

#### Chère Cliente, Cher Client,

Merci d'avoir choisi ce produit de qualité fabriqué par ASKO. Nous espérons qu'il répondra à vos attentes et satisfera vos besoins pendant de nombreuses années. Le design scandinave associe des lignes nettes, des fonctionnalités adaptées au quotidien et une excellente qualité. Ce sont les caractéristiques essentielles de tous nos produits et c'est pour cela que le monde entier les apprécie.





Notice d'utilisation SIVK7QATX HI1774IQ SIVK6QATX HI1654IQ SIVK6QFTX HI1634IQ

### **IQook**



- contrôle automatique de la table de cuisson

- contrôle de l'ébullition

- jusqu'à 40% d'économies d'énergie

- préserve les nutriments, vitamines et protéines contenus dans les aliments

#### SOMMAIRE

PRÉCAUTIONS À PRENDRE	5
BANDEAU DE COMMANDES	6
PRÉPARATION DU COUVERCLE POUR L FONCTIONS IQ	ES 8
Accessoires fournis avec l'appareil	8
Installation du capteur IQ sur le couvercle	8
UTILISATION DES FONCTIONS IQ	10
Utilisation des fonctions et de l'appareil	10
A - UTILISATION DES FONCTIONS	10
MODES DE CUISSON	12
CUISSON DANS BEAUCOUP D'EAU	12
CUISSON DOUCE	13
CUISSON À LA VAPEUR	14
DÉCONGÉLATION DES SURGELÉS	15
MAINTIEN AU CHAUD	15
B - UTILISATION DES FONCTIONS	17
Sélection de l'allure de chauffe	17
FRITURE	17
BRAISAGE/RISSOLAGE	18
LES ICÔNES SUIVANTES S'AFFICHENT PENDA LA CUISSON:	NT 19
Arrêt des fonctions et de l'appareil	19
RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES ET DU MINUTEUR COUPE-COURANT	20
Utilisation du compte-minutes	20
Utilisation du minuteur coupe-courant	20
GUIDE DE DÉPANNAGE	21
Remplacement de la pile	22
Commande d'accessoires supplémentaires	22

