

---

# **gorenje<sup>+</sup>**

**Installations- og  
brugsanvisning**

**GIT68B  
GIT78B  
GIS68XC  
GIS78XC**

**IQook**

---



# IQook



- automatisk styring af kogepladen

- kogestyring

- sparer op til 40% energi

- bevarer aktivt næringsstoffer, vitaminer og proteiner i maden

# INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>VIGTIGE NOTER OG FORHOLDSREGLER .....</b>	<b>5</b>
<b>STYRINGSENHED .....</b>	<b>6</b>
<b>KLARGØRING AF LÅG TIL IQ-FUNKTIONERNE .....</b>	<b>8</b>
Dele, som følger med apparatet.....	8
Sætte IQ-sensoren på låget .....	8
<b>BRUGE IQ-FUNKTIONERNE.....</b>	<b>10</b>
Brug af funktioner og apparat.....	10
<b>TILBEREDNING .....</b>	<b>13</b>
Tilberedning med en stor mængde vand:.....	13
Langsom tilberedning.....	15
Dampning.....	17
Optøning af frosne fødevarer.....	18
Hold maden varm.....	18
Vælge tilberedningseffekt.....	21
Stegning.....	21
Brune/braisere.....	23
Slukke for funktionerne og apparatet .....	24
<b>INDSTILLING AF URET .....</b>	<b>25</b>
Brug minuturet.....	25
Brug af tilberedningstimeren.....	25
<b>FEJLAFHJÆLPNING .....</b>	<b>26</b>
Udskiftning af batteriet .....	27
Bestille yderligere udstyr.....	27

## Anvendte piktogrammer:



Vigtige oplysninger



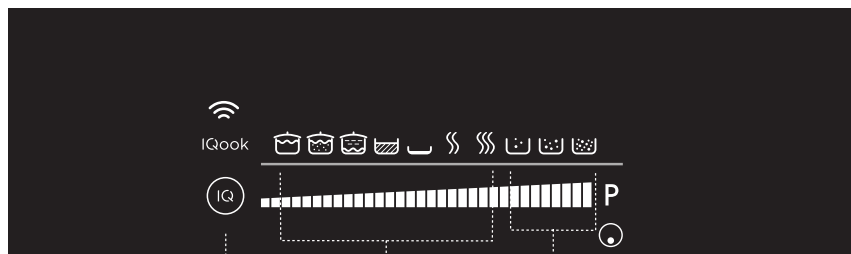
Tip



- **IQcook-systemet** kan kun bruges på én kogezone ad gangen. Når du har foretaget indstillingerne for en kogezone, kan IQcook-systemet vælges for en anden kogezone.
- **Når du bruger IQcook-systemet**, kan powerboost-funktionen (P) ikke bruges på kogezone overfor (over/under).
- **Før IQ-funktionerne kan bruges**, laver systemet et selvtjek på alle parametre. Der går derfor et øjeblik, før tilberedningen starter. Du må ikke fjerne kogegrejet fra kogezone mens.
- Brug ikke STOP/GO-funktionen, når du bruger IQcook-systemet, da det kan afbryde IQcook-systemet. (Hvis STOP/GO-funktionen alligevel anvendes, skal IQ-systemet genaktiveres).
- Genaktiver IQ-systemet, når kogezone er kølet af (»H« lyser på displayet). Dette vil give de bedste resultater.
- **Hvis du vil bruge IQ-sensoren på låget**, skal den magnetiske metalring limes på lågets overside, og IQ-sensoren skal sættes på låget før brug. Limen er gennemhærdet efter 24 timer. Indtil da må du ikke bruge eller vaske låget (se afsnittet Klargøring af låg).
- **Sørg for, at lågets og ringens** overflade altid er ren. Sæt IQ-sensoren på ringen, så den klikker på plads.
- Under tilberedningen må du ikke fjerne låget (kun ved funktioner, som behøver IQ-sensoren). Hvis det er nødvendigt at løfte låget (f.eks. for at røre i maden), må dette kun ske kortvarigt og ikke mere end cirka 10 sekunder.
- Undgå at anbringe låget med IQ-sensoren på andet kogegrej under tilberedningen. Brug samme gryde eller pande, indtil tilberedningen er afsluttet.
- **Brug ikke IQ-sensoren** som håndtag på låget, og fjern ikke IQ-sensoren fra låget under tilberedningen.
- **Advarsel! Håndtaget på låget** kan blive varmt ved brug. Brug en grydelap eller lignende, hvis du rører ved det.
- **IQ-sensoren er modstandsdygtig over for vand.** IQ-sensoren holder sig pæn og funktionsdygtig i længere tid, hvis du tager den af låget efter brug og opbevarer den på et sikkert sted, så den ikke bliver beskadiget.
- **Rengør IQ-sensoren med en hårdt opvredet blød klud.** Hold altid oversiden ren.
- **Der er isat et batteri i IQ-sensoren** (se afsnittet om batteriskift i denne brugsanvisning).

