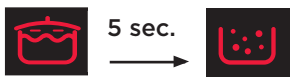
MODOS DE FUNCIONAMENTO



1 Selecione o ícone . O ícone acende-se.

O ícone apaga-se passado 5 segundos.

Método 1

2 Quando o preparo começa a ferver, o ícone acende-se.

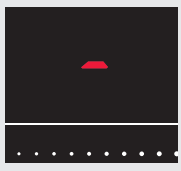
Esta função convém aos alimentos que devem refogar lentamente a lume brando mantendo-se simultaneamente em ebulição.

Método 2

3 Selecione o ícone que começa a piscar.
Quando o leite fica quente o suficiente, o ícone acende-se.

ÍCONES ACESOS DURANTEE A COZEDURA

(para as funções que necessitam da utilização da tampa)



A água ainda não ferve / o leite não está suficientemente quente.

A água ferve / o leite já está suficientemente quente. Ponha os alimentos no recipiente.

Remova a tampa (apenas para a cozedura com muito água – método 2). Ponha os alimentos no recipiente e toque num ponto qualquer da zona sensitiva.

O ícone pisca e, se retirar a tampa, ouve-se um sinal sonoro tocar. Volte a colocar a tampa! Toque num ponto qualquer da zona sensitiva.

SmartSense - Este dispositivo de segurança permite certificar-se que os alimentos não fiquem carbonizados no recipiente se o líquido se evaporar.

TEMPORIZADOR CORTA-CORRENTE

(consoante o modelo)

Toque na tecla de seleção do elemento aquecedor.

Ajuste a intensidade de aquecimento com a tecla de toque deslizante.

Toque na tecla de função do temporizador. "CL" passa a ser "0" e o ícone Relógio pisca, indicando assim o elemento aquecedor que está ativo.

Ajuste o valor entre 1 e 9 minutos com a tecla de toque deslizante. Valide o seu ajuste tocando na tecla temporizador.

O mostrador indica então "X" (X é o valor ajustado). Agora, ajuste a duração de cozedura de "1x" a "9x". O valor ajustado fica registado e começa a contagem decrescente.

O temporizador corta-corrente está ligado ao elemento aquecedor ativo. Quando decorrer o tempo de cozedura ajustado, o elemento aquecedor pára.

CONTA-MINUTOS

O conta-minutos fica ativo quando a mesa de cozedura fica desligada.

Ajuste o valor entre 1 e 9 minutos com a tecla de toque deslizante.

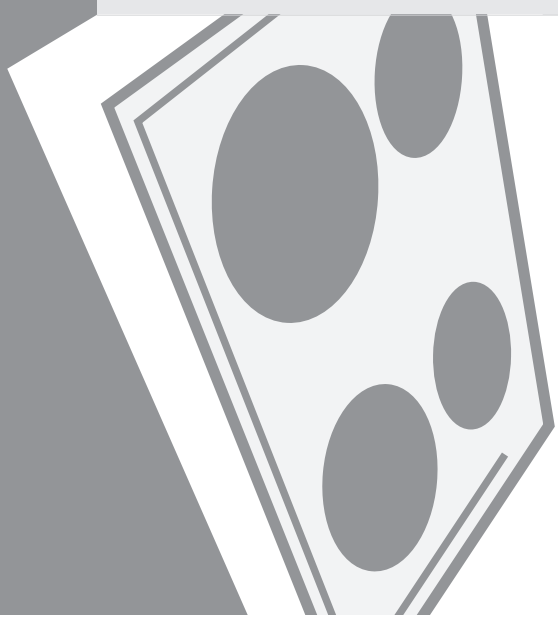
Valide o seu ajuste tocando na tecla temporizador.

O mostrador indica então "X" (X sendo o valor ajustado). Agora, ajuste o valor "1x" à "9x". O valor ajustado está registado e começa a contagem decrescente.

Se não selecionar nenhum elemento aquecedor, a placa de cozedura desliga-se passado alguns segundos, mas o conta-minuto funciona e a sua exibição fica acesa.

O conta-minutos fica ativo mesmo quando desliga a mesa de cozedura.

