

# Moulinex® cookeo touch pro



Moulinex  
Application



Moulinex  
YouTube



Moulinex  
Facebook



Moulinex  
Instagram

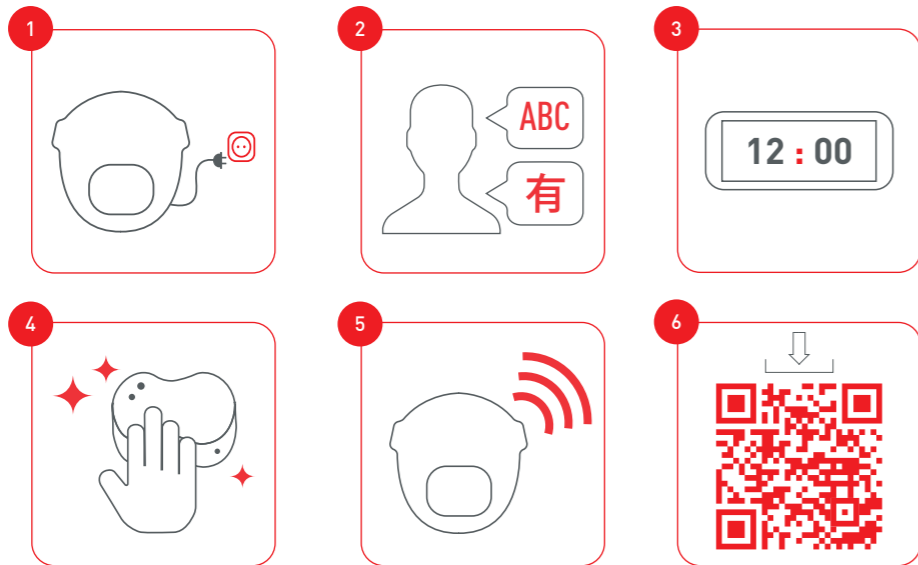
1520014761 - 08/2023



FR.....	2
NL .....	34
EN .....	66
IT .....	98
PT.....	130
ES.....	162
DE .....	194

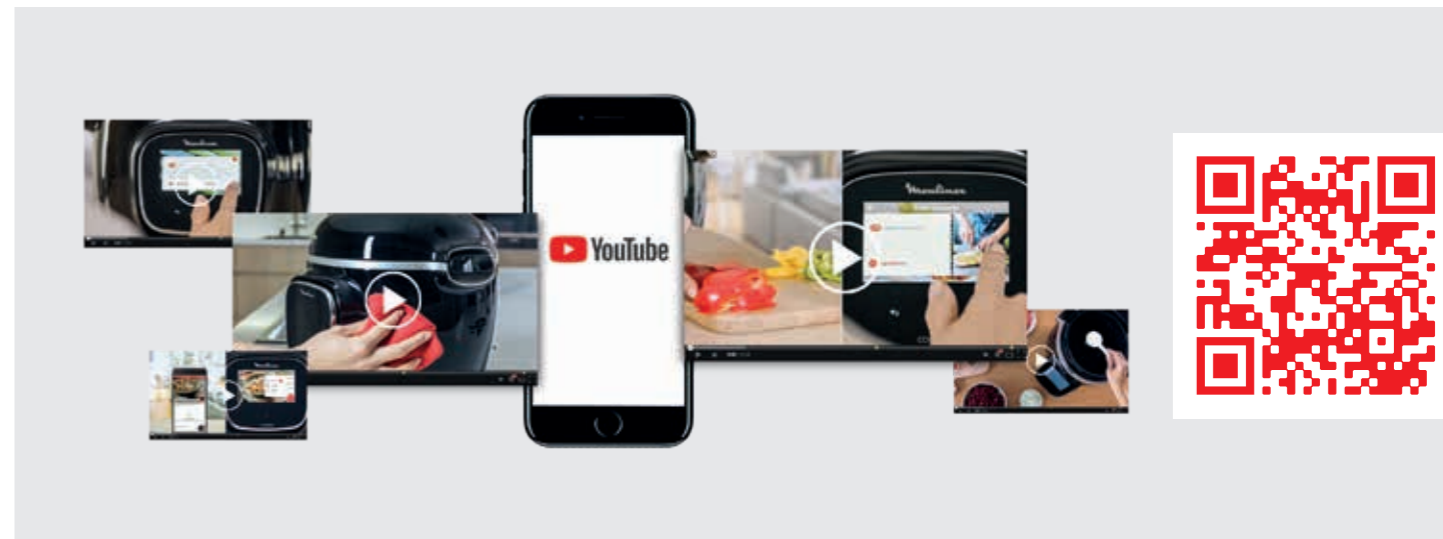


## Suivez ces 6 étapes avant de concocter votre première recette

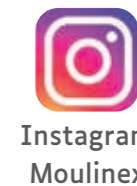


Veillez connecter et mettre à jour votre Cookoo Touch Pro Wifi avant la première utilisation

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



Et rejoignez le mouvement Moulinex



## Contenu de la notice

Découvrez votre Cookeo Touch Pro .....	6
Nettoyez votre Cookeo Touch Pro .....	10
Installez votre panier vapeur .....	14
Cuisinez facilement .....	16
Maîtrisez les cuissons .....	17
Prenez les commandes .....	18
Les fonctions de votre Cookeo Touch Pro .....	21
Personnalisez votre Cookeo Touch Pro .....	23
Les dispositifs de sécurité .....	24
Les solutions en cas de problème .....	26
Les codes erreurs de votre Cookeo Touch Pro .....	30

4 Attention : un livret de consignes de sécurité est fourni avec cet appareil. Avant d'utiliser votre appareil pour la première fois, lisez attentivement ce livret et conservez-le soigneusement.

En cuisine avec votre Cookeo Touch Pro.  
**Cookeo Touch Pro vous aide pour tous vos repas.**



Avec mon Cookeo Touch Pro, je cuisine vite et bien.  
Il me donne plein d'idées recettes à faire en peu de temps.  
Le **Cookeo Touch Pro** a un grand écran tactile pour montrer chaque étape.  
Le **Cookeo Touch Pro** cuit tout seul les repas.  
Le **Cookeo Touch Pro** a une balance intégrée pour faciliter la préparation des recettes.

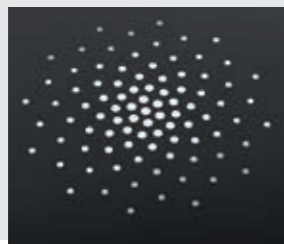
## Découvrez votre Cookeo Touch Pro



Poignée  
d'ouverture /  
fermeture  
du couvercle



Repère visuel  
d'indication  
de fermeture



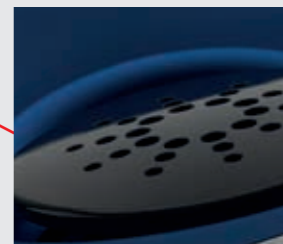
Indicateur  
lumineux



Balance intégrée



Récupérateur  
de condensation  
à l'arrière



Valve silencieuse



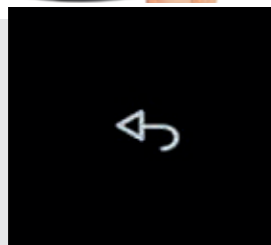
Poignées  
de transport



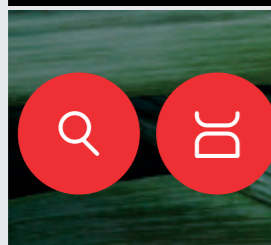
Cuve de cuisson  
à l'intérieur



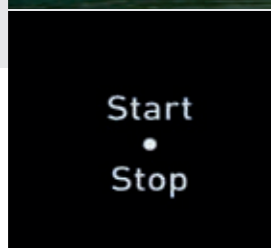
Écran tactile  
inclinable



Bouton retour



Bouton recherche  
Bouton balance



Bouton  
marche/arrêt  
pour sortie de  
veille



**Avant de commencer  
à cuisiner :**

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

## Nettoyez votre Cookeo Touch Pro

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



**Étape 1 - le Cookeo Touch Pro**  
Nettoyez le Cookeo Touch Pro 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 Pro.

# Nettoyez votre Cookeo Touch Pro

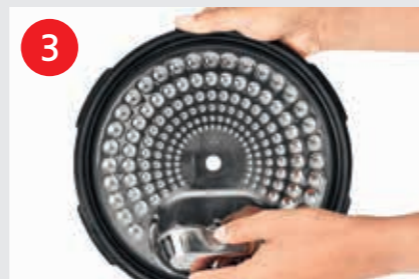
## Étape 5 - le couvercle



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 Pro 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 ?



Retournez  
votre panier vapeur.



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



Remettez le panier vapeur  
à l'endroit.  
Installez le panier vapeur  
dans la cuve du Cookeo Touch  
Pro à l'aide des poignées.

## C'est parti !



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



**Pour cuisiner  
en toute sécurité,  
posez votre Cookeo Touch  
Pro sur une surface  
plane et sèche.**

**Branchez  
votre Cookeo Touch Pro.**

## Cuisinez facilement



Dans le **menu recettes**, visible sur l'écran tactile, accédez à une infinité de recettes grâce à la connexion WIFI:

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

Les recettes sont délicieuses et rapides à faire.

## Maîtrisez les cuissons



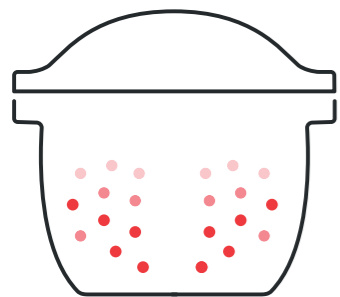
Avec le **menu ingrédients** vous pouvez cuire les aliments sans vous soucier du mode de cuisson et du temps de cuisson.

Le Cookeo Touch Pro 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

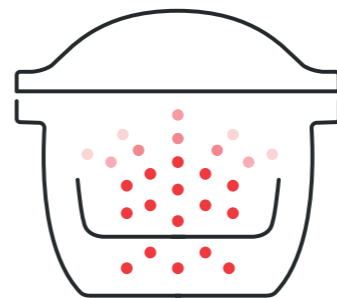
*Basse* : pour cuire rapidement les ingrédients fragiles.

*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.

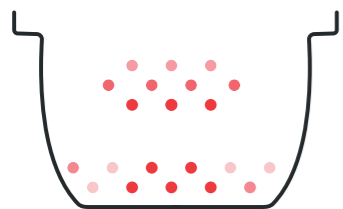
**Position couvercle :** ouvert et relevé.

#### 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 Pro garde les plats au chaud jusqu'au repas.

**Position couvercle :** Possible ouvert ou fermé.





### Réchauffer

Le Cookeo Touch Pro réchauffe les plats pour qu'ils soient à la bonne température.

**Position couvercle :** Possible ouvert ou fermé.

## Les fonctions de votre Cookeo Touch Pro



Votre Cookeo Touch Pro possède une balance intégrée qui vous permettra de peser facilement les ingrédients nécessaires dans chacune de vos recettes. Dans une recette dès que l'ingrédient sélectionné a été pesé l'icône balance  devient .

### Fonction TARE

La touche TARE permet de remettre l'affichage de la balance à 0.

### Fonction Unité

La touche Unité vous permet de changer l'unité du poids (g, cl, ml, oz)

### Poids maximum

Pesée de 1g à 4kg.

Pour tout poids supérieur à 4kg votre Cookeo Touch Pro vous demande d'appuyer sur la fonction tare si vous souhaitez continuer à ajouter des ingrédients.

Le poids maximum de pesée de votre Cookeo Touch Pro est de 8kg.





### 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 » :

Indiquez les ingrédients présents dans votre frigo, le Cookeo Touch Pro va trouver une recette adaptée.


## Personnalisez votre Cookeo Touch Pro

### Avec le menu « Paramètres », vous pouvez :

- régler la luminosité,
- activer ou désactiver le son,
- sélectionner le pays et la langue
- comprendre la connectivité du Cookeo Touch Pro.



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 Pro sur YouTube.

Ouvrir  et scanner


## Les dispositifs de sécurité

Le Cookeo Touch Pro contient plusieurs dispositifs de sécurité.

### Sécurité à l'ouverture :

La tige de verrouillage est un système de sécurité qui verrouille automatiquement le Cookeo Touch Pro dès qu'il est en pression.



Le Cookeo Touch Pro est verrouillé quand le logo  apparaît sur l'écran tactile.

Ne pas ouvrir le Cookeo Touch Pro 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 Pro peut libérer automatiquement la pression par la soupape de sécurité.



### Si un des systèmes de sécurité se déclenche :

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



Si votre Cookeo Touch Pro 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 Pro :

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



### Couvercle du Cookeo Touch Pro

Le couvercle métallique doit être utilisé uniquement avec le Cookeo Touch Pro. Le couvercle métallique ne doit pas être utilisé pour d'autres appareils.



Le couvercle du Cookeo Touch Pro est facile à reconnaître grâce à la soupape de sécurité de couleur rouge.

