www.accessories.home-and-cook.com

La Garanzia

Questo prodotto è garantito da KRUPS (Indirizzi e dati sono inclusi nell'elenco dei paesi del presente manuale) contro qualsiasi difetto di fabbricazione dei materiali **durante 2 anni** dalla data di acquisto o di consegna.

La garanzia del produttore KRUPS è un ulteriore vantaggio che non pregiudica i diritti del consumatore.

La garanzia internazionale del produttore copre tutti i costi di ripristino di un prodotto difettoso secondo le sue specifiche originali per la riparazione, il lavoro e l'eventuale sostituzione delle parti difettose. E' facoltà di KRUPS proporre un prodotto sostitutivo equivalente o superiore invece di riparare il prodotto difettoso.

L'unico obbligo di KRUPS nella presente garanzia è limitato esclusivamente alla riparazione o sostituzione.

Termini ed Esclusioni

La Garanzia Internazionale si applica solo durante il periodo definito per i paesi elencati nella lista allegata ed è valida solo su presentazione della prova di acquisto. Il prodotto può essere restituito al rivenditore o ad un centro di assistenza autorizzato oppure può essere inviato per posta raccomandata dopo essere stato imballato nel modo corretto. L'elenco completo dei riparatori autorizzati in ogni paese, con dati completi, è disponibile sul sito KRUPS (www.krups.com), o chiamando il Servizio Consumatori specificato nella lista dei Paesi.

KRUPS non ha l'obbligo di riparare o sostituire un prodotto che non sia accompagnato dalla prova di acquisto. Questa garanzia non copre i danni derivanti da uso improprio quali : negligenza, mancata osservanza delle istruzioni d'uso e manutenzione, utilizzo di un voltaggio o frequenza irregolare rispetto a quanto specificato sulla targhetta segnaletica, o alterazione o riparazione non autorizzata del prodotto. Inoltre non comprende la normale usura o manutenzione o sostituzione di parti di consumo, o nei seguenti casi:

- Utilizzo d'acqua non adatta o parti di consumo non adatte
- Calcare (la decalcificazione deve essere fatta secondo le istruzioni riportate nel manuale)
- Entrata d'acqua, polvere e insetti nel prodotto (esclusi gli impianti specificamente destinati a intrappolare insetti)
- Danni causati da urti o sovraccarichi
- Incidenti dovuti a incendi, inondazioni, ecc ...
- Uso professionale o commerciale
- Danni causati per l'errato utilizzo di un voltaggio o frequenza come indicato sulla targhetta segnaletica o qualsiasi altra specifica locale
- Danni a parti in vetro o ceramica nel prodotto
- Danni causati da sovratensione elettrica

Questa garanzia non si applica ai prodotti con danni derivanti dall'uso improprio o esente da manutenzione, per problemi di confezionamento o di spedizione del prodotto da parte del suo proprietario.

Al fine di offrire il miglior servizio post vendita e migliorare costantemente la soddisfazione del cliente, KRUPS potrebbe spedire un questionario di gradimento a tutti i clienti che hanno fatto riparare/cambiare un prodotto in uno dei centri di assistenza KRUPS autorizzati.

La garanzia internazionale copre solo i prodotti KRUPS acquistati e utilizzati a fini domestici nei paesi elencati. Quando viene utilizzato in un paese diverso dal paese di acquisto:

- a) La garanzia internazionale KRUPS si applica solo se il prodotto è adatto a tutte le norme e gli standard locali, come la tensione, frequenza elettrica, il tipo di presa elettrica, non conformità con altri requisiti locali legali o qualsiasi altra specifica locale.
- b) La riparazione potrebbe richiedere più tempo se il prodotto non è commercializzato nel paese in cui deve essere effettuata la riparazione.
- c) Se il prodotto non può essere riparato nel paese di residenza, la garanzia internazionale KRUPS è limitata alla sostituzione con un prodotto equivalente o un prodotto alternativo di pari valore, se possibile.

Diritti del Consumatore

Questa garanzia internazionale KRUPS non pregiudica nè i diritti legali di cui godono tutti i consumatori a livello locale, che non possono essere esclusi o limitati, nè i diritti legali nei confronti del rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto. Questa garanzia dà specifici diritti legali e il consumatore può anche beneficiare di diritti speciali a seconda del Paese. Il consumatore può avvalersi di tali diritti a sua discrezione.

Questo documento vale come riferimento per qualsiasi reclamo che rientri nelle condizioni di garanzia indicate

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully.

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY.