#### Signification des pictogrammes utilisés



⚠ Important



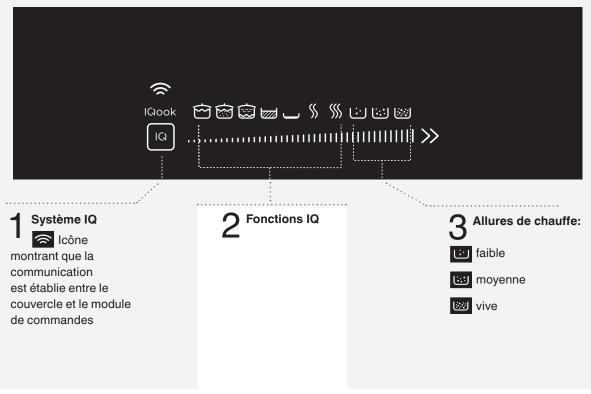
#### PRÉCAUTIONS À PRENDRE



- Le système lQcook ne peut être activé que sur un seul foyer à la fois. Lorsque le réglage est terminé pour le premier foyer, vous pouvez sélectionner le système lQcook pour un autre foyer.
- Lorsque vous utilisez le système IQcook, ne mettez pas en marche la fonction Booster (P) sur les foyers positionnés l'un derrière l'autre.
- Avant de lancer les opérations associées à une quelconque fonction IQ, le système doit vérifier tous les paramètres; le démarrage de la cuisson sera donc légèrement différé. Pendant ce temps, laissez le récipient sur le foyer sans le déplacer.
- N'utilisez pas la fonction STOP/GO lorsque le système lQcook est en marche, car elle va l'interrompre. (Si vous l'utilisez quand-même, il faudra réactiver ensuite le système lQcook).
- Réactivez le système IQcook quand le foyer a refroidi (»H« n'est plus allumé sur l'afficheur). Cela donnera un résultat optimum.
- Si vous avez l'intention d'utiliser le capteur IQ sur le couvercle, vous devez d'abord fixez une rondelle magnétique sur l'extérieur du couvercle afin de pouvoir y poser le capteur IQ. La colle sèche en 24 heures ; pendant ce temps, ne vous servez pas du couvercle et ne le lavez pas (voir le chapitre «Préparation du couvercle pour les fonctions IQ».
- Veillez à ce que le couvercle et la rondelle sur laquelle sera installé le capteur IQ soient toujours propres. Posez le capteur IQ sur la rondelle magnétique de façon à ce qu'il reste bien en place.
- Durant la cuisson, ne soulevez pas le couvercle (uniquement avec les fonctions mettant en œuvre le capteur IQ). Si
  cela est nécessaire (par exemple pour remuer les aliments) retirez-le pour un court laps de temps (pas plus de 10
  secondes environ).
- Pendant la cuisson, ne posez pas le couvercle équipé du capteur IQ sur un autre récipient. Utilisez le même récipient jusqu'à la fin de la cuisson.
- N'utilisez pas le capteur IQ comme poignée, et ne l'enlevez pas du couvercle durant la cuisson.
- Attention : la poignée du couvercle peut chauffer durant la cuisson ; utilisez un torchon, une manique ou un gant de cuisine pour soulever le couvercle.
- Le capteur IQ résiste à l'eau. Pour vous en servir longtemps et le conserver en bon état, retirez-le du couvercle après la cuisson et rangez-le en lieu sûr pour ne pas l'abîmer.
- Nettoyez le capteur IQ avec un chiffon doux et humide. La partie inférieure doit être toujours propre.
- Le capteur IQ comporte une pile ; pour la remplacer, reportez-vous aux instructions figurant à la fin de cette notice.

#### **BANDEAU DE COMMANDES**

On peut activer le système IQcook sur tous les foyers (l'un après l'autre) en ffleurant la touche IQ.



ICÔNES	DESCRIPTION		UTILISATION DU COUVERCLE
	CUISSON DANS BEAUCOUP D'EAU – méthode 1	Cette fonction permet de faire bouillir l'eau rapidement et la maintient à ébullition. Elle convient aux soupes, légumes, etc.	
	CUISSON DANS BEAUCOUP D'EAU – méthode 2	Cette fonction porte l'eau rapidement à ébullition lorsque le couvercle est en place. Il faut ensuite le retirer, et la cuisson continue à vive allure. Convient aux pâtes (spaghetti), légumes surgelés, gnocchi, quenelles, etc.	<b>*</b>
	CUISSON DOUCE – méthode 1	Cette fonction sert aux préparations qui doivent cuire longtemps à feu doux et se maintenir à ébullition. Elle convient aux plats mijotés (goulache, riz, ragoût, civet, blanquette).	<b>5</b>
	CUISSON DOUCE – méthode 2	Cette fonction convient au lait et auxpréparations qui en contiennent : gâteaux de riz et crèmes.	<b>=</b>



(Pour la description détaillée des fonctions 4, 5, 6, 7, voir la notice principale «Table de cuisson vitrocéramique encastrable à induction».).

#### Verrouillage/ Sécurité enfants

Lorsque cette fonction est active, aucune touche n'est opérante, sauf © et Marche/Arrêt ①.

# Mise en marche et arrêt de la table de cuisson

Lorsqu'on met la table de cuisson en marche, un signal sonore bref retentit et «0» s'affiche.

#### STOP/GO

Cette fonction interrompt pour 10 minutes le fonctionnement de la table de cuisson. L'icône II s'affiche.

Réglage (+/-) du Compteminutes et du Minuteur coupe- courant

ICÔNES	DESCRIPTION		UTILISATION DU COUVERCLE
	CUISSON À LA VAPEUR	Cette fonction contrôle la production de vapeur et l'homogénéité de la cuisson. Les aliments sont préparés sainement sans être trop cuits. Les légumes conservent leurs nutriments, leurs vitamines et leur couleur naturelle. Le couvercle doit rester sur le récipient tout au long de la cuisson.	
	FRITURE	Convient aux aliments qui cuisent dans un bain d'huile (0,5 à 1,0 litres) : beignets, frites, surgelés, etc.	-
	BRAISAGE/ RISSOLAGE	Convient à la cuisson de la viande, à feu doux ou à feu vif. Les viandes cuisent de façon homogène et gardent leur jus.	-
<b>\$</b> \$	DÉCONGÉLATION DES SURGELÉS	Pour décongeler les surgelés et faire fondre le chocolat	<b>*</b>
<b>\$\$\$</b>	MAINTIEN AU CHAUD	Maintient les aliments au chaud à une température de 70°C environ.	<b>=</b>