# STYRINGSENHED

IQcook-systemet kan bruges på en af kogezoneerne ved at berøre IQ-knappen.







## 1 Slå IQcook-systemet til og fra

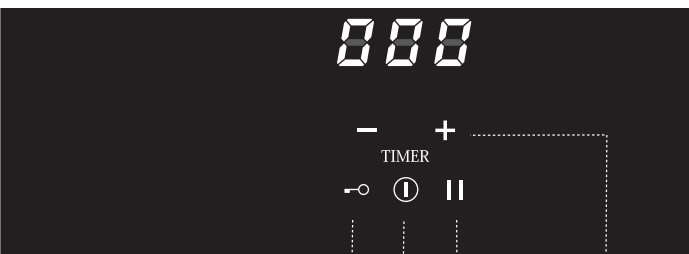
 Symbol for forbindelse mellem låget og styringsenheden

## 2 IQ-funktioner

## 3 Tilberedningsniveau



 lav  
 medium  
 høj

Symbol	Beskrivelse		Brug af låget
	<b>TILBEREDNING MED EN STOR MÆNGDE VAND - metode 1</b>	Denne funktion bringer hurtigt vandet op til kogepunktet og holder temperaturen. Den er velegnet til tilberedning af supper, grøntsager osv.	
	<b>TILBEREDNING MED EN STOR MÆNGDE VAND - metode 2</b>	Denne funktion bringer hurtigt vandet i kog, mens låget er på. Derefter skal låget tages af, og tilberedningen fortsætter ved høj tilberedningseffekt. Funktionen er velegnet til pasta (spaghetti), frosne grøntsager, gnocchi osv.	
	<b>LANGSOM TILBEREDNING - metode 1</b>	Denne funktion er beregnet til retter, som tager længere tid at tilberede - med langsom opvarmning og jævn temperatur. Funktionen er velegnet til blandt andet gullasch, ris og sammenkogte retter.	
	<b>LANGSOM TILBEREDNING - metode 2</b>	Denne funktion er velegnet til opvarmning af mælk, budding og risengrød.	



(Du finder en detaljeret beskrivelse af funktionerne 4, 5, 6 og 7 i brugsanvisningen til **induktionskogepladen til indbygning**).


#### 4 Lås - børnesikring

Når kogepladen er aktiveret, er alle knapper på nær knappen  og tænd/sluk-knappen  inaktive.

#### 5 Tænde og slukke for kogepladen





Når kogepladen tændes, lyder der et kort bip, og "0" vises på displayet.

#### 6 STOP/GO

Denne funktion sætter tilberedningen på pause i 10 minutter. Symbolet  vises.

#### 7 Indstilling af uret (+/-)

Minutur  
Tilberedningstimer

	<b>DAMPNING</b>	Denne funktion giver ensartet tilberedning med damp. Til sund tilberedning uden at overtillerede maden. Grøntsagerne beholder deres naturlige farve, næringsstoffer og vitaminer. Låget skal være på under hele tilberedningen.	
	<b>STEGNING</b>	Velegnet til retter, som tilberedes i en stor mængde olie (0,5 til 1,0 liter): doughnuts (berlinere), pommefrites, dybfrosset mad osv.	-
	<b>BRUNE/ BRAISERE</b>	Velegnet til tilberedning af kød ved forskellige tilberedningseffekter. Kødet tilberedes ensartet og forbliver saftigt.	-
	<b>OPTØNING AF FROSSEN MAD</b>	Optøning af fødevarer og smeltning af chokolade	
	<b>HOLDE MADEN VARM</b>	Holder maden varm ved en temperatur på cirka 70°C.	

