

# KRUPS<sup>®</sup>

COOK4ME TOUCH



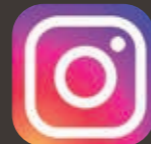
Krups  
App



Krups  
YouTube



Krups  
Facebook



Krups  
Instagram

DE ..... 02  
EN ..... 32



## BEFOLGEN SIE DIESE 6 SCHRITTE, BEVOR SIE IHR ERSTES REZEPT ZUBEREITEN



Bitte verbinden und aktualisieren Sie Ihren Cook4Me Touch vor der ersten Anwendung



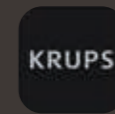
## ENTDECKEN SIE DIE VIELEN TUTORIALS AUF DEM YOUTUBE-KANAL VON KRUPS SIE WERDEN SIE BEI IHRER ERFAHRUNG BEGLEITEN



Öffnen  und scannen

Dies ist ein QR-Code. Durch Scannen des QR-Codes mit der Kamera Ihres Mobiltelefons oder einer speziellen App können Sie auf die Cook4Me Touch-Playlist auf YouTube zugreifen.

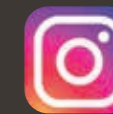
Werden Sie Teil der Cook4Me-Bewegung



Krups App



Krups Facebook



Krups Instagram

## INHALT DES HANDBUCHS

Entdecken Sie Ihren Cook4Me Touch .....	06
Reinigen Ihres Cook4Me Touch .....	10
Einsetzen des Dampfgareinsatzes .....	14
Einfaches Kochen.....	16
Den Kochvorgang meistern .....	17
Verwenden der unterschiedlichen Optionen .....	18
Cook4Me Touch – Funktionen .....	21
Personalisieren Sie Ihren Cook4Me Touch .....	22
Sicherheitsfunktionen .....	23
Fehlerbehebung .....	25
Cook4Me Touch – Fehlercodes .....	29

HINWEIS: Ein Heft mit Sicherheitsinformationen ist im Lieferumfang des Geräts enthalten. Lesen Sie dieses Heft vor dem ersten Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie es für die künftige Nutzung an einem sicheren Ort auf.

## COOK4ME TOUCH IN DER KÜCHE. Die einfache Art, frisch zu kochen.

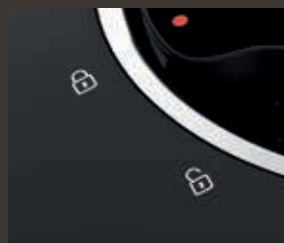


Mit meinem Cook4Me Touch kann ich eine Vielzahl an frischen, gesunden Gerichten schnell und einfach zubereiten. Er inspiriert mich im Handumdrehen mit einer großen Vielfalt an Rezeptvorschlägen. Der Cook4Me Touch verfügt über ein großes Touchscreen-Display, auf dem ich Schritt-für-Schritt bis zum fertigen Gericht begleitet werde. Der Cook4Me Touch unterstützt mich so beim Kochen, damit ich mehr Zeit für mich und meine Familie habe.

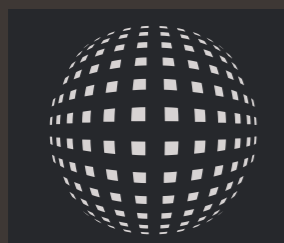
## ENTDECKEN SIE IHREN COOK4ME TOUCH



Griff zum Öffnen/  
Schließen des Deckels



Visuelle  
Kennzeichnung  
Offen/Geschlossen



LED-Anzeige  
(modellabhängig)



Hinterer  
Kondenswasser-  
behälter



Geräuscharm  
Dampfventil



Tragegriff



Innere  
Kochschüssel



Neigbarer  
Touchscreen



Zurück-Taste

START  
—  
STOP

Start/Stopp-und  
Aktivierungs-Taste



**Bevor Sie mit dem Kochen beginnen:  
Entfernen Sie alle Aufkleber und lesen Sie die Anweisungen.**

Die Zurück- und Ein-/Aus-Taste sind nur bei Bedarf sichtbar.

