

**gorenje**

**IQook**

REVOLUTIONNIERT  
DAS KOCHEN



# IQcook



# INDUKTIONSS- KOCHFELD DER SPITZEN- KLASSE



reddot design award  
winner 2012

## BRANDNEU! DIE REVOLUTIONÄRE **IQ SENSOR** TECHNOLOGIE

Das leistungsstarke Induktions-Kochfeld **IQcook**: Kochen leicht gemacht auf revolutionäre Weise!

Die innovative Technologie der in die Kochzonen integrierten und am Kochgeschirr angebrachten IQ-Sensoren gewährleistet eine absolut sichere Bedienung des Kochfeldes bei voller Kontrolle. Anwenderfreundliche automatische Kochprogramme erleichtern zusätzlich die Zubereitung vieler Gerichte.

Doch das ist längst nicht alles! IQcook-Kochfelder basieren auf der Generation der enorm leistungsstarken XtremePower-Kochfelder. Diese Kochfelder bieten eine außerordentliche Kochleistung.

**Die zum Patent angemeldete IQ Sensor Technologie** ist optimal auf den Benutzer zugeschnitten. Ein technologisch perfekt ausgereiftes Induktionskochfeld!

# REVOLUTIONÄRE VOR



## KONTROLLE ÜBER DEN KOCHPROZESS

### DURCH IQ SENSOREN

Hochsensible, in das Kochfeld integrierte IQ Sensoren kontrollieren den Betrieb des Kochfeldes vollautomatisch. Der zusätzlich am Deckel Ihres Kochgeschirrs angebrachte IQ Sensor prüft den Kochfortschritt im Kochgeschirr und regelt automatisch die Temperatur und die Leistung des Kochfeldes durch Kommunikation mit dem in die Kochzone integrierten Sensor.

100% LECKER!

## ÜBERKOCHSCHUTZ

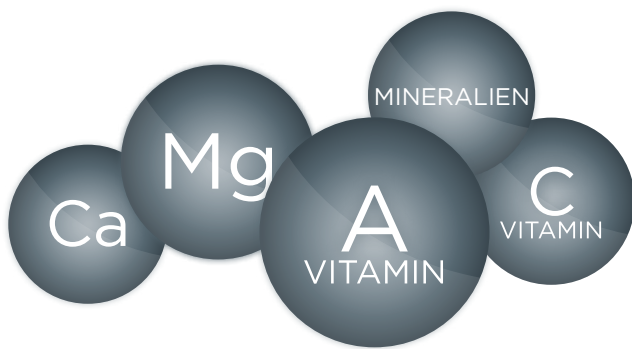
### UND GARANTIERT KEIN ANBRENNEN

Die patentierte **SmartSense** Sicherheitsfunktion verhindert das Anbrennen oder Überkochen von Gerichten. Durch Kommunikation mit den IQ Sensoren erkennt das Kochfeld, wenn Flüssigkeit verdampft und schaltet sich dann automatisch ab.

Nie mehr übergekochte oder angebrannte Gerichte.

100% SICHER!

# TEILE



## AKTIVER ERHALT VON NÄHRSTOFFEN, VITAMINEN UND MINERALIEN

Eine revolutionäre Weiterentwicklung: Dampfaren mit dem Kochmodus **IQsteam** ermöglicht gesundes Garen, bei vollem Erhalt des natürlichen Geschmacks und der Frische der Nahrungsmittel. Das Gemüse verliert keine Nährstoffe und behält sein volles Aroma.

Ein Kilo Gemüse garen Sie mit nur 50 ml Wasser.

100 % GESCHMACK!

## BIS ZU 40% WENIGER ENERGIEVERBAUCH

### DURCH LEISTUNGS- OPTIMIERUNG

Das IQcook Kochfeld sorgt während des gesamten Garprozesses für die optimale Gartemperatur und senkt den Energieverbrauch deutlich.

SPAREN SIE BIS ZU 40%  
ENERGIE!

# IQ SENSOR TECHN

## IQ SENSOR TECHNOLOGIE **NEUE DIMENSIONEN** BEIM KOCHEN

Dank der innovativen IQ Sensor Technologie garantiert das **IQcook** Induktions-Kochfeld eine vollkommene sichere und kontrollierte Nutzung bei optimiertem Energieverbrauch.



# NOLOGGIE

## WIE FUNKTIONIERT DAS?

Das Kochfeld ist mit fünf voreingestellten Kochprogrammen ausgestattet. Nach Auswahl des gewünschten Kochmodus wird der zusätzliche IQ Sensor am Topfdeckel angebracht. Danach wird der am Topfdeckel angebrachte Sensor durch einfache Berührung aktiviert. Nach Aktivierung der IQ Sensoren erfolgt ein automatischer Abgleich der aktuellen Kochparameter. Der Kochprozess wird während der gesamten Kochdauer fortlaufend sensorisch überwacht und bedarfsgerecht angepasst. Die intelligente Technikausstattung ermöglicht einen automatischen Kochbetrieb und macht die direkte Überwachung des Kochvorgangs komplett überflüssig. Durch Anpassung der Kochtemperatur optimiert das IQcook-Kochfeld außerdem den Energieverbrauch. Somit lassen sich deutliche Energieeinsparungen von bis zu 40 % erzielen!

