

Besonderheiten

KOCHEN MIT GRÖßEREN WASSERMENGEN

! Einige Speisen können während des Kochens schäumen. Heben Sie den Topfdeckel an und rühren Sie den Inhalt um. Verwenden Sie einen Topfdeckel mit Öffnung!



1 Wählen Sie das Symbol . Nach 5 Sekunden wird das Symbol erleuchtet und das Symbol leicht erleuchtet.

Symbol , nach 5 Sekunden erlischt es.



Betriebsart 1:

2 Wenn das Wasser aufgeheizt ist, leuchtet das Symbol .

Geeignet für Lebensmittel, die Sie zu Beginn des Garvorgangs in den mit Wasser gefüllten Kochtopf legen.



Betriebsart 2:

3 Wählen Sie das Symbol . Wenn das Wasser aufgeheizt ist, leuchtet das Symbol und gleich danach das Symbol .

Entfernen Sie den Topfdeckel, geben Sie die Lebensmittel in den Kochtopf und drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Gleitsensor.

GAREN



1 Wählen Sie das Symbol . Nach 5 Sekunden wird das Symbol erleuchtet und das Symbol leicht erleuchtet.

Symbol , nach 5 Sekunden erlischt es.



Betriebsart 1:

2 Wenn das Wasser aufgeheizt ist, leuchtet das Symbol .

Geeignet für Speisen, die längere Zeit zum Kochen benötigen; mit langsamem Ankochen und Aufrechterhaltung der Kochtemperatur.



Betriebsart 2:

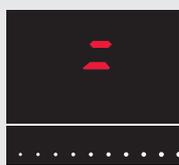
3 Wählen Sie das Symbol . Wenn das Wasser aufgeheizt ist, leuchtet das Symbol .

INDIKATORLÄMPCHEN WÄHREND DES BETRIEBS

(bei Funktionen, die den Gebrauch des Topfdeckels erfordern)



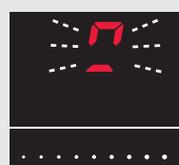
Das Wasser/Öl hat den Siedepunkt noch nicht erreicht.



Das Wasser/Öl hat den Siedepunkt schon erreicht. Legen Sie die Lebensmittel in den Kochtopf.



Entfernen Sie den Topfdeckel (nur beim Kochen mit größeren Wassermengen - Betriebsart 2). Legen Sie die Lebensmittel in den Topf und berühren Sie eine beliebige Stelle auf dem Gleitsensor.



Wenn Sie den Topfdeckel entfernen, blinkt das Symbol und ein akustisches Signal ertönt. Legen Sie den Topfdeckel wieder auf den Kochtopf! Berühren Sie eine beliebige Stelle auf dem Gleitsensor.



SmartSense - Kontrollsystem, das ein Anbraten und ein akustisches Signal ertönt. Legen Sie den Topfdeckel wieder auf den Kochtopf! Berühren Sie eine beliebige Stelle auf dem Gleitsensor.

de (08-14)



TIMER



(abhängig vom Modell)

! Der Timer ist mit der aktiven Kochzone verbunden. Die Kochzone schaltet sich automatisch aus, nachdem die eingestellte Kochzeit abgelaufen ist.



Berühren Sie die Taste (+/-) für die erste aktive Kochzone. Es erscheint .



Jedes Mal, wenn Sie die (+/-) Taste berühren, wird die Kochzeit für die nächste Kochzone eingestellt.



Stellen Sie durch Berühren der Taste (+) oder (-) die Minuten ein. Das Wort "Min" leuchtet auf.



Nach einigen Sekunden beginnt der Timer mit der Zeitabzählung. Der Punkt blinkt.



Schalten Sie den Alarm am Ende durch Drücken der Taste (+) oder (-) aus. Es wird der Timer mit der kürzesten Zeit angezeigt.

KURZZEITWECKER

! Der Kurzzeitwecker bleibt aktiv, auch nachdem Sie das Gerät ausgeschaltet haben.



Berühren sie die Sensortaste (+/-). Der Punkt leuchtet auf.



Stellen Sie durch Berühren der Taste (+) oder (-) die gewünschte Zeit ein. Stellen Sie die Minuten ein. Das Wort "Min" leuchtet auf.



Nach einigen Sekunden beginnt der Timer mit der Zeitabzählung. Der Punkt blinkt.



Wenn Sie ihn ausschalten möchten, drücken Sie die Taste (+/-) so lange, bis der Punkt vollständig aufleuchtet. Garzeit auf 00 Minuten einstellen



Schalten Sie den Alarm am Ende durch Drücken der Taste (+) oder (-) aus.

