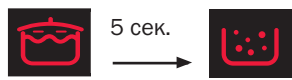


## МЕДЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



**1** Выберите индикатор Загорится индикатор .

Если не выбрать , через 5 секунд он погаснет.



## режим 1

**2** Когда вода закипит, загорится символ .

Подходит для блюд, которые требуют длительного приготовления при медленном нагреве и поддержании медленного кипения.



## режим 2

**3** Выберите индикатор . Он начнет мигать. Когда молоко нагреется, загорится символ .

## СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

(для программ, при которых необходимо использовать крышку)



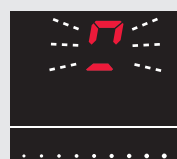
Вода/масло еще не закипела/нагрелось.



Вода/масло закипела/нагрелось. Положите продукты в посуду.



Снимите крышку (только при программе Приготовление с большим количеством воды — режим 2). Положите продукты в посуду и нажмите на сенсор плавного контроля в любой области.



Символ мигает, и раздается звуковой сигнал, если снять крышку. Накройте посуду! Нажмите на сенсор плавного контроля в любой области.



**SmartSense** - Функция следит за тем, чтобы блюдо не подгорело, если в посуде слишком мало жидкости.

## ТАЙМЕР

(в зависимости от модели)



Выберите конфорку, нажав на соответствующий сенсор.



Установите степень нагрева с помощью сенсора плавного контроля.



Нажмите на сенсор таймера/будильника. Символы CL поменяются на символы «0», начнет мигать таймера соответствующей конфорки.



Сенсором плавного контроля установите значение десятков минут от 1 до 9. Подтвердите ввод нажатием на сенсор таймера/будильника.



На дисплее времени высветится «X» (X показывает уже заданное значение десятков минут). Установите значение единиц минут от 1х до 9х. Значение сохранится, и начнется отсчет времени.



Таймер связан с работой конфорки. По истечении установленного времени таймера конфорка выключится.

## БУДИЛЬНИК



Будильник остается включенным, даже если варочную панель выключить.



Нажмите на сенсор таймера/будильника. Символы CL поменяются на символы «0».



Сенсором плавного контроля установите значение десятков минут от 1 до 9.



Подтвердите ввод нажатием на сенсор таймера/будильника.



На дисплее времени высветится «X» (X показывает уже заданное значение десятков минут). Установите значение единиц минут от 1х до 9х. Значение сохранится, и начнется отсчет времени.



Если далее не включить конфорки, варочная панель через несколько секунд выключится, но будильник продолжит отсчет времени.

## ОШИБКА



## Причина

Включилась функция защиты от выкипания BoilSense.

## Устранение

Снимите посуду с конфорки (выкипела жидкость).



Включилась функция защиты от выкипания BoilSense.

Дно посуды мокрое. Прострите дно посуды и снова начните приготовление.



(мигает)

Посуда не накрыта крышкой.

Накройте посуду крышкой.



(мигает)

Садится элемент питания в сенсоре IQcook или плохое соединение с панелью управления.

Снова нажмите на кнопку на сенсоре IQcook или снова начните программу. Замените элемент питания.

F1

Загрязнена или повреждена нижняя поверхность сенсора IQcook.

Очистите нижнюю поверхность сенсора IQcook. Если нижняя сторона повреждена, больше не используйте сенсор.

F2

Плохое соединение между сенсором IQcook и панелью управления.

Замените элемент питания в сенсоре IQcook.

F3

Садится элемент питания в сенсоре IQcook.

Замените элемент питания.

F4

Конфорка перегрелась.

Подождите, пока конфорка охладится.

Подробнее инструкцию по эксплуатации вы найдете в отдельной брошюре.