## Les solutions en cas de problème

Si vous rencontrez l'un des problèmes suivants :

### Le couvercle ne ferme pas :

- Il peut y avoir quelque chose entre la cuve et la plaque chauffante.  
**Retirer 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 a 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 Pro ne monte pas en pression et de la vapeur s'échappe anormalement du Cookeo Touch Pro :

- 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.**

- Si la tige de verrouillage est montée à l'envers.

**Mettre la partie aimantée de la tige du même côté que la bille.**

**Le Cookeo Touch Pro ne décompresse pas :**

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

**L'eau coule derrière le Cookeo Touch Pro :**

- Si le récupérateur n'est pas en place ou s'il déborde. **Vérifier que le récupérateur soit bien placé derrière le Cookeo Touch Pro.**
- 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 Pro 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 Pro n'est pas branché. **Vérifier que le Cookeo Touch Pro soit correctement branché à la prise.**
- Le Cookeo Touch Pro 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**



## Les codes erreurs de votre Cookeo Touch Pro

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 Pro.
- **erreur 10** défaut de chauffage.
- **erreur 11** problème de pression. Débranchez le Cookeo Touch Pro. Vérifiez que tous les éléments de votre Cookeo Touch Pro soient en bon état. Si besoin, nettoyez les éléments de votre Cookeo Touch Pro 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 :
  - ajouter de l'eau dans la cuve,
  - reprendre la cuisson.

- **erreur 15** défaut de décompression :
  - débrancher le Cookeo Touch Pro,
  - laisser refroidir,
  - retirer le couvercle en métal,
  - mettre correctement le cache-bille.
- **erreur 16** le Cookeo Touch Pro ne monte pas en pression :
  - ajouter de l'eau dans la cuve,
  - reprendre la cuisson.
- **erreur 17** le Cookeo Touch Pro ne monte pas en pression. Allez page 26 :  
« Le Cookeo Touch Pro ne monte pas en pression et de la vapeur s'échappe anormalement du Cookeo Touch Pro ».
- **erreur 18** défaut de détection de la tige de verrouillage.

- **erreur 45** le Cookeo Touch Pro présente un défaut de capteur de pesée. Si le problème persiste, apportez votre appareil dans un Centre de service Agréé.
- **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, débranchez votre Cookeo Touch Pro. Si le problème continue, contactez un Centre de Service Agréé. Si vous avez des problèmes de connexion, allez sur le site [www.moulinex.fr](http://www.moulinex.fr) ou sur l'application Moulinex.



## Modèle de votre Cookeo Touch Pro :

### SERIE EPC24

#### Informations techniques sur votre Cookeo Touch Pro :

Basse pression : 40kPa (109°C)

Haute pression : 70kPa (115°C)

Très haute pression : 100kPa (119°C)

PS = 140kPa

Capacité du Cookeo Touch Pro : 6L

Capacité utile : 4L

Chauffage intégré :  
résistance chauffante surmoulée.

La pression opérationnelle  
est atteinte après le bip.

#### WiFi :




Puissance maximale transmise :  
20dBm, 100mW

Fréquence : 2,4GHz

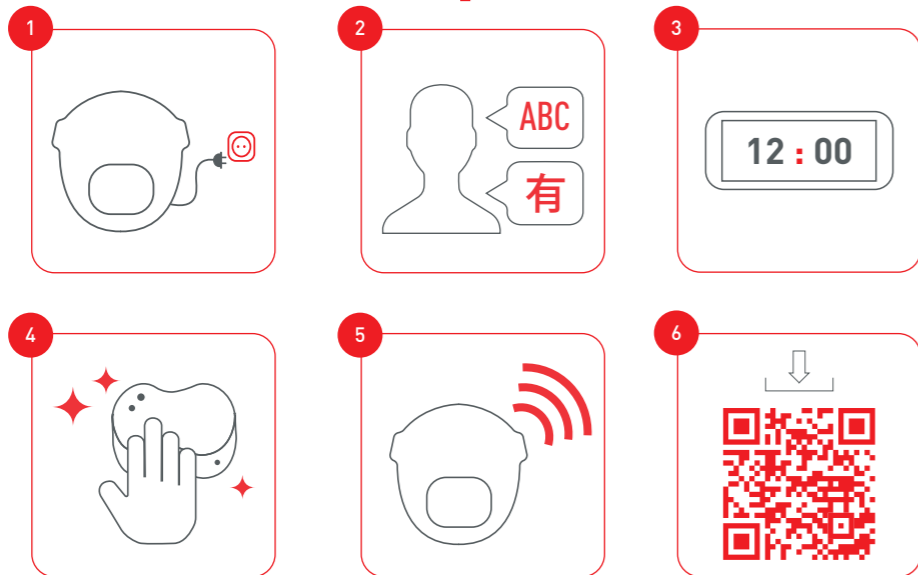
Consommation électrique en mode  
veille : 0.472W

Consommation électrique en mode  
veille réseau : 0.472W

#### Significations des différents pictogrammes Wifi sur le Cookeo Touch Pro

- Produit connecté au Wifi 
- Produit connecté au Wifi mais non connecté à la base de données Moulinex 
- Produit NON connecté au Wifi 

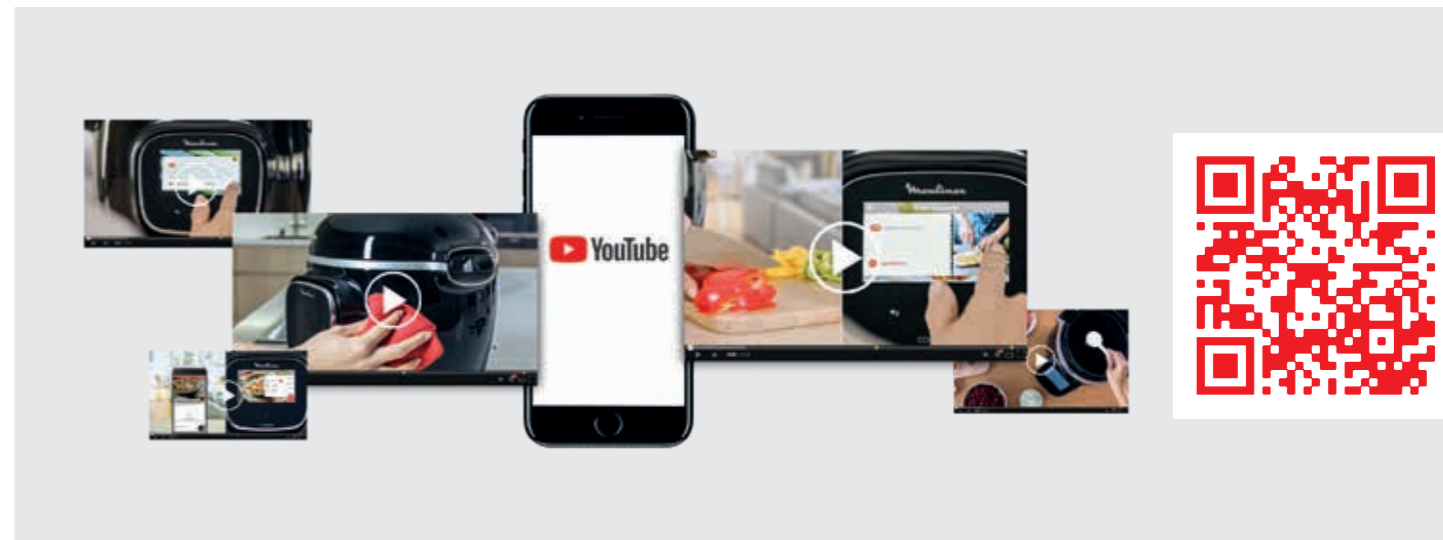
## Volg deze 6 belangrijke stappen voordat u uw eerste recept klaarmaakt



Maak verbinding en update uw Cookoo Touch Pro vóór uw eerste gebruik



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



Sluit u aan bij de Moulinex-community



## Inhoudsopgave handleiding

Ontdek uw Cookeo Touch Pro .....	38
Uw Cookeo Touch Pro reinigen .....	42
De stoommand installeren .....	46
Eenvoudig koken .....	48
Het kookproces leren .....	49
De verschillende opties gebruiken .....	50
Functies van de Cookeo Touch Pro .....	52
Personaliseer uw Cookeo Touch Pro .....	55
Veiligheidskenmerken .....	56
Probleemoplossing .....	58
Foutcodes Cookeo Touch Pro .....	62

NB: Dit apparaat wordt geleverd met een veiligheidsinstructieboekje. Lees dit boekje goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar het boekje, zodat u het later nog eens kunt raadplegen.

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



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

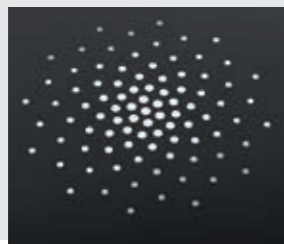
## Ontdek uw Cookeo Touch Pro



Handgreep voor openen/vergrendelen van het deksel



Symbool afgesloten toestand



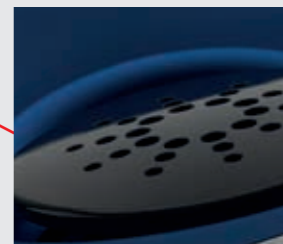
Indicatie-lampje



Geïntegreerde weegschaal



Opvangbak condensatie achter



Stille ventiel



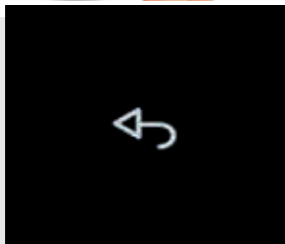
Handgrepen voor dragen



Interne kookpan



Schuin  
touchscreen



Knop Terug



Zoek-knop  
Weegschaal-knop



Knop Start/stop  
en Activeren



**Voordat u begint  
met koken:**

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

## Uw Cookeo Touch Pro reinigen

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



### Stap 1 - De Cookeo Touch Pro

Reinig de Cookeo Touch Pro 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 Pro te plaatsen.

# Uw Cookeo Touch Pro reinigen

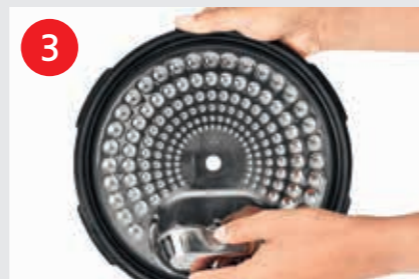
## Stap 5 - Het deksel



1 Schroef de middelste moer los.



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



3 Verwijder de afdekking onder het deksel.



4 Verwijder de ventielafdekking en verwijder de kogel.



5 Controleer de bewegingsvrijheid van:

- de vergrendelstang,
- het veiligheidsventiel.



Maak alle onderdelen van het deksel van de Cookeo Touch Pro 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 Pro met de handgrepen.

## Aan de slag!



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



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

Doe de stekker van uw Cookeo Touch Pro in het stopcontact.

## Eenvoudig koken



In het **receptenmenu**, op het touchscreen, toegang tot een oneindig aantal recepten dankzij de wifiverbinding:

- voorgerechten,
- nagerechten,
- desserts.

De recepten zijn heerlijk en snel te maken.

## Het kookproces leren



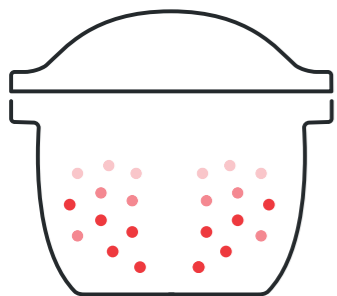
Met het **ingrediëntenmenu** kunt u voedsel bereiden zonder zorgen over de kookmodus of de bereidingstijd.

De Cookeo Touch Pro 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

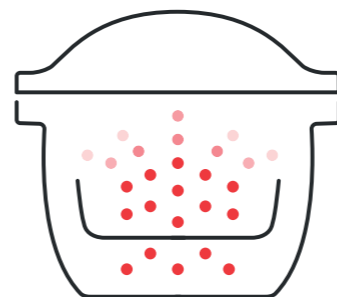
*Laag:* Snel zachte ingrediënten bereiden.

*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

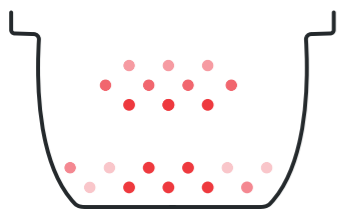
**Dekselpositie:** open en omhoog.

#### 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 Pro houdt uw gerechten warm totdat het tijd is om ze te serveren.

**Dekselpositie:** kan open of gesloten zijn.





### Opwarmen

De Cookeo Touch Pro warmt gerechten op tot de perfecte temperatuur.

**Dekselpositie:** kan open of gesloten zijn.

## Functies van de Cookeo Touch Pro



Uw Cookeo Touch Pro heeft een geïntegreerde weegschaal. Hiermee kunt u eenvoudig voor elk recept de benodigde ingrediënten afwegen. Als u een recept volgt en het geselecteerde ingrediënt is gewogen, verandert het pictogram op de weegschaal van  naar .

