

Moulinex[®] cookeo touch



Cookeo
Application



Moulinex
YouTube




Moulinex
Facebook



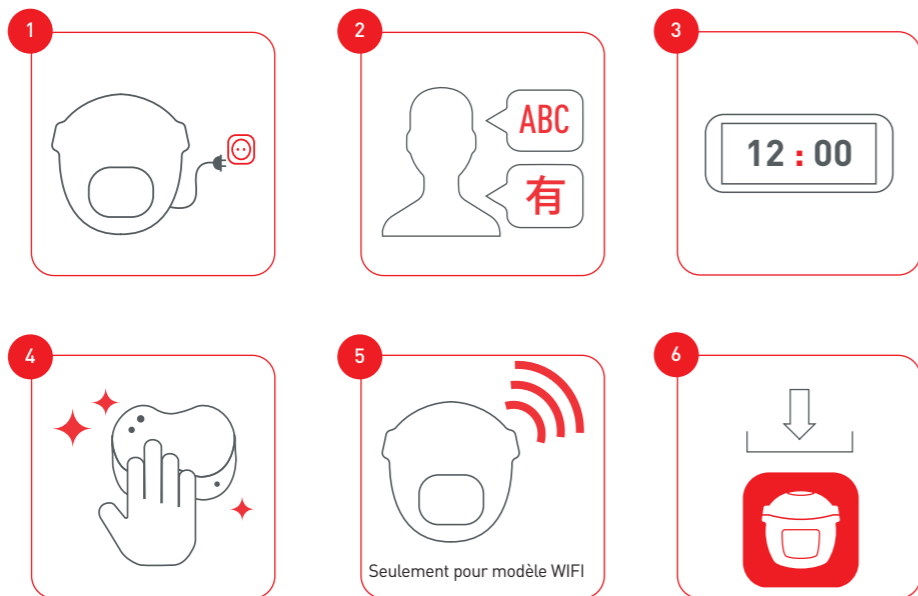
Moulinex
Instagram





FR.....	2
EN	32
NL	62
IT	92
PT.....	122
ES.....	152
DE	182

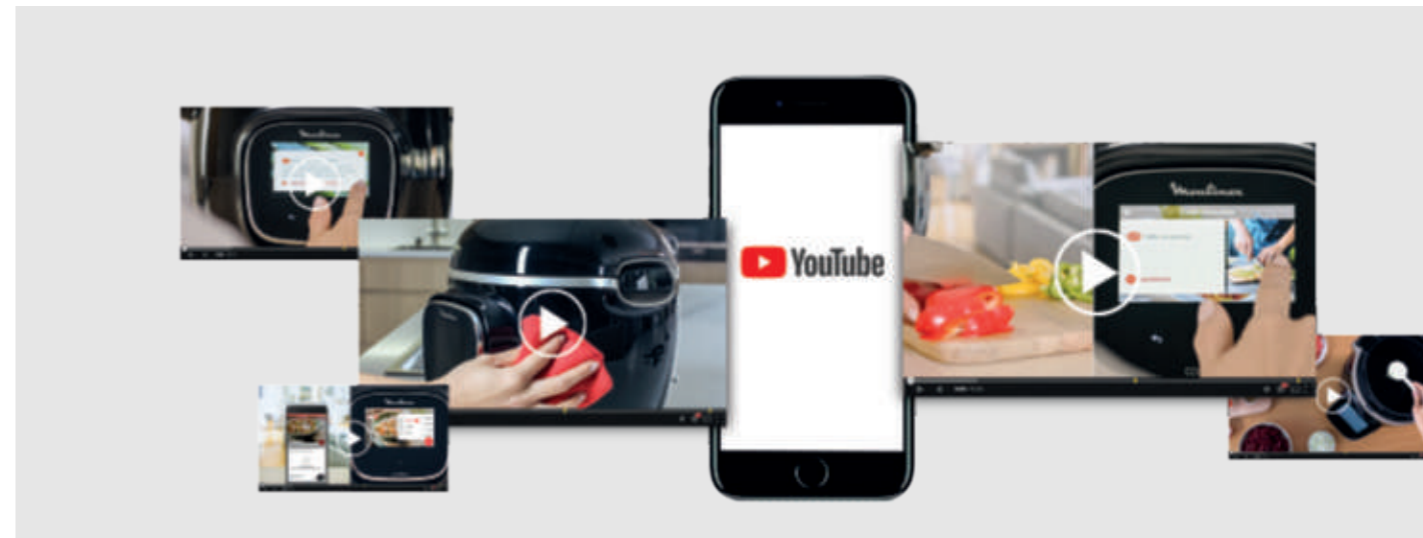
Suivez ces 6 étapes avant de concocter votre première recette



Veillez connecter et mettre à jour votre Cookoo Touch Wifi avant la première utilisation



Découvrez de nombreux tutoriels sur la chaîne YouTube Moulinex
Pour vous accompagner tout au long de l'expérience



Et rejoignez le mouvement Cookeo



Application
Cookeo



Facebook
Moulinex



Instagram
Moulinex

Contenu de la notice

Découvrez votre cookeo touch.....	6
Nettoyez votre cookeo touch	10
Installez votre panier vapeur.....	14
Cuisinez facilement	16
Maîtrisez les cuissons.....	17
Prenez les commandes	18
Les fonctions de votre cookeo touch.....	21
Personnalisez votre cookeo touch.....	22
Les dispositifs de sécurité.....	23
Les solutions en cas de problème.....	25
Les codes erreurs de votre cookeo touch	29

En cuisine avec votre cookeo touch.
Cookeo touch vous aide pour tous vos repas.

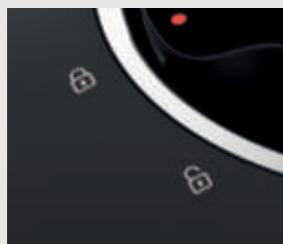


Avec mon cookeo touch, je cuisine vite et bien.
Il me donne plein d'idées recettes à faire en peu de temps.
Le **cookeo touch** a un grand écran tactile pour montrer chaque étape.
Le **cookeo touch** cuit tout seul les repas.

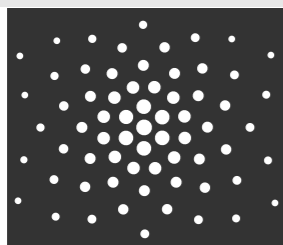
Découvrez votre cookeo touch



Poignée
d'ouverture /
fermeture
du couvercle



Repère visuel
d'indication
de fermeture



Indicateur
lumineux
selon modèle



Récupérateur
de condensation
à l'arrière



Valve silencieuse



Poignée
de transport



Cuve de cuisson
à l'intérieur



Écran tactile
inclinable



Bouton retour

Start
•
Stop

Bouton
marche/arrêt
et sortie de veille



**Avant de commencer
à cuisiner :**

- **enlevez tous
les autocollants,**
- **lisez les instructions.**

Nettoyez votre cookeo touch

Il y a 5 étapes à suivre avant votre première utilisation et après chaque recette.



Étape 1 - le cookeo touch

Nettoyez le cookeo touch avec un chiffon humide.



Étape 2 - l'écran tactile

Nettoyez l'écran tactile avec un chiffon doux et humide. Ne pas utiliser de gratte-éponge pour ne pas rayer l'écran tactile.



Étape 3 - la cuve de cuisson

Pour nettoyer la cuve, vous pouvez :

- mettre la cuve au lave-vaisselle, ou
- laver la cuve à l'eau chaude et savonneuse.

Si la cuve devient blanchâtre à l'extérieur, vous pouvez utiliser le gratte-éponge.



Étape 4 - le récupérateur de condensation

Après chaque utilisation :

- nettoyez le récupérateur de condensation à l'eau claire ou au lave-vaisselle,
- séchez le récupérateur de condensation,
- pensez à remettre le récupérateur de condensation sur le cookeo touch.

Nettoyez votre cookeo touch

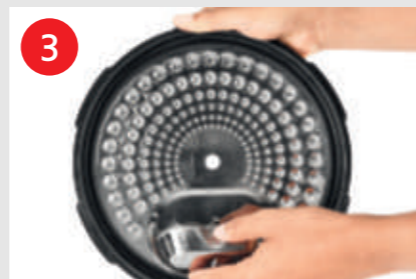
Étape 5 - le couvercle



1 Dévissez l'écrou au centre.



2 Retirez le dessous du couvercle en tirant vers vous.



3 Retirez le cache sous le couvercle.



4 Démontez le cache de la bille et retirez la bille.



5 Vérifiez la mobilité de :

- la tige de verrouillage,
- la soupape de sécurité.



Nettoyez le couvercle du cookeo touch et toutes les pièces du couvercle à l'eau claire ou au lave-vaisselle.

Installez votre panier vapeur

Lavez le panier vapeur à l'eau chaude et savonneuse.
Rincez et séchez correctement le panier vapeur.

Comment installer le panier vapeur ?



1
Retournez votre panier vapeur.



2
Pincez le trépied entre le pouce et l'index pour le positionner dans les encoches.



3
Remettez le panier vapeur à l'endroit. Installez le panier vapeur dans la cuve du cookeo touch à l'aide des poignées.

C'est parti !



Lors de la première utilisation de votre cookeo touch, la cuve du cookeo touch peut dégager une légère odeur. C'est une situation normale.



Pour cuisiner en toute sécurité, posez votre cookeo touch sur une surface plane et sèche.

Branchez votre cookeo touch.

Cuisinez facilement



Dans le **menu recettes**, visible sur l'écran tactile, il y a 250 recettes :

- d'entrées,
- de plats,
- ou de desserts.

Les recettes sont délicieuses et rapides à faire.

Selon votre modèle, vous pouvez connecter votre cookeo touch au Wi-Fi pour découvrir plus de recettes.



Maîtrisez les cuissons



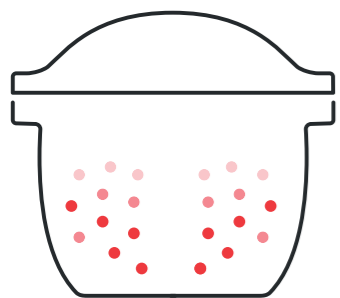
Avec le **menu ingrédients** vous pouvez cuire les aliments sans vous soucier du mode de cuisson et du temps de cuisson.

Le cookeo touch donne toutes les informations nécessaires selon le poids et le type d'ingrédients.

Prenez les commandes

Avec le mode manuel vous pouvez choisir le mode et le temps de cuisson pour votre préparation.

Les différents modes de cuisson :



Pression

Position couvercle : fermé et verrouillé.

Intensité de cuisson

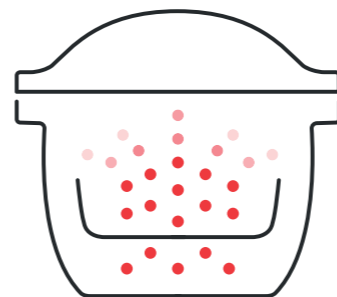
Basse : pour cuire rapidement les ingrédients fragiles.

Haute : pour cuire rapidement tous les ingrédients.

Express : pour cuire très rapidement les ingrédients.

Mode différé : Possible.

Le mode différé permet de démarrer la cuisson plus tard.



Vapeur

Utiliser le panier vapeur.

Position couvercle : fermé et verrouillé.

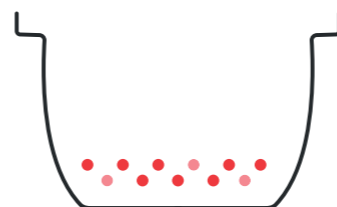
Intensité de cuisson

Douce : pour cuire les ingrédients fragiles.

Boost : pour cuire très rapidement

tous les ingrédients.

Mode différé : Possible.



Rissoler

La cuve chauffe par le bas comme dans une poêle.

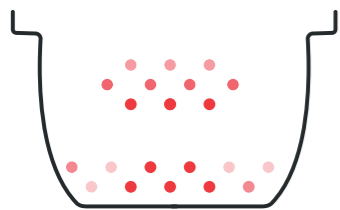
Position couvercle : ouvert et relevé.

Intensité de cuisson

Douce : pour dorer les ingrédients fragiles.

Moyen : pour dorer et faire croustiller tous les ingrédients.

Fort : pour dorer et faire croustiller rapidement tous les ingrédients.



Mijoter

La cuve chauffe par le bas comme dans un faitout.

Position couvercle : ouvert et relevé.

Intensité de cuisson

Douce : cuisson lente et douce.

Moyen : cuisson lente.

Fort : cuisson moyenne.



Maintenir au chaud

Le cookeo touch garde les plats au chaud jusqu'au repas.

Position couvercle : Possible ouvert ou fermé.



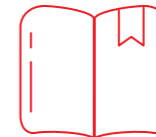
Réchauffer

Le cookeo touch réchauffe les plats pour qu'ils soient à la bonne température.

Position couvercle : Possible ouvert ou fermé.

Les fonctions de votre cookeo touch

Selon le modèle de votre cookeo touch, vous pouvez avoir des fonctions pratiques.



La fonction

« Carnet de recettes » :

Vous pouvez constituer plusieurs carnets de recettes.

Exemples :

- Les recettes de Paul
- Mes desserts préférés



La fonction

« Dans mon frigo » :

Indiquer les ingrédients présents dans votre frigo, le cookeo touch va trouver une recette adaptée.

*Selon modèle

Personnalisez votre cookeo touch

Avec le menu « Paramètres », vous pouvez :

- régler la luminosité,
- selon le modèle, régler le son,
- selon le modèle, regarder la démonstration,
- comprendre la connectivité du cookeo touch.



Ceci est un QR Code. En lisant le QR code avec la caméra de votre smartphone, ou avec une application spéciale, vous pouvez accéder à la playlist cookeo touch sur YouTube.

Ouvrir  et scanner


Les dispositifs de sécurité

Le cookeo touch contient plusieurs dispositifs de sécurité.

Sécurité à l'ouverture :

La tige de verrouillage est un système de sécurité qui verrouille automatiquement le cookeo touch dès qu'il est en pression.



Le cookeo touch est verrouillé quand le logo  apparaît sur l'écran tactile.

Ne pas ouvrir le cookeo touch quand il est verrouillé.

Attendre que la pression intérieure retombe avant d'ouvrir le couvercle.

La pression intérieure est retombée quand il n'y a plus de vapeur qui sort par la valve.

Sécurité en cas de surpression :

En cas de surpression, le cookeo touch peut libérer automatiquement la pression par la soupape de sécurité.



Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

- débrancher le cookeo touch,
- laisser refroidir complètement le cookeo touch,
- ouvrir le cookeo touch,
- vérifier et nettoyer :
 - la soupape de sécurité,
 - la bille de décompression,
 - le joint.



Si votre cookeo touch fuit toujours ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service Agréé.

Un Centre de Service Agréé est un centre de réparation validé par Moulinex.

Régulation du cookeo touch :

Lors de la cuisson sous pression, le cookeo touch peut relâcher un petit peu de vapeur. Cela sert à réguler automatiquement la pression.



Couvercle du cookeo touch

Le couvercle métallique doit être utilisé uniquement avec le cookeo touch.



Le couvercle métallique ne doit pas être utilisé pour d'autres appareils.

Le couvercle du cookeo touch est facile à reconnaître grâce à la soupape de sécurité de couleur rouge.

Les solutions en cas de problème

Avec le cookeo touch vous pouvez rencontrer différents problèmes.

Le couvercle ne ferme pas :

- Il peut y avoir quelque chose entre la cuve et la plaque chauffante.
Retirez la cuve pour voir si tous les éléments sont propres :
 - la plaque centrale,
 - l'élément central,
 - le dessous de la cuve.**Vérifier aussi que l'élément central à une bonne mobilité.**

- Si la poignée d'ouverture du couvercle n'est pas sur la bonne position.
Vérifier que la poignée d'ouverture soit complètement ouverte.
- Si le couvercle en métal n'est pas installé correctement.
Vérifier que tous les éléments du couvercle en métal sont bien positionnés.
- Si la cuve est déformée après un choc ou une chute.
La cuve doit être changée dans un Centre de Service Agréé.

Le cookeo touch ne monte pas en pression

et de la vapeur s'échappe anormalement du cookeo touch :

- Si le joint d'étanchéité est sale ou abimé.
Vérifier que le joint d'étanchéité soit propre et en bon état.