## REINIGEN IHRES COOK4ME TOUCH

Es gibt 5 Schritte, die Sie vor der ersten Anwendung und nach jedem Gebrauch Ihres Cook4Me Touch befolgen sollten.



### SCHRITT 1 – Gehäuse des Cook4Me Touch

Reinigen Sie das Gehäuse des Cook4Me 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 cremefarben verfärbt, kann ein Metallschwamm verwendet werden.**



### SCHRITT 4 – Kondenswasserbehälter

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 Cook4Me Touch einzusetzen.

## REINIGEN IHRES COOK4ME TOUCH

### SCHRITT 5 – der Deckel



Schrauben Sie die mittlere Mutter ab.



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



Entfernen Sie die Abdeckung unter dem Deckel.



Entfernen Sie die Ventilabdeckung und nehmen Sie die Kugel heraus.



Prüfen Sie die Beweglichkeit:

- der Verschlussstange,
- des Sicherheitsventils.



Reinigen Sie alle Teile des Deckels Ihres Cook4Me 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 Entnehmen Sie den Dampfgareinsatz.



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



3 Setzen Sie den Dampfgareinsatz mithilfe der Griffe in die Kochschüssel der Cook4Me Touch ein.

## LOS GEHT'S!



Wenn Sie Ihren Cook4Me 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 Cook4Me Touch auf einer ebenen, trockenen Oberfläche auf.**

**Schließen Sie Ihren Cook4Me 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 lassen sich schnell zubereiten.



Sie können Ihren Cook4Me Touch mit dem WLAN verbinden und noch viel mehr Rezepte entdecken.

## DEN KOCHVORGANG MEISTERN



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

Der Cook4Me Touch liefert alle Informationen je nach Gewicht und Art der Zutaten, die Sie benötigen und führt Sie Schritt-für-Schritt durch den Kochvorgang.

## VERWENDEN DER UNTERSCHIEDLICHEN OPTIONEN

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

### Die verschiedenen Kochmodi:



#### **Schnellkochtopf (Garen unter Druck)**

*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 (verzögerter Start) 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 Kochschüssel 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.

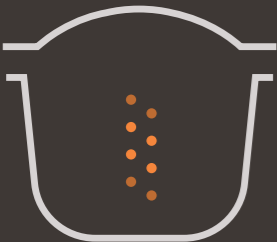
*Hoch:* mittelschnelles Garen.



## Warmhalten

Der Cook4Me Touch hält Ihre Gerichte warm, bis es an der Zeit ist, sie zu servieren.

*Deckelposition:* Kann geöffnet oder geschlossen sein.



## Aufwärmen

Der Cook4Me Touch wärmt Gerichte auf die perfekte Temperatur auf.

*Deckelposition:* Kann geöffnet oder geschlossen sein.

## COOK4ME TOUCH – FUNKTIONEN

Entdecken Sie die zahlreichen nützlichen Funktionen Ihres Cook4Me Touch



### 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 Cook4Me Touch findet ein geeignetes Rezept.

## PERSONALISIEREN SIE IHREN COOK4ME TOUCH

### Über das Menü "Einstellungen" können Sie:

- die Helligkeit einstellen,
- Ton anschalten oder ausschalten,
- Land und Sprache auswählen,
- mehr über die Verbindung Ihres Cook4Me 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 Cook4Me Touch Playlist auf YouTube zugreifen und sich hilfreiche Tutorial Videos anschauen.

Öffnen  und scannen


## SICHERHEITSFUNKTIONEN

Der Cook4Me Touch verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen.

### Verriegelungsschutz:

Die Verschlussstange ist ein Sicherheitssystem, das den Deckel des Cook4Me Touch automatisch verriegelt, wenn sie gedrückt wird.



Der Cook4Me Touch ist verriegelt, wenn das Symbol  auf dem Touchscreen angezeigt wird.

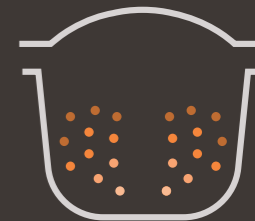
Öffnen Sie den Cook4Me Touch nicht, wenn er verriegelt ist.

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 Überdruck:

Wenn der Druck zu hoch ist kann der Cook4Me Touch automatisch Druck über das Sicherheitsventil ablassen und so den Druck mindern.



