

sincor

SCO 5033 ELEKTRİKLI DÜDÜKLÜ TENCERE

KULLANMA KILAVUZU



TR

EN

HR

RU

PER

ES

UA

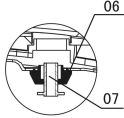
AR



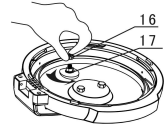
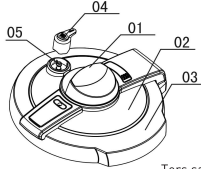
ÜRÜN TANITIMI • PARTS DESCRIPTION • KARAKTERISTIKE PROIZVODA • ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

ویژگی های محصول تولیدی

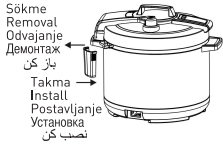
Samandıralı valfin yapısı
The structure of float valve
Struktura plutanog vijka
Устройство поплавкового клапана
ساختار شیر شناور



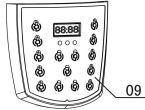
Tıkanma önleyici sistem
Anti-block Shield
Sustav zaštite od začepljenja
Система, противодействующая засорам
سیستم ضد گرفتگی



Yoğusma toplayıcı
Condensation Collector
Kondenzator
Поддон для конденсата
جمع تراکمی



Kontrol Panosu
Control Panel
Kontrolna ploča
Контрольная панель
صفحه کنترل

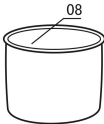


Ters saat yönünde çevirerek yukarı doğru sökünüz
Screw off upward counterclockwise
Okrenite u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu i skinite ka gore
Поверните против часовой стрелки и снимите вверх
بر خلاف عقربه ساعت بچرخانید و رو به بالا بازش کنید

Sökme
Disassembly
Odvajanje
Демонтаж
باز کن

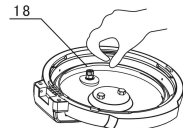
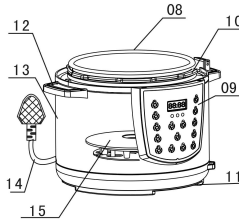


Takma
Install
Postavljanje
Установка
نصب کن



Saat yönünde çevirerek aşağı doğru vidalayınız
Screw up downward clockwise
Okrenite u smjeru kazaljke na satu i zavijte ka dolje
Поверните по часовой стрелке и завинтите вниз
مطابق عقربه ساعت بچرخانید و در پایین پیچ دهید

Takma
Assembly
Postavljanje
Установка
نصب کن



Sökmek için yukarı kaldırınız
Disassembly lift up
За odvajanje podignite ka gore
Для демонтажа поднимите вверх
برای باز کردن بالا ببرید



Takmak için aşağı bastırınız
Assembly press down
За postavljanje pritisnite ka dolje
Для установки опустите вниз
برای بستن به پایین فشار دهید



Ölçü kabı
Measuring Cup
Mjerna posuda
Мерная емкость
فنجان اندازه گیر



Ölçü kasığı
Meal Spoon
Mjerna žlica
Мерная ложка
قاشق اندازه گیر

Aksesuar, Accessory, Pribor,
Аксессуары, Прибор

TÜRKÇE / GİRİŞ

Değerli Müşterimiz,

Ürün seçiminde SİNBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

Uzun ve verimli bir kullanım için cihazı kullanmadan önce bu kılavuzu özellikle güvenlik talimatlarına dikkat ederek okumanızı ve devamlı suretle saklamanızı tavsiye ederiz.

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

SİNBO SCO 5033 ELEKTRİKLİ DÜDÜKLÜ TENCERE KULLANIM TALİMATI

Metnin içinde yer alan resimler yalnızca referans amaçlıdır, elinizdeki ürünün kendisi dikkate alınmalıdır.

Model: SCO 5033
Güç Kaynağı: 230V~50Hz
Güç: 900W
Hacim: 5L
İç haznenin çapı: 22cm
Çalışma basıncı: 0-70kPa
Sınır basıncı: 90kPa
Isıtma sıcaklığı: 60-80°C

DİKKAT!!

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanım ve ortam şartlarına göre değişebilir.

ÜRÜN TALİMATI

Artık yemeklerinizi daha iyi, daha hızlı ve daha sağlıklı bir şekilde pişireceksiniz. Elektrikli Düdükli Tencere buharı içine hapsederek yemeği daha yüksek sıcaklıkta ve daha hızlı pişirerek besin öğelerinin kaybolmamasını sağlar. Pişirme işleminde daha az su kullanılır ve yemeğin dokusu ve tadı çok daha etkileyici olur. Kolay kullanımlı ayar düğmelerine, geri sayımlı zamanlayıcıya ve tüm garnitürleriyle birlikte tencere rostosu yapabilecek büyüklükte bir pişirme haznesine sahiptir. Keyfini çıkarın!

Kendini kanıtlamış 10 güvenlik mekanizması ve patentli teknolojiler ile benzersiz bir güvenlik sistemine sahiptir. Bunlar arasında kapak kapama kilit pimi, elektronik basınç ve sıcaklık kontrolü, yemek yanma tespiti ve otomatik kapanma, aşırı basınç baskı plakası, sıcaklık ve elektriksel akım kısıtlama sigortası yer almaktadır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Cihazı ilk kez kullanmaya başlamadan önce tüm aksesuarları ambalajdan çıkarınız ve bu Kılavuzu dikkatli bir şekilde okuyunuz, kullanım talimatına ve yaralanma ya da hasar tehlikesini önlemeye yönelik uyarılara dikkat ediniz.

Children being supervised not to play with the appliance.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Cihazla oynamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

Bu ürün (çocuklar dahil) fiziksel hassasiyeti az, zihinsel olarak yetersiz, deneyimsiz ve yeterli bilgiye sahip olmadan yada kendilerinin güvenliğinden sorumlu olan kişiler tarafından bu ürünü kullanmak için gerekli talimatlar verilmemiş kişilerin kullanımına uygun değildir.

GÜVENLİK UYARILARI

• Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar

1. Akıllı düdüklü tencereyi kullanmaya başlamadan önce bu Kullanım Kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyunuz.
2. Cihazı dengeli olmayan yüzeyler üzerine yerleştirmeyiniz. Cihazı gazete kağıdı, strafor ya da cihazın altındaki havalandırma deliğinin kapanmasına neden olacak herhangi bir cisim üzerinde kullanılması kesinlikle yasaktır. Aksi takdirde akıllı düdüklü tencere aşırı ısınmaya maruz kalacaktır. Akıllı düdüklü tencereyi kullanmak için sağlam ve alev almayacak bir yüzey üzerine yerleştiriniz.
3. Cihazı su, yağ sıçrayabilecek ya da ateşe maruz kalabilecek bir yerde kullanmayınız. Cihazı doğrudan güneş ışığına maruz kalan bir yerde kullanmayınız.
4. Güç kablosunu kolaylıkla ayağınıza takılabilecek bir yere bırakmayınız.
5. Cihaz çocukların yakınında kullanılıyorken yetişkinler tarafından gözetim yapılmalıdır. Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
6. Akıllı düdüklü tencereyi, güç kablosunu ya da fişi suya ya da herhangi başka bir sıvıya sokmayınız.
7. Akıllı düdüklü tencereyi kurcalamayınız ya da akıllı düdüklü tencerede onaylanmayan yedek parçalar kullanmayınız, aksi takdirde elektrik şoku, yangın, yaralanma ya da maddi hasar gibi tehlikeler ortaya çıkabilir.
8. Cihazda yulaf ezmesi ya da diğer tahıl türlerini pişirmeyiniz. Bu tür gıdalar şişme, köpüklenme ve püskürme eğilimi göstererek tıkanma önleyici sistemin tıkanmasına yol açabilir.
9. İç haznenin içerisine koyduğunuz gıda ya da sıvıların azami seviye işaretini aşmamasına dikkat ediniz. Cihazın aşırı miktarda doldurulması basınç tahliye valflerinin tıkanmasına ve aşırı basınç oluşmasına neden olabilir.
10. Akıllı düdüklü tencere çalışırken cihazı hareket ettirmeyiniz ya da kapağını zorla açmaya kalkışmayınız. Kapağı döndürürken zorlanıyorsanız bu durum tencerenin içinde halen basınç bulunduğunu gösterir.
11. Haslanma tehlikesine maruz kalmamak için cihaz çalışırken ellerinizi ve yüzünüzü buhar çıkış valfine, şamandıralı valf ya da kapağın diğer metal parçalarına doğru tutmayınız.
12. Pişirme işlemi tamamlandıktan hemen sonra iç hazneyle ve kapakla temas etmeyiniz. İç hazne ve kapak uzun bir süre boyunca sıcak kalır.
13. Cihazın fişi takılı durumdayken hiçbir parçayı temizlemeyiniz ya da sökmeyiniz.
14. Düdüklü tencereyi tasarlanmamış kullanım amacı dışında kullanmayınız.
15. Bu akıllı düdüklü tencere yalnızca evde ve kapalı alanda kullanıma yöneliktir. Açık alanlarda kullanmayınız.
16. Akıllı düdüklü tencereyi yağda kızartma ya da basınçlı yağda kızartma yapma amacıyla kullanmayınız. Aksi takdirde yangın ve diğer ciddi zararlara neden olabilecek tehlikeli durumlar meydana gelebilir.
17. İç haznenin deforme olmasına neden olmamak için iç hazneyi kesinlikle başka bir cihaz üzerine yerleştirmeyiniz.
18. Pişirme sırasında akıllı düdüklü tencerenin başından ayrılmayınız.
19. Cihazı kullanmaya başlamadan önce basınç tahliye valfini tıkalı olmaması için kontrol ediniz.
20. En iyi sonuçları elde etmek için kuru malzemeleri akıllı düdüklü tencerede pişirmeye başlamadan önce ıslatınız.
21. Sıcak su ya da yiyeceklerle dolu akıllı düdüklü tencereyi tasırken çok dikkatli olunuz.

TALİMATI MUHAFAZA EDİNİZ

YALNIZCA EV İÇİ KULLANIMA YÖNELİKTİR

ÖZEL KABLO TAKIMI TALİMATI

Kablonun uzun olması dolanma ve takılma gibi nedenlerden doğabilecek riskleri önlemek için güç kablosu kısa tutulmuştur. Elektriksel değerleri cihazın elektriksel değerleriyle aynı olduğu takdirde ve tezgah ya da masa kenarından sarkması, çocuklar tarafından çekilmesi, kazayla takılma riskine izin verilmemesi şartıyla cihazla birlikte daha uzun kablolar ya da uzatma kabloları kullanılabilir.

UYARILAR

Cihazı her kullanmadan önce tıkanma önleyici sistemi, şamandıralı valfi ve basınç tahliye valfinin engellenmediğinden emin olunuz, iç haznenin ve ısıtma plakasının yüzeyini siliniz ve yabancı maddelerden arındırınız, basınç tahliye valfinin yönetim konumunda bulunduğundan emin olunuz.

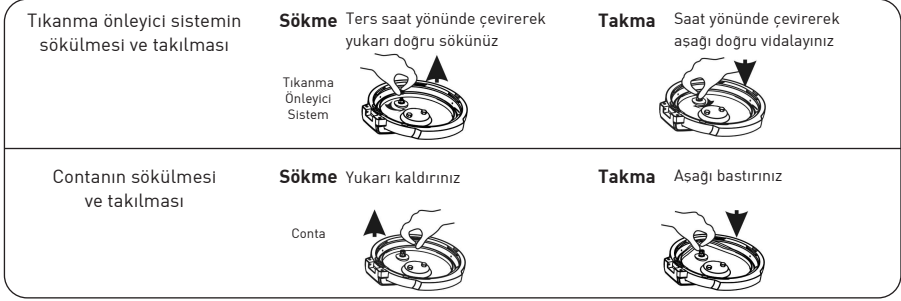
Pişirme işleminden sonra, tencerenin bir süre soğumasını bekleyiniz ve basınç tahliye valfini kullanarak basıncı azaltınız. Tencerenin kapağını açarken son derece dikkatli olunuz. Cihazın içerisinde kalan buhar ciddi yanıklara neden olabilir.

Kablonun ya da fişin hasar görmesi ya da akıllı düdüklü tencerenin arızalanması durumunda cihazı çalıştırmayı derhal durdurunuz; Sorun Gider ve Garanti Servis bölümlerini okuyunuz.

Fişi prize tam olarak takınız. Fişin prize tam olarak takılmaması durumunda elektrik şoku ve kısa devre tehlikesi meydana gelebilir. Fişi düzenli olarak temizleyiniz. Yangın riskine neden olmamak için fişteki kirlenme ya da ıslaklık mutlaka giderilmelidir. Cihaz kullanımda değilken fişi prizden çıkarınız.

Contalarda deformasyona neden olmamaya dikkat edilmelidir. Aksi takdirde cihaz düzgün bir şekilde çalışmaz.

TIKANMA ÖNLEYİCİ SİSTEM VE CONTANIN SÖKÜLMESİ/TAKILMASI



Her kullanımdan önce contanın ve tıkanma önleyici sistemin kapağa takıldığından emin olunuz. Kullanımdan sonra conta ve tıkanma önleyici sistemdeki yabancı maddeleri temizleyiniz.

Kokuları önlemek için cihazı temiz tutunuz.

Contayı kesinlikle güç uygulayarak kesmeyiniz, aksi takdirde conta deforme olarak basıncın dışarı sızmasına neden olabilir.

Hasarlı durumdaki contayı kullanmaya devam etmeyiniz, değiştirme işlemi için cihazı yetkili servis merkezine götürünüz.

ÜRÜNÜN TANITIMI

1. Kapak Tutacağı, 2. Kapak, 3. Üst Kapak, 4. Basınç Sınır Valfı, 5. Çelik Valf Göbeği, 6. Şamandıralı Valf, 7. Valf Şamandırası, 8. Çıkarılabilir Pişirme Haznesi, 9. Kontrol Panosu, 10. Sabit Hazne, 11. Taban Ünitesi, 12. Hazne Tutacağı, 13. Gövde, 14. Güç Kablosu, 15. Isıtma Plakası, 16. Tıkanma Önleyici Sistem, 17. Çelik Valf Göbeğinin Contası, 18. Kapağın Contası

EMNİYETLİ KAPAK AÇMA

1. Güç bağlantısını kesiniz ya da fişi çekiniz.
2. Basıncı tahliye ediniz

A: Hızlı açma (sıvı olmayan yiyecekler)

-Tahliye valfini tahliye konumuna getiriniz.

-Şamandıralı valf tam olarak aşağı inene kadar tencereyi daha hızlı soğutmak için kapağın üstüne ıslak havlu koyunuz.

B: Normal açma

3. Kapağı açınız

-Kapak tutacağına kavrayınız, kapağı kilit açma konumuna getirene kadar ters saat yönünde çeviriniz ve kapağı yukarı doğru kaldırarak açınız.

-Hazne içerisindeki basınç tamamen azalana kadar kapağı açmayınız.

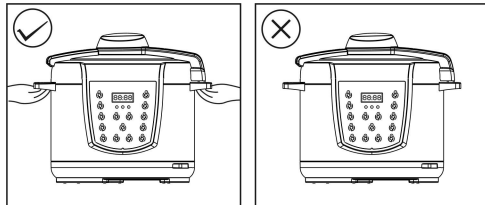
-Basınç Tahliye Valfi basınç tahliyesi yaparken valfi kesinlikle çekmeyiniz.

-Sıvı yemekler pişirirken (congee ve yapışkan sıvılar) pişirme işlemi bittikten hemen sonra basıncı tahliye etmek için kesinlikle Basınç Tahliye Valfini açmayınız, aksi takdirde sıcak yemeğin sıvısı Basınç Tahliye Valfinden sızarak yanıklara neden olabilir. Güç kaynağı bağlantısını kestiğinizden emin olunuz.

-Büyük miktarlarda yemek pişiriyorken pişirme işleminden hemen sonra basıncı tahliye etmeye kalkışmayınız. Basıncı tahliye etmeden önce yemeğin bir miktar soğumasını beklemeniz tavsiye edilir.

SORUN GİDERME

Gösterge Kodu	Nedenleri
E1	Basınç şalteri arızası
E2	Sensörde kısa devre
E4	Sensör devresi açık
E5	Asırı ısınma



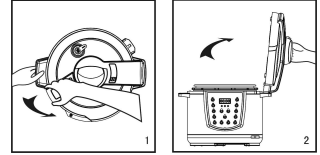
SORUN GİDERME

S/N	Sorun	Muhtemel Nedenler	Çözümler
1	Kapak kilitlemiyor	Kapak contası tam olarak takılmadı Şamandıra itme çubuğu nedeniyle takılmış	Kapak contasını yeniden takınız. Çubuğu elle itiniz
2	Hava tahliyesinden sonra kapak açılmıyor	Şamandıra hala yukarıda	Şamandırayı aşağıya bastırınız
3	Kapağın kenarından hava kaçıyor	Kapak contası takılı değil Kapak contasında yemek kalıntısı var Kapak contası aşınmış Kapak düzgün şekilde kilitlememiş	Kapak contasını takınız Kapak contasını temizleyiniz Kapak contasını değiştiriniz Kapağı tam olarak çeviriniz
4	Şamandıralı valfın hava kaçağı var	Şamandıralı valfın contasına yemek sıkışmış Şamandıralı valfın contası aşınmış	Contayı temizleyiniz Contayı değiştiriniz
5	Şamandıra yükselmiyor	Yeterli miktarda malzeme ve su konulmamış Kapağın kenarından ve basınç sınır valfinden hava kaçıyor	Doğru miktarda malzeme koymak için tarifi kontrol ediniz Müşteri Servis Merkezi ile bağlantıya geçiniz

CIHAZIN KULLANIMI

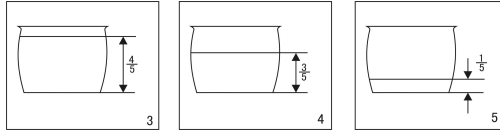
• Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketicici, yetkili servis) ilişkin bilgiler

1. Kapağı açınız: Kapak tutacağına bastırınız ve kapağı sınır noktaya kadar ters saat yönünde çevirerek açınız ve yukarı kaldırınız. (Bkz. Sekil 1 ve 2)

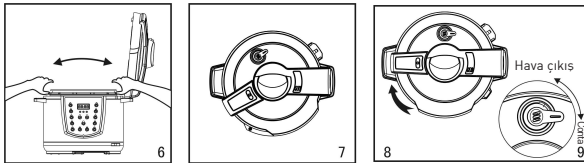


2. Çıkarılabilir pişirme haznesini çıkarınız ve içine malzemelerle suyu koyunuz.

Tencerenin doluluk oranı 4/5'ten daha fazla ya da 1/5'ten daha az olmamalıdır. Bu seviye tencerenin içinde "FULL (TAM)" ibaresiyle gösterilen üst çizgiyle belirtilmektedir. Pişirme sırasında şişen pirinç ve sebze gibi malzemeler pişirirken tencereyi 3/5 seviyesinden daha fazla doldurmayınız. (Bkz. resim 3, 4 ve 5)

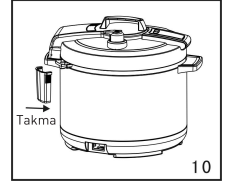


3. Pişirme haznesini sabit haznenin içine koymadan önce çıkarılabilir pişirme haznesinin ısıtma plakasının kuru olduğundan emin olunuz. Sabit hazne içerisine ya da ısıtma plakası üzerine herhangi bir şey koymayınız. Pişirme haznesini ısıtma plakasıyla tam olarak temas edecek şekilde hafifçe döndürünüz. (Bkz. şekil 6)



CİHAZIN KULLANIMI

4. Kapağı kapatınız: Silikon Contanın kapak içerisine düzgün olarak oturduğundan emin olunuz. (Bkz. şekil 7, 8). Kapak tutacağı tutunuz ve kapağı tencerenin üstüne yerleştiriniz; kapak, hazne sapı üzerindeki "BU KONUMA KİLİTLEYİNİZ" işaretleriyle aynı hizaya gelene kadar kapağı saat yönüne doğru yaklaşık 30 derece çeviriniz.
5. Yoğusma toplayıcısını takınız. (Bkz. Resim 10)
6. Basınç valfını konuma getiriniz; "Mühürleme" konumuna getiriniz ve flatörün ısınmadan önce aşağı doğru konumda olduğundan emin olunuz (Bakınız resim 9)
7. Güce bağlayınız, LED Ekranında "----" gösterilecektir ve hazırda bekleme konumuna geçecektir.
8. Yiyeceğe göre karşılık gelen butonu seçiniz ve ilgili gösterge yanacaktır.



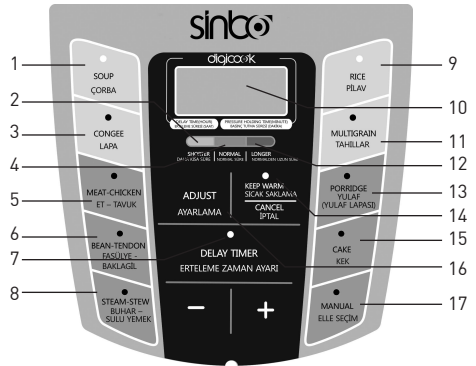
DÜDÜKLÜ TENCERE AYARI

Pişirme Programı İşlevleri

SINBO akıllı tencere büyük ve kullanıcı dostu bir kontrol panosu kullanmaktadır. Cihazın belleğindeki kullanışlı program işlevleri en sevdiğiniz yemekleri tek bir program işlev tuşuna basarak pişirebilmenizi sağlar. SCO 5033 9 adet programa sahiptir:

Çorba, Lapa, Tavuk/Et, Fasulye/Tendon, Pılav, Tahıllar, Lapa, Kek, Buharlı Pişirme.

1. Çorba tuşu
2. Kısa
3. Lapa tuşu
4. Normal
5. Tavuk/Et tuşu
6. Fasulye/Tendon Tuşu
7. Zamanlayıcı tuşu
8. Buharlı pişirme tuşu
9. Pılav tuşu
10. Ekran
11. Tahıllar
12. Uzun
13. Yulaf/Yulaf Lapası tuşu
14. Sıcak Tutma/lptal
15. Kek tuşu
16. Ayar tuşu
17. Manüel tuşu



Genel pişirme programı aşağıdaki prosedüre göre çalışır:

1. Kullanım Talimatındaki adımları izleyiniz.
2. Güç kablosunu bağlayınız. Güvenliğin sağlanması için ilk olarak güç kablosunu tencereye bağlamanız ve daha sonra fişi prize takmanız tavsiye edilir.
3. Bir pişirme programı işlev tuşu seçiniz. Bir işlev tuşuna basıldığı zaman ilgili işlevin göstergesinde basınç tutma süresi gösterilir. (ör: pılav işlevinde 00:12 gösterilir)

Pişirme ve soğuma süresi farklı program seçimlerine bağlı olarak değişiklik gösterir. Pişirme süresi yiyecek miktarına, sıvıya ve pirincin dokusuna bağlı olarak değişiklik gösterir. Aşağıda yer alan pişirme süresi tablosu yalnızca referans amaçlıdır.

(ör: malzeme miktarı + su iç haznenin içindeki ölçü 1/5 ila 4/5 seviyeleri arasındadır):

Pişirme süresi= Isıtma süresi + basınç tutma süresi

İşlev Tuşu		Pılav	Tahıllar	Lapa	Kek	Buharlı Pişirme	Fasulye/Tendon	Tavuk/Et	Lapa	Çorba	Manuel
Basınç Tutma Süresi (dk.)	Kısa	8	12	3	25	18	25	13	10	15	1
	Normal	12	20	5	30	35	40	22	20	30	10
	Uzun	16	28	10	36	50	60	30	30	45	99'a kadar

CİHAZIN KULLANIMI

4. Bir işlev seçildikten 5 saniye sonra pişirme işlemi başlar. Bir program işlev tuşuna basıldıktan 5 saniye sonra dahi başka işlev tuşları seçebilir ve süre ayarlaması yapabilirsiniz. Nihai seçiminizi yaptıktan 5 saniye sonra tencere çalışmaya başlayacaktır. Ayarlama işlemi isteğe bağlı bir adımdır.