Le joint d'étanchéité doit être changé tous les 3 ans, dans un Centre de Service Agréé.

- Si le couvercle intérieur est manquant ou pas assez vissé.
Vérifier que l'écrou central sous le couvercle en métal soit bien serré.

- Si la tige de verrouillage est sale ou si le joint est manquant.
Nettoyer la tige de verrouillage en suivant les instructions.

La tige de verrouillage doit pouvoir monter et descendre correctement.

Vérifier que le joint soit bien placé sur la tige de verrouillage.

- Si la bille de décompression est mal positionnée ou sale.
Vérifier que la bille soit bien placée et que le cache-bille soit en position verrouillée. Nettoyer et sécher la bille et son support.

- Si le bord de la cuve est abimé ou sale.
Nettoyer la cuve. Vérifier que la cuve soit en bon état.

Le cookeo touch ne décompresse pas :

- Si le cache-bille n'est pas à sa place : laisser le cookeo touch refroidir complètement, retirer le couvercle en métal, mettre correctement le cache-bille.

L'eau coule derrière le cookeo touch :

- Si le récupérateur n'est pas en place ou si il déborde.

Vérifier que le récupérateur soit bien placé derrière le cookeo touch.

- Si la cuve est trop remplie.
Vérifier que le volume maximum soit respecté.
- Si on utilise certains ingrédients comme :
 - la crème,
 - le vin,
 - ou le lait.**Respecter la quantité indiquée dans la recette.**

Ces ingrédients peuvent provoquer des débordements.

Le couvercle ne s'ouvre pas quand la vapeur est libérée :

- La tige de verrouillage est toujours en position haute.
Vérifier que la vapeur soit bien sortie et attendre que le cookeo touch soit complètement froid.

Le voyant de la poignée du couvercle ne s'allume plus :

- La LED ne fonctionne plus.
Amener votre appareil dans un Centre de Service Agréé.

L'écran ne s'allume pas :

- Le cookeo touch n'est pas branché.
Vérifier que le cookeo touch soit correctement branché à la prise.
- Le cookeo touch est en veille.
Appuyer sur le point situé sur l'écran.

Le couvercle intérieur en métal ne peut pas être retiré :

- Le couvercle de la bille est mal positionné :
Dévisser l'écrou du couvercle, retirer le dessous du couvercle en tirant vers vous, accéder au cache-bille, remettre le couvercle correctement.

Les codes erreurs de votre cookeo touch

Vous pouvez retrouver plusieurs codes erreurs :

- **erreur 1** défaut de communication avec la carte clavier.
- **erreur 2** défaut de communication avec le mode wifi.
- **erreur 3** défaut de communication avec la carte de puissance.
- S'il y a un défaut de capteur de température, les chiffres **04, 05, 06, 07, 08, 09** s'affichent sur le cookeo touch.
- **erreur 10** défaut de chauffage.
- **erreur 11** problème de pression. Débrancher le cookeo touch. Vérifier que tous les éléments de votre cookeo touch soient en bon état. Si besoin, nettoyez les éléments de votre cookeo touch en suivant les instructions de nettoyage. Assurez-vous que le cache valve est bien en place.
- **erreur 13** surpression.
- **erreur 14** pression trop basse à cause du manque d'eau :
 - ajoutez de l'eau dans la cuve,
 - reprendre la cuisson.

- **erreur 15** défaut de décompression :
 - débrancher le cookeo touch,
 - laisser refroidir,
 - retirer le couvercle en métal,
 - mettre correctement le cache-bille.
- **erreur 16** le cookeo touch ne monte pas en pression :
 - ajouter de l'eau dans la cuve,
 - reprendre la cuisson.
- **erreur 17** le cookeo touch ne monte pas en pression. Allez page 26
« Le cookeo touch ne monte pas en pression et de la vapeur s'échappe anormalement du cookeo touch ».

- **erreur 18** défaut de détection de la tige de verrouillage.
- **erreur 101, 106** défaut d'affichage ou de chargement de la recette : Débranchez et redémarrez votre appareil. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de service Agréé.

Pour tout problème, débrancher votre cookeo touch. Si le problème continue, contacter un Centre de Service Agréé. Si vous avez des problèmes de connexion, allez sur le site www.moulinex.fr ou sur l'application cookeo.



Modèle de votre cookeo touch :

SERIE EPC13 et SERIE EPC13-A

Informations techniques

sur votre cookeo touch :

Basse pression : 40kPa (109°C)

Haute pression : 70kPa (115°C)

Très haute pression : 100kPa (119°C)

PS = 140kPa

Capacité du cookeo touch : 6L

Capacité utile : 4L

Chauffage intégré :

résistance chauffante surmoulée.

La pression opérationnelle est atteinte après le bip.

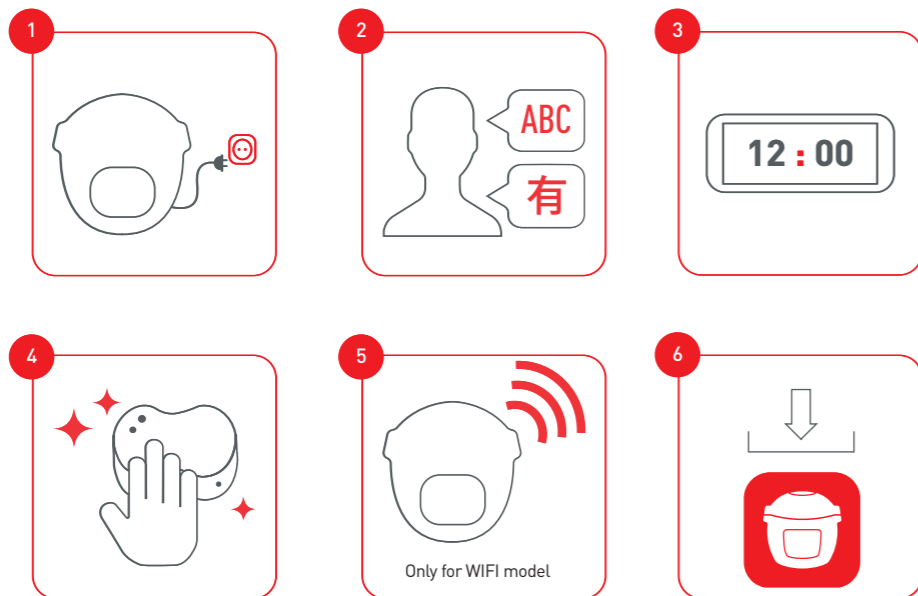
Pour le modèle WiFi :

Puissance maximale transmise :

20dBm, 100mW

Fréquence : 2,4GHz

Follow these 6 key steps before cooking your first recipe



Please connect and update your Cookoo Touch Wifi before the first use



Discover many tutorials on the Moulinex YouTube channel
To accompany you throughout the experience



And join the Cookoo movement



Cookoo
Application



Moulinex
Facebook



Moulinex
Instagram

Manual contents

Discover your cookeo touch.....	36
Cleaning your cookeo touch.....	40
Installing the steam basket.....	44
Easy cooking.....	46
Mastering the cooking process.....	47
Using the different options.....	48
Cookeo touch functions.....	51
Personalise your cookeo touch.....	52
Safety features.....	53
Troubleshooting.....	55
Cookeo touch error codes.....	59

Cookeo touch in the kitchen.
Cookeo touch helps you with every meal.

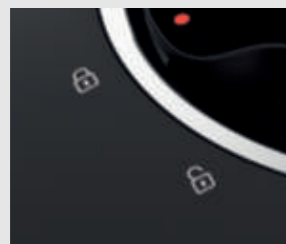


My cookeo touch lets me cook quickly and well.
It provides me with lots of recipe ideas in no time at all.
The **cookeo touch** has a large touchscreen display to show me all the steps to follow.
The **cookeo touch** does the cooking for me.

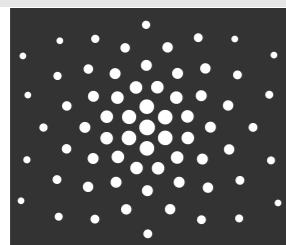
Discover your cookéo touch



Release/closure
handle of the
lid



Visual closure
reference
mark



Indicator
light
depending on the
model



Rear
condensation
collector



Silent valve



Carrying
handle



Interior
cooking bowl



Tilting
touch screen



Back button

Start
•
Stop

Start/Stop
and wake-up
button



**Before you start
cooking:**

- **remove all stickers,**
- **read the instructions.**

Cleaning your cookeo touch

There are 5 steps to follow before you use your cookeo touch for the first time and after each use.



Step 1 – the cookeo touch

Clean the cookeo touch with a damp cloth.



Step 2 – the touch screen

Clean the touch screen with a soft, damp cloth. Do not use a metal sponge as it may scratch the screen.



Step 3 – the cooking bowl

To clean the bowl, you can:

- put the bowl in the dishwasher, or
- wash it in hot soapy water.

If the cooking bowl turns an off-white colour on the outside, a metal sponge can be used.



Step 4 – the water tray

After each use:

- clean the condensation collector with clean water or in the dishwasher,
- dry the condensation collector,
- remember to return the condensation collector to the cookeo touch.

Cleaning your cookeo touch

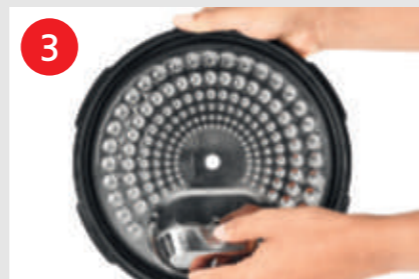
Step 5 – the lid



1
Unscrew the central nut.



2
Remove the inner part of the lid by pulling it towards you.



3
Remove the cover underneath the lid.



4
Remove the valve cover and take out the ball.



5
Check the mobility of:
• the locking rod,
• the safety valve.



Clean all parts of the cookeo touch lid with clean water or in the dishwasher.

Installing the steam basket

Wash the steam basket using hot soapy water.
Rinse and thoroughly dry the steam basket.

How to install the steam basket?



1
Replacing
the steam basket.



2
Squeeze the leg
between your thumb
and index finger
to position it
in the notches.



3
Put the steam basket
back into place.
Place the steam basket
in the cookeo touch cooking
bowl using the handles.

Let's go!



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



To ensure
safety while cooking,
place your cookeo touch
on a flat, dry
surface.

Plug in
your cookeo touch.

Easy cooking



On the **recipe menu**, visible on the touch screen, there are 250 recipes, including:

- starters,
- mains,
- and desserts.

The recipes are delicious and quick to make.

Depending on your model, you can connect your cookeo touch to Wi-Fi and discover even more recipes.



Mastering the cooking process



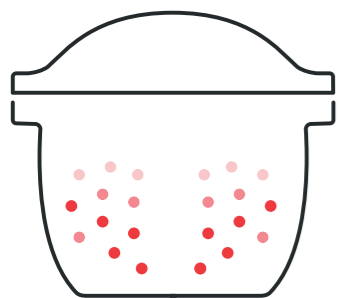
Using the **ingredients menu**, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time.

The cookeo touch provides all the information you need according to the weight and type of ingredients.

Using the different options

Using the manual mode, you can select the cooking mode and cooking time for your meal.

The various cooking modes:



Pressure cooker

Lid position: closed and locked.

Cooking intensity

Low: to cook soft ingredients quickly.

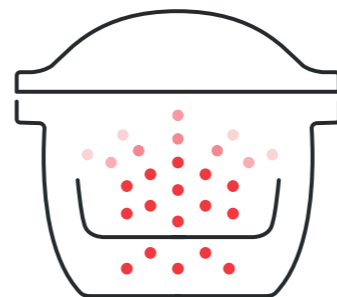
High: to cook all ingredients quickly.

Express: to cook ingredients very quickly.

Timer delay mode: Possible

The timer delay mode

allows you to start cooking at a later time.



Steam

Use the steam basket.

Lid position: closed and locked.

Cooking intensity

Gentle: to cook soft ingredients.

Boost: to cook all ingredients quickly.

Timer delay mode: Possible



Browning

The bowl heats from below, like a stove.

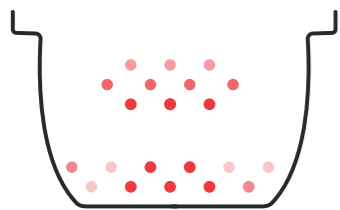
Lid position: open and raised.

Cooking intensity

Gentle: to brown delicate ingredients.

Medium: to brown and crisp all ingredients quickly.

High: to brown and crisp all ingredients very quickly.



Stewing

The bowl heats from below to act like a stew pot.

Lid position: open and raised.

Cooking intensity

Gentle: slow and gentle cooking.

Medium: slow cooking.

High: medium cooking.



Keeping warm

The cookeo touch keeps your dishes warm until it is time to serve them.

Lid position: May be open or closed.



Reheating

The cookeo touch reheats dishes to the perfect temperature.

Lid position: May be open or closed.

Cookeo touch functions

Depending on your cookeo touch model, these are various useful features.



The "Recipe Book" function:

You can create several recipe books.

Examples:

- Paul's recipes
- My favourite desserts



The "What's in my fridge" function:

Input the ingredients that you have in your fridge and the cookeo touch will find a suitable recipe.

*Depending on model

Personalise your cookeo touch

Using the "Settings" menu, you can:

- adjust the brightness,
- adjust the volume, depending on the model,
- watch demonstrations, depending on the model,
- understand your cookeo touch's connectivity.



This is a QR Code. By scanning the QR code with the camera of your mobile phone or a special app, you can access the cookeo touch playlist on YouTube.

Open  and scan


Safety features

The cookeo touch has several safety features.

Safe opening:

The locking rod is a safety system that automatically locks the cookeo touch as soon as it is pressed.



The cookeo touch is locked when the icon  appears on the touch screen.

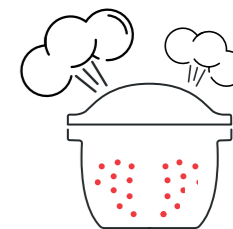
Do not open the cookeo touch when it is locked.

Wait for the internal pressure to drop before opening the lid.

The internal pressure has dropped when there is no more steam coming out of the valve.

Safety in case of too much pressure:

If the pressure is too high, the cookeo touch can release pressure automatically through the safety valve.



If any of the safety systems are activated:

- unplug the cookeo touch,
- allow the cookeo touch to cool completely,
- open the cookeo touch,
- check and clean:
 - the safety valve,
 - the ball,
 - the covering.



If your cookeo touch is still leaking or not working, take it to an Approved Service Centre.

An Approved Service Centre is a repair centre that has been approved by Moulinex.

Regulating the cookeo touch:

When pressure cooking, the cookeo touch can emit small amounts of steam. This serves to automatically regulate the pressure.



The cookeo touch lid:

The metal lid should only be used with the cookeo touch. The metal lid should not be used with other equipment. The cookeo touch lid is easy to recognise thanks to the red safety valve.



Troubleshooting

You may encounter various problems when using the cookeo touch.

The lid does not close:

- There may be something stuck between the bowl and the hot plate.
Remove the bowl to check that all parts are clean:
 - the heating plate,
 - the central element,
 - under the bowl.**Also check that the central element can move around.**

- The lid release handle is not in the correct position.
Ensure that the release handle is fully open.
- The metal lid is not installed correctly.
Ensure that all elements of the metal lid are in the correct position.
- The bowl damaged after being hit or dropped.
The bowl should be replaced at an Approved Service Centre.

The cookeo touch pressure fails to raise and steam is not being released properly:

- The gasket seal is dirty or damaged.
Ensure that the gasket seal is clean and in good condition.

The gasket seal should be changed every three years at an Approved Service Centre.

- The inner lid is missing or not tight enough.
Ensure that the central nut under the metal lid is tight enough.

- The locking rod is dirty or the seal is missing.
Clean the locking rod according to the instructions.

The locking rod must be able to move up and down properly.

Ensure that the seal is correctly positioned on the locking rod.

- The decompression ball is dirty or incorrectly positioned.
Ensure that the ball is correctly positioned and that the ball cover is in the locked position. Clean and dry the ball and the support.

- The edge of the bowl is damaged or dirty.
Clean the bowl. Ensure that the bowl is in good condition.

The cookeo touch does not decompress:

- The ball cover is out of place:
Leave the cookeo touch to cool down completely, remove the metal lid, and place the ball cover in the correct position.