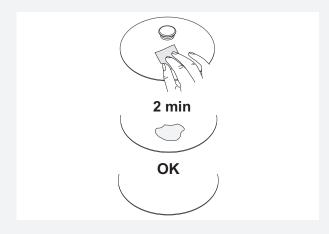
#### PRÉPARATION DU COUVERCLE POUR LES FONCTIONS IQ

Accessoires fournis avec l'appareil (leur nombre dépend du modèle)

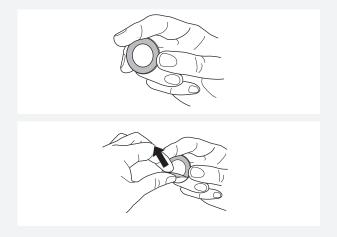


Installation du capteur IQ sur le couvercle Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois:

 Nettoyez le couvercle sur lequel vous désirez fixer le capteur IQ. Utilisez pour cela la lingette fournie qui est imprégnée d'alcool. Prenez une nouvelle lingette pour chaque couvercle.



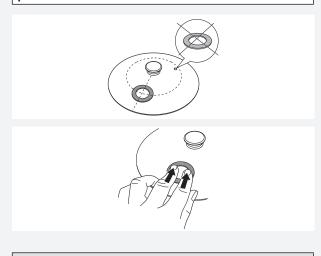
**2.** Tenez la rondelle du bout des doigts et enlevez la protection adhésive (ne touchez pas la surface adhésive de la rondelle afin de la garder propre).



**3.** Collez la rondelle magnétique sur le couvercle, à l'endroit que vous venez de nettoyer, puis appuyez dessus avec les doigts pour qu'elle adhère parfaitement au couvercle.

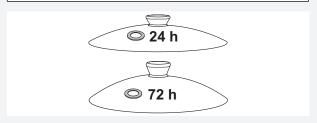
#### Y NOTE!

Ne collez pas la rondelle sur la soupape ou autour d'elle (s'il s'agit du couvercle d'une cocotte à pression). Si vous placez la rondelle trop près du bord, le couvercle sera moins stable et pourra se renverser quand le capteur sera en place.

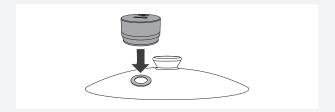


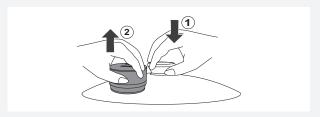
#### Y NOTE!

La colle sèche en 24 à 72 heures (selon le type de couvercle) ; pendant ce temps, ne vous servez pas du couvercle, ne le lavez pas, et ne posez pas le capteur dessus.



**4.** Placez le capteur IQ sur le couvercle en l'approchant lentement de la rondelle magnétique jusqu'à ce qu'il y adhère complètement.





Après utilisation, retirez le capteur IQ et rangez-le.



Vous pouvez utiliser le couvercle sur une casserole ou un faitout. Si vous vous servez du même couvercle sur différents récipients, veillez à ce que ses dimensions et sa forme conviennent à chacun d'eux.

N'utilisez pas le capteur IQ comme poignée.

Ne nettoyez pas le capteur IQ dans le lavevaisselle.

#### UTILISATION DES FONCTIONS IQ

Utilisation des fonctions et de l'appareil



Le système IQcook contrôle automatiquement la cuisson ; cependant, lorsqu'elle est terminée, il ne met pas automatiquement le foyer à l'arrêt. Ceci doit être fait manuellement ou à l'aide du minuteur coupe-courant ou du compte-minutes.

Vous ne pouvez activer le système lQcook que sur un seul foyer à la fois. Lorsque le réglage est terminé sur le premier foyer, vous pouvez sélectionner le système lQcook pour un autre foyer.