**IQ Sensoren** sind in jede Kochzone des Kochfeldes integriert, damit die außergewöhnlich intelligente IQcook-Funktion auf allen vier Kochzonen gleichzeitig angewendet werden kann! Wenn Sie beim Kochen versehentlich einen falschen Deckel auf den Topf setzen oder die falsche Kochzone aktivieren, erkennt die IQ Sensortechnologie diesen Fehler und zeigt Ihnen diesen durch ein akustisches Signal an. Der Kochvorgang wird ohne Unterbrechung fortgesetzt.

Die patentierte **SmartSense** Sicherheitsfunktion verhindert, dass Gerichte überkochen oder anbrennen. Wenn zuviel Flüssigkeit aus dem Topf verdampft, wird das Kochfeld automatisch abgeschaltet.

Das hochwertige IQcook Induktions-Kochfeld kann natürlich auch ganz konventionell wie jedes andere hochwertige Induktions-Kochfeld verwendet werden.



# VOREINGESTELTE KOCH



## VOREINGESTELLTE KOCHPROGRAMME

Fünf an den Benutzer angepasste, voreingestellte Kochprogramme stehen zur Verfügung. Drei voreingestellte Modi zum Kochen und zwei voreingestellte Modi zum Frittieren und Grillen ermöglichen die automatische Zubereitung einer Vielzahl an Gerichten. Bei der Nutzung des innovativen Kochmodus IQsteam Dampfzugen bleiben die Nährstoffe und Vitamine, die Frische und der natürliche Geschmack der Lebensmittel erhalten.



# LLTE

# PROGRAMME

DREI VOREINGESTELLTE  
**KOCHPROGRAMME**  
(DATENVERBINDUNG ZU  
IQCOOK SENSOREN AM  
TOPFDECKEL)

- **IQsteam**: Dampfgaren
- **IQboil**: Kochen mit größerer Wassermenge
- **IQpro**: Kochen mit längerer Garzeit

ZWEI VOREINGESTELLTE  
KOCHPROGRAMME ZUM  
**FRITTIEREN UND GRILLEN:**

- **IQfry**: Frittieren
- **IQgrill**: Grillen



# DAMPFGAR- TECHNOLOGIE



## DAMPFGAREN MIT IQsteam

Dampfgaren ist eine gesunde Art der Zubereitung von Speisen, bei der die Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben. Bei dieser Kocheinstellung wird nur wenig Wasser hinzugefügt. Die Gerichte verkochen nicht und behalten die natürliche Farbe und den Geschmack bei. Der voreingestellte Kochmodus kontrolliert die Dampfentwicklung im Topf und sorgt für das gleichmäßige Garen des Gerichts.



100 %  
AROMA



# LOGGIE

## OBST

Äpfel, Birnen,  
Pfirsiche,  
Pflaumen,  
Mischobst

## GEMÜSE

Kartoffeln,  
Brokkoli,  
Blumenkohl,  
Karotten, Erbsen,  
Mischgemüse,  
Auberginen,  
frischer Kohl,  
Sauerkraut,  
Grünkohl

## HÜLSEN- FRÜCHTE

Kichererbsen,  
grüne Linsen,  
grüne Bohnen

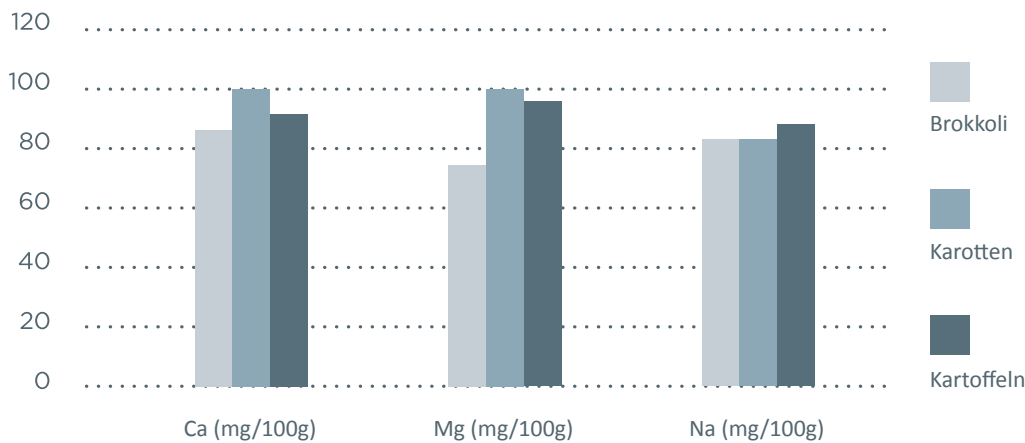
## FLEISCH- GERICHTE

Hähnchenbrust,  
Wurst, Rindfleisch

## MEERES- FRÜCHTE

Muscheln,  
Garnelen

## ERHALT VON VITAMINEN UND MINERALIEN IM KOCHMODUS **IQsteam**.



Bei der Zubereitung von Gemüse auf klassische Weise gehen 50% aller Vitamine und Mineralien verloren. Bei Verwendung des voreingestellten Kochmodus **IQsteam** bleiben nahezu alle Nährstoffe erhalten.



100 %  
SICHER!



### **IQboil: KOCHEN MIT GRÖßERER WASSERMENGE**

Diese Kocheinstellung ist für Gerichte geeignet, für die bei der Zubereitung eine größere Wassermenge erforderlich ist, wie zum Beispiel bei Suppen und Pasta. Der voreingestellte Kochmodus bringt den Topfinhalt zum Kochen und behält anschließend die Siedetemperatur durch Kommunikation mit den IQ Sensoren bei. Wählen Sie zwischen niedriger, mittlerer oder hoher Kochleistung.



100 %  
GESCHMACK!



