

Særlige funktioner:

TILBEREDNING MED EN STOR MÆNGDE VAND

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



1 Vælg symbolet . Efter 5 sekunder tændes symbolet og symbolet lyser svagt.

Symbolet , vil slukke efter fem sekunder.



Metode 1

2 Når vandet varmes op, lyser symbolet .

Velegnet til mad, som er i vandet fra tilberedningens start.



Metode 2

3 Vælg symbolet . Når vandet varmes op, lyser først symbolet og umiddelbart efter symbolet .

Tag låget af, læg maden i kogegrejet, og berør et sted på slideren.

LANGSOM TILBEREDNING



1 Vælg symbolet . Efter 5 sekunder tændes symbolet og symbolet lyser svagt.

Symbolet , vil slukke efter fem sekunder.



Metode 1

2 Når vandet varmes op, lyser symbolet .

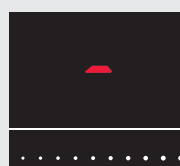
Denne funktion er beregnet til retter, som tager længere tid at tilberede - med langsom opvarmning og jævn temperatur.



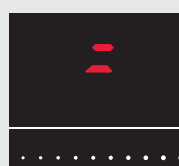
Metode 2

3 Vælg symbolet . Når mælken varmes op, lyser symbolet .

INDIKATORER UNDER BRUG (ved funktioner, hvor låget skal være på)



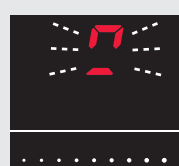
Vandet koger endnu ikke/oilen er endnu ikke varm.



Vandet koger/oilen 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.

da (07-15)



TILBEREDNINGSTIMER



(afhænger af modellen)

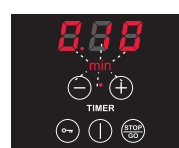


Berør knapperne (+/-) for den første aktive kogezone.

vises.



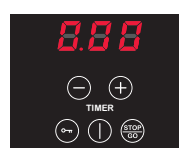
Hver gang du berører knapperne (+/-), indstilles tilberedningstiden for den følgende kogezone.



Brug knappen (+) eller (-) for at indstille den ønskede tid i minutter. "Min" vises.



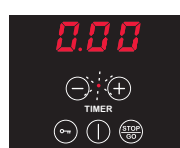
Efter nogle få sekunder begynder tilberedningstimeren at tælle ned. Prikken blinker.



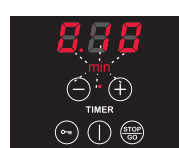
Slå **alarmen** fra ved at berøre knapperne (+) eller (-). Nedtællingstimeren med den korteste resterende tid vises.

MINUTUR

! Minuturet forbliver aktivt, selv om kogepladen slukkes.



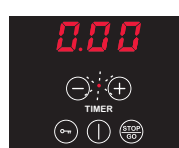
Berør knapperne (+/-). Prikken tændes.



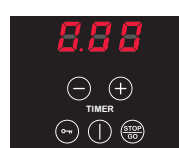
Brug knappen (+) eller (-) for at indstille den ønskede tid. Indstil minuttallet. "Min" vises.



Efter nogle få sekunder begynder minuturet at tælle ned. Prikken blinker.



Du kan slå minuturet fra ved at berøre knappen (+/-), ptil prikken lyser konstant. Indstil tiden til 00.



Slå **alarmen** fra ved at berøre knapperne (+) eller (-).

DK

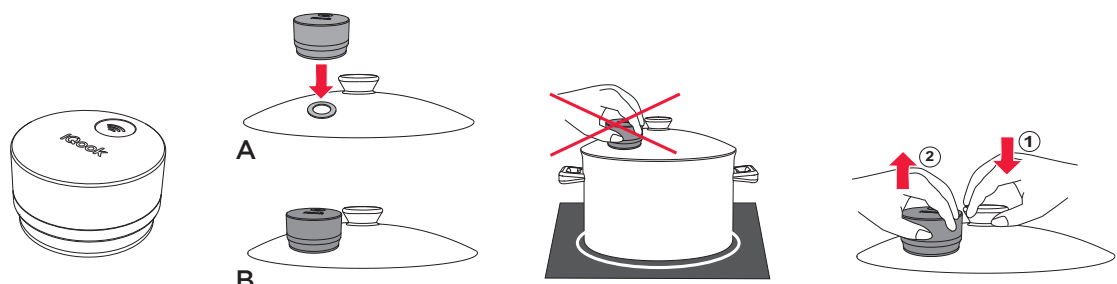
KVIKGUIDE
Brug af IQcook-systemet

Læs brugsanvisningen for at få en detaljeret gennemgang af systemet.

IQcook

IQ-SENSOR

Montering og afmontering



1 IQ-sensor

Sensorens underside skal altid holdes ren.