Les icônes IQcook des foyers inactifs sont affichées en permanence avec une faible luminosité. Si vous effleurez la touche IQ (a) d'un foyer, l'icône IQcook s'éteint sur les autres foyers inactifs. Lorsque le réglage est terminé, toutes les icônes IQcook se rallument avec une faible luminosité.

#### A - UTILISATION DES FONCTIONS





Avec ces fonctions, utilisez un couvercle muni du capteur IQ.

Durant la cuisson, ne posez pas le couvercle équipé du capteur IQ sur un autre récipient. Utilisez le même récipient jusqu'à la fin de la cuisson.

Avant de mettre la table de cuisson en marche, veillez à ce que les foyers et le fond des récipients soient propres et secs.

#### Préparation

**1.** Versez de l'eau dans le faitout ou la casserole, ajoutez les ingrédients et placez le récipient sur un fover.



Lors de la cuisson à l'eau, veillez à ce que le niveau d'eau ne soit pas à moins de 50 mm du bord.



**2.** Couvrez le récipient avec un couvercle auquel est fixé le capteur IQ.



#### Y NOTE!

N'utilisez pas le capteur IQ comme poignée.



**3.** Effleurez la touche Marche/Arrêt ①. Un signal sonore bref retentit.



**4.** Activez le système IQ en effleurant la touche IQ <sup>(a)</sup> du foyer voulu. IQook s'allume et tous les programmes de cuisson disponibles s'affichent avec une faible luminosité.



5. Pour sélectionner le mode de cuisson, touchez la zone à effleurement glissant juste au-dessous de l'icône correspondante, ou faites glisser votre doigt sur la zone sensitive jusqu'à ce qu'il se trouve sous l'icône voulue. Lorsque vous aurez retiré votre doigt, seule la fonction sélectionnée sera affichée avec une forte luminosité, alors que les autres apparaîtront avec une luminosité plus faible. Si vous ne modifiez pas vos réglages dans les cinq secondes qui suivent, les icônes peu lumineuses s'éteignent.

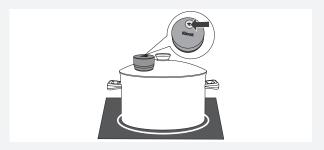


\* Vous pouvez régler le minuteur avant de lancer la cuisson (voir le chapitre «Réglage du compte-minutes et du minuteur coupe-courant»).



Les fonctions "CUISSON DANS BEAUCOUP D'EAU" (🖻) et "CUISSON DOUCE" (🖻), comportent des icônes supplémentaires qui s'allument au bout de cinq seco-ndes et vous permettent de sélectionner deux méthodes de cuisson (voir le chapitre «Modes de cuisson»).

**6.** Pour établir la communication entre le capteur IQ et le module de commandes, appuyez sur la touche du capteur IQ posé sur le couvercle. La même icône apparaît alors sur le bandeau de commandes .



7. Au bout de quelques instants, l'icône s'affiche avec une luminosité intense et un signal sonore retentit. La connexion est désormais établie et la cuisson commence.



#### MODES DE CUISSON

#### CUISSON DANS BEAUCOUP D'EAU





Certains aliments forment de l'écume durant la cuisson. Soulevez le couvercle et remuez le contenu. Utilisez un couvercle avec soupape.

Lors de la cuisson dans beaucoup d'eau, il est possible que le liquide ne bouille pas encore quand l'icône ( ) s'allume. Laissez le couvercle sur le récipient (méthode 1) jusqu'à ce que le système porte le liquide à ébullition à petits bouillons. L'intensité de l'ébullition qui sera maintenue dépend aussi des caractéristiques du récipient et du couvercle.

#### Méthode 1

Cette fonction permet de faire bouillir l'eau rapidement et de la maintenir à ébullition. Convient aux aliments que vous mettez dans l'eau dès le départ de la cuisson.

Aliments: SOUPES, PÂTES, POMMES DE TERRE, etc.

**Note:** Lavez soigneusement les légumes à l'eau avant de les cuire (en particulier les pommes de terre) ; cela empêchera la formation d'écume pendant la cuisson.

