

LANGSAM
TILBEREDNING

1 Vælg symbolet . Symbolet tændes.

Symbolet vil slukke efter fem sekunder.

Metode 1

2 Når vandet varmes op, lyser symbolet .

Denne funktion er beregnet til retter, som tager længere tid at tilberede - med langsom opvarmning og jævn temperatur.



Metode 2

3 Vælg symbolet , som begynder at blinke. Når mælken varmes op, lyser symbolet .

INDIKATORER
UNDER BRUG

(ved funktioner, hvor låget skal være på)



Vandet koger endnu ikke/olen er endnu ikke varm.



Vandet koger/olen er varm. Læg maden i kogegrejet.



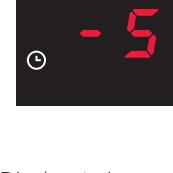
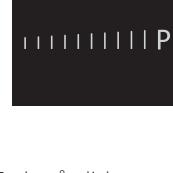
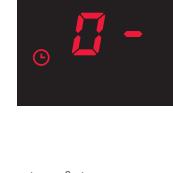
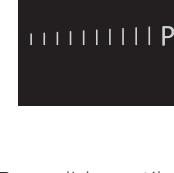
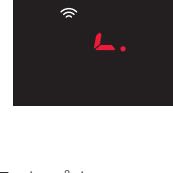
Fjern låget (kun ved tilberedning med en stor mængde vand - metode 2). Læg maden i kogegrejet, og berør et sted på slideren.



Symbolet blinker. Hvis du fjerner låget, lyder der et bip. Læg låget på igen! Berør et sted på slideren.



SmartSense - Denne funktion styrer systemet, så maden i kogegrejet ikke koger over eller koger tør.

TILBEREDNINGSTI-
MER
(afhænger af modellen)

Tryk på knappen den ønskede kogezone.

Brug slideren til at indstille tilberedningseffekten.

Tryk på knappen til indstilling af timerfunktion. "CL" skifter til "0" på displayet, og symbolet (uret) blinker og angiver den aktive kogezone.

Tryk på slideren for at indstille en værdi mellem 1 og 9 minutter. Bekræft indstillingen ved at trykke på timerknappen.

Displayet viser "X" (hvor X er den valgte værdi). Indstil nu værdien 1X til 9X. Værdien gemmes, og nedtællingen starter.

MINUTUR



Tryk på knappen til indstilling af timerfunktion. "CL" skifter til "0" på displayet.

Tryk på slideren for at indstille en værdi mellem 1 og 9 minutter. Bekræft indstillingen ved at trykke på timerknappen.

Bekræft indstillingen ved at trykke på timerknappen.

Displayet viser "X" (hvor X er den valgte værdi). Indstil nu værdien 1X til 9X. Værdien gemmes, og nedtællingen starter.

Hvis ingen kogezone er valgt, slukkes kogepladen automatisk efter nogle få sekunder, og minuturets visning beholdes.

PROBLEM

Mulige årsager

Løsning



Boil Sense-funktionen er slået til.

Fjern kogegrejet fra kogezonern. (ingen væde)



Boil Sense-funktionen er slået til.

Kogegrejets bund er våd. Tør kogegrejet af, og start tilberedningen igen.



Låget er taget af.

Læg låget på kogegrejet igen.



Lavt batteriniveau, eller kommunikationen med kogepladen er afbrudt.

Tryk på knappen på IQ-sensoren, eller genstart programmet. Udskift batteriet.



IQ-sensorens underside er snavset eller beskadiget.

Rengør IQ-sensorens underside. Hvis undersiden er beskadiget, må sensoren ikke bruges.



Fejl i kommunikationen mellem IQ-sensoren og kogepladen.

Udskift batteriet i IQ-sensoren.



Batteriet i IQ-sensor battery er ved at være fladt.

Udskift batteriet.



Kogezonern er for varm.

Vent, til kogezonern køler ned.

Læs brugsanvisningen for at få en detaljeret gennemgang af systemet.

