

Tefal® Cook4me Touch Pro



Tefal
Application



Tefal
YouTube



Tefal
Facebook



Tefal
Instagram



Wykonaj te 6 czynności, zanim przystąpisz do przygotowywania pierwszej potrawy.



Połącz urządzenie Cook4me Touch Pro z siecią Wi-Fi i zaktualizuj je przed pierwszym użyciem.

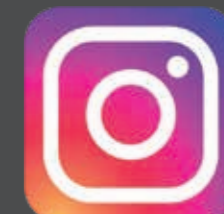
Dołącz do ruchu Cook4me.



Aplikacja
Tefal



Profil Tefal na
Facebooku



Profil Tefal na
Instagramie



Spis treści

Odkryj Cook4me Touch Pro	6
Czyszczenie Cook4me Touch Pro	12
Montaż koszyka parowego	14
Łatwe gotowanie	16
Opanowanie procesu gotowania.....	17
Korzystanie z różnych opcji.....	18
Funkcje Cook4me Touch Pro	22
Personalizacja Cook4me Touch Pro.....	23
Zabezpieczenia.....	24
Rozwiązywanie problemów.....	26
Kody błędów w Cook4me Touch Pro.....	30

UWAGA: Do urządzenia dołączona jest broszura z informacjami dotyczącymi bezpieczeństwa. Przed pierwszym użyciem urządzenia zapoznać się dokładnie z niniejszą broszurą. Zachować ją w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Cook4me Touch Pro w kuchni.
Cook4me Touch Pro pomoże Ci przygotować każdy posiłek.



Dzięki Cook4me Touch Pro gotuję szybko i smacznie.
W mgnieniu oka mogę uzyskać dostęp do wielu przepisów.
Cook4me Touch Pro ma duży ekran dotykowy, na którym wyświetlają się kolejne kroki do wykonania.
Cook4me Touch Pro gotuje za mnie.

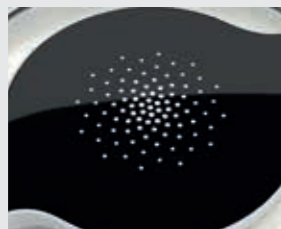
Odkryj Cook4me Touch Pro



Uchwyt
otwierający/
zamykający
pokrywę



Wizualny symbol
zamknięcia



Kontrolka
światlna
(w zależności
od modelu)



Wbudowana waga



Tyłny zbiornik na
skroploną wodę



Zawór tłumiący



Uchwyt do
przenoszenia



Wewnętrzna
misa do
gotowania



Odchylany ekran dotykowy



Przycisk Wstecz



Przycisk wyszukiwania
Przycisk wagi

Start
Stop

Przycisk Start/
Stop oraz
wybudzania



Przed rozpoczęciem gotowania:

- **usuń wszystkie naklejki,**
- **przeczytaj instrukcje.**

Czyszczenie Cook4me Touch Pro

Przed pierwszym użyciem urządzenia Cook4me Touch Pro i za każdym razem po zakończeniu gotowania należy wykonać tych 5 czynności.



Krok 1 – Cook4me Touch Pro

Wyczyść szybkowar wilgotną szmatką.



Krok 2 – ekran dotykowy

Wyczyść ekran dotykowy miękką, wilgotną szmatką. Nie używaj metalowej gąbki, ponieważ może ona zarysować ekran.



Krok 3 – miska do gotowania

Misę można:

- czyścić w zmywarce lub
- myć gorącą wodą z mydłem.

Jeśli zewnętrzna strona misy do gotowania zmieni kolor na biały, można użyć metalowej gąbki.



Krok 4 – taca na wodę

Po każdym użyciu:

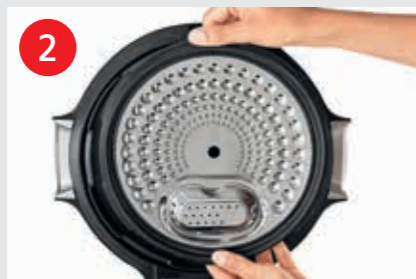
- umyj zbiornik na skroploną wodę w zmywarce lub opłucz go czystą wodą,
- osusz zbiornik,
- pamiętaj, aby ponownie podłączyć zbiornik do urządzenia Cook4me Touch Pro.