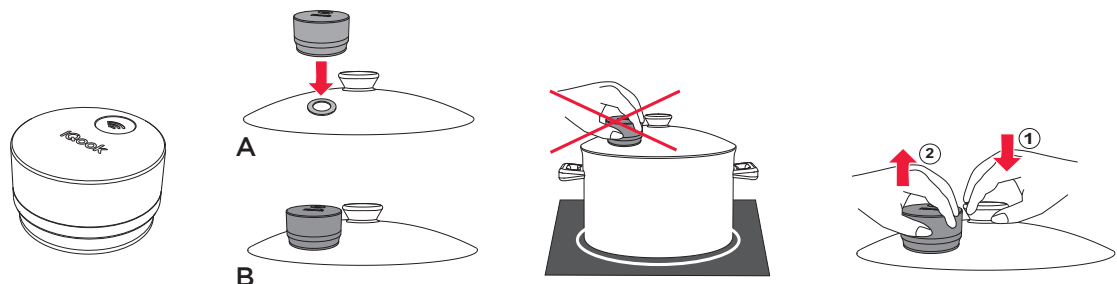
# IQcook

**КРАТКАЯ ИНСТРУКЦИЯ**  
Использование системы IQcook

RU

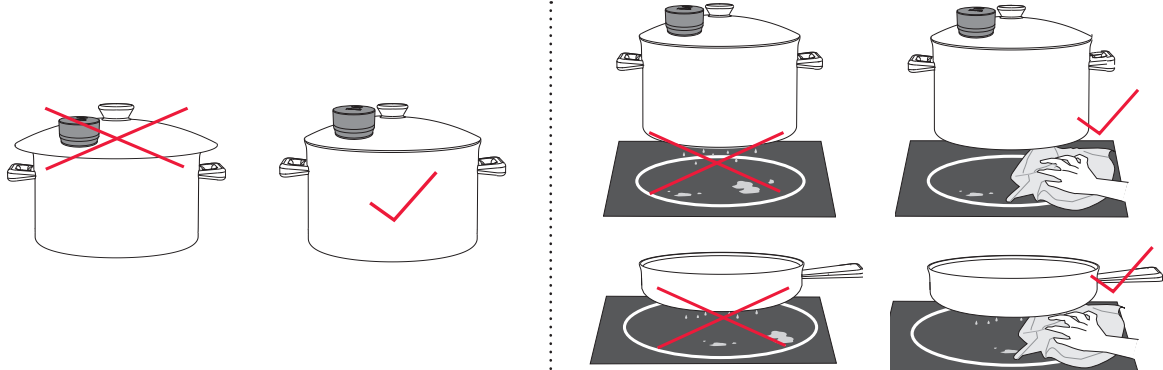
СЕНСОР IQcook

Крепление и снятие сенсора



- 1 Сенсор IQcook**  
Нижняя сторона сенсора должна быть всегда чистой.
- 2 Крепление сенсора**  
Поднесите сенсор к магнитному кольцу (уже приклеенному к крышке) и убедитесь, что кольцо село в гнездо на сенсоре.
- 3 Не поднимайте крышку**  
посуды за сенсор IQcook.
- 4 Снятие сенсора**  
Придерживая крышку снимите сенсор IQcook.

ПОСУДА



- 1 Крышка должна плотно закрывать**  
посуду. Используйте крышку, приобретенную в комплекте с посудой.
- 2 Перед началом приготовления**  
проверьте, чтобы варочная поверхность и дно посуды были чистыми и сухими.

УПРАВЛЕНИЕ IQCOOK



- ⚠ Для достижения оптимальных результатов включайте систему IQcook на остывшей конфорке (не горит индикатор остаточного тепла H).
- ⚠ Производить установку программы IQcook одновременно можно только на одной конфорке.

- 1 ПРОГРАММЫ IQCOOK**  
Выберите программу, нажав на сенсор плавного контроля под символом нужной программы или проведя по сенсору плавного контроля пальцем до нужной программы.
- 2 СТЕПЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
  - 🔥 низкая
  - 🔥 средняя
  - 🔥 интенсивная
- F ВКЛ./ВЫКЛ. СИСТЕМЫ IQCOOK**
  - 📶 Символ соединения сенсора на крышке посуды с панелью управления.

ОПИСАНИЕ ПРОГРАММ

- ⚠ Во время работы невозможно поменять одну программу IQcook на другую.
- ⚠ При ПРИГОТОВЛЕНИИ НА ПАРУ сначала налейте воду в посуду, а затем положите продукты.