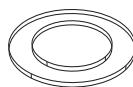
# KLARGØRING AF LÅG TIL IQ-FUNKTIONERNE

Dele, som følger med apparatet

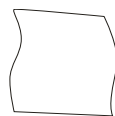
(antallet afhænger af modellen)



IQ-sensor



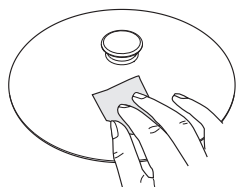
Ring



Spritserviet

Sætte IQ-sensoren på låget

Før du bruger apparatet første gang:

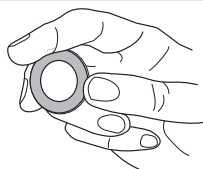


2 min

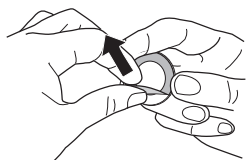


OK

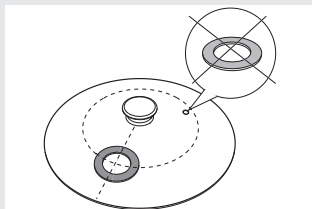
1. Rengør overfladen på låget på det sted, hvor du vil montere IQ-sensoren. Brug de medfølgende spritservietter. Brug en ny serviet til hvert låg.



2. Hold ringen med fingerspidserne, og fjern beskyttelsesfolien (undgå at røre ved limfladen, så den ikke bliver snavset).

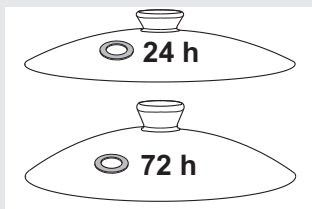
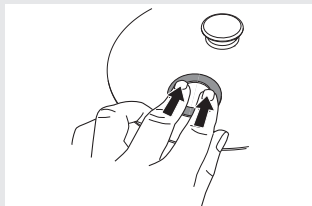




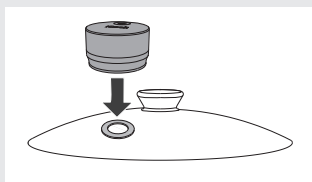


3. Klæb ringen fast på det sted på låget, som du på forhånd har rensset. Tryk på den med fingrene, så den klæber jævnt fast til låget.

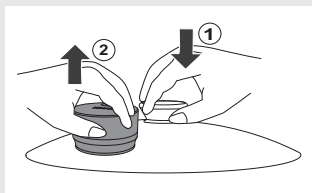
⚠ **Monter ikke ringen over ventilen i låget (afhængigt af låget).**  
Hvis ringen placeres for tæt på kanten, bliver låget mindre stabilt og kan vippe rundt, når sensoren er monteret.



⚠ **Limen er gennæhærdet efter 24-72 timer (afhængigt af låget).** Indtil da må du ikke bruge eller vaske låget eller sætte IQ-sensoren på det.



4. Sæt IQ-sensoren på ringen ved langsomt at sætte den mod ringen, til den klikker på plads.



#### Tage sensoren af

Tag IQ-sensoren af efter brug, og opbevar den på et egnet sted.



**Brug låget sammen med gryden eller panden.** Hvis du vil bruge låget på flere stykker kogegrej, skal du sikre dig, at det passer på dem alle.

**Brug ikke IQ-sensoren som håndtag.**

**Vask ikke IQ-sensoren i opvaskemaskine.**


# BRUGE IQ-FUNKTIONERNE

## Brug af funktioner og apparat



IQcook-systemet styrer automatisk tilberedningen, men slukker ikke automatisk, når maden er klar. Dette skal gøres manuelt eller ved hjælp af minuturet eller en tilberedningstimer.

IQcook-systemet kan kun aktiveres på én kogezone ad gangen. Når du har foretaget indstillingerne for en kogezone, kan IQcook-systemet vælges for en anden kogezone.

IQook-symboler på inaktive kogezone er svagt oplyste hele tiden. Hvis du trykker på knappen (symbol)  for en kogezone, slukkes IQook-symbolet for de andre inaktive kogezone. Når indstillingsproceduren er gennemført, oplyses alle IQook-symboler svagt igen.

## A - BRUG AF FUNKTIONER



Du skal bruge låget med IQ-sensoren sammen med disse funktioner.

Undgå at anbringe låget med IQ-sensoren på andet kogegej under tilberedningen. Brug samme gryde eller pande, indtil tilberedningen er afsluttet.