Water is leaking behind the cookeo touch:

- The collector is not in place or is overflowing.
Ensure that the collector is correctly positioned behind the cookeo touch.
- The bowl is too full.
Ensure that the contents do not exceed the maximum volume.
- If you are using certain ingredients such as:
 - cream,
 - wine,
 - or milk,**Respect the quantities shown in the recipe.**

These ingredients can cause the cookeo touch to overflow.

The lid won't open when steam is released:

- The locking rod is still in the upwards position.
Check that all of the steam has been released and wait until the Cookeo touch has cooled down fully.

The light on the lid handle no longer lights up:

- The LED is not working.
Take the device to an Approved Service Centre.

The screen does not light up:

- The Cookeo touch is not plugged in.
Ensure that the Cookeo touch is plugged in correctly.
- The Cookeo touch is on standby.
Press the dot on the screen.

The inner metal lid cannot be removed:

- The ball lid is positioned incorrectly:
Unscrew the nut on the lid, remove the inner part of the lid by pulling it towards you, access the ball cover, correctly reposition the lid.

Cookeo touch error codes

There are several error codes:

- **error 1** error communicating with the keypad.
- **error 2** error communicating with the Wi-Fi.
- **error 3** error communicating with the power board.
- If the temperature sensor fails, the numbers **04, 05, 06, 07, 08, 09** are displayed on the Cookeo touch.
- **error 10** heating error.
- **error 11** pressure problem. Unplug the Cookeo touch. Ensure that all elements of your Cookeo touch are in good condition. If needed, clean the elements of your Cookeo touch following the cleaning instructions. Ensure that the valve cover is correctly in place.
- **error 13** excess pressure.
- **error 14** low pressure due to lack of water:
 - add water to the bowl,
 - resume cooking.

• **error 15** decompression fault:

- unplug the cookeo touch,
- leave to cool,
- remove the metal lid,
- correctly position the ball cover.

• **error 16** the cookeo touch doesn't build up pressure:

- add water to the bowl,
- resume cooking.

• **error 17** the cookeo touch pressure fails to raise.

See page 56

"The cookeo touch pressure fails to raise and steam is not being released properly".

• **error 18** failure to detect the locking rod.

• **error 101, 106** display or recipe loading error:

Unplug and restart the appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.

For all problems, unplug the cookeo touch.

If the problem persists, contact an Approved Service Centre.

If you experience connection problems, visit

www.moulinex.co.uk or the Cookeo app.



Your cookeo touch model :

**EPC13 series and EPC13-A series
Technical information**

about your cookeo touch:

Low pressure: 40kPa (109°C)

High pressure: 70kPa (115°C)

Very high pressure: 100kPa (119°C)

PS = 140kPa

Cookeo touch capacity: 6L

Usable capacity: 4L

Built-in heater:

enclosed heating resistor.

A beep signals that operating pressure has been reached.

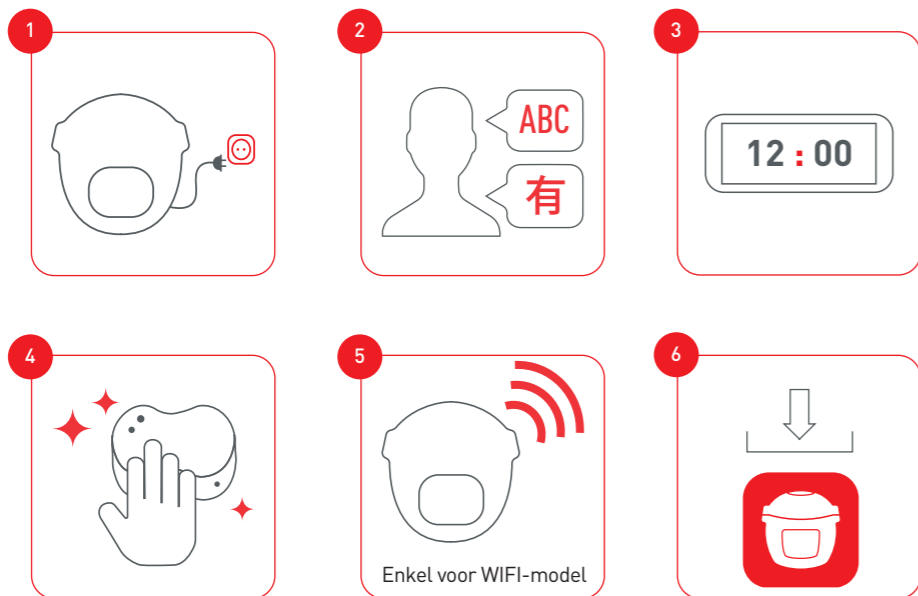
For models with WiFi:

Maximum transmitted power:

20dBm, 100mW

Frequency: 2,4GHz

Volg deze 6 belangrijke stappen voordat u uw eerste recept klaarmaakt



Maak verbinding en update uw Cookeo Touch vóór uw eerste gebruik



Ontdek vele Moulinex-tutorials op het YouTube-kanaal om u te helpen bij deze ervaring



Sluit u aan bij de Cookeo-community



Inhoudsopgave handleiding

Ontdek uw Cookeo Touch	66
Uw Cookeo Touch reinigen	70
De stoommand installeren	74
Eenvoudig koken	76
Het kookproces leren	77
De verschillende opties gebruiken	78
Functies van de Cookeo Touch	81
Personaliseer uw Cookeo Touch.....	82
Veiligheidskenmerken	83
Probleemoplossing.....	85
Foutcodes Cookeo Touch.....	89

Cookeo Touch in de keuken.
Cookeo Touch helpt u bij elke maaltijd.

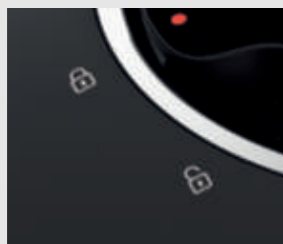


Met mijn Cookeo Touch kan ik snel en goed koken.
Hij geeft me in een mum van tijd allerlei receptideeën.
De **Cookeo Touch** heeft een groot touchscreen waarop ik alle te volgen stappen kan zien.
De **Cookeo Touch** doet al het kookwerk voor me.

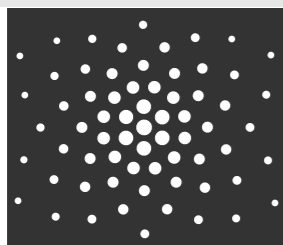
Ontdek uw Cookeo Touch



Handgreep voor openen/vergrendelen van het deksel



Symbool afgesloten toestand



Indicatie-lampje afhankelijk van het model



Opvangbak condensatie achter



Stille ventiel



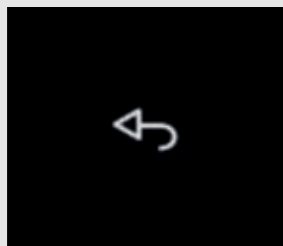
Handgrepen voor dragen



Interne kookpan



Schuin
touchscreen



Knop Terug



Knop Start/stop
en Activeren



Voordat u begint met koken:

- **verwijder alle stickers,**
- **lees de gebruiksaanwijzing door.**

Uw Cookeo Touch reinigen

U moet 5 stappen volgen voordat u uw Cookeo Touch voor de eerste keer gebruikt, maar ook na elk gebruik.



Stap 1 - De Cookeo Touch

Reinig de Cookeo Touch met een vochtige doek.



Stap 2 - Het touchscreen

Reinig het touchscreen met een zachte, vochtige doek. Gebruik geen metalen spons; het scherm kan hierdoor beschadigd raken.



Stap 3 - De kookpan

Voor het reinigen van de kookpan kunt u:

- de kookpan in de vaatwasmachine plaatsen, of
- deze in warm zeepsop wassen.

Als de kookpan aan

de buitenkant een crème kleur krijgt, kunt u een metalen spons gebruiken.



Stap 4 - De waterbak

Na elk gebruik:

- maak de condensopvangbak schoon met schoon water of in de vaatwasmachine,
- droog de condensopvangbak,
- vergeet niet de condensopvangbak weer in de Cookeo Touch te plaatsen.

Uw Cookeo Touch reinigen

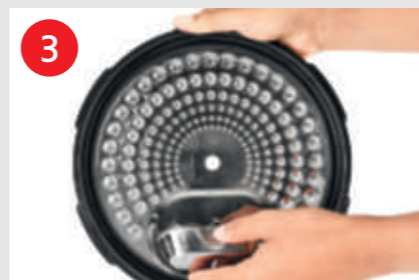
Stap 5 - Het deksel



Schroef de middelste moer los.



Verwijder het binnenste deel van het deksel door het naar u toe te trekken.



Verwijder de afdekking onder het deksel.



Verwijder de ventielafdekking en verwijder de kogel.



Controleer de bewegingsvrijheid van:

- de vergrendelstang,
- het veiligheidsventiel.



Maak alle onderdelen van het deksel van de Cookeo Touch schoon met schoon water of in de vaatwasmachine.

De stoommand installeren

Was de stoommand met warm zeepsop.
Spoel en droog de stoommand grondig.

Hoe installeer ik de stoommand?



1 De stoommand vervangen.



2 Houd de pootjes tussen uw duim en wijsvinger om de mand te positioneren in de inkepingen.



3 Plaats de stoommand terug op zijn plaats. Plaats de stoommand in de kookpan van de Cookeo Touch met de handgrepen.

Aan de slag!



Als u uw Cookeo Touch voor de eerste keer gebruikt, kan de pan een lichte geur afgeven. Dit is normaal.



Voor veilig koken, plaatst u uw Cookeo Touch op een vlakke, droge ondergrond.

Doe de stekker van uw Cookeo Touch in het stopcontact.

Eenvoudig koken



In het **receptenmenu**, op het touchscreen, vindt u 250 recepten, waaronder:

- voorgerechten,
- nagerechten,
- desserts.

De recepten zijn heerlijk en snel te maken.

Afhankelijk van uw model kunt u uw Cookeo Touch verbinden met een wifi-netwerk en nog meer recepten ontdekken.



Het kookproces leren



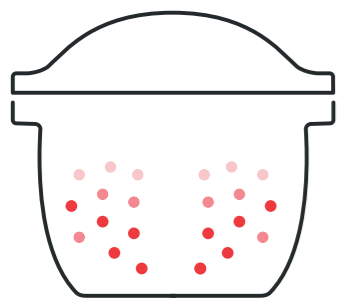
Met het **ingrediëntenmenu** kunt u voedsel bereiden zonder zorgen over de kookmodus of de bereidingstijd.

De Cookeo Touch zorgt voor alle nodige informatie, afhankelijk van het gewicht en het soort ingrediënten.

De verschillende opties gebruiken

In de handmatige modus kunt u de kookmodus en de bereidingstijd selecteren voor uw maaltijd.

De verschillende kookmodi:



Snelkoken

Dekselpositie: afgesloten en vergrendeld.

Kookstand

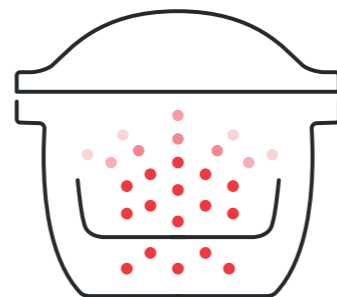
Laag: Snel zachte ingrediënten bereiden.

Hoog: Alle ingrediënten bereiden.

Express: Ingrediënten zeer snel bereiden.

Timervertragingmodus: Mogelijk

Met de timervertragingmodus kunt u later beginnen met koken.



Stomen

Gebruik de stoommand.

Dekselpositie: afgesloten en vergrendeld.

Kookstand

Mild: Zachte ingrediënten bereiden.

Boost: Alle ingrediënten snel bereiden.

Modus timervertraging: Mogelijk



Aanbraden

De pan wordt van onderaf verwarmd, zoals op een fornuis.µ

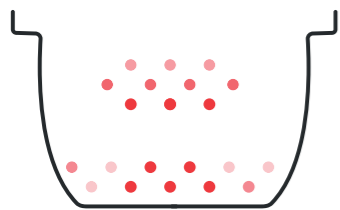
Dekselpositie: open en omhoog.

Kookstand

Mild: Delicate ingrediënten aanbraden.

Medium: Alle ingrediënten snel bruin en krokant bakken.

Hoog: Alle ingrediënten heel snel bruin en krokant bakken.



Stoven

De kookpan wordt van onderen verwarmd en functioneert als een stoofpot.

Dekselpositie: open en omhoog.

Kookstand

Mild: Langzaam en voorzichtig koken.

Medium: Langzaam koken.

Hoog: Gemiddelde bereiding.



Warmhouden

De Cookeo Touch houdt uw gerechten warm totdat het tijd is om ze te serveren.

Dekselpositie: kan open of gesloten zijn.



Opwarmen

De Cookeo Touch warmt gerechten op tot de perfecte temperatuur.

Dekselpositie: kan open of gesloten zijn.

Functies van de Cookeo Touch

Afhankelijk van het model van uw Cookeo Touch zijn er verschillende handige functies.



De functie Receptenboek:

U kunt verschillende receptenboeken maken.

Voorbeelden:

- Pauls recepten
- Mijn favoriete desserts



De functie: Wat staat er in de koelkast:

Voer de ingrediënten in die in uw koelkast staan en de Cookeo Touch zal een geschikt recept vinden.

*Afhankelijk van het model

Personaliseer uw Cookeo Touch

Met het menu "Instellingen" kunt u:

- de helderheid aanpassen,
- het volume aanpassen, afhankelijk van het model,
- demonstraties bekijken, afhankelijk van het model,
- inzicht krijgen in de connectiviteit van uw Cookeo Touch.



Dit is een QR-code. Door de QR-code te scannen met de camera van uw mobiele telefoon of een speciale app, kunt u de afspeellijst van de Cookeo Touch op YouTube openen.

Open 

en scan

Veiligheidskenmerken


De Cookeo Touch heeft verschillende veiligheidskenmerken.

Veilig openen:

De vergrendelstang is een veiligheidssysteem dat automatisch de Cookeo Touch vergrendelt



zodra erop wordt gedrukt.

De Cookeo Touch is vergrendeld wanneer het pictogram  op het aanraakscherm wordt weergegeven.

Open de Cookeo Touch niet wanneer deze is vergrendeld.

Wacht tot de interne druk

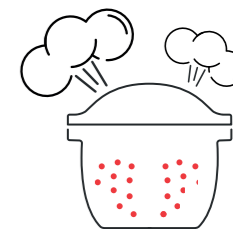
is gedaald voordat u het deksel opent.

De interne druk is gedaald wanneer er geen stoom meer uit het ventiel komt.


Veiligheid bij te veel druk:

Als de druk te hoog is,

kan de Cookeo Touch de druk automatisch afvoeren via het veiligheidsventiel.



Indien een van de veiligheidssystemen is geactiveerd:

- haal de stekker van de Cookeo Touch uit het stopcontact,
- laat de Cookeo Touch volledig afkoelen,
- open de Cookeo Touch,
- controleer en reinig:
 - het veiligheidsventiel, 
 - de kogel,
 - de afdekking.

Als uw Cookeo Touch nog steeds lekt of niet werkt, breng deze dan naar een goedgekeurd servicecentrum.

Een erkend servicecentrum is een reparatiecentrum dat is goedgekeurd door Moulinex.

Afregeling van de Cookeo Touch:

Wanneer u de snelkookfunctie gebruikt, kan de Cookeo Touch kleine hoeveelheden stoom uitstoten. Dit dient om de druk automatisch te regelen.



Het deksel van de Cookeo Touch:

Het metalen deksel mag alleen worden gebruikt met de Cookeo Touch. Het metalen deksel mag niet worden gebruikt in combinatie met andere apparatuur. Dankzij het rode veiligheidsventiel is het deksel van de Cookeo Touch gemakkelijk te herkennen.



Probleemoplossing

U kunt verschillende problemen ondervinden bij het gebruik van de Cookeo Touch.

Het deksel sluit niet:

- Er zit mogelijk iets klem tussen de kookpan en de verwarmingsplaat.
Verwijder de kookpan om te controleren of alle onderdelen schoon zijn:
 - de verwarmingsplaat,
 - het centrale element,
 - onder de pan.**Controleer ook of het centrale element kan bewegen.**
- De hendel voor het openen van het deksel staat niet in de juiste stand.