<p><b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Контроль пара.</li> <li>Равномерное приготовление.</li> <li>Во время приготовления посуда должна быть накрыта крышкой.</li> </ul> <p><b>Приготовление блюд</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Продукт</th> <th>вес, кг</th> <th>вода, мл</th> <th>время, мин.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>яблоки</td><td>0,5</td><td>0,2</td><td>7-12</td></tr> <tr><td>картофель</td><td>0,5</td><td>0,6</td><td>23-30</td></tr> <tr><td>цветная капуста</td><td>0,5</td><td>0,4</td><td>17-25</td></tr> <tr><td>горох</td><td>0,3</td><td>0,2</td><td>25-30</td></tr> <tr><td>нут</td><td>0,25</td><td>1</td><td>25-30</td></tr> <tr><td>капуста</td><td>0,3</td><td>0,4</td><td>20-25</td></tr> <tr><td>сосиски</td><td>0,5</td><td>1</td><td>8-10</td></tr> <tr><td>брюссельская капуста</td><td>0,5</td><td>0,4</td><td>20-25</td></tr> <tr><td>моллюски</td><td>0,3</td><td>0,4</td><td>13-17</td></tr> <tr><td>говядина</td><td>0,3</td><td>1</td><td>50-60</td></tr> </tbody> </table>	Продукт	вес, кг	вода, мл	время, мин.	яблоки	0,5	0,2	7-12	картофель	0,5	0,6	23-30	цветная капуста	0,5	0,4	17-25	горох	0,3	0,2	25-30	нут	0,25	1	25-30	капуста	0,3	0,4	20-25	сосиски	0,5	1	8-10	брюссельская капуста	0,5	0,4	20-25	моллюски	0,3	0,4	13-17	говядина	0,3	1	50-60	<p><b>ПОШИРОВАНИЕ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление продуктов в жидкости: воде, молоке, вине.</li> <li>Для деликатных продуктов, которые при приготовлении быстро теряют форму.</li> <li>Рекомендуемая температура: 70-85 °C.</li> </ul> <p>Блюда: рыба, яйца, фрукты, птица.</p>	<p><b>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ режим 1</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Завершение приготовления блюд.</li> <li>Медленный нагрев и поддержание медленного кипения.</li> </ul> <p>Во время приготовления перемешайте блюдо несколько раз.</p> <p>Блюда: гуляш, густые супы, соусы, варка риса и т. п.</p>	<p><b>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ режим 2</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Кипячение молока.</li> </ul> <p>Во время приготовления перемешайте блюдо несколько раз.</p> <p>Блюда: густая рисовая каша, пудинг, кипячение молока и т. п.</p>
Продукт	вес, кг	вода, мл	время, мин.																																												
яблоки	0,5	0,2	7-12																																												
картофель	0,5	0,6	23-30																																												
цветная капуста	0,5	0,4	17-25																																												
горох	0,3	0,2	25-30																																												
нут	0,25	1	25-30																																												
капуста	0,3	0,4	20-25																																												
сосиски	0,5	1	8-10																																												
брюссельская капуста	0,5	0,4	20-25																																												
моллюски	0,3	0,4	13-17																																												
говядина	0,3	1	50-60																																												
<p><b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ С БОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ВОДЫ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Вода быстро нагревается до кипения и затем поддерживается кипение.</li> <li>Положите продукты в посуду в начале приготовления.</li> </ul> <p>Блюда: супы, овощи, картофель и т. п.</p>	<p><b>ГРИЛЬ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовление блюд с небольшим количеством масла, до 10 миллиметров.</li> </ul> <p>Температура</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>🔥 150-170 °C</li> <li>🔥 175-190 °C</li> <li>🔥 195-210 °C</li> </ul> <p>Блюда: мясо, блинчики, овощи и т. п.</p>	<p><b>ОТТАИВАНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Оттаивание продуктов и растапливание шоколада.</li> </ul>	<p><b>ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ПРИГОТОВЛЕННЫХ БЛЮД</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Поддержание температуры блюда при температуре прибл. 70 °C.</li> </ul>																																												

РАБОТА ПРОГРАММ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КРЫШКИ

- ⚠ Во время приготовления снимайте крышку только на короткое время (при программах с сенсором IQcook) и не накрывайте ей другую посуду.

- 1** Налейте в посуду воду, положите продукты и поставьте посуду на конфорку.
- 2** Накройте посуду крышкой с сенсором IQcook.
- 3a** Нажмите на сенсор вкл./выкл.. Раздастся короткий звуковой сигнал.
- 3b** Нажмите сенсор IQ. Выберите конфорку.
- 4** Выберите программу с помощью сенсора плавного контроля. Если в течение 5 секунд не менять настройки, индикаторы других программ погаснут. Также можно установить время приготовления (см. раздел «Программирование времени работы»).
- 5** Чтобы установилось соединение, нажмите на кнопку на сенсоре IQcook (на крышке). Загорится индикатор.