

## MODES DE FONCTIONNEMENT

Fonctions spéciales :

CUISSON DANS BEAUCOUP D'EAU



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



1 Sélectionnez l'icône . Au bout de 5 secondes, l'icône s'allume et l'icône devient peu lumineuse.

Icone , il s'éteint au bout de 5 secondes.



### Méthode 1

2 Lorsque l'eau bout, l'icône s'allume.

Convient aux aliments que vous mettez dans l'eau dès le départ de la cuisson.



### Méthode 2

3 Sélectionnez l'icône . Lorsque l'eau bout, l'icône s'allume, suivie aussitôt après par l'icône .

Enlevez le couvercle, mettez les aliments dans le récipient, puis effleurez un point quelconque sur la zone sensible.

CUISSON DOUCE



1 Sélectionnez l'icône . Au bout de 5 secondes, l'icône s'allume et l'icône devient peu lumineuse.

Icone , il s'éteint au bout de 5 secondes.



### Méthode 1

2 Lorsque la préparation commence à bouillir, l'icône s'allume.

Cette fonction convient aux aliments qui doivent mijoter lentement à feu doux tout en se maintenant à ébullition.

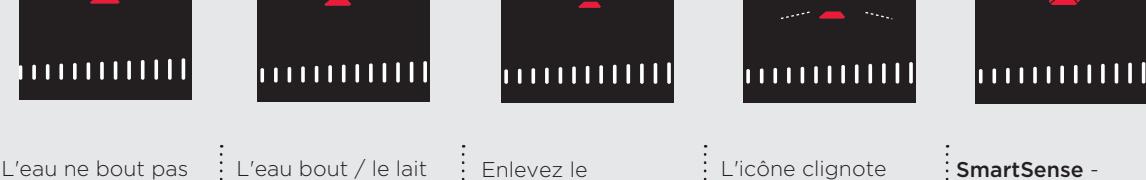


### Méthode 2

3 Sélectionnez l'icône . Lorsque le lait est assez chaud, l'icône s'allume.

ICÔNES ALLUMÉES PENDANT LA CUISSON

(pour les fonctions nécessitant l'utilisation du couvercle)



L'eau ne bout pas encore / le lait n'est pas assez chaud.

L'eau bout / le lait est assez chaud. Mettez les aliments dans le récipient.

Enlevez le couvercle (uniquement pour la cuisson avec beaucoup d'eau - méthode 2). Mettez les aliments dans le récipient et effleurez un point quelconque de la zone sensible.

L'icône clignote et, si vous retirez le couvercle, un signal sonore retentit. Remettez le couvercle ! Effleurez un point quelconque de la zone sensible.

**SmartSense** - Ce dispositif de sécurité veille à ce que les aliments ne se carbonisent pas dans le récipient si le liquide s'est évaporé.

fr (12-15)



Effleurez en même temps les touches (+) et (-) pour assigner le minuteur au premier foyer actif.

s'affiche.

Chaque fois que vous effleurez les touches (+) et (-), vous assignez le minuteur au foyer actif suivant.

Réglez la durée de cuisson avec la touche (+) ou (-). "min" s'allume.

Quelques secondes plus tard, le minuteur commence le compte à rebours. Le point clignote.

À la fin, coupez l'alarme en effleurant la touche (+) ou (-). La durée de cuisson qui arrivera la première à son terme est affichée.

COMpte-MINUTES



Effleurez en même temps les touches (+) et (-). Le point s'allume.

Réglez le laps de temps voulu avec la touche (+) ou (-). "min" s'allume.

Quelques secondes plus tard, le compte à rebours commence. Le point clignote.

Pour l'interrompre, effleurez simultanément les touches (+) et (-) jusqu'à ce que le point reste allumé en permanence. Réglez le laps de temps à 00

À la fin, éteignez l'alarme en effleurant la touche (+) ou (-).