Czyszczenie Cook4me Touch Pro

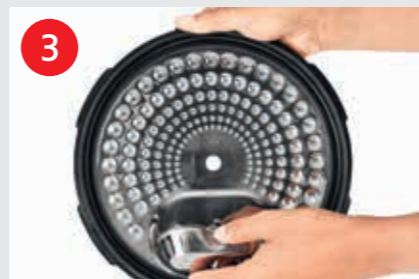
Krok 5 – pokrywa



1
Odkręć nakrętkę
środkową.



2
Zdejmij wewnętrzną
część pokrywy,
pociągając ją do siebie.



3
Zdejmij osłonę pod
pokrywą.



4
Zdejmij osłonę zaworu
i wyjmij kulkę.



5
Sprawdź działanie:
• mechanizmu blokującego,
• zaworu bezpieczeństwa.



Umyj wszystkie części pokrywy Cook4me Touch Pro czystą wodą
lub w zmywarce.

Montaż koszyka parowego

Umyj koszyk parowy gorącą wodą z mydłem.
Opłucz i dokładnie wysusz koszyk parowy.

Jak zainstalować koszyk parowy?



1
Wymiana koszyka parowego.



2
Ściśnij podstawkę koszyka kciukiem i palcem wskazującym, aby umieścić ją w wyciętych szczelinach.



3
Umieść koszyk parowy z powrotem na miejscu. Umieść koszyk parowy w misie do gotowania Cook4me za pomocą uchwytów.

Do dzieła!



Przy pierwszym użyciu urządzenia naczynie może wydzielać lekko nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko.



Aby zapewnić bezpieczeństwo podczas gotowania, umieść urządzenie Cook4me na płaskiej, suchej powierzchni.

Podłącz urządzenie Cook4me Touch Pro do zasilania.

Łatwe gotowanie



W dostępnym za pośrednictwem Wi-Fi menu Przepisy na ekranie dotykowym znajdziesz ponad 400 przepisów. Koniec z nudnymi posiłkami!

- przystawki,
- dania główne,
- i desery.

Dzięki przepisom szybko przygotujesz pyszne dania.



Opanowanie procesu gotowania



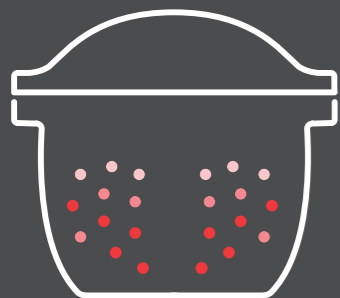
Korzystając z menu Składniki, możesz przygotowywać jedzenie bez obaw o tryb gotowania czy czas pieczenia.

Cook4me Touch Pro dostarcza wszystkich potrzebnych informacji w zależności od wagi i rodzaju składników.

Korzystanie z różnych opcji

Możesz ręcznie wybrać tryb i czas gotowania posiłku.

Różne tryby gotowania:



Gotowanie pod ciśnieniem

Pozycja pokrywy: zamknięta i zablokowana.

Intensywność gotowania

Niska: do szybkiego gotowania miękkich składników.

Wysoka: do szybkiego gotowania wszystkich składników.

Expresowa: do bardzo szybkiego gotowania składników.

Tryb opóźnionego startu: Możliwy

Tryb opóźnionego startu umożliwia rozpoczęcie gotowania w późniejszym czasie.



Para

Użyj koszyka parowego.

Pozycja pokrywy: zamknięta i zablokowana.

Intensywność gotowania

Delikatna: do gotowania miękkich składników.

Zwiększona: do szybkiego gotowania wszystkich składników.

Tryb opóźnionego startu: Możliwy



Smażenie

Misa rozgrzewa się od dołu, tak jak kuchenka

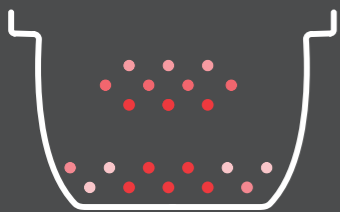
Pozycja pokrywy: otwarta i podniesiona.

Intensywność gotowania

Delikatna: do smażenia delikatnych składników.