Zorg ervoor

dat de ontgrendelingshendel volledig is geopend.

- Het metalen deksel is niet goed geplaatst.
Zorg ervoor dat alle elementen van het metalen deksel in de juiste positie staan.
- De kookpan is beschadigd nadat deze is geraakt of gevallen.
De kookpan moet worden vervangen door een erkend servicecentrum.

De druk van de Cookeo Touch neemt niet toe en stoom wordt niet goed uitgestoten:

- De afdichting is vuil of beschadigd.
Controleer of de afdichting schoon is en in goede staat verkeert.

De afdichting moet om de drie jaar worden vervangen bij een erkend servicecentrum.

- Het binnendeksel ontbreekt of zit niet stevig genoeg vast.
Zorg ervoor dat de centrale moer onder het metalen deksel goed vastzit.

- De vergrendelstang is vuil of de afdichting ontbreekt.
Reinig de vergrendelstang volgens de instructies.

De vergrendelstang moet goed omhoog en omlaag kunnen bewegen.

Zorg ervoor dat de afdichting correct op de vergrendelstang is geplaatst.

- De decompressiekogel is vuil of verkeerd geplaatst.
Zorg ervoor dat de kogel goed is geplaatst en dat de kogelkap in de vergrendelde stand staat. Reinig en droog de kogel en de steun.

- De rand van de kookpan is beschadigd of vuil.
Maak de kookpan schoon. Zorg ervoor dat de kookpan in goede staat verkeert.

De Cookeo Touch decomprimeert niet:

- De kogelkap is niet op zijn plaats: Laat de Cookeo Touch volledig afkoelen, verwijder het metalen deksel en plaats de kogelkap in de juiste positie.

Er lekt water achter de Cookeo Touch:

- De opvangbak is niet geplaatst of overstroomt.**Zorg ervoor dat de opvangbak correct is geplaatst achter de Cookeo Touch.**

- De kookpan is te vol.
Zorg ervoor dat de inhoud het maximale volume niet overschrijdt.

- Als u bepaalde ingrediënten gebruikt, zoals:
 - room,
 - wijn,
 - of melk:**Houd u aan de hoeveelheden die in het recept worden vermeld.**

Het deksel gaat niet open wanneer stoom is vrijgegeven:

- De vergrendelstang staat nog steeds in de opwaartse stand.

Deze ingrediënten kunnen ervoor zorgen dat de Cookeo Touch overloopt.

Controleer of alle stoom is uitgestoten en wacht tot de Cookeo Touch volledig is afgekoeld.

Het lampje op het handvat van het deksel gaat niet meer branden:

- De LED werkt niet.
Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum.

Het scherm licht niet op:

- De Cookeo Touch is niet aangesloten.
Zorg ervoor dat de Cookeo Touch goed is aangesloten.
- De Cookeo Touch staat op stand-by.
Druk op de stip op het scherm.

Het metalen binnendeksel kan niet worden verwijderd:

- Het kogeldekseel is niet goed geplaatst:
Draai de moer op het deksel los, verwijder het binnenste deel van het deksel door het naar u toe te trekken, zorg nu dat bij de kogelkap het deksel op de juiste plaats zit.
- **fout 1** Fout bij communicatie met het toetsenbord.
- **fout 2** Fout bij communicatie met het wifi-netwerk.
- **fout 3** Fout bij communicatie met de voeding.

Foutcodes Cookeo Touch

Er zijn verschillende foutcodes:

- Als de temperatuursensor defect raakt, worden de nummers **04, 05, 06, 07, 08, 09** weergegeven op de Cookeo Touch.
- **fout 10** Verwarmingsfout.
- **fout 11** drukprobleem. Haal de stekker van de Cookeo Touch uit het stopcontact. Zorg ervoor dat alle elementen van uw Cookeo Touch in goede staat verkeren. Maak indien nodig de onderdelen van uw Cookeo Touch schoon volgens de schoonmaakinstructies. Zorg ervoor dat het ventieldekseel goed op zijn plaats zit.
- **fout 13** Overdruk.
- **fout 14** Lage druk door gebrek aan water:
 - voeg water toe aan de kookpan
 - ga verder met koken.
- **fout 15** Decompressiefout:
 - haal de stekker van de Cookeo Touch uit het stopcontact
 - laat afkoelen
 - verwijder het metalen deksel
 - plaats de kogelkap op de juiste manier.

- **fout 16** De Cookeo Touch bouwt geen druk op:
 - voeg water toe aan de kookpan
 - ga verder met koken.
- **fout 17** De druk van de Cookeo Touch gaat niet omhoog.
Zie pagina 86
"De druk van de Cookeo Touch neemt niet toe en stoom wordt niet goed uitgestoten".
- **fout 18** De vergrendelstang is niet gedetecteerd.

- **fout 101, 106** Displayfout of fout bij laden recept:
Haal de stekker uit het stopcontact en start het apparaat opnieuw op. Als het probleem zich blijft voordoen, breng het apparaat dan naar een erkend servicecentrum

Haal bij alle problemen de stekker van de Cookeo Touch uit het stopcontact.

Als het probleem zich blijft voordoen, raadpleeg dan een erkend servicecentrum.

Als u verbindingproblemen ondervindt, ga dan naar  www.moulinex.co.uk of de Cookeo-app.

Het model van uw Cookeo Touch:

EPC13-serie en EPC13-A-serie **Technische informatie** **over uw Cookeo Touch:**

Lage druk: 40kPa (109°C)

Hoge druk: 70kPa (115°C)

Zeer hoge druk: 100kPa (119°C)

PS = 140kPa

Capaciteit Cookeo Touch: 6 L

Bruikbare capaciteit: 4 L

Ingebouwde verwarming:

gesloten verwarmingsweerstand.

Een pieptoon geeft aan dat de bedrijfsdruk is bereikt.

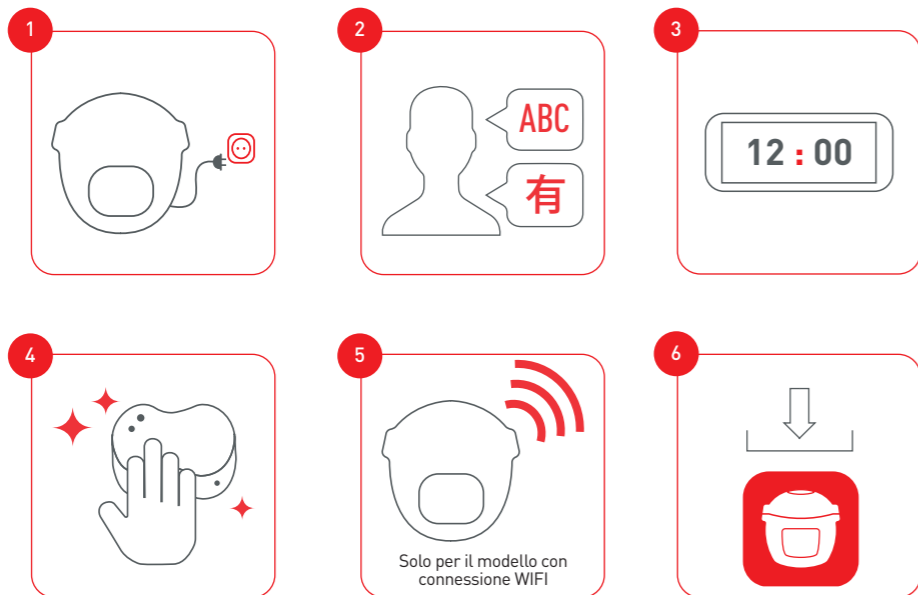
Voor modellen met wifi:

Maximaal verzonden vermogen:

20 dBm, 100 mW

Frequentie: 2.4GHz

Seguire questi 6 passaggi chiave prima di cucinare la prima ricetta



Collegare e aggiornare Cookoo Touch prima del primo utilizzo



Scopri i numerosi tutorial sul canale YouTube di Moulinex
Per accompagnarti durante l'intera esperienza



Unisciti al movimento Cookoo



Contenuto del manuale

Alla scoperta di cookeo touch.....	96
Pulizia di cookeo touch	100
Installazione del cestello vapore.....	104
Cottura semplice	106
Padroneggiare il processo di cottura	107
Utilizzo delle diverse opzioni.....	108
Funzioni cookeo touch.....	111
Personalizzare il cookeo touch.....	112
Funzioni di sicurezza.....	113
Risoluzione dei problemi.....	115
Codici di errore cookeo touch	119

Cookeo touch in cucina.
Cookeo touch ti aiuta a preparare ogni pasto.

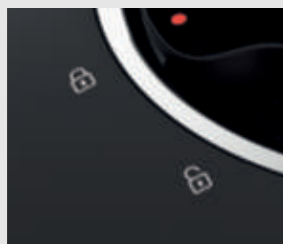


Il mio cookeo touch mi consente di cucinare bene e velocemente.
Mi fornisce molte idee di ricette in pochissimo tempo.
Il **cookeo touch** è dotato di un ampio display touch screen che mi mostra tutti i passaggi da seguire.
Il **cookeo touch** cucina per me.

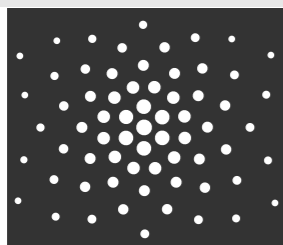
Alla scoperta di cookeo touch



Maniglia di apertura/chiusura del coperchio



Segno di riferimento di chiusura visiva



Spia luminosa a seconda del modello



Collettore di condensa posteriore



Valvola silenziosa



Maniglia per il trasporto



Pentola di cottura interna



**TOUCH SCREEN
inclinabile**



**Pulsante
Indietro**

Start
•
Stop

**Pulsante di
avvio/arresto e
riattivazione**



**Prima di iniziare
a cucinare:**

- **rimuovere tutti**

gli adesivi,

- **leggere le istruzioni.**

Pulizia di cookeo touch

Ci sono 5 passaggi da seguire prima di utilizzare cookeo touch per la prima volta e dopo ogni utilizzo.



Fase 1: il cookeo touch

Pulire il cookeo touch con un panno umido.



Fase 2: il touch screen

Pulire il touch screen con un panno morbido e umido. Non utilizzare una spugna metallica poiché potrebbe graffiare lo schermo.



Fase 3: la pentola di cottura

Per pulire la pentola, è possibile:

- mettere la pentola in lavastoviglie o
- lavarla con acqua calda e sapone.

Se la pentola di cottura diventa di colore bianco sporco all'esterno, è possibile utilizzare una spugna metallica.



Fase 4: la vaschetta dell'acqua

Dopo ogni utilizzo:

- pulire il collettore di condensa con acqua pulita o in lavastoviglie,
- asciugare il collettore di condensa,
- ricordarsi di reinserire il collettore di condensa nel cookeo touch.

Pulizia di cookeo touch

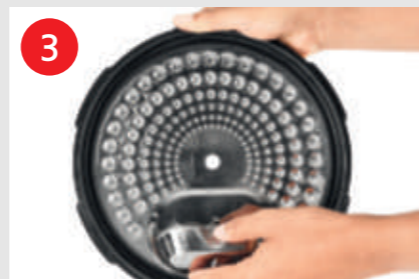
Fase 5: il coperchio



Svitare il dado centrale.



Rimuovere la parte interna del coperchio tirandola verso di sé.



Rimuovere la copertura sotto il coperchio.



Rimuovere il coperchio della valvola ed estrarre la sfera.



Controllare la mobilità di:

- asta di bloccaggio,
- valvola di sicurezza.



Pulire tutte le parti del coperchio del cookeo touch con acqua pulita o in lavastoviglie.

Installazione del cestello vapore

Lavare il cestello vapore con acqua calda e sapone.
Sciacquare e asciugare accuratamente il cestello vapore.

Come installare il cestello vapore



1
Sostituire il cestello vapore.



2
Stringere il supporto tra il pollice e l'indice per posizionarlo negli appositi incavi.



3
Riporre il cestello vapore in posizione. Posizionare il cestello vapore nella pentola di cottura del cookeo touch utilizzando le maniglie.

Pronto!



Durante il primo utilizzo del cookeo touch, il recipiente può rilasciare un lieve odore. Si tratta di un fenomeno normale.



Per garantire la sicurezza durante la cottura, posizionare il cookeo touch su una superficie piana e asciutta.

Collegare il cookeo touch.

Cottura semplice



Nel **menu ricetta**, visibile sul touch screen, sono presenti 250 ricette, tra cui:

- antipasti,
- portate principali,
- dessert.

Le ricette sono deliziose e veloci da realizzare.

A seconda del modello, è possibile connettere il cookeo touch alla rete Wi-Fi e scoprire ancora più ricette.



Padroneggiare il processo di cottura



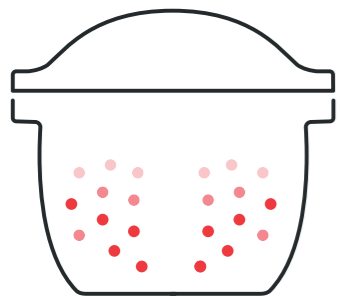
Utilizzando il **menu degli ingredienti**, è possibile cucinare senza preoccuparsi della modalità o del tempo di cottura.

Il cookeo touch offre tutte le informazioni necessarie in base al peso e al tipo di ingredienti.

Utilizzo delle diverse opzioni

Utilizzando la modalità manuale, è possibile selezionare la modalità e il tempo di cottura per i tuoi piatti.

Le varie modalità di cottura sono:



A pressione

Posizione del coperchio: chiuso e bloccato.

Intensità di cottura

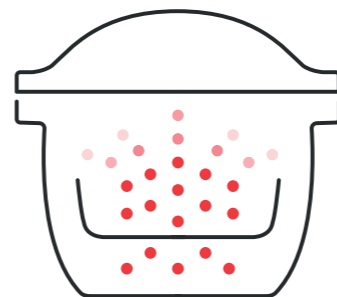
Bassa: per cucinare gli ingredienti morbidi rapidamente.

Alta: per cucinare tutti gli ingredienti rapidamente.

Express: per cucinare gli ingredienti molto rapidamente.

Modalità avvio ritardato: possibile

La modalità di avvio ritardato consente di iniziare a cucinare in un momento successivo.



A vapore

Utilizzare il cestello vapore.

Posizione del coperchio: chiuso e bloccato.

Intensità di cottura

Delicata: per cucinare gli ingredienti morbidi.

Potente: per cucinare tutti gli ingredienti rapidamente.

Modalità avvio ritardato: possibile



Rosolatura

Il recipiente si riscalda dal basso, come un fornello.

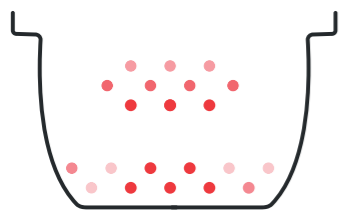
Posizione del coperchio: aperto e sollevato.

Intensità di cottura

Delicata: per rosolare gli ingredienti delicati.

Media: per rosolare e rendere croccanti tutti gli ingredienti rapidamente.

Alta: per rosolare e rendere croccanti tutti gli ingredienti molto rapidamente.



Stufatura

La pentola si riscalda dal basso e si comporta come una pentola da stufato.

Posizione del coperchio: aperto e sollevato.

Intensità di cottura

Delicata: cottura lenta e delicata.

Media: cottura lenta.

Alta: cottura media.



Mantenimento in caldo

Il cookeo touch mantiene caldi i piatti fino al momento di servirli.

Posizione del coperchio: può essere aperto o chiuso.



Riscaldamento

Il cookeo touch riscalda i piatti a una temperatura perfetta.

Posizione del coperchio: può essere aperto o chiuso.

Funzioni cookeo touch

A seconda del modello di cookeo touch, queste sono diverse funzioni utili.



La funzione "Recipe Book" (libro ricette):

È possibile creare diversi libri di ricette. Esempi:

- Le ricette di Paul
- I miei dessert preferiti



Funzione "What's in my fridge" (cosa c'è nel frigo):

Inserire gli ingredienti presenti in frigorifero e il cookeo touch troverà una ricetta adatta.

*a seconda del modello

Personalizzare il cookeo touch

Utilizzando il menu "Settings" (Impostazioni), è possibile:

- regolare la luminosità,
- regolare il volume, a seconda del modello,
- guardare le dimostrazioni, a seconda del modello,
- scoprire la connettività del proprio cookeo touch.