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

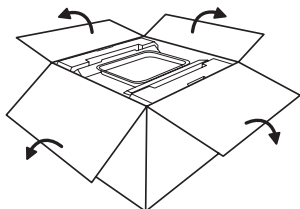
**Environment protection first!**

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered.



- ➔ Leave it at a local civic waste collection point.

BEFORE USE



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



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



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



CLEAN THE DIFFERENT COMPONENTS

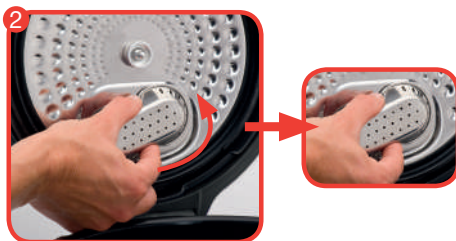
1. Cooking pot
2. Metal lid
3. Valve cover
4. Condensation trap
5. Steam basket
6. Decompression ball

HOW TO DISASSEMBLE AND REASSEMBLE THE LID



HOW TO DISASSEMBLE THE METAL LID:

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



HOW TO TAKE THE VALVE COVER OFF:

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



ACCESSING THE DECOMPRESSION BALL:

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



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

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



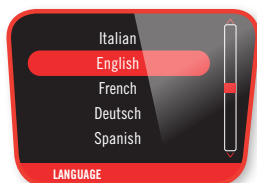
PUTTING THE VALVE COVER BACK:

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



OPERATION

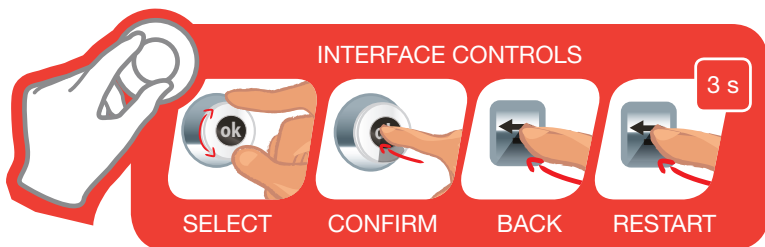
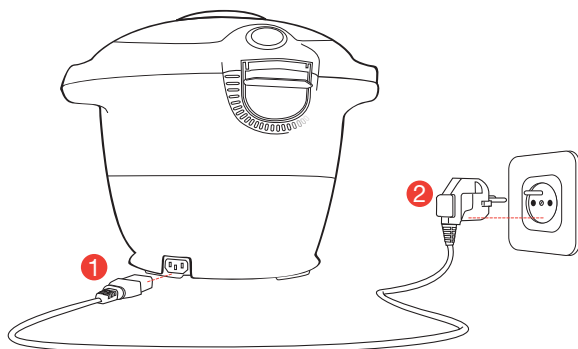
When turning on for the first time,
you will access the settings menu:



Select your language



Select your country



USE

Never use the appliance without the cooking pot.

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



OPENING THE LID:

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



INSTALLING THE CONDENSATION TRAP:

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



INSTALLING THE STAND UNDER THE STEAM BASKET:

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



POSITIONING THE POT IN THE APPLIANCE:

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

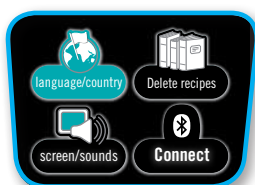


Then install the pot in the appliance by positioning the bowl handles into the slots.

SETTINGS MENU



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



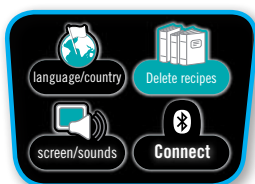
Select "language/
country"



Select your language



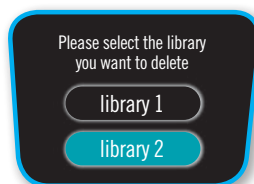
Select your country



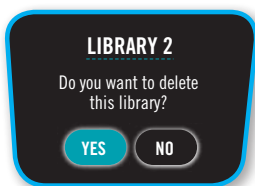
Select "delete libraries"



Select "libraries"



Select "library 2"



Do you want to delete
this library?



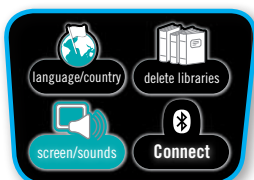
Select "recipes"



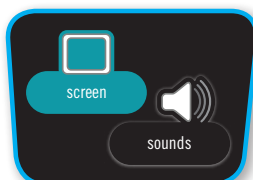
Select "recipe 2"



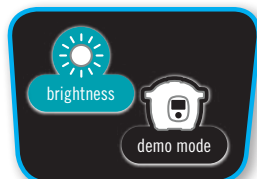
Do you want to delete this recipe?