PROBLEMA	Causas possíveis	Solução
b	O dispositivo de segurança SmartSense ficou ativado.	Retire o recipiente do elemento aquecedor. (Já não há líquido).
b	O dispositivo de segurança SmartSense ficou ativado.	O fundo do recipiente está húmido. Limpe-o e reinicie a cozedura.
(intermitente)	Removeu a tampa.	Volte a colocar a tampa no recipiente.
(intermitente)	A pilha está descarregada, ou a comunicação com a mesa de cozedura está interrompida.	Prima a tecla do sensor IQ ou reinicie o programa. Substitua a pilha.
F1	A face inferior do sensor IQ está suja ou danificada.	Limpe a face inferior do sensor IQ. Se está estiver danificada, não utilize o sensor.
F2	Erro de comunicação entre o sensor IQ e a mesa de cozedura.	Substitua a pilha do sensor IQ.
F3	A pilha do sensor IQ está descarregada.	Substitua a pilha.
F4	O elemento aquecedor está demasiado quente.	Aguarde o arrefecimento do elemento aquecedor.



IQcook

GUIA DE UTILIZAÇÃO RÁPIDA

Sistema IQcook

PT

Para informações mais completas, consulte o manual de utilização pormenorizado.

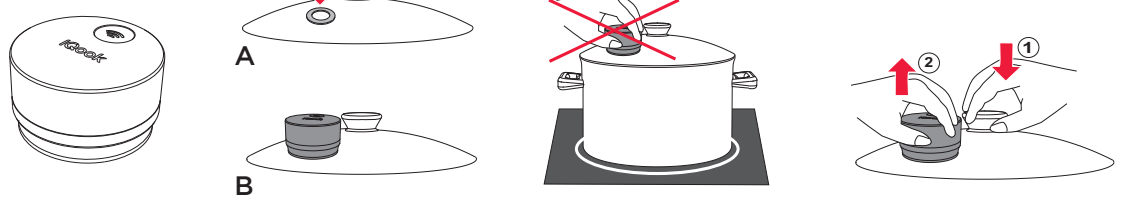
pt (12-15)
547983

PREPARAÇÃO DO TREM DE COZINHA

UTILIZAÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

SENSOR IQ

Instale e remova o sensor



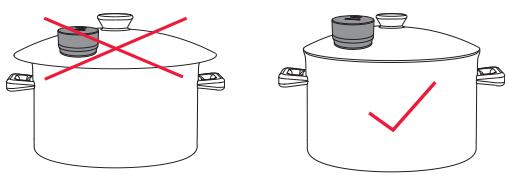
1 Sensor IQ
Tenha o cuidado de verificar se a face inferior do sensor esteja sempre limpa.

2 Instalação do sensor
Aproxime lentamente o sensor IQ da rodela magnética (que fixou anteriormente na tampa) até este aderir completamente.

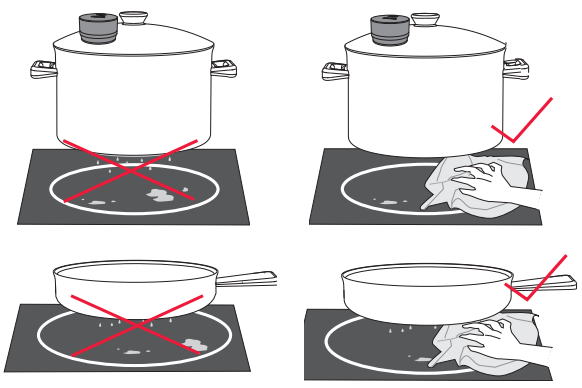
3 Não utilize o sensor IQ como pega para levantar a tampa.

4 Para tirar o sensor, segure com uma mão a pega da tampa, e retire o sensor com outra.

TREM DE COZINHA



1 As dimensões da tampa devem ser adaptadas ao recipiente. Utilize apenas a tampa vendida com a panela.



2 Limpe e seque a placa em vitrocerâmica antes de começar a cozinhar e eventualmente durante a cozedura.

COMANDOS IQCOOK

O sistema IQcook apenas pode ser ativado num único elemento aquecedor de cada vez.

Ative o sistema IQ quando o elemento aquecedor arrefeceu ("H" não está ligado).

1 ATIVAÇÃO DAS FUNÇÕES
Coloque o dedo na zona sensitiva mesmo debaixo do ícone desejado, ou faça deslizar o dedo nesta zona para selecionar a função desejada.