Questo è un codice QR. Eseguendo la scansione del codice QR con la fotocamera del telefono cellulare o con un'app speciale, è possibile accedere alla playlist di cookeo touch su YouTube.

Aprire 

ed eseguire la scansione


Funzioni di sicurezza

Il cookeo touch è dotato di diverse funzioni di sicurezza.

Apertura sicura:

L'asta di bloccaggio è un sistema di sicurezza che blocca automaticamente il cookeo touch non appena viene premuta.



Il cookeo touch è bloccato quando l'icona  viene visualizzata sul touch screen.

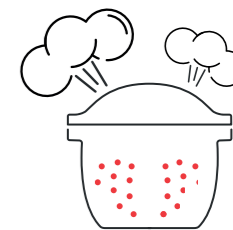
Non aprire il cookeo touch quando è bloccato.

Attendere che la pressione interna diminuisca prima di aprire il coperchio.

La pressione interna è diminuita quando non c'è più vapore in uscita dalla valvola.

Sicurezza in caso di pressione eccessiva:

Se la pressione è troppo alta, il cookeo touch può ridurre la pressione in automatico attraverso la valvola di sicurezza.



Se uno qualsiasi dei sistemi di sicurezza viene attivato:

- scollegare il cookeo touch,
- lasciare raffreddare completamente il cookeo touch,
- aprire il cookeo touch,
- controllare e pulire:
 - la valvola di sicurezza,
 - la sfera
 - il coperchio.



Se il cookeo touch presenta ancora delle perdite o non funziona, recarsi presso un centro di assistenza autorizzato.

Un centro di assistenza autorizzato è un centro di riparazione che ha ricevuto l'approvazione da Moulinex.

Regolazione del cookeo touch:

Quando si cuoce a pressione, il cookeo touch può emettere piccole quantità di vapore. Ciò serve a regolare automaticamente la pressione.



Il coperchio del cookeo touch:

Il coperchio in metallo deve essere utilizzato solo con il cookeo touch. Il coperchio in metallo non deve essere utilizzato con altre apparecchiature. Il coperchio del cookeo touch è facile da riconoscere grazie alla valvola di sicurezza rossa.



Risoluzione dei problemi

Durante l'utilizzo del cookeo touch è possibile che si verifichino diversi problemi.

Il coperchio non si chiude:

- Potrebbe esserci qualcosa tra la pentola e la piastra riscaldante.

Rimuovere la pentola per verificare che tutte le parti siano pulite:

- la piastra riscaldante,
- l'elemento centrale,
- sotto la pentola.

Controllare inoltre che l'elemento centrale possa muoversi.

- La maniglia di sbloccaggio del coperchio non è in posizione corretta.

Assicurarsi che la maniglia di sbloccaggio sia completamente aperta.

- Il coperchio in metallo non è installato correttamente.

Assicurarsi che tutti gli elementi del coperchio in metallo siano in posizione corretta.

- La pentola è stata danneggiata dopo essere stata colpita o fatta cadere.

La pentola dovrebbe essere sostituita presso un centro di assistenza autorizzato.

La pressione di cookeo touch non sale e il vapore non viene rilasciato correttamente:

- La guarnizione di tenuta è sporca o danneggiata. **Accertarsi che la guarnizione di tenuta sia pulita e in buone condizioni.**

La guarnizione dovrebbe essere sostituita ogni tre anni presso un centro di assistenza autorizzato.

- Il coperchio interno è assente o non abbastanza serrato. **Accertarsi che il dado centrale sotto il coperchio in metallo sia serrato a sufficienza.**

- L'asta di bloccaggio è sporca o la guarnizione è assente. **Pulire l'asta di bloccaggio in base alle istruzioni.**

L'asta di bloccaggio deve essere in grado di spostarsi correttamente verso l'alto e verso il basso.

Accertarsi che la guarnizione sia posizionata correttamente sull'asta di bloccaggio.

- La sfera di decompressione è sporca o posizionata in modo errato. **Accertarsi che la sfera sia posizionata correttamente e che il coperchio a sfera sia in posizione bloccata. Pulire e asciugare la sfera e il supporto.**

- Il bordo della pentola è danneggiato o sporco. **Pulire la pentola. Accertarsi che la pentola sia in buone condizioni.**

Il cookeo touch non si decomprime:

- Il coperchio a sfera non è posizionato correttamente: Lasciare che il cookeo touch si raffreddi completamente, rimuovere il coperchio metallico e posizionare il coperchio a sfera nella posizione corretta.

Questi ingredienti possono causare fuoriuscite dal cookeo touch.

Perdite di acqua dietro il cookeo touch:

- Il collettore non è in posizione o presenta un flusso eccessivo. **Accertarsi che il collettore sia posizionato correttamente dietro il cookeo touch.**
- La pentola è troppo piena. **Assicurarsi che il contenuto non superi il volume massimo.**
- Se si utilizzano determinati ingredienti, come ad esempio:
 - panna,
 - vino
 - o latte,**rispettare le quantità indicate nella ricetta.**

Il coperchio non si apre quando il vapore viene rilasciato:

- L'asta di bloccaggio è ancora in posizione sollevata. **Verificare che tutto il vapore sia stato rilasciato e attendere che il cookeo touch si sia raffreddato completamente.**

La spia sulla maniglia del coperchio non si accende più:

- Il LED non funziona. **Portare il dispositivo in un centro di assistenza autorizzato.**

Lo schermo non si accende:

- Il cookeo touch non è collegato.

Assicurarsi che il cookeo touch sia collegato correttamente.

- Il cookeo touch è in standby. **Premere il punto sullo schermo.**

Il coperchio in metallo interno non può essere rimosso:

- Il coperchio a sfera non è posizionato correttamente: **Svitare il dado sul coperchio, rimuovere la parte interna del coperchio tirandolo verso di sé, accedere al coperchio a sfera e riposizionare correttamente il coperchio.**

Codici di errore cookeo touch

Sono presenti diversi codici di errore:

- **errore 1** errore di comunicazione con la tastiera.
- **errore 2** errore di comunicazione con il Wi-Fi.
- **errore 3** errore di comunicazione con la scheda di alimentazione.
- Se il sensore di temperatura non funziona, vengono visualizzati i numeri **04, 05, 06, 07, 08, 09** sul touch screen.
- **errore 10** errore di riscaldamento.
- **errore 11** problema di pressione. Scollegare il cookeo touch. Assicurarsi che tutti gli elementi del cookeo touch siano in buone condizioni. Se necessario, pulire gli elementi del cookeo touch seguendo le istruzioni per la pulizia. Assicurarsi che il coperchio della valvola sia correttamente in posizione.
- **errore 13** pressione in eccesso.
- **errore 14** bassa pressione a causa della mancanza di acqua:
 - aggiungere acqua alla pentola,
 - riprendere la cottura.

• **errore 15** errore di decompressione:

- scollegare il cookeo touch,
- lasciare raffreddare
- rimuovere il coperchio in metallo,
- posizionare correttamente il coperchio a sfera.

• **errore 16** il cookeo touch non crea pressione:

- aggiungere acqua alla pentola,
- riprendere la cottura.

• **errore 17** la pressione del cookeo touch non sale. Vedere pagina 116 "la pressione di cookeo touch non sale e il vapore non viene rilasciato correttamente".

• **errore 18** mancato rilevamento dell'asta di bloccaggio.

• **errore 101, 106** errore di caricamento del display o della ricetta: scollegare e riavviare l'apparecchio. Se il problema persiste, portare l'apparecchio in un centro di assistenza autorizzato.

Per tutti i problemi, scollegare il cookeo touch.

Se il problema persiste, contattare un centro di assistenza autorizzato.

In caso di problemi di connessione, visitare www.moulinex.it o l'app Cookeo.



Modello cookeo touch:

serie EPC13 e serie EPC13-A
Informazioni tecniche sul cookeo touch:

Bassa pressione: 40 kPa (109 °C)

alta pressione: 70 kPa (115 °C)

pressione molto alta: 100 kPa (119 °C)

PS = 140 kPa

capacità Cookeo touch: 6 l

Capacità utile: 4 l

Radiatore integrato: resistenza di riscaldamento inclusa.

Un segnale acustico avverte che è stata raggiunta la pressione di esercizio.

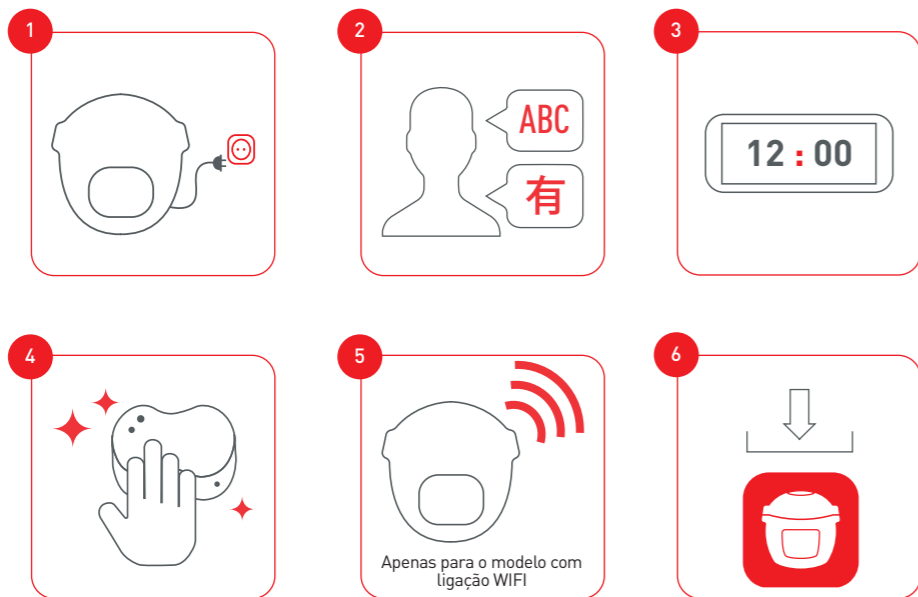
Per i modelli con Wi-Fi:

Potenza massima trasmessa:

20 dBm, 100 mW

Frequenza: 2,4 GHz

Siga estes 6 passos essenciais antes de preparar a sua primeira receita



Ligue e atualize a Cookoo Touch antes da primeira utilização



E junte-se ao movimento Cookeo



Conteúdo do manual

Descubra a sua cookeo touch.....	126
Limpar a sua cookeo touch	130
Colocar o cesto de cozedura a vapor	134
Cozinhar facilmente	136
Controlar o processo de cozedura.....	137
Utilizar as diferentes opções.....	138
Funções da cookeo touch	141
Personalize a sua cookeo touch.....	142
Funções de segurança.....	143
Resolução de problemas	145
Códigos de erro da cookeo touch.....	149

Cookeo touch na cozinha.
A cookeo touch ajuda-o em todas as refeições.



A minha cookeo touch permite-me cozinhar depressa e bem.
Dá-me muitas ideias de receitas em pouco tempo.

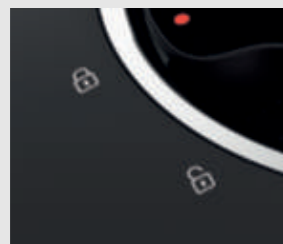
A **cookeo touch** possui um grande ecrã tátil para me mostrar todos os passos a seguir.

A **cookeo touch** cozinha por mim.

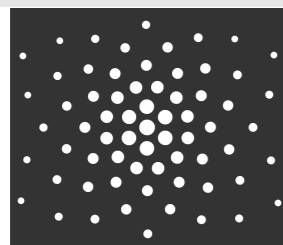
Descubra a sua cookeo touch



Pega para
abrir/fechar
a
tampa



Marca de
referência
visual de fecho



Luz
indicadora
(consoante o
modelo)



Coletor de
condensação
traseiro



Válvula
silenciosa



Pega de
abrir/fechar



Cuba de
cozedura
interior



Ecrã tátil
inclinável



Botão de
retroceder

Start
•
Stop

Botão de
iniciar/parar
e despertar



**Antes de começar
a cozinhar:**

- **remova todos os autocolantes e**
- **leia as instruções.**

Os botões de retroceder e ligar/desligar são visíveis apenas quando necessários.

Limpar a sua cookeo touch

Existem 5 passos a seguir antes de utilizar a sua cookeo touch pela primeira vez e após cada utilização.



Passo 1 – a cookeo touch

Limpe a cookeo touch com um pano húmido.



Passo 2 – o ecrã tátil

Limpe o ecrã tátil com um pano macio e húmido. Não utilize uma esponja metálica porque pode riscar o ecrã.



Passo 3 – a cuba de cozedura

Para limpar a cuba, pode:

- colocar a cuba na máquina de lavar loiça ou
- lavá-la em água quente com detergente para a loiça.

Se a cuba de cozedura ficar manchada no exterior, pode ser limpa com uma esponja metálica.



Passo 4 – o tabuleiro da água

Após cada utilização:

- lave o coletor de condensação com água limpa e com um pouco de detergente para a loiça ou na máquina de lavar a loiça,
- seque o coletor de condensação,
- não se esqueça de voltar a colocar o coletor de condensação na cookeo touch.

Limpar a sua cookeo touch

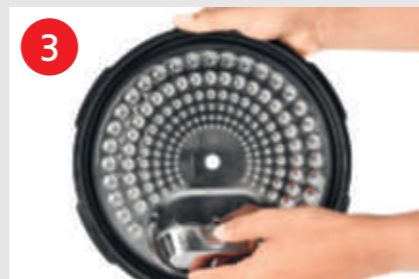
Passo 5 – a tampa



Desaperte a porca central.



Retire a parte interior da tampa puxando-a na sua direção.



Retire a cobertura por baixo da tampa.



Remova a tampa da válvula e retire a esfera.



Verifique a mobilidade:

- da haste de bloqueio,
- da válvula de segurança.



Lave todas as peças da tampa da cookeo touch com água limpa e com um pouco de detergente para a loiça ou na máquina de lavar loiça.

Colocar o cesto de cozedura a vapor

Lave o cesto de cozedura a vapor com água quente e detergente para a loiça. Enxague e seque cuidadosamente o cesto de cozedura a vapor.

Como colocar o cesto de cozedura a vapor?



1 Voltar a colocar o cesto de cozedura a vapor.



2 Pressione as extremidades do apoio entre o polegar e o dedo indicador para colocar nos encaixes.



3 Coloque o cesto de cozedura a vapor na posição correta. Coloque o cesto de cozedura a vapor na cuba de cozedura da cookeo touch utilizando as pegas.

Vamos lá!



Quando utilizar a cookeo touch pela primeira vez, a cuba pode libertar um ligeiro odor. É normal.



Para garantir a segurança durante a cozedura, coloque a cookeo touch numa superfície plana e seca.

Ligue a cookeo touch.

Cozinhar facilmente



No **menu de receitas**, visível no ecrã tátil, existem 250 receitas, incluindo:

- entradas,
- pratos principais
- e sobremesas.

As receitas são deliciosas e rápidas de fazer.

Consoante o seu modelo, pode ligar a sua cookeo touch ao Wi-Fi e descobrir ainda mais receitas.



Controlar o processo de cozedura



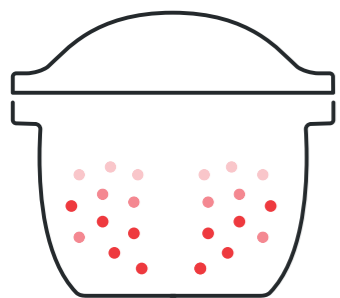
Ao utilizar o **menu de ingredientes**, pode cozinhar alimentos sem se preocupar com o modo de cozedura ou o tempo de cozedura.

A cookeo touch fornece todas as informações necessárias de acordo com o peso e o tipo de ingredientes.

Utilizar as diferentes opções

Com o modo manual, pode seleccionar o modo de preparação e o tempo de preparação para a sua refeição.

Os vários modos de cozedura:



Cozedura rápida

Posição da tampa: fechada e bloqueada.

Intensidade da cozedura

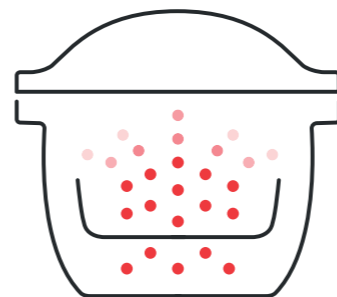
Baixa: para cozinhar ingredientes macios de forma rápida.