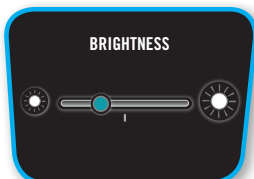
Select "screen/sounds"



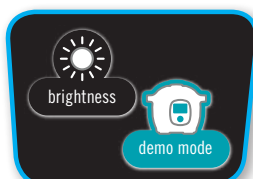
Select "screen"



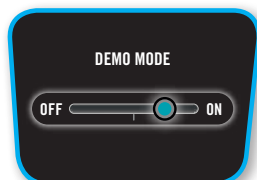
Select "brightness"



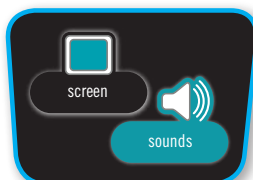
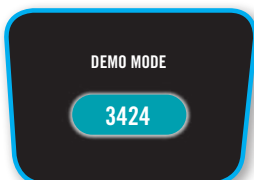
Adjust the light



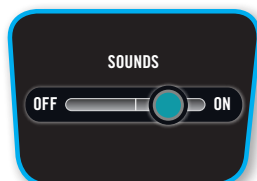
Select "demo mode"



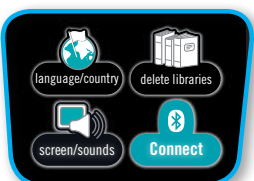
To activate or deactivate the demo mode, please enter the code: 3424



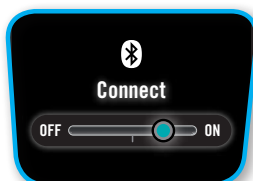
Select "sounds"



Adjust the volume



Select "Connect"



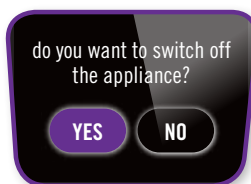
Activate or deactivate the connect mode (Bluetooth, BLE)

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

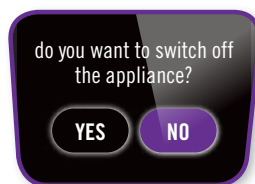
MENU ON /OFF



Select and confirm



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





CONNECTION

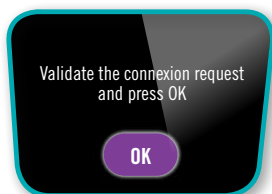


Download the **Cookeo** app (on the App Store and on Google Play) via your tablet or mobile.



Your **COOK4ME + CONNECT** is operational, you can now use your appliance with the **150 pre-programmed recipes** even without the app.

When you turn on your **COOK4ME + CONNECT**, the blue light will start flashing (awaiting connection), unless you manually deactivate the co connect function (See "Settings" chapter).



If the connection is successful, the light will stay blue.

Connecting problem:

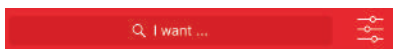
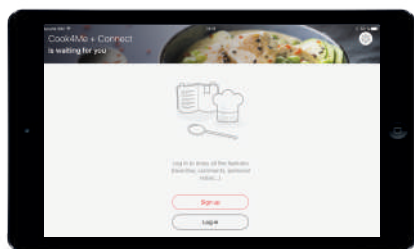
If the connection failed, you will see an error message. Follow the instructions on your screens to establish a new connection.

Creating an account:

Follow the instructions on the app.

Search bar:

Type the key words in the search bar and access the search filter.



N.B.: if you don't use your COOK4ME ⊕ CONNECT for 30 minutes, it will switch to stand-by mode and the connection will be lost. When exiting stand-by mode, it will automatically re-connect.

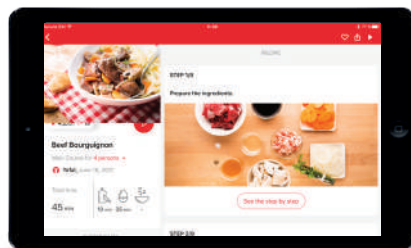
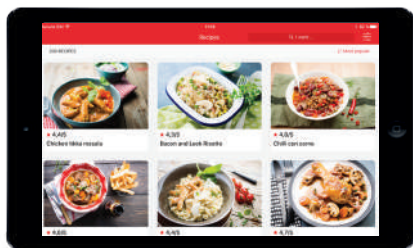
Browsing:

You can also browse via the app by accessing the Menu:

- Inspiration
- Search
- My universe
- Shopping

From the app, you can either:

- view the step by step
- launch the recipe step by step in interaction with your **COOK4ME ⊕ CONNECT**



The cooking continues even if you do not have connection.