### **IQpro: KOCHEN MIT LÄNGERER GARZEIT**

Diese Kocheinstellung ist für Gerichte gedacht, die eine längere Garzeit mit langsamem Aufkochen und leichtes Sieden erfordern, wie zum Beispiel, Milch, Reissoufflé, Pudding, Polenta oder Gulasch. Auch geeignet für das Aufwärmen fertiger oder vorgekochter Speisen.



100 %  
KNUSPRIG!



**IQfry: FRITTIEREN**

Voreinstellung für das sichere Kochen mit einer großen Menge an Öl. Geeignet für das Frittieren von Krapfen und der Zubereitung von Pommes Frites.

100 %  
LECKER!



**IQgrill: GRILLEN**

Die praktische Grilleinstellung ermöglicht die Auswahl dreier Garstufen (roh, medium, durchgebraten). Sie ist zum Grillen von Steaks, tiefgefrorenen Speisen, Kartoffeln, Fisch, Omelettes und Pfannkuchen geeignet, da die Lebensmittel gleichmäßig durchgegart und gegrillt werden und dadurch saftig bleiben.



# EINFACHE BEDIENUNG IN DREI SCHRITTEN

## EINFACHE BEDIENUNG IN DREI SCHRITTEN

1.

**SCHALTEN SIE  
DIE IQcook-KOCH-  
FUNKTION EIN**

Berühren Sie das Symbol der IQcook-Funktion, um den IQcook-Kochmodus zu aktivieren. Die Symbole der voreingestellten Kochprogramme leuchten am Kochfeld auf.

2.

**WÄHLEN SIE DEN  
GEWÜNSCHTEN KOCHMODUS  
AUS**

Das IQcook-Kochfeld verfügt über fünf voreingestellte Kochprogramme. Dargestellt werden sie durch verständliche und eindeutige Symbole, die eine einfache Wahl des gewünschten Kochmodus und die einfache Verwendung ermöglichen.

IQook 



# RITTEN



3.

## AKTIVIEREN SIE DEN SENSOR AM KOCHTOPFDECKEL

Wenn Sie sich für das Kochprogramm IQsteam, IQboil oder IQpro entschieden haben, aktivieren Sie den am Deckel des Kochgeschirrs angebrachten Sensor durch einfache Berührung. Dadurch wird die Verbindung zwischen den IQ-Sensoren hergestellt. Die automatische Kochkontrolle und die SmartSense-Sicherheitsfunktion werden aktiviert.

+

## KOCH-/GARSTUFEN (NIEDRIG, MITTEL, HOCH)

Bei einigen voreingestellten Kochprogrammen können die Koch- bzw. Garstufe zusätzlich individuell geregelt werden. Wählen Sie zwischen niedriger, mittlerer und hoher Kochleistung oder stellen Sie Ihre Garstufe auf roh, medium oder durchgebraten ein. Das ermöglicht die einfache Zubereitung eines Steaks „auf englische Art“.



IQook



P

# IQcook

## INDUKTIONS-KOCHFELDER



### XtremePower: Zusätzliche Leistung

Die neue Generation der XtremePower Induktions-Kochfelder von Gorenje bietet eine unglaublich starke Ankochleistung! Nach Aktivierung der PowerBoost-Funktion sorgen Hochleistungsinduktionsspulen sowie zwei Kühlgebläse mit doppelter Leistung für eine zusätzliche Leistung des Kochfeldes. Durch intelligentes Umschalten zwischen den Kochzonen wird die Leistung auf die integrierten Induktoren verteilt, damit das gleichzeitige Kochen auf allen Kochzonen bei maximaler Leistung ermöglicht wird.

## XtremePower

### Schnell und wirtschaftlich

Benötigte Zeit, um 2 Liter Wasser von 15 °C auf 90 °C zu erhitzen (in Minuten)



### PowerBoost

Schnellheizfunktion, die dem Induktions-Kochfeld zusätzliche Leistung bringt

### Punktuelle Wärmezufuhr

Bei der Induktionstechnologie wird nur die Stelle unter dem Boden des Kochgeschirrs leicht warm, da die Wärme direkt im Topfboden erzeugt wird und die Erwärmung durch die Hitze des Topfbodens abgegeben wird. Deshalb bleibt die Fläche des Kochfeldes, die keinen direkten Kontakt mit dem Kochgeschirr hat, kalt und kann problemlos berührt werden.



### SliderTouch Sensorbedienung

Die Einstellung der Kochzonen auf der mehrstufigen Skala ist denkbar einfach: Gleiten Sie einfach mit Ihrem Finger über die Steuerfläche oder wählen Sie die gewünschte Stufe direkt an. Dank der hohen Sensibilität und Ansprechempfindlichkeit der SliderTouch-Steuerfläche lässt sich das Kochfeld perfekt einstellen. Selbstverständlich verfügt das Kochfeld auch über eine Kindersicherungsfunktion, um zu verhindern, dass Kinder das Kochfeld unbeaufsichtigt verwenden.



### Einfache Steuerung durch SmartControl

Jede Kochzone verfügt über ein eigenes Modul und einen Touch-Control-Timer. Deshalb lässt sich die Garzeit für jede Kochzone separat einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal. Die Leistungsregelung mit neun Heizstufen ermöglicht die exakte Einstellung der Kochparameter. Dank der modernen und leicht verständlichen grafischen Symbole hat man eine klare Übersicht über das Kochfeld.