Średnia: do szybkiego smażenia i piekania na chrupko wszystkich składników.

Wysoka: do bardzo szybkiego smażenia i piekania na chrupko wszystkich składników.



Duszenie

Misa rozgrzewa się od dołu, tak jak brytfanna do gulaszu.

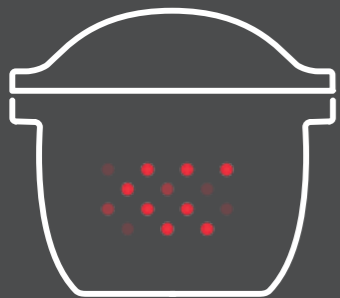
Pozycja pokrywy: otwarta i podniesiona.

Intensywność gotowania

Delikatna: powolne i delikatne gotowanie.

Średnia: powolne gotowanie.

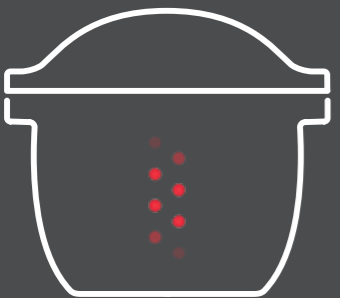
Wysoka: gotowanie na średnim ogniu.



Utrzymywanie ciepła

Urządzenie Cook4me Touch Pro utrzymuje ciepło potraw aż do momentu ich podania.

Pozycja pokrywy: może być otwarta lub zamknięta.





Odgrzewanie

Urządzenie Cook4me Touch Pro podgrzewa potrawy do idealnej temperatury.

Pozycja pokrywy: może być otwarta lub zamknięta.

Cook4me Touch Pro – funkcje i cechy



Cook4me Touch Pro ma wbudowaną wagę, która ułatwia ważenie składników potrzebnych do przygotowania poszczególnych dań. Jeśli jest używany przepis, po zważeniu wybranego składnika ikona wagi  zmienia się w ikonę .

Funkcja KALIBRACJA

Przycisk KALIBRACJA służy do resetowania wskazania wagi do wartości 0.

Funkcja JEDNOSTKA

Przycisk JEDNOSTKA umożliwia zmianę jednostki wagi (g, cl, ml, oz).

Maksymalna waga.

Od 1 g do 4 kg.

Jeśli waga przekroczy 4 kg, urządzenie Cook4me Touch Pro poprosi o naciśnięcie przycisku Kalibracja, zanim będzie można dodać kolejne składniki.

Maksymalne obciążenie wagi urządzenia Cook4me Touch Pro wynosi 8 kg.



Funkcje Cook4me Touch Pro

W zależności od modelu szybkowar Cook4me ma różne przydatne funkcje.



Funkcja „Książka kucharska”:

Możesz utworzyć kilka książek kucharskich.

Przykłady:

- Przepisy Pawła
- Moje ulubione desery



Funkcja „W mojej lodówce”:

Podaj, jakie składniki masz w lodówce, a Cook4me Touch Pro wyszuka odpowiedni przepis dla Ciebie.

*Zależnie od modelu

Personalizacja Cook4me Touch Pro

W menu „Ustawienia” możesz:

- dostosować jasność,
- włączyć lub wyłączyć dźwięk,
- wybrać kraj i język,
- dowiedzieć się więcej o łączności urządzenia Cook4me Touch Pro.


Zabezpieczenia

Urządzenie Cook4me Touch Pro ma kilka funkcji zabezpieczeń.

Bezpieczne otwieranie:

Mechanizm blokujący to zabezpieczenie, które automatycznie blokuje Cook4me Touch Pro natychmiast po naciśnięciu.



Urządzenie Cook4me Touch Pro jest zablokowane, gdy na ekranie dotykowym widoczna jest ikona .

Nie otwieraj urządzenia Cook4me Touch Pro, gdy jest ono zablokowane.

Przed otwarciem pokrywy poczekaj, aż ciśnienie wewnętrzne spadnie.

Ciśnienie wewnętrzne spadło, gdy z zaworu nie wydobywa się para.

Zabezpieczenia przed zbyt wysokim ciśnieniem:

Jeśli ciśnienie jest zbyt wysokie, urządzenie Cook4me Touch Pro może automatycznie uwolnić parę przez zawór bezpieczeństwa.



