

# KRUPS

COOK4ME+ connect 



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

Integriertes Heizelement

Der Betriebsdruck wird 4 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

Built-in heating

The operational pressure is achieved 4 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

Chauffage intégré

La pression de régulation est atteinte 4 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

Riscaldamento integrato

La pressione di regolazione viene raggiunta 4 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 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.**

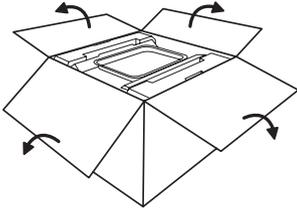
- Verwenden Sie nur Ersatzteile aus einem zugelassenen Kundendienstcenter.
- Die Garantie gilt nicht für abnormalen Verschleiß des Garbehälters.
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam, bevor Sie Ihr Gerät das erste Mal in Gebrauch nehmen. Bei Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt der Hersteller 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

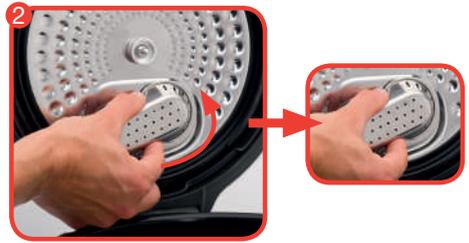
1. Kochbehälter
2. Metalldeckel
3. Ventilabdeckung
4. Kondenswasserschale
5. Dampfeinsatz
6. Dekompressionskugel

# 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  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 . Verschließen Sie die Kugelabdeckung so, dass die Markierung dem Piktogramm „geschlossen“  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

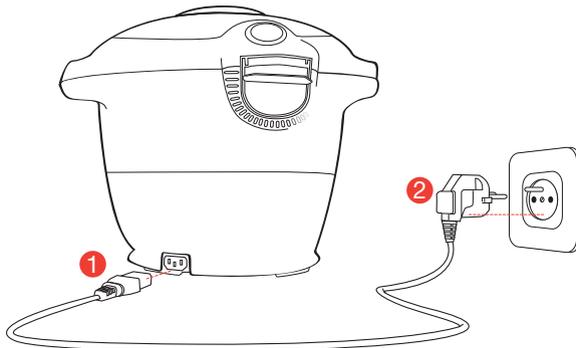
Beim ersten Anschalten öffnet sich  
das Menü Einstellungen:



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»



Möchten Sie dieses Rezept löschen?

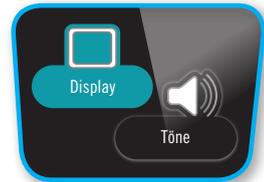
JA NEIN



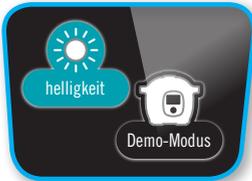
Möchten Sie diese Rezepte wirklich löschen?



Wählen Sie die Einstellung «Anzeige/Ton»



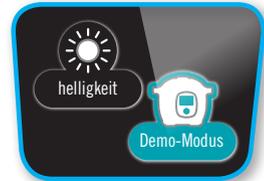
«Anzeige» auswählen



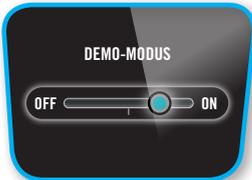
Wählen Sie «Helligkeit»



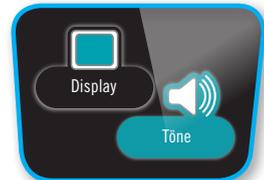
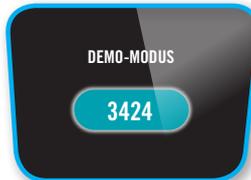
Stellen Sie die Helligkeit ein



Wählen 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+** ist betriebsbereit, Sie können es bereits für **150 vorprogrammierte Rezepte** einsetzen, auch ohne die App.

Wenn Sie Ihr **Cook4me+**, 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.

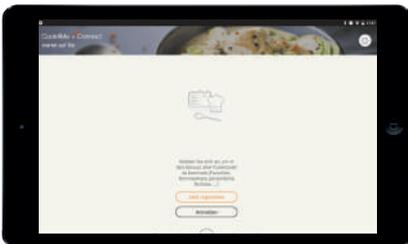
Achtung: Es ist jeweils nur eine Verbindung möglich.