Alta: para cozinhar todos os ingredientes de forma rápida.

Expresso: para cozinhar ingredientes muito rapidamente.

Modo de atraso com temporizador: Possível

Início diferido com temporizador
permite começar a cozinhar mais tarde.



Vapor

Utilize o cesto de cozedura a vapor.

Posição da tampa: fechada e bloqueada.

Intensidade da cozedura

Suave: para cozinhar ingredientes macios.

Forte: para cozinhar todos os ingredientes de forma rápida.

Início diferido com temporizador: Possível



Alourar

A cuba de cozedura aquece por baixo, como um fogão.

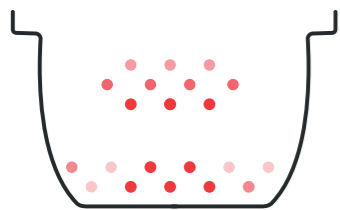
Posição da tampa: aberta e levantada.

Intensidade da cozedura

Suave: para alourar ingredientes delicados.

Média: para alourar e tostar todos os ingredientes de forma rápida.

Alta: para alourar e tostar todos os ingredientes de forma rápida.



Estufar

A cuba de cozedura aquece por baixo para funcionar como um tacho para estufar.

Posição da tampa: aberta e levantada.

Intensidade da cozedura

Suave: cozedura lenta e suave.

Média: cozedura lenta.

Alta: cozedura média.



Manter quente

A cookeo touch mantém os alimentos quentes até à hora de servir.

Posição da tampa: pode estar aberta ou fechada.



Reaquecer

A cookeo touch reaquece alimentos à temperatura perfeita.

Posição da tampa: pode estar aberta ou fechada.

Funções da cookeo touch

A disponibilidade destas funções úteis depende do seu modelo de cookeo touch.



Função "Livro de receitas":

Pode criar vários livros de receitas.

Exemplos:

- Receitas do Paulo
- As minhas sobremesas preferidas



Função "O que está no meu frigorífico":

Introduza os ingredientes que tem no seu frigorífico e a cookeo touch encontra uma receita adequada.

*Consoante o modelo

Personalize a sua cookeo touch

O menu "Definições" permite:

- ajustar o brilho,
- ajustar o volume, consoante o modelo,
- ver demonstrações, consoante o modelo,
- compreender a conectividade da cookeo touch.



Este é um código QR. Através da leitura do código QR com a câmara do seu telemóvel ou uma aplicação especial, pode aceder à playlist da cookeo touch no YouTube.

Abra  e leia o código


Funções de segurança

A cookeo touch tem várias funções de segurança.

Abertura segura:

A haste de bloqueio é um sistema de segurança que bloqueia automaticamente a cookeo touch assim que é premida.



A cookeo touch está bloqueada quando o ícone  é apresentado no ecrã tátil.

Não abra a cookeo touch quando estiver bloqueada.

Aguarde que a pressão interna diminua antes de abrir a tampa.

A pressão interna terá diminuído o suficiente quando não sair mais vapor pela válvula.

Segurança em caso de pressão excessiva:

Se a pressão for demasiado elevada, a cookeo touch pode libertar a pressão automaticamente através da válvula de segurança.



Se algum dos sistemas de segurança for ativado:

- desligue a cookeo touch da corrente elétrica,
- deixe a cookeo touch arrefecer totalmente,
- abra a cookeo touch,
- verifique e limpe:
 - a válvula de segurança,
 - a esfera e
 - a tampa.



Se a sua cookeo touch ainda apresentar fugas ou não funcionar, leve-a a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado.

Um Serviço de Assistência Técnica autorizado é um centro de reparação que foi aprovado pela Moulinex.

Regulação da cookeo touch:

Quando cozinhar sob pressão, a cookeo touch pode emitir pequenas quantidades de vapor. Isto serve para regular automaticamente a pressão.



Tampa da cookeo touch:

A tampa metálica só deve ser utilizada com a cookeo touch. A tampa metálica não deve ser utilizada com outro equipamento. A tampa da cookeo touch é fácil de reconhecer graças à válvula de segurança vermelha.



Resolução de problemas

Pode deparar-se com vários problemas quando utilizar a cookeo touch.

A tampa não fecha:

- É possível que exista algum objeto preso entre a cuba e a placa de aquecimento.

Retire a cuba para verificar se todas as peças estão limpas:

- placa de aquecimento,
- elemento central e
- debaixo da cuba.

Verifique também se o elemento central pode deslocar-se.

- A pega de abertura da tampa não está na posição correta.
Certifique-se de que a pega de abertura da tampa está totalmente aberta.
- A tampa metálica não está instalada corretamente.
Certifique-se de que todos os elementos da tampa metálica estão na posição correta.
- A cuba ficou danificada com alguma pancada ou queda.

A cuba deverá ser substituída num dos Serviços de Assistência Técnica autorizado.

A junta de vedação deve ser substituída de três em três anos num Serviço de Assistência Técnica autorizado.

A pressão da cookeo touch não aumenta e a libertação do vapor não está a ser feita de forma correta:

- A junta de vedação está suja ou danificada. **Certifique-se de que a junta de vedação está limpa e em bom estado.**
- A tampa interior não foi colocada ou não está bem apertada. **Certifique-se de que a porca central debaixo da tampa**

metálica está suficientemente apertada.

- A haste de bloqueio está suja ou o vedante foi retirado. **Limpe a haste de bloqueio de acordo com as instruções.**

A haste de bloqueio deve poder deslocar-se para cima e para baixo corretamente.

Certifique-se de que o vedante está bem posicionado na haste de bloqueio.

- A esfera de descompressão está suja ou mal posicionada.

Certifique-se de que a esfera está bem posicionada e que a tampa da esfera está na posição de bloqueio.

Limpe e seque a esfera e o suporte.

- O rebordo da cuba está danificado ou sujo. **Limpe a cuba. Certifique-se de que a cuba está em bom estado.**

A cookeo touch não liberta a pressão:

- A tampa da esfera não está na posição correta: Deixe a cookeo touch arrefecer completamente, retire a tampa metálica e coloque a tampa da esfera na posição correta.

Há fugas de água na parte de trás da cookeo touch:

- O coletor não está na posição correta ou está a transbordar. **Certifique-se de que o coletor está na posição correta na parte de trás da cookeo touch.**
- A cuba está demasiado cheia. **Certifique-se de que o conteúdo não excede o volume máximo.**

Estes ingredientes podem provocar transbordamento na cookeo touch.

- Se estiver a utilizar determinados ingredientes, como:
 - natas
 - vinho ou
 - leite

respeite as quantidades indicadas na receita.

A tampa não abre quando o vapor é libertado:

- A haste de bloqueio ainda está na posição superior. **Verifique se todo o vapor foi libertado e aguarde até que a cookeo touch arrefeça completamente.**

A luz da pega da tampa já não se acende:

- O LED não funciona. **Leve o aparelho a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado**

O ecrã não se acende:

- A cookeo touch não está ligada à corrente elétrica. **Certifique-se de que a cookeo touch está bem ligada à corrente elétrica.**
- A cookeo touch está no modo de poupança de energia (standby). **Prima o ponto no ecrã.**

A tampa metálica interior não sai:

- A tampa da esfera está mal posicionada: **Desaperte a porca na tampa, retire a parte interior da tampa puxando-a na sua direção, aceda à tampa da esfera e reposicione corretamente a tampa.**

Códigos de erro da cookeo touch

Existem vários códigos de erro:

- **erro 1** erro ao comunicar com o teclado.
- **erro 2** erro ao comunicar com o Wi-Fi.
- **erro 3** erro ao comunicar com a placa de alimentação.
- Se o sensor de temperatura falhar, a cookeo touch pode apresentar os números **04, 05, 06, 07, 08 ou 09.**
- **erro 10** erro de aquecimento.
- **erro 11** problema de pressão. Desligue a cookeo touch da corrente elétrica. Certifique-se de que todos os elementos da cookeo touch estão

em bom estado. Se necessário, limpe os elementos da cookeo touch seguindo as instruções de limpeza. Certifique-se de que a tampa da válvula está bem colocada.

- **erro 13** excesso de pressão.
- **erro 14** pressão baixa devido a falta de água:
 - adicione água na cuba e
 - retome a cozedura.

- **erro 15** falha de descompressão:
 - desligue a cookeo touch da corrente elétrica,
 - deixe arrefecer,
 - retire a tampa metálica e
 - posicione a tampa da esfera corretamente.
- **erro 16** a cookeo touch não acumula pressão:
 - adicione água na cuba e
 - retome a cozedura.
- **erro 17** a pressão da cookeo touch não aumenta. Consulte a página 146 "A pressão da cookeo touch não aumenta e o vapor não é libertado de forma correta".

- **erro 18** falha ao detetar a haste de bloqueio.
- **erro 101 ou 106** erro de ecrã ou carregamento de receita: Desligue o aparelho da corrente elétrica e volte a ligá-lo. Se o problema persistir, leve o seu aparelho a um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado.

Para todos os problemas, desligue a cookeo touch da corrente elétrica.

Se o problema persistir contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado.

Se tiver problemas de ligação, visite www.moulinex.pt ou a aplicação Cookeo.



O seu modelo de cookeo touch:

Séries EPC13 e EPC13-A

Informações técnicas da cookeo touch:

Baixa pressão: 40 kPa (109 °C)

Alta pressão: 70 kPa (115 °C)

Pressão muito alta: 100 kPa (119 °C)

PS = 140 kPa

Capacidade da cookeo touch: 6 l

Capacidade útil: 4 l

Aquecedor incorporado:

resistência de aquecimento fechada.

Um aviso sonoro indica que a pressão de funcionamento foi atingida.

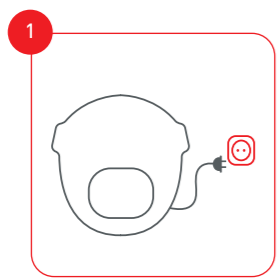
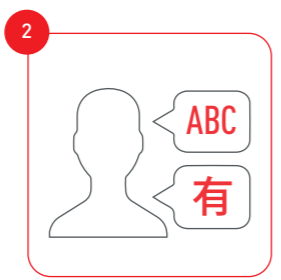


Para modelos com WiFi:

Potência máxima transmitida:

20 dBm, 100 mW

Frequência: 2,4 GHz

Sigue estos 6 importantes pasos antes de cocinar la primera receta

- 
- 
- 
- 
- 
- 

Conecta y actualiza tu Cookeo Touch antes de utilizarla por primera vez



Visita el canal de YouTube de Moulinex para descubrir más tutoriales que te acompañarán durante la experiencia



Únete al movimiento Cookeo



Contenido del manual

Descubre tu Cookeo Touch	156
Limpieza de la Cookeo Touch.....	160
Colocación del cesto de cocción al vapor.....	164
Cocina fácil.....	166
Aprendizaje del proceso de cocción.....	167
Uso de las diferentes opciones.....	168
Funciones de Cookeo Touch	171
Personaliza tu Cookeo Touch	172
Funciones de seguridad.....	173
Resolución de problemas	175
Códigos de error de la Cookeo Touch.....	179

Cookeo Touch en la cocina.
Cookeo Touch te ayuda con cada comida.

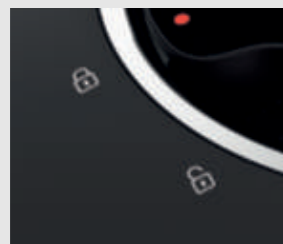


Mi Cookeo Touch me permite cocinar rápido y bien.
Me ofrece muchas ideas de recetas en muy poco tiempo.
La **Cookeo Touch** cuenta con una gran pantalla táctil que me muestra todos los pasos que hay que seguir.
La **Cookeo Touch** cocina por mí.

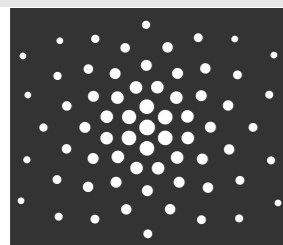
Descubre tu Cookeo Touch



Asa de apertura/
cierre de la
tapa



Marca de
referencia
visual
de cierre



Indicador
luminoso
según modelo



Depósito
de condensación
trasero



Válvula
silenciosa



Asas
de transporte



Recipiente
de cocción
interior



PANTALLA táctil
basculante



Botón Atrás

Start
•
Stop

Botón Iniciar/
Detener
y de activación



**Antes de empezar
a cocinar:**

- **retira todas
las pegatinas,**
- **lee las instrucciones.**

Limpieza de la Cookeo Touch

Debes seguir 5 pasos antes de usar la Cookeo Touch por primera vez y después de cada uso.



Paso 1: Cookeo Touch

Limpia la Cookeo Touch con un paño húmedo.



Paso 2: pantalla táctil

Limpia la pantalla táctil con un paño suave y húmedo. No utilices un estropajo metálico ya que podría rayar la pantalla.



Paso 3: recipiente de cocción

Para limpiar el recipiente puedes:

- poner el recipiente en el lavavajillas o
- lavarlo con agua jabonosa.

Si el recipiente de cocción se vuelve de color blanco en el exterior, puedes limpiarlo con un estropajo metálico.



Paso 4: bandeja para el agua

Después de cada uso:

- limpia el depósito de condensación con agua limpia o en el lavavajillas,
- deja que se seque el depósito de condensación,
- recuerda colocar de nuevo el depósito de condensación en la Cookeo Touch.

Limpieza de la Cookeo Touch

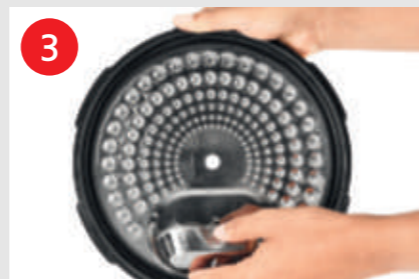
Paso 5: tapa



1
Desenrosca la tuerca central.



2
Retira la parte interior de la tapa tirando de ella hacia ti.



3
Retira la cubierta situada debajo de la tapa.



4
Retira la protección de la válvula y saca la bola.



5
Comprueba la movilidad de:

- el vástago de bloqueo,
- la válvula de seguridad.



Limpia todas las piezas de la tapa de la Cookeo Touch con agua limpia o en el lavavajillas.

Colocación del cesto de cocción al vapor

Lava el cesto de cocción al vapor con agua caliente jabonosa. Enjuágalo y sécalo bien.

¿Cómo se coloca el cesto de cocción al vapor?



Da la vuelta al cesto de cocción al vapor.



Aprieta el trípode entre el pulgar y el índice para colocarlo en las muescas.



Coloca el cesto de cocción al vapor de nuevo en su sitio. Coloca el cesto de cocción al vapor en el recipiente de cocción de la Cookeo Touch con las asas.

¡Listo!



Cuando utilices la Cookeo Touch por primera vez, el recipiente puede desprender un ligero olor. Es algo normal.



Para garantizar la seguridad durante la cocción, coloca la Cookeo Touch en una superficie seca y estable.

Enchufa la Cookeo Touch.

Cocina fácil



En el **menú de recetas**, visible en la pantalla táctil, hay 250 recetas, entre las que se incluyen:

- entrantes,
- platos principales,
- y postres.

Las recetas son deliciosas y rápidas de hacer.

Según el modelo, puedes conectar tu Cookeo Touch a la red Wi-Fi y descubrir aún más recetas.



Aprendizaje del proceso de cocción



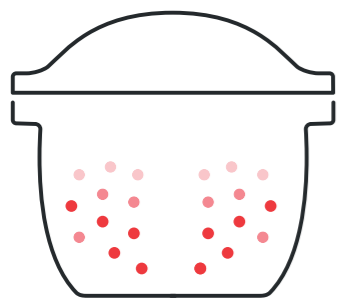
Con el **menú de ingredientes**, puedes cocinar la comida sin preocuparte del modo o el tiempo de cocción.

La Cookeo Touch proporciona toda la información que necesitas según el peso y el tipo de los ingredientes.

Uso de las diferentes opciones

Con el modo manual, puedes seleccionar el modo y el tiempo de cocción para la receta.

Distintos modos de cocción:



Olla a presión

Posición de la tapa: cerrada y bloqueada.