### KALIBRATIE-functie

Met de KALIBRATIE-toets herstelt u de weegschaal op het scherm naar 0.

### EENHEID-functie

Met de EENHEID-toets kunt u de gewichtseenheid wijzigen (g, cl, ml, oz.).

### Maximaal gewicht

Weegbereik van 1 g tot 4 kg

Als u meer dan 4 kg aan ingrediënten wilt afwegen, wordt u gevraagd om op de Kalibratie-toets te drukken om ingrediënten toe te kunnen blijven voegen. Het maximale gewicht dat uw Cookeo kan wegen, is 8 kg.





### **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 Pro zal een geschikt recept vinden.

## **Personaliseer uw Cookeo Touch Pro**

### **Met het menu "Instellingen" kunt u:**

- de helderheid aanpassen,
- zet het geluid aan of uit,
- selecteer land en taal,
- inzicht krijgen in de connectiviteit van uw Cookeo Touch Pro.



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 Pro op YouTube openen.

Open  en scan

## Veiligheidskenmerken


De Cookeo Touch Pro heeft verschillende veiligheidskenmerken.

### Veilig openen:

De vergrendelstang is een veiligheidssysteem dat automatisch de Cookeo Touch Pro vergrendelt



zodra erop wordt gedrukt.

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

Open de Cookeo Touch Pro 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 Pro de druk automatisch afvoeren via het veiligheidsventiel.



### Indien een van de veiligheidssystemen is geactiveerd:

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

Als uw Cookeo Touch Pro 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 Pro:

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



### Het deksel van de Cookeo Touch Pro:

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



## Probleemoplossing

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

### 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 Pro 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.**
- Als de sluitstang ondersteboven is gemonteerd.  
**Leg het magnetische deel van de staaf aan dezelfde kant als de bal.**

### **De Cookeo Touch Pro decomprimeert niet:**

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

### **Er lekt water achter de Cookeo Touch Pro:**

- De opvangbak is niet geplaatst of overstroomt.**Zorg ervoor dat de**

### **opvangbak correct is geplaatst achter de Cookeo Touch Pro.**

- 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 Pro overloopt.

### **Controleer of alle stoom is uitgestoten en wacht tot de Cookeo Touch Pro 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 Pro is niet aangesloten.  
**Zorg ervoor dat de Cookeo Touch Pro goed is aangesloten.**
- De Cookeo Touch Pro staat op stand-by. **Druk op de stip op het scherm.**

### **Het metalen binnendeksel kan niet worden verwijderd:**

- Het kogeldeksel 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 Pro

Er zijn verschillende foutcodes:

- Als de temperatuursensor defect raakt, worden de nummers **04, 05, 06, 07, 08, 09** weergegeven op de Cookeo Touch Pro.
- **fout 10** Verwarmingsfout.
- **fout 11** drukprobleem. Haal de stekker van de Cookeo Touch Pro uit het stopcontact. Zorg ervoor dat alle elementen van uw Cookeo Touch Pro in goede staat verkeren. Maak indien nodig de onderdelen van uw Cookeo Touch Pro schoon volgens de schoonmaakinstructies. Zorg ervoor dat het ventieldeksel 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 Pro uit het stopcontact
  - laat afkoelen
  - verwijder het metalen deksel
  - plaats de kogelkap op de juiste manier.

- **fout 16** De Cookeo Touch Pro bouwt geen druk op:
    - voeg water toe aan de kookpan
    - ga verder met koken.
  - **fout 17** De druk van de Cookeo Touch Pro gaat niet omhoog. Zie pagina 86  
"De druk van de Cookeo Touch Pro neemt niet toe en stoom wordt niet goed uitgestoten".
  - **fout 18** De vergrendelstang is niet gedetecteerd.
  - **fout 45** Er is iets mis met de weegsensor van de Cookeo Touch Pro. Breng het apparaat naar een erkend servicecentrum indien het probleem zich blijft voordoen.
  - **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 Pro uit het stopcontact.
- Als het probleem zich blijft voordoen, raadpleeg dan een erkend servicecentrum.
- Als u verbindingsproblemen ondervindt, ga dan naar [www.moulinex.be](http://www.moulinex.be) of de Moulinex-app.



## Het model van uw Cookeo Touch Pro:

### SERIE EPC24

#### Technische informatie over uw Cookeo Touch Pro:

Lage druk: 40kPa (109°C)

Hoge druk: 70kPa (115°C)

Zeer hoge druk: 100kPa (119°C)

PS = 140kPa

Capaciteit Cookeo Touch Pro: 6 L

Bruikbare capaciteit: 4 L

Ingebouwde verwarming:  
gesloten verwarmingsweerstand.  
Een pieptoon geeft aan dat  
de bedrijfsdruk is bereikt.

#### wifi:

Maximaal verzonden vermogen:




20 dBm, 100 mW

Frequentie: 2.4GHz

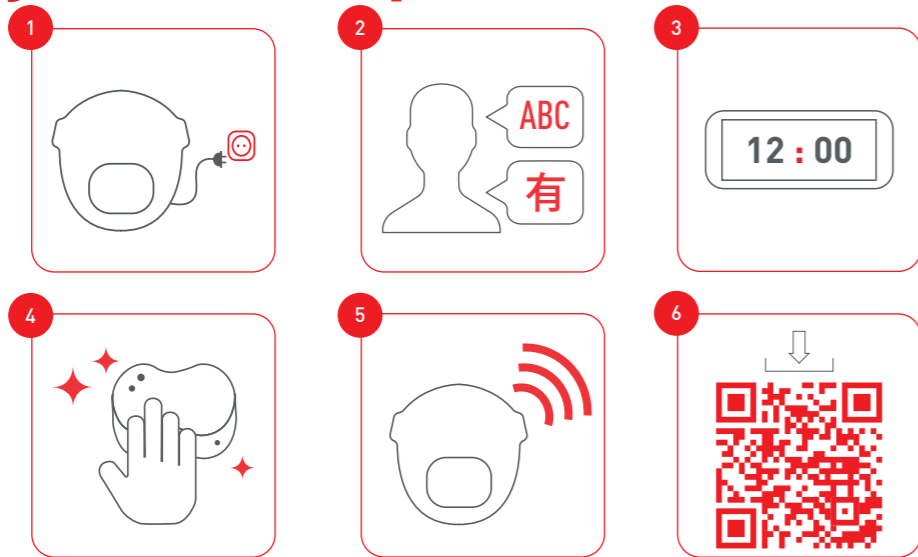
Stroomverbruik in  
stand-bymodus: 0.472W

Stroomverbruik in stand-bymodus indien  
aangesloten op stroomnet 0.472W

#### Betekeningen van de verschillende wifi-pictogrammen op de Cookeo Touch Pro

- Product verbonden met wifi 
- Product verbonden met wifi  
maar niet verbonden met de  
Moulinex-database 
- Product niet verbonden  
met wifi 

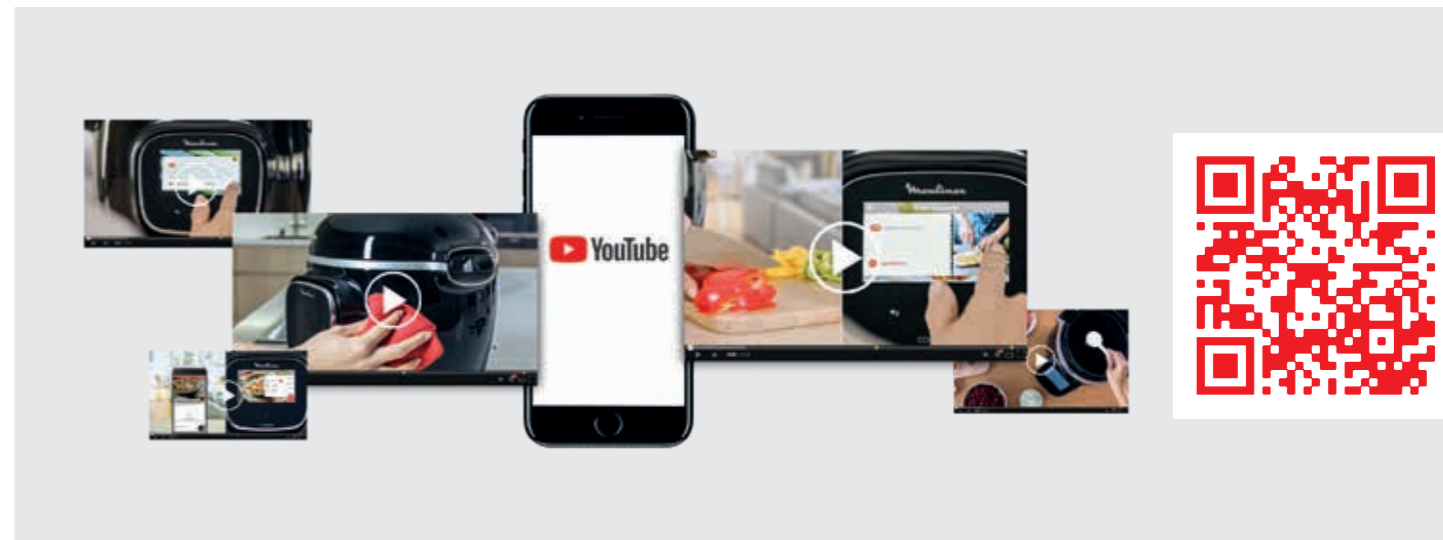
## Follow these 6 key steps before cooking your first recipe



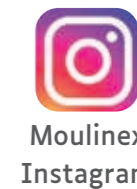
Please connect and update your cookeo touch pro Wifi before the first use



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



And join the Moulinex movement



## Manual contents

Discover your Cookeo Touch Pro .....	70
Cleaning your Cookeo Touch Pro .....	74
Installing the steam basket.....	78
Easy cooking .....	80
Mastering the cooking process.....	81
Using the different options .....	82
Cookeo Touch Pro functions .....	85
Personalise your Cookeo Touch Pro .....	87
Safety features .....	88
Troubleshooting .....	90
Cookeo Touch Pro error codes.....	94

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.

Cookeo Touch Pro in the kitchen.  
**Cookeo Touch Pro helps you with every meal.**



My Cookeo Touch Pro lets me cook quickly and well.  
It provides me with lots of recipe ideas in no time at all.  
The **Cookeo Touch Pro** has a large touchscreen display to show me all the steps to follow.  
The **Cookeo Touch Pro** does the cooking for me.  
The **Cookeo Touch Pro** has built-in scales for easy ingredient preparation.

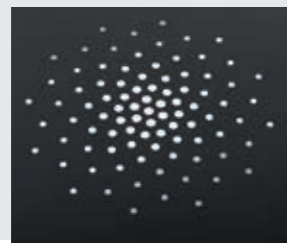
## Discover your Cookeo Touch Pro



Release/closure handle of the lid



Visual closure reference mark



Indicator light



Built-in-scale



Rear condensation collector



Silent valve



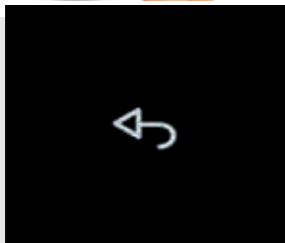
Carrying handle



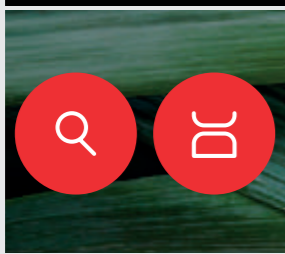
Interior cooking bowl



Tilting touch screen



Back button



Search button  
Scales button



Start/Stop  
to exit standby  
mode



**Before you start cooking:**

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

## Cleaning your Cookeo Touch Pro

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



### Step 1 – the Cookeo Touch Pro

Clean the Cookeo Touch Pro 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 Pro.

# Cleaning your Cookeo Touch Pro

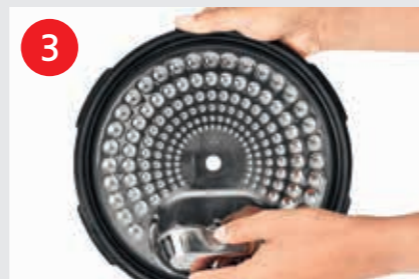
## Step 5 – the lid



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 Pro 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 Cookoo Touch Pro cooking bowl using the handles.

## Let's go!



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



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

Plug in your Cookoo Touch Pro.

## Easy cooking



On the **recipe menu**, visible on the touch screen, Via WIFI connection access over 400 recipes. No more boring mealtimes!

- starters,
- mains,
- and desserts.

The recipes are delicious and quick to make.

## Mastering the cooking process



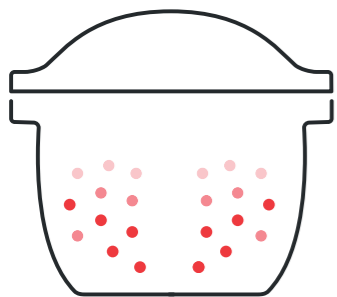
Using the **ingredients menu**, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time.

The cookeo touch pro 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.