Varsayılan süre "Normal" olmaktadır; "Ayar" tuşuna sürekli olarak basarak "Normal", "Kısa" "Uzun" modları arasında seçim yapabilirsiniz.

Çalışma sırasında yürürlükte olan mevcut pişirme programını iptal edebilir ve "Sıcak tutma/lptal" tuşuna basarak bekleme moduna geri dönebilirsiniz.

5 saniye içerisinde pişirme işleminin başladığını gösteren uzun bir "bip" sesi işitilecektir. Dairesel LED ekranda ön ısıtma işleminin yürürlükte olduğu görüntülenir.

Tencere içindeki basınç artmaya başladıktan basınç kilit pimi valfı yukarı çıkmaya başlar.

Tencere içerisindeki basınç istenen seviyeye ulaştığında dairese LED ekran pişirme süresini görüntüleme moduna geçer. Pişirme süresi için geri sayım başlar ve kalan süre dakikalar halinde gösterilir.

İpucu:

Pişirme işlemi yürürlükteyken mevcut pişirme programını iptal edebilir ve "Sıcak tutma/lptal" tuşuna basarak bekleme moduna geri dönebilirsiniz.

Çalışma sırasında hazneden yüksek olmayan bir 'klik' sesi gelebilir. Bu, cihazın normal çalışması sırasında güç döngüsünü kontrolü yaptığı zaman çıkan bir sestir.

Az miktarda yemek pişirildiği zaman kapak açıldığında iç hazne kapağa basınç nedeniyle yapışmış gibi görünebilir. Bu durumda kapağı hafifçe sallayınız ve iç hazne yerine geri düştükten sonra kapağı çıkarınız.

5. Pişirme işlemi sonrasında tencere otomatik olarak sıcak tutma işlevini başlatır.

İlgili işlev göstergesi söner. Tencere 'bip' sesiyle uyarı verir.

Tencerenin sıcak tutma işlevini gerçekleştirdiğini göstermek üzere "Sıcak Tutma" göstergesi yanar. Pişirme sonucunun olumsuz şekilde etkilenmemesi için pismiş pilavın uzun süre boyunca "Sıcak Tutma" modunda bırakılmaması tavsiye edilir..

PIŞİRME SÜRESİ AYARI

1. Kullanım Talimatındaki adımları izleyiniz.

2. İlgili pişirme programı tuşuna basınız. Program seçimi yapmak için Pişirme Programı İşlevleri bölümüne bakınız.

3. Adjust" [Ayarlama] tuşuna basarak pişirmeyi ayarlayınız, eğer "Adjust" tuşuna sürekli basılırsa LED ekran paneli devir halinde "shorter", "Normal", "Longer" (daha kısa, normal, daha uzun) gösterecektir. "shorter", "Normal", "Longer"dan biri seçildiğinde, karşılık gelen pişirme süresi LED ekran panelinde görünecektir. Tüm pişirme programlarının "Adjust" fonksiyonu bulunmaktadır. Farklı pişirme programları için Adjust pişirme süresi farklıdır.

4. Pişirme işlemi sonrasında tencere otomatik olarak sıcak tutma moduna girer. "Sıcak Tutma" göstergesi yanar ve tencere sıcak tutma moduna girer .

ÖN AYARLI ZAMANLAYICI İŞLEVİ

Sinbo akıllı düdüklü tencere 24 saate kadar ertelemeli zamanlayıcı işlevine sahiptir.

İpuçları:

-Zamanlayıcının 12 saatten daha kısa bir süreye ayarlanması tavsiye edilir.

-Zamanlayıcı erteleme süresinin uzun olması ve oda sıcaklığının yüksek olması durumunda kolay bayatlayabilir malzemeler oda sıcaklığında uzun süre kaldıkları için tazeliklerini yitirebilirler.

-Pilav, uzun süre suda kaldığında aşırı oranda yumuşayabilir. Ayrıca pilavın dibinin tutması da neden olabilir.

ZAMANLAYICI ERTELEME İŞLEVİ

1. SINBO tencere Zamanlayıcı erteleme ve Pişirme Programları

- İşletim Talimatında listesi verilen adımları takip ediniz.

- Program seçiminden sonra 5 saniye içinde Gecikme bitiş süresini ayarlamak için "Delay Timer" ve "+" veya "-" tuşuna basınız. "Delay Timer" (Gecikme Sayacı) tuşuna basınız, ekranda 2 saat (2:00) olarak fabrika ayarı Bitiş süresi görünecektir. Yeşil ışık yanıp sönmeye başlayacaktır.

"Delay Timer" fonksiyonunun iki seçeneği vardır:

İlk olarak "Delay Time" basınız, ekranda 2:00 görünecektir, 2 basamağı yanıp sönecektir, "+" veya "-" tuşuna basarak süre 0 ile 24 saat arasında 1 saat artış veya azalma gösterecektir.

Aynı zamanda ikinci olarak "Delay Timer" basınız, 2:00 üzerindeki 00 basamakları yanıp sönecektir. "+" veya "-" tuşuna basarak 0 ile 59 dakika arasında 1 dakika süre artışı veya azalma görünecektir.

"Delay Timer" tuşuna dairese basarak ihtiyacınız olan saatleri veya dakikaları seçiniz.

CİHAZIN KULLANIMI

Amaçladığınız süre görüntülenene kadar "+" veya "-" tuşuna basmayı tekrarlayınız.

Gecikme Sayacını 0 ile 24 saat arasında seçebilirsiniz. Sayacın artışı 24:00'e gelince duracaktır.

Gecikme Sayacı ayarı sabit olarak 5 saniye sonar ekranda görünecektir. "Delay Timer" ışığı sabit olacak ve ekranda Gecikme Sayacı geri sayımı görüntülenecektir.

2. Yiyecek gecikme sayacı 0'a doğru geri saymaya başladığında pişirilmelidir. Fırın, pişirme işleminden sonra otomatik olarak Sıcak Tutma fonksiyonuna geçecektir. Uzun süreli sıcak tutma işlemi tavsiye edilmez.

-Pişirme Bitiş Süresi çeşitli nedenlerden dolayı tam ayarlandığı gibi olmayabilir. Pişirme işlemi ayarlanan süreden önce tamamlandığı takdirde tencere "sıcak tutma" moduna girer.

UYARI: Et, kanatlı hayvanlar, balık, peynir ve diğer süt ürünleri gibi kolay bayatlayan malzemeler normal oda sıcaklığında 2 saat 32°C seviyesinin üstündeki oda sıcaklıklarında 2 saatten daha uzun bir süre bekletilmemelidir.

MANUEL PİŞİRME SÜRESİ AYARI

Pişirme süresi, tencerenin yemeği iç basınç istenen seviyeye ulaştıktan sonra pişirdiği süredir. "Manüel" tuşu, pişirme süresini hazne içerisindeki malzeme ve sıvı miktarına bağlı olarak özelleştirebilmenizi sağlar. Pişirme süresi ayrıca yemekte tercih ettiğiniz doku ve yumuşaklığa bağlı olarak da ayarlanabilir. Genellikle, hazneye daha fazla malzeme ve sıvı konulduğunda pişirme işleminin tam olarak gerçekleştirilmesi için daha fazla süreye ihtiyaç duyulur.

1. Kullanım Talimatındaki adımları izleyiniz.

2. Pişirme süresini ayarlamak için tuşa basınız.

"+" ya da "-" tuşuna her basıldığında pişirme süresi 1'er dakika arttırılır ya da azaltılır.

Süre, dakika olarak istenilen değere ulaşana kadar "+" ya da "-" tuşuna basmaya devam ediniz. Azami pişirme süresi 99 dakikadır.

-Zamanlayıcı erteleme işlevini kullanmak gerekiyorsa tuşa basıldıktan sonra 5 saniye içerisinde "Zamanlayıcı erteleme" tuşuna basarak zamanlayıcı erteleme değerini ayarlayınız. Zamanlayıcı Erteleme işlevi ya da zamanlayıcı erteleme ayarı bölümüne bakınız.

-Zamanlayıcı ertelemesini ayarladıktan sonra yeşil gösterge ışığı 5 saniye boyunca yanıp sönecektir.

- "Zamanlayıcı" gösterge ışığı sürekli olarak yandığında zamanlayıcı ertelemesi geri sayım yapmaya başlar.

3. Pişirme tamamlandı

Pişirme işlemi tamamlandığında bir "bip" sesi işitilir. Kırmızı "Manüel" gösterge ışığı söner ve "Sıcak Tutma" tuşunun üstündeki sarı gösterge ışığı yanar.

Tencere otomatik olarak sıcak tutma moduna geçer. Sıcak tutma işlemine ihtiyaç duyulmuyorsa "Sıcak Tutma/İptal" tuşuna basarak sıcak tutma işlevini iptal ediniz. Kapağı Emniyetli Kapak Açma yöntemini uygulayarak açınız.

SICAK TUTMA İŞLEVİ

Pişirme işleminden sonra seçili işlev göstergesi ışığı (kırmızı) söner. Tencere aynı zamanda 'bip' sesiyle uyarı verir. Sarı "Sıcak Tutma" gösterge ışığı yanarak tencerenin "Sıcak Tutma" moduna girdiğini gösterir. Bekleme modundayken sıcak tutma işlevine "Sıcak Tutma/İptal" tuşuna basılarak girilebilir.

"Sıcak Tutma" modu sıcaklığı 60-80°C'dir (140-176°F);

Yemeğin dokusunu ve lezzetini olumsuz bir şekilde etkileyebileceği için sıcak tutma işlevinin süresinin uzun tutulması tavsiye edilmez.

DİKKAT:

Basınç tahliye valfını tutmayınız. Dışarı sıcak buhar/sıvı çıkışı olabilir.

Ellerinizi ve yüzünüzü buhar deliklerinden uzak tutunuz ve iç hazneyi çıkarırken ya da herhangi bir sıcak parçayla temas ederken fırın eldiveni kullanınız ve kapağı kesinlikle zorlayarak açmaya kalkışmayınız. Kapak ancak basınç tahliye edildikten sonra açılacaktır. Buhar nedeniyle yanma tehlikesine maruz kalmamak için kapağı kendinizden uzağa doğru aralayarak açınız.

TAŞIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasını sağlayınız,
- Sıkışmamasını, ezilmemesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI



Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!

Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan

■ elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün.

Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız. Bulduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

TEMİZLİK VE BAKIM

• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler

1. Temizlemeden önce fişi prizden çıkarınız.

2. Cihazın dış gövdesini kağıt havlu ya da mikrofiber temizlik bezi gibi yumuşak bir bezle silerek temizleyiniz.

Cihazın dış ana gövdesini suya sokmayınız ya da üstüne su dökmeyiniz.

3. Yoğuşma toplayıcısını çıkarıp temizledikten sonra yeniden yerine takınız. Merkez çemberi ıslak bir havlu yardımıyla temizleyiniz.

4. Kapağın altını, kapak contasını, basınç sınır valfini, tıkanma önleyici sistemi, hava tahliye valfini ve şamandıralı valfi suyla durulayınız. İyiye kurulayınız.

5. Tencereyi bir sünger ya da metal olmayan yumuşak bir fırça yardımıyla elde silerek temizleyiniz.

İç kaplamanın zarar görmemesine dikkat ediniz.

Ürünün kullanım güvenliğini sağlamak için düzenli bakım işlemi yapılması gerekmektedir.

Aşağıdaki durumlarda, belirtilen eylemleri gerçekleştiriniz

Çözümler

-Güç kablosu ve fiş esneme, deformasyon, renk bozulması, hasara vb. maruz kalmış.

-Güç kablosunun ya da fişin bir kısmı normalden daha fazla ısınıyor.

-Elektrikli düdüklü tencere anormal şekilde ısınıyor ve yanık kokusu yayıyor.

-Cihaza güç verildiğinde olağandışı sesler ya da titreşimler meydana geliyor.

-Bir an önce ürünü kullanmayı bırakıp en yakın yetkili servis merkezine ulaştırınız.

-Fişte ya da prizde tozlanma ya da kirlenme var

-Tozu ya da kiri kuru bir fırça yardımıyla gideriniz.

BAKIM

• Periyodik Bakım Gerektirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerektiğine İlişkin Bilgiler

Cihaz periyodik bakım gerektirmez.

Her kullanımdan sonra temizliğinin yapılmasında fayda vardır.

ENGLISH

SINBO SCO 5033 INTELLIGENT PRESSURE COOKER INSTRUCTION MANUAL

Pictures in the text are for reference only, and an actual object shall be based on.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Before using this intelligent pressure cooker, please read this User's Manual carefully.
2. DO NOT place the unit on an unstable location. It is strictly prohibited to use it on a newspaper, foam or other object that may easily block the vent hole at the bottom. The intelligent pressure cooker will overheat. Place the intelligent pressure cooker on a solid and non-flammable surface in operation.
3. DO NOT use it in a place which is near water, oil splash, or fire. Avoid using it in a place exposed directly to sunshine.
4. DO NOT hang the power cord on a location which may easily tripped over.
5. Close adult supervision must be provided when this appliance is used near children. The unit is not intended for use by children.
6. DO NOT immerse the intelligent pressure cooker, power cord or plug in water or other liquid.
7. DO NOT temper the intelligent pressure cooker or use unauthorized replacement parts for the intelligent pressure cooker, as this may cause electric shock, fire, personal injury, and/or property damage.
8. DO NOT cook foods such as oatmeal or other cereals in the unit. These foods tend to foam, froth and sputter and may clog the anti-block shield.
9. DO NOT fill more than the MAX level inside the inner pot with food or liquid. Overfilling may cause a risk of clogging the pressure release valves and developing excess pressure.
10. DO NOT move intelligent pressure cooker or force to open the cover when the unit is in operation. If the cover is difficult to rotate, this indicates that the cooker is still pressurized.
11. DO NOT place your hands or face over the exhaust valve, the float valve or the metal parts of the cover to avoid scalding when the unit is in operation.
12. DO NOT touch the inner pot and cover right after cooking. The inner pot and cover remain hot for a long period of time.
13. DO NOT clean or removing parts while power cord is plugged in.
14. DO NOT use the pressure cooker for other than intended use.
15. This intelligent pressure cooker is for indoor household use only. DO NOT use it outdoors.
16. DO NOT use the intelligent pressure cooker to deep fry or pressure fry. It is dangerous and may cause fire or other serious damage.
17. DO NOT place the inner pot on other appliance for heating to avoid deformation.
18. DO NOT let the intelligent pressure cooker unattended while cooking.
19. Always check the pressure release valves clogging before use.
20. For best results, soak the dry foods before cooking them in the intelligent pressure cooker.
21. Extreme caution must be used when moving a intelligent pressure cooker containing hot liquids or foods.

Please Save These Instructions for Reference.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short cord is provided to reduce the hazard resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer cords and extension cords are available and may be used if the marked electrical rating of the longer cord is at least as great as the electrical rating of the appliance, and if care is taken to arrange the longer cord so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

PRECAUTIONS

Before use each time, be sure to check the anti-block shield, float valve and pressure release valve for obstruction, wipe the surface of the inner pot and the heating plate to confirm they are free of any foreign object, make sure the pressure release valve is in sealing location.

After cooking, wait until the cooker cools down for a while and release the pressure using pressure release valve. Use extreme caution when opening the Cover. Serious burns can result from steam inside the unit.

If a part such as wire or plug is damaged or the intelligent pressure cooker malfunctions, stop the operation immediately and consult the Troubleshooting and Warrantee Service sections.

Insert the plug into socket firmly. Incomplete insertion may cause electric shock, short circuit. Regular cleaning of plug. Any dirt or water attached to the insert shall be removed

PRECAUTIONS

as it may cause fire. When not in use, unplug the cord from the power outlet. Care must be taken on the seals to avoid deformation. Fail to do so may prevent the product from working properly.

PRODUCT SPECIFICATIONS

Model: SCO 5033
Power Supply: 230V~50Hz
Power: 900W
Volume: 5L
Caliber of inner pot: 22cm
Working pressure: 0-70kPa
Limit pressure: 90kPa
Warm temperature: 60-80°C

PRODUCT INSTRUCTIONS

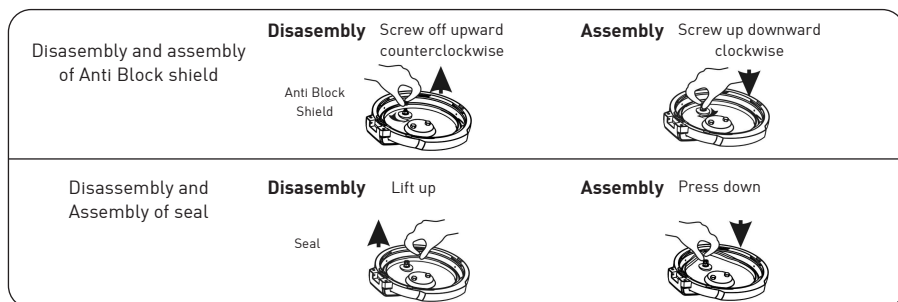
You're about to experience a better, faster, and healthier way of cooking. Our Electric Pressure Cooker seals in steam to cook hotter and faster, and it seals in nutrients as well. Cook in less water and experience textures and tastes that are simply sensational. Features easy touch-button settings, a countdown timer, and a cooking pot big enough for a pot roast with all the fixings. Enjoy!

We assure unprecedented safety with 10 proven safety mechanisms and patented technologies. The range from lid close lock pin, electronic pressure and temperature control, dry burn detection and automatic shutoff, over-pressure crush plate, to temperature and electrical current limiting fuse.

BEFORE FIRST USE

Before first use, please take out all accessories from the package and read this Manual carefully, pay particular attention to operational instructions and cautions to avoid any injury or property damage.

DISASSEMBLY/ASSEMBLY OF ANTI BLOCK SHIELD AND SEAL



Prior to each use, inspect to make sure the seal and anti-block shield are mounted in the lid.

After use, remove any foreign object from the seal and anti-block shield.

Keep clean to avoid odor.

Never pull the seal by force, as pull deformation may affect sealing and pressure effect.

A damaged seal should not be used, and unit shall be sent to the service center for replacement.

PARTS DESCRIPTION

1. Lid Handle, 2. Lid, 3. Top Cover, 4. Pressure Limit Valve, 5. Steel Valve Core, 6. Float Valve, 7. Floating Valve, 8. Removable Cooking Pot, 9. Control Panel, 10. Stationary Pot, 11. Base, 12. Pot Handle, 13. Housing, 14. Power Cable, 15. Heating Plate, 16. Anti Block Shield, 17. Sealing Ring of Steel Valve Core, 18. Sealing Ring of Lid

Safe Lid Opening

1. Disconnects the power or the power plug.
2. Releasing pressure

SAFE LID OPENING

A: Quick opening (for non-fluid food)

- Slide the exhaust valve to the Release position.
- Put a wet towel on the lid to cool faster until the float valve falls fully.

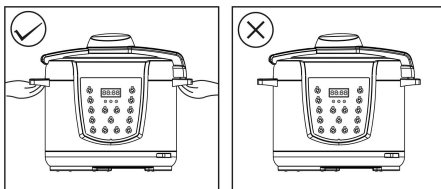
B: Normal opening

3. Open the lid

- Hold the lid handle, turn the lid anti-clockwise till the unlock position and lift the lid up to open.
- Do not open the lid until pressure inside the pot is completely released.
- Never pull out the Pressure Release Valve when it is releasing pressure.
- For fluid foods(congee and sticky liquid, do not slide the Pressure Release Valve for releasing pressure when cooking is just finished, otherwise the hot food fluid may spill from the Pressure Release Valve and cause bodily burn. Be sure to disconnect the power supply.
- When Large quantity of food is cooked, do not try to release the pressure immediately after cooking. It is recommended to let the food cool down for a while before releasing the pressure.

TROUBLESHOOTINGS

Indicator Code	Reasons
E1	Pressure switch Malfunction
E2	Short circuit of Sensor
E4	Circuit open of Seonso
E5	Overheating

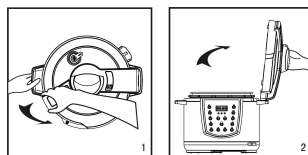


S/N	Symptom	Possible Reasons	Solutions
1	Lid does not lock	The sealing ring is not properly installed	Reinstall the sealing ring
		The float is seized by the push rod	Push the rod with hands
2	Cannot open the lid after air exhaust	The float is still up	Press the float down
3	Air escapes from the rim of the lid	No sealing ring was installed	Install the sealing ring
		Food residue on sealing ring	Clean sealing ring
		Sealing ring worn out	Replace sealing ring
		Lid not locked properly	Rotate lid fully
4	Air escapes from the float valve	Food stuck on the sealing ring of the float valve	Clean the sealing ring
		The sealing ring on the float valve worn out	Replace the sealing ring
5	The float will not rise	Not enough food and water	Check recipe for proper quantity
		Air escaping from the rim of the lid and the pressure limit valve	Call the Consumer Service Center

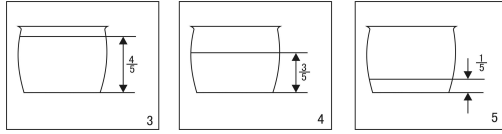
OPERATING INSTRUCTIONS

1. Open the lid: Close upon the lid handle and countdown clockwise removal the lid to the limit space, then lift the lid.(see picture 1 & 2)

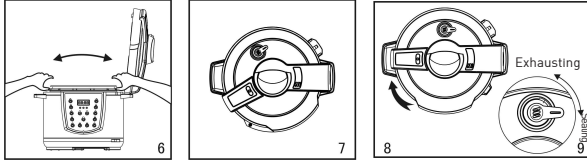
2. Take out the removable cooking pot, put food and water in it. cooker over 4/5 or less 1/5 full. This is indicated on the upper line of the inside of the cooker identified with the word "FULL". For rice and vegetables that expand during cooking, DO NOT fill over 3/5. (see picture 3 & 4 & 5)



OPERATING INSTRUCTIONS



3. Make sure dry the removable cooking pot and heating plate before putting the cooking pot into stationary pot. Don't put anything into stationary pot and heating plate. Please rotate cooking pot lightly into good contact with heating plate. (see picture 6)



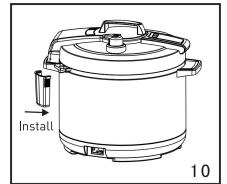
4. Close the lid: Make sure Silicone Gasket is seated properly inside Lid. [see picture 7,8] Hold the lid handle and put the lid on the cooker, rotate the lid clockwise approximately 30 degrees until the lid is aligned with the "LOCK TO THIS LOCATION" mark on the pot handle.

5. Install the condensation collector. (see picture 10)

6. Put the pressure valve into position; set it to the 'Seal' position and make sure the floater is in the down position before heating [See picture 9]

7. Connect to the power, the LED Display show "----" and it enter into stand-by state.

8. Choose corresponding button according to food, and the relative indicator will be on.



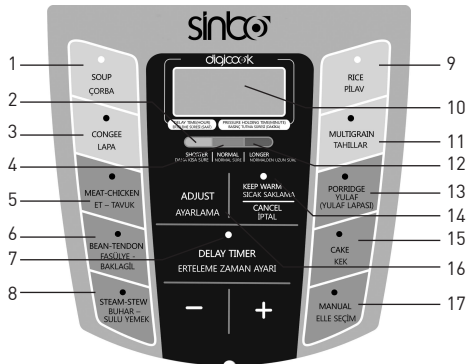
PRESSURE COOKER SETTING

Cooking Program Functions

The SINBO intelligent cooker uses a large and user-friendly control panel. The convenient built-in program functions allow you to cook your favorite food with a press of a program function key. SCO 5033 includes 9 programs:

Soup, Congee, Chicken/Meat, Bean/Tendon, Rice, Multigrain, Porridge, Cake, Steam.