#### Méthode 2

Cette fonction porte l'eau rapidement à ébullition lorsque le couvercle est en place. Retirez-le ensuite et l'ébullition se poursuit.

Aliments : PÂTES (SPAGHETTI), SURGELÉS (GNOCCHI, QUENELLES, LÉGUMES), etc.

Aliments : PÂTES (SPAGHETTI), SURGELÉS (GNOCCHI, QUENELLES, LÉGUMES), etc. . Au bout de 5 secondes, l'icône s'allume et l'icône s'affiche avec une faible luminosité.



A) L'icône (i) a une forte luminosité et il n'est pas nécessaire de la sélectionner (l'icône peu lumineuse s'éteint au bout de cinq secondes et la **méthode 1** sera alors choisie).



Lorsque l'eau est parvenue à ébullition (avec le couvercle sur le récipient), l'icône apparaît sur l'afficheur et un signal sonore retentit.

**B)** Si vous sélectionnez l'icône (((w)) peu lumineuse, sa luminosité augmente alors et la **méthode 2** sera choisie.



Lorsque l'eau bout (avec le couvercle sur le récipient), l'icône s'allume et un signal sonore retentit. Ensuite, l'icône apparaît et reste allumée tant que vous n'enlevez pas le couvercle.

Mettez les aliments à cuire dans la casserole ou le faitout, puis effleurez un point quelconque sur la zone sensitive. L'icône adjustant au bout de quelques secondes.

Ne remettez pas le couvercle sur le récipient.

#### **CUISSON DOUCE**





Certains aliments forment de l'écume durant la cuisson. Soulevez le couvercle et remuez le contenu. Utilisez un couvercle avec soupape.



Cette fonction sert aux préparations qui doivent mijoter longtemps à feu doux et se maintenir à ébullition.

Aliments: GOULACHE, RAGOÛTS, SAUCES, RIZ, etc.

#### Remarque:

**Riz** - lavez-le à l'eau avant de le cuire. Comptez deux à trois parts d'eau pour une part de riz.



Cette fonction convient à la cuisson en chaleur douce.

Aliments: LAIT, GÂTEAUX DE RIZ, CRÈMES, etc.

#### Remarque:

**Riz** - lavez avant la cuisson. Comptez une part de riz pour deux à trois parts d'eau. Remuez le riz de temps en temps pendant la cuisson (même si l'icône est toujours allumée).

**Crème** - Lorsque le lait est assez chaud (méthode avec couvercle) et que l'icône () s'allume, versez la préparation en poudre sur le lait et remuez 3 minutes environ.

Sélectionnez l'icône avec la fonction Cuisson douce. Au bout de cinq secondes, l'icône s'affiche avec une faible luminosité ....



A) L'icône (:::) a une forte luminosité et il n'est pas nécessaire de la sélectionner (l'icône peu lumineuse s'éteint au bout de cinq secondes et la **méthode 1** sera alors choisie).



Lorsque l'eau bout (avec le couvercle sur le récipient), l'icône 

s'allume et un signal sonore retentit.

**Note:** ne soulevez pas le couvercle durant la cuisson. Si nécessaire, enlevez-le brièvement pour remuer les aliments.

**B)** Si vous sélectionnez l'icône (ڬ) peu lumineuse, sa luminosité augmente alors et la **méthode 2** sera choisie.



Lorsque l'eau bout (avec le couvercle sur le récipient), l'icône Lorsque l'eau bout (avec le couvercle sur le récipient), l'icône

**Note:** le système détecte automatiquement que le ouvercle a été retiré. La communication s'interrompt au bout d'un moment, mais vous pouvez continuer à faire mijoter votre préparation.

#### CUISSON À LA VAPEUR



Pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson, nous vous recommandons d'utiliser un couvercle sans soupape. La durée de cuisson dépend de la qualité, de la quantité et de la nature des aliments, du récipient et de son couvercle, et enfin du goût de chacun.



Versez l'eau dans la casserole, puis ajoutez les ingrédients (même procédure pour tous les aliments).