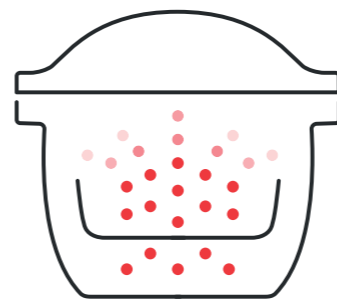
*High:* to cook all ingredients quickly.

*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.

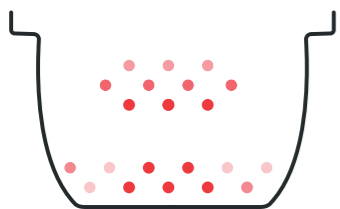
**Lid position:** open and raised.

#### 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 Pro keeps your dishes warm until it is time to serve them.

**Lid position:** May be open or closed.



### Reheating



The Cookeo Touch Pro reheats dishes to the perfect temperature.

**Lid position:** May be open or closed.

## Cookeo Touch Pro functions



Your Cookeo Touch Pro has built-in scales that allow you to easily weigh out the ingredients that you need for each recipe.

When following a recipe, once the selected ingredient has been weighed, the scales icon  switches to .

### CALIBRATION function

The CALIBRATION key is used to reset the scales display to 0.

### UNIT function

The UNIT key allows you to change the weight unit (g, cl, ml, oz).

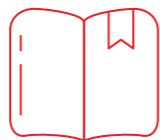
### Maximum weight

Weighs from 1 g to 4 kg.

For weights above 4 kg, your Cookeo Touch Pro will ask you to press the Calibration key if you want to continue adding ingredients.

The maximum weight that your Cookeo Touch Pro can weigh is 8 kg.





### **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 Pro will find a suitable recipe.

## **Personalise your Cookeo Touch Pro**

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

- adjust the brightness,
- turn the sound on or off,
- select country and language,
- understand your Cookeo Touch Pro'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 Pro playlist on YouTube.

Open  and scan


## Safety features

The Cookeo Touch Pro has several safety features.

### Safe opening:

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



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

Do not open the Cookeo Touch Pro 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 Pro can release pressure automatically through the safety valve.



### If any of the safety systems are activated:

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



If your Cookeo Touch Pro 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 Pro:

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



### The Cookeo Touch Pro lid:

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



## Troubleshooting

You may encounter various problems when using the Cookeo Touch Pro.

### 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 Pro 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 Cookeo Touch Pro does not decompress:**

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

**Water is leaking behind the Cookeo Touch Pro:**

- The collector is not in place or is overflowing.  
**Ensure that the collector is correctly positioned behind the Cookeo Touch Pro.**
- 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 Pro 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 Pro 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 Pro is not plugged in.  
**Ensure that the Cookeo Touch Pro is plugged in correctly.**
- The Cookeo Touch Pro 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**



## Cookeo Touch Pro error codes

There are several error codes:

**lid.**

- **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 Pro.
- **error 10** heating error.
- **error 11** pressure problem.

Unplug the Cookeo Touch Pro. Ensure that all elements of your Cookeo Touch Pro are in good condition.

If needed, clean the elements of your Cookeo Touch Pro 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 Pro,
  - leave to cool,
  - remove the metal lid,
  - correctly position the ball cover.
- **error 16** the Cookeo Touch Pro doesn't build up pressure:
  - add water to the bowl,
  - resume cooking.
- **error 17** the Cookeo Touch Pro pressure fails to raise. See page 56 "The Cookeo Touch Pro pressure fails to raise and steam is not being released properly".
- **error 18** failure to detect the locking rod.

- **error 45** there is a fault with the Cookeo Touch Pro weighing sensor. If the problem persists, take the appliance to an approved service centre.
- **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 Pro. If the problem persists, contact an Approved Service Centre. If you experience connection problems, visit [www.moulinex.co.fr](http://www.moulinex.co.fr) or the Moulinex app.



## Your Cookeo Touch Pro model :

### SERIE EPC24

#### Technical information about your Cookeo Touch Pro:

Low pressure: 40kPa (109°C)

High pressure: 70kPa (115°C)

Very high pressure: 100kPa (119°C)

PS = 140kPa

Cookeo Touch Pro capacity: 6L

Usable capacity: 4L

Built-in heater:

enclosed heating resistor.

A beep signals that operating pressure has been reached.

#### WiFi:




Maximum transmitted power:  
20dBm, 100mW

Frequency: 2,4GHz

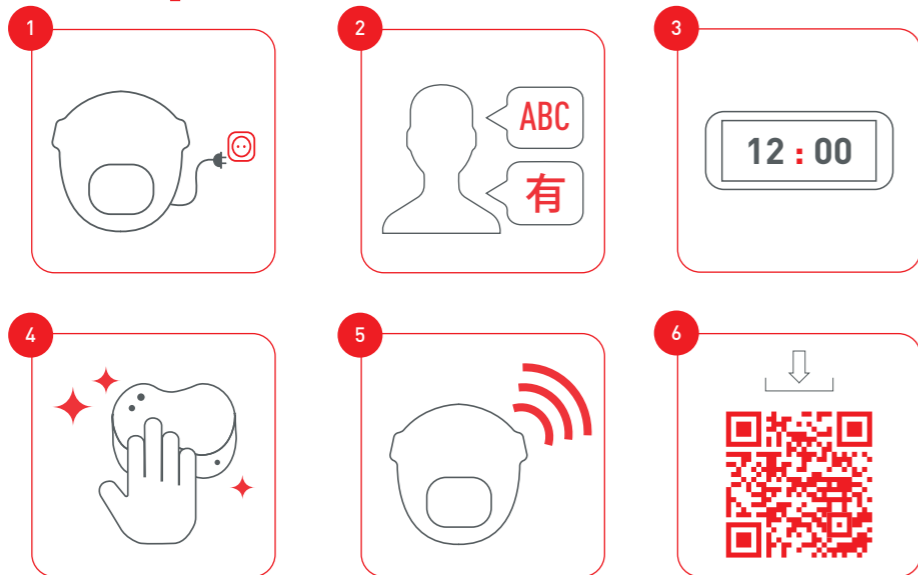
Power consumption in standby mode: 0.472W

Power consumption in networked standby mode: 0.472W

#### What do Cook4me Touch Wifi pictograms mean ?

- Product connected to the Wifi 
- Product connected to the Wifi but not connected to Moulinex database 
- Product not connected to the Wifi 

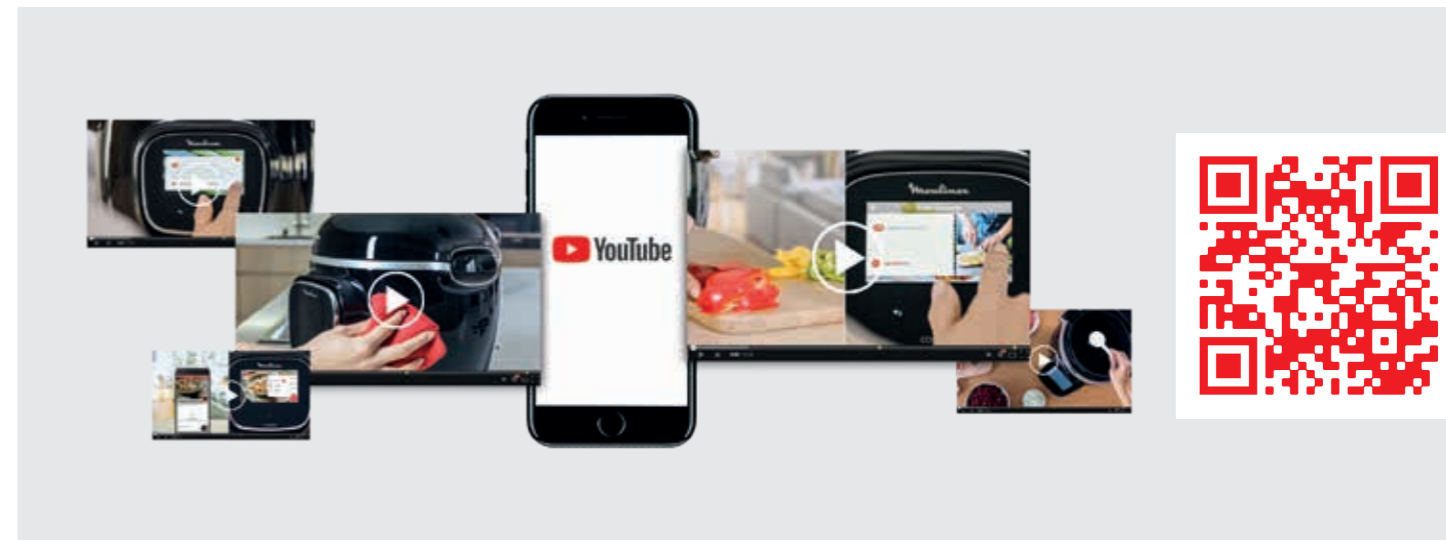
## Seguire questi 6 passaggi chiave prima di cucinare la prima ricetta



Collegare e aggiornare Cookoo Touch Pro mini prima del primo utilizzo



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



Unisciti al movimento Moulinex



## Contenuto del manuale

Alla scoperta di Cookeo Touch Pro.....	102
Pulizia di Cookeo Touch Pro .....	106
Installazione del cestello vapore.....	110
Cottura semplice .....	112
Padroneggiare il processo di cottura .....	113
Utilizzo delle diverse opzioni.....	114
Funzioni Cookeo Touch Pro .....	117
Personalizzare il Cookeo Touch Pro .....	119
Funzioni di sicurezza.....	120
Risoluzione dei problemi.....	122
Codici di errore Cookeo Touch Pro .....	126

Nota: insieme a questo apparecchio viene fornito un opuscolo contenente le informazioni per la sicurezza. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, leggere attentamente tale opuscolo e conservarlo in un luogo sicuro per riferimento futuro.

Cookeo Touch Pro in cucina.  
Cookeo Touch Pro ti aiuta a preparare ogni pasto.



Il mio Cookeo Touch Pro mi consente di cucinare bene e velocemente.  
Mi fornisce molte idee di ricette in pochissimo tempo.

Il **Cookeo Touch Pro** è dotato di un ampio display touch screen che mi mostra tutti i passaggi da seguire.  
Il **Cookeo Touch Pro** cucina per me.

**Cookeo Touch Pro** dispone di una bilancia integrata che facilita la preparazione degli ingredienti.

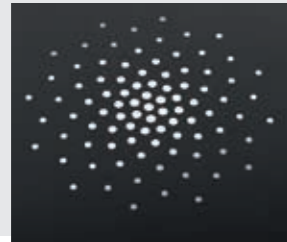
## Alla scoperta di Cookeo Touch Pro



Maniglia di apertura/chiusura del coperchio



Segno di riferimento di chiusura visiva



Spia luminosa



Bilancia integrata



Collettore di condensa posteriore



Valvola silenziosa



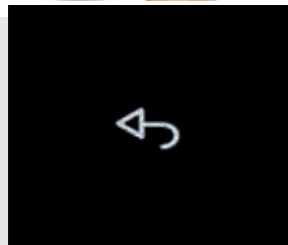
Maniglia per il trasporto



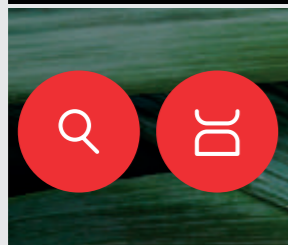
Pentola di cottura interna



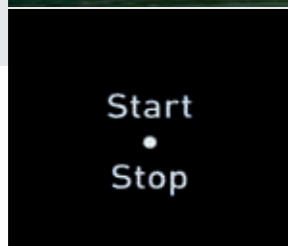
TOUCH SCREEN  
inclinabile



Pulsante  
Indietro



Pulsante Ricerca  
Pulsante Bilancia



Pulsante di  
avvio/arresto e  
riattivazione



**Prima di iniziare  
a cucinare:**

- **rimuovere tutti  
gli adesivi,**
- **leggere le istruzioni.**

## Pulizia di Cookeo Touch Pro

Ci sono 5 passaggi da seguire prima di utilizzare Cookeo Touch Pro per la prima volta e dopo ogni utilizzo.



### Fase 1: il Cookeo Touch Pro

Pulire il Cookeo Touch Pro 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 Pro.

# Pulizia di Cookeo Touch Pro

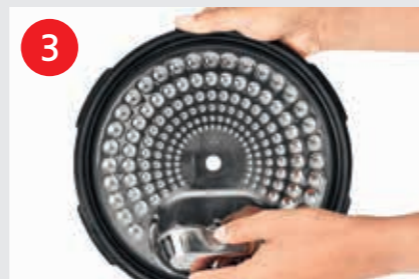
## Fase 5: il coperchio



1 Svitare il dado centrale.



2 Rimuovere la parte interna del coperchio tirandola verso di sé.



3 Rimuovere la copertura sotto il coperchio.



4 Rimuovere il coperchio della valvola ed estrarre la sfera.



5 Controllare la mobilità di:

- asta di bloccaggio,
- valvola di sicurezza.