Jeżeli którykolwiek z systemów bezpieczeństwa jest włączony:

- odłącz urządzenie Cook4me Touch Pro,
- odstaw je do całkowitego ostygnięcia,
- otwórz urządzenie,
- sprawdź i wyczyść:
 - zawór bezpieczeństwa,
 - kulkę,
 - osłonę.



Jeśli szybkowar nadal przecieka lub nie działa, należy zanieść go do upoważnionego punktu serwisowego.

Upoważniony punkt serwisowy to centrum naprawcze zatwierdzone przez firmę Tefal.

Regulacja urządzenia Cook4me Touch Pro:

Podczas gotowania pod ciśnieniem urządzenie Cook4me Touch Pro może uwalniać niewielkie ilości pary. Służy to do automatycznej regulacji ciśnienia.



Pokrywa Cook4me Touch Pro:

Metalowa pokrywa powinna być używana tylko z urządzeniem Cook4me Touch Pro. Metalowej pokrywy nie należy używać z innymi urządzeniami. Pokrywę Cook4me Touch Pro można łatwo rozpoznać po czerwonym zaworze bezpieczeństwa.



Rozwiązywanie problemów

Podczas korzystania z Cook4me Touch Pro mogą wystąpić różne problemy.

Pokrywa nie zamyka się:

- Między misą a płytą grzewczą mogło coś utknąć.

Wymontuj misę, aby sprawdzić, czy wszystkie te części są czyste:

- płyta grzewcza,
- element centralny,
- przestrzeń pod misą.

Sprawdź również, czy element centralny może się przemieszczać.

- Uchwyt zwalniający pokrywę nie jest właściwie ustawiony.
Upewnij się, że uchwyt zwalniający jest całkowicie otwarty.
- Metalowa pokrywa nie jest prawidłowo założona.
Upewnij się, że wszystkie elementy metalowej pokrywy są właściwie ustawione.
- Misa uszkodziła się w wyniku uderzenia lub upuszczenia.
Misę należy wymienić w upoważnionym punkcie serwisowym.

Ciśnienie w urządzeniu Cook4me Touch Pro nie wzrasta, a para nie jest uwalniana prawidłowo:

- Uszczelka jest brudna lub uszkodzona.
Sprawdź, czy uszczelka jest czysta i w dobrym stanie.

Uszczelkę należy wymieniać co trzy lata w upoważnionym punkcie serwisowym.

- Brak wewnętrznej pokrywy lub jej niedostateczna szczelność.
Upewnij się, że nakrętka środkowa pod metalową pokrywą jest wystarczająco mocno dokręcona.

- Mechanizm blokujący jest zabrudzony lub brakuje uszczelki.
Wyczyść mechanizm blokujący zgodnie z instrukcjami.

Mechanizm blokujący musi poruszać się w górę i w dół w prawidłowy sposób.

Upewnij się, że uszczelka jest właściwie ustawiona na mechanizmie blokującym.

- Kulka zaworu ciśnieniowego jest brudna lub niewłaściwie ustawiona.
Sprawdź, czy kulka jest prawidłowo ustawiona i czy osłona znajduje się w zablokowanej pozycji. Oczyszczyć i osuszyć kulkę oraz wspornik.

- Krawędź miski jest uszkodzona lub brudna.

Wyczyść miskę.

Upewnij się, że miska jest w dobrym stanie.

Urządzenie Cook4me Touch Pro nie ulega dekompresji:

- Osłona kulki nie znajduje się na miejscu:
Pozostaw urządzenie Cook4me Touch Pro do całkowitego ostygnięcia, zdejmij metalową pokrywę i umieść osłonę kulki w odpowiedniej pozycji.

Z urządzenia Cook4me Touch Pro wycieka woda:

- Zbiornik na skroploną wodę nie znajduje się na swoim miejscu lub jest przepełniony.

Upewnij się, że zbiornik jest prawidłowo umieszczony z tyłu urządzenia.

- Miska jest przepełniona.
Upewnij się, że zawartość nie przekracza maksymalnej objętości.
- Jeśli używasz takich składników jak:
 - śmietana,
 - wino,
 - mleko,**stosuj ilości podane w przepisie.**

Te składniki mogą przelać się poza miskę Cook4me Touch Pro.