1. Soup key
2. Shorter
3. Congee key
4. Normal
5. Chicken/Meat Key
6. Bean/Tendon Key
7. Timer key
8. Steam key
9. Rice key
10. Display
11. Multigrain
12. Longer
13. Porridge key
14. Keep Warm/Cancel
15. Cake key
16. Adjust key
17. Manual key



The general cooking program usage procedure is as follows:

1. Follow steps in Operating Instructions.
2. Connect power cord.
To ensure safety, it is recommended to connect the power cord to the cooker first and then connect the plug to the power outlet.
3. Select a cooking program function key.

PRESSURE COOKER SETTING

Once a function key is pressed, the indicator of a corresponding function will show pressure-holding time.(e.g. rice function shows 00:12)

Cooking and cooling time may vary depending on different cooking program selections.

Cooking time may vary slightly with the quantity of food and liquid and textures of rice. The cooking time table below is for reference only.

(e.g. food amount + water reaches scale between 1/5 to 4/5 inside the inner pot):

Cooking time= heating time + pressure-holding time

Function Key		Rice	Multigrain	Porridge	Cake	Steam	Bean/Tendon	Meat/Chicken	Congee	Soup	Manual
Pressure Holding Time (Min)	Shorter	8	12	3	25	18	25	13	10	15	1
	Normal	12	20	5	30	35	40	22	20	30	10
	Longer	16	28	10	36	50	60	30	30	45	Up to 99

4. Cooking starts 5 seconds after the selection of a function Within 5 seconds after pressing a program function key, you can still select any other function keys and adjust duration levels. The cooker will start work in 5 seconds after the final selection. Adjust is an optional step.

Duration default is "Normal";press the "Adjust" key continuously, to select Among "Normal""Shorter" and "Longer" modes.

During the operation, you can cancel current cooking program in progress and return to standby mode by pressing the "Keep-Warm/Cancel" key.

Within 5 seconds, a long audible beep will sound to indicate the cooking process has started. A circular motion LED display indicates the pre-heating is in progress.

As the pressure increases inside the cooker, the pressure lock pin alvle will pop up.

Once the pressure inside the cooker reaches the desired level, the circular display on LED panel will change to the cooking time display. The cooking time counts down to indicate the remaining time in the unit of minute.

Tip:

While the cooking is in progress, you can cancel the current cooking program and return to Standby mode by pressing the "Keep Warm/Cancel" key.

During operation, the pot may make low click sound. This is from the normal operation of the unit controlling the power cycle.

When cooking with a small quantity of food, the inner pot may appear to be stuck on the lid by pressure when the lid is opened. In this case, shake the lid slightly, and then remove the lid after the inner pot falls back into its position.

5. After cooking, the cooker starts the keep warm function automatically.

The corresponding function indicator goes out. The cooker makes a audible beep.

The "Keep-Warm" indicator is on to show the cooker is in the keeping warm function. It is not recommended to leave the cooked rice in "Keep-Warm" state for too long as it may affect the cooking result.

ADJUST COOK TIME

1. Follow steps listed in the Operating Instruction.

2. Select a corresponding program key. Refer to Cooking Program Functions for program selection.

3. Adjust cook by pressing the "Adjust" key, If the "Adjust" key is press continuously, the LED display panel displays "shorter", "Normal", "Longer" in cycle. When one of Shorter, Normal and Longer is selected, the corresponding cook time appears on the LED display panel. All cooking programs have the "Adjust" function available. The Adjust cook time for different cooking programs are different.

4. After cooking, the cooker will go into the keep warm function automatically. The "Keep Warm" indicator comes on and the cooker starts the keep warm function.

PRESET TIMER FUNCTION

The SINBO intelligent pressure cooker has a delay timer function of up to 24 hours.

Tips:

-Timer is recommended to be set less than 12 hours.

PRESET TIMER FUNCTION

- In case of a long timer delay and warm room temperature, the perishable food may not be fresh after the long delay time set at the room temperature.
- Cooked rice may yield overly soft texture due to long soaking time. It may also cause burning of rice at the bottom layer burned.

DELAY TIMER FUNCTION

1. SINBO cooker Delay Timer setting with Cooking Programs

-Follow Step listed in the Operation Instructions.

-Within 5 seconds after program selection, Press "Delay Timer" and "+" or "-" key set a Delay end time. Press the "Delay Timer" key, the screen displays show default End time starting with 2Hours (2:00 display). The green light starts to flash.

The "Delay Timer" function have two choices:

-First press "Delay Time", the screen show 2:00 on Display, 2 digit will flash, by press the "+" or "-" key, the time increase or decrease by 1hour from 0 to 24 hours.

At the same time, second press the "Delay Timer", the 00 digits on 2:00 display will flash. By press "+" or "-" key, the time increase or decrease by 1 minute from 0 to 59 minutes

By circle pressing the "Delay Timer" key to choose hour or minutes you need.

Repeat press the "+" or "-" key, until the intend timer you need is displayed.

-You can choose the Delay Timer from 0 to 24 hours. The Timer will stop increasing when it reaches 24:00.

-The Delay timer setting will steady show on the Display after 5 seconds. The "Delay Timer" light is stable and the display starts to show Delay Timer countdown.

2. The food should be started to cook when the delay Timer counts down 0. The cooker will enter into Keep Warm function automatically after cooking. Keeping warm for longer time is not recommended.

-Cooking End Time may not be exact as set due to various reasons. If cooking completes before the set time, the cooker will then enter into "keep warm" function.

CAUTION: Perishable foods such as meat, poultry, fish, cheese and other dairy products cannot be left at room temperature for more than 2 hours or no longer than 1 hour if the room temperature is above 32 °C.

MANUAL COOK TIME SETTING

Cook time is the amount of time the pot cooks the food after the inside pressure reaches the desired level. The "Manual" key offers you the option to further customize the cook time depending on the quantity of food and fluid in the pot. Cook time can also be set based on your own preference for the desirable texture and tenderness of the food. Generally, the more quantity of food and fluid are put in the pot, the more time it requires to fully cook.

1. Follow steps listed in Operating Instructions.

2. Press the key to set the cook time.

Each press on the "+" or "-" key increases or decreases the cook time by 1minute.

Repeat press the "+" or "-" key until it reaches the desirable amount of time in minutes. The maximum cook time is 99minutes.

-If the delayed timer function is required, press the "Delay timer" key to set the delay timer value within 5 seconds of last key press. Refer to Delay Timer function or setting the delay timer.

-After setting the delay timer, the green indicator flashes for 5 seconds.

-When the "Timer" indicator light is solid, the delay timer starts to count down.

3. Cooking complete

There is an audible beep when cooking is completed. The red "Manual" indicator light comes off, and the yellow indicator light on the "Keep Warm" key comes on.

The cooker automatically goes into keep warm state. If keep warm is not needed, press the "Keep Warm/Cancel" key to cancel the keep warm function. Open the lid according to the Safe Lid Opening method.

KEEP WARM FUNCTION

After cooking, the selected cooking function indicator light (red) will come off. The cooker also gives an audible beep. The yellow "Keep-Warm" indicator light will be on to indicate that the cooker starts the "Keep-Warm" function. In the standby mode, the keep warm function can be started by pressing the "Keep Warm/Cancel" Key.

The "Keep-Warm" state temperature is 60-80°C(140-176°F);

Keeping warm for a longer time is not recommended, as it may negatively affect the texture or the taste of the food

WARNING

Do not hold the pressure release valve. Hot steam/liquid may be ejected.

Keep hands and face away from steam vents, use pot holders when removing the inner pot or touching any hot items, and never force the lid open. The lid will only open once the pressure is released. Remove the lid by lifting it away from you to avoid being burned by the steam.

CLEANING METHODS AND CARE

1. Unplug the power cord before cleaning.

2. Clean the outer body with a soft cloth such as a paper towel or microfiber cloth.

Do not immerse the outer body in water or pour water into it.

3. Remove and clean the condensation collector, then reinstall it. Clean the center ring with a wet towel.

4. Rinse with water the underside of the lid including the sealing ring, pressure limit valve, anti-block shield, air escape and float valve. Dry completely.

5. To hand clean the cooking pot, use a sponge or a soft nonmetal brush and wipe.

Be careful not to damage the inside coating.

Regular care or maintenance is essential in ensuring that this product is safe for use.

When the following circumstances take place Solutions

-Power cord and plug suffer from expansion, deformation, discoloration, damages, etc.

-A portion of power cord or the plug gets hotter than usual.

-Electric pressure cooker heats abnormally, emitting a burnt smell.

-When power-on, these are unusual sounds or vibrations.

-Stop use the product immediately, send it back to your nearest customer service center.

-There is dust or dirt on the plug or socket

-Remove dust or dirt with a dry brush.

HRVATSKI

SINBO SCO 5033 PAMETNI EKSPRES LONAC UPUTSTVO ZA UPORABU

Slike koje se nalaze u tekstu su samo referenca, uzmite u obzir proizvod koji imate.

BITNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

1. Prije početka uporabe ovog pametnog ekspres lonca molimo vas da pažljivo pročitate ovo Uputstvo za uporabu.
 2. Aparat ne stavljajte na neravnu i nestabilnu površinu. Zabranjena je uporaba aparata na papiru, stiroporu ili bilo kom drugom predmetu koji će usloviti zatvaranje otvora za ventilaciju koji se nalazi sa donje strane aparata. Usuprotnom će doći do pregrijavanja pametnog ekspres lonca. Pametni ekspres lonac postavite na stabilnu površinu otpornu na toplinu.
 3. Aparat ne koristite na mjestu na kojem može biti isprskan vodom, uljem ili može biti izložen vatri. Aparat ne koristite na mjestu koje je izravno izloženo sunčevim zracima.
 4. Kabel za napajanje ne ostavljajte na mjestima na kojima se može lako zapeti za njega.
 5. Uporaba aparata u blizini djece zahtjeva brižan nadzor. Djeca ne smiju koristiti ovaj aparat.
 6. Pametni ekspres lonac, kabel za napajanje ili utikač ne unajajte u vodu ili neke druge tekućine.
 7. Ne pokušavajte rasklopiti lonac ili koristiti rezervne dijelove koje ne preporučuje proizvođač, u suprotnom postoji opasnost od strujnog udara, ozljede ili materijalne štete.
 8. U aparatu ne kuhajte zobene pahuljice ili druge vrste žitarica. Ova vrsta hrane je sklona bubrenju, stvaranju pjene i prskanju i može dovesti do zatiskivanja sustava zaštite od začepljenja.
 9. Hrana ili tekućina koju stavite u unutarnji spremnik ne smije prelaziti oznaku za maksimalnu razinu. Ukoliko uspete veću količinu hrane od dozvoljene može doći do začepljenja ventila za smanjenje pritiska što će usloviti stvaranje visokog pritiska u aparatu.
 10. Nipošto ne pomjerajte lonac tijekom rada i ne otvarajte poklopac. Ako postoji problem kod okretanja poklopca to znači da u loncu još uvijek ima pritiska.
 11. Za izbjegavanje rizika od opekline na koži, ruke i lice udaljite od ventila za ispuštanje pare i ne dodirujte plutajući ventil ili druge metalne dijelove na poklopcu tijekom rada aparata.
 12. Ne dodirujte unutarnji spremnik i poklopac odmah nakon završetka kuhanja. Unutarnji spremnik i poklopac dugo vremena ostaju u toplom stanju.
 13. Kada je utikač aparata uključen u izvor za napajanje ne čistite i ne odvajajte nijedan dio aparata.
 14. Ekspres lonac ne koristite u druge svrhe osim one za koju je dizajniran.
 15. Ekspres lonac koristite samo u kući i na zatvorenim prostorima. Ne koristite na otvorenim površinama.
 16. Pametni ekspres lonac ne koristite za prženje hrane na ulju ili prženje hrane pod pritiskom. U suprotnom može doći do pojave opasnosti kao što su izbijanje požara i druge ozbiljne štete.
 17. Da ne bi došlo do deformisanja unutrašnjeg spremnika, unutrašnji spremnik nipošto ne stavljajte na neki drugi aparat.
 18. Ne odvajajte se od pametnog lonca u vrijeme kuhanja.
 19. Prije početka uporabe aparata uvjerite se da ventil za ispuštanje pare nije zatiskan.
 20. Za postizanje najboljih rezultata suhu hranu prije kuhanja pokvasite.
 21. Budite oprezni kod prenošenja pametnog lonca u kom se nalaze topla voda i hrana.
- Sačuvajte ove upute za uporabu za buduće potrebe.

UPUTE ZA SPECIJALNI PRIKLJUČNI KABEL

Za izbjegavanje rizika od zapinjanja za dugi kabel i izazivanja raznih opasnosti, kabel za napajanje je dizajniran kratak. Korisnik može po želji da koristi i duži kabel za napajanje ili produžni kabel ali pod uvjetom da električne vrijednosti tog kabela odgovaraju električnim vrijednostima aparata i da kabel ne visi preko rubova radne površine ili stola, bude van dječijeg dohvata i smješten tako da ne zapinje za noge.

UPOZORENJA

Prije svake uporabe aparata uvjerite se da ne postoji neka smetnja na sustavu zaštite od začepljenja, na plutajućem ventilu i sigurnosnom ventilu za ispuštanje pare. Obrišite površinu unutrašnjeg spremnika i grijaće ploče i očistite od stranih tvari. Uvjerite se da se sigurnosni ventil za ispuštanje pare nalazi u izoliranom stanju. Nakon kuhanja sačekajte jedno vrijeme da se posuda ohladi i uporabom ventila za ispuštanje pare smanjite pritisak u posudi. Budite jako oprezni u vrijeme otvaranja poklopca posude. Para koja se zadržala unutar posude može usloviti ozbiljne ozljede.

U slučaju oštećenja kabela za napajanje ili utikača ili ako postoji bilo kakav kvar na ekspres loncu odmah zaustavite uporabu aparata. Pročitajte dio Rješavanje Problema i Jamstvo/Servis.

Utikač upotrijebite umetnite u utičnicu. Ako utikač nije potpuno umetnut u utičnicu postoji opasnost od izbijanja strujnog udara ili električnog spoja. Utikač redovno čistite. Za izbjegavanje rizika od požara obavezno uklanjajte nečistoću ili

UPOZORENJA

vlažnost sa utikača. Ako aparat nije u uporabi izvucite utikač iz utičnice. Obratite pozornost na brtve i pazite da ne dođe do njihove deformacije. U suprotnom aparat neće ispravno raditi.

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE PROIZVODA

Model: SCO 5033

Napajanje: 230V~50Hz

Snaga: 900W

Obujam: 5L

Promjer unutrašnjeg spremnika: 22cm

Radni pritisak: 0-70kPa

Ograničeni pritisak: 90kPa

Temperatura zagrijavanja: 60-80 °C

UPUTE ZA PROIZVOD





Od sada ćete kuhati mnogo bolja, mnogo brža i mnogo zdravija jela. Zahvaljujući pritisku unutar posude Ekspres lonac hranu kuha na većoj temperaturi i mnogo brže, zadržavajući sve hranjive sastojke. Za kuhanje u loncu koristi se manje vode a tekstura i okus jela su mnogo efektivniji. Aparat posjeduje gumbove postavki za jednostavnu uporabu, timer s odbrajanjem vremena i veliki spremnik u kojem možete pripremiti rosto sa cijelom garniturom. Uživate u kuhanju!

Posjeduje jedinstven sigurnosni sustav sa 10 dokazanih sigurnosnih mehanizama i patentiranom tehnologijom. Među njima se nalaze pim za zaključavanje poklopca, kontrola elektronskog tlaka i topline, otkrivanje zagorjelosti jela i automatsko isključenje, ploča za previsok tlak, osigurač za ograničenje toplote i električne struje.

PRIJE PRVE UPORABE

Prije početka prve uporabe aparata izvadite sav pribor iz ambalaže i pažljivo pročitajte ovaj priručnik za uporabu. Obratite pozornost na sve upute za uporabu i na upozorenja po pitanju mjera predostrožnosti da biste izbjegli rizik od mogućih ozljeda ili oštećenja.

SUSTAV ZAŠTITE OD ZAČEPLJENJA I POSTAVLJANJE/SKIDANJE BRTVE

Odvajanje i postavljanje sustava zaštite od začepjenja	Odvajanje Okrenite u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu i skinite ka gore  Sustav zaštite od začepjenja	Postavljanje Okrenite u smjeru kazaljke na satu i zavijte ka dolje 
Odvajanje i postavljanje brtve	Odvajanje Podignite ka gore  Brtva	Postavljanje Pritisnite ka dolje 

Prije svake uporabe uvjerite se da su brtva i sustav zaštite od začepjenja instalirani na poklopcu.

Nakon uporabe uklonite strane stvari sa brtve i sustava protiv začepjenja.

Aparat održavajte u čistom stanju kako bi spriječili zadržavanje neprijatnih mirisa.

Brtvu nipošto ne režite primjenivši silu, u suprotnom može doći do deformisanja brtve što će usloviti ispuštanje pritiska vani.

Oštećenu brtvu ne treba koristiti i aparat odnesite u ovlašteni servisni centar u kom možete zamjeniti staru brtvu.

KARAKTERISTIKE PROIZVODA

1. Ručka poklopca, **2.** Poklopac, **3.** Gornji poklopac, **4.** Ventil granice pritiska, **5.** Čelično jezgro ventila, **6.** Plutani ventil **7.** Plovak ventila, **8.** Odvojiv spremnik za kuhanje, **9.** Kontrolni Panel, **10.** Fiksni spremnik, **11.** Baza, **12.** Ručka spremnika **13.** Kućište, **14.** Kabel za napajanje, **15.** Grijača ploča, **16.** Sustav protiv začepjenja, **17.** Brtva čeličnog jezgra ventila **18.** Brtva poklopca

OTVARANJE SIGURNOSNOG POKLOPCA

1. Prekinite vezu s napajanjem ili izvucite utikač iz utičnice.

2. Ispustite pritisak.

A: Brzo otvaranje (hrana koja nije u tekućem stanju)

-Ventil za ispušt pare podesite u poziciju ispusta pare.

-Ako ne možete da sačekate da se ventil sa plutom uputpunosti spusti ka dolje i želite brzo ohladiti lonac preko poklopcu stavite vlažnu krpu.

B: Normalno otvaranje

3. Podignite poklopcu

-Uхватite ručku poklopcu i okrenite u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu sve dok se poklopcu ne otključa, poklopcu podignite i otvorite.

-Nemojte otvarati poklopcu sve dok se pritisak u spremniku potpuno ne smanji.

-Nipošto ne vucite ventil za ispušt pare dok vrši ispuštanje pare.

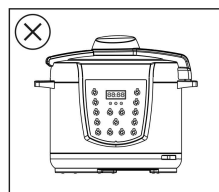
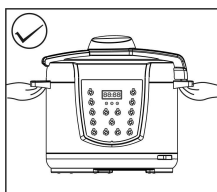
-Kada kuhate jelo sa tekućinom (congee i ljepljive tekućine), odmah nakon kuhanja jela nipošto ne podižite ventil za ispušt pare u suprotnom vruća tekućina iz jela može prsnuti iz ventila za ispušt pare i prouzrokovati opekline na koži. Uvjerite se da je prekinuta veza s napajanjem.

-Ako kuhate veliku količinu hrane ne pokušavajte odmah nakon kuhanja ispuštati paru. Preporučujemo vam da prije ispuštanja pare sačekate malo da se jelo ohladi.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Kod Indikatora | Uzroci

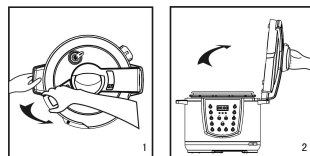
E1	Kvar prekidača za pritisak
E2	Kratki spoj na senzoru
E4	Otvoreno strujno kolo senzora
E5	Pregrijano



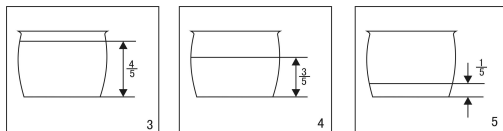
S/N	Problem	Mogući Uzroci	Rješenja
1	Poklopcu se zatvara	Brtva poklopcu nije potpuno postavljena	Ponovno postavite brtvu poklopcu
		Plovak je začepljen cjevčicom za guranje	Rukom gurnite cjevčicu
2	Poklopcu se ne otvara nakon ispusta pare	Plovak je još uvijek gore	Plovak pritisnite ka dolje
3	Sa rubova poklopcu izlazi zrak	Nije postavljena brtva poklopcu	Postavite brtvu poklopcu
		Na brtvi poklopcu se nalaze ostaci hrane	Očistite brtvu poklopcu
		Brtva poklopcu je ostarila	Zamjenite brtvu poklopcu
		Poklopcu nije pravilno zatvoren	Poklopcu pravilno zatvorite
4	Iz plutajućeg ventila izlazi zrak	U brtvi plutajućeg ventila zadržala se hrana	Očistite brtvu ventila
		Brtva plutajućeg vijka je ostarila	Zamjenite brtvu ventila
5	Plovak se ne diže	Nije stavljena dovoljna količina vode i sastojaka	Provjerite da li je stavljena dovoljna količina sastojaka
		Sa rubova poklopcu i ventila za ograničenje pritiska izlazi zrak	Kontaktirajte servisni centar

UPUTE ZA RUKOVANJE

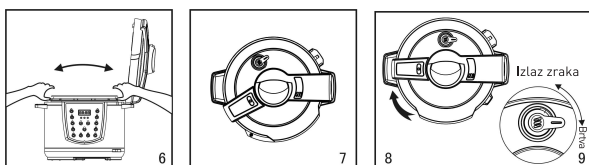
1. Podignite poklopac: pritisnite na ručku poklopca i poklopca okrenite u smjeru suprotnom smjeru kazaljke na satu sve do kraja. Otvorite i podignite poklopac. [Pogledaj sliku 1 i 2]



2. Izvadite odvojjv spremnik za kuhanje i u njega stavite sastojke i vodu. napunjenosti vode ne smije biti veći od 4/5 ili manji od 1/5. Ova razina je označena unutar posude gornjom oznakom "FULL (PUNO)". Hranu koja tijekom kuhanja nabubri ne treba stavljati u promjeru iznad 3/5. [Pogledaj sliku 3, 4 i 5]



3. Prije umetanja posude za kuhanje unutar fiksnog spremnika uvjerite se da su posuda za kuhanje i grijaći elementat u suhom stanju. Ne treba ništa stavljati unutar fiksnog spremnika ili iznad grijaće ploče. Posudu za kuhanje lagano okrenite tako da se postigne potpuni kontakt između posude za kuhanje i grijaće ploče. [Pogledajte sliku 6]



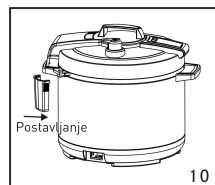
4. Zatvorite poklopac: Uvjerite se da je silokonska brtva pravilno postavljena na poklopcu [Pogledaj slike 7, 8]. Uхватите za ručku poklopca i poklopac postavite iznad posude; poklopac okrenite u smjeru kazaljke na satu za nekih 30 stupnjeva tako da bude u istoj liniji sa oznakom na ručki spremnika "ZATVORITE U OVOJ POZICIJI".