### BoilControl: Verhindert das Überkochen

Die Funktion BoilControl erhöht automatisch nach Einstellung der maximalen Heizstufe die Heizleistung, um die Speisen so schnell wie möglich zu erwärmen. Nachdem das Kochfeld zu Beginn des Heizvorgangs mit maximaler Leistung läuft, reduziert es automatisch die Leistungszufuhr, sobald der zu Beginn eingestellte Wert erreicht wird. Die Kochzone arbeitet nun in der gewünschten Temperatur und verhindert so, dass die Speisen zu lange kochen oder überkochen.





### StayWarm-Funktion

Mit der StayWarm-Funktion können Sie Ihr Gericht ganz bequem bei einer optimalen Temperatur von 70°C halten. Bei dieser Temperatur bleibt das Essen warm und der Geschmack und das Aroma bleiben erhalten.



### SoftMelt-Funktion

Wenn die SoftMelt-Funktion aktiviert ist, behält die Kochzone eine konstante Temperatur von 42 °C bei. Sie sorgt für gleichmäßige Hitze und eignet sich zum Schmelzen von Butter und Schokolade. Diese Einstellung eignet sich auch zum Auftauen von vorgekochten Speisen und kleineren Mengen gefrorenem Gemüse.



### ExtraSpace

XtremePower Induktionskochfelder von Gorenje bieten viel Platz für Ihr Kochgut. Darüber hinaus lassen sie sich sehr komfortabel und intuitiv steuern. Auch wenn Sie auf allen Kochzonen gleichzeitig kochen, haben Ihre Töpfe und Pfannen dank der größeren Kochfeldfläche reichlich Platz

### Einfache Reinigung

Da sich das Kochfeld nur direkt unter dem Kochgeschirr aufheizt, kann kein Essen auf der Herdoberfläche einbrennen oder kleben bleiben. Sollte doch etwas Flüssigkeit auf das Kochfeld spritzen, wischen Sie es einfach weg.



### SuperSilent - außerordentlich leise

Dank der Verarbeitung von qualitativ hochwertigen Komponenten ist die charakteristische Geräusentwicklung von Induktionsfeldern auf ein Minimum reduziert.



### StopGo: Funktion für sicheres Kochen

Die StopGo-Funktion schaltet den Betrieb aller Kochzonen sofort ab und speichert dabei alle aktuellen Einstellungen. Durch eine einfache Berührung kann der Kochvorgang wieder aktiviert werden. Somit können Sie die StopGo-Funktion verwenden, um z. B. das Kochfeld zu reinigen und den Kochvorgang fortsetzen, sobald Sie damit fertig sind. Mit der StopGo-Funktion haben Sie Ihren Kochvorgang jederzeit unter Kontrolle, selbst dann, wenn er aus irgendeinem Grund unterbrochen wird.



NEU

### IQ 741 AXC

Elektro-Induktions-Kochfeld

IQook



#### Ausstattung

- Slider-Touch Sensorbedienung
- Topferkennung
- 4 Kochzonen:
  - 2 Kochzonen Ø 180 mm / 1850/3000 W
  - 1 Kochzone Ø 210 mm / 2300/3700 W
  - 1 Kochzone Ø 145 mm / 1400/2200 W
- Power-Boost inkl. Ankochautomatik
- Timerfunktion
- Stop&Go-Funktion
- Warmhaltefunktion
- 2 Kochsensoren IQ Cook

#### 5 automatische IQ-Kochmodi

- IQboil - Kochen mit größerer Wassermenge
- IQpro - Kochen mit längerer Garzeit
- IQsteam - Dampfgaren
- IQfry - Frittieren
- IQgrill - Grillen

#### Sicherheitssysteme

- Überhitzungsschutz
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltfunktion

#### Rahmen

- Edelstahlrahmen seitlich mit Facettenglasschliff vorne

#### Technische Daten/Maße:

- Anschlusswert: **7,4 kW**
- Gerätemaß (B x T): **770 x 510 mm**
- Einbaumaß min. (H x B x T): **60 x 750 x 490 mm**



NEU

### IQ 641 AXC

Elektro-Induktions-Kochfeld

IQook



#### Ausstattung

- Slider-Touch Sensorbedienung
- Topferkennung
- 4 Kochzonen:
  - 2 Kochzonen Ø 180 mm / 1850/3000 W
  - 1 Kochzone Ø 210 mm / 2300/3700 W
  - 1 Kochzone Ø 145 mm / 1400/2200 W
- Power-Boost inkl. Ankochautomatik
- Timerfunktion
- Stop&Go-Funktion
- Warmhaltefunktion
- 2 Kochsensoren IQ Cook

#### 5 automatische IQ-Kochmodi

- IQboil - Kochen mit größerer Wassermenge
- IQpro - Kochen mit längerer Garzeit
- IQsteam - Dampfgaren
- IQfry - Frittieren
- IQgrill - Grillen

#### Sicherheitssysteme

- Überhitzungsschutz
- Kindersicherung
- Sicherheitsabschaltfunktion

#### Rahmen

- Edelstahlrahmen seitlich mit Facettenglasschliff vorne

#### Technische Daten/Maße:

- Anschlusswert: **7,4 kW**
- Gerätemaß (B x T): **600 x 510 mm**
- Einbaumaß min. (H x B x T): **60 x 560 x 490 mm**



**Vertrieb:**

Gorenje Vertriebs GmbH  
Garmischer Straße 4-6  
80339 MÜNCHEN  
Telefon: 01805 - 19 50 50\*  
<http://www.gorenje.de>

**Kundendienst:**

Profectis Technischer Kundendienst GmbH & Co. KG  
Wertachstr. 35  
90451 NÜRNBERG  
Reparaturannahme: 01805-60 60 30\*  
Ersatzteil-Hotline: 01805-13 60 30\*  
<http://www.profectis.de>

\* (0,14 €/Min. aus dem Festnetz dt. T-Com, aus den Mobilfunknetzen max. 0,42 €/Min.)