2 Montering af sensor

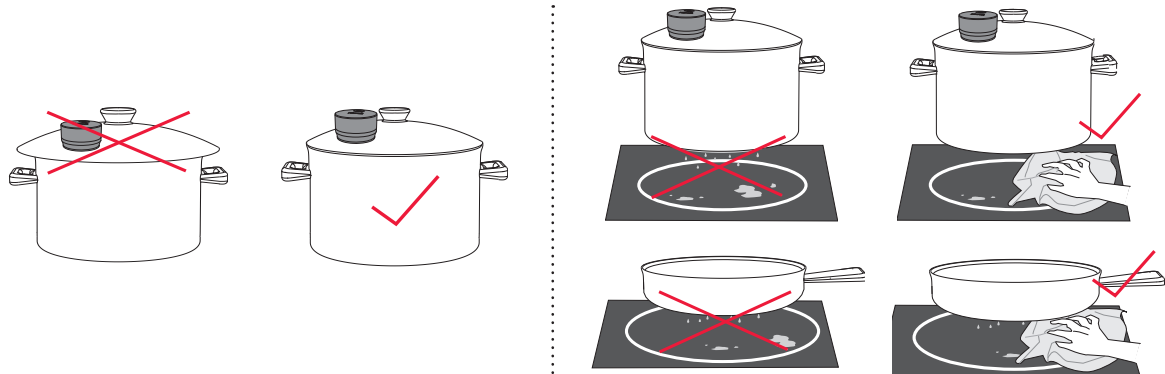
Sæt langsomt sensoren mod ringen (som du i forvejen har monteret på låget), så den klikker på plads.

3 Brug ikke IQ-sensoren som håndtag.

4 Afmontering af sensoren

Hold ved lågets håndtag, og tag IQ-sensoren af med den anden hånd.

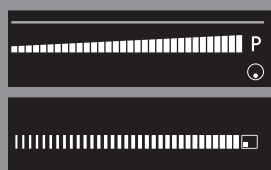
KOEGEGREJ



1 Tildæk kogegegrejet **korrekt**. Brug kun det låg, som fulgte med kogegegrejet.

2 Før og under tilberedningen skal du kontrollere, at kogegegrejets underside og kogezonens overflade er **ren og tør**.

STYRING AF IQOOK



(afhænger af modellen)

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

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



1 SYSTEM TIL/FRA

📶 Symbol for forbindelse mellem låget og styringsenheden.

2 BRUGE FUNKTIONERNE

Berør slideren under det ønskede ikon med fingeren, eller lad fingeren glide langs slideren for at vælge den ønskede tilberedningsfunktion.

3 TILBEREDNINGSEFFEKT

🔥 lav
🔥 medium
🔥 høj

BESKRIVELSE AF FUNKTIONERNE

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



TILBEREDNING MED EN STOR MÆNGDE VAND

Metode 1

- Denne funktion bringer hurtigt vandet i kog og holder temperaturen.
- Anbring maden i kogegegrejet ved tilberedningens start.

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



TILBEREDNING MED EN STOR MÆNGDE VAND

Metode 2

- Denne funktion bringer hurtigt vandet i kog med låget på, hvorefter låget skal tages af.
- Intensiv opvarmning.

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



LANGSOM TILBEREDNING

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.



LANGSOM TILBEREDNING

Metode 2

- Funktionen bruges til opvarmning af mælk.

Rør i maden flere gange i løbet af tilberedningen.

Retter: Budding, risengrød, opvarmning af mælk osv.

⚠ Ved **DAMPNING** skal kogegegrejet først fyldes med vand, inden du lægger maden i.

⚠ Ved **STEGNING** kan tilberedningseffekten kun indstilles ved tilberedningens start. Fyld kogegegrejet halvt op med kølig olie.



DAMPNING

- 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



STEGNING

- Velegnet til retter, som tilberedes i olie (0,5 til 1 liter)

Retter:

- 🔥 150-170°C
Langsom stegning af ferske fødevarer - doughnuts osv.
- 🔥 175-190°C
Ferske fødevarer - pommes frites osv.
- 🔥 195-210°C
Frosne fødevarer.



BRUNE/BRAISERE

- 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.



OPTØNING AF FROSSEN MAD

- Optøning af fødevarer og smeltning af chokolade.

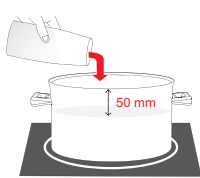


HOLDE MADEN VARM

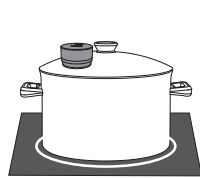
- Holder maden varm ved en temperatur på cirka 70°C.

BRUG - SAMMEN MED LÅGET

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



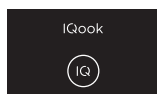
1 Fyld **vand og mad** i kogegegrejet, og anbring det på kogezone.



2 Læg **låget** med en IQ-sensor på kogegegrejet.



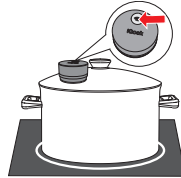
3a Berør **tænd/sluk**-knappen. Der lyder et kort bip.



3b Berør knappen **IQook**. Symbolet **IQook** lyser.



4 Berør slideren med din finger for at **vælge den ønskede funktion**. Hvis indstillingerne ikke ændres inden for 5 sekunder, slukkes de **andre funktioner**. Tilberedningstiden kan også indstilles (se Timer, Minutur).



5 For at oprette forbindelse mellem IQ-sensoren og styringsenheden, skal du trykke på **knappen på IQ-sensoren** (på låget). Symbolet **📶** tændes.