ALIMENTS	QUANTITÉ D'ALIMENTS (kg)	QUANTITÉ D'EAU (dl)	DURÉE DE CUISSON (min.)	Remarques
Pommes	0,5	0,2	7-12	
Poires	0,4	0,2	7-12	
Pêches	0,4	0,2	7-12	
Prunes	0,4	0,2	7-12	
Mélange de fruits	0,5	0,2	7-12	
Pommes de terre	0,5	0,6	23-30	Laver à l'eau et couper en morceaux
Brocolis	0,3	0,2	14-18	
Chou-fleur	0,5	0,4	17-25	
Carottes	0,5	0,2-0,4	17-25	
Mélange de légumes	0,3	0,2-0,4	17-20	
Petits pois (surgelés)	0,3	0,2	25-30	
Courgettes	0,4	0,2	10-13	
Aubergines	0,3	0,4	10-13	
Pois chiches	0,25	1	25-30	Faire tremper environ 12 heures avant la cuisson
Lentilles	0,3	1	20-25	Faire tremper environ 12 heures avant la cuisson
Chou (frais)	0,3	0,4	20-25	
Choucroute	0,5	0,4	20-30	
Saucisses de Francfort	0,5	1	8-10	
Maïs	0,5	0,5	13-17	
Chou frisé	0,5	0,4	20-25	
Haricots à écosser (surgelés)	0,5	0,6	30-35	
Palourdes	0,3	0,4	13-17	
Crevettes (surgelées)	0,4	-	13-17	
Blancs de poulet	0,3	0,4	23-27	
Saucisses fumées	0,5	1	20-25	
Bœuf	0,3	1	50-60	

#### DÉCONGÉLATION DES SURGELÉS



Cette fonction sert à décongeler tout type de surgelés et à faire fondre le chocolat.

#### MAINTIEN AU CHAUD



Cette fonction permet de maintenir au chaud tout type d'aliments. Elle convient aussi à la préparation du vin chaud.

#### Exemple:

Si vous cuisinez un ragoût avec la fonction Cuisson douce (méthode 1), activez cette fonction lorsque la cuisson est terminée; vous maintiendrez ainsi votre préparation au chaud.

#### LES ICÔNES SUIVANTES APPARAISSENT SUR L'AFFICHEUR PENDANT LA CUISSON:



L'eau ne bout pas encore.



L'eau bout.



Si vous enlevez le couvercle lorsque les fonctions lQcook nécessitant son utilisation sont actives, le système le détecte automatiquement. L'icône se met à clignoter sur l'afficheur et la table de cuisson émet un signal sonore.

Remettez le couvercle sur le récipient et effleurez un point quelconque sur la zone sensitive.

- Si vous ne le faites pas et si l'eau ne bout pas encore (l'icône (🗷) est allumée), le système continue de fonctionner, mais nous ne pouvons pas vous garantir un résultat de cuisson optimal.
- Si l'eau bout (l'icône ), est allumée) le système continue de fonctionner. La communication entre le capteur et la table de cuisson est interrompue et l'icône s'éteint; dans ce cas, nous ne pouvons garantir un résultat de cuisson optimal.



Lorsque la fonction «CUISSON DANS BEAUCOUP D'EAU – méthode 2» est active, l'icône apparaît sur l'afficheur dès que l'eau commence à bouillir ; ce pictogramme reste allumé jusqu'à ce que vous enleviez le couvercle.



#### **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ - SmartSense**

Cette fonction veille à ce que les aliments ne se carbonisent pas dans le récipient si le liquide s'est complètement évaporé.

Elle est active pour toutes les fonctions nécessitant l'utilisation du couvercle. L'icône apparaît sur l'afficheur et la table de cuisson émet un signal sonore. Le système coupe l'alimentation électrique, les icônes s'éteignent et le foyer est désactivé.

#### ⚠ NOTE!

Avec ces fonctions, utilisez un couvercle muni d'un capteur IQ que vous ne devez pas retirer du couvercle pendant la cuisson.

Ne posez jamais le couvercle équipé du capteur IQ sur la table de cuisson vitrocéramique.

Le couvercle doit avoir une forme et des dimensions adaptées au récipient. Ne le posez pas de travers sur la casserole, il doit la recouvrir entièrement.

Durant la cuisson, vous ne pouvez pas passer directement de la fonction sélectionnée à une autre ; vous devez d'abord mettre le foyer à l'arrêt avant de choisir une autre fonction.