5. Postavite kondenzator. [Pogledaj sliku 10]

6. Ventil za tlak podesite u položaju; podesite u položaju "Zatvoreno" i prije zagrijavanja plovka budite uvjereni da je u položaju prema doljnoj strani [Pogledajte sliku 9]

7. Priključite na Napon, na LED Monitoru Prikaza će se "----" preći u položaju moda spremnog čekanja.

8. Izaberite dugme koje odgovara hrani, iza čega će doći do uključivanja određenog indikatora.

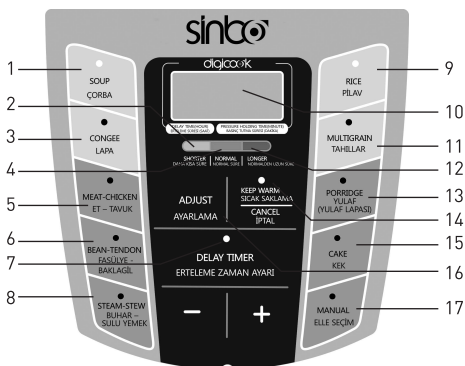


POSTAVKE EKSPRES LONCA

Funkcije programa kuhanja

SINBO pametna posuda posjeduje veliki i praktičnu kontrolnu ploču. Praktične funkcije programa kuhanja u memoriji aparata omogućavaju vam da vaše omiljeno jelo skuhate pritiskom na samo jedan gumb. SCO 5033 posjeduje 9 programa: Juha, Congee, Piletina/Meso, Grah/Tendon, Riža, žitarice, Kaša, Kolač, Kuhanje na paru.

1. Gumb za juhu
2. Kratko
3. Gumb Congee
4. Normalno
5. Gumb piletina/meso
6. Gumb grah/tendon
7. Gumb timer
8. Gumb za kuhanje na paru
9. Gumb za rižoto
10. Zastlon
11. Žitarice
12. Dugo
13. Gumb za kašu
14. Odražavanje topline/Otkazi
15. Gumb za kolač
16. Gumb postavke
17. Gumb manualno



POSTAVKE EKSPRES LONCA

Opći programi kuhanja rade prema sljedećoj proceduri:

1. Slijedite korake u Uputama za rukovanje.
2. Priključite kabel za napajanje.

Zbog vaše sigurnosti kabel za napajanje prvo priključite na posudu a nakon toga umetnite utikač u utičnicu.

3. Odaberite program kuhanja.

Pritiskom na gumb za funkciju na indikatoru odabrane funkcije pokazuje se vrijeme zadržavanja pritiska (npr.: za kuhanje riže pokazuje se 00:12)

Vrijeme kuhanja i hlađenja je različito u zavisnosti od izbora različitih programa.

Vrijeme kuhanja je različito ovisno od količini hrane, tekućine i vrste riže. Vrijeme kuhanja dato u donjoj tabeli služi samo kao referenca .

(npr: količina sastojaka + voda , promjer unutar spremnika treba da se nalazi između označenih razina 1/5 i 4/5):

Vrijeme kuhanja= vrijeme grijanja + vrijeme zadržavanja pritiska

Gumb za Funkciju		Riža	Žitarice	Kaša	Kolač	Kuhanje na paru	Grah/Tendon	Pile/Meso	Congee	Juha	Manualno
Vrijeme zadržavanja pritiska (min)	Kratko	8	12	3	25	18	25	13	10	15	1
	Normalno	12	20	5	30	35	40	22	20	30	10
	Dugo	16	28	10	36	50	60	30	30	45	Do 99

4. 5 sekundi nakon odabira jedne od funkcija aparat počinje kuhati. 5 sekundi nakon odabira jednog programa možete vršiti odabir u funkcijama i vršiti podešavanje vremena kuhanja. 5 sekundi nakon konačnog izbora aparat počinje da radi. Prema vašoj želji funkcija podešavanja se ostvaruje u jednom koraku.

Zadano vrijeme je "Normalno"; stalnim pritiskom na gumb "Postavka" možete izvršiti odabir između postavki "Normalno", "Kratko" i "Dugo".

Tijekom rada moguće je otkazati postojeći program rada i pritiskom na gumb "Održavanje topline/Otkazi" aparat će biti vraćen u mod čekanja.

Tijekom 5 sekundi oglašice se dugi zvuk "bip" koji ukazuje da je funkcija kuhanja počela. Na okruglom LED zaslону pojavice se poruka da je aparat u funkciji pred-zagrijavanja.

Kada dođe do povećanja pritiska u posudi ventil za zaključavanje pare se počinje podizati. Nakon što pritisak postigne željenu razinu u posudi okrugli LED zaslon prelazi u mod vremena kuhanja. Počinje odbrojavanje vremena kuhanja i ostatak vremena je prikazan u minutama.

Savjet:

Kada se aparat nalazi u funkciji kuhanja moguće je poništiti postojeći program i pritiskom na gumb "Održavanje Tošpline/Otkazi" vratiti aparat u modus čekanja.

Tijekom rada iz spremnika se može začuti slab zvuk "klik". To je zvuk koji nastaje kada aparat vrši kontrolu cirkulacije napajanja kada se aparat nalazi u stanju normalnog rada.

Kada u aparatu kuhate malu količinu hrane kod otvaranja poklopca može se primjetiti kao da se unutarnji spremnik zalijepio za poklopac a to je zbog pritiska. U tom slučaju poklopac lagano pretresite i nakon što unutarnji spremnik padne odnosno vrati se na svoje mjesto podignite poklopac.

5. Nakon funkcije kuhanja posuda će automatski preći u funkciju održavanja u toplom stanju.

Indikator odabrane funkcije se isključuje. Posuda šalje upozoravajući signal "bip".

Kada se posuda nalazi u funkciji održavanja topline indikator održavanja topline svijetli. Za kuhano rižu se ne preporučuje dugo držanje u funkciji održavanja topline jer to može imati negativne rezultate za skuhanu jelo.

PODEŠAVANJE VREMENA KUHANJA

1. Slijedite korake u Uputama za rukovanje.

2. Pritisnite na gumb programa koji želite. Za odabir programa pogledajte u poglavlje Funkcije programa kuhanja.

3. Pritiskom na dugme "Adjust" (Podešavanje) podesite operaciju pečenja, u slučaju neprekidnog pritiskivanja na dugme "Adjust" na LED Monitoru prikazaće se modovi "Shorter", "Normal", "Longer" (kraće, normalno duže). U slučaju odabira jednog od modova "Shorter", "Normal", "Longer" na LED Monitoru doći će do pojavljivanja vremena pooterbnog za pečenje. Na svim programima za pečenje postoji funkcija "Adjust". Za različite programe pečenja različito je vrijeme Adjust pečenja.

PODEŠAVANJE VREMENA KUHANJA

4. Nakon funkcije kuhanja kuhalo automatski prelazi u mod održavanja jela u toplom stanju. Počinje da svijetli indikator "Održavanje topline" kuhalo prelazi u modus održavanja topline.

FUNKCIJA UNAPRIJED ZADANOG TIMERA

Pametni ekspres lonac SINBO posjeduje funkciju timera sa odlaganjem do 24 sata.

Savjeti:

- Preporučujemo vam podešavanje timera na vrijeme kraće od 12 sati.
- Dugo vrijeme odlaganja timera i visoka temperatura u prostoriji može usloviti da dođe do kvarenja lako kvartljivih sastojaka.
- Riža koja dugo vremena stoji u vodi može previše omekšati. Osim toga može doći do ljepljenja riže za dno posude.

FUNKCIJA MJERAČA ZAKAŠNJENJA

1. Podešavanje mjerača zakašnjenja za pećnicu SINBO pomoću programa za pečenje

-Pratite korake dati u listi za upotrebu u radu.

-Nakon izbora programa u vrijeme od 5 sekundi radi podešavanja završetka vremena Zakašnjenja pritisnite dugme "Delay Timer" i "+" ili "-". Pritiskom na dugme "Delay Timer" [Mjerač Zakašnjenja] na monitoru će se prikazati fabričko podešavanje Vrijemena završetka u obliku 2 časa (2:00). Nakon čega će doći do gašenja i paljenja zelene svjetiljke.

"Delay Timer" sadrži dve mogućnosti izbora:

Prvo pritisnite dugme "Delay Timer", na monitoru će se prikazati 2:00, na drugom stupnju doći će do paljenja i gašenja svjetiljke, pritiskom na dugme "+" ili "-" doći će do umanjenja ili povećanja vremena u razdoblju od 0 do 24 časa.

Ponovo pritisnite dugme "Delay Time" na prikazanom 2:00 doći će do gašenja i paljenja brojki 00. Pritiskom na "+" ili "-" doći će do umanjenja ili povećanja za 1 minutu u razmaku od 0 do 59 minuta.

Kružnim pritiskom na dugme "Delay Timer" izaberite željeni čas i minute.

Do prikazivanja željenog vremena ponovite pritiskivanje na "+" ili "-".

Mjerač Zakašnjenja možete podesiti između 0 i 24 časa. Povećanjem mjerila do 24 časa doći će do njegovog zaustavljanja.

U roku od 5 sekundi na monitoru pojaviti će se podešeno vrijeme Mjerača Zakašnjenja

"Delay Timer" svjetiljka biće u stalno upaljenom položaju sa čime će se prikazati odbrojanje Mjereča Zakašnjenja.

2. Hranu treba peći nakon sto mjerač odgode počne odbrojanje prema 0-i. Nakon funkcije pečenja štednjak će automatski preći u funkciju održavanja toplote. Oprecizija dugotrajnog održavanja toplote nije preporučljiva.- Iz raznih razloga vrijeme završetka kuhanja ne mora biti baš onako kako je podešeno. Ukoliko se funkcija kuhanja završi prije podešenog vremena posuda će preći u modus održavanja topline.

UPOZORENJE: Meso, pernate životinje, ribu, sir, mliječne proizvode i druge lako kvarljive sastojke ne treba držati duže od 2 sata na sobnoj temperature iznad 32°C .

RUČNO PODEŠAVANJE VREMENA KUHANJA

Vrijeme kuhanja je vrijeme koje počne nakon što jelo u posudi dostigne odgovarajuću razinu unutarnjeg pritiska. Gumb "manuelno/ručno" nam pruža mogućnost prilagođavanja vremena kuhanja ovisno o količini sastojaka i tekućine u spremniku. Vrijeme kuhanja je, osim toga, moguće podesiti i u zavisnosti od željene teksture i mekoće jela. Obično, kada se u spremnik ubaci veća količina sastojaka i tekućine potrebno je duže vrijeme da bi se jelo upotpunosti skuhalo.

1. Slijedite korake u Upustvu za Rukovanje.

2. Pritisnite na gumb za podešavanje vremena kuhanja.

Svakim novim pritiskom na gumb "+" ili "-" vrijeme kuhanja se povećava ili smanjuje za 1 minutu.

Nastavite pritiskati na gumbove "+" ili "-" sve dok ne podesite željeno vrijeme kuhanja jela. Maksimalno vrijeme kuhanja je 99 minuta.

- Ako je potrebno korištenje funkcije odlaganja timera, nakon pritiska na gumb, za 5 sekundi pritisnite na gumb "Odlaganje timera" i podesite vrijednost odlaganja timera. Pogledajte u dio Funkcija odlaganja timera ili postavka odlaganja timera.

- Nakon podešavanja odlaganja timera zeleni indikator će treperiti tijekom 5 sekundi

- Ako indikator "Timera" stalno svijetli znači da je počelo odbrojanje odloženog timera.

3. Kuhanje završeno

Kada se završi vrijeme kuhanja ogласiće se zvuk "bip". Crveni indikator "Manualno/Ručno" se gasi a počinje da svijetli žuti indikator iznad gumba "Održavanje topline". Posuda automatski prelazi u mod održavanja topline. Ukoliko nema potrebe za održavanje u toplom stanju pritisnite na gumb "održavanja topline". Podignite poklopac primjenom metode otvaranja poklopca na siguran način.

FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLINE

Nakon funkcije kuhanja svjetleći indikator (crveni) za odabranu funkciju se gasi. Posuda u isto vrijeme šalje upozoravajući signal 'bip'. Nakon što se upali žuta lampica odnosno indikator "Održavanja Topline" znači da je posuda prešla u mod održavanja topline. Kada se aparat nalazi u modusu čekanja u funkciju održavanja topline može se preći i pritiskom na gumb "Održavanje topline/Otkazi(Cancel)".

Temperatura u modu "Održavanja topline" je između 60-80°C (140-176°F);

Ne preporučuje se dugo držanje hrane u funkciji održavanja topline jer to može negativno utjecati na teksturu i okus hrane.

POZOR

Ne držite ventil za ispuštanje pare. Može izlaziti topla para/tekućina.

Ruke i lice udaljite od otvora za izlaz pare i kada vadite unutarnji spremnik ili kod kontakta sa bilo kojom toplom površinom koristite kuhinjske rukavice i nipošto ne pokušavajte primijeniti silu kod otvaranja poklopca. Poklopac će se otvoriti tek nakon što izađe sva para iz aparata. Za izbjegavanje rizika od parenja toplom parom poklopac posude otvorite pažljivo i udaljite se od njega.

METODE ČIŠĆENJA I ODRŽAVANJA

1. Prije početka čišćenja izvucite utikač iz utičnice.
2. Vanjsku površinu aparata očistite papirnim rupcem ili microfiber mekom krpom za čišćenje. Kućište aparata ne uranjajte u vodu i ne prosipajte vodu po njemu.
3. Izvadite kondenzator i očistite a potom ga vratite na svoje mjesto. Središnji prsten očistite vlažnom krpom.
4. Donju stranu poklopca, brtvu poklopca, ventil za ograničenje pritiska, sustav zaštite od začepljenja, ventil za ispuštanje zraka i plutajući ventil isperite u vodi. Dobro posušite.
5. Posudu očistite ručno spužvom ili mekom četkicom, ne metalnom. Pazite da ne oštetite unutrašnjost posude.

Da bi osigurali sigurnu uporabu proizvoda neophodno je redovno održavanje aparata.

U sljedećim slučajevima poduzmite navede mjere

Rješenja

- Kabel za napajanje i utikač su omlaćeni, deformisani, izgubili boju ili su oštećeni.
- Jedan dio kabela za napajanje ili utikača se zagrijava više nego je potrebno.
- Električni ekspres lonac se anormalno zagrijava i širi miris gorenja.
- Kada se aparat uključi u izvor za napajanje iz njega izlaze neobični zvuci ili se aparat tresse.
- Odmah prekinite sa uporabom aparata i aparat odnesite u najbliži ovlaštenu servisnu centar.
- Na utikaču ili utičnici ima prašine ili prljavštine
- Prašinu ili prljavštinu uklonite suhom četkicom.

Русский

SINBO SCO 5033 «УМНАЯ» КАСТРЮЛЯ СО ЗВУКОВЫМ СИГНАЛОМ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Рисунки, имеющиеся в тексте, размещены только в качестве рекомендаций, в любом случае следует исходить из прибора, который имеется у вас в наличии.

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ В ОБЛАСТИ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Перед тем как начать использовать «умную» кастрюлю, внимательно прочитайте данное руководство пользователя.
 2. Не устанавливайте прибор на неустойчивую поверхность. Ни в коем случае не ставьте прибор на газетную бумагу, пенопласт, иные материалы, которые могут закрыть вентиляционные отверстия, расположенные в нижней части прибора. В противном случае «умная» кастрюля может начать перегреваться. Перед использованием установите «умную» кастрюлю на прочную и негорючую поверхность.
 3. Не используйте прибор в местах, где на нее могут попасть брызги воды или масла, а также вблизи от открытого огня. Не используйте прибор в местах, где он будет подвергаться воздействию прямых солнечных лучей.
 4. Не оставляйте кабель так, чтобы в нем можно было легко запутаться ногой.
 5. Будьте внимательны, используя прибор в присутствии детей. Данный прибор не предназначен для использования детьми.
 6. Не опускайте саму «умную» кастрюлю, вилку или шнур в воду или иные жидкости.
 7. Не пытайтесь разбирать «умную» кастрюлю, не используйте вместе с ней аксессуары, не одобренные производителем, в противном случае появляется опасность получить удар электрическим током, иную травму, вызвать пожар или причинение иного ущерба.
 8. Не варите в «умной» кастрюле молотый овес или иные зерновые культуры. Такого рода продукты в процессе приготовления имеют тенденцию к расширению, пенообразованию и разбрызгиванию, что может привести к засорению системы, противодействующей засорам.
 9. Убедитесь, что накладываемые в «умную» кастрюлю продукты и наливаемые в нее жидкости не выходят за отметку максимального уровня. Переполнение «умной» кастрюли может привести к забиванию клапанов стравливания давления и чрезмерному повышению давления внутри прибора.
 10. Когда «умная» кастрюля работает, не пытайтесь перемещать прибор или силой открывать его крышку. Если поворачивая крышку, вы испытываете сопротивление, это означает, что внутри «умной» кастрюли еще сохраняется давление.
 11. Чтобы избежать риска ожогов, во время работы прибора держите руки и лицо подальше от клапана выхода пара, поплавкового клапана или других металлических деталей крышки.
 12. После окончания приготовления пищи не прикасайтесь сразу к внутренней емкости и крышке. Внутренняя емкость и крышка сохраняют высокую температуру довольно долго.
 13. Не пытайтесь чистить или демонтировать какие-либо детали прибора, включенного в электрическую розетку.
 14. Используйте прибор только по прямому назначению.
 15. Данная кастрюля предназначена для использования в закрытых помещениях. Не пользуйтесь прибором на открытом воздухе.
 16. Не используйте «умную» кастрюлю для обжаривания продуктов в масле или обжаривания продуктов в масле под давлением. В противном случае есть возможность возникновения пожара и иных опасных ситуаций, влекущих серьезные последствия.
 17. Чтобы избежать деформации внутренней емкости ни в коем случае не устанавливайте внутреннюю емкость на другие приборы.
 18. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
 19. Перед началом использования прибора проверьте клапан стравливания давления и убедитесь, что он не забит.
 20. Для получения наилучших результатов перед тем как готовить в «умной» кастрюле сухие продукты, их надо смочить.
 21. Будьте очень внимательны при переноске «умной» кастрюли, наполненной горячей водой или продуктами.
- Сохраните данное руководство пользователя на будущее.

СПЕЦИАЛЬНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ КАБЕЛЯ

В связи с тем, что длинный кабель часто запутывается и застревает, что ведет к возникновению различных рисков, кабель прибора сделан относительно коротким. В случае, если напряжение у Вас в доме соответствует напряжению, указанному на корпусе прибора, если силовой кабель не свешивается с края стола или прилавка, если Вы не позволяете детям тянуть за кабель и следите за тем, чтобы он нигде не застревал, то в этом случае можно использовать более длинные кабели или удлинители.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

Перед каждым использованием прибора убедитесь, что системе, противодействующей засорам, поплавковому клапану и клапану стравливания давления ничего не мешает, протрите поверхность внутренней емкости и нагревательной пластины и удалите с них посторонние предметы,

убедитесь, что клапан стравливания давления находится в положении изоляции.

После окончания приготовления пищи, подождите некоторое время, чтобы кастрюля остыла, и понизьте давление с использованием клапана стравливания давления. Открывая крышку кастрюли, будьте очень внимательны. Пар, оставшийся внутри прибора, может привести к серьезным ожогам.

В случае неисправности силового кабеля или вилки, а также самой «умной» кастрюли немедленно прекратите эксплуатацию прибора

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

и прочитайте разделы про устранение неисправностей и гарантийное сервисное обслуживание.

Полностью вставьте вилку в розетку. В случае, если вилка вставлена в розетку не полностью, появляется опасность удара током и возникновения короткого замыкания. Регулярно чистите вилку. Для того чтобы предотвратить опасность пожара, следует обязательно убирать с вилки накопившуюся грязь и влагу. Когда прибор не используется вынимайте вилку из розетки.

Следует обращать внимание на то, чтобы прокладки не были деформированы. В противном случае прибор не будет работать как следует.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

Модель: SCO 5033

Источ- ник энергии: 230 В~50 Гц

Мощ- ность: 900 Вт

Объем: 5 л

Диаметр внут- ренней емкости: 22 см

Рабочее давление: 0-70 кПа

Предель- ное давление: 90 кПа

Темпера- тура нагре- вания: 60-80°C

ИНСТРУКЦИЯ К ИЗДЕЛИЮ

Отныне Вы сможете готовить Ваши блюда лучше, быстрее и более здоровым способом. «Умная» электрическая кастрюля обладает всеми этими качествами и готовит пищу при более высокой температуре и гораздо быстрее, что позволяет сохранить полезные элементы, содержащиеся в продуктах. Процедура приготовления пищи в данной кастрюле требует меньше воды, за счет чего вкус и консистенция продуктов ощущаются лучше. Наряду с легкими в использовании настройками, таймером с обратным отсчетом и всеми прилагаемыми гарнитурами «умная» кастрюля обладает большой внутренней емкостью, позволяющей приготовить даже ростю. Получайте от готовки удовольствие!

Кастрюля создана на базе запатентованных технологий и обладает несравненной системой безопасности, использующей 10 механизмов защиты, доказавшие свою эффективность. Среди них можно назвать штырьковую фиксацию закрытой крышки, электронный контроль температуры и давления, датчик пригорания пищи и автоматическое отключение, прижимную пластину, защищающую от повышенного давления, предохранитель, понижающий температуру и электрический ток.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

Перед первым использованием прибора выньте из упаковки все аксессуары и внимательно прочитайте данное руководство пользователя, обращая особое внимание на инструкцию по применению прибора и предупреждения, направленные на предотвращение ущерба и ранений.

ДЕМОНТАЖ/УСТАНОВКА СИСТЕМЫ, ПРОТИВОДЕЙСТВУЮЩЕЙ ЗАСОРАМ И ПРОКЛАДКИ

Демонтаж и установка системы, противодействующей засорам	Демонтаж Система, противодействующая засорам	Поверните против часовой стрелки и снимите вверх	Установка	Поверните по часовой стрелке и закрутите вниз
Демонтаж и установка прокладки	Демонтаж Прокладка	Поднимите вверх	Установка	Опустите вниз

Перед каждым применением следует убедиться, что на крышку установлена прокладка и система, препятствующая засорам.

После использования прибора следует чистить прокладку и систему, препятствующую засорам, удаляя с них все лишнее.

Для предотвращения появления ненужных запахов следует регулярно чистить прибор.

Ни в коем случае не следует с усилием снимать прокладку, в противном случае прокладка деформируется, что может привести к утечке давления наружу.

В случае неисправности прокладки не следует продолжать ею пользоваться, для ее замены обратитесь в уполномоченный сервисный центр.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА

1. Ручка крышки, 2. Крышка, 3. Верхняя крышка, 4. Клапан ограничения давления, 5. Сердечник стального клапана
6. Поплавковый клапан, 7. Поплавок клапана, 8. Съемная емкость для приготовления пищи, 9. Контрольная панель, 10. Стационарная емкость, 11. Сетевая база, 12. Ручка емкости, 13. Корпус, 14. Силовой кабель, 15. Нагревательная пластина, 16. Система, противодействующая засорам, 17. Прокладка сердечника стального клапана, 18. Прокладка крышки

Открытие крышки с предохранителем

1. Отключите прибор от сети или выньте вилку из розетки.

2. Справите давление

А: Быстрое открытие (для нежидких продуктов)

Переведите выпускной клапан в положение выпуска.

Положите на крышку прибора мокрое полотенце, чтобы быстрее охладить кастрюлю, пока поплавок клапана полностью не опустится вниз.

В: Нормальное открытие

3. Откройте крышку

Возьмитесь за ручку крышки, поверните крышку против часовой стрелки, пока не разблокируется фиксатор, и откройте крышку, подняв ее вверх.

- Не открывайте крышку, пока давление в емкости полностью не упадет.

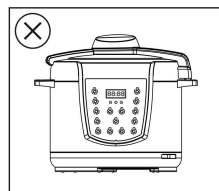
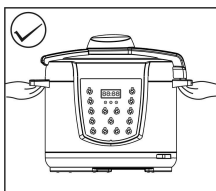
- Ни в коем случае не тяните за выпускной клапан в процессе выпуска.

- Во время приготовления жидких продуктов (рисового отвара и липких жидкостей), ни в коем случае не открывайте клапан стравливания давления, чтобы выпустить давление сразу после окончания варки, в противном случае жидкость горячего блюда может брызнуть через клапан стравливания давления и вызвать ожоги. Убедитесь, что Вы отключили прибор от сети.