Pulire tutte le parti del coperchio del Cookeo Touch Pro 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 Pro utilizzando le maniglie.

## Pronto!



Durante il primo utilizzo del Cookeo Touch Pro, il recipiente può rilasciare un lieve odore. Si tratta di un fenomeno normale.



Per garantire la sicurezza durante la cottura, posizionare il Cookeo Touch Pro su una superficie piana e asciutta.

Collegare il Cookeo Touch Pro.

## Cottura semplice



Nel **menu ricetta**, visibile sul touch screen, Accedi ad infinite ricette grazie alla connessione WIFI:

- antipasti,
- portate principali,
- dessert.

Le ricette sono deliziose e veloci da realizzare.

## Padroneggiare il processo di cottura



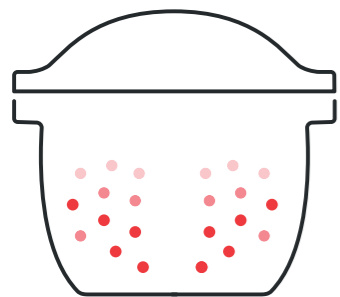
Utilizzando il **menu degli ingredienti**, è possibile cucinare senza preoccuparsi della modalità o del tempo di cottura.

Il Cookeo Touch Pro 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

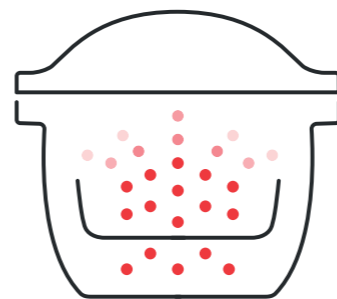
*Bassa:* per cucinare gli ingredienti morbidi rapidamente.

*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.

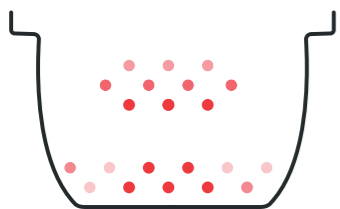
**Posizione del coperchio:** aperto e sollevato.

#### 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 Pro mantiene caldi i piatti fino al momento di servirli.

**Posizione del coperchio:** può essere aperto o chiuso.



## Riscaldamento

Il Cookeo Touch Pro riscalda i piatti a una temperatura perfetta.

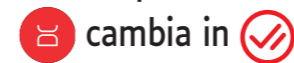
**Posizione del coperchio:** può essere aperto o chiuso.

## Funzioni Cookeo Touch Pro



Il Cookeo Touch Pro dispone di una bilancia integrata che consente di pesare facilmente gli ingredienti necessari per ogni ricetta.

Quando si segue una ricetta, una volta che l'ingrediente selezionato è stato pesato, l'icona della bilancia



### Funzione CALIBRAZIONE

Il tasto CALIBRAZIONE viene utilizzato per ripristinare il display della bilancia a 0.

### Funzione UNITÀ

Il tasto UNITÀ permette di modificare l'unità di peso (g, cl, ml, oz).

### Peso massimo

Pesa da 1 g a 4 kg.

Per pesi superiori a 4 kg, Cookeo Touch Pro chiederà di premere il tasto Calibrazione se si desidera continuare ad aggiungere ingredienti.

Il peso massimo che Cookeo Touch Pro può pesare è 8 kg.





### **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 Pro troverà una ricetta adatta.

## **Personalizzare il Cookeo Touch Pro**

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

- regolare la luminosità,
- attivare o disattivare il suono,
- seleziona il paese e la lingua',
- scoprire la connettività del proprio Cookeo Touch Pro.



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 Pro su YouTube.

Aprire  ed eseguire la scansione


## Funzioni di sicurezza

Il Cookeo Touch Pro è dotato di diverse funzioni di sicurezza.

### Apertura sicura:

L'asta di bloccaggio è un sistema di sicurezza che blocca automaticamente il Cookeo Touch Pro non appena viene premuta.



Il Cookeo Touch Pro è bloccato quando l'icona  viene visualizzata sul touch screen.

Non aprire il Cookeo Touch Pro 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 Pro può ridurre la pressione in automatico attraverso la valvola di sicurezza.



### Se uno qualsiasi dei sistemi di sicurezza viene attivato:

- scollegare il Cookeo Touch Pro,
- lasciare raffreddare completamente il Cookeo Touch Pro,
- aprire il Cookeo Touch Pro,
- controllare e pulire:
  - la valvola di sicurezza,
  - la sfera
  - il coperchio.



Se il Cookeo Touch Pro 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 Pro:

Quando si cuoce a pressione, il Cookeo Touch Pro può emettere piccole quantità di vapore. Ciò serve a regolare automaticamente la pressione.



### Il coperchio del Cookeo Touch Pro:

Il coperchio in metallo deve essere utilizzato solo con il Cookeo Touch Pro.



Il coperchio in metallo non deve essere utilizzato con altre apparecchiature. Il coperchio del Cookeo Touch Pro è facile da riconoscere grazie alla valvola di sicurezza rossa.

## Risoluzione dei problemi

Durante l'utilizzo del Cookeo Touch Pro 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 Pro 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.**

- Se l'asta manometrica è inserita al contrario:  
**posizionare la parte magnetica dell'asta nello stesso lato della sfera.**

**Il Cookeo Touch Pro non si decomprime:**

- Il coperchio a sfera non è posizionato correttamente: Lasciare che il Cookeo Touch Pro si raffreddi completamente, rimuovere il coperchio metallico e posizionare

il coperchio a sfera nella posizione corretta.

Questi ingredienti possono causare fuoriuscite dal Cookeo Touch Pro.

**Perdite di acqua dietro il Cookeo Touch Pro:**

- Il collettore non è in posizione o presenta un flusso eccessivo.  
**Accertarsi che il collettore sia posizionato correttamente dietro il Cookeo Touch Pro.**
- 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 Pro 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 Pro non è collegato.

**Assicurarsi che il Cookeo Touch Pro sia collegato correttamente.**

- Il Cookeo Touch Pro 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 Pro

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 Pro. Assicurarsi che tutti gli elementi del Cookeo Touch Pro siano in buone condizioni. Se necessario, pulire gli elementi del Cookeo Touch Pro 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 Pro,
  - lasciare raffreddare
  - rimuovere il coperchio in metallo,
  - posizionare correttamente il coperchio a sfera.
- **errore 16** il Cookeo Touch Pro non crea pressione:
  - aggiungere acqua alla pentola,
  - riprendere la cottura.
- **errore 17** la pressione del Cookeo Touch Pro non sale. Vedere pagina 116 "la pressione di Cookeo Touch Pro non sale e il vapore non viene rilasciato correttamente".
- **errore 18** mancato rilevamento dell'asta di bloccaggio.

- **errore 45** guasto al sensore di pesatura di Cookeo Touch Pro. Se il problema persiste, portare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato.
- **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 Pro.

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

In caso di problemi di connessione, visitare

[www.moulinex.it](http://www.moulinex.it)  
o l'app Moulinex.



## Modello Cookeo Touch Pro:

### SERIE EPC24

#### Informazioni tecniche sul Cookeo Touch Pro:

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 Pro: 6 l

Capacità utile: 4 l

Radiatore integrato: resistenza di riscaldamento inclusa.

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

#### Wi-Fi:

Potenza massima trasmessa:




20 dBm, 100 mW

Frequenza: 2,4 GHz

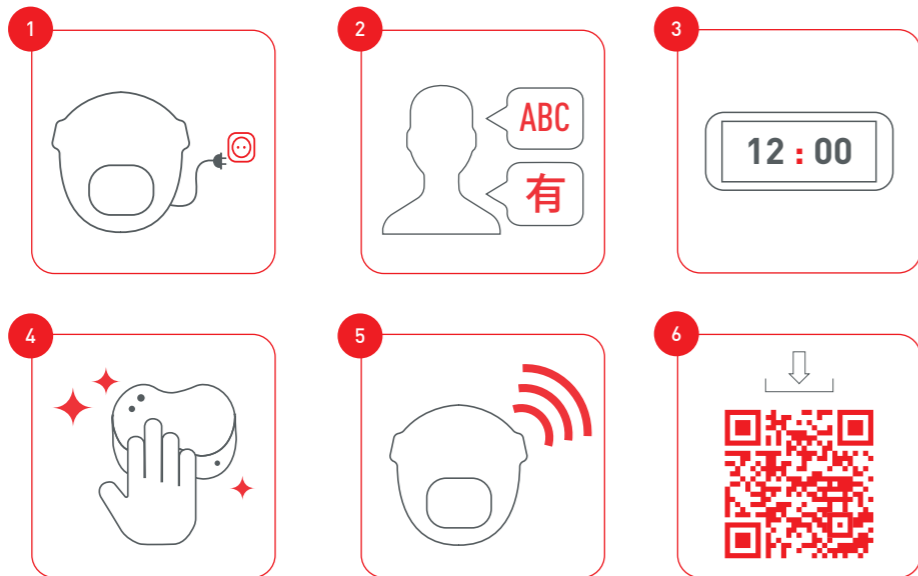
Consumo energetico in modalità di standby: 0.472W

Consumo energetico in modalità di standby in rete: 0.472W

#### Legenda pittogrammi WiFi del Cookeo Touch Pro

- Prodotto connesso al WiFi 
- Prodotto connesso al WiFi ma non connesso al database Moulinex 
- Prodotto non connesso al WiFi 

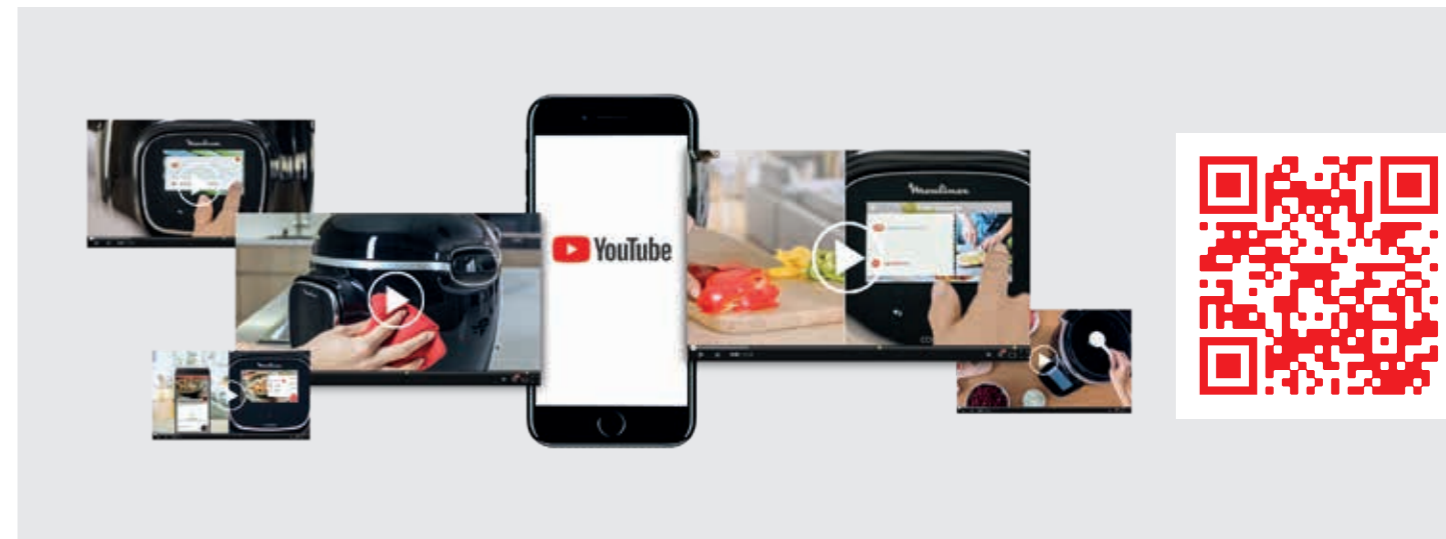
## Siga estes 6 passos essenciais antes de preparar a sua primeira receita



Ligue e atualize a Cookeo Touch Pro antes da primeira utilização



Descubra vários tutoriais no canal YouTube da Moulinex para acompanhá-lo ao longo da experiência



E junte-se ao movimento Moulinex



## Conteúdo do manual

Descubra a sua Cookeo Touch Pro .....	134
Limpar a sua Cookeo Touch Pro.....	138
Colocar o cesto de cozedura a vapor .....	142
Cozinhar facilmente .....	144
Controlar o processo de cozedura.....	145
Utilizar as diferentes opções.....	146
Funções da Cookeo Touch Pro .....	149
Personalize a sua Cookeo Touch Pro .....	151
Funções de segurança.....	152
Resolução de problemas .....	154
Códigos de erro da Cookeo Touch Pro .....	158

NOTA: este aparelho inclui um folheto de instruções de segurança. Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente este folheto e guarde-o num local seguro para futuras consultas.

Cookeo Touch Pro na cozinha.  
A Cookeo Touch Pro ajuda-o em todas as refeições.