Intensidad de la cocción

Baja: para cocinar ingredientes blandos rápidamente.

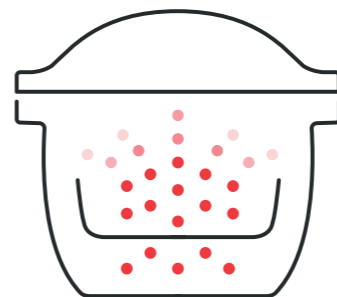
Alta: para cocinar todos los ingredientes rápidamente.

Express: para cocinar ingredientes muy rápidamente.

Modo diferido: Posible

El modo diferido

te permite empezar a cocinar más tarde.



Vapor

Utiliza la cesta de cocción al vapor.

Posición de la tapa: cerrada y bloqueada.

Intensidad de la cocción

Suave: para cocinar ingredientes suaves.

Intensa: para cocinar todos los ingredientes rápidamente.

Modo diferido: Posible



Dorar

El recipiente de cocción se calienta desde abajo, como en un fogón.

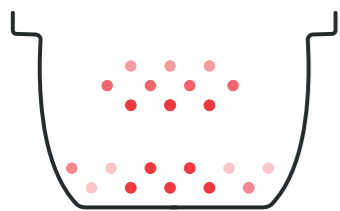
Posición de la tapa: abierta y levantada.

Intensidad de la cocción

Suave: para dorar ingredientes delicados.

Media: para dorar y tostar todos los ingredientes rápidamente.

Alta: para dorar y tostar todos los ingredientes muy rápidamente.



Guisar

El recipiente de cocción se calienta desde abajo y funciona como una olla.

Posición de la tapa: abierta y levantada.

Intensidad de la cocción

Suave: cocción lenta y suave.

Media: cocción lenta.

Alta: cocción media.



Mantener caliente

La Cookeo Touch mantiene calientes los platos hasta que llegue el momento de servirlos.

Posición de la tapa: Puede estar abierta o cerrada.



Recalentar

La Cookeo Touch recalienta los platos a la temperatura perfecta.

Posición de la tapa: Puede estar abierta o cerrada.

Funciones de Cookeo Touch

Según el modelo de Cookeo Touch, estas son algunas funciones útiles.



Función "Libro de recetas":

Puedes crear varios libros de recetas.

Ejemplos:

- Recetas de Pablo
- Mis postres favoritos



Función "Qué hay en mi refrigerador":

Introduce los ingredientes que tienes en el refrigerador y la Cookeo Touch encontrará una receta adecuada.

*Según el modelo

Personaliza tu Cookeo Touch

Mediante el menú "Ajustes", puedes:

- ajustar el brillo,
- ajustar el volumen, según el modelo,
- ver demostraciones, según el modelo,
- comprender la conectividad de tu dispositivo Cookeo Touch.



Esto es un código QR. Si escaneas el código QR con la cámara de tu teléfono móvil o una aplicación especial, puedes acceder a la lista de reproducción de Cookeo Touch en YouTube.

Abre  y escanea


Funciones de seguridad

La Cookeo Touch tiene varias funciones de seguridad.

Apertura segura:

El vástago de bloqueo es un sistema de seguridad que bloquea automáticamente la Cookeo Touch cuando se pulsa.



La Cookeo Touch se bloquea cuando el icono  aparece en la pantalla táctil.

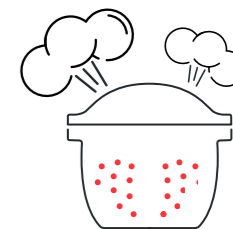
No abras la Cookeo Touch cuando esté bloqueada.

Espera a que la presión interna baje antes de abrir la tapa.

La presión interna ha bajado cuando ya no hay vapor saliendo de la válvula.

Seguridad en caso de exceso de presión:

Si la presión es demasiado alta, la Cookeo Touch puede liberar la presión automáticamente a través de la válvula de seguridad.



Si alguno de los sistemas de seguridad se activan:

- desenchufa la Cookeo Touch,
- deja que la Cookeo Touch se enfríe por completo,
- abre la Cookeo Touch,
- comprueba y limpia:
 - la válvula de seguridad,
 - la bola,
 - la protección.



Si la Cookeo Touch sigue goteando o no funciona, llévala a un servicio técnico oficial.

Un servicio técnico oficial es un centro de reparación aprobado por Moulinex.

Regulación de la Cookeo Touch:

Cuando se cocina a presión, la Cookeo Touch puede emitir pequeñas cantidades de vapor. Esto sirve para regular automáticamente la presión.



La tapa de la Cookeo Touch:

La tapa metálica solo debe utilizarse con la Cookeo Touch. La tapa metálica no debe utilizarse con otros aparatos. La tapa de la Cookeo Touch es fácil de reconocer por la válvula roja de seguridad.



Resolución de problemas

Puedes encontrarte con varios problemas al utilizar la Cookeo Touch.

La tapa no se cierra:

- Puede haber algo atascado entre el recipiente y la placa caliente.
Retira el recipiente para comprobar que todas las piezas están limpias:
 - la placa calefactora,
 - el elemento central,
 - la parte inferior del recipiente.**Comprueba también que el elemento central se puede mover.**
 - El asa de cierre de la tapa no está correctamente colocada.

Asegúrate de que el asa de cierre está abierta del todo.

- La tapa metálica no está bien instalada.
Asegúrate de que todos los elementos de la tapa metálica están correctamente colocados.
- El recipiente se ha dañado porque se ha caído o ha recibido un golpe.
El recipiente debe sustituirse en un servicio técnico oficial.

La presión de la Cookeo Touch no sube y el vapor no sale correctamente:

- La junta está sucia o dañada. **Asegúrate de que la junta está limpia y en buenas condiciones.**

La junta debe cambiarse cada tres años en un servicio técnico oficial.

- Falta la tapa interior o no está lo suficientemente apretada. **Asegúrate de que la tuerca central bajo la tapa de metal está bien apretada.**
- Faltan el vástago de bloqueo o la junta. **Limpia el vástago de bloqueo según las instrucciones.**

El vástago de bloqueo debe poder moverse arriba y abajo correctamente.

Asegúrate de que la junta está colocada correctamente en el vástago de bloqueo.

- La bola de descompresión está sucia o mal colocada. **Asegúrate de que la bola está correctamente colocada y que la protección está en la posición de bloqueo. Limpia y seca la bola y el soporte.**

- El borde del recipiente está dañado o sucio. **Limpia el recipiente. Asegúrate de que el recipiente está en buenas condiciones.**

La Cookeo Touch no se despresuriza:

- La protección de la bola no está en su sitio: Deja que la Cookeo Touch se enfríe del todo, quita la tapa metálica y coloca la protección de la bola en la posición correcta.

Sale agua por la parte trasera de la Cookeo Touch:

- El depósito no está en su sitio o rebosa. **Asegúrate de que el**

depósito está correctamente colocado en la parte trasera de la Cookeo Touch.

- El recipiente está demasiado lleno. **Comprueba que el contenido no supera el volumen máximo.**
- Si estás utilizando ciertos ingredientes como:
 - nata,
 - vino,
 - o leche,**Respetar las cantidades que se indican en la receta.**

Estos ingredientes pueden hacer que la Cookeo Touch rebose.

La tapa no se abre al liberar el vapor:

- El vástago de bloqueo sigue en posición hacia arriba. **Comprueba que ha salido todo el vapor y espera hasta que la Cookeo Touch se haya enfriado por completo.**

La luz del asa de la tapa ya no se ilumina:

- El LED no funciona. **Lleva el aparato a un servicio técnico oficial.**

La pantalla no se enciende:

- La Cookeo Touch no está enchufada.

Asegúrate de que la Cookeo Touch está enchufada correctamente.

- La Cookeo Touch está en modo de espera. **Pulsa el punto de la pantalla.**

La tapa metálica interior no se puede retirar:

- La protección de la bola está mal colocada: **Desenrosca la tuerca de la tapa, quita la parte interior de la tapa tirando de ella hacia ti accede a la protección de la bola, vuelve a colocar la tapa correctamente.**

Códigos de error de la Cookeo Touch

Hay varios códigos de error

- **error 1** error de comunicación con el teclado.
- **error 2** error de comunicación la red Wi-Fi.
- **error 3** error de comunicación con la placa electrónica.
- Si el sensor de temperatura falla, se muestran los números **04, 05, 06, 07, 08, 09** en la pantalla de la Cookeo Touch.
- **error 10** error de calentamiento.
- **error 11** problema de presión. Desenchufa la Cookeo Touch. Asegúrate de que los elementos de la Cookeo

Touch están en buenas condiciones. Si es necesario, limpia los elementos de la Cookeo Touch siguiendo las instrucciones de limpieza. Asegúrate de que la protección de la válvula está en su sitio.

- **error 13** exceso de presión.
- **error 14** baja presión por falta de agua:
 - añade agua al recipiente,
 - reanuda la cocción.

- **error 15** fallo de despresurización:
 - desenchufa la Cookeo Touch,
 - deja que se enfríe,
 - quita la tapa de metal,
 - coloca correctamente la protección de la bola.
- **error 16** la Cookeo Touch no acumula presión:
 - añade agua al recipiente,
 - reanuda la cocción.
- **error 17** no sube la presión de la Cookeo Touch. Consulta la página 176 "La presión de la Cookeo Touch no sube y el vapor no sale correctamente".
- **error 18** fallo al detectar el vástago de bloqueo.

- **error 101, 106** error de visualización o carga de recetas: Desenchufa y reinicia el aparato. Si el problema continúa, lleva el aparato inmediatamente a un servicio técnico oficial.

Para todos los problemas, desenchufa la Cookeo Touch.

Si el problema continúa, consulta a un servicio técnico oficial.

Si tienes problemas de conexión, visita

www.moulinex.es o la aplicación Cookeo.



Tu modelo de Cookeo Touch:

Serie EPC13 y EPC13-A

Información técnica sobre la Cookeo Touch:

Presión baja: 40 kPa (109 °C)

Presión alta: 70 kPa (115 °C)

Presión muy alta: 100 kPa (119 °C)

PS = 140 kPa

Capacidad de Cookeo Touch: 6 L

Capacidad utilizable: 4 L

Calefactor incorporado:

resistor cerrado. Un pitido indica que se ha alcanzado la presión de funcionamiento.

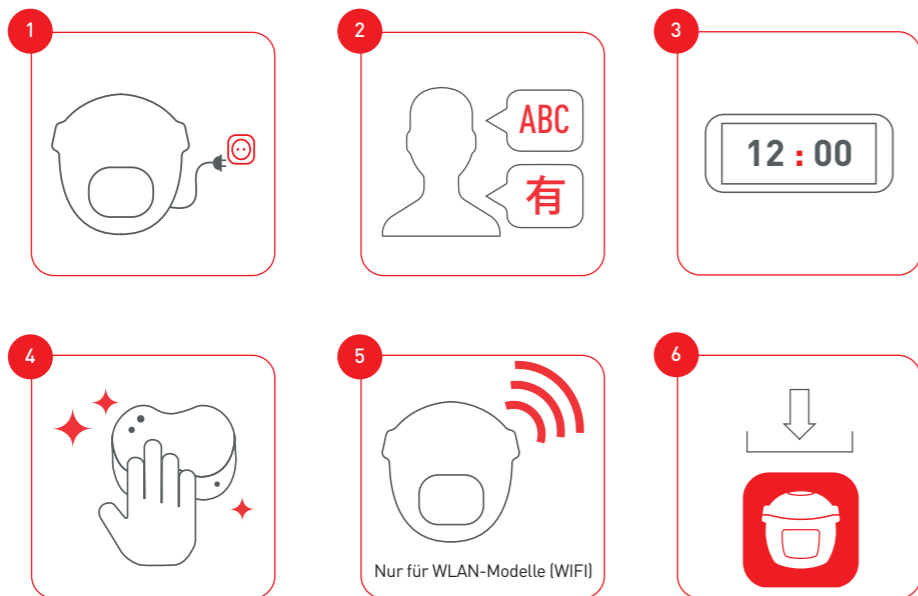
Para modelos con Wi-Fi:

Potencia máxima transmitida:

20 dBm, 100 mW

Frecuencia: 2,4 GHz

Befolgen Sie diese 6 Schritte, bevor Sie Ihr erstes Rezept zubereiten



Bitte verbinden und aktualisieren Sie Ihren Cookoo Touch vor der ersten Verwendung



Entdecken Sie die vielen Tutorials auf dem YouTube-Kanal von Moulinex
Sie werden Sie bei Ihrer Erfahrung begleiten



Werden Sie Teil der Cookeo-Bewegung



Inhalt des Handbuchs

Entdecken Sie Ihren Cookeo Touch.....	186
Reinigen Ihres Cookeo Touch	190
Einsetzen des Dampfgareinsatzes.....	194
Einfaches Kochen	196
Den Kochvorgang meistern	197
Verwenden der unterschiedlichen Optionen.....	198
Cookeo Touch – Funktionen.....	201
Personalisieren Sie Ihren Cookeo Touch	202
Sicherheitsfunktionen.....	203
Fehlerbehebung	205
Cookeo Touch – Fehlercodes.....	209

Cookeo Touch in der Küche. Cookeo Touch hilft Ihnen beim Kochen jeder Mahlzeit.

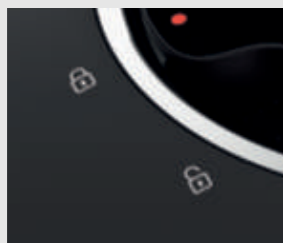


Mit meinem Cookeo Touch kann ich Gerichte schnell und gut zubereiten. Er gibt mir in kürzester Zeit jede Menge Rezeptvorschläge. Der **Cookeo Touch** verfügt über ein großes Touchscreen-Display, auf dem alle erforderlichen Schritte angezeigt werden. Der **Cookeo Touch** erledigt das Kochen für mich.

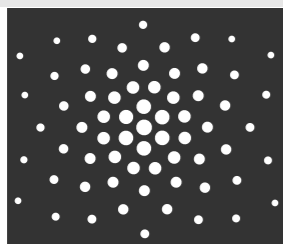
Entdecken Sie Ihren Cookeo Touch



Öffnungs-/
Verschluss- Griff
des Deckels



Visuelle
Verschluss-
markierung



LED-
Anzeige
(modellabhängig)



Hinterer
Kondenswasser-
behälter



Geräuscharm
Ventil



Trage-
griff



Innere
Kochschüssel



Neigbarer
Touchscreen



Zurück-Taste

Start
•
Stop

Start/Stopp-
und
Aktivierungs-
Taste



**Bevor Sie mit dem
Kochen beginnen:**

- **Entfernen Sie alle
Aufkleber,**
- **lesen Sie die
Anweisungen.**

Reinigen Ihres Cookeo Touch

Es gibt 5 Schritte, die Sie vor der ersten Verwendung und nach jedem Gebrauch Ihres Cookeo Touch befolgen sollten.



Schritt 1 – der Cookeo Touch

Reinigen Sie den Cookeo Touch mit einem feuchten Tuch.



Schritt 2 – Touchscreen

Reinigen Sie den Touchscreen mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie keinen Metallschwamm, da dieser den Bildschirm zerkratzt.



Schritt 3 – die Kochschüssel

Um die Schüssel zu reinigen, können Sie:

- die Schüssel in der Spülmaschine reinigen oder
- sie in heißem Seifenwasser waschen.

Wenn sich die Kochschüssel an der Außenseite cremefarbenen verfärbt, kann ein Metallschwamm verwendet werden.



Schritt 4 – Wasserbehälter

Nach jedem Gebrauch:

- Reinigen Sie den Kondenswasserbehälter mit sauberem Wasser oder in der Spülmaschine,
- trocknen Sie den Kondenswasserbehälter,
- denken Sie daran, den Kondenswasserbehälter wieder in den Cookeo Touch einzusetzen.