- Во время приготовления пищи в большом количестве не пытайтесь снизить давление сразу после окончания варки. Перед тем как стравливать давление, рекомендуется дождаться, чтобы пища немного остыла.

УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

Код индикатора	Причины
E1	Неисправен выключатель давления
E2	Короткое замыкание в датчике
E4	Разомкнута цепь датчика
E5	Перегрев

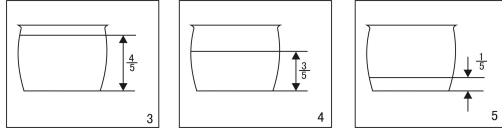
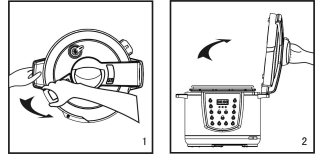


№ п/п	Проблема	Вероятная причина	Решение
1	Крышка не фиксируется	Прокладка крышки установлена неправильно	Установите прокладку крышки повторно.
		Поплавок застрял из-за толкающего штырька	Потяните рукой за штырек
2	После стравливания давления крышка не открывается	Поплавок по-прежнему сверху	Нажмите на поплавок вниз
		3	С краю крышки выходит воздух
На прокладке крышки есть остатки пищи.	Почистите прокладку крышки.		
Прокладка крышки изношена	Замените прокладку крышки.		
4	Утечка воздуха через поплавок клапан	Крышка не зафиксировалась как следует	Доверните крышку до конца
		На прокладке поплавок клапана есть остатки пищи.	Почистите прокладку.
5	Поплавок не поднимается	Прокладка поплавок клапана изношена	Замените прокладку.
		Количество продуктов и воды внутри прибора недостаточно	Проверьте рецепт, чтобы закладывать правильное количество продуктов
		Воздух проходит по краю крышки и через клапан ограничения давления	Свяжитесь с уполномоченным сервисным центром

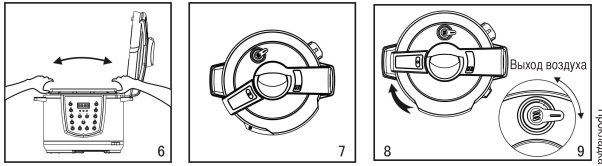
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Откройте крышку: нажмите на ручку крышки и откройте крышку, для этого поверните ее против часовой стрелки до конца и поднимите. (См. Рис. 1 и 2)
2. Снимите съемную емкость для приготовления пищи, положите внутрь продукты и залейте воду.

Кастрюля должна быть заполнена не более, чем на 4/5 и не менее, чем на 1/5 часть своего объема. Этот уровень показан линией с указателем "FULL (ПОЛН.)" внутри кастрюли. Во время приготовления расширяющихся продуктов, таких как рис и овощи, не заполняйте кастрюлю более, чем на 3/5 ее объема. (См. Рис. 3, 4 и 5)



3. Перед тем, как устанавливать емкость для приготовления пищи в стационарную емкость, убедитесь, что съемная емкость и нагревательная пластина являются сухими. Не кладите ничего в стационарную емкость или на нагревательную пластину. Осторожно поверните емкость для приготовления пищи, чтобы она находилась в полном контакте с нагревательной пластиной. (См. Рис 6)



4. Закройте крышку: убедитесь, что силиконовая прокладка правильно установлена внутри крышки. (См. Рис. 7, 8). Возьмите крышку за ручку и положите крышку на кастрюлю; поверните крышку примерно на 30 градусов по часовой стрелке, пока она не окажется на одном уровне с отметкой "ЗАФИКСИРУЙТЕ В ЭТОМ ПОЛОЖЕНИИ" на ручке емкости.

5. Установите поддон для конденсата. (См. Рис. 10)

6. Приведите клапан давления в положение «Печать» и до нагревания поплавок, убедитесь в том, что он находится в нижнем положении (См. Рисунок 9).

7. Подключите к сети, LED экран покажет 7. 7. Подключите к сети, на LED Экране отобразится "----" и прибор перейдет в режим ожидания.

8. Выберите кнопку в соответствие с продуктом, после чего загорится соответствующий индикатор.

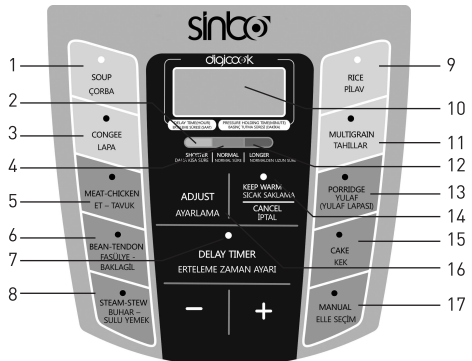


НАСТРОЙКА КАСТРЮЛИ

Функции программы приготовления пищи

«Умная» кастрюля SINBO имеет большую и удобную для пользователя контрольную панель. За счет практичных программ, заложенных в память прибора, она обеспечивает возможность задать программу приготовления Вашего любимого блюда нажатием одной программой кнопки SCO 5033 имеет 9 программ: Суп, рисовый отвар, курица/мясо, фасоль/сухожилия, рис, зерновые, каша, кекс, приготовление пищи на пару.

1. Кнопка супа
2. Короткий
3. Кнопка рисового отвара
4. Нормальный
5. Кнопка курицы/мяса
6. Кнопка фасоли/сухожилий
7. Кнопка таймера
8. Кнопка приготовления пищи на пару
9. Кнопка риса
10. Дисплей
11. Зерновые
12. Длинный
13. Кнопка каши
14. Кнопка поддержания температуры/отмена
15. Кнопка кекса
16. Кнопка настройки
17. Кнопка ручного управления



НАСТРОЙКА КАСТРЮЛИ

Общая программа приготовления пищи работает в соответствии с приведенной ниже процедурой:

1. Соблюдайте последовательность действий согласно инструкции по эксплуатации.
2. Подключите силовой кабель.

Для обеспечения безопасности рекомендуется сначала подключить силовой кабель к кастрюле, а затем воткнуть вилку в розетку.

3. Выберите функциональную кнопку, согласно той или иной программе приготовления пищи.

При нажатии на функциональную кнопку на значке соответствующей функции отображается период поддержания давления (например: во время приготовления риса отображается 00:12)

Срок приготовления пищи и остывания меняются в зависимости от выбранной Вами программы.

Срок приготовления пищи может отличаться в зависимости от количества продуктов, от жидкости и риса. Приведенная ниже таблица сроков приготовления пищи может использоваться только в качестве рекомендации.

(Например: количество продуктов + уровень воды в пределах от 1/5 до 4/5 от объема внутренней емкости):

Срок приготовления пищи = срок нагревания + период поддержания давления

Функциональная кнопка	Рис	Зерновые	Каша	Кекс	Приготовление на пару	Фасоль/Сухожилия	Курица/Мясо	Рисовый отвар	Суп	Ручное управление	
Период поддержания давления (минут)	Короткий	8	12	3	25	18	25	13	10	15	1
	Нормальный	12	20	5	30	35	40	22	20	30	10
	Длинный	16	28	10	36	50	60	30	30	45	до 99

4. Через 5 секунд после выбора функции начинается приготовление пищи. Даже через 5 секунд после нажатия на функциональную кнопку определенной программы Вы можете выбирать другие функциональные кнопки и настраивать сроки. Через 5 секунд после осуществления окончательного выбора кастрюля начинает работать. Функция настройки является действием, осуществляемым по Вашему желанию.

По умолчанию устанавливается "Нормальный" режим; последовательно нажимая на кнопку "Настройка", можно сделать выбор между "Нормальным", "Коротким" и "Длинным" режимами.

В ходе работы Вы можете отменить запущенную программу приготовления пищи и, нажав на кнопку "Поддержание температуры/Отмена", вернуться в режим ожидания.

В течение 5 секунд послышится гудок, означающий, что программа приготовления пищи запущена. На круглом жидкокристаллическом дисплее отображается, что идет процесс предварительного нагрева.

Когда давление внутри кастрюли начинает расти, клапан штырька, фиксирующего давление, начинает подниматься вверх.

Когда давление внутри кастрюли доходит до требуемого уровня, круглый жидкокристаллический дисплей переходит в режим отображения срока приготовления пищи. Для срока приготовления пищи начинается обратный отсчет, и остаток времени показывается в минутах.

Рекомендации:

Когда идет процесс приготовления пищи, Вы можете отменить запущенную программу приготовления пищи и, нажав на кнопку "Поддержание температуры/Отмена", вернуться в режим ожидания.

В процессе работы из емкости может послышаться негромкий щелчок. Этот звук появляется тогда, когда в процессе нормальной работы машина осуществляет проверку электрической цепи.

Когда открывается крышка во время приготовления небольшого количества еды, за счет давления возникает ощущение «прилипания» внутренней емкости к крышке. В этой ситуации легонько встряхните крышку и после того, как внутренняя емкость упадет обратно на место, снимите крышку.

5. После окончания процесса приготовления пищи кастрюля автоматически переходит в режим поддержания температуры.

Соответствующий индикатор функции гаснет. Кастрюля информирует об этом, издавая короткий гудок.

Для того, чтобы показать, что кастрюля осуществляет функцию поддержания температуры, загорается индикатор «Поддержание температуры». Рекомендуется не оставлять приготовленный рис на долгий срок в режиме поддержания температуры, поскольку это может негативно отразиться на результате.

НАСТРОЙКА СРОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

1. Соблюдайте последовательность действий согласно инструкции по эксплуатации.

2. Нажмите на функциональную кнопку соответствующей программы приготовления пищи. Для выбора программы см. раздел «Функции программы приготовления пищи».

3. Отрегулируйте режим приготовления еды, нажав на кнопку "Adjust"(Регулировка), если удерживать нажатой кнопку "Adjust" , на

НАСТРОЙКА СРОКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

панели LED Экрана, сменяясь, будут отображаться режимы "shorter", "Normal", "Longer"(Короче, Нормальный, Более длинный). При выборе одного из режимов "shorter", "Normal", "Longer", соответствующее им время приготовления отобразится на панели LED Экрана. Все программы приготовления обладают функцией "Adjust". Для различных программ приготовления время приготовления Adjust отличается.

4. После окончания процесса приготовления пищи кастрюля автоматически переходит в режим поддержания температуры. Загорается индикатор «Поддержание температуры», и кастрюля переходит в режим поддержания температуры.

ФУНКЦИЯ ПРЕДУСТАНОВЛЕННОГО ТАЙМЕРА

«Умная» кастрюля SINBO обладает функцией таймера с отсрочкой до 24 часов.

Рекомендации:

-Рекомендуется настраивать таймер на срок не более 12 часов.

-При длительном периоде отсрочки таймера и высокой температуре в комнате быстро портящиеся продукты из-за долгого нахождения при комнатной температуре могут потерять свою свежесть.

-При долгом нахождении в воде может через чур размякнуться. Кроме того, это может привести к тому, что рис прилипнет ко дну.

ФУНКЦИЯ ТАЙМЕРА ЗАДЕРЖКИ

1. Регулировка Таймера Задержки печи SINBO с программами приготовления

- Соблюдайте этапы, предоставленные с Инструкцией по эксплуатации.

- После выбора программы для того, чтобы в течение 5 секунд настроить время завершения с Задержкой, нажмите на кнопку "Delay Timer" и нажимайте на кнопку "+" или "-". Нажмите на кнопку Delay Timer(Таймер Задержки), на экране отобразится время Завершения, заводской настройки, 2 часа (2:00). Зеленая лампочка начнет мигать.

Функция "Delay Timer"обладает двумя вариантами:

Прежде всего нажмите на кнопку "Delay Time", на экране отобразится 2:00, 2 ячейки будут мигать, нажимая на кнопку "+" или "-" будет отображаться увеличение или уменьшение на 1 час времени в диапазоне 1-24 часов.

В тоже самое время на втором этапе нажмите на кнопку "Delay Time", на 2:00 ячейки 00 будут мигать. Нажав на кнопку "+" или "-" будет отображаться увеличение или уменьшение на 1 минуту времени в диапазоне 0-59 минут.

Поворачивая кнопку "Delay Timer" выберите необходимый час и минуту.

Продолжайте нажимать на кнопки "+" или "-" пока на экране не отобразится необходимое для вас время.

Таймер задержки вы можете выбрать в диапазоне 0-24 часа. Увеличение времени таймера остановится, достигнув 24:00.

Отрегулированное время таймера, не мигая, появится на экране через 5 секунд. Лампочка "Delay Timer" будет гореть, не мигая, и на экране отобразится обратный отсчет Таймера Задержки.

2. Еда должна начать готовиться, когда таймер задержки времени начнет отсчет к 0. Печь после завершения процедуры приготовления автоматически перейдет к функции Поддержания температуры. Не рекомендуется длительное использование функции поддержания еды горячей.

- По разным причинам срок окончания приготовления пищи может не совпадать с установленным. В случае если приготовление пищи завершается до установленного срока, кастрюля переходит в режим поддержания температуры.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Такие быстро портящиеся продукты, как мясо, мясо птицы, рыба, сыр и другие молочные продукты не следует оставлять при комнатной температуре выше 32°С на срок более 2-х часов.

РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

Срок приготовления пищи представляется собой срок, в течение которого кастрюля работает после того, как внутреннее давление достигает необходимого уровня. Кнопка «Ручное управление» позволяет Вам настроить срок приготовления пищи, исходя из количества продуктов и жидкости в емкости. Срок приготовления пищи можно настраивать также, исходя из Ваших предпочтений по части мягкости и консистенции блюда. Как правило, при закладке в емкость большого количества продуктов и жидкости для полного завершения процесса приготовления пищи требуется более длительное время.

1. Соблюдайте последовательность действий согласно инструкции по эксплуатации.

2. Для настройки срока приготовления пищи нажмите на кнопку.

При каждом нажатии на кнопки "+" или "-" срок приготовления пищи увеличивается или уменьшается на одну минуту.

Продолжайте нажимать на кнопки "+" или "-", пока срок не дойдет до нужного значения. Максимальный срок приготовления пищи составляет 99 минут.

- Если необходимо использовать функцию отсрочки с помощью таймера, в течение 5 секунд после нажатия на кнопку следует нажать на кнопку «Отсрочка таймера», чтобы установить период отсрочки. См. раздел «Функция отсрочки таймера» или «Установка отсрочки таймера».

- После настройки отсрочки таймера 5 секунд будет мигать зеленая индикаторная лампочка.

- Когда зеленая индикаторная лампочка перестанет мигать, а начнет гореть непрерывно, это будет означать, что таймер начал

РУЧНАЯ НАСТРОЙКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

обратный отсчет.

3. Приготовление пищи завершено

После окончания процесса приготовления пищи, кастрюля информирует об этом, издавая короткий гудок. Красная индикаторная лампочка ручного управления гаснет и загорается желтая индикаторная лампочка на кнопке поддержания температуры. Кастрюля автоматически переходит в режим поддержания температуры. Если у Вас нет необходимости в функции поддержания температуры, Вы можете отменить ее, нажав на кнопку «Поддержание температуры/Отмена». Откройте крышку, используя метод безопасного открытия крышки.

ФУНКЦИЯ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

После окончания процесса приготовления пищи индикаторная лампочка выбранной Вами функции (красная) гаснет. Одновременно кастрюля информирует об этом, издавая короткий гудок. Если загорается желтая индикаторная лампочка на кнопке поддержания температуры, это означает, что кастрюля перешла в режим поддержания температуры.

Для перехода в режим поддержания температуры из режима ожидания, нажмите на кнопку «Поддержание температуры/Отмена». Температура в режиме «Поддержание температуры» составляет 60-80°C (140-176°F);

Не рекомендуется держать пищу в режиме поддержания температуры слишком долго, поскольку это может негативно отразиться на ее вкусе и консистенции.

ВНИМАНИЕ:

Не трогайте клапан стравливания давления. Возможен выброс наружу горячего пара или жидкости.

Держите лицо и руки подальше от отверстий выхода пара, а вынимая внутреннюю емкость или прикасаясь к какой-либо горячей детали, используйте рукавицы и ни в коем случае не пытайтесь открывать крышку с усилием. Крышка откроется только после того, как в приборе снизится давление. Во время открывания крышки, старайтесь держать лицо подальше от нее, чтобы избежать опасности получить ожоги паром.

МЕТОДЫ ЧИСТКИ И УХОД

1. Перед началом чистки выньте вилку из розетки.
 2. В качестве чистки протирайте корпус прибора бумажным полотенцем или мягкой тряпочкой, например тряпочкой из микрофибры. Не опускайте основной внешний корпус прибора в воду и не лейте воду на него.
 3. Снимите поддон для сбора конденсата, почистите его и установите обратно. Чистку центрального кольца мокрого полотенца.
 4. Нижнюю часть крышки, прокладку крышки, систему, противодействующую засорам, клапан ограничения давления, клапан выпуска воздуха и поплавковый клапан прополощите водой и как следует просушите.
 5. Кастрюлю можно мыть вручную с использованием губки или мягкой неметаллической щетки. Следите за тем, чтобы не повредить внешнее покрытие.
- Для обеспечения безопасного использования прибора, процедуру чистки прибора необходимо осуществлять регулярно.

В приведенных ниже случаях следует осуществлять указанные ниже действия

Решения

- силовой кабель или вилка деформированы, изменили первоначальный цвет или повреждены.
- часть силового кабеля или вилка нагреваются больше чем обычно.
- электрическая кастрюля чрезмерно нагревается, и появляется запах гари.
- при включении прибора в сеть раздаются необычные звуки или начинается вибрация.
- как можно быстрее обратитесь в уполномоченный сервисный центр.
- На вилке или розетке присутствуют пыль или грязь
- Удалите пыль или грязь с помощью сухой щетки.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №: 1-5033-22102012

Наименование _____

Модель _____

Серийный номер _____

Дата продажи _____

Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев

Наименование, адрес _____

и телефон торгующей организации _____

Подпись продавца

Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-495-933 99 05, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

- нарушении потребителем правил эксплуатации или транспортировки
- использовании в профессиональных целях
- наличии повреждений, нанесенных домашними животными, грызунами и бытовыми насекомыми
- признаков самостоятельного ремонта
- наличие повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, изделие проверено в моем присутствии, претензий к внешнему виду и комплектации не имею _____

(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

Дата приема в АСЦ	Выполненные работы	Дата выдачи из АСЦ	Подпись сотрудника АСЦ	Подпись клиента



AE 11

Изготовитель: «Деима Электромеханик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Имялят Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидэре Мевкии, Джихангир Мах. Говерджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай

Импортер в РФ: Общество с ограниченной ответственностью «ДЕИМА Рус»
121357, г. Москва, ул. Вере́йская, д. 17, помеще́ние 1, комнаты 106-114, офис 513

Тел: 8 800 333 17 74

www.sinbo-russia.ru

Гарантийный срок: 12 мес.

فارسی

دیگ زود پز هوشمند راهنمای کاربر

عکس هایی که در این متن مشاهده میشود فقط به عنوان مرجع آمده است. محصول تولیدی در دست شما باید مورد نظر گرفته شود.

هشدار های امنیتی مهم

۱. قبل از شروع به استفاده از دیگ زود پز هوشمند این راهنمای کاربر را با دقت بخوانید.
۲. این دستگاه را روی سطحی که نامتعادل است قرار ندهید. هنگام استفاده از دستگاه قرار دادن آن بر روی کاغذ روزنامه، پلاستوفوم ویا هر جسم دیگری که زیر دستگاه قرار گیرد که سبب انسداد سوخاخ های تهویه زیرین دستگاه شود ممنوع است. در غیر این صورت دیگ زود پز هوشمند در معرض گرما قرار میگیرد. برای استفاده از دیگ زود پز هوشمند آنرا بر روی سطح محکم و دور از شعله آتش قرار دهید.
۳. دستگاه را در جایی که آب یا روغن به آن پاشیده شود ویا در معرض آتش قرار گیرد جای گذاری نکنید. دستگاه را در جایی که به طور مستقیم در معرض نور آفتاب قرار گیرد جای گذاری نکنید.
۴. کابل برق دستگاه را در جایی نگذارید که مستقیماً پای شما به آن بگردد
۵. اگر دستگاه در جایی قرار دارد که کودکان به آن نزدیک هستند باید در نظارت بزرگسالان از آن استفاده شود.
۶. کابل برق ویا فیث برق دیگ زود پز هوشمند را درون آب ویا مایعات دیگر نکنید.
۷. دیگ زود پز هوشمند را دست کاری نکنید ویا در آن از قطعات یدکی تأیید نشده استفاده نکنید در غیر این صورت احتمال بروز خطراتی مانند برق گرفتگی، آتش سوزی، زخمی شدن ویا خسارت های مادی وجود دارد.
۸. در این دستگاه مواد غذایی مانند خمیر جو دو سر ویا انواع غلات دیگر نریزد. اینجور مواد غذایی هنگام پخت باد کرده کف میکنند و تمایل به فوران دارند. به اینصورت باعث مسدود شدن سیستم ضد گرفتگی میشوند.
۹. دقت داشته باشید که مواد غذایی ویا مایعاتی که درون دیگ داخلی دستگاه ریخته میشود، علامت سطح حد اکثر را رد نکنند. پر کردن بیش از حد دستگاه باعث گرفتگی دریچه تخلیه و ایجاد فشار شدید میشود.
۱۰. هنگامی که دیگ زود در حال کار کردن است آن را جابجا نکنید ویا در آنرا بزور باز نکنید. اگر هنگام چرخاندن در دیگ با زور عمل کنید این به آن معنا است که درون دیگ هنوز فشار وجود دارد.
۱۱. برای اینکه در معرض خطر سوختن با بخار داغ قرار نگیرید، وقتی دستگاه کار میکند دست هایتان و صورتتان را از دریچه خروجی بخار، شیر شناور ویا دیگر قسمت های فلزی در دیگ دور نگهدارید.
۱۲. پس از اتمام پختن بلافاصله به دیگ درونی و دریچه آن دست نزنید. دیگ درونی و دریچه آن مدت طولانی داغ باقی میمانند.
۱۳. هنگامی که فیث دستگاه به برق وصل است هیچ یک از قطعات را تمیز نکنید ویا باز نکنید.
۱۴. دیگ زود پز را غیر از مقاصد طراحی شده استفاده نکنید.
۱۵. از این دیگ زود پز هوشمند فقط برای مقاصد استفاده خانگی و اماکن سر بسته طراحی شده است. در اماکن سر باز استفاده نکنید.
۱۶. از این دیگ زود پز برای سرخ کردن در روغن ویا سرخ کردن در روغن با فشار بالا استفاده نکنید. در غیر این صورت باعث ایجاد آتش سوزی ویا صرهای دیگر خواهد شد.
۱۷. برای این که دیگ درونی شکل خود را از دست ندهد، به هیچ وجه از آن در دستگاه دیگری استفاده نکنید.
۱۸. هنگام پخت غذا از نزدیکی دیگ زود پز هوشمند دور نشوید.
۱۹. قبل از استفاده از دستگاه دقت کنید که دریچه تخلیه فشار مسدود نشده باشد.
۲۰. برای به دست آوردن بهترین نتایج قبل از استفاده از دیگ زود پز هوشمند، مواد اولیه خشک شده مورد استفاده را با آب خیس کنید.
۲۱. هنگام حرکت دادن دیگ زود پز هوشمند که از آب داغ ویا مواد غذایی پر است خیلی دقت کنید.

این دستورالعمل را به عنوان منبع مراجعه نگهداری کنید.

دستورالعمل مجموعه کابل مخصوص

برای جلوگیری از ایجاد خطراتی نظیر گیر کردن کابل به دست و یا از دراز بودن کابل خرداری شده کابل دستگاه به شکل کوتاه نصب شده است. اگر مقادیر الکتریکی دستگاه با سیم رابط یکسان باشد وازکناره سطح ثابت و یا میز به پایین نیفتاد، از طرف کودکان خراش نخورد، به طور تصادفی گیر نکند، همراه با دستگاه میبایند سیم رابط استفاده کنید.