# IQcook



# INDUKTIONSKOCHFELD DER SPITZENKLASSE



reddot design award  
winner 2012

## BRANDNEU! DIE REVOLUTIONÄRE **IQ SENSOR** TECHNOLOGIE

Das leistungsstarke Induktions-Kochfeld **IQcook**: Kochen leicht gemacht auf revolutionäre Weise!

Die innovative Technologie der in die Kochzonen integrierten und am Kochgeschirr angebrachten IQ-Sensoren gewährleistet eine absolut sichere Bedienung des Kochfeldes bei voller Kontrolle. Anwenderfreundliche automatische Kochprogramme erleichtern zusätzlich die Zubereitung vieler Gerichte.

Doch das ist längst nicht alles! IQcook-Kochfelder basieren auf der Generation der enorm leistungsstarken XtremePower-Kochfelder. Diese Kochfelder bieten eine außerordentliche Kochleistung.

**Die zum Patent angemeldete IQ Sensor Technologie** ist optimal auf den Benutzer zugeschnitten. Ein technologisch perfekt ausgereiftes Induktionskochfeld!

# REVOLUTIONÄRE VOR



## KONTROLLE ÜBER DEN KOCHPROZESS

### DURCH IQ SENSOREN

Hochsensible, in das Kochfeld integrierte IQ Sensoren kontrollieren den Betrieb des Kochfeldes vollautomatisch. Der zusätzlich am Deckel Ihres Kochgeschirrs angebrachte IQ Sensor prüft den Kochfortschritt im Kochgeschirr und regelt automatisch die Temperatur und die Leistung des Kochfeldes durch Kommunikation mit dem in die Kochzone integrierten Sensor.

100% LECKER!

## ÜBERKOCHSCHUTZ

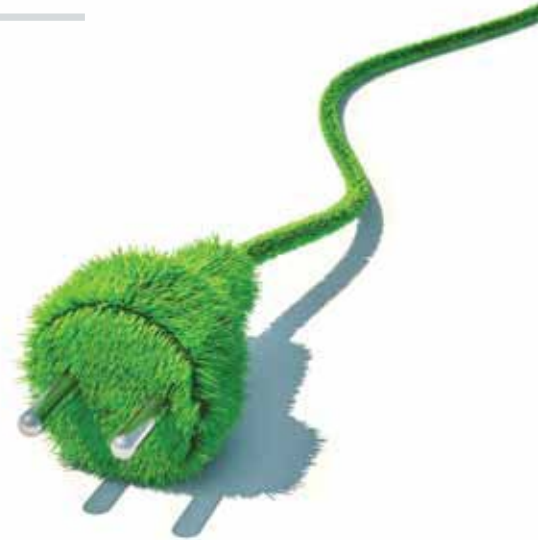
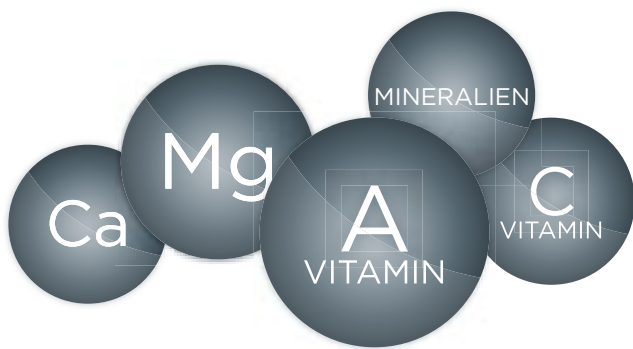
### UND GARANTIERT KEIN ANBRENNEN

Die patentierte **SmartSense** Sicherheitsfunktion verhindert das Anbrennen oder Überkochen von Gerichten. Durch Kommunikation mit den IQ Sensoren erkennt das Kochfeld, wenn Flüssigkeit verdunstet und schaltet sich dann automatisch ab.

Nie mehr übergekochte oder angebrannte Gerichte.

100% SICHER!

# TEILE



## AKTIVER ERHALT VON NÄHRSTOFFEN, VITAMINEN UND MINERALIEN

Eine revolutionäre Weiterentwicklung: Dampfaren mit dem Kochmodus **IQsteam** ermöglicht gesundes Garen, bei vollem Erhalt des natürlichen Geschmacks und der Frische der Nahrungsmittel. Das Gemüse verliert keine Nährstoffe und behält sein volles Aroma.

Ein Kilo Gemüse garen Sie mit nur 50 ml Wasser.

100 % GESCHMACK!

## BIS ZU 40% WENIGER ENERGIEVERBAUCH

### DURCH LEISTUNGS- OPTIMIERUNG

Das IQcook Kochfeld sorgt während des gesamten Garprozesses für die optimale Gartemperatur und senkt den Energieverbrauch deutlich.

SPAREN SIE BIS ZU 40%  
ENERGIE!



# IQ SENSOR TECHN

## IQ SENSOR TECHNOLOGIE **NEUE DIMENSIONEN** BEIM KOCHEN

Dank der innovativen IQ Sensor Technologie garantiert das **IQcook** Induktions-Kochfeld eine vollkommene sichere und kontrollierte Nutzung bei optimiertem Energieverbrauch.