Ne soulevez pas le couvercle durant la cuisson. Si cela est nécessaire (par exemple pour remuer les aliments) retirez-le brièvement - pas plus de 10 secondes environ. Ceci vous procurera un résultat de cuisson optimal et vous permettra de réaliser quelques économies d'énergie.

#### **B-UTILISATION DES FONCTIONS**





Avec ces fonctions, n'utilisez pas le couvercle équipé d'un capteur IQ.

Durant la cuisson, n'enlevez pas le récipient du foyer, car cela pourrait rallonger le processus (excepté pour la fonction Braisage/Rissolage – ou lorsque vous faites des crêpes).

#### Sélection de l'allure de chauffe

Avec les fonctions Friture et Braisage/Rissolage, trois allures de chauffe sont disponibles : faible, moyenne et vive. Pour en sélectionner une, touchez la zone à effleurement glissant, ou faites glisser votre doigt sur la zone sensitive.

L'allure «moyenne» est le réglage par défaut.

#### FRITURE





L'allure de chauffe pour la fonction Friture ne peut être réglée qu'en début d'opération ; les icônes peu lumineuses représentant les différentes puissances de chauffe s'éteignent au bout de cinq secondes.

Avant de lancer la cuisson, choisissez l'allure de chauffe de votre friture:

 $\dot{\Box}$ 

Faible: 150 – 170°C (pour les aliments frais, beignets, bretzels, etc.)



Moyenne: 175 – 190°C (pour les aliments frais,



Vive: 195 – 210°C (pour les surgelés, etc.)



La fonction Friture convient aux préparations cuisant dans un bain d'huile (de 0,5 à 1 litres). Lorsque l'huile a atteint la température convenable, l'icône apparaît sur l'afficheur et un signal sonore retentit ;vous pouvez alors plonger les aliments dans l'huile.

#### Y NOTE!

Lorsque vous versez l'huile dans la friteuse, ne la remplissez qu'à moitié, car certains aliments entrainent une formation d'écume.

Lorsque vous placez la friteuse sur le foyer, l'huile doit être froide. Si vous désactivez le système IQ pendant la cuisson alors que l'huile est déjà chaude, puis le réactivez et modifiez les réglages, la cuisson risque de prendre plus de temps.



#### BRAISAGE/RISSOLAGE





Vous pouvez modifier l'allure de chauffe durant la cuisson.

#### Allures de chauffe :

**□** Faible : 150 – 170°C

₩ Moyenne : 175 – 190°C

Wive: 195 – 210°C

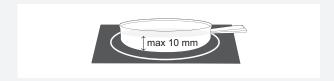
Aliments : TOUT TYPE DE VIANDES, POISSONS, CRÊPES, ŒUFS, LÉGUMES, etc.

#### Note:

Pancakes - Crêpes - répartissez l'huile dans le fond de la poêle et placez-la sur le foyer. Activez le système IQ. Lorsque l'icône () apparaît sur l'afficheur, versez la pâte. Pour les crêpes suivantes, laissez la poêle huilée sur le foyer pendant 30 secondes environ, puis versez la louche de pâte.



La fonction Braisage/Rissolage — convient aux préparations ne nécessitant qu'une petite quantité d'huile, environ 10 mm dans le fond de la sauteuse. Lorsque l'huile a atteint la température convenable, l'icône apparaît sur l'afficheur et un signal sonore retentit; vous pouvez alors mettre les aliments à cuire dans la sauteuse.



# L'huile a atteint la température convenable.

Arrêt des fonctions et de l'appareil



1. Lorsque la cuisson est terminée, mettez le foyer à l'arrêt en effleurant la touche . Un signal sonore retentit et zéro (0) apparaît sur l'afficheur.



2. Pour mettre à l'arrêt tous les foyers à la fois, effleurez la touche Marche/Arrêt générale ①. Un signal sonore bref retentit et la table de cuisson est désactivée.



#### RÉGLAGE DU COMPTE-MINUTES ET DU MINUTEUR COUPE-COURANT

Utilisation du compte-minutes

Le compte-minute ne communique pas avec les foyers.