A minha Cookeo Touch Pro permite-me cozinhar depressa e bem.  
Dá-me muitas ideias de receitas em pouco tempo.  
A **Cookeo Touch Pro** possui um grande ecrã tátil para me mostrar todos os passos a seguir.  
A **Cookeo Touch Pro** cozinha por mim.  
A **Cookeo Touch Pro** inclui balanças incorporadas para facilitar a preparação dos ingredientes.

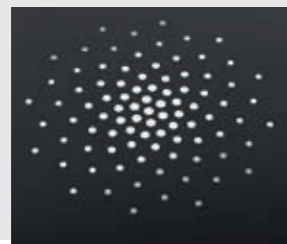
## Descubra a sua Cookeo Touch Pro



Pega para  
abrir/fechar  
a tampa



Marca de  
referência  
visual de fecho



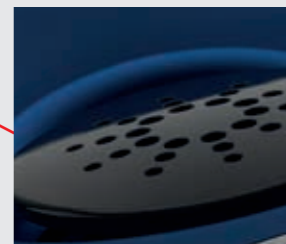
Luz indicadora



Balanças  
incorporadas



Coletor de  
condensação  
traseiro



Válvula silenciosa



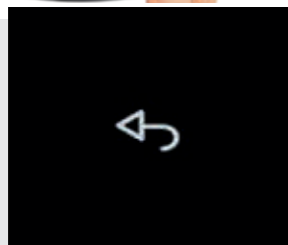
Pega de  
abrir/fechar



Cuba de cozedura  
interior



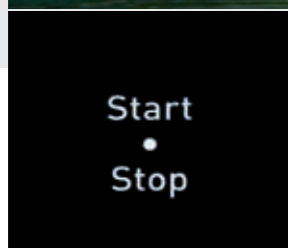
Ecrã tátil  
inclinável



Botão de  
retroceder



Botão de pesquisa  
Botão das balanças



Botão de  
iniciar/parar  
e despertar



**Antes de começar  
a cozinhar:**

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

## Limpar a sua Cookeo Touch Pro

Existem 5 passos a seguir antes de utilizar a sua Cookeo Touch Pro pela primeira vez e após cada utilização.



### Passo 1 – a Cookeo Touch Pro

Limpe a Cookeo Touch Pro 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 Pro.

# Limpar a sua Cookeo Touch Pro

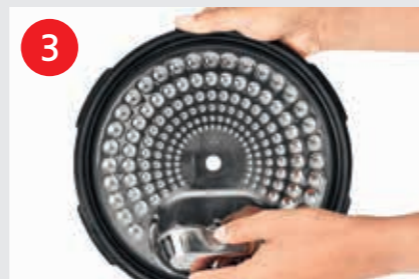
## Passo 5 – a tampa



1 Desaperte a porca central.



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



3 Retire a cobertura por baixo da tampa.



4 Remova a tampa da válvula e retire a esfera.



5 Verifique a mobilidade:

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



Lave todas as peças da tampa da Cookeo Touch Pro 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 Pro utilizando as pegas.

## Vamos lá!



Quando utilizar a Cookeo Touch Pro pela primeira vez, a cuba pode libertar um ligeiro odor. É normal.



Para garantir a segurança durante a cozedura, coloque a Cookeo Touch Pro numa superfície plana e seca.

Ligue a Cookeo Touch Pro.

## Cozinhar facilmente



No **menu de receitas**, visível no ecrã tátil, Tenha acesso a uma infinidade de receitas graças à ligação Wi-Fi:

- entradas,
- pratos principais
- e sobremesas.

As receitas são deliciosas e rápidas de fazer.

## Controlar o processo de cozedura



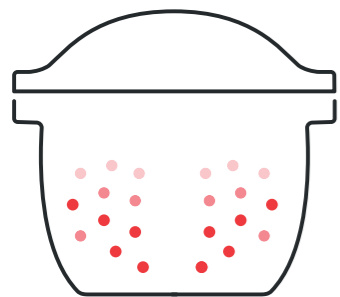
Ao utilizar o **menu de ingredientes**, pode cozinhar alimentos sem se preocupar com o modo de cozedura ou o tempo de cozedura.

A Cookeo Touch Pro 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

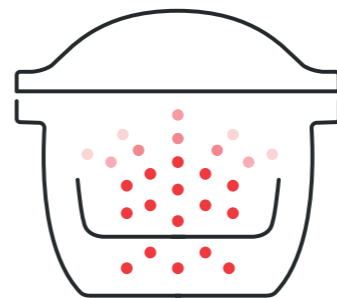
*Baixa:* para cozinhar ingredientes macios de forma rápida.

*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.

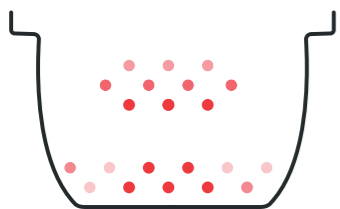
**Posição da tampa:** aberta e levantada.

#### 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 Pro mantém os alimentos quentes até à hora de servir.

**Posição da tampa:** pode estar aberta ou fechada.



## Reaquecer



A Cookeo Touch Pro reaquece alimentos à temperatura perfeita.

**Posição da tampa:** pode estar aberta ou fechada.

## Funções da Cookeo Touch Pro



A Cookeo Touch Pro inclui balanças incorporadas que permitem pesar facilmente os ingredientes de que precisa para cada receita.

Ao seguir uma receita, depois de o ingrediente selecionado ter sido pesado, o ícone das balanças  muda para .

### Função de CALIBRAÇÃO

O botão de CALIBRAÇÃO é utilizado para repor o ecrã da balança para 0.

### Função de UNIDADE

O botão de UNIDADE permite alterar a unidade de peso (g, cl, ml, oz).

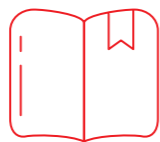
### Peso máximo

Pesa entre 1 g e 4 kg.

Para pesos superiores a 4 kg, a Cookeo Touch Pro solicita que prima o botão de Calibração se pretender continuar a adicionar ingredientes.

A Cookeo Touch Pro pode pesar até um máximo de 8 kg.





### **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 Pro encontra  
uma receita adequada.

## **Personalize a sua Cookeo Touch Pro**

### **O menu "Definições" permite:**

- ajustar o brilho,
- ligar ou desligar o som,
- Selecionar o país e o idioma,
- compreender a conectividade da Cookeo Touch Pro.



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 Pro no YouTube.

Abra   
e leia o código


## Funções de segurança

A Cookeo Touch Pro tem várias funções de segurança.

### Abertura segura:

A haste de bloqueio é um sistema de segurança que bloqueia automaticamente a Cookeo Touch Pro assim que é premida.



A Cookeo Touch Pro está bloqueada quando o ícone  é apresentado no ecrã tátil.

Não abra a Cookeo Touch Pro 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 Pro pode libertar a pressão automaticamente através da válvula de segurança.



### Se algum dos sistemas de segurança for ativado:

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

Se a sua Cookeo Touch Pro 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 Pro:

Quando cozinhar sob pressão, a Cookeo Touch Pro pode emitir pequenas quantidades de vapor. Isto serve para regular automaticamente a pressão.



### Tampa da Cookeo Touch Pro:

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



## Resolução de problemas

Pode deparar-se com vários problemas quando utilizar a Cookeo Touch Pro.

### 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 Pro 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.**

- Caso a válvula flutuante esteja colocada ao contrário: **posicione a extremidade magnética para o mesmo lado da bola de descompressão.**

### **A Cookeo Touch Pro não liberta a pressão:**

- A tampa da esfera não está na posição correta:  
Deixe a Cookeo Touch Pro 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 Pro:**

- 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 Pro.**
- A cuba está demasiado cheia. **Certifique-se de que o conteúdo não excede o volume máximo.**

Estes ingredientes podem provocar transbordamento na Cookeo Touch Pro.

- 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 Pro 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 Pro não está ligada à corrente elétrica. **Certifique-se de que a Cookeo Touch Pro está bem ligada à corrente elétrica.**
- A Cookeo Touch Pro 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 Pro

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 Pro 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 Pro da corrente elétrica. Certifique-se de que todos os elementos da Cookeo

Touch Pro estão em bom estado. Se necessário, limpe os elementos da Cookeo Touch Pro 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 Pro da corrente elétrica,
  - deixe arrefecer,
  - retire a tampa metálica e
  - posicione a tampa da esfera corretamente.
- **erro 16** a Cookeo Touch Pro não acumula pressão:
  - adicione água na cuba e
  - retome a cozedura.
- **erro 17** a pressão da Cookeo Touch Pro não aumenta. Consulte a página 146 "A pressão da Cookeo Touch Pro 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.
  - **erro 45** há uma avaria no sensor de pesagem da Cookeo Touch Pro. Se o problema persistir, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Para todos os problemas, desligue a Cookeo Touch Pro da corrente elétrica. Se o problema persistir contacte um dos Serviços de Assistência Técnica autorizado.
- Se tiver problemas de ligação, visite [www.moulinex.pt](http://www.moulinex.pt) ou a aplicação Moulinex.



## O seu modelo de Cookeo Touch Pro:

### SERIE EPC24

#### Informações técnicas da Cookeo Touch Pro:

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 Pro: 6 l

Capacidade útil: 4 l

Aquecedor incorporado:

resistência de aquecimento fechada.

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

#### WiFi:

Potência máxima transmitida:




20 dBm, 100 mW

Frequência: 2,4 GHz

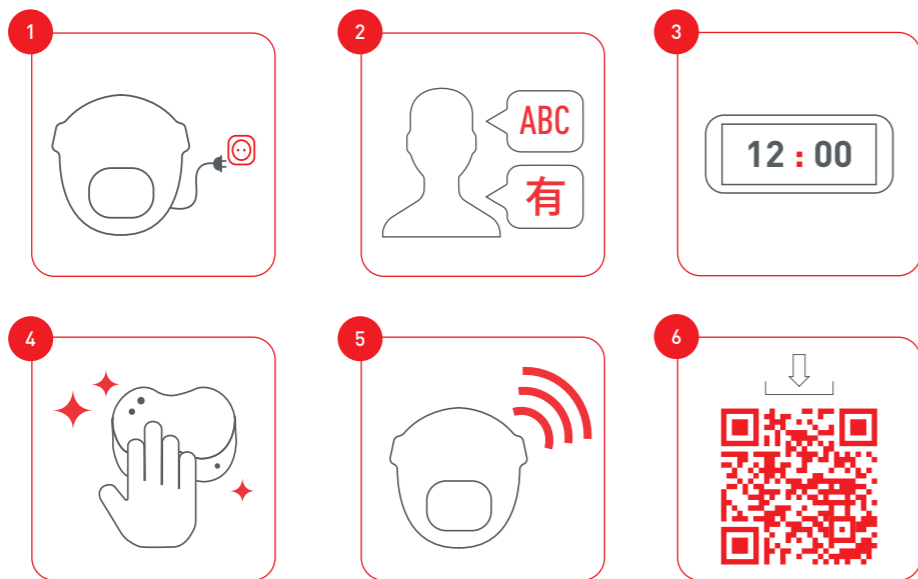
Consumo de energia no modo de poupança de energia: 0.472W

Consumo de energia no modo de poupança de energia em rede: 0.472W

#### Legenda dos pictogramas Wifi na Cookeo Touch Pro

- Produto conectado à rede Wifi 
- Produto conectado à rede Wifi, mas não conectado à base de dados Moulinex 
- Produto não conectado à rede Wifi 

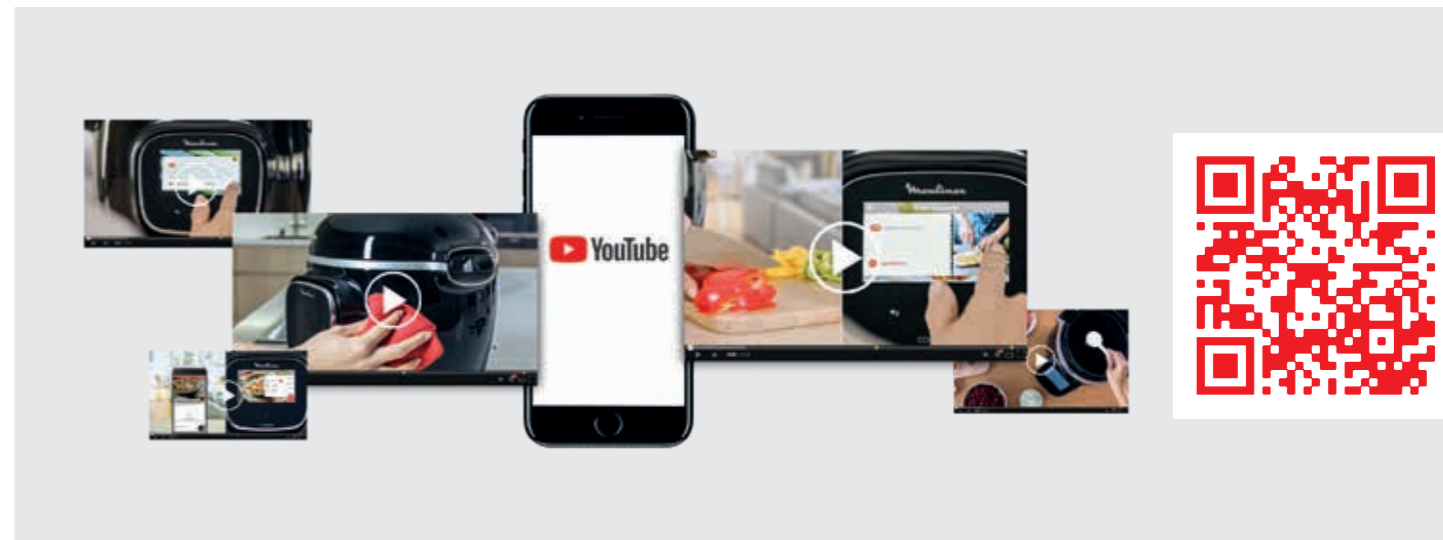
## Sigue estos 6 importantes pasos antes de cocinar la primera receta



Conecta y actualiza tu Cookeo Touch Pro 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 Moulinex



## Contenido del manual

Descubre tu Cookeo Touch Pro .....	166
Limpieza de la Cookeo Touch Pro.....	170
Colocación del cesto de cocción al vapor.....	174
Cocina fácil.....	176
Aprendizaje del proceso de cocción.....	177
Uso de las diferentes opciones.....	178
Funciones de Cookeo Touch Pro .....	181
Personaliza tu Cookeo Touch Pro .....	183
Funciones de seguridad.....	184
Resolución de problemas .....	186
Códigos de error de la Cookeo Touch Pro .....	190

NOTA: Este apartado incluye un folleto con información de seguridad. Antes de utilizar el aparato por primera vez, lee el folleto con atención y guárdalo en un lugar seguro para consultarlo en el futuro.