Wenn einer der Überdruck-Sicherheitsmechanismen ausgelöst wird:

- ziehen Sie den Netzstecker des Cook4Me Touch ab,
- lassen Sie den Cook4Me Touch vollständig abkühlen,
- öffnen Sie den Cook4Me Touch,
- prüfen und reinigen Sie:
  - das Sicherheitsventil,
  - die Dekompressionskugel,
  - die Abdeckung und Dichtung.



Wenn nach diesen Prüfungen und der Reinigung Ihr Produkt undichte Stellen aufweist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einem autorisierten Kundendienstcenter.

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

### Druckregelung des Cook4Me Touch:

Beim Druckgaren kann der Cook4Me Touch kleine Mengen Dampf ausstoßen. Dadurch wird der Druck automatisch geregelt.



### Der Deckel des Cook4Me Touch:

Der Metalldeckel darf nur mit dem Cook4Me Touch verwendet werden. Der Metalldeckel darf nicht mit anderen Geräten verwendet werden. Der Deckel des Cook4Me Touch ist dank des roten Sicherheitsventils leicht zu erkennen.



## FEHLERBEHEBUNG

Bei der Verwendung des Cook4Me Touch können ggf. verschiedene Probleme auftreten.

### Der Deckel schließt nicht:

- Möglicherweise klemmt etwas zwischen der Kochschüssel 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 Kochschüssel ist nach Stößen oder Herabfallen beschädigt.  
**Die Kochschüssel sollte in einem autorisierten Kundendienstcenter ausgetauscht werden.**

## Der Druck des Cook4Me 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 einem 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 der 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 einem guten Zustand ist.**
- Wenn die Verriegelungsstange verkehrt herum montiert ist:  
**Platzieren Sie die magnetische Seite der Stange auf die gleiche Seite wie die Kugel**

## Der Cook4Me Touch dekomprimiert nicht:

- Die Kugelabdeckung sitzt nicht richtig:  
**Lassen Sie den Cook4Me Touch vollständig abkühlen, entfernen Sie den Metalldeckel und bringen Sie die Kugelabdeckung in die richtige Position.**

## Wasser tritt hinten am Cook4Me Touch aus:

- Der Kondenswasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt oder läuft über.  
**Stellen Sie sicher, dass der Kondenswasserbehälter korrekt hinter dem Cook4Me 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 Zutaten können zum Überlaufen des Cook4Me 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 Cook4Me 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 Cook4Me Touch ist nicht an das Netz angeschlossen.  
**Stellen Sie sicher, dass der Cook4Me Touch korrekt angeschlossen ist.**

- Der Cook4Me 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.**

## **COOK4ME TOUCH – FEHLERCODES**

### **Es gibt mehrere Fehlercodes**

- **Fehler 1** Fehler bei der 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 Cook4Me Touch angezeigt.
- **Fehler 10** Heizplattenfehler.
- **Fehler 11** Druckproblem.  
**Ziehen Sie den Stecker des Cook4Me Touch. Stellen Sie sicher, dass alle Elemente Ihres Cook4Me Touch in einem gutem Zustand sind. Reinigen Sie bei Bedarf die Elemente Ihres Cook4Me Touch gemäß den Reinigungsanweisungen.**

**Stellen Sie sicher, dass die Ventilabdeckung richtig sitzt.**

- **Fehler 13** Überdruck.
- **Fehler 14** Niederdruck aufgrund von Wassermangel:  
- **Fügen Sie Ihrem Rezept jeweils 50 - 100 ml Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Saucenflüssigkeit) hinzu,**  
- **setzen Sie den Garvorgang fort.**
- **Fehler 15** Dekompressionsfehler:  
- **Ziehen Sie den Stecker des Cook4Me Touch**  
- **lassen Sie ihn abkühlen**  
- **entfernen Sie den Metalldeckel,**  
- **positionieren Sie die Kugelabdeckung korrekt.**
- **Fehler 16** kein Druckaufbau im Cook4Me Touch:  
- **Fügen Sie Ihrem Rezept jeweils 50 - 100 ml Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Saucenflüssigkeit) hinzu,**  
- **setzen Sie den Garvorgang fort.**