Pokrywka nie otwiera się po uwolnieniu pary:

- Mechanizm blokujący znajduje się nadal w górnym położeniu.
Sprawdź, czy cała para została uwolniona i poczekaj, aż urządzenie Cook4me Touch Pro całkowicie ostygnie.

Wskaźnik na uchwycie pokrywy nie świeci:

- Światło nie działa.
Należy zanieść urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.

Ekran nie podświetla się:

- Urządzenie Cook4me Touch Pro nie jest podłączone do zasilania.
Sprawdź, czy urządzenie Cook4me Touch Pro jest prawidłowo podłączone.
- Urządzenie Cook4me Touch Pro jest w trybie gotowości.
Naciśnij kropkę na ekranie.

Nie można zdjąć wewnętrznej metalowej pokrywy:

- Pokrywa kulki jest niewłaściwie ustawiona:
Odkręć nakrętkę na pokrywie. Wymontuj wewnętrzną część pokrywy, pociągając ją do siebie, aby dostać się do pokrywy kulki. Ustaw pokrywę w prawidłowej pozycji.

Kody błędów w Cook4me Touch Pro

Istnieje kilka kodów błędów:

- **błąd 1** błąd komunikacji z klawiaturą.
- **błąd 2** błąd komunikacji z siecią Wi-Fi.
- **błąd 3** błąd komunikacji z płytą zasilającą.
- W przypadku usterki czujnika temperatury, na ekranie Cook4me Touch Pro wyświetlają się numery **04, 05, 06, 07, 08, 09**.
- **błąd 10** błąd ogrzewania.

- **błąd 11** problem z ciśnieniem. Odłącz urządzenie Cook4me Touch Pro od zasilania. Upewnij się, że wszystkie elementy urządzenia Cook4me Touch Pro są w dobrym stanie. W razie potrzeby wyczyść elementy urządzenia Cook4me, postępując zgodnie z instrukcjami czyszczenia. Upewnij się, że osłona zaworu jest prawidłowo zamontowana.
- **błąd 13** zbyt wysokie ciśnienie.
- **błąd 14** niskie ciśnienie z powodu braku wody:
 - dodaj wodę do miski,
 - wznów gotowanie.

- **błąd 15** usterka systemu dekompresji:
 - odłącz urządzenie Cook4me Touch Pro,
 - pozostaw je do ostygnięcia,
 - zdejmij metalową pokrywę,
 - prawidłowo ustaw pokrywę kulki.
- **błąd 16** urządzenie nie generuje ciśnienia:
 - dodaj wodę do miski,
 - wznów gotowanie.
- **błąd 17** ciśnienie w urządzeniu nie wzrasta. Patrz strona 56 „Ciśnienie w urządzeniu Cook4me Touch Pro nie wzrasta, a para nie jest uwalniana prawidłowo”.
- **błąd 18** nie wykryto mechanizmu blokującego.

- **błąd 101, 106** błąd wyświetlacza lub wczytywania przepisu: Odłącz urządzenie od zasilania i uruchom je ponownie. Jeśli problem nie ustąpi, zanieś urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.

W przypadku wszystkich problemów odłącz urządzenie Cook4me Touch Pro od zasilania.

Jeżeli problem nie ustępuje, skontaktuj się z upoważnionym punktem serwisowym.

W przypadku problemów z łącznością otwórz stronę <https://www.tefal.pl/> lub aplikację Tefal.



Twój model Cook4me Touch Pro :

SERIE EPC24

Informacje techniczne o urządzeniu Cook4me Touch Pro:

Niskie ciśnienie: 40 kPa (109°C)

Wysokie ciśnienie: 70 kPa (115°C)

Bardzo wysokie ciśnienie: 100 kPa (119°C)

Maks. ciśnienie = 140 kPa

Pojemność Cook4me Touch Pro: 6 l

Pojemność użytkowa: 4 l

Wbudowana grzałka:

zamknięty rezystor grzejny.

Sygnał dźwiękowy sygnalizuje osiągnięcie ciśnienia roboczego.