DE

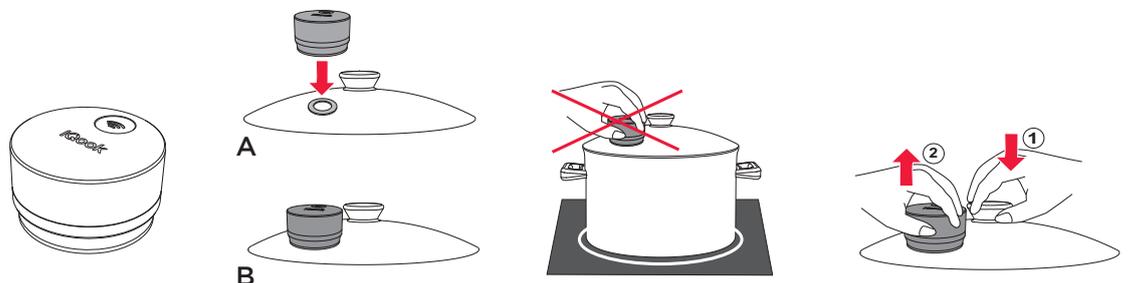
KURZANLEITUNG
Gebrauch des IQCook Systems

Detaillierte Bedienungsanweisungen finden Sie im Handbuch.

IQCook

IQ-SENSOR

Montage und Demontage



1 IQ-Sensor

Die Unterseite des Sensors muss immer sauber sein.

2 Sensor montieren

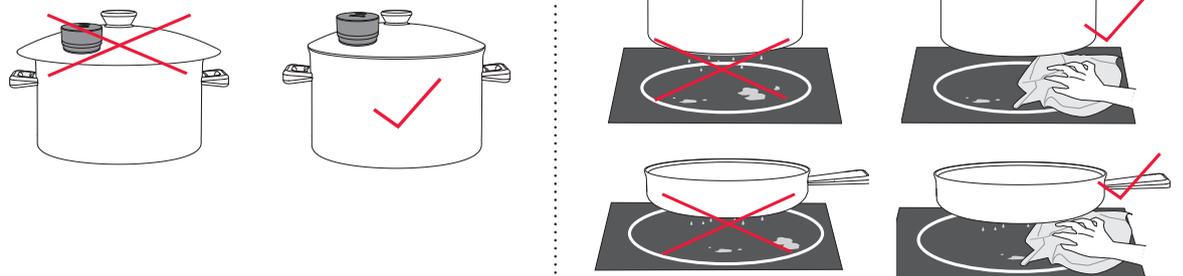
Nähern Sie den Sensor langsam dem Ring, den Sie auf den Topfdeckel befestigt haben, damit er richtig einschnappt.

3 Den IQ-Sensor nicht als Griff verwenden!

4 Sensor entfernen

Halten Sie den Topfdeckel am Griff und entfernen Sie mit der anderen Hand den IQ-Sensor.

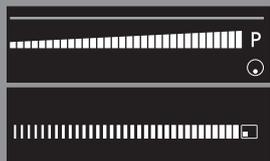
KOCHGESCHIRR



1 Der Topfdeckel mit dem IQ-Sensor soll immer **gut** auf dem Kochtopf aufliegen. Verwenden Sie nur Topfdeckel, die genau zum Kochtopf passen (Set).

2 Überprüfen Sie, ob die Kochzone und der Topfboden vor und während des Kochvorgangs **sauber und trocken sind**.

BEDIENUNG IQCOOK



(abhängig vom Modell)

⚠ Schalten Sie das IQ System ein, wenn die Kochzone abgekühlt ist (das Symbol 'H' leuchtet nicht).

⚠ Das IQCook-System können Sie gleichzeitig nur bei einer Kochzone verwenden.



1 IQCOOK SYSTEM EIN/AUS

📶 Symbol der Verbindung des Topfdeckels mit dem Steuerungsmodul.

2 GEBRAUCH DER FUNKTIONEN

Durch Berühren des Gleitsensors unter der ausgewählten Ikone oder durch Gleiten des Fingers über den Gleitsensor, können Sie die gewünschte Funktion auswählen.

3 BRATSTUFEN

🔥 leicht
🔥 mittel
🔥 stark

BESCHREIBUNG DER FUNKTION

⚠ Die ausgewählte Funktion kann während des Betriebs nicht durch eine andere Funktion ersetzt werden.