2 INTENSIDADES DE AQUECIMENTO

- fraca
- média
- viva

F TECLA LIGAR/DESLIGAR DO SISTEMA

Ícone indicando que a tampa comunica com o módulo de comandos.

DESCRIÇÃO DAS FUNÇÕES

Durante a cozedura, não é possível substituir a função selecionada por outra.

Para a COZEDURA AO VAPOR, verta primeiro a água na panela, e depois adicione os alimentos.

COZEDURA AO VAPOR

- Controla do vapor,
- Cozedura homogénea,
- A tampa deve ficar no recipiente durante toda a cozedura.

Preparações :

Alimentos	Peso/kg	Água/dl	Duração de cozedura
Maçãs	0,5	0,2	7-12
Batatas	0,5	0,6	23-30
Couve-flor	0,5	0,4	17-25
Ervilhas	0,3	0,2	25-30
Grão-de-bico	0,25	1	25-30
Couve	0,3	0,4	20-25
Salchichas	0,5	1	8-10
Couve frisada de Frankfurt	0,5	0,4	20-25
Mexilhões	0,3	0,4	13-17
Vaca	0,3	1	50-60

POCHAGE

- Esta função serve para cozer os alimentos num líquido (água, leite, vinho, etc.).
- É destinada para preparados frágeis (peixe, ovo, fruta, ave) que tendem a desfazer-se durante a cozedura.
- A temperatura recomendada é de 70 a 85°C.

Alimentos: peixe, ovos, ave, etc.

COZEDURA SUAVE
Método 1

- Para terminar a cozedura de alguns preparados.
- Para refogar mantendo a fervura.

Mexer várias vezes durante a preparação e durante a cozedura.

Alimentos : gulash, guisados, molhos, arroz, etc.

COZEDURA SUAVE
Método 2

- Para aquecer o leite.

Mexa várias vezes durante a preparação e durante a cozedura.

Alimentos: cremes, bolos de arroz, leite, etc.

COZEDURA EM MUITO ÁGUA

- A água ferve rapidamente e mantém-se a ferver.
- Ponha os alimentos no recipiente logo após arranque da cozedura.

Alimentos: soupas, batatas, etc.

SALTEAR/ ALOURAR

- Para os preparados que necessitam de pouca quantidade de óleo: cerca de 1 cm no fundo da frigideira.

Temperatura:

- 150-170°C
- 175-190°C
- 195-210°C

Alimentos: carne, crepes, legumes, etc.

DESCONGELAMENTO

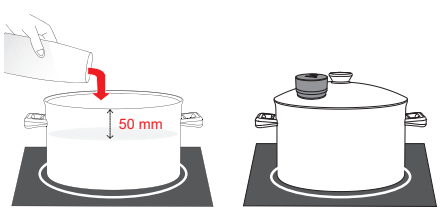
- Para descongelar os produtos congelados e derreter chocolate.

MANTER QUENTE

- Para manter as preparações quente numa temperatura a cerca de 70°C.

FUNCIONA-MENTO COM UTILIZAÇÃO DA TAMPA

Funcionamento com utilização da tampa evite levantar a tampa durante a cozedura. Retire-a rapidamente, apenas para mexer, e não a coloca num outro recipiente.



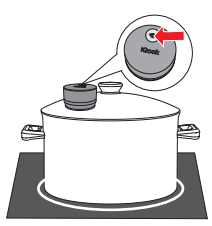
1 Ponha a água e os ingredientes na panela e coloque-a em cima de um elemento aquecedor.

2 Cubra a panela com a tampa em cima do qual é fixo o sensor IQ.

3a Toque na tecla Ligar/ desligar. Um sinal sonoro rápido toca.

3b Toque na tecla IQ. Selecione o elemento aquecedor.

4 Toque na zona de toque deslizante para selecionar a função desejada. Se não modificar a sua escolha nos 5 segundos que se seguem, as outras funções não aparecem. Pode ajustar igualmente a duração de cozedura (ver Conta-minutos, Temporizador corta-corrente).



5 Para estabelecer a comunicação, prima a tecla do sensor IQ (na tampa). O ícone acende-se.