**! Le compte-minutes reste actif même si vous mettez la table de cuisson à l'arrêt.**



**IQCOOK**

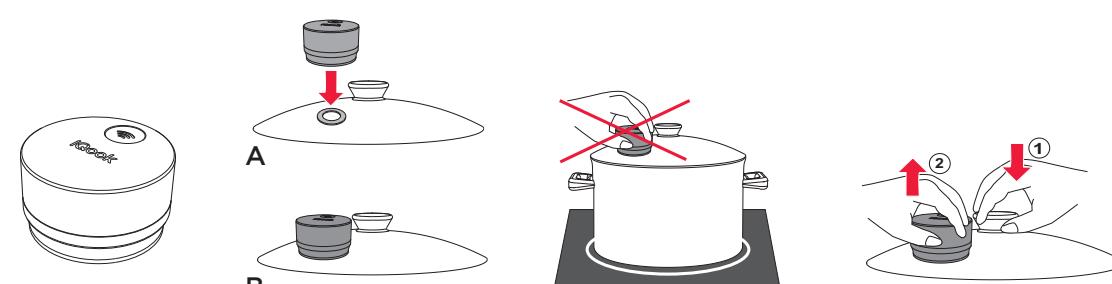
Pour des informations plus complètes, veuillez consulter la notice d'utilisation détaillée.

**GUIDE D'UTILISATION RAPIDE**  
**Système IQcook**

FR

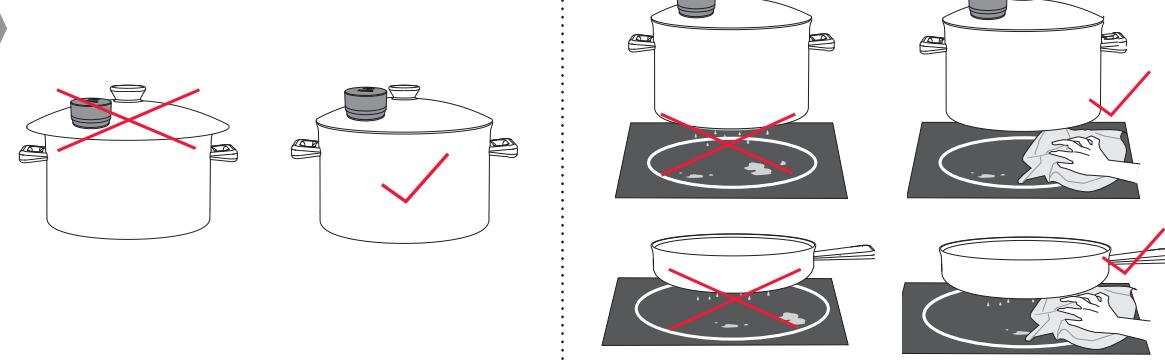
## CAPTEUR IQ

Installer et enlever le capteur



- 1 Capteur IQ**  
Veillez à ce que la face inférieure du capteur soit toujours propre.
- 2 Installation du capteur**  
Approchez lentement le capteur IQ de la rondelle magnétique (que vous avez précédemment fixée au couvercle) jusqu'à ce qu'il y adhère complètement.
- 3 N'utilisez pas** le capteur IQ comme poignée pour soulever le couvercle.
- 4 Pour enlever le capteur,** tenez d'une main la poignée du couvercle, et retirez le capteur avec l'autre main.

## BATTERIE DE CUISINE



- 1** Les dimensions du couvercle doivent être adaptées au récipient. Utilisez seulement le couvercle vendu avec le faitout.
- 2 Nettoyez et séchez** la table vitrocéramique avant de commencer à cuisiner et éventuellement pendant la cuisson.