- **Fehler 17** Der Druck im Cook4Me Touch steigt nicht an.  
**Siehe Seite 26**  
**"Der Druck des Cook4Me Touch steigt nicht an und Dampf wird nicht ordnungsgemäß abgelassen".**
- **Fehler 18** Verschlussstange nicht erkannt.
- **Fehler 101, 106** Fehler der Anzeige oder beim Laden vom 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 Cook4Me Touch. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstcenter.  
Wenn Verbindungsprobleme auftreten, rufen Sie [www.krups.de](http://www.krups.de) oder die Krups-App auf.

### Ihr Cook4Me Touch-Modell: **SERIE EPC13** **Technische Informationen zu Ihrem Cook4Me 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 Cook4Me 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  
Leistungsaufnahme im Bereitschaftsbetrieb: 0.28W  
Leistungsaufnahme im vernetzten  
Bereitschaftsbetrieb: 0.28W



### Was bedeuten die Piktogramme auf dem Cook4Me Touch

- Produkt ist mit dem WLAN verbunden 
- Produkt ist mit dem WLAN verbunden, jedoch nicht mit der KRUPS Datenbank 
- Produkt ist nicht mit dem WLAN verbunden 

## FOLLOW THESE 6 KEY STEPS BEFORE COOKING YOUR FIRST RECIPE



For Cook4me Touch WIFI make sure you have updated before the first use to benefit from the latest services and features.

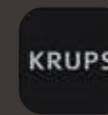


## DISCOVER MANY TUTORIALS ON THE KRUPS YOUTUBE CHANNEL TO ACCOMPANY YOU THROUGHOUT THE EXPERIENCE



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 Cook4me Touch playlist on YouTube.

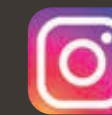
And join the Cook4me movement



Krups Application



Krups Facebook



Krups Instagram

## MANUAL CONTENTS

Discover your Cook4me Touch .....	36
Cleaning your Cook4me Touch .....	40
Installing the steam basket .....	44
Easy cooking .....	46
Mastering the cooking process .....	47
Using the different options .....	48
Cook4me Touch functions .....	51
Personalise your Cook4me Touch .....	52
Safety features .....	53
Troubleshooting .....	55
Cook4me Touch error codes .....	58

NB: A safety information booklet is included with this appliance. Before using your appliance for the first time, please read this booklet carefully and keep it in a safe place for future reference.

## COOK4ME TOUCH IN THE KITCHEN.

**Cook4me Touch helps you with every meal.**



My Cook4me Touch lets me cook quickly and well.

It provides me with lots of recipe ideas in no time at all.

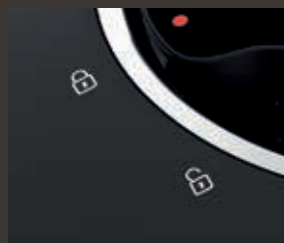
The Cook4me Touch has a large touchscreen display to show me all the steps to follow.

The Cook4me Touch does the cooking for me.

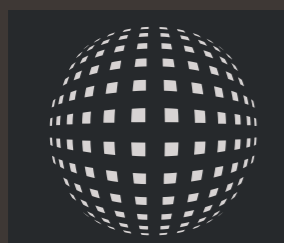
## DISCOVER YOUR COOK4ME TOUCH



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.**

The back and on/off buttons are only visible when needed.

## CLEANING YOUR COOK4ME TOUCH

There are 5 steps to follow before you use your Cook4me Touch for the first time and after each use.



### STEP 1 — the COOK4ME TOUCH

Clean the Cook4me 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 Cook4me Touch

## CLEANING YOUR COOK4ME 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 Cook4me 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?



Replacing the steam basket.



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



Put the steam basket back into place.  
Place the steam basket in the Cook4me Touch cooking bowl using the handles.

## LET'S GO!



When using your Cook4me Touch for the first time, the pot can release a slight odour. This is normal.



To ensure safety while cooking, place your Cook4me Touch on a flat, dry surface.

Plug in your Cook4me 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.



You can connect your Cook4me 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 Cook4me 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.