KOCHEN MIT GRÖßEREN WASSERMENGEN
Betriebsart 1:

- Schnelles Ankochen von Wasser und Sieden.
- Legen Sie die Lebensmittel schon am Anfang des Kochvorgangs in den Kochtopf.

Speisen: Suppen, Gemüse, Kartoffeln,...

KOCHEN MIT GRÖßEREN WASSERMENGEN
Betriebsart 2:

- Ankochen mit aufgesetztem Topfdeckel, der danach entfernt wird,
- starkes Erhitzen.

Speisen: Teigwaren (Spaghetti), gefrorenes Gemüse, Nudeln, Knödel,...

GAREN
Betriebsart 1:

- zum Finish von Fertigspeisen.
- Langsames Erhitzen und Sieden.

Während des Betriebs mehrmals die Speise umrühren.

Speisen: Gulasch, Eintöpfe, Saucen, Reis,...

GAREN
Betriebsart 2:

- zum Erhitzen von Milch.

Während des Betriebs mehrmals die Speise umrühren.

Speisen: Pudding, Milchreis, Erhitzen von Milch,...

⚠ Füllen sie beim DAMPFGAREN den Kochtopf zuerst mit Wasser und geben Sie dann die Lebensmittel hinzu.

⚠ Beim FRITTIEREN können Sie die Leistungsstufe nur am Anfang des Frittiervorgangs einstellen. Verwenden Sie kaltes Öl, das Sie bis zur Hälfte der Pfanne füllen.

DAMPFGAREN

- Kontrolle des Dampfes,
- gleichmäßiges Kochen.
- Der Topfdeckel muss die ganze Zeit auf dem Kochtopf aufgesetzt sein.

Zubereitung von Speisen:

Speise	Gewicht in kg	dcl Wasser	Zeit
Äpfel	0,5	0,2	7-12
Kartoffeln	0,5	0,6	23-30
Blumenkohl	0,5	0,4	17-25
Erbsen	0,3	0,2	25-30
Kichererbsen	0,25	1	25-30
Weißkohl	0,3	0,4	20-25
Frankfurter	0,5	1	8-10
Wirsing	0,5	0,4	20-25
Muscheln	0,3	0,4	13-17
Rindfleisch	0,3	1	50-60

FRITTIEREN

- für Speisen geeignet, die größere Mengen Öl benötigen (0,5 bis 1 l).

Speisen:

- 🔥 150-170°C **langsames Frittieren** - z.B. Krapfen,...
- 🔥 175-190°C **frische Lebensmittel** - Pommes frites,...
- 🔥 195-210°C **tief gefrorene Speisen.**

BRATEN

- für Speisen geeignet, die eine geringere Menge Öl benötigen (bis 1 cm Höhe im Kochtopf).

Temperatur:

- 🔥 150-170°C
- 🔥 175-190°C
- 🔥 195-210°C

Speisen: Fleisch, Pfannkuchen, Gemüse,...

AUFTAUEN VON TIEFGEFRORENEN LEBENSMITTELN

- Auftauen von tief gefrorenen Lebensmitteln und Schmelzen von Schokolade.

WARMHALTE-FUNKTION

- Hält Speisen bei einer konstanten Temperatur von 70°C warm.

FUNKTIONEN MIT VERWENDUNG DES TOPFDECKELS

⚠ Heben Sie während des Kochvorgangs den Topfdeckel nur für kurze Zeit (nur bei Funktionen, die den IQ-Sensor benötigen) und legen Sie ihn nicht auf einen anderen Kochtopf ab.

1 Füllen Sie den Kochtopf mit Wasser und Lebensmitteln und stellen Sie ihn auf die Kochzone.

2 Decken Sie den Kochtopf mit dem Topfdeckel zu, auf welchen der IQ-Sensor montiert ist.

3a Berühren Sie die Ein-/Aus-Taste. Es ertönt ein kurzer Pfeifton.

3b Berühren Sie die Taste IQ. Das Wort IQCook wird hell erleuchtet.

4 Wählen Sie die gewünschte Funktion durch Berühren des Gleitsensors aus. Wenn Sie die Einstellungen innerhalb von 5 Sek nicht ändern, werden die übrigen Funktionen ausgeschaltet. Sie können auch die Kochzeit einstellen (siehe Kurzzeitwecker, Timer).

5 Damit die Verbindung funktioniert, drücken Sie die Taste auf dem IQ-Sensor (auf dem Topfdeckel). Das Symbol 📶 leuchtet auf.