DA

KVÍKGUIDE
Brug af IQcook-systemet

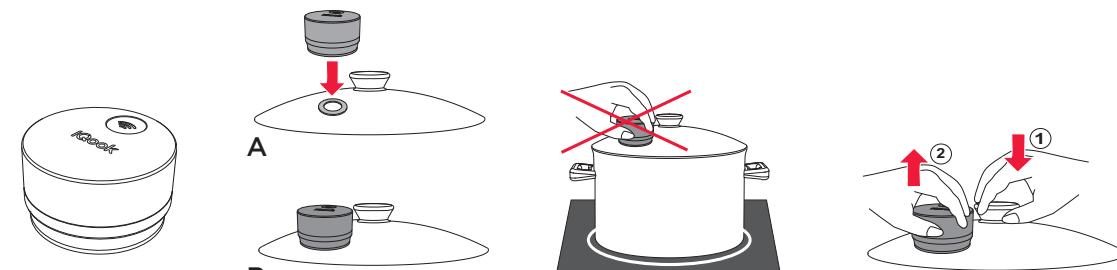


|QCOOK

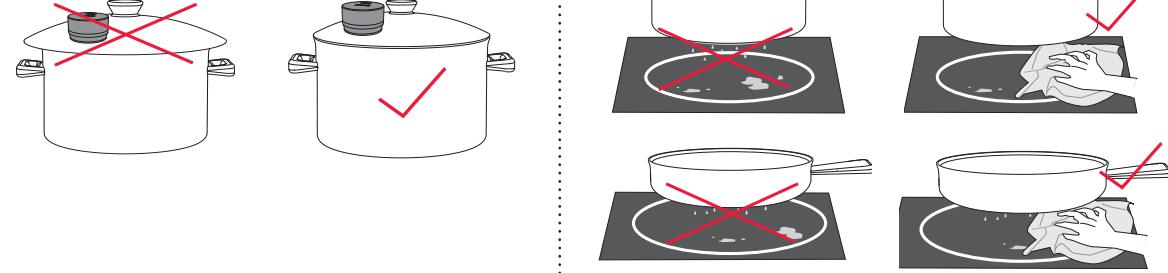
DA (08-14)
648595

IQ-SENSOR

Montering og afmontering

**1** IQ-sensor
Sensorens underside skal altid holdes ren.**2** Montering af sensor
Sæt langsomt sensoren mod ringen (som du i forvejen har monteret på låget), så den klikker på plads.**3** Brug ikke IQ-sensoren som håndtag.**4** Afmontering af sensoren
Hold ved lågets håndtag, og tag IQ-sensoren af med den anden hånd.

KOGEGREJ

**1** Tildæk kogegrejet korrekt. Brug kun det låg, som fulgte med kogegrejet.**2** Før og under tilberedningen skal du kontrollere, at kogegrejets underside og kogezonens overflade er ren og tør.

STYRING AF IQOOK



! Aktivér IQ-systemet, når kogezone er kølet af ("H" lyser ikke).

! IQook-systemet kan kun bruges på én kogezone ad gangen.

BESKRIVELSE AF FUNKTIONERNE

! Den valgte funktion kan ikke ændres til en anden under tilberedningen.

! Ved DAMPNING skal kogegrejet først fyldes med vand, inden du lægger maden i.



• Dampstyring

• Ensartet tilberedning med damp.

• Låget skal være på under hele tilberedningen.

Retter - tilberedning:**Fødevarer vægt/kg vand (dl) tid**

æbler	0,5	0,2	7-12
kartofler	0,5	0,6	23-30
blomkål	0,5	0,4	17-25
ærter	0,3	0,2	25-30
kikærter	0,25	1	25-30
kål	0,3	0,4	20-25
pølser	0,5	1	8-10
grønkål	0,5	0,4	20-25
muslinger	0,3	0,4	13-17
oksekød	0,3	1	50-60



- Denne funktion er velegnet til at tilberede mad i væske - vand, mælk, vin osv.
- for sarte fødevarer, som ellers let falder fra hinanden under tilberedning eller stegning
- Anbefalet tilberedningstemperatur: 70-85 °C.

Fødevarer: fisk, æg, fjerkræ osv.

**Metode 1**

- Funktionen bruges til at færdiggøre tilberedt mad og til at fastholde en temperatur.

Rør i maden flere gange i løbet af tilberedningen.

Retter: Gullasch, sammenkogte retter, saucer, ris osv.

**Metode 2**

- Funktionen bruges til opvarmning af mælk.

Rør i maden flere gange i løbet af tilberedningen.

Retter: Budding, risengrød, opvarmning af mælk osv.



- Denne funktion bringer hurtigt vandet i kog og holder temperaturen.

- Anbring maden i kogegrejet ved tilberedningens start.

Retter: Pasta (spaghetti), frosne grøntsager, gnocchi osv.



- Velegnet til retter, som tilberedes i en lille mængde olie (op til 1 cm fra bunden)

Temperatur:

150-170°C

175-190°C

195-210°C

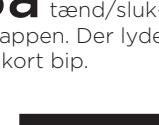
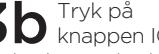
Retter:
kød, pandekager, grøntsager osv.**Metode 1**

- Optøning af fødevarer og smelting af chokolade.

- Holder maden varm ved en temperatur på cirka 70°C.

BRUG - SAMMEN MED LÅGET

! Under tilberedningen må du kun løfte låget kortvarigt, og du må ikke anbringe låget på andet kogegrej (gælder kun funktioner, som kræver brug af IQ-sensor).

**1** Fyld vand og mad i kogegrejet, og anbring det på kogezone.**2** Læg låget med en IQ-sensor på kogegrejet.**3a** Tryk på tænd/sluk-knappen. Der lyder et kort bip.**3b** Tryk på knappen IQ. Vælg den ønskede kogezone.**4** Tryk på slideren for at vælge den ønskede funktion. Hvis indstillingerne ikke ændres inden for 5 sekunder, slukkes de andre funktioner. Tilberedningstiden kan også indstilles (se afsnittene Minutur og Tilberedningstimer).**5** For at oprette forbindelse, skal du trykke på knappen på IQ-sensoren (på låget). Symbolet tændes.