هشدارها

قبل از هر استفاده از دستگاه سیستم ضد گرفتگی، شیر شناور و دریچه خروج بخار را کنترل کنید تا مسدود نشده باشند. دیگ درونی و سطح صفحه داغ کننده را پاک کنید و اجرام خارجی را تمیز کنید. مطمئن باشید که دریچه خروج بخار در موقعیت عایق باشد. پس از اتمام پخت مدتی صبر کنید تا دیگ خنک شود ویا استفاده از دریچه خروج بخار فشار را کم کنید. هنگام باز کردن دردیگ خیلی مواظب باشید. بخار باقی مانده در دستگاه باعث ایجاد جراحات های ناشی از سوختگی شدید میشود.

اگر کابل برق دستگاه ویا فیث برق ویا دیگ زود پز هوشمند خراب شود فوراً جلوی کار دستگاه را بگیرید. قسمت های حل مشکل و ضمانت را بخوانید. فیث دستگاه را به طور کامل به برق وصل کنید. اگر فیث برق به طور کامل به برق متصل نشود باعث ایجاد خطر برق گرفتگی و اتصال کوتاه میشود. فیث برق را به طور منظم تمیز کنید. برای جلوگیری از ایجاد خطراتی سوزی باید الودگی ها و خبسی فیث برق حتماً تمیز شود. وقیبت دستگاه استفاده نمی شود فیث آن را از برق بکنید. باید دقت داشت که واشرها تغییر شکل پیدا نکنند. در غیر اینصورت دستگاه به طور مطلوبی کار نخواهد کرد.

ویژگی های فنی محصول تولید شده

مدل	منبع تغذیه	توان	حجم	قطر دیگ درونی	فشار هنگام کار	حداکثر فشار	گرمايش درجه حرارت
SCO 5033	230V~50Hz	900W	5L	22Cm	0-70kPa	90kPa	60-80C


دستور العمل محصول تولید شده

اکنون دیگر غذاهای بهتری، خیلی سریع تری و سالم تری خواهید پخت. دیگ زود پز هوشمند با داشتن بخار درونی غذا را در درجه حرارت خیلی بالاتری و خیلی سریع تر میزد، بدین صورت اقلام مختلف غذایی ناپدید نمیشوند. هنگام پخت غذا از مقدار آب کمتری استفاده می‌کند و بافت غذایی و طعم آن خیلی موثرتر میشود. دکمه های تنظیم آسان، زمان سنج شمارش معکوس و دیگ درونی بزرگی که میتواند تمام چاشنی و سبزیجات را همراه با گوشت درون خود جای دهد. لذت ببرید. دارای ۱۰ مکانیزم ایمنی همراه با حق ثبت اختراعات تکنولوژی ها که سیستم ایمنی بی نظیری دارد و خود را اثبات نموده است. در بین این ها بستن در با استفاده از قفل سنجاق دار، کنترل الکترونیکی فشار و حرارت، تعیین کننده غذای سوخته و خاموش شدن اتوماتیک، صفحه فشار شدید، فیوز محدودیت جریان الکتریکی و حرارتی جا دارد.

قبل از استفاده اولیه

قبل از شروع به استفاده از دستگاه تمام قطعات فرعی را از بسته آن در آورید و این راهنما را با دقت بخوانید. موارد هشدار دهنده که در راهنما آمده و باعث زخمی شدن و یا خسارت مادی میشود را دقت کنید.

سیستم ضد گرفتگی و باز کردن واشر آن

باز و بسته کردن سیستم ضد گرفتگی	باز کردن سیستم جلوگیری کننده از گرفتگی	بر خلاف عقربه ساعت بچرخانید و رو به بالا بازش کنید	نصب	مطابق عقربه ساعت بچرخانید و در پایین پیچ دهید
				
باز و بسته کردن واشر	باز کردن واشر	بلا ببرید	نصب	به پایین فشار دهید.
				

قبل از هر استفاده مطمئن شوید که واشر و سیستم ضد گرفتگی به درب دیگ وصل شده باشد.

پس از استفاده، واشر و سیستم ضد گرفتگی را بخوبی از اجرام خارجی پاک کنید. برای جلوگیری از بو گرفتن حتما دستگاه را بگذارید تمیز به مانند. به هیچ وجه واشر را با استفاده از قدرت نرید، در غیر اینصورت واشر بیشکل باعث از بین رفتن فشار و نشت فشار میشود. واشری که خراب شده است را استفاده نکنید، برای تعویض، دستگاه را به مرکز خدمات فنی ببرید.

- ۰۱: دستگیره در ۰۰۲: در ۰۰۳: در بالای ۰۰۴: درجه محدود کننده فشار ۰۰۵: بدنه شیر فولادی ۰۰۶: شیر شناور ۰۰۷: شناور شیر ۰۰۸: دیگ پخت قابل حرکت
- ۰۹: صفحه کنترل ۱۰: مخزن ثابت ۱۱: واحد پایه ۱۲: دستگیره مخزن ۱۳: بدنه ۱۴: کابل برق ۱۵: صفحه گرم کننده ۱۶: سیستم ضد گرفتگی
- ۱۷: واشر بدنه شیر فولادی ۱۸: واشر در

باز کردن در با ایمنی

۱. برق را قطع کنید و یا فیض را بکشید
۲. فشار را تخلیه کنید

الف. باز کردن سریع (وقتی غذا آبکی نیست)

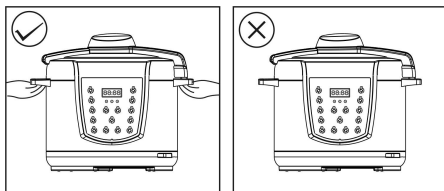
- درجه تخلیه را به موقعیت تخلیه بیابورید
- تا جایی که شناور پایین آید برای سرد شدن دیگ به طور سریع بر روی در آن یک حوله خیس قرار دهید.

ب. باز کردن معمولی

۳. در دیگ را باز کنید

- دستگیره در را بگیرد، تا جایی که علامت باز کردن قفل درجه وجود دارد بر عکس عقربه ساعت بچرخانید و در را به طرف بالا باز کنید.
- تا زمانی که فشار درونی مخزن کاملا پایین نیامده است در آن را باز نکنید.
- درجه تخلیه فشار را وقتی فشار تخلیه می‌کند به طور قطع نکشید.
- هنگام پخت غذا های آبکی (مواد آبکی مانند برنج آسیایی و مایعات چسبیده دیگر)، درست پس از پخت درجه تخلیه فشار را باز نکنید در غیر این صورت مواد داغ درونی از درجه تخلیه به بیرون پاشیده شده و باعث ایجاد سوانح سوختگی شدید میشوند. مطمئن باشید که کابل را از برق کشیدید.
- درست پس از پخت غذا با مقادیر زیاد، فشار را تخلیه نکنید. توصیه میشود قبل از تخلیه فشار مقداری صبر کنید تا غذا خنک شود.

رفع مشکل

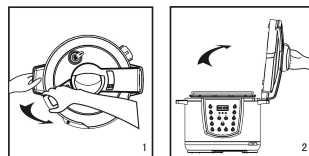


کد شاخص	دلیل
E1	سونیچ فشار خراب است
E2	اتصال کوتاه سنسور
E4	مدار سنسور باز است
E5	داغ شدن شدید

شماره	مشکل	دلیل های ممکن	راه حل
۱	در دیگ قفل نمی‌شود	واشر در کاملاً جا نیفتاده شناور بدلیل میله فشار گرفته	واشر در را دوباره جا ببندازید میله را با دست فشار دهید
۲	پس از تخلیه هوا در باز نمی‌شود	شناور هنوز بالا است	شناور را به پایین فشار دهید
۳	از کنار در هوا نصحیح می‌کند	واشر در نصب نشده بر روی واشر مواد غذایی باقی مانده واشر در پوسیده شده	واشر را نصب کنید واشر را تمیز کنید واشر در تعویض کنید
۴	شیر شناور دار هوا نصحیح می‌کند	بر روی واشر مواد غذایی باقی مانده واشر شیر شناوری پوسیده شده	واشر را تمیز کنید واشر را تعویض کنید
۵	شناور بالا نمی‌رود	به مقدار کافی مواد و آب ریخته نشده از کنار در و محدود کننده فشار هوا نشت می‌کند	برای یافتن مقدار مناسب شرح را کنترل کنید با مرکز خدمات مشتری تماس حاصل کنید

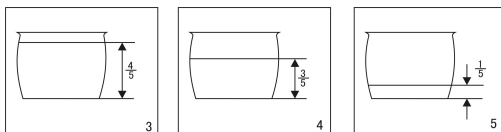
دستورالعمل استفاده

۱. در دیگ را باز کنید: دستگیره در دیگ را بگیرد فشار دهید و در را تا حد نقطه نهایی بر عکس عقربه ساعت بچرخانید و بالا ببرید. (نگاه کنید به شکل ۱ و ۲)

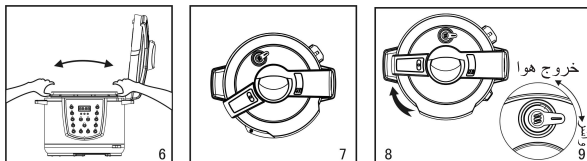


۲. دیگ درونی قابل حرکت را بیرون آورید و درون آن مواد غذایی و آب بریزید.

نیاید مقدار پر بودن دیگ بیش از 4/5 و یا کمتر از 1/5 باشد. این مقدار با علامت روی دیگ که سطح پر شدن را با "TAMFULL" نشان می‌دهد مشخص شده است. برای پختن موادی از جمله برنج و سبزی که بعد کف میکنند دیگ را حد اکثر تا سطح 3/5 پر کنید. (نگاه کنید به شکل ۳، ۴ و ۵)



۳. قبل از اینکه دیگ درونی را درون مخزن ثابت قرار دهید مطمئن شوید که دیگ درونی و صفحه گرم کننده خشک باشد. بر روی مخزن ثابت و یا صفحه گرم کننده هیچ چیزی نگذارید. برای تماس دیگ درونی با صفحه گرم کننده آن را مقداری بچرخانید. (نگاه کنید به شکل ۶)



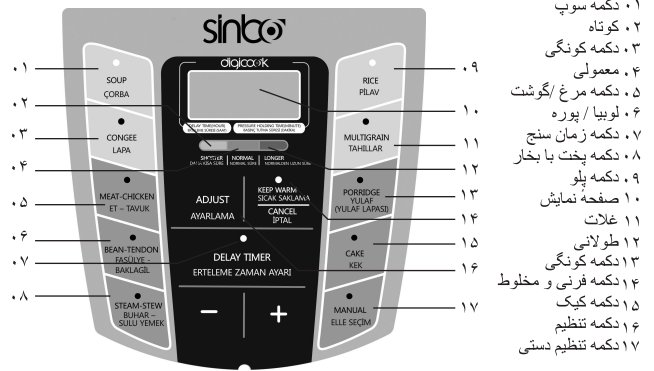
۴. در دیگ را ببندید: مطمئن شوید که واشر سیلیکونی درون در دیگ بخوبی جایگزین شده است. (نگاه کنید به شکل ۷،۸) دستگیره در را بگیرید و آن را روی دیگ جای گذاری. تقریباً ۳۰ درجه در جهت عقربه‌ها ساعت در را روی دستگیره دیگ تا علامت "BU KONUMA KİLİTLEYİNİZ" بچرخانید.
۵. جمع کننده تراکمی را نصب کنید. (نگاه کنید به شکل ۱۰)
۶. شیر فشار را به شکل زیر تنظیم کنید: به حالت بسته درآورده و از به حالت پایین بودن شناور اطمینان حاصل کنید (به شکل ۹ توجه کنید)
۷. با اتصال به برق، شکل "-----" در صفحه‌ی نمایش LED ظاهر خواهد شد که این حالت نشان دهنده‌ی آماده به کار بودن دستگاه می باشد.
۸. گزینه مربوط به هر ماده غذایی را انتخاب کنید. چراغ مربوطه روشن خواهد شد.



تنظیم دیگ زود پز وظایف برنامه پخت

دیگ زود پز مارک **SINBO SCO 5033** دارای یک صفحه کنترل بزرگ و کاربر پسند است. با استفاده از دکمه های این دستگاه با فشار یک دکمه می‌توانید غذا های مورد پسند خود را با این برنامه که در حافظه دستگاه وجود دارد درست کنید. دستگاه **SCO 5033** دارای ۹ برنامه مختلف است.

سوپ، برنج آسیایی (کونگی)، مرغ / گوشت، لوبیا / پوره، غلات، فرنی ویا مخلوط، کیک، پخت با بخار



برنامه پخت عمومی به شکل زیر کار می‌کند:

۱. مراحل دستور العمل را قدم به قدم تعقیب کنید.
۲. کابل را به برق وصل کنید.
۳. برای رعایت موارد ایمنی توصیه میشود اول کابل را به دیگ وصل کرده سپس آن را به برق متصل کنید.
۴. یکی از انواع برنامه پختی را انتخاب کنید.
۵. وقتی که این دکمه مربوط به برنامه را فشار دادید، بر روی صفحه نمایش دستگاه مدت زمان نگهداری فشار نمایانگر میشود. (مثال: برای پلو 00:12 نمایان میشود)
۶. مدت زمان پخت و خنک شدن در هر برنامه فرق می‌کند.
۷. مدت زمان مربوط به پخت بسته به مقدار مواد غذایی، مقدار مایعات و نوع برنج تفاوت دارد. جدولی که در زیر آماده است فقط بعنوان یک مرجع نوشته شده است. (مثال: مقدار مواد غذایی + مقدار آب درون دیگ از سطح 1/5 تا 4/5): (مدت زمان پخت = زمان گرم شدن + مدت زمان نگهداری فشار)

تنظیم دستی	سوپ	کونگی	مرغ / گوشت	لوبیا / پوره	پخت با بخار	کیک	فرنی	غلات	پلو	دکمه برنامه	
										کوتاه	مدت نگهداری فشار (دقیقه)
۱	۱۵	۱۰	۱۳	۲۵	۱۸	۲۵	۳	۱۲	۸	کوتاه	مدت نگهداری فشار (دقیقه)
۱۰	۳۰	۲۰	۲۲	۴۰	۳۵	۳۰	۵	۲۰	۱۲	معمولی	مدت نگهداری فشار (دقیقه)
تا ۹۹	۴۵	۳۰	۳۰	۶۰	۵۰	۳۶	۱۰	۲۸	۱۶	طولانی	مدت نگهداری فشار (دقیقه)

۴. پس از انتخاب یک برنامه، ۵ ثانیه بعد پختن شروع میشود. حتی پس از این مرحله هم می‌توان برنامه را عوض کرد و مدت پخت را تنظیم نمود. پس از آخرین انتخاب برنامه دستگاه شروع به پخت می‌کند. مرحله تنظیم دلخواه است. مدت قرار دادی "معمولی" است، اگر دکمه "تنظیم" فشار داده شود این مدت بین انواع "معمولی"، "کوتاه" و "طولانی" قابل انتخاب است. هنگام کار برنامه قابل اجرا را می‌توان لغو کرد و با فشار " "icak tutma/iptal می‌توان به حالت آماده برگشت.

پس از ۵ ثانیه مرحله پخت شروع میشود و صدای طولانی "بیپ" شنیده میشود. علامت دایره ای که روی صفحه نمایش LCD میاید نمایانگر گرم کردن پیشین است.

هنگام افزایش فشار درجه فشار قلندار به سمت بالا حرکت می‌کند. فشار درونی وقتی به حد مناسب رسید علامت دایره ای روی صفحه نمایش مدت زمان پخت را نشان میدهد. شمارش معکوس برای پخت شروع میشود و مقدار زمان باقی مانده بر حسب دقیقه نمایان میشود.

سرنخ:

وقتی برنامه پخت اجرا میشود می‌توان آنرا لغو کرد و " "icak Tutma /iptal را فشار داد تا به حالت آماده در آید. هنگام کار کردن از مخزن یک صدای کلیک نچندان بلند می‌تواند بیاید. این هنگامی است که دستگاه در حالت کار معمولی میزان چرخه توان را کنترل می‌کند. وقتی مقدار کمی غذا درست میشود ممکن است که به دلیل فشار در دیگ درونی چسبیده باشد، در این صورت در کمی تکان دهید وقتی دیگ درونی پایین افتاد در را بردارید.

۵. پس از اتمام پخت، دیگ زود پز بطور اتوماتیک بر نامه گرم نگهداشتن را اجرا می‌کند.

نمایانگر مربوطه خاموش میشود و دیگ با صدای "بیپ" هشدار میدهد.

برای نمایش اینکه دیگ برنامه گرم نگهداشتن را اجرا می‌کند " "icak Tutma این علامت روشن میشود. برای اینکه نتیجه پخت پلو اثر منفی روی آن نگذارد توصیه میشود مدت طولانی برنامه گرم نگهداشتن را استفاده نکنید.

تنظیم مدت زمان پخت

۱. مراحل نوشته شده در دستورالعمل را تعقیب کنید.

۲. دکمه برنامه مربوطه را فشار دهید. برای انتخاب برنامه، بخش برنامه را که نوشته شده نگاه کنید.

۳. با فشردن کلید "Adjust" (تنظیمات) نوع پخت را انتخاب کنید. اگر بصورت مداوم این کلید را بفشارید حالت‌های

"shorter" "Normal" و "Longer" (کوتاه، متوسط و طولانی) پشت سر هم نشان داده خواهد شد. در صورت انتخاب یکی از حالت‌های "shorter"، "Normal" و "Longer" مدت زمان پخت آن حالت در صفحه ی نمایش LED نشان داده خواهد شد. تمام حالت‌های پخت در دکمه ی "Adjust" تعبیه شده است. حالت‌های متفاوت پخت در "Adjust"، دارای زمانهای متفاوت می باشند.

۴. پس از پخت دیگ زود پز بطور اتوماتیک به برنامه گرم نگهدارنده تبدیل میشود و " "icak Tutma نمایش داده میشود.

عملکرد از پیش تنظیم شده زمان سنج

دیگ زود پز هوشمند SINBO SCO 5033 میتواند تا ۲۴ ساعت عملکرد زمان سنج را به تعویق بیندازد.

سرنخ:

• توصیه میشود که زمان سنج را کمتر از ۱۲ ساعت تنظیم کنید.

• هنگام تعویق زمان سنج اگر مدت طولانی باشد مواد غذایی درون دیگ به راحتی بیات شده و تازگی خود را از دست میدهند بخصوص وقتی که حرارت اتاق بالا باشد.

• اگر برج بیش از حد درون آب قرار گیرد خیلی نرم میشود و بعلاوه باعث ته گرفتگی پلو هم میشود.

تابع زمانسنج تأخیری

۱- تنظیمات زمانسنج اجاق SINBO SCO 5033 برای حالت‌های پخت

- مراحل ارائه شده در دفترچه ی راهنما را اجرا نمایند.
- بعد از انتخاب برنامه ی پخت و در 5 ثانیه می بایست با فشردن دکمه های "+" و "-" مدت زمان تأخیری را تنظیم کنید. دکمه ی "Delay Timer" (زمانسنج تأخیری) را فشار دهید و با این عمل در صفحه ی نمایش تنظیمات کارخانه که 2(0:00) ساعت می باشد ظاهر می شود. چراخ سبز شروع به روشن و خاموش شدن می کند.

تابع "Delay Timer" دارای 2 حالت انتخاب می باشد:

حالت اول، دکمه ی "Delay Timer" را فشار دهید و با این کار عدد 2:00 در صفحه نمایش نمایان خواهد شد و بصورت چشمک زدن خواهد بود. در این حالت با فشردن دکمه ی "+" و یا "-" می توان عدد اولی را بین عدد 0 و 24 و با یک ساعت افزایش یا کاهش تنظیم کرد.

حالت بعدی، همزمان دو بار و بصورت پشت سر هم دکمه ی "Delay Timer" را فشار دهید. با این کار دو عدد صفر (00) کنار 2:00 شروع به چشمک زدن می کند و این اعداد را نیز می توان با دو کلید "+" و یا "-"، بین 0 و 59 و با 1 دقیقه دقت، افزایش یا کاهش داد.

با فشردن دکمه ی "Delay Timer" بصورت مستمر می توانید ساعت و دقیقه ی مورد نیاز خود را تنظیم کنید. تا نشان دادن زمان مورد نظر می بایست دکمه های "+" و یا "-" را بصورت پشت سر هم فشار دهید. زمانسنج را می توانید بین 0 تا 24 ساعت تنظیم کنید. زمانسنج با رسیدن به عدد 24:00 متوقف خواهد شد. تنظیمات زمانسنج بصورت ثابت و 5 ثانیه بعد در صفحه ی نمایش نشان داده خواهد شد.

چراخ "Delay Timer" ثابت خواهد ماند و در صفحه ی نمایش زمانسنج معکوس نشان داده خواهد شد.

۲. غذا زمانی شروع به پختن می کند که شمارنده معکوس به عدد صفر نزدیک شود. زمانیکه برنامه ی پخت غذا تمام شد اجاق شروع به اجرای برنامه ی "نگهداری غذا بصورت گرم" می کند. نگهداری غذا بصورت گرم در دراز مدت توصیه نمی شود.

• مدت زمان پخت بدلیل مختلف ممکن است مانند آن چیزی که برنامه ریزی شده نباشد. اگر مدت پخت قبل از اتمام زمان به پایان رسد، بطور اتوماتیک به برنامه گرم نگهدارنده تبدیل میشود.

هشدار: رگوشت، مرغ، ماهی، پنیر و دیگر محصولات لبنیاتی که خیلی زود خراب میشوند در شرایط گرمای ۳۲ درجه سانتی گراد نباید حداکثر ۲ ساعت و در گرما های بالاتر کمتر از ۲ ساعت نگهداری شود.

تنظیم مدت زمان بطور دستی

مدت زمان پخت، زمانی شروع میشود که فشار درونی دیگ به حد مطلوب رسد و از آن به بعد مدت زمان پخت محسوب میشود. دکمه "Manuel" باعث میشود که مدت زمان پخت را نسبت به مواد غذایی و مایعات درونی دیگ تنظیم کنید. بعلاوه این مدت بطور دلخواه بسته به نرمی و مقدار پخت غذا قابل تنظیم است. معمولا وقتی درون دیگ درونی مواد و مایعات بیشتری می‌ریزید، مدت زمان پخت بیشتر میشود.

۱. مراحل نوشته شده در دستور العمل را تعقیب کنید.

۲. برای تنظیم مدت زمان پخت دکمه را فشار دهید.

هر بار که دکمه "+" و "-" را فشار دهید ۱ دقیقه مدت زمان پخت زیاد یا کم میشود. این مدت درجایی که دلخواه است با فشار این دکمه ها قابل تنظیم است. تا زمانی که مدت زمان دلخواه تنظیم شود این دکمه ها را فشار دهید. مدت زمان پخت حد اکثر ۹۹ دقیقه است.

- عملکرد تعویق زمان سنج را اگر استفاده کنید پس از فشار دکمه آن در طی ۵ ثانیه دکمه "Zamanlayıcı erteleme" را فشار دهید و زمان آن را تنظیم کنید.
- پس از تنظیم تعویق زمان سنج نمایشگر سبز رنگ ۵ ثانیه چشمک میزند.
- وقتی که نمایشگر "Zamanlayıcı erteleme" بطور مداوم روشن بماند شمارش معکوس را آغاز می کند.

۳. اتمام پخت

هنگام اتمام پخت یک صدای "بیپ" شنیده میشود. نمایشگر "Manual" قرمز رنگ خاموش میشود و چراغ زرد بالای "Sıcak Tutma" روشن میشود. دیگر بطور اتوماتیک برنامه گرم نگهدارنده تنظیم میشود. اگر گرم نگهداشتن مورد نیاز نیست می توان با فشار "Sıcak Tutma/İptal" این برنامه را لغو کرد. برای باز کردن در، روش باز کردن ایمنی را اجرا کنید.