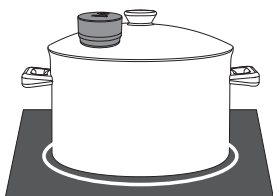
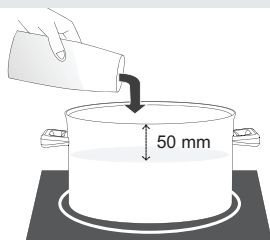
Før kogepladen tændes, skal kogezone og bunden af kogegejret være ren og tør.

### Forberedelse:

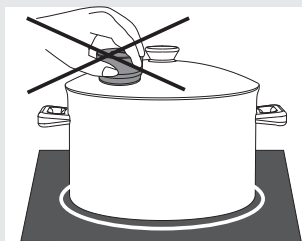
1. Fyld mad og vand i kogegejret, og stil kogegejret på kogezone.



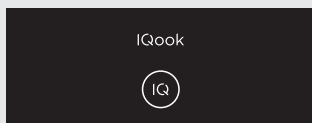
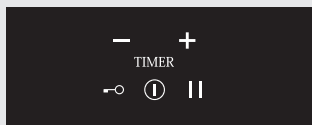
Vandets overflade skal være mindst 50 mm under kanten af kogegejret.



2. Læg låget med en IQ-sensor på kogegejret.



Brug ikke IQ-sensoren som håndtag.



3. Rør ved tænd/sluk-knappen ①. Der lyder et kort bip.



4. Slå IQCook-systemet til ved at røre ved knappen IQ ① for den valgte kogezone.

**IQCook** vises på displayet, og alle tilgængelige tilberedningsprogrammer lyser svagt.

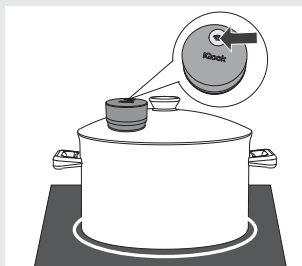



5. Berør slideren under det valgte symbol med fingeren, eller lad fingeren glide langs slideren for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion. Når du flytter fingeren fra slideren, lyser kun ikonet for den valgte funktion **klart**, mens de andre lyser svagt. Hvis indstillingerne ikke ændres inden for 5 sekunder, slukker de svagt oplyste ikoner helt.



Ved funktionerne "Tilberedning med en stor mængde vand"  og "Langsom tilberedning" , tændes yderligere symboler efter 5 sekunder, så du kan vælge mellem 2 metoder (se afsnittet "Metoder").

\* Timeren kan indstilles før ibrugtagning (se afsnittet Indstilling af timer).




6. For at oprette forbindelse mellem IQ-sensoren og styringsenheden skal du trykke på knappen på IQ-sensoren (som er monteret på låget). Dette vises på styringsenheden med symbolet .



7. Efter nogle sekunder lyser symbolet klart, og der lyder et bip. Forbindelsen er nu oprettet, og tilberedningen går i gang.

## TILBEREDNING MED EN STOR MÆNGDE VAND:



- ☀ Nogle typer madvarer kan dampe under tilberedningen. Løft låget, og rør rundt i indholdet. Brug et låg med overtryksventil!
- ☀ Når du bruger funktionen Tilberedning med en stor mængde vand (når symbolet  lyser), kan det være, at vandet endnu ikke koger, så du kan se det. Lad låget være på gryden (i funktion 1), indtil systemet opvarmer vandet, så det koger let. Hvor intenst vandet kan holdes i kog, afhænger også af typen af gryde og låg.



### Metode 1

Denne funktion bringer hurtigt vandet i kog og holder temperaturen. Velegnet til mad, som er i vandet fra tilberedningens start.

**Fødevarer:** Supper, pasta, kartofler osv.

**Bemærk!** Inden du koger grøntsager, skal du vaske dem, især kartofler, grundigt i vand. På den måde kan du undgå skumning under tilberedningen.







### Metode 2

Denne funktion bringer hurtigt vandet i kog. Tag derefter låget af. Vandet holdes i kog.


**Fødevarer:** Pasta (spaghetti), frosne fødevarer (gnocchi, grøntsager) osv.



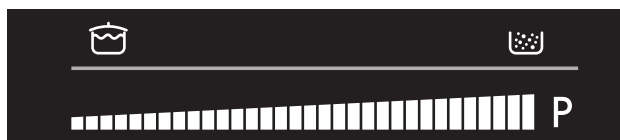
Når du bruger funktionen **Tilberedning med en stor mængde vand**, skal du vælge symbolet . 5 sekunder efter tændes symbolet , og symbolet  lyser svagt.