N.B.: you can start the cooking from your COOK4ME ⊕ CONNECT connect by pressing the OK button (as instructed on the app).



MANUAL MENU (COOKING MODE)

PRESSURE

MANUAL MENU:

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



Select the
"manual" menu



Select the
"Pressure Cooking" mode



WARNING

Insert the pot then
add the ingredients



PRESSURE COOKING



Set the cooking time



PRESSURE COOKING

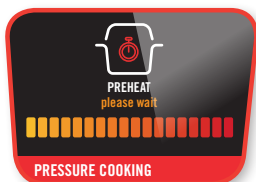


Select immediate or
delayed start



WARNING

Close and lock



PRESSURE COOKING

The appliance is
preheating



PRESSURE COOKING

Cooking has started



PRESSURE COOKING

12:20

Cooking has finished



PRESSURE COOKING

It's ready to try!



MANUAL MENU (COOKING MODE)

REGULAR

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

 **Gentle cooking**

 **Simmering**

 **Browning**

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

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



Select the
“manual” menu



Select the
“classic cooking” function



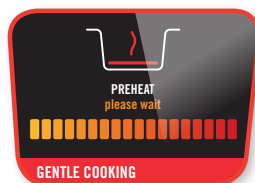
Select the
desired function



Open the lid



Insert the pot



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



MANUAL MENU (COOKING MODE)

REHEAT

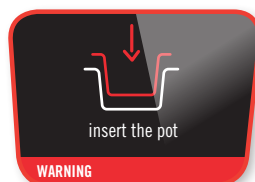
N.B.: Reheating starts and the time increases.



Select the
"manual" menu



Select the
"reheat" mode



Insert the pot



Close and lock the lid



Reheating has started



to interrupt



Do you want to stop
reheating?



It's ready to try!



MANUAL MENU (COOKING MODE)

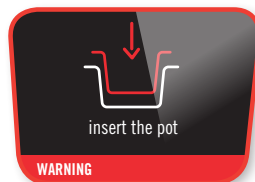
KEEP WARM



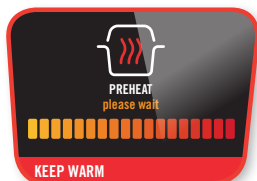
Select the
“manual” menu



Select the
“keep warm” function



Insert the pot



The appliance is
preheating



The keeping warm
function has started



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



MANUAL MENU (COOKING MODE)

DELAYED START (PRESSURE COOKING)



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



Select "delayed start"



Select the current time



Select the end of
cooking



Delayed start is
programmed



INGREDIENTS MENU

INGREDIENTS MENU:

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



Select the
“ingredients” menu



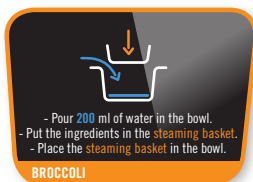
Select
fruit & vegetables



Select broccoli



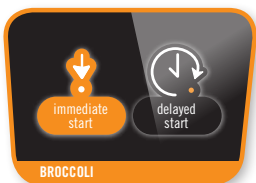
Select the required quantity
of broccoli (min 300 g)



Follow the instructions



The recommended cooking
time is displayed



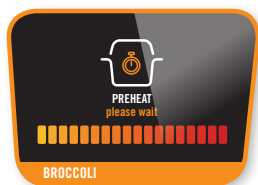
Select
“immediate start”



Start the recipe



Follow the instructions



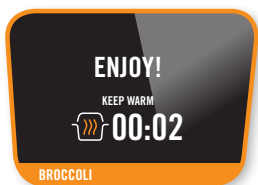
Preheat




 Start cooking



End of cooking



It's ready to try!