عملکرد گرم نگهدار

پس از اتمام پخت نمایشگر قرمز برنامه انتخابی خاموش میشود. در عین حال دیگ با صدای "بیپ" علامت میدهد. نمایشگر زرد تا وقتی روشن میشود نشانگر این است که برنامه به گرم نگهدارنده تبدیل شده است. وقتی آماده است می توان با فشار "Sıcak Tutma/İptal" برنامه گرم نگهدارنده را لغو کرد. حالت گرم نگهدار دارای حرارت 60-80 درجه سانتی گراد (140-176 درجه فارنهایت) است. حالت گرم نگهدار وقتی که نرمی و پخت غذا را تاثیر میگذارد، توصیه میشود که از این زیاد طولانی استفاده نکنید.

دقت:

دریچه تخلیه فشار را با دست ننگه ندارید. ممکن است بخار/مایع داغ به بیرون فوران کند. دست ها و صورت تان را از سوراخ های بخار دور نگاه دارید. هنگام بیرون آوردن دیگ درونی و یا قطعات دیگر داغ از دستکش عایق حرارتی استفاده کنید و به هیچ وجه در دیگ را با زور سعی به باز کردن نکنید. در وقتی باز میشود که فشار کاملا تخلیه شده باشد. برای جلوگیری از احتمال سوانح سوختگی هنگام باز کردن در از خود دور نگه دارید.

تمیز کردن و نگهداری

۱. قبل از تمیز کردن فیش آنرا از برق بکشید.
۲. سطح بیرونی دستگاه را با حوله کاغذی و یا پارچه نرم میکروفیبر که برای تمیز کردن است پاک کنید.
۳. بدنه بیرونی دستگاه را وارد آب نکنید و یا زوری آن آب نریزید.
۴. جمع کننده تراکمی را پس از بیرون آوردن و تمیز کردن دوباره جای خود نصب کنید. دایره مرکزی را با استفاده از یک حوله تمیز کنید.
۵. زیر در دیگ، واشر در، دریچه محدود کننده فشار، سیستم ضد گرفتگی، دریچه تخلیه هوا و شیر شناور را با آب بشویند. به خوبی خشک کنید.
۵. دیگ را با یک اسفنج و یا برس نرم غیر فلزی پاک کنید. دقت کنید که روکش درونی صدمه نبیند.

برای استفاده از ایمنی از این محصول تولیدی، به طور منظم روندهای نگهداری باید اجرا شود.

راه حل	در موقعیت هایی که در کنار آماده است، عملکرد های نوشته شده را انجام دهید.
در اولین فرصت دست از استفاده از این دستگاه بردارید و به نزدیک ترین مرکز خدمات مجاز فنی مراجعه کنید.	<ul style="list-style-type: none">• انبساط کابل برق و فیش آن، تغییر شکل آن، تغییر رنگ آن، در معرض صدمات مختلف قرار گیرد.• داغ شدن بیش از حد کابل برق و یا فیش آن بیش از حد معمول• دیگ زود پز الکتریکی بیش از حد داغ میشود و بوی سوختگی میدهد• دستگاه وقتی به برق وصل میشود، صدا های غیر عادی ایجاد می کند و یا لرزش پیدا می کند.
گرد و غبار و کثیفی را با یک برس خشک پاک کنید.	<ul style="list-style-type: none">• بر روی فیش برق و یا درون پریز گرد و غبار وجود دارد و کثیف شده است

ESPAÑOL

SINBO SCO 5033 OLLA INTELIGENTE A PRESIÓN INSTRUCCIÓN PARA EL USO

Los Imagenes incluidos en el texto tienen objetivo de referencia solamente, debe tener en consideración el producto mismo en su mano.

LOS AVISOS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

1. Leer con cuidado este Manual de Uso antes de usar la olla inteligente a presión.
 2. No colocar el aparato sobre los superficies no equilibrados. Es definitivamente prohibido usar el aparato sobre cualquier objeto que causará la apretura de la ventelación de bajo del aparato como papel de periódico ú estrafo. Colocar la Olla inteligente a presión sobre un superficie que no estellará en llamas y que sea fuerte para usar la.
 3. No usar el aparato en un lugar que se echar agua, aceite o ser expuesto al fuego. No usar el aparato en un lugar que será expuesto a la luz solar directamente.
 4. No dejar el cable de la energía en un lugar que se podrá estar unido a Su pie fácilmente.
 5. Durante el uso del aparato cerca de los niños debe ser vigilado por los adutos. Este aparato no debe usar por los niños.
 6. No sumergir la olla inteligente a presión, el cable de la energía o la ficha en agua o en algún otro líquido.
 7. No tratar de curiosar la olla a presión inteligente o no usar piezas no confirmados en la olla inteligente a presión sino se podrán ocurrir peligros como shock eléctrico, incendio ú daño financiero.
 8. No cocinar puré de avena ú otros yipos de granos en el aparato. Estos tipos de comidas pueden causar que se obturará el sistema que evita por medio de inflarse, dehacer burbujas y de arrojar.
 9. Tener cuidado para no exceder las comidas o líquidos que se habían puesto dentro del depósito interno el nivel máximo. Llenar excesivo el aparato pueden causar que sean obturado las válvulas de la presión para la evacuación y que se ocurra presión excesiva.
 10. No mover el aparato durante el funcionamiento de la olla a presión inteligente o no intentar a abrirla con fuerza. En caso de ser difícil girar la tapa, éso muestra que todavía encuentran presión en la olla.
 11. No poner sus manos y cara hacia la válvula con baliza ú otras piezas metálicas de la tapa durante el funcionamiento del aparato para no ser expuesto al peligro de hervirse.
 12. No tener contacto el depósito interno y la yapa después de la completación del proceso de cocinar. El depósito interno y la tapa se conservan sus calores durante mucho tiempo.
 13. No limpiar o desmontar ninguna pieza mientras estaba enchufado el aparato.
 14. No usar la olla de presión inteligente fuera de su objetivo diseñado.
 15. Esta olla de presión inteligente solamente es para el uso doméstico y en campos cerrados. No usarlo a fuera.
 16. No usar la olla inteligente de presión para hacer fritura con a ceite de presión. En caso contrario Se pueden ocurrir situaciones peligrosas que podrán causar incendios y daños serios.
 17. Definitivamente no colocar el depósito sobre aparato para no causar que será deformarse el depósito interno.
 18. No dejar sin vigilancia la olla a presión durante la cocina.
 19. Controlar la válvula de presión para descarga que no sea obturado antes de empezar a usar aparato.
 20. Antes de cocinar los ingredientes secos en la olla inteligente a presión, mojarlos para obtener mejores resultados.
 21. Tener mucho cuidado durante la transportación con comidas calientes o agua caliente.
- Conservar esta instrucción para consultarlo en el futuro.

INSTRUCCIÓN PARA EL SET DEL CABLE PARTICULAR

El cable de la energía es corto para evitar los riesgos que se podrán causar por ser largo como unirse. Se pueden usar más largos cables o cables de la extensión con el aparato con una condición no ser permitido a caer del lado de la mesa o del mostrador, a tirar por los niños o el riesgo de ser unido accidentalmente en caso de ser lo mismo los valores eléctricos con los valores eléctricos del aparato.

AVISOS

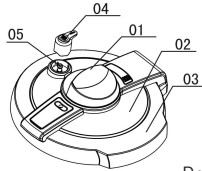
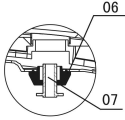
Antes de usar el aparato cada vez, estar seguro que la válvula de presión para descargarse, la válvula con baliza y el sistema preventivo de obstrucción, limpiarlos superficies del depósito interno y de la placa de calentamiento y eliminar las sustancias extranjeras, estar seguro que la válvula de presión para descargarse está en situación del aislamiento.

Después del proceso de cocinar espera que la olla se enfríe y reducir la presión usando la válvula de presión para descargarse. Tener mucho cuidado cuando usted está abriendo la yapa de la olla. El vapor en el aparato puede causar quemaduras en serie.

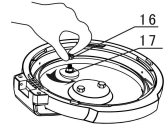
En caso de ser dañado el cable o el enchufe o averiado la olla a presión inteligente, inmediatamente parar la olla; leer las secciones de eliminar problemas Servicio de Garantía. Desenchufar completamente En caso de no ser enchufado Se podrán ocurrir peligros del shock eléctrico y cortocircuito. Limpiar el enchufe regularmente. Para no causar el riesgo del incendio, se debe eliminar la humedad y ensuciamiento del enchufe. Desenchufar mientras no está usado el enchufe. Se debe tener cuidado que no se causará deformación en las juntas. En caso contrario el aparato no funciona bien.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

Estructura de la válvula con baliza



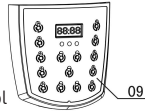
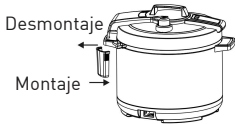
Sistema preventiva de la obstrucción



Desmontaje

Desmontar hacia arriba girando hacia la dirección contraria del reloj

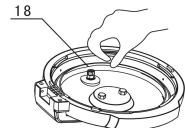
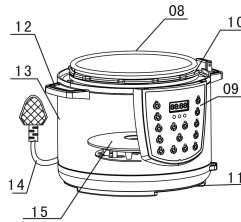
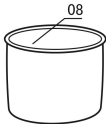
Recolector de la condensación



Panel de Control



Montaje Tornillar hacia abajo girando hacia la dirección del reloj



Levantarse arriba para desmontar



Olla de la medición



Cuchara de la medición

Acesorio



Presionar a bajo para montar

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL PRODUCTO

Modelo	: SCO 5033
Fuente de la energía	: AC230V, 50Hz
Energía	: 900W
Volumen	: 5L
Diámetro del depósito interno	: 22cm
Presión del funcionamiento	: 0-70kPa
Presión límite	: 90kPa
Temperatura de la calefacción	: 60-80 °C

INSTRUCCIÓN DEL PRODUCTO

Ya usted cocinará sus comidas mejor, más rápido y en forma más saludable. La olla a presión inteligente adquiere que no se de saparecerán los elementos de la alimentación cocinando más rápido y en más alta temperatura la comida en cerrando el uapor a dentro.





Se usa menos agua durante el proceso de cocinar y el tejido y gusto de la comida son más atractivos. Tiene botones de ajuste para usar fácilmente calculador de tiempo contando atrás y depósito para cocinar tan grande para hacer carne asada en la olla junto todas las guarniciones. Qué se divierten !

Tiene un sistema de seguridad única con las tecnologías de plante y 10 mecanismos de seguridad probado sí mismo Entre éstos se incluyen la clavija de cerradura para cerrar la tapa, control de la temperatura y de la presión electrónica, determinación de la quema de comidas y cerradura automática, placa de la presión excesiva, seguro de la limitación del circuito eléctrico.

ANTÉS DEL PRIMER USO

Quitar todas los accesorios antes de usar el aparato por primera vez y leer este Manual con cuidado, tener mucha consideración ante los para evitar el peligro del daño, relacinados con la instrucción del uso y sufrimientos de heridas.

MONTAJE/DESMONTAJE DE LA JUNTA Y DEL SISTEMA QUE EVITA LA OBSTRUCCIÓN

Desmontaje y montaje del sistema que evita la obstrucción	Desmontaje	Desmontar hacia arriba girando a la dirección contraria del reloj	Montaje	Tornillar hacia a bajo girando a la misma dirección del reloj
	Sistema para evitar la obstrucción			
Desmontaje y montaje de la Junta	Desmontaje	Levantar arriba	Montaje	Presionar abajo
	Junta			

Estar seguro que es fuado a la tapa la junta y el sistema que evita la obstrucción antes de cada uso.

Limpiar las sustancias extranjeras en el sistema que evitan la obstrucción y en la junta después del uso.

Conservar la limpieza del aparato para evitar los olores.

No cortar la junta definitivamente aplicando fuerza, en caso contrario la junta puede causar echa fuera de formando la junta.

No continuar a usar la junta dañada, lleuarla al centro del servicio autorizado para recambiarla.

1. Mango de la tapa, 2. Tapa, 3. Tapa superior, 4. Válvula del límite de la presión, 5. Cuerpo de la válvula de acero
6. Válvula con baliza, 7. Baliza de la válvula, 8. Depósito desmontable para cocinar, 9. Tabla del Control, 10. Depósito fijo, 11. Unidad de base, 12. Mango del depósito, 13. Cuerpo, 14. Cable de la energía, 15. Placa para calentar
16. Sistema para evitar la obstrucción, 17. Junta del Cuerpo de la válvula de acero, 18. Junta de tapa

ABRIR LA TAPA CON SEGURIDAD

A. Abrir rápido (las comidas no líquidos)

Ajustar la válvula para descargar en la posición de descargar.

Poner una toalla mojada sobre la tapa para hacer enfriar más rápida hasta que baje completamente la válvula con baliza.

ABRIR LA TAPA CON SEGURIDAD

B. Abrir en la forma normal

3. Abrir la tapa.

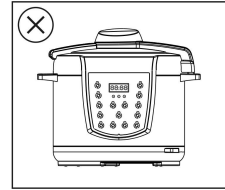
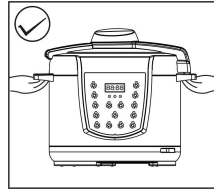
Coger el mango de la tapa, girar la tapa hacia la dirección contraria del reloj hasta que se ajuste hacia la posición para abrir la cerradura y abrir la tapa levantándola hacia arriba.

- No abrir la tapa hasta que se reduzca completamente la presión en el depósito.
- Definitivamente no tirar la válvula mientras descargando la presión la válvula para descargarse la presión
- No abrir La Válvula para Descargarse la Presión definitivamente para descargar la presión después de la completación del proceso de cocinar durante la cocina de las comidas líquidas (congee y líquida), En caso contrario el líquido de la comida caliente puede cusar quemaduras echando de la válvula para descargarse la presión. Estar seguro que es cortado la conexión de la energía.
- No intentar a descargarse la presión recién después del proceso de cocinar mientras cocinaba grandes cantidades de comidas. Se recomienda que se espere enfriarse la comida un poco antes de descargarse la presión.

ELIMINAR PROBLEMAS

Código de indicador | Causas

E 1	Avería del interruptor
E 2	Corto Circuito en el Sensor
E 4	El circuito del Sensor es funcionado
E 5	Calentamiento excesivo



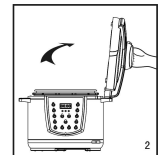
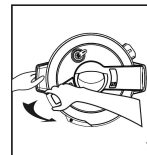
S/N	Problema	Causas posibles	Resoluciones
1	No se cierra la tapa	No es fijado la Junta de la tapa completamente	Fijar otra vez la junta de la tapa
		La baliza es unido por motivo de la barra de empujar	Empujar con la mano la barra
2	No se abre la tapa después de la descarga del aire	La baliza todavía está arriba	Pulsar hacia abajo baliza
3	Se escapa aire del lado de la tapa	No es fijado la junta de la tapa	Fijar la junta de la tapa
		Hay residuo de comida sobre la junta de la tapa	Limpiar la junta de la tapa
		La junta de la tapa es desgastado	Recambiar la junta de la tapa
		No es cerrado la tapa bien	Girar la tapa completamente
4	Se encuentra escapa de aire por la válvula de baliza	Es apretado comida en la junta de la válvula de baliza	Limpiar la Junta
		La junta de la válvula de baliza es desgastado	Recambiar la Junta
5	No se levanta la baliza	No es puesto ingredientes y agua suficientes	Controlar la receta para poner ingredientes de cantidad correcta
		Se escapa aire de la válvula del límite de la presión y de lado de la tapa	Tener contacto con el Centro del Servicio para los clientes.

INSTRUCCIÓN PARA EL USO

1. Abrir la tapa : Pulsar al mango de la tapa y abrir la tapa girando hacia la dirección contraria del reloj hasta el punto del límite y levantarla arriba (Consultar Figuras 1 y 2)

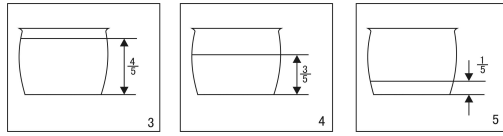
2. Quitar el depósito para cocinar desmontable y poner los ingredientes y agua dentro del mismo.

La proporción de la plenitud de la olla no debe ser más de 4/5 o menos de 1/5. Este nivel es expresado por la línea

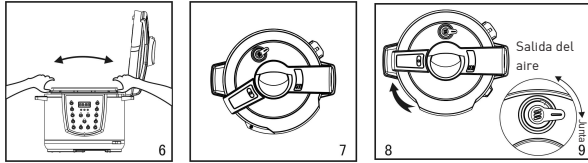


INSTRUCCIÓN PARA EL USO

marcado por la frase " FULL (COMPLETO) " dentro de la olla. No llenar la olla más del nivel 3/5 mientras cocinaban ingredientes como arroz y vegetales que se engordan durante la cocina. (Consultar las figuras 3,4 y 5).

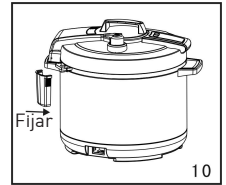


3. Estar seguro que el depósito desmontable para cocinar y la placa del calentamiento son secos antes de meter el depósito para cocinar en el depósito fijo. No meter nada a dentro del depósito fijo ú sore la placa del calentamiento. Girar un poco el depósito para cocinar en forma de tener contacto con la placa del calentamiento. (Consultar la figura 6)



4. Cerrar la tapa : Estar seguro que la junta de la silicona es colocado bien a dentro de la tapa (Consultar las figuras 7,8). Coger el mango de la tapa y colocar la tapa sobre la olla; girar aproximadamente 30 grados la tapa hacia la dirección del reloj hasta que se alcance al mismo nivel con la marca " CERRAR EN ESTA POSICIÓN " SOBRE EL MANGO DEL DEPÓSITO.

5. Fijar el recolector de la condensación (Consultar a la figura 10)



6. Ajustar la válvula de la Presión en la posición; Ajustar a la posición de " Sellar " y estar seguro que flator está en la posición abajo antes de calentarse (Consultar a la figura 9).

7. Conectar con la energía, se aparecerá " ---- " en la Pantalla LED y se convertirá en la posición de esperar lista.

8. Seleccionar el botón equivalente de la comida y el indicador correspondiente se encenderá.

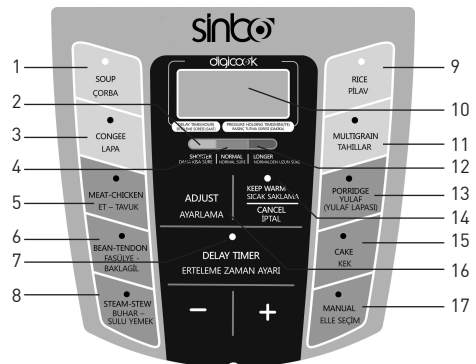
AJUSTE DE LA OLLA A PRESIÓN

Los funciones del Programa para cocinar

La olla inteligente de SINBO se usa una tabla del control grande y amigo del/ de la usador/a. Suministra que usted podrá cocinar pulsando al botón del funcionamiento de un solo programa las comidas favoritas de usted los funcionamientos prácticos en la memoria del aparato. SCO 5033 tiene 9 programas:

Sopa Congee, Pollo,/Carne, Judía/Tendon, Arroz, granos, comida hecha con granos aguada, torta, cocinar vaporizado.

1. Botón de sopa
2. Corto
3. Botón de Congee
4. Normal
5. Botón de Pollo/carne
6. Botón de judía/Tendon
7. Botón para cocinar vaporizado
8. Botón de arroz
9. Pantalla
10. Granos
11. Largo
12. Botón para la comida hecha con granos aguada
13. Consevar caliente/cancelar
14. Botón de la torta
15. Botón del ajuste
16. Botón de manual



AJUSTE DE LA OLLA A PRESIÓN

El programa en general para cocinar funciona de acuerdo con el procedimiento siguiente :

1. Seguir los pasos incluidos en la instrucción del uso.
2. Conectar el cable de la energía.

Se recomienda que se conectará usted el cable de la energía a la olla primero para garantizar la seguridad y después enchufar después la ficha.

3. Seleccionar un botón del funcionamiento del programa para cocinar.

Al pulsar a un botón del funcionamiento Se expresa al plazo de la conservación de la presión en el indicador del funcionamiento correspondiente. (por ejemplo se expresa 00:12 en el funcionamiento de arroz)

El plazo de cocinar y enfriar se varia de acuerdo con las selecciones de los programas diferentes.

El plazo de cocinar se varia de acuerdo con la cantidad de comidas, del líquido y del tejido de arroz. La tabla siguiente sobre los plazos para cocinar es solamente por motivo de la referencia.

(por ejemplo: la cantidad de los ingredientes + agua está entre los niveles 1/5 y 4/5 de la medida dentro del depósito interno: Plazo para cocinar= el plazo del calentamiento + plazo de la conservación de la presión

Botón del funcionamiento		Arroz	Granos	Comida hecha con granos aguada	Torta	Cocinar vaporizado	Judía/ Tendon	Pollo/ carne	Congee	Sopa	Manal
Plazo de conservación de la presión (Minuto)	Kisa	8	12	3	25	18	25	13	10	15	1
	Normal	12	20	5	30	35	40	22	20	30	10
	Largo	16	28	10	36	50	60	30	30	45	Hasta 99

4. Se inicia el proceso de la cocina después de 5 segundos después de seleccionar un funcionamiento. Usted puede Selecciona otros botones del funcionamiento y hacer ajuste del plazo también después de 5 segundos después de pulsar a un botón de funcionamiento de un programa. Después de 5 segundos de hacer su selección final, la olla empezará a funcionar. El proceso del ajuste es un paso dependiente de su deseo.

El plazo Supuesto es " Normal ", Usted puede seleccionar entre los modos " Normal, "Corto" , "Largo" pulsando continuamente al botón de ajuste " .

Usted puede cancelar el presente programa de cocina vigente durante el funcionamiento y puede regresar al modo de esperar pulsando al botón de la " Conservación del calor/cancelar" .

Se oír una voz "bip" larga que se expide el inicio de la cocina durante 5 segundos. Se visualiza que sea vigente el proceso precalentamiento en la pantalla circular de LED.

Al iniciar al aumento de la presión dentro de la olla, la válvula del pin para la cerradura de la presión. Empieza a subir arriba. Al alcanzar al nivel deseado la presión dentro de la olla la Pantalla led circular se pasa al modo de la visualización para la cocina de la led circular. Se empieza cotar atrás para el plazo de la cocina y el plazo restante es expresado en minutos.

El Cluedo

Usted puede cancelar el programa presente para cocinar en el momento de Ser vigente el proceso de cocinar y regresar al modo de esperar pulsando al botón de " Conservar el calor/cancelar" .

Se puede oír una voz " klik" no muy alta del depósito durante el funcionamiento. Ésto, es una voz oída cuando se realiza el control del ciclo del poder durante el funcionamiento normal del aparato.

Cuando Se cocina comida de poca cantidad, Se puede ver comosifuera pegada el depósito interno a la tapa cuando se abre la tapa. En este caso mover la tapa un poco y quitar la tapa después de caer el depósito interno en su lugar.

5. Después del proceso de la cocina la olla empieza el funcionamiento de conservar caliente automático.

Se apaga el indicador correspondiente. La olla avisa por medio de la voz " bip " .

El indicador de " conservar caliente" para mostrar que sea realizado el funcionamiento de conservar caliente de la olla.

Se recomienda que no se dejará en el modo de " conservar caliente " durante largo plazo el arroz cocinado para no afectar en forma negativa el resultado de la cocina.

AJUSTE DEL PLAZO DE COCINAR

1. Seguir los pasos incluidos en la instrucción del uso.

2. Pulsar al botón del programa correspondiente para cocinar. Consultar a la Sección sobre los funcionamientos del Programa de cocinar para seleccionar el programa.