Reinigen Ihres Cookeo Touch

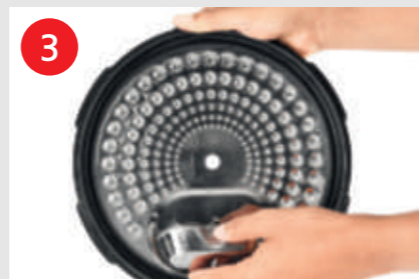
Schritt 5 – der Deckel



1 Schrauben Sie die mittlere Mutter ab.



2 Entfernen Sie den inneren Teil des Deckels, indem Sie ihn zu sich hin ziehen.



3 Entfernen Sie die Abdeckung unter dem Deckel.



4 Entfernen Sie die Ventilabdeckung und nehmen Sie die Kugel heraus.



5 Prüfen Sie die Beweglichkeit:
• der Verschlussstange,
• des Sicherheitsventils.



Reinigen Sie alle Teile des Deckels Ihres Cookeo Touch mit sauberem Wasser oder in der Spülmaschine.

Einsetzen des Dampfgareinsatzes

Waschen Sie den Dampfgareinsatz mit heißem Seifenwasser.
Spülen Sie den Dampfgareinsatz ab, und trocknen Sie ihn gründlich.

Wie wird der Dampfgareinsatz eingesetzt?



1
Austauschen
des Dampfgareinsatzes.



2
Drücken Sie das Bein
zwischen Daumen und
Zeigefinger zusammen,
um es in den Kerben
zu positionieren.



3
Setzen Sie den
Dampfgareinsatz wieder
ein. Setzen Sie den
Dampfgareinsatz mithilfe der
Griffe in die Kochschüssel der
Cookeo Touch ein.

Los geht's!



Wenn Sie Ihren Cookeo Touch zum ersten Mal benutzen,
kann der Topf einen leichten Geruch abgeben.
Dies ist normal.



Um die Sicherheit beim
Kochen zu gewährleisten,
stellen Sie Ihren Cookeo
Touch auf einer ebenen,
trockenen Oberfläche auf.

Schließen Sie Ihren
Cookeo Touch an die
Steckdose an.

Einfaches Kochen



Das **Rezepte-Menü**, das auf dem Touchscreen angezeigt wird, enthält 250 Rezepte, darunter

- Vorspeisen,
- Hauptgerichte
- und Desserts.

Die Rezepte sind köstlich und schnell zuzubereiten.

Je nach Modell können Sie Ihren Cookeo Touch mit dem WLAN verbinden und noch mehr Rezepte entdecken.



Den Kochvorgang meistern



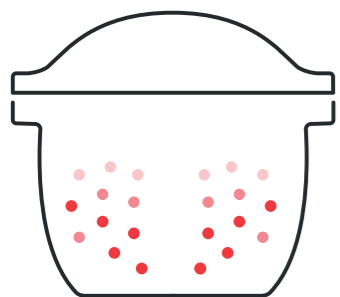
Mit Hilfe des **Zutaten-Menüs** können Sie Gerichte zubereiten, ohne sich über den Kochmodus oder die Kochzeit Gedanken machen zu müssen.

Der Cookeo Touch liefert alle Informationen je nach Gewicht und Art der Zutaten, die Sie benötigen.

Verwenden der unterschiedlichen Optionen

Im manuellen Modus können Sie den Garmodus und die Garzeit für Ihr Gericht auswählen.

Die verschiedenen Kochmodi:



Schnellkochtopf –

Deckelposition: geschlossen und verriegelt.

Kochintensität

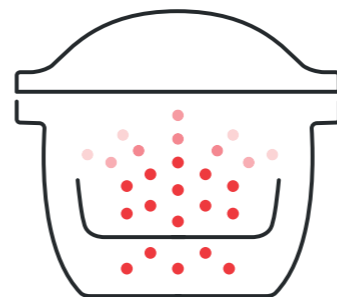
Niedrig: zum schnellen Kochen weicher und empfindlicher Zutaten.

Hoch: zum schnellen Kochen aller Zutaten.

Express: zum sehr schnellen Kochen von Zutaten.

Timer-Verzögerungsmodus: Verfügbar

Der Timer-Verzögerungsmodus ermöglicht Ihnen, den Garvorgang zu einem späteren Zeitpunkt zu starten.



Dampfzuzug

Verwenden Sie den Dampfzuzug.

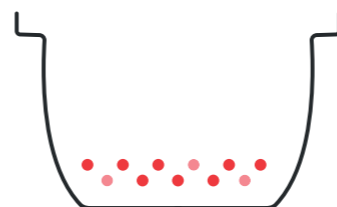
Deckelposition: geschlossen und verriegelt.

Kochintensität

Sanft: zum Kochen weicher und empfindlicher Zutaten.

Boost: Zum schnellen Kochen aller Zutaten.

Timer-Verzögerungsmodus: Verfügbar



Anbraten

Die Schale wird von unten wie auf einem Herd erhitzt.

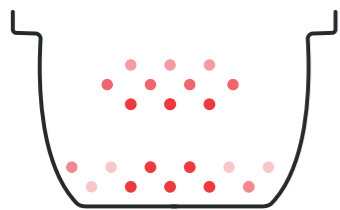
Deckelposition: offen und angehoben.

Kochintensität

Sanft: zum Anrösten empfindlicher Zutaten.

Mittel: zum schnellen Anbraten und Bräunen aller Zutaten.

Hoch: zum scharfen, schnellen Anbraten und Bräunen aller Zutaten.



Schmoren

Die Schüssel wird von unten erhitzt und verhält sich wie ein Kochtopf.

Deckelposition: offen und angehoben.

Kochintensität

Sanft: langsames und sanftes Garen.

Mittel: langsames Garen.

Hoch: mittelschnelles Garen.



Warmhalten

Der Cookeo Touch hält Ihre Gerichte warm, bis es an der Zeit ist, sie zu servieren.

Deckelposition: Kann geöffnet oder geschlossen sein.



Aufwärmen

Der Cookeo Touch wärmt Gerichte auf die perfekte Temperatur auf.

Deckelposition: Kann geöffnet oder geschlossen sein.

Cookeo Touch – Funktionen

Je nach Ihrem Cookeo Touch-Modell sind dies verschiedene nützliche Funktionen.



Die "Rezeptbuch"-Funktion:

Sie können mehrere Rezeptbücher erstellen.

Beispiele:

- Pauls Rezepte
- Meine Lieblingsdesserts



Die Funktion "Was ist in meinem Kühlschrank?":

Geben Sie die Zutaten ein, die Sie in Ihrem Kühlschrank verfügbar haben, und der Cookeo Touch findet ein geeignetes Rezept.

* Je nach Modell

Personalisieren Sie Ihren Cookeo Touch

Über das Menü "Einstellungen" können Sie:

- die Helligkeit einstellen,
- die Lautstärke anpassen (je nach Modell),
- Demo-Videos ansehen (je nach Modell),
- mehr über die Verbindung Ihres Cookeo Touch erfahren.



Dies ist ein QR-Code. Durch Scannen des QR-Codes mit der Kamera Ihres Mobiltelefons oder einer speziellen App können Sie auf die Cookeo Touch-Playlist auf YouTube zugreifen.

Öffnen  und scannen


Sicherheitsfunktionen

Der Cookeo Touch verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen.

Sicheres Öffnen:

Die Verschlussstange ist ein Sicherheitssystem, das den Cookeo Touch automatisch sperrt, wenn sie gedrückt wird.



Der Cookeo Touch ist gesperrt, wenn das Symbol  auf dem Touchscreen angezeigt wird.

Öffnen Sie den Cookeo Touch nicht, wenn er gesperrt ist.

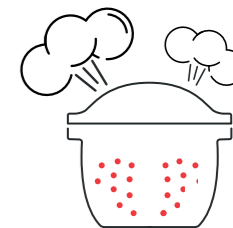
Warten Sie, bis der Innendruck abfällt, bevor Sie den Deckel öffnen.

Der Innendruck ist gesunken, wenn kein Dampf mehr aus dem Ventil austritt.

Sicherheit bei zu hohem Druck:

Wenn der Druck zu hoch ist,

kann der Cookeo Touch automatisch Druck über das Sicherheitsventil ablassen.



Wenn eines der Sicherheitssysteme aktiviert wird:

- ziehen Sie den Netzstecker des Cookeo Touch ab,
- lassen Sie den Cookeo Touch vollständig abkühlen,
- öffnen Sie den Cookeo Touch,
- prüfen und reinigen Sie:
 - das Sicherheitsventil,
 - die Kugel,
 - die Abdeckung.



Wenn Ihr Cookeo Touch immer noch undicht ist oder nicht funktioniert, bringen Sie ihn zu einem autorisierten Kundendienstcenter.

Ein autorisiertes Kundendienstcenter ist ein Kundendienstcenter, das von Krups genehmigt wurde.

Druckregelung des Cookeo Touch:

Beim Druckgaren kann der Cookeo Touch kleine Mengen Dampf ausstoßen. Dadurch wird der Druck automatisch geregelt.



Der Deckel des Cookeo Touch:

Der Metalldeckel darf nur mit dem Cookeo Touch verwendet werden. Der Metalldeckel darf nicht mit anderen Geräten verwendet werden. Der Deckel des Cookeo Touch ist dank des roten Sicherheitsventils leicht zu erkennen.



Fehlerbehebung

Bei der Verwendung des Cookeo Touch können verschiedene Probleme auftreten.

Der Deckel schließt nicht:

- Möglicherweise klemmt etwas zwischen der Schüssel und der Heizplatte.

Entfernen Sie die Schüssel, um sicherzustellen, dass alle Teile sauber sind:

- die Heizplatte,
- das Zentralelement,
- der Bereich unter der Schüssel.

Prüfen Sie auch, ob sich das Zentralelement ungehindert bewegen kann.

- Der Deckelentriegelungsgriff befindet sich nicht in der richtigen

Position.

Stellen Sie sicher, dass der Entriegelungsgriff vollständig geöffnet ist.

- Der Metalldeckel ist nicht korrekt aufgesetzt.
Stellen Sie sicher, dass sich alle Elemente des Metalldeckels in der richtigen Position befinden.
- Die Schüssel ist nach Stößen oder Herabfallen beschädigt.
Die Schüssel sollte in einem autorisierten Kundendienstcenter ausgetauscht werden.

Der Druck des Cookeo Touch steigt nicht an und Dampf wird nicht ordnungsgemäß abgelassen:

- Die Dichtung ist verschmutzt oder beschädigt. **Stellen Sie sicher, dass die Dichtung sauber und in gutem Zustand ist.**

Die Dichtung sollte alle drei Jahre in einem zugelassenen Service-Center ausgetauscht werden.

- Der innere Deckel fehlt oder sitzt nicht fest genug. **Stellen Sie sicher, dass die mittlere Mutter unter dem Metalldeckel fest genug sitzt.**
- Die Verschlussstange ist verschmutzt oder die Dichtung fehlt.

Reinigen Sie die Verschlussstange gemäß den Anweisungen.

Die Verschlussstange muss sich richtig auf- und abwärts bewegen können.

Stellen Sie sicher, dass die Dichtung korrekt auf der Verschlussstange positioniert ist.

- Die Dekompressionskugel ist verschmutzt oder falsch positioniert. **Stellen Sie sicher, dass die Kugel richtig positioniert ist und sich die Kugelabdeckung in der verriegelten Position befindet. Reinigen und trocknen Sie die Kugel und die Halterung.**

- Der Rand der Schüssel ist beschädigt oder verschmutzt. **Reinigen Sie die Schüssel. Stellen Sie sicher, dass die Schüssel in gutem Zustand ist.**

Der Cookeo Touch dekomprimiert nicht:

- Die Kugelabdeckung sitzt nicht richtig: Lassen Sie den Cookeo Touch vollständig abkühlen, entfernen Sie den Metalldeckel und bringen Sie die Kugelabdeckung in die richtige Position.

Wasser tritt hinten am Cookeo Touch aus:

- Der Sammelbehälter ist nicht

richtig eingesetzt oder läuft über. **Stellen Sie sicher, dass der Sammelbehälter korrekt hinter dem Cookeo Touch positioniert ist.**

- Die Schüssel ist zu voll. **Stellen Sie sicher, dass der Inhalt das maximale Volumen nicht überschreitet.**
- Wenn Sie bestimmte Zutaten verwenden, z. B.:
 - Sahne
 - Wein oder Milch,**halten Sie sich an die im Rezept angegebenen Mengen.**

Diese Inhaltsstoffe können zum Überlaufen des Cookeo Touch führen.

Der Deckel öffnet sich nicht, wenn Dampf abgelassen wird:

- Die Verschlussstange befindet sich immer noch in der oberen Position.
Prüfen Sie, ob der gesamte Dampf abgelassen wurde, und warten Sie, bis der Cookeo Touch vollständig abgekühlt ist.

Die Leuchte am Deckelgriff leuchtet nicht mehr:

- Die LED-Anzeige funktioniert nicht.
Bringen Sie das Gerät zu einem autorisierten Kundendienstcenter.

Der Bildschirm bleibt leer:

- Der Cookeo Touch ist nicht an das Netz angeschlossen.

Stellen Sie sicher, dass der Cookeo Touch korrekt angeschlossen ist.

- Der Cookeo Touch befindet sich im Standby-Modus.
Drücken Sie den Punkt auf dem Bildschirm.

Der innere Metalldeckel kann nicht entfernt werden:

- Der Kugeldeckel ist falsch positioniert:
Lösen Sie die Mutter am Deckel, entfernen Sie den inneren Teil des Deckels, indem Sie ihn zu sich hin ziehen, fassen Sie die Kugelabdeckung und positionieren Sie den Deckel korrekt.

- **Fehler 1** – Fehler bei der

Cookeo Touch – Fehlercodes

Es gibt mehrere Fehlercodes:

- Kommunikation mit dem Tastenfeld.
- **Fehler 2** – Fehler bei der Kommunikation mit dem WLAN.
- **Fehler 3** – Fehler bei der Kommunikation mit der Systemplatine.
- Wenn der Temperatursensor ausfällt, werden die Nummern **04, 05, 06, 07, 08, 09** auf dem Cookeo Touch angezeigt.
- **Fehler 10** – Heizplattenfehler.
- **Fehler 11** – Druckproblem.
Ziehen Sie den Stecker des Cookeo Touch ab. Stellen Sie sicher, dass alle Elemente Ihres Cookeo Touch in gutem Zustand sind. Reinigen Sie bei Bedarf die Elemente Ihres Cookeo Touch gemäß den Reinigungsanweisungen. Stellen Sie sicher, dass die Ventilabdeckung richtig sitzt.
- **Fehler 13** – Überdruck.
- **Fehler 14** – Niederdruck aufgrund von Wassermangel:
 - Geben Sie Wasser in die Schüssel,
 - setzen Sie den Garvorgang fort.

- **Fehler 15** Dekompressionsfehler:
 - Ziehen Sie den Stecker des Cookeo Touch ab,
 - lassen Sie ihn abkühlen,
 - entfernen Sie den Metalldeckel,
 - positionieren Sie die Kugelabdeckung korrekt.
- **Fehler 16** – kein Druckaufbau im Cookeo Touch:
 - Geben Sie Wasser in die Schüssel,
 - setzen Sie den Garvorgang fort.
- **Fehler 17** – Der Druck im Cookeo Touch steigt nicht an.
Siehe Seite 206 "Der Druck des Cookeo Touch steigt nicht an und Dampf wird nicht ordnungsgemäß abgelassen".

- **Fehler 18** – Verschlussstange nicht erkannt.
- **Fehler 101, 106** – Fehler der Anzeige oder beim Laden von Rezept: Ziehen Sie den Netzstecker und starten Sie das Gerät neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, bringen Sie Ihr Gerät zu einem autorisierten Kundendienstcenter.

Ziehen Sie bei allen Problemen Den Netzstecker des Cookeo Touch ab.

Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstcenter.

Wenn Verbindungsprobleme auftreten, rufen Sie www.moulinex.ch oder die Cookeo-App auf.



Ihr Cookeo Touch-Modell:

Serie EPC13 und Serie EPC13-A. Technische Informationen zu Ihrem Cookeo Touch:

Geringer Druck: 40 kPa (109 °C)

Hoher Druck: 70 kPa (115 °C)

Sehr hoher Druck: 100 kPa (119 °C)

PS = 140 kPa

Kapazität des Cookeo Touch: 6 l

Nutzbare Füllmenge: 4 l

Integriertes Heizelement:

geschlossener Heizwiderstand.

Ein Piepton signalisiert, dass der Betriebsdruck erreicht wurde.

Bei Modellen mit WLAN:

Maximale übertragene Leistung:

20 dBm, 100 mW

Frequenz: 2,4 GHz