**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+ 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:

- **Aktuelles**
- **Suche**
- **Meine Welt**
- **Einkaufen**

### Mit der App können Sie:

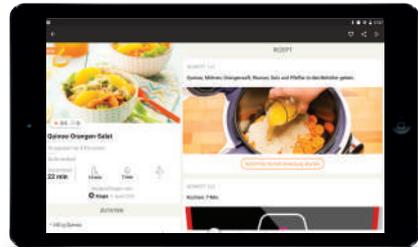
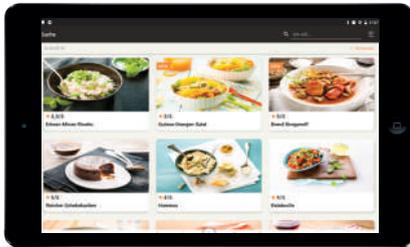
- die Schritt-für-Schritt-Anleitung ansehen
- das Rezept Schritt für Schritt zusammen mit Ihrem **Cook4me+** umsetzen



**Favoriten**



**Bibliotheken**



Ein Verbindungsabbruch hat keine Auswirkung auf den Garvorgang. Cook4me+ funktioniert stets eigenständig.

Bitte beachten Sie: Sie können den Garvorgang nur von Ihrem Cook4me+ 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



Stellen Sie die Gardauer ein



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



WARNHINWEIS

Schließen und verriegeln Sie den Deckel des Gerätes



Der Vorwärmvorgang läuft



Der Kochvorgang läuft



Der Kochvorgang ist abgeschlossen



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.

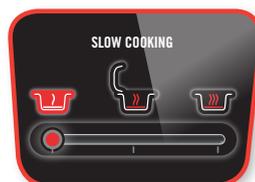
Anmerkung: Der Vorgang ist der gleiche, nur die Temperaturen sind unterschiedlich.



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“



Setzen Sie den Behälter ein



Schließen und verriegeln Sie den Deckel



Der Aufwärmvorgang läuft



Zum Unterbrechen



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



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!



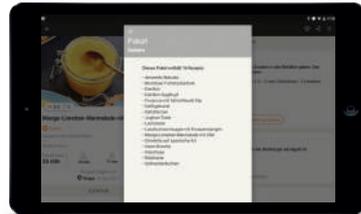
# BIBLIOTHEKEN

## HERUNTERLADENREZEPT UND PAKETE:

Sobald Ihre App mit Ihrem Cook4me verbunden ist. Sie können auf  klicken, um Ihr Rezept an Ihr Cook4me 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 „Bibliotheken“ zu sehen sein.



Das Rezeptpaket wird heruntergeladen



Hinweis: Sie können den Downloadvorgang jederzeit abbrechen, indem Sie die Zurück-Taste Ihres Cook4me+ drücken.

## Zugang zur Rezeptsammlung auf Ihrem Cook4me+:

Sie können Ihre heruntergeladenen Rezeptpakete ganz einfach wiederfinden. Gehen Sie zu Ihrer gespeicherten Rezeptsammlung und starten Sie die Zubereitung Ihrer Gerichte auf Ihrem Cook4me+.



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

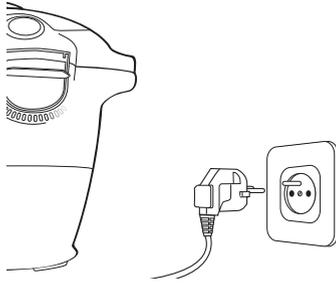
Buchweizen  
Bulgur  
Gerste  
Hirse  
Quinoa  
Weißer Reis  
Weizen  
Wildreis



Gemüse & Obst

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

## 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 Metalldeckel 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 Metalldeckel 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 Metalldeckels 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](http://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](http://www.accessories.home-and-cook.com) erworben werden. Für Bestellungen aus der Schweiz verwenden Sie bitte die Internetseite [www.krups.com](http://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 eingeschickt werden. Die Adressen der autorisierten Servicestellen eines Landes finden Sie auf den KRUPS Webseiten ([www.krups.com](http://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 Zubehörteilen
- 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