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



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

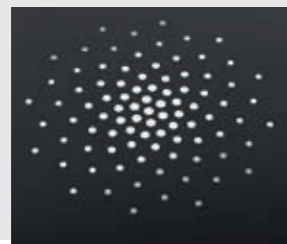
## Descubre tu Cookeo Touch Pro



Asa de apertura/cierre de la tapa



Marca de referencia visual de cierre



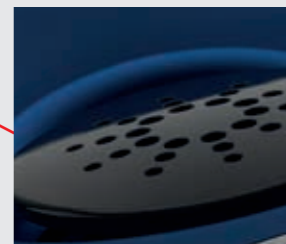
Indicador luminoso



Báscula integrada



Depósito de condensación trasero



Válvula silenciosa



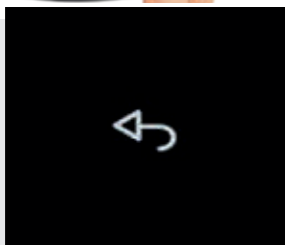
Asas de transporte



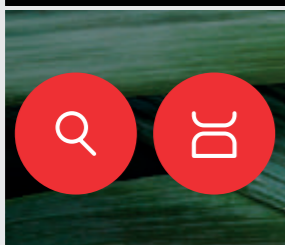
Recipiente de cocción interior



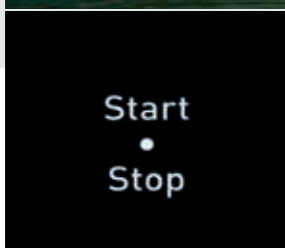
PANTALLA táctil  
basculante



Botón Atrás



Botón de búsqueda  
Botón de báscula



Botón Iniciar/  
Detener  
y de activación



**Antes de empezar  
a cocinar:**

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

## Limpieza de la Cookeo Touch Pro

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



### Paso 1: Cookeo Touch Pro

Limpia la Cookeo Touch Pro 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 Pro.

## Limpieza de la Cookeo Touch Pro

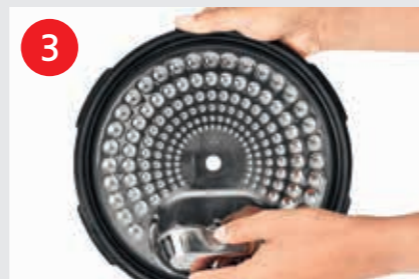
### Paso 5: tapa



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 Pro 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 Pro con las asas.

## ¡Listo!



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



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

Enchufa la Cookeo Touch Pro.

## Cocina fácil



En el **menú de recetas**, visible en la pantalla táctil, A través de conexión WIFI accede a más de 250 recetas. ¡No más comidas aburridas! :

- entrantes,
- platos principales,
- y postres.

Las recetas son deliciosas y rápidas de hacer.

## Aprendizaje del proceso de cocción



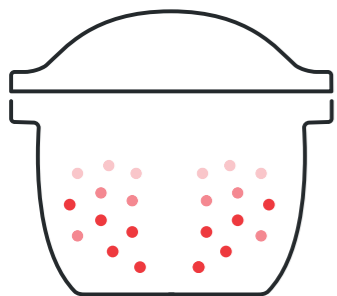
Con el **menú de ingredientes**, puedes cocinar la comida sin preocuparte del modo o el tiempo de cocción.

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.

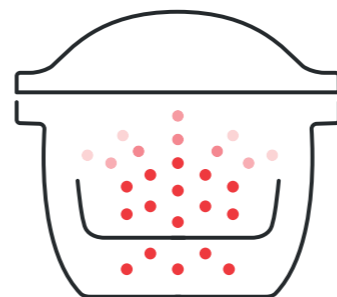
*Alta:* para cocinar todos los ingredientes rápidamente.

*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.

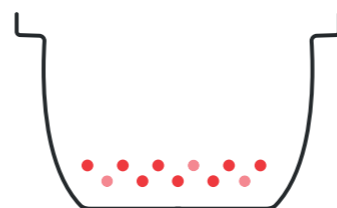
**Posición de la tapa:** cerrada y bloqueada.

#### 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.

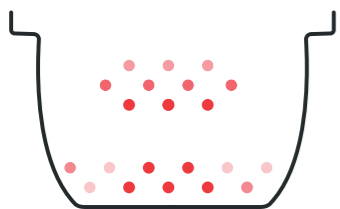
**Posición de la tapa:** abierta y levantada.

#### 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 Pro mantiene calientes los platos hasta que llegue el momento de servirlos.

**Posición de la tapa:** Puede estar abierta o cerrada.



## Recalentar

La Cookeo Touch Pro recalienta los platos a la temperatura perfecta.

**Posición de la tapa:** Puede estar abierta o cerrada.

## Funciones de Cookeo Touch Pro



Tu Cookeo Touch Pro tiene una báscula integrada que te permite pesar fácilmente los ingredientes que necesitas para cada receta. Al seguir una receta, una vez que se ha pesado el ingrediente seleccionado, el icono de la báscula



### Función CALIBRACIÓN

La función CALIBRACIÓN se utiliza para restablecer la pantalla de la báscula a 0.

### Función UNIDAD

La función UNIDAD te permite cambiar la unidad de peso (g, cl, ml, oz).

### Peso máximo

Pesa de 1 g a 4 kg.

Si algo pesa más de 4 kg, tu Cookeo Touch Pro te pedirá que pulses el botón de Calibración para seguir añadiendo ingredientes.

Tu Cookeo Touch Pro puede pesar un máximo de 8 kg.





### **Función "Libro de recetas":**

Puedes crear varios libros de recetas.

Ejemplos:

- Recetas de Pablo
- Mis postres favoritos



### **Función "Qué hay en mi frigorífico":**

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

## **Personaliza tu Cookeo Touch Pro**

### **Mediante el menú "Ajustes", puedes:**

- ajustar el brillo,
- enciende o apaga el sonido,
- selecciona el país o idioma
- comprender la conectividad de tu dispositivo Cookeo Touch Pro.



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 Pro en YouTube.

Abre  y escanea


## Funciones de seguridad

La Cookeo Touch Pro tiene varias funciones de seguridad.

### Apertura segura:

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



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

No abras la Cookeo Touch Pro 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 Pro 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 Pro,
- deja que la Cookeo Touch Pro se enfríe por completo,
- abre la Cookeo Touch Pro,
- comprueba y limpia:
  - la válvula de seguridad,
  - la bola,
  - la protección.

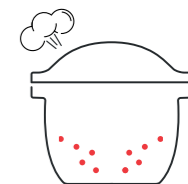


Si la Cookeo Touch Pro sigue goteando o no funciona, llévala a un servicio técnico oficial.

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

### Regulación de la Cookeo Touch Pro:

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



### La tapa de la Cookeo Touch Pro:

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



## Resolución de problemas

Puedes encontrarte con varios problemas al utilizar la Cookeo Touch Pro.

### 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 Pro 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.**
- Si la barra de bloqueo está montada al revés.  
**Coloque la parte magnética de la barra en el mismo lado que la bola.**

- El borde del recipiente está dañado o sucio.

**Limpia el recipiente. Asegúrate de que el recipiente está en buenas condiciones.**

### **La Cookeo Touch Pro no se despresuriza:**

- La protección de la bola no está en su sitio: Deja que la Cookeo Touch Pro 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 Pro:**

- 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 Pro.**

- 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 Pro 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 Pro 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 Pro no está enchufada. **Asegúrate de que la Cookeo Touch Pro está enchufada correctamente.**
- La Cookeo Touch Pro 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**



## Códigos de error de la Cookeo Touch Pro

Hay varios códigos de error

**colocar la tapa correctamente.**

- **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 Pro.
- **error 10** error de calentamiento.

- **error 11** problema de presión. Desenchufa la Cookeo Touch Pro. Asegúrate de que los elementos de la Cookeo Touch Pro están en buenas condiciones. Si es necesario, limpia los elementos de la Cookeo Touch Pro 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 Pro,
  - deja que se enfríe,
  - quita la tapa de metal,
  - coloca correctamente la protección de la bola.
- **error 16** la Cookeo Touch Pro no acumula presión:
  - añade agua al recipiente,
  - reanuda la cocción.
- **error 17** no sube la presión de la Cookeo Touch Pro. Consulta la página 176 "La presión de la Cookeo Touch Pro 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.

- **error 45** hay un error con el sensor de peso de Cookeo Touch Pro. Si el problema continúa, lleva el aparato a un centro de servicio autorizado.

Para todos los problemas, desenchufa la Cookeo Touch Pro.

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

Si tienes problemas de conexión, visita

[www.moulinex.es](http://www.moulinex.es) o la aplicación Moulinex.



## Tu modelo de Cookeo Touch Pro:

### Serie EPC24

#### Información técnica sobre la Cookeo Touch Pro:

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 Pro: 6 L

Capacidad utilizable: 4 L

Calefactor incorporado:

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

#### Wi-Fi:

Potencia máxima transmitida:




20 dBm, 100 mW

Frecuencia: 2,4 GHz

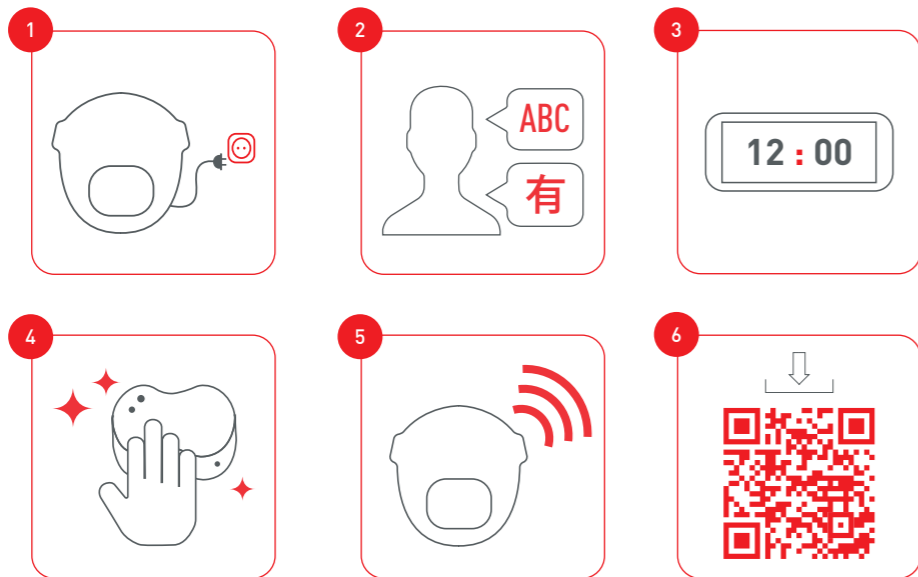
Consumo de energía en el modo de apagado: 0.472W

Consumo de energía en el modo de apagado operativo: 0.472W

#### ¿Qué significan los pictogramas de Cookeo Touch Pro

- Producto conectado al Wifi 
- Producto conectado al Wifi pero no conectado a la base de datos Moulinex 
- Producto no conectado a Wifi 