BEEF BOURGUIGNON RECIPE

RECIPE MENU:

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



Select the recipe menu



Select the type of recipe



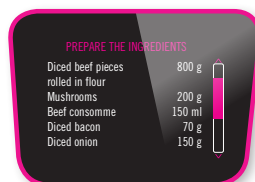
Select a recipe



Select the number of people



Show recipe

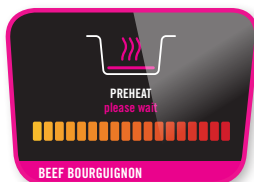


Prepare the ingredients

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



Start the recipe



Preheating



Follow the instructions



RECIPE MENU

RECIPE MENU: (CONTINUATION)



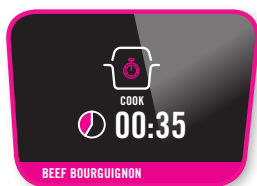
Stop browning



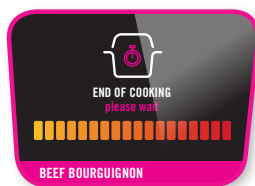
Follow the instructions



Start the cooking



Cooking time



Cooking has finished

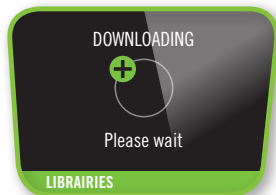


It's ready to try!



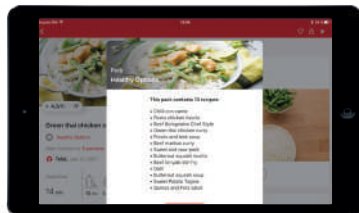
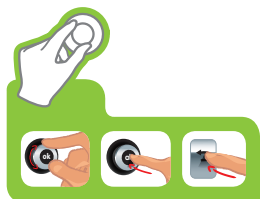
LIBRARIES

DOWNLOADING RECIPE AND PACK:



Once your app is connected to your COOK4ME ⊕ CONNECT, you can click on  to send a recipe on your appliance, then you will be able to find it in the list of "recipes". When a pack is available you will see a  logo on the recipe, you can click on the corresponding text to download the pack. It will be visible in you COOK4ME ⊕ CONNECT « libraries »

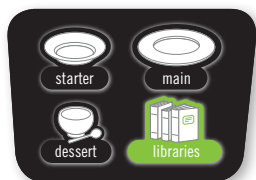
Download in progress



N.B.: You can stop the transfer at any time by pressing the return button on COOK4ME ⊕ CONNECT.

ACCESS THE LIBRARIES:

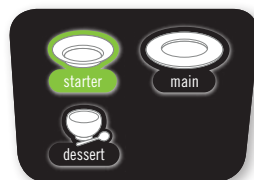
You can find your downloaded packs. Launch your recipes from your COOK4ME ⊕ CONNECT by accessing your library.



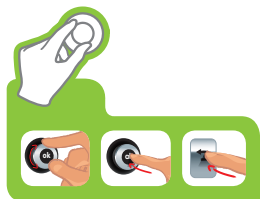
Select the
"libraries" sub-menu



Select the desired
theme



Select "starter", "main"
or "dessert" and
choose your recipe





INGREDIENTS



meat and chicken

beef
chicken
lamb
pork



fish & shellfish

cod
fish
king prawns (raw)
mussels
scallops



rice & cereals

brown rice - Basmati
bulgar wheat
quinoa
white rice - Basmati
white rice - long grain

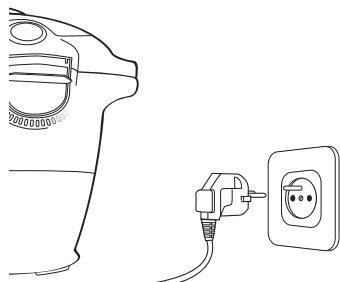


vegetables / fruits

apples
asparagus
aubergines
beetroot
broccoli (florets)
Brussels sprouts
butternut squash
cabbage (green)
cabbage (red)
carrots
cauliflower (florets)
celery
courgettes
green beans (whole)

green lentils
leeks
mushrooms
parsnips
pears
peas (frozen)
pepper (any colour)
potatoes (new)
potatoes (old)
runner beans
spinach
swede
sweet potatoes
turnips

CLEANING MAINTENANCE



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



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

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



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



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

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



CLEANING IN THE DISHWASHER:

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

CLEANING BY HAND:

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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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

SAFETY FEATURES

Your pressure cooker contains several safety features:

Safety When Opening:

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

Two Overpressure Safety Features:

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

If one of the overpressure safety features is triggered:

Turn off your appliance.

Let your pressure cooker completely cool down.

Open it.

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

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

Regulating your appliance:

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

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

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

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

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

TROUBLESHOOTING TIPS FOR USB MODELS

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

KRUPS INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : www.krups.com

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

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

The Guarantee:

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

Conditions & Exclusions:

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

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

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

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

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

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

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

Consumer Statutory Rights:

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

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

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