W przypadku modeli z łącznością Wi-Fi:

Maksymalna transmitowana moc:




20 dBm, 100 mW

Częstotliwość: 2,4 GHz

Zużycie energii w trybie
czuwania: 0,35 W

Zużycie energii w sieciowym
trybie czuwania: 0,35 W

Co oznaczają piktogramy Wi-Fi?

- Produkt podłączony do sieci Wi-Fi 
- Produkt podłączony do sieci Wi-Fi, ale niepodłączony do bazy danych Tefal 
- Produkt niepodłączony do sieci Wi-Fi 

Follow these 6 key steps before cooking your first recipe



Please connect and update your Cook4me Touch Pro Wifi before the first use



Join the Cook4me movement



Tefal
Application



Tefal
Facebook



Tefal
Instagram

Manual contents

Discover your Cook4me Touch Pro.....	38
Cleaning your Cook4me Touch Pro	42
Installing the steam basket.....	46
Easy cooking	48
Mastering the cooking process	49
Using the different options	50
Cook4me Touch Pro functions.....	54
Personalise your Cook4me Touch Pro	55
Safety features	56
Troubleshooting	58
Cook4me Touch Pro error codes.....	62

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

Cook4me Touch Pro in the kitchen.
Cook4me Touch Pro helps you with every meal.



My Cook4me Touch Pro lets me cook quickly and well.
It provides me with lots of recipe ideas in no time at all.
The **Cook4me Touch Pro** has a large touchscreen display to show me all the steps to follow.
The **Cook4me Touch Pro** does the cooking for me.

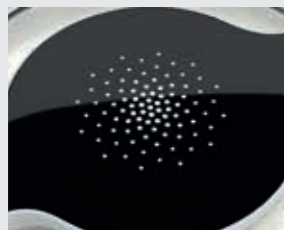
Discover your Cook4me Touch Pro



Release/closure handle of the lid



Visual closure reference mark



Indicator light depending on the model



Built-in scales



Rear condensation collector



Silent valve



Carrying handle



Interior cooking bowl



Tilting touch screen



Back button



Search button
Scales button

Start
Stop

Start/Stop
and wake-up
button



Before you start cooking:

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

Cleaning your Cook4me touch

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



Step 1 – the Cook4me Touch Pro

Clean the Cook4me 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 Cook4me Touch Pro.

Cleaning your Cook4me Touch Pro

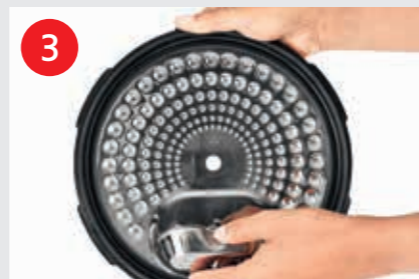
Step 5 – the lid



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 Cook4me 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.

Let's go!

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 Cook4me Touch Pro cooking bowl using the handles.



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



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

Plug in your Cook4me 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



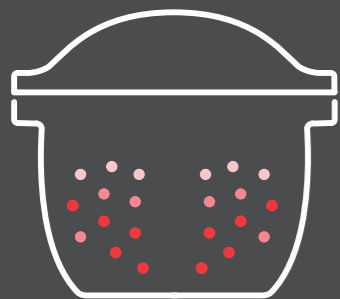
Using the **ingredients menu**, you can cook food without worrying about the cooking mode or the cooking time.

The Cook4me 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.

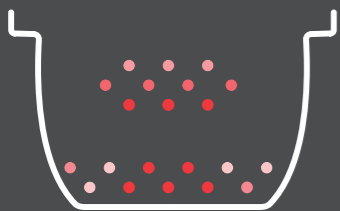
Lid position: open and raised.

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.

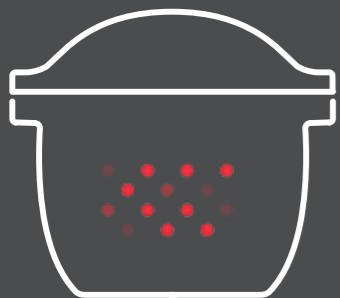
Lid position: open and raised.

Cooking intensity

Gentle: slow and gentle cooking.

Medium: slow cooking.