## COMMANDES IQCOOK



- 1 TOUCHE MARCHE/ARRÊT DU SYSTÈME**  
Icône indiquant que le couvercle communique avec le module de commandes.
- 2 ACTIVATION DES FONCTIONS**  
Posez votre doigt sur la zone sensible juste au-dessous de l'icône voulue, ou faites glisser votre doigt sur cette zone pour sélectionner la fonction souhaitée.
- 3 ALLURES DE CHAUFFE**  
faible  
moyenne  
vive

## DESCRIPTION DES FONCTIONS

**Durant la cuisson, il n'est pas possible de remplacer la fonction sélectionnée par une autre.**

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>1 CUISSON DANS BEAUCOUP D'EAU</b><br><b>Méthode 1</b><br>• L'eau bout rapidement et se maintient à ébullition.<br>• Mettez les aliments dans le récipient dès le démarrage de la cuisson.<br><br>Aliments : soupes, pommes de terre, etc. | <b>2 CUISSON DANS BEAUCOUP D'EAU</b><br><b>Méthode 2</b><br>• L'eau est portée rapidement à ébullition dans le récipient couvert ; on retire ensuite le couvercle.<br>• Cuisson à vive allure.<br><br>Aliments : pâtes (spaghetti), légumes surgelés, gnocchi, quenelles, etc. | <b>3 CUISSON DOUCE</b><br><b>Méthode 1</b><br>• Pour terminer la cuisson de certaines préparations.<br>• Pour mijoter tout en maintenant l'ébullition.<br><br>Remuez plusieurs fois la préparation durant la cuisson.<br><br>Aliments : goulache, ragoûts, sauces, riz, etc. | <b>4 CUISSON DOUCE</b><br><b>Méthode 2</b><br>• Pour chauffer du lait.<br><br>Remuez plusieurs fois la préparation durant la cuisson.<br><br>Aliments : crèmes, gâteaux de riz, lait, etc. |
|--|--|--|--|

**Pour la CUISSON À LA VAPEUR, versez d'abord l'eau dans la casserole, puis ajoutez les aliments.**

**Avec la fonction FRITURE, l'allure de chauffe ne peut être réglée qu'au démarrage de la cuisson. Versez l'huile froide dans la friteuse et ne la remplissez qu'à moitié.**

- |  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| <b>5 CUISSON À LA VAPEUR</b><br>• Contrôle de la vapeur,<br>• Cuisson homogène,<br>• Le couvercle doit rester sur le récipient pendant toute la cuisson. | <b>6 FRITURE</b><br>• Pour les préparations qui cuisent dans un bain d'huile (0,5 à 1 litres). | <b>7 BRAISAGE/RISSOLAGE</b><br>• Pour les préparations qui nécessitent seulement une petite quantité d'huile : 1 cm environ au fond de la sauteuse.<br><br>Température:<br>• 150-170°C<br>• 175-190°C<br>• 195-210°C | <b>8 DÉCONGÉLATION</b><br>• Pour décongeler les produits surgelés et faire fondre le chocolat. |
|--|--|--|--|

- |   |
|---|
| <b>9 MAINTIEN AU CHAUD</b><br>• Pour maintenir les préparations au chaud à une température de 70°C environ. |
|---|

## FONCTIONNEMENT AVEC UTILISATION DU COUVERCLE

**Avec les fonctions nécessitant le capteur IQ, évitez de soulever le couvercle pendant la cuisson. Retirez-le brièvement, uniquement pour remuer, et ne le posez pas sur un autre récipient.**

- 1** Mettez l'eau et les ingrédients dans le faitout et placez-le sur un foyer.
- 2** Couvrez le faitout avec le couvercle sur lequel est fixé le capteur IQ.
- 3a** Effleurez la touche Marche/Arrêt. Un signal sonore bref retentit.



- 3b** Effleurez la touche IQ. L'icône IQcook devient très lumineuse.

- 4** Posez votre doigt sur la zone sensible pour sélectionner la fonction voulue. Si vous ne modifiez pas le réglage dans les 5 secondes qui suivent, les autres fonctions disparaissent de l'afficheur. Il est également possible de régler la durée de cuisson (voir Compteur-minutes, Minuteur coupe-courant).
- 5** Pour établir la connexion, appuyez sur la touche du capteur IQ (sur le couvercle). L'icône s'allume.