# NOLOGGIE

## WIE FUNKTIONIERT DAS?

Das Kochfeld ist mit fünf voreingestellten Kochprogrammen ausgestattet. Nach Auswahl des gewünschten Kochmodus wird der zusätzliche IQ Sensor am Topfdeckel angebracht. Danach wird der am Topfdeckel angebrachte Sensor durch einfache Berührung aktiviert. Nach Aktivierung der IQ Sensoren erfolgt ein automatischer Abgleich der aktuellen Kochparameter. Der Kochprozess wird während der gesamten Kochdauer fortlaufend sensorisch überwacht und bedarfsgerecht angepasst. Die intelligente Technikausstattung ermöglicht einen automatischen Kochbetrieb und macht die direkte Überwachung des Kochvorgangs komplett überflüssig. Durch Anpassung der Kochtemperatur optimiert das IQcook-Kochfeld außerdem den Energieverbrauch. Somit lassen sich deutliche Energieeinsparungen von bis zu 40 % erzielen!

**IQ Sensoren** sind in jede Kochzone des Kochfeldes integriert, damit die außergewöhnlich intelligente IQcook-Funktion auf allen vier Kochzonen gleichzeitig angewendet werden kann! Wenn Sie beim Kochen versehentlich einen falschen Deckel auf den Topf setzen oder die falsche Kochzone aktivieren, erkennt die IQ Sensortechnologie diesen Fehler und zeigt Ihnen diesen durch ein akustisches Signal an. Der Kochvorgang wird ohne Unterbrechung fortgesetzt.

Die patentierte **SmartSense** Sicherheitsfunktion verhindert, dass Gerichte überkochen oder anbrennen. Wenn zuviel Flüssigkeit aus dem Topf verdampft, wird das Kochfeld automatisch abgeschaltet.

Das hochwertige IQcook Induktions-Kochfeld kann natürlich auch ganz konventionell wie jedes andere hochwertige Induktions-Kochfeld verwendet werden.



# VOREINGESTELTE KOCH



## VOREINGESTELLTE KOCHPROGRAMME

Fünf an den Benutzer angepasste, voreingestellte Kochprogramme stehen zur Verfügung. Drei voreingestellte Modi zum Kochen und zwei voreingestellte Modi zum Frittieren und Grillen ermöglichen die automatische Zubereitung einer Vielzahl an Gerichten. Bei der Nutzung des innovativen Kochmodus IQsteam Dampfzaren bleiben die Nährstoffe und Vitamine, die Frische und der natürliche Geschmack der Lebensmittel erhalten.

# LLTE

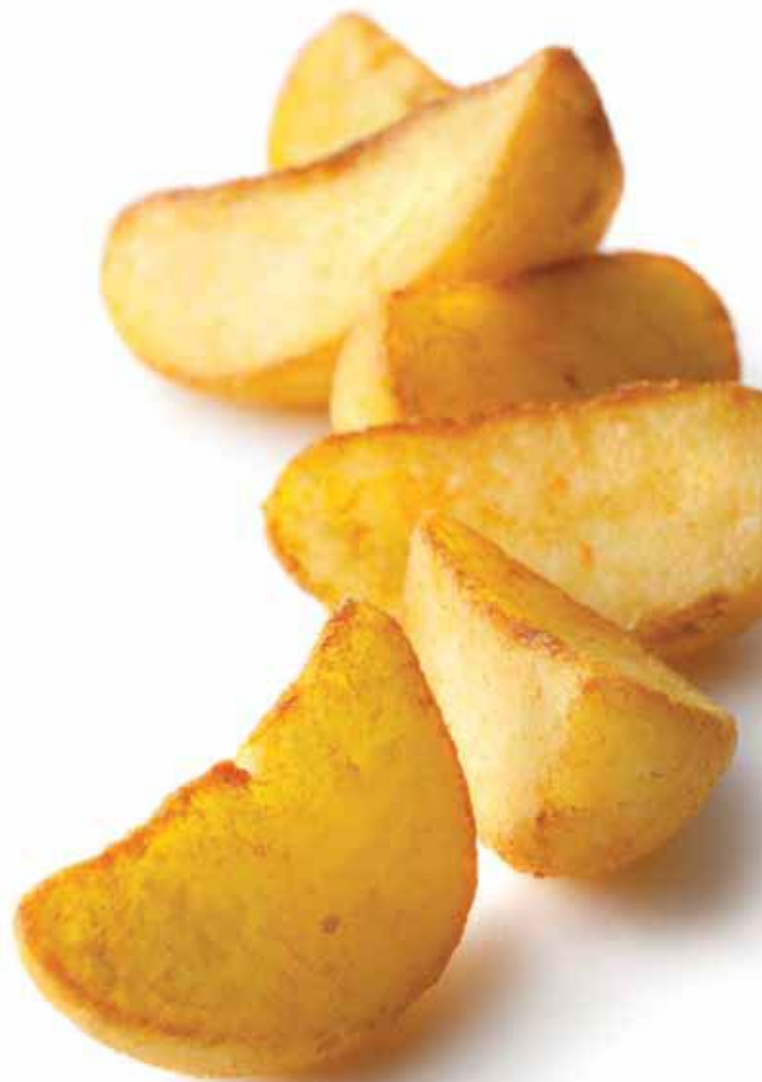
# PROGRAMME

DREI VOREINGESTELLTE  
**KOCHPROGRAMME**  
(DATENVERBINDUNG ZU  
IQCOOK SENSOREN AM  
TOPFDECKEL)