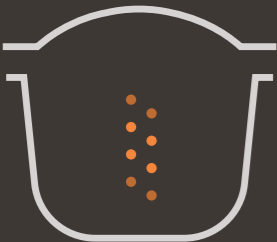
*High:* medium cooking.



## Keeping warm

The Cook4me Touch keeps your dishes warm until it is time to serve them.

*Lid position:* May be open or closed.



## Reheating

The Cook4me Touch reheats dishes to the perfect temperature.

*Lid position:* May be open or closed.

## COOK4ME TOUCH FUNCTIONS

Depending on your COOK4ME 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 Cook4me Touch will find a suitable recipe.


## PERSONALISE YOUR COOK4ME TOUCH

### Using the "Settings" menu, you can:

- adjust the brightness,
- turn the sound on or off,
- select country and language,
- understand your Cook4me 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 mini playlist on YouTube.

Open  and scan


## SAFETY FEATURES

The Cook4me Touch has several safety features.

### Safe opening:

The locking rod is a safety system that automatically locks The Cook4me Touch as soon as it is pressed.



The Cook4me Touch is locked when the icon  appears on the touch screen.

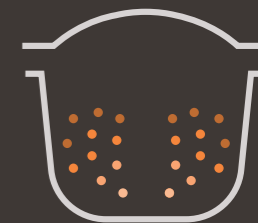
Do not open the Cook4me Touch when it is locked.

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 Cook4me Touch can release pressure automatically through the safety valve.



If any of the safety systems are activated:

- unplug the Cook4me Touch,
- allow the Cook4me Touch to cool completely,
- open the Cook4me Touch,
- check and clean:
  - the safety valve,
  - the ball,
  - the covering.



If your Cook4me 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 Krups.**

### Regulating the Cook4me Touch:

When pressure cooking, the Cook4me Touch can emit small amounts of steam. This serves to automatically regulate the pressure.



### The Cook4me Touch lid:

The metal lid should only be used with the Cook4me Touch. The metal lid should not be used with other equipment. The Cook4me Touch lid is easy to recognise thanks to the red safety valve.



## TROUBLESHOOTING

You may encounter various problems when using the Cook4me 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 Cook4me 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.**
- If the locking rod is built upside down:  
**Place the magnetic side of the stem on the same side as the ball**

**The Cook4me Touch does not decompress:**

- The ball cover is out of place:  
**Leave the Cook4me Touch to cool down completely, remove the metal lid, and place the ball cover in the correct position.**

**Water is leaking behind the Cook4me Touch:**

- The collector is not in place or is overflowing.  
**Ensure that the collector is correctly positioned behind the COOK4ME 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 Cook4me 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 Cook4me 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 COOK4ME TOUCH is not plugged in.  
Ensure that the COOK4ME TOUCH is plugged in correctly.
- The Cook4me 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.**

## COOK4ME 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 Cook4me Touch.

- **error 10** heating error.
- **error 11** pressure problem.  
**Unplug the Cook4me Touch. Ensure that all elements of your Cook4me Touch are in good condition. If needed, clean the elements of your Cook4me 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 Cook4me Touch,**
  - **leave to cool,**
  - **remove the metal lid,**
  - **correctly position the ball cover.**

- **error 16** the Cook4me Touch doesn't build up pressure:
  - **add water to the bowl,**
  - **resume cooking.**
- **error 17** the Cook4me Touch pressure fails to raise.  
**See page 55**  
**"The Cook4me 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 Cook4me Touch.  
If the problem persists, contact an Approved Service Centre.  
If you experience connection problems, visit [www.krups.de](http://www.krups.de) or the Krups app.

## Your Cook4me Touch model :

SERIE EPC13

### Technical information about your Cook4me Touch:

Low pressure: 40kPa (109°C)

High pressure: 70kPa (115°C)

Very high pressure: 100kPa (119°C)

PS = 140kPa

Cook4me 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

Power consumption in standby mode: 0.28W

Power consumption in networked  
standby mode : 0.28W



## What do Cook4me Touch pictograms mean ?

• Product connected to the Wifi



• Product connected to the Wifi but not connected to KRUPS database



• Product not connected to the Wifi