3. Ajustar la cocina pulsando al botón de " Adjust + (ajuste) " , Si se pulsa al botón de " adjus + (Ajuste) continuamente,

AJUSTE DEL PLAZO DE COCINAR

Se mostrará el panel de la pantalla LED enciclo "más" corto ", "normal", "más largo" (shorter, normal, longer). En caso de seleccionar uno de " shorter (más corto)", " normal (normal)", "longer" (más largo)", Se aparecerá en el panel de la pantalla LED el plazo equivalente de cocinar. Todos los programas de cocinar tienen el funcionamiento de " Adjus+ [ajuste]". El plazo Adjus + (Ajuste) para cocinar es diferente para diferentes programas de cocinar.

4. Después del proceso de cocinar la olla pasa al modo de conservar caliente automático. Se enciende el indicador de " conservar caliente " y la olla se pasa al modo de " conservar caliente "

EL FUNCIONAMIENTO DE CALCULADOR DE TIEMPO PRE-AJUSTADO

La olla a presión inteligente de SINBO, tiene el funcionamiento de calculador de tiempo que prorroga hasta 24 horas.

Cluedos :

- Se recomienda que se ajustará el calculador de tiempo menos de 12 horas.
- En caso de ser largo el plazo de la prorroga del calculador de tiempo y Ser alto la temperatura del tiempo, los ingredientes que se enranciarán fácilmente, pueden perder sus frescuras por motivo de quedarse durante largo bajo la temperatura de tiempo.

Arroz puede ensuavecer excesivo en caso de esperar mucho en agua. Además puede causar que Se pegará y quemará también.

EL FUNCIONAMIENTO DE LA PRORROGA DEL CALCULADOR DE TIEMPO

1. Ajuste del Contador de la Prorroga del horno SINBO con programas de cocinar

- Seguir los pasos incluidos en la lista expresada en la instrucción del funcionamiento.

- Después de seleccionar el programa pulsar al botón de " prorrogar el Calculador de Tiempo" y "+" o "-" para ajustar el plazo de la completación de de prorroga en 5 segundos. Pulsar al botón " Contador de Prorroga ", Se aparecerá el plazo de la Completación del ajuste de la fábrica como 2 horas (2:00) en la pantalla. Se iniciará encender y apagar la luz verde.

El funcionamiento del " Calculador de Tiempo " tiene dos opciones:

Primero, pulsar a " prorrogar tiempo", se aparecerá 2:00 en la pantalla, orden 2 se encenderá y apagará, se mostrará aumento y reducción por 1 hora entre 0 (cero) y 24 el plazo pulsando botones " + " o " - ".

Seleccionar las horas o minutos necesarios pulsando circularmente al botón " calculador de tiempo".

Repetir pulsar "+" o "-" hasta que se visualice el plazo del objetivo.

Usted puede seleccionar el contador de prorroga entre 0 y 21 horas. El aumento del contador Se parará al alcanzar a 24:00. El contador de la prorroga se aparecerá durante 5 segundos en la pantalla Sonar fijo. La Luz del contador de la prorroga se Visualiza la cuenta hacia atrás del Contador de la prorroga en la pantalla.

2. la comida debe ser cocinado al iniciar a contar hacia 0 (cero) el contador de la prorroga.

El horno pasará al funcionamiento de conservar Caliente automáticamente después del funcionamiento de cocinar. No se recomienda un proceso de conservar caliente durante largo plazo.

- El plazo de la completación de la cocino no puede ser exacto como ajustado por motivo de varias causas. En caso de ser completado el funcionamiento de cocinar antes del plazo ajustado, la olla pasa al modo " conservar caliente".

AVISO : Los ingredientes enranciables fácilmente como carne, animales alados, pescado, queso y otros productos de lecha no deben ser esperado durante 2 horas en la temperatura normal de tiempo, más de 2 horas en las temperaturas Superiores del nivel de 32°C.

AJUSTE DEL PLAZO DE COCINAR MANUAL

El plazo de cocinar es el plazo que la olla cocina la comida después de alcanzar al nivel deseada la presión interna.

El botón de "manual" adquiere que el plazo de cocinar podrá hacer un carácter propio dependiente de la cantidad de los ingredientes y líquido en el depósito El plazo de cocinar también Se podrá ajustar dependiente del tejido y blandura deseada en la comida. Generalmente se necesita más tiempo para realizarse completamente el proceso de cocinar al poner más ingredientes y líquido en el depósito.

1. Seguir los pasos incluidos en la Instrucción Para el Uso.

2. Pulsar botón para ajustar el plazo de cocinar

El plazo de cocinar aumenta o reduce 1 minuto al pulsar cada vez al botón "+" o "-". Continuar a pulsar al botón "+" o "-" hasta alcanzar al valor deseado el plazo como minuto. El plazo máximo para cocinar es 99 minutos.

. En caso de ser necesario usar el funcionamiento de prorrogar el contador de tiempo, ajustar el valor de la prorroga del contador de tiempo pulsando al botón " prorroga del contador de tiempo" en 5 segundos después de pulsar al botón. Consultar a la sección del funcionamiento de la prorroga del contador de tiempo ú al ajuste del prorroga del

AJUSTE DEL PLAZO DE COCINAR MANUAL

contador de tiempo.

- Después de ajustar la prorroga del contador de tiempo, la luz verde de indicadora se encenderá

3. Es completado cocinar

Al completar el proceso de cocinar se escucha una voz de "bip". Apaga la luz roja de "manual" y enciende la luz amarilla sobre el botón de "conservar caliente".

La olla pasa al modo de conservar caliente automáticamente. En caso de no ser necesaria el proceso de conservar caliente, cancelar el funcionamiento de conservar caliente pulsando al botón "conservar caliente/cancelar". Abrir la tapa aplicando el método de Abrir La tapa Seguro.

EL FUNCIONAMIENTO DE CONSERVAR CALIENTE

Después del funcionamiento de Cocinar, se apaga la luz indicadora del funcionamiento seleccionado (roja). La olla da al mismo tiempo un aviso por medio de la voz "bip". La luz amarilla indicadora de "conservar caliente" muestra encendiendo que sea pasado la olla al modo de "conservar caliente". Se puede pasar al funcionamiento de conservar caliente durante el modo de esperar pulsando al botón "conservar caliente/cancelar".

La temperatura del modo de "conservar caliente" es 60-80°C (140-176°F).

No se recomienda que sea largo el plazo del funcionamiento de conservar caliente por motivo de influir negativamente el gusto y el tejido de la comida.

OJO :

No coger la válvula de descargarse a presión. Puede ser salida hacia fuera de vapor/líquido. Guardar la distancia entre los agujeros del vapor y de sus manos y cara usar guante para horno teniendo en contacto con cualquier pieza caliente quitando el depósito interno y definitivamente no intentar a abrir con fuerza la tapa. La tapa solamente se abrirá después de descargarse la presión. Abrir la tapa separando hacia lejos de sí mismo para no ser expuesto al peligro de quemar por motivo del vapor.

LOS MÉTODOS DE LA LIMPIEZA Y EL MANTENIMIENTO

1. Desenchufar antes de limpiar el aparato.
2. Limpiar el cuerpo externo del aparato usando una tela suave toalla de papel o tela de limpieza de microfibra. No sumergir en agua el cuerpo externo principal del aparato ú no echar agua sobre el mismo.
3. fijar en su lugar otra vez el recolector de la condensación quitándolo y limpiándolo. Limpiar el círculo central por medio de una toalla mojada.
4. Aclarar de bajo de la tapa, junta de la tapa, válvula del límite de la presión, el sistema preventivo de obstrucción, válvula de baliza con agua. Secar los bien.
5. Limpiar la olla por medio de un cepillo suave no metálico ú por medio de un esponje. Tener cuidado a a no ser dañado la cubierta interna.

Es necesaria hacer el proceso del mantenimiento regularmente para adquirir la seguridad del uso del producto

Realizar los actos expresados a sus lados en casos en siguientes:

- El cable de la energía y el enchufe son expuestos a estirarse, deformación, deterioro del color, daño y asimilados.
- Una parte del cable de la energía y del enchufe se calientan más de normal.
- La olla eléctrica a presión calienta extraordinariamente y extiende olor de quemar.
- Al enchufar el aparato se oye voces extraordinarios y se ocurren vibraciones.
- Inmediatamente dejar a usarlo y llevarlo al centro del Servicio autorizado más cerca.
- Hay ensuciamiento ú polvo en el enchufe o en la ficha
- Eliminar el polvo ú la mancha por la ayuda de un cepillo seco.

Українська

СКОРОВАРКА ЕЛЕКТРИЧНА • (українська версія) • ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ • БРЕНД: SINBO • МОДЕЛЬ: SCO 5033

Малюнки, наявні в тексті, розміщені лише в якості рекомендацій.

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

1. Перед тим як почати використовувати прилад, уважно прочитайте цей посібник користувача.
 2. Не встановлюйте прилад на нестійку поверхню. Ні в якому разі не ставте прилад на газетний папір, пінопласт, інші матеріали, які можуть закрити вентиляційні отвори, розташовані в нижній частині приладу. В іншому випадку прилад може почати перегріватися. Перед використанням встановіть прилад на міцну і негорючу поверхню.
 3. Не використовуйте прилад у місцях, де на неї можуть потрапити бризки води або масла, а також поблизу відкритого вогню. Не використовуйте прилад у місцях, де він буде піддаватися впливу прямих сонячних променів.
 4. Не залишайте кабель так, щоб його можна було зачепити ногою.
 5. Будьте уважні, використовуючи прилад у присутності дітей. Цей пристрій не призначений для використання дітьми.
 6. Не опускайте сам прилад, вилку або шнур у воду або інші рідини.
 7. Не намагайтеся розбирати прилад, не використовуйте разом з ним аксесуари, не схвалені виробником, в іншому випадку з'являється небезпека отримати удар електричним струмом чи іншу травму, викликати пожежу або заподіяння іншої шкоди.
 8. Не варіть в приладі мелений овес або інші зернові культури. Такого роду продукти в процесі приготування мають тенденцію до розширення, піноутворення і розбризування, що може призвести до засмічення системи, яка протидіє засміченню.
 9. Переконайтеся, що продукти, які накладаються в прилад і рідини, які наливаються в нього не виходять за позначку максимального рівня. Переповнення приладу може призвести до забивання клапанів стравлювання пару і надмірного підвищення тиску всередині приладу.
 10. Коли прилад працює, не намагайтеся переміщати прилад або силою відкрити його кришку. Якщо повертаючи кришку, ви відчуваєте опір, це означає, що всередині приладу ще зберігається тиск.
 11. Щоб уникнути ризику появи опіків, під час роботи приладу тримайте руки і обличчя подалі від клапана виходу пари, поплавкового клапана та інших металевих деталей кришки.
 12. Після закінчення приготування їжі не торкайтеся відразу до внутрішньої ємності і кришки. Внутрішня ємність і кришка зберігають високу температуру досить довго.
 13. Не намагайтеся чистити або демонтувати якісь деталі приладу, включеного в електричну розетку.
 14. Використовуйте прилад тільки за прямим призначенням.
 15. Даний прилад призначений для використання в закритих приміщеннях. Не користуйтеся приладом на відкритому повітрі.
 16. Не використовуйте прилад для обсмажування продуктів у маслі або обсмажування продуктів у маслі під тиском. В іншому випадку є можливість виникнення пожежі та інших небезпечних ситуацій, що спричиняють серйозні наслідки.
 17. Щоб уникнути деформації внутрішньої ємності ні в якому разі не встановлюйте внутрішню ємність на інші прилади.
 18. Не залишайте працюючий прилад без нагляду.
 19. Перед початком використання приладу перевірте клапан стравлювання пару і переконайтеся, що він не забитий.
 20. Для отримання найкращих результатів перед тим як готувати в приладу сухі продукти, їх треба змочити.
 21. Будьте дуже уважні при перенесенні приладу, наповненого гарячою водою або продуктами.
- Збережіть цей посібник користувача на майбутнє.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Перед кожним використанням приладу переконайтеся, що системі, яка протидіє засміченню, поплавковому клапану і клапану стравлювання пару нічого не заважає, протіть поверхню внутрішньої ємності і нагрівальної пластини і видаліть з них сторонні предмети, переконайтеся, що клапан стравлювання пару знаходиться в положенні ізоляції.

Після закінчення приготування їжі, почекайте якийсь час, щоб каструля охолонула, і зменште тиск з використанням клапана стравлювання пару. Відкриваючи кришку каструлі, будьте дуже уважні. Пар, що залишився всередині приладу, може призвести до серйозних опіків. У разі несправності силового кабелю або вилки, а також самого приладу негайно припиніть експлуатацію приладу і прочитайте розділи про усунення несправностей та гарантійне сервісне обслуговування.

Повністю вставте вилку в розетку. У разі, якщо вилка вставлена ??в розетку не повністю, з'являється небезпека удару струмом та виникнення короткого замикання. Регулярно очищайте вилку. Для того щоб запобігти небезпеці виникнення пожежі, слід обов'язково прибирати з вилки бруд і вологу. Коли прилад не використовується виймайте вилку з розетки.

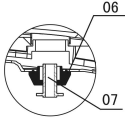
Слід звертати увагу на те, щоб прокладки не були деформовані. В іншому випадку прилад не буде працювати як слід.

СПЕЦІАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВКИ КАБЕЛЮ

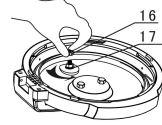
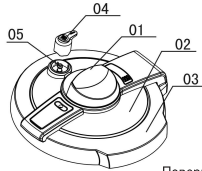
У зв'язку з тим, що довгий кабель часто заплутується і застряє, що веде до виникнення різних ризиків, кабель приладу зроблений відносно коротким. У разі, якщо напруга у Вас в будинку відповідає напрузі, вказаній на корпусі приладу, якщо силовий кабель не зв'язується з краю столу або стійки, якщо Ви не дозволяєте дітям тягнути за кабель і стежите за тим, щоб він ніде не застрявав, то в цьому випадку можна використовувати більш довгі кабелі або подовжувачі.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ

Пристрій поплавкового клапана



Система, яка протидіє засмічуванню



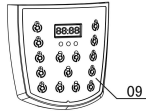
Поверніть проти годинникової стрілки і зніміть Демонтаж
вгору

Піддон для конденсату

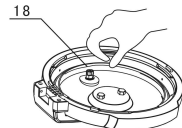
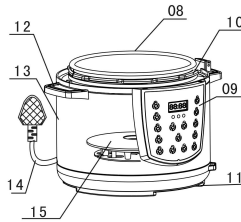
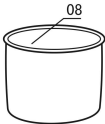
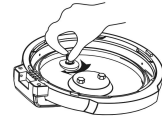
Демонтаж
Установка



Контрольна панель



Поверніть за годинниковою стрілкою і зашквиріть Установка
вниз



Для демонтажу підніміть вгору

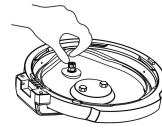


Мірна ємність



Мірна ложка

Акcesуар



Для установки опустіть вниз

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга живлення	: AC230 В / 50 Гц
Потужність	: 900 Вт
Місткість	: 5 л
Діаметр внутрішньої ємності	: 22 см
Робочий тиск	: 0-70 кПа
Максимальний тиск	: 90 кПа
Температура нагрівання	: 60-80С

ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ



Відтепер Ви зможете готувати Ваші страви краще, швидше і більш здоровим способом. Скороварка володіє всіма цими якостями і готує їжу при більш високій температурі і набагато швидше, що дозволяє зберегти корисні елементи, що містяться в продуктах. Процедура приготування їжі в даній скороварці вимагає менше води, за рахунок чого смак і консистенція продуктів відчувуються краще. Поряд з легкими у використанні настройками, таймером зі зворотним відліком і всіма додатковими аксесуарами прилад має велику внутрішню ємність, що дозволяє приготувати навіть росто. Отримуйте від готування задоволення!

Прилад створений на базі запатентованих технологій і володіє незрівнянною системою безпеки, що використовує 10 механізмів захисту, які довели свою ефективність. Серед них можна назвати штиркову фіксацію закритої кришки, електронний контроль температури і тиску, датчик пригорання їжі і автоматичне відключення, притиску пластину, що захищає від підвищеного тиску, запобіжник, який знижує температуру і електричний струм.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

Перед першим використанням приладу вийміть з упаковки всі аксесуари та уважно прочитайте цей посібник користувача, звертаючи особливу увагу на інструкцію із застосування приладу і попередження, спрямовані на запобігання виникнення небезпеки і поранень.

ДЕМОНТАЖ / УСТАНОВКА СИСТЕМИ, ЯКА ПРОТИДІЄ ЗАСМІЧЕННЯМ, ТА ПРОКЛАДКИ

ДЕМОНТАЖ І УСТАНОВКА СИСТЕМИ, ЯКА ПРОТИДІЄ ЗАСМІЧУВАННЮ	Демонтаж	Поверніть проти годинникової стрілки і зніміть вгору	Установка	Поверніть за годинниковою стрілкою і завинтіть вниз
	Система, яка протидіє засмічуванню			
ДЕМОНТАЖ І УСТАНОВКА ПРОКЛАДКИ	Демонтаж	Підніміть вгору	Установка	Опустіть вниз
	Прокладка			

Перед кожним застосуванням слід переконаватися, що на кришку встановлена прокладка та система, що перешкоджає засмічуванню. Після використання приладу слід чистити прокладку і систему, що перешкоджає засмічуванню, видаляючи з них все зайве.

Для запобігання появи непотрібних запахів слід регулярно чистити прилад.

Ні в якому разі не слід із зусиллям знімати прокладку, в іншому випадку прокладка деформується, що може призвести до витoku пари назовні.

У разі несправності прокладки не слід продовжувати нею користуватися, для її заміни зверніться в уповноважений сервісний центр.

1. Ручка кришки, 2. Кришка, 3. Верхня кришка, 4. Клапан обмеження тиску, 5. Сердечник сталевго клапана, 6. Поплавковий клапан 7. Поплавок клапана, 08. Знімна ємність для приготування їжі, 09. Контрольна панель, 10. Стаціонарна ємність, 11. Мережева база 12. Ручка ємності, 13. Корпус, 14. Силовий кабель, 15. Нагрівальна пластина, 16. Система, яка протидіє засмічуванню, 17. Прокладка сердечника сталевго клапана, 18. Прокладка кришки

Відкриття кришки з запобіжником

1. Відключіть прилад від мережі або вийміть вилку з розетки.

2. Стравіть тиск

А. Швидке відкриття (для не рідких продуктів)

• Переведіть випускний клапан в положення випуску.

• Покладіть на кришку приладу мокрий рушник, щоб швидше охудити прилад, поки поплачковий клапан повністю не опуститься вниз.

В. Нормальне відкриття

3. Відкрийте кришку

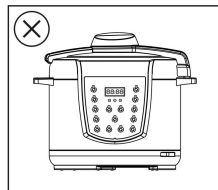
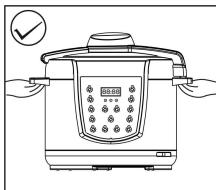
Відкриття кришки з запобіжником

• Візьміться за ручку кришки, поверніть кришку проти годинникової стрілки, поки не розблокується фіксатор, і відкрийте кришку, піднявши її вгору.

- Не відкривайте кришку, поки тиск в ємності повністю не впаде.
- Ні в якому разі не тягніть за випускний клапан в процесі випуску.
- Під час приготування рідких продуктів (рисового відвару і липких рідин), ні в якому разі не відкривайте клапан стравлювання тиску, щоб випустити тиск відразу після закінчення варіння, в іншому випадку рідина гарячого страви може бризнути через клапан стравлювання тиску і викликати опіки. Переконайтеся, що Ви відключили прилад від мережі.
- Під час приготування їжі у великій кількості не намагайтеся знизити тиск відразу після закінчення варіння. Перед тим як стравлювати тиск, рекомендується дочекатися, щоб їжа трохи охолола.

УСУНЕННЯ ПРОБЛЕМ

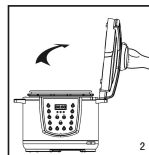
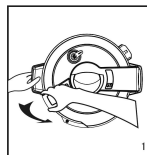
Код індикатора	Причина
E1	Несправний вимикач тиску
E2	Коротке замикання в датчику
E3	Розімкнутий ланцюг датчика
E4	Перегрів



№ п/п	Проблема	Ймовірна причина	Рішення
1	Кришка не фіксується	Прокладка кришки встановлена неправильно	Встановіть прокладку кришки повторно.
		Поплавок застряг через штовхаючого штирка	Потягніть рукою за штирок.
2	Після стравлювання тиску кришка не відкривається	Поплавок як і раніше зверху	Натисніть на поплавок вниз.
3	З краю кришки виходить повітря	Прокладка кришки не встановлена	Встановіть прокладку кришки повторно.
		На прокладці кришки є залишки їжі.	Почистіть прокладку кришки.
		Прокладка кришки зношена	Замініть прокладку кришки.
		Кришка не зафіксувалася як слід	Докрутіть кришку до кінця.
4	Витік повітря через поплавковий клапан	На прокладці поплавкового клапана є залишки їжі.	Почистіть прокладку.
		Прокладка поплавкового клапана зношена	Замініть прокладку.
5	Поплавок не піднімається	Кількість продуктів та води всередині приладу недостатні	Перевірте рецепт, щоб закласти правильну кількість продуктів.
		Повітря проходить по краю кришки і через клапан обмеження тиску	Зв'яжіться з уповноваженим сервісним центром.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

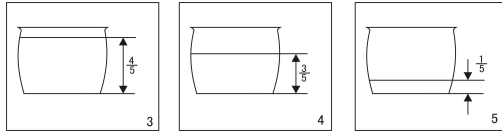
1. Відкрийте кришку: натисніть на ручку кришки і відкрийте кришку, для цього поверніть її проти годинникової стрілки до кінця і підійміть. (Див. рис. 1 і 2)



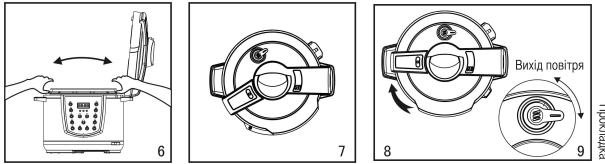
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

2. Зніміть змінну ємність для приготування їжі, покладіть усередину продукти і залийте воду.

Ємність повинна бути заповнена не більше, ніж на 4/5 і не менше, ніж на 1/5 частину свого об'єму. Цей рівень показаний лінією з позначкою "FULL" (повний) всередині ємності. Під час приготування продуктів, які розширюються (таких як рис і овочі) не заповнюйте каструлю більш, ніж на 3/5 її об'єму. (Див. рис. 3, 4 і 5)



3. Перед тим, як встановлювати ємність для приготування їжі в стаціонарну ємність, переконайтеся, що змінна ємність і нагрівальна пластина є сухими. Не кладіть нічого в стаціонарну ємність або на нагрівальну пластину. Обережно поверніть ємність для приготування їжі, щоб вона перебувала в повному контакті з нагрівальною пластиною. (Див. рис. 6)



4. Закрийте кришку: переконайтеся, що силіконова прокладка правильно встановлена усередині кришки. (Див. рис. 7 та 8). Візьміть кришку за ручку і покладіть кришку на каструлю; поверніть кришку приблизно на 30 градусів за годинниковою стрілкою, поки вона не опиниться на одному рівні з відміткою "зафіксуйте в цьому положенні" на ручці ємності.

5. Встановіть піддон для конденсату. (Див. рис. 10)

6. Переведіть клапан тиску в положення «Зафіксовано» і до нагрівання поплавок, переконайтеся в тому, що він знаходиться в нижньому положенні (Див. рис. 9).

7. Підключіть прилад до мережі, на LED екрані відобразиться "----" і прилад перейде в режим очікування.

8. Виберіть кнопку у відповідність з