- **IQsteam:** Dampfgaren
- **IQboil:** Kochen mit größerer Wassermenge
- **IQpro:** Kochen mit längerer Garzeit

ZWEI VOREINGESTELLTE  
KOCHPROGRAMME ZUM  
**FRITTIEREN UND GRILLEN:**

- **IQfry:** Frittieren
- **IQgrill:** Grillen



# DAMPFGAR- TECHNOLOGIE



## DAMPFGAREN MIT IQsteam

Dampfgaren ist eine gesunde Art der Zubereitung von Speisen, bei der die Nährstoffe und Vitamine erhalten bleiben. Bei dieser Kocheinstellung wird nur wenig Wasser hinzugefügt. Die Gerichte verkochen nicht und behalten die natürliche Farbe und den Geschmack bei. Der voreingestellte Kochmodus kontrolliert die Dampfentwicklung im Topf und sorgt für das gleichmäßige Garen des Gerichts.



100 %  
AROMA



# LOGGIE

## OBST

Äpfel, Birnen,  
Pfirsiche,  
Pflaumen,  
Mischobst

## GEMÜSE

Kartoffeln,  
Brokkoli,  
Blumenkohl,  
Karotten, Erbsen,  
Mischgemüse,  
Auberginen,  
frischer Kohl,  
Sauerkraut,  
Grünkohl

## HÜLSEN- FRÜCHTE

Kichererbsen,  
grüne Linsen,  
grüne Bohnen

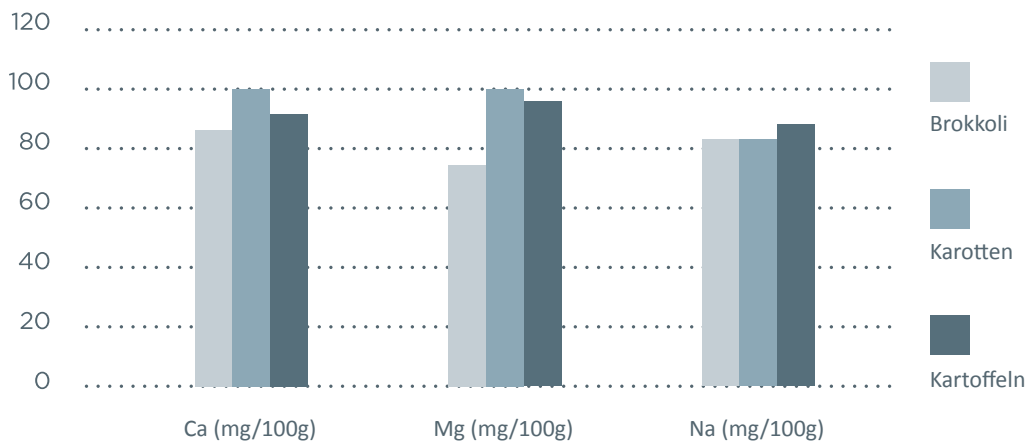
## FLEISCH- GERICHTE

Hähnchenbrust,  
Wurst, Rindfleisch

## MEERES- FRÜCHTE

Muscheln,  
Garnelen

## ERHALT VON VITAMINEN UND MINERALIEN IM KOCHMODUS **IQsteam**.



Bei der Zubereitung von Gemüse auf klassische Weise gehen 50% aller Vitamine und Mineralien verloren. Bei Verwendung des voreingestellten Kochmodus **IQsteam** bleiben nahezu alle Nährstoffe erhalten.



## 100 % SICHER!



### **IQboil: KOCHEN MIT GRÖßERER WASSERMENGE**

Diese Kocheinstellung ist für Gerichte geeignet, für die bei der Zubereitung eine größere Wassermenge erforderlich ist, wie zum Beispiel bei Suppen und Pasta. Der voreingestellte Kochmodus bringt den Topfinhalt zum Kochen und behält anschließend die Siedetemperatur durch Kommunikation mit den IQ Sensoren bei. Wählen Sie zwischen niedriger, mittlerer oder hoher Kochleistung.



## 100 % GESCHMACK!



### **IQpro: KOCHEN MIT LÄNGERER GARZEIT**

Diese Kocheinstellung ist für Gerichte gedacht, die eine längere Garzeit mit langsamem Aufkochen und leichtes Sieden erfordern, wie zum Beispiel, Milch, Reissoufflé, Pudding, Polenta oder Gulasch. Auch geeignet für das Aufwärmen fertiger oder vorgekochter Speisen.



100 %  
KNUSPRIG!



**IQfry: FRITTIEREN**

Voreinstellung für das sichere Kochen mit einer großen Menge an Öl. Geeignet für das Frittieren von Krapfen und der Zubereitung von Pommes Frites.

100 %  
LECKER!



**IQgrill: GRILLEN**

Die praktische Grilleinstellung ermöglicht die Auswahl dreier Garstufen (roh, medium, durchgebraten). Sie ist zum Grillen von Steaks, tiefgefrorenen Speisen, Kartoffeln, Fisch, Omelettes und Pfannkuchen geeignet, da die Lebensmittel gleichmäßig durchgegart und gegrillt werden und dadurch saftig bleiben.





# EINFACHE BEDIENUNG IN DREI SCHRITTEN

## EINFACHE BEDIENUNG IN DREI SCHRITTEN

1.

**SCHALTEN SIE  
DIE IQcook-KOCH-  
FUNKTION EIN**

Berühren Sie das Symbol der IQcook-Funktion, um den IQcook-Kochmodus zu aktivieren. Die Symbole der voreingestellten Kochprogramme leuchten am Kochfeld auf.