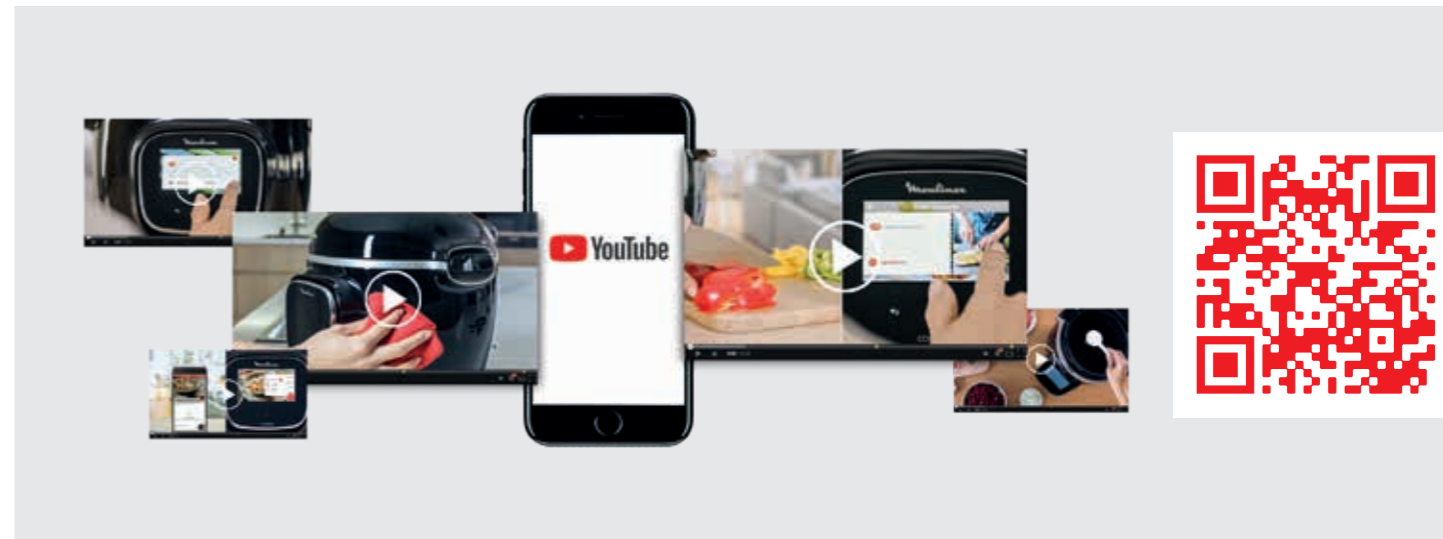
## Befolgen Sie diese 6 Schritte, bevor Sie Ihr erstes Rezept zubereiten



Bitte verbinden und aktualisieren Sie Ihren Cookoo Touch Pro 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 Moulinex-Bewegung



## Inhalt des Handbuchs

Entdecken Sie Ihren Cookeo Touch Pro.....	198
Reinigen Ihres Cookeo Touch Pro.....	202
Einsetzen des Dampfgareinsatzes.....	206
Einfaches Kochen .....	208
Den Kochvorgang meistern .....	209
Verwenden der unterschiedlichen Optionen.....	210
Cookeo Touch Pro – Funktionen .....	213
Personalisieren Sie Ihren Cookeo Touch Pro.....	215
Sicherheitsfunktionen.....	216
Fehlerbehebung .....	218
Cookeo Touch Pro – Fehlercodes .....	222

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.

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



Mit meinem Cookeo Touch Pro kann ich Gerichte schnell und gut zubereiten. Er gibt mir in kürzester Zeit jede Menge Rezeptvorschläge.

Der **Cookeo Touch Pro** verfügt über ein großes Touchscreen-Display, auf dem alle erforderlichen Schritte angezeigt werden.

Der **Cookeo Touch Pro** erledigt das Kochen für mich.

Der **Cookeo Touch Pro** verfügt über eine integrierte Waage für eine einfache Vorbereitung der Zutaten.

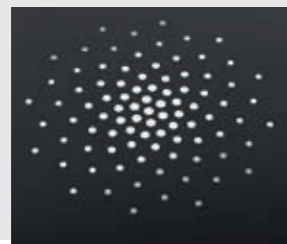
## Entdecken Sie Ihren Cookeo Touch Pro



Öffnungs-/  
Verschluss- Griff  
des Deckels



Visuelle  
Verschluss-  
markierung



LED-Anzeige



Integrierte  
Waage



Hinterer  
Kondenswasser-  
behälter



Geräuscharmes  
Ventil



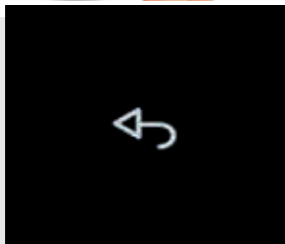
Trage-griff



Innere  
Kochschüssel



Neigbarer  
Touchscreen



Zurück-Taste



Taste „Suchen“  
Taste „Waage“



Start/Stopp-  
und  
Aktivierungs-  
Taste



**Bevor Sie mit dem  
Kochen beginnen:**

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

## Reinigen Ihres Cookeo Touch Pro

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



### Schritt 1 – der Cookeo Touch Pro

Reinigen Sie den Cookeo Touch Pro 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 Pro einzusetzen.

# Reinigen Ihres Cookeo Touch Pro

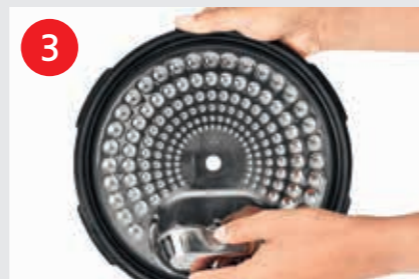
## Schritt 5 – der Deckel



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 Cookeo Touch Pro 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 Pro ein.

## Los geht's!



Wenn Sie Ihren Cookeo Touch Pro 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 Pro auf einer  
ebenen, trockenen  
Oberfläche auf.

Schließen Sie Ihren  
Cookeo Touch Pro an die  
Steckdose an.

## Einfaches Kochen



Das **Rezepte-Menü**, das auf dem Touchscreen angezeigt wird, dank WLAN-Verbindung auf eine unbegrenzte Anzahl von Rezepten zugreifen:

- Vorspeisen,
- Hauptgerichte
- und Desserts.

Die Rezepte sind köstlich und schnell zuzubereiten.

## Den Kochvorgang meistern



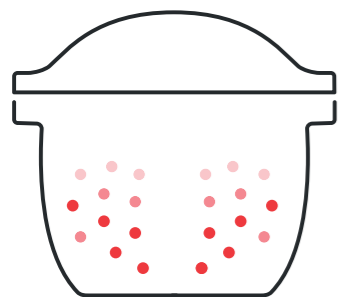
Mit Hilfe des **Zutaten-Menüs** können Sie Gerichte zubereiten, ohne sich über den Kochmodus oder die Kochzeit Gedanken machen zu müssen.

Der Cookeo Touch Pro 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

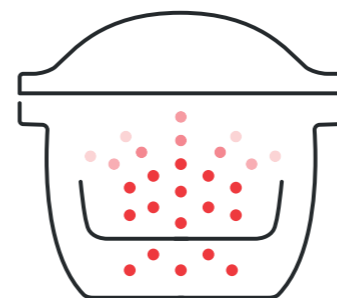
*Niedrig:* zum schnellen Kochen weicher und empfindlicher Zutaten.

*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.**



#### Dampfgaren

Verwenden Sie den Dampfgareinsatz.

**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.

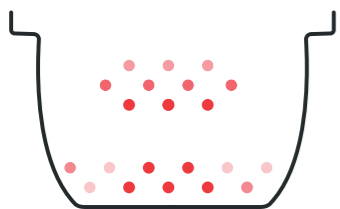
**Deckelposition:** offen und angehoben.

#### 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 Pro hält Ihre Gerichte warm, bis es an der Zeit ist, sie zu servieren.

**Deckelposition:** Kann geöffnet oder geschlossen sein.



### Aufwärmen

Der Cookeo Touch Pro wärmt Gerichte auf die perfekte Temperatur auf.

**Deckelposition:** Kann geöffnet oder geschlossen sein.

## Cookeo Touch Pro – Funktionen



Ihr Cookeo Touch Pro verfügt über eine integrierte Waage, mit der Sie die Zutaten, die Sie für jedes Rezept benötigen, ganz einfach abwiegen können.

Wenn Sie nach einem Rezept kochen und die ausgewählte Zutat gewogen wurde, wechselt das Waagen-Symbol



### KALIBRIERUNGS-Funktion

Mit der Taste KALIBRIERUNG wird die Waagenanzeige auf 0 zurückgesetzt.

### EINHEITS-Funktion

Mit der Taste EINHEIT wird die Gewichtseinheit geändert (g, cl, ml, oz).

### Maximales Gewicht

Der Messbereich der Waage beträgt 1 g bis 4 kg.

Bei einem Gewicht von über 4 kg fordert Sie Ihr Cookeo Touch Pro auf, die Kalibrierungstaste zu drücken, wenn Sie weitere Zutaten hinzufügen möchten. Das maximale Gewicht, das Ihr Cookeo Touch Pro wiegen kann, beträgt 8 kg.





### 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 Pro findet ein geeignetes Rezept.

## Personalisieren Sie Ihren Cookeo Touch Pro

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

- die Helligkeit einstellen,
- ton anschalten oder ausschalten,
- Land und Sprache auswählen,
- mehr über die Verbindung Ihres Cookeo Touch Pro 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 Pro-Playlist auf YouTube zugreifen.

Öffnen  und scannen


## Sicherheitsfunktionen

Der Cookeo Touch Pro verfügt über mehrere Sicherheitsfunktionen.

### Sicheres Öffnen:

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



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

Öffnen Sie den Cookeo Touch Pro 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 Pro automatisch Druck über das Sicherheitsventil ablassen.



### Wenn eines der Sicherheitssysteme aktiviert wird:

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



Wenn Ihr Cookeo Touch Pro 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 Pro:

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



### Der Deckel des Cookeo Touch Pro:

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



## Fehlerbehebung

Bei der Verwendung des Cookeo Touch Pro 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 Pro 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.**

- Wenn die Verriegelungsstange verkehrt herum montiert ist:  
**Platzieren Sie die magnetische Seite der Stange auf die gleiche Seite wie die Kugel**

**Der Cookeo Touch Pro dekomprimiert nicht:**

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

**Wasser tritt hinten am Cookeo Touch Pro aus:**

- Der Sammelbehälter ist nicht richtig eingesetzt oder läuft über.**Stellen Sie sicher, dass der Sammelbehälter korrekt hinter dem Cookeo Touch Pro 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 Pro 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 Pro 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 Pro ist nicht an das Netz angeschlossen.

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

- Der Cookeo Touch Pro 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.**



## Cookeo Touch Pro – 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 Cookeo Touch Pro angezeigt.
- **Fehler 10** – Heizplattenfehler.
- **Fehler 11** – Druckproblem. Ziehen Sie den Stecker des Cookeo

Touch Pro ab. Stellen Sie sicher, dass alle Elemente Ihres Cookeo Touch Pro in gutem Zustand sind. Reinigen Sie bei Bedarf die Elemente Ihres Cookeo Touch Pro 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 Pro ab,
  - lassen Sie ihn abkühlen,
  - entfernen Sie den Metalldeckel,
  - positionieren Sie die Kugelabdeckung korrekt.
- **Fehler 16** – kein Druckaufbau im Cookeo Touch Pro:
  - Geben Sie Wasser in die Schüssel,
  - setzen Sie den Garvorgang fort.
- **Fehler 17** – Der Druck im Cookeo Touch Pro steigt nicht an. Siehe Seite 206 "Der Druck des Cookeo Touch Pro 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.
- **Fehler 45** Es liegt ein Fehler am Waagensensor des Cookeo Touch Pro vor. Falls sich der Fehler nicht beheben lässt, bringen Sie das Gerät bitte zu einer autorisierten Kundendienstzentrale.

Ziehen Sie bei allen Problemen Den Netzstecker des Cookeo Touch Pro ab. Besteht das Problem weiterhin, wenden Sie sich an ein autorisiertes Kundendienstcenter.

Wenn Verbindungsprobleme auftreten, rufen Sie [www.moulinex.ch](http://www.moulinex.ch) oder die Moulinex-App auf.



## Ihr Cookeo Touch Pro-Modell:

### Serie EPC24

#### Technische Informationen zu Ihrem Cookeo Touch Pro:

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 Pro: 6 l

Nutzbare Füllmenge: 4 l

Integriertes Heizelement:

geschlossener Heizwiderstand.

Ein Piepton signalisiert, dass der Betriebsdruck erreicht wurde.

#### WLAN:

Maximale übertragene Leistung:



20 dBm, 100 mW

Frequenz: 2,4 GHz

Stromverbrauch im Standby-Modus:  
0.472W

Stromverbrauch im vernetzten  
Standby-Modus: 0.472W

#### Was bedeuten die Piktogramme auf dem Cookeo Touch Pro

- Produkt ist mit dem WIFI (WLAN) verbunden 
- Produkt ist mit dem WIFI (WLAN) verbunden, jedoch nicht mit der Moulinex Datenbank 
- Produkt ist nicht mit dem WIFI (WLAN) verbunden 