1. Effleurez simultanément les touches (+) et (-). Le point s'allume.



 Effleurez la touche (+) ou (-) pour régler le laps de temps voulu. Réglez d'abord les minutes. Le réglage bascule ensuite sur les heures et le mot «min» s'allume alors.





- Le compte à rebours commence au bout de quelques secondes. Le point entre les touche (+) et (-) commence à clignoter.
- 4. Pour arrêter le compte-minutes, effleurez simultanément les touches (-) et (+) jusqu'à ce que le point ait une luminosité intense. Effleurez ensuite la touche (-) jusqu'à ce que le laps de temps soit réglé à
- 5. À la fin, vous pouvez éteindre l'alarme en effleurant la touche (+) ou (-).



Le compte-minutes poursuit son compte à rebours même si vous désactivez la table de cuisson avec la touche Marche/Arrêt  $\widehat{\mathbb{O}}$ .

Utilisation du minuteur coupe-courant II est possible de régler le minuteur coupe-courant pour chacun des foyers, même s'ils fonctionnent en même temps. Vous pouvez activer le minuteur si au moins un foyer est en marche.

 Pour assigner le minuteur au premier foyer actif, effleurez simultanément les touches (-) et (+). L'icône ② s'allume. À chaque nouvel effleurement simultané des touches (-) et (+), vous assignez la fonction minuteur au foyer actif suivant; l'icône ② qui s'allume sur l'afficheur vous indique le foyer sélectionné.



 Effleurez la touche (+) ou (-) pour régler la durée de cuisson voulue. Réglez d'abord les minutes. Le réglage bascule ensuite sur les heures et le mot «min» s'allume alors.



- 3. Le compte à rebours démarre au bout de quelques secondes. Le point ».« clignote et l'icône ② reste allumée en permanence sur l'afficheur du foyer.
- 4. À la fin, vous pouvez éteindre l'alarme en effleurant la touche (+) ou (-). Si la fonction minuteur est assignée à plusieurs foyers, c'est la durée de cuisson se terminant en premier qui apparaît sur l'afficheur.



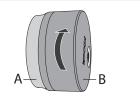
Le minuteur coupe-courant communique avec le foyer actif. Ce dernier se met à l'arrêt à l'expiration du temps de cuisson réglé.

#### GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Causes possibles	Solution
8	Le dispositif de sécurité SmartSense s'est activé.	Retirez le récipient du foyer. (il n'y a plus de liquide).
8	Le dispositif de sécurité SmartSense s'est activé.	Le fond du récipient est humide. Essuyez-le et relancez la cuisson.
(clignotant)	Vous avez enlevé le couvercle.	Remettez le couvercle sur le récipient.
(clignotant)	La pile est déchargée, ou la communication avec la table de cuisson est interrompue.	Appuyez sur la touche du capteur IQ ou relancez le programme. Remplacez la pile.
F1	La face inférieure du capteur IQ est sale ou endommagée.	Nettoyez la face inférieure du capteur IQ. Si elle est endommagée, n'utilisez pas le capteur.
F2	Erreur de communication entre le capteur IQ et la table de cuisson.	Remplacez la pile du capteur IQ.
F3	La pile du capteur IQ est déchargée.	Remplacez la pile.
F4	Le foyer est trop chaud.	Attendez que le foyer refroidisse.

#### Remplacement de la pile

1. Prenez le capteur (A) par le dessous, puis tenez fermement le couvercle (B) et tournez-le de 10 degrés dans le sens de la flèche.



**2.** Enlevez la pile en la poussant à travers l'ouverture avec un ustensile mince (en plastique ou en bois).



**3.** Mettez la nouvelle pile (DL2450) en place dans l'ouverture.



Le signe "plus" de la pile doit être en haut.

**4.** Remettez le couvercle correctement en place sur le corps du capteur IQ et tournez-le de 10 degrés environ en sens inverse.



Vous pouvez commander des équipements et accessoires supplémentaires auprès du Service Clients Gorenje.

Commande d'accessoires supplémentaires Les accessoires sont disponibles à l'unité ou par lot.

Code:

Capteur IQ: 393759

Rondelle magnétique: 393758

## **ASKO**