2.

**WÄHLEN SIE DEN  
GEWÜNSCHTEN KOCHMODUS  
AUS**

Das IQcook-Kochfeld verfügt über fünf voreingestellte Kochprogramme. Dargestellt werden sie durch verständliche und eindeutige Symbole, die eine einfache Wahl des gewünschten Kochmodus und die einfache Verwendung ermöglichen.

IQook 



# RITTEN



### 3.

#### AKTIVIEREN SIE DEN SENSOR AM KOCHTOPFDECKEL

Wenn Sie sich für das Kochprogramm IQsteam, IQboil oder IQpro entschieden haben, aktivieren Sie den am Deckel des Kochgeschirrs angebrachten Sensor durch einfache Berührung. Dadurch wird die Verbindung zwischen den IQ-Sensoren hergestellt. Die automatische Kochkontrolle und die SmartSense-Sicherheitsfunktion werden aktiviert.

### +

#### KOCH-/GARSTUFEN (NIEDRIG, MITTEL, HOCH)

Bei einigen voreingestellten Kochprogrammen können die Koch- bzw. Garstufe zusätzlich individuell geregelt werden. Wählen Sie zwischen niedriger, mittlerer und hoher Kochleistung oder stellen Sie Ihre Garstufe auf roh, medium oder durchgebraten ein. Das ermöglicht die einfache Zubereitung eines Steaks „auf englische Art“.



IQook



P

# IQcook

## INDUKTIONS-KOCHFELDER



### XtremePower: Zusätzliche Leistung

Die neue Generation der XtremePower Induktions-Kochfelder von Gorenje bietet eine unglaublich starke Ankochleistung! Nach Aktivierung der PowerBoost-Funktion sorgen Hochleistungsinduktionsspulen sowie zwei Kühlgebläse mit doppelter Leistung für eine zusätzliche Leistung des Kochfeldes. Durch intelligentes Umschalten zwischen den Kochzonen wird die Leistung auf die integrierten Induktoren verteilt, damit das gleichzeitige Kochen auf allen Kochzonen bei maximaler Leistung ermöglicht wird.

## XtremePower

### Schnell und wirtschaftlich

Benötigte Zeit, um 2 Liter Wasser von 15 °C auf 90 °C zu erhitzen (in Minuten)

XtremePower-Induktion mit PowerBoost-Funktion	4,2 min
XtremePower-Induktion ohne PowerBoost-Funktion	5,7 min
Induktion mit SuperBoost-Funktion	6,5 min
Induktion	7,1 min
Hi Light-Kochfeld	10 min



### PowerBoost

Schnellheizfunktion, die dem Induktions-Kochfeld zusätzliche Leistung bringt

### Punktuelle Wärmezufuhr

Bei der Induktionstechnologie wird nur die Stelle unter dem Boden des Kochgeschirrs leicht warm, da die Wärme direkt im Topfboden erzeugt wird und die Erwärmung durch die Hitze des Topfbodens abgegeben wird. Deshalb bleibt die Fläche des Kochfeldes, die keinen direkten Kontakt mit dem Kochgeschirr hat, kalt und kann problemlos berührt werden.



### SliderTouch Sensorbedienung

Die Einstellung der Kochzonen auf der mehrstufigen Skala ist denkbar einfach: Gleiten Sie einfach mit Ihrem Finger über die Steuerfläche oder wählen Sie die gewünschte Stufe direkt an. Dank der hohen Sensibilität und Ansprechempfindlichkeit der SliderTouch-Steuerfläche lässt sich das Kochfeld perfekt einstellen. Selbstverständlich verfügt das Kochfeld auch über eine Kindersicherungsfunktion, um zu verhindern, dass Kinder das Kochfeld unbeaufsichtigt verwenden.



### Einfache Steuerung durch SmartControl

Jede Kochzone verfügt über ein eigenes Modul und einen Touch-Control-Timer. Deshalb lässt sich die Garzeit für jede Kochzone separat einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab und es ertönt ein akustisches Signal. Die Leistungsregelung mit neun Heizstufen ermöglicht die exakte Einstellung der Kochparameter. Dank der modernen und leicht verständlichen grafischen Symbole hat man eine klare Übersicht über das Kochfeld.



### BoilControl: Verhindert das Überkochen

Die Funktion BoilControl erhöht automatisch nach Einstellung der maximalen Heizstufe die Heizleistung, um die Speisen so schnell wie möglich zu erwärmen. Nachdem das Kochfeld zu Beginn des Heizvorgangs mit maximaler Leistung läuft, reduziert es automatisch die Leistungszufuhr, sobald der zu Beginn eingestellte Wert erreicht wird. Die Kochzone arbeitet nun in der gewünschten Temperatur und verhindert so, dass die Speisen zu lange kochen oder überkochen.

**Vertrieb:**

Gorenje Vertriebs GmbH  
Garmischer Straße 4-6  
80339 MÜNCHEN  
Telefon: 01805 - 19 50 50\*  
<http://www.gorenje.de>

**Kundendienst:**

Profectis Technischer Kundendienst GmbH & Co. KG  
Wertachstr. 35  
90451 NÜRNBERG  
Reparaturannahme: 01805-60 60 30\*  
Ersatzteil-Hotline: 01805-13 60 30\*  
<http://www.profectis.de>

\* (0,14 €/Min. aus dem Festnetz dt. T-Com, aus den Mobilfunknetzen max. 0,42 €/Min.)