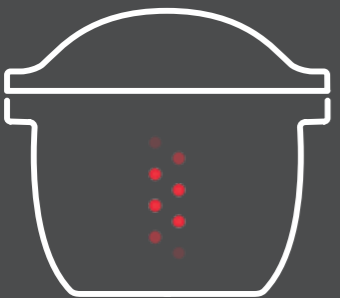
High: medium cooking.



Keeping warm

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

Lid position: May be open or closed.



Reheating



The Cook4me Touch Pro reheats dishes to the perfect temperature.

Lid position: May be open or closed.

Cook4me Touch Pro functions



Your Cook4me 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 Cook4me Touch Pro will ask you to press the Calibration key if you want to continue adding ingredients.

The maximum weight that your Cook4me Touch Pro can weigh is 8 kg.



Cook4me Touch Pro functions

Depending on your Cook4me Touch Pro model, these are various useful features.



The "Recipe Book" function:

You can create several recipe books.

Examples:

- Paul's recipes
- My favourite desserts



The "What's in my fridge" function:

Input the ingredients that you have in your fridge and the Cook4me Touch Pro will find a suitable recipe.

*Depending on model

Personalise your Cook4me Touch Pro

Using the "Settings" menu, you can:

- adjust the brightness,
- turn the sound on or off,
- select country and language,
- understand your Cook4me Touch Pro's connectivity.


Safety features

The Cook4me Touch Pro has several safety features.

Safe opening:

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



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

Do not open the Cook4me 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 Cook4me Touch Pro can release pressure automatically through the safety valve.



If any of the safety systems are activated:

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



If your Cook4me 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 Tefal.

Regulating the Cook4me Touch Pro:

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



The Cook4me Touch Pro lid:

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



Troubleshooting

You may encounter various problems when using the Cook4me 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 Cook4me 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.

The Cook4me Touch Pro does not decompress:

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

Water is leaking behind the Cook4me Touch Pro:

- The collector is not in place or is overflowing.
Ensure that the collector is correctly positioned behind the Cook4me 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 Cook4me 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 Cook4me Touch Pro has cooled down fully.

The light on the lid handle no longer lights up:

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

The screen does not light up:

- The Cook4me Touch Pro is not plugged in.
Ensure that the Cook4me Touch Pro is plugged in correctly.
- The Cook4me 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 lid.

Cook4me Touch Pro error codes

There are several error codes:

- **error 1** error communicating with the keypad.
- **error 2** error communicating with the Wi-Fi.
- **error 3** error communicating with the power board.
- If the temperature sensor fails, the numbers **04, 05, 06, 07, 08, 09** are displayed on the Cook4me Touch Pro.
- **error 10** heating error.

- **error 11** pressure problem. Unplug the Cook4me Touch Pro. Ensure that all elements of your Cook4me Touch Pro are in good condition. If needed, clean the elements of your Cook4me 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 Cook4me Touch Pro,
 - leave to cool,
 - remove the metal lid,
 - correctly position the ball cover.
- **error 16** the Cook4me Touch Pro doesn't build up pressure:
 - add water to the bowl,
 - resume cooking.
- **error 17** the Cook4me Touch Pro pressure fails to raise. See page 26 "The Cook4me Touch Pro pressure fails to raise and steam is not being released properly".

- **error 18** failure to detect the locking rod.
- **error 101, 106** display or recipe loading error: Unplug and restart the appliance. If the problem persists, take your appliance to an Approved Service Centre.

For all problems, unplug the Cook4me Touch Pro. If the problem persists, contact an Approved Service Centre. If you experience connection problems, visit www.tefal.co.uk or the Tefal app.



Your Cook4me Touch Pro model :

SERIE EPC24

Technical information

about your Cook4me Touch Pro:

Low pressure: 40kPa (109°C)

High pressure: 70kPa (115°C)

Very high pressure: 100kPa (119°C)

PS = 140kPa

Cook4me Touch Pro capacity: 6L

Usable capacity: 4L

Built-in heater:

enclosed heating resistor.

A beep signals that operating pressure has been reached.

For models with WiFi:

Maximum transmitted power:



20dBm, 100mW

Frequency: 2,4GHz

Power consumption in standby mode: 0.35W

Power consumption in networked standby mode : 0.35W

What do Touch pictograms mean ?

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