**A)** Symbolet  lyser kraftigt, og det er ikke nødvendigt at vælge det (hvis symbolet lyser dæmpet, slukkes det efter fem sekunder, og **metode 1** vælges).





Når vandet koger (og låget er på), lyser symbolet , og der lyder et bip.


**B)** Hvis du vælger det dæmpede symbol , begynder det at lyse kraftigt, og **metode 2** vælges.



Når vandet koger (og låget er på), lyser symbolet , og der lyder et bip.

Derefter lyser symbolet , indtil du tager låget af. Læg maden i kogegrejet, og berør et sted på slideren. Læg maden i kogegrejet, og berør et sted på slideren. Symbolet  forsvinder efter nogle få sekunder.



 Nogle typer madvarer kan skumme under tilberedningen. Løft låget, og rør rundt i indholdet. Brug et låg med overtryksventil!

  Metode 1

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

**Fødevarer: Gullasch, sammenkogte retter, saucer, ris osv.**

**Bemærk!**

**Ris** - skylles i vand før tilberedning. Bemærk, at der ved tilberedning af ris skal bruges 1 del ris og 2-3 dele vand.


  Metode 2

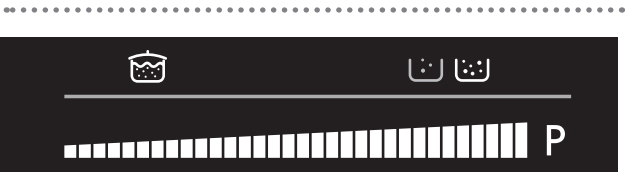
Denne funktion er velegnet til tilberedning ved langsom opvarmning - mælk, risbudding, budding.




**Fødevarer: Mælk, risengrød, budding osv.**


**Bemærk!**

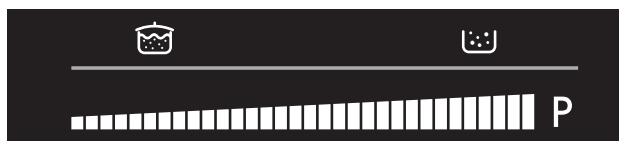
**Ris** - skylles i vand før tilberedning. Bemærk, at der ved tilberedning af ris skal bruges 1 del ris og 2-3 dele vand. Rør rundt i risen af og til under hele tilberedningsprocessen (også selv om symbolet lyser).


**Budding** - når mælken er varmet op (med låget på), og symbolet  lyser, skal du tilsætte buddingpulveret og røre rundt i cirka 3 minutter.



Vælg symbolet  ved funktionen Langsom tilberedning. 5 sekunder efter tændes symbolet , og symbolet  lyser svagt.

**A)** Symbolet  lyser kraftigt, og det er ikke nødvendigt at vælge det (hvis symbolet lyser dæmpet, slukkes det efter fem sekunder, og **metode 1** vælges).




Når vandet koger (og låget er på, lyser symbolet , og der lyder et bip.

**Bemærk!** Løft ikke låget under tilberedningen. Løft om nødvendigt kun kortvarigt for at røre rundt i maden.

**B)** Hvis du vælger det dæmpede symbol , begynder det at lyse kraftigt, og **metode 2** vælges.



Når vandet koger (og låget er på lyser symbolet , og der lyder et bip.

**Bemærk!** Systemet registrerer automatisk, hvis låget tages af. Kommunikationen afbrydes efter et stykke tid, men du kan fortsat røre i maden.





Du opnår de bedste resultater, hvis du bruger et låg uden overtryksventil. (tilberedningstiden afhænger af madens kvalitet, type, kogegrejet, låget og tilberedningspræferencer).

**Hæld først vand i kogegrejet, og tilsæt derefter fødevarerne (dette gælder for alle fødevarer).**

MADVARE	MÆNGDE MAD (kg)	MÆNGDE VAND (dl)	TILBEREDNINGSTID (min)	Note
æbler	0,5	0,2	7-12	
pærer	0,4	0,2	7-12	
ferskner	0,4	0,2	7-12	
blommer	0,4	0,2	7-12	
blandet frugt	0,5	0,2	7-12	
kartofler	0,5	0,6	23-30	skåret i stykker og vasket i vand
broccoli	0,3	0,2	14-18	
blomkål	0,5	0,4	17-25	
gulerødder	0,5	0,2-0,4	17-25	
grøntsagsblanding	0,3	0,2-0,4	17-20	
ærter (frossen)	0,3	0,2	25-30	
zucchini	0,4	0,2	10-13	
aubergine	0,3	0,4	10-13	
kikærter	0,25	1	25-30	Skal ligge i blød i cirka 12 timer før tilberedning
linsler	0,3	1	20-25	Skal ligge i blød i cirka 12 timer før tilberedning
kål (frisk)	0,3	0,4	20-25	
sauerkraut	0,5	0,4	20-30	
pølser	0,5	1	8-10	
majs	0,5	0,5	13-17	
kål	0,5	0,4	20-25	
grønne bønner (frossen)	0,5	0,6	30-35	
muslinger	0,3	0,4	13-17	
rejer (frosne)	0,4	-	13-17	
Kyllingebryst, stykker	0,3	0,4	23-27	
saltet/røget pølse	0,5	1	20-25	
oksekød	0,3	1	50-60	

## OPTØNING AF FROSNE FØDEVARER



Denne funktion er velegnet til optøning af alle slags frosne fødevarer og til smeltning af chokolade.

## HOLD MADEN VARM



Denne funktion er velegnet til at holde alle former for rette varme. Den er også velegnet til tilberedning af gløgg.

Eksempel:

Ved tilberedning af gullasch med funktionen Langsom tilberedning (metode 1) skal du skifte til dette system, når maden er klar for at holde den varm.

## DE FØLGENDE SYMBOLER VISES PÅ DISPLAYET UNDER BRUG:



Vandet koger ikke endnu.






Vandet koger.



Ved IQcook-funktioner, hvor **låget skal være på**, registrerer systemet automatisk, hvis du tager låget af. Symbolet ( ) begynder at blinke på displayet, og der lyder et bip.

Læg låget på kogegrejet igen, og berør et sted på slideren.

- Hvis du ikke gør dette, og vandet endnu ikke koger (symbolet  lyser), vil systemet fortsætte driften, men der kan ikke garanteres optimale tilberedningsresultater.
- Hvis vandet koger (symbolet  lyser), fortsætter tilberedningen. Kommunikationen mellem sensoren og styringsenheden i kogepladen afbrydes, og symbolet  slukkes. Der kan så ikke garanteres et optimalt tilberedningsresultat.



Symbolet ( ) vises på displayet ved funktionen Tilberedning med en stor mængde vand - metode 2, når vandet begynder at koge, og det forbliver tændt, til du tager låget af.



### SIKKERHEDSFUNKTION - SmartSense

Denne funktion styrer systemet, så maden i kogegrejet ikke koger over eller koger tør. Den er aktiv ved IQ-funktioner, hvor låget skal være på. Symbolet vises på displayet, og der lyder et bip. Strømmen bliver afbrudt. Symbolet slukkes, og kogezone slukkes.



Brug et låg med en IQ-sensor på, og tag ikke låget af ved brug af disse funktioner.

Læg aldrig et låg med en IQ-sensor på kogepladen.

Kogegrejet skal passe til kogezone. Læg aldrig låget på, så det kun dækker kogegrejet delvist.

Den valgte funktion kan ikke ændres til en anden under tilberedningen. Kogezone skal først slukkes.

Løft ikke låget under tilberedningen. Hvis det er nødvendigt at løfte låget (f.eks. for at røre i maden), må dette kun ske kortvarigt og ikke mere end cirka 10 sekunder.

Det giver de bedste tilberedningsresultater og sparer samtidigt energi.

## B - BRUG AF FUNKTIONER



Du skal ikke bruge låget med IQ-sensoren sammen med disse funktioner.

Du må ikke fjerne kogegrejet fra kogezonen under tilberedningen, da det kan forlænge tilberedningstiden (undtagen ved funktionen Brune/braiserer - eller hvis du laver pandekager).


### Vælg tilberedningseffekt

Ved funktionerne Stegning og Brune/braiserer kan du vælge mellem 3 effekt niveauer: lav, middel og høj. Vælg effekt niveau ved at berøre slideren eller ved at køre fingeren langs slideren.

**Medium vælges som standard.**

### STEGNING



 Tilberedningseffekten ved stegning kan kun indstilles ved tilberedningens start. Efter 5 sekunder slukkes de svagt lysende ikoner for tilberedningseffekt.

Før du begynder at stege, skal du vælge temperaturindstillingen:



Lav: 150-170 °C (velegnet til ferske fødevarer, doughnuts, berlinere, saltkringler osv.)




Middel: 175-190 °C (velegnet til ferske fødevarer, pommes frites osv.)

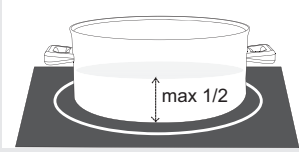


Høj: 195-210 °C (velegnet til frosne fødevarer osv.)



**Funktionen Stegning**  er velegnet til retter, som kræver en stor mængde olie (fra 0,5 til 1,0 liter).

Når olien har opnået den passende temperatur, vises symbolet  på displayet, der lyder et bip, og du kan lægge maden i kogegrejet.



Olien må ikke nå højere op end til midten af kogegrejet, da nogle typer mad kan få olien til at skumme.

Anbring altid panden med kold olie på kogezonen. Hvis IQ-systemet deaktiveres under tilberedningen, efter at olien er varmet op, kan du genoptage tilberedningen ved at reaktivere systemet og ændre indstillingerne.

## BRUNE/BRAISERE



☀ Effektniveauet kan ændres under tilberedningen.

Tilberedningsniveauer:


 Lav: 150-170 °C

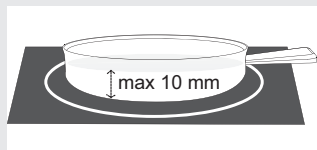
 Middel: 175-90 °C


 Høj: 195-210 °C

**Fødevarer: Alle slags kød, fisk, pandekager, æg, grøntsager osv.**

### Bemærk!

**Pandekager** - Fordel olien jævnt hen over overfladen på panden, og placer panden på kogezone. Aktivér IQ-systemet. Når symbolet  vises på displayet, skal dejen hældes på. Ved hver efterfølgende pandekage skal du lade panden stå på kogezone med olie i ca. 30 sekunder og først derefter hælde mere dej på.



**Funktionen Brune/braiserer**  er velegnet til retter, som kun skal tilberedes med en lille mængde olie (op til 10 mm). Når olien har opnået den passende temperatur, vises symbolet  på displayet, der lyder et bip, og du kan lægge maden i kogegrejet.

## DE FØLGENDE SYMBOLER VISES PÅ DISPLAYET UNDER BRUG:

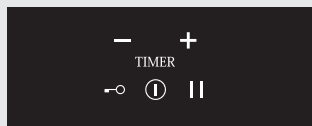
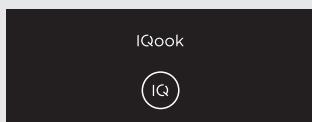



Olien **er ikke varmet nok op endnu.**





Olien **er varmet nok op.**

### Slukke for funktionerne og apparatet



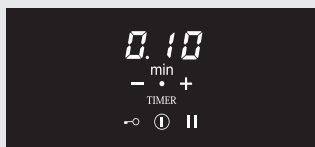
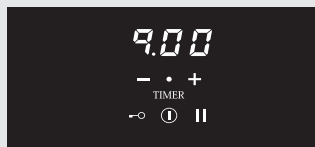
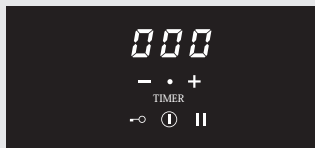
 **For hver kogezone kan tilberedningstiden indstilles med et minutur eller en tilberedningstimer.**

1. Efter endt tilberedning kan du slukke for kogezone med knappen IQ . Der lyder et bip, og "0" vises på displayet.
2. Hvis du vil slukke alle kogezone samtidigt, kan du trykke på tænd/sluk-knappen . Der lyder et kort bip. Kogepladen er nu slukket.



# INDSTILLING AF URET

## Bruge minuturet



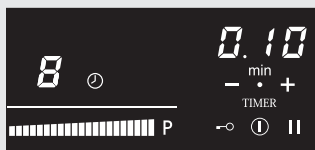
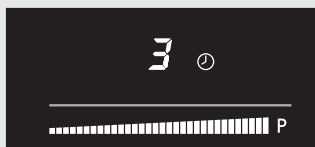
## Ikke forbundet med kogezone.

1. Berør knapperne "+"/"-". Prikken tændes.
2. Brug knapperne "+" og "-" for at indstille tiden. Først vises tiden som minutter og sekunder, og derefter vises tiden som timer og minutter (symbolet "min" tændes).
3. Efter nogle få sekunder begynder minuturet at tælle ned. Prikken (mellem knapperne "+" og "-") begynder at blinke.
4. For at slå minuturet fra, skal du trykke på knapperne "+"/"- ", indtil prikken lyser konstant. Tryk derefter på knappen "-", til tiden er indstillet til "00".
5. Slå alarmen fra ved at trykke på knapperne "+" eller "-".



Minuturet forbliver aktivt, selv om kogepladen slukkes på knappen ①.

## Brug af tilberedningstimeren







Indstilling for flere kogezone på samme tid. Timeren kan slås til, hvis mindst en kogezone er tændt.

1. Berør knapperne "+"/"- " for den første aktive kogezone. Symbolet ① vises. Tryk på knapperne "+"/"- " for at vælge den næste kogezone, som angives med symbolet ② på displayet.
2. Brug knapperne "+" og "-" for at indstille tiden. Først vises tiden som minutter og sekunder, og derefter vises tiden som timer og minutter (symbolet "min" tændes).
3. Efter nogle få sekunder begynder minuturet at tælle ned. Prikken "." blinker, og symbolet ② for den aktive kogezone tændes.
4. Slå alarmen fra ved at trykke på knapperne "+" eller "-". Displayet viser tiden for den timer, som er tættest på at løbe ud.

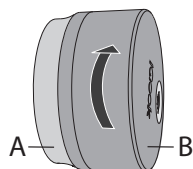


Tilberedningstimeren er forbundet med den aktive kogezone. Når tiden udløber, slukkes kogezone automatisk.

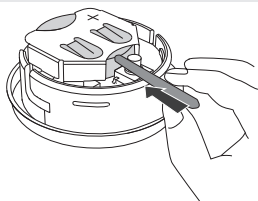
## FEJLAFHJÆLPNING

Problem	Mulige årsager	Løsning
 <b>b</b>	Boil Sense-funktionen er slået til.	Fjern kogegrejet fra kogezonen. (ingen væde)
 <b>b</b>	Boil Sense-funktionen er slået til.	Kogegrejets bund er våd. Tør kogegrejet af, og start tilberedningen igen.
 (blinker)	Låget er taget af.	Læg låget på kogegrejet igen.
 (blinker)	Lavt batteriniveau, eller kommunikationen med kogepladen er afbrudt.	Tryk på knappen på IQ-sensoren, eller genstart programmet. Udskift batteriet.
<b>F1</b>	IQ-sensorens underside er snavset eller beskadiget.	Rengør IQ-sensorens underside. Hvis undersiden er beskadiget, må sensoren ikke bruges.
<b>F2</b>	Fejl i kommunikationen mellem IQ-sensoren og kogepladen.	Udskift batteriet i IQ-sensoren.
<b>F3</b>	Batteriet i IQ-sensor battery er ved at være fladt.	Udskift batteriet.
<b>F4</b>	Kogezonen er for varm.	Vent, til kogezonen køler ned.

## Udskiftning af batteriet



1. Tryk nederst på sensoren (A). Hold godt fast ved IQ-sensorens låg (B), og drej det 10 grader i pilens retning.



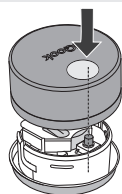
2. Skub batteriet ud gennem åbningen ved hjælp af en tynd genstand af plast eller træ.

3. Sæt et nyt batteri (DL2450) i.



**Plus-polen skal vende opad.**

4. **Sæt** dækslet på IQ-sensoren igen, og drej det cirka 10 grader i den modsatte retning.



## Bestille yderligere udstyr

Du kan købe yderligere udstyr og tilbehør hos din Gorenje-forhandler eller hos et autoriseret servicecenter.

[www.gorenje.si](http://www.gorenje.si)

Tilbehør kan købes individuelt eller i sampak - kode:

Sensor: 393759

Ring: 393758

Lined writing area with horizontal lines.







---

**gorenje<sup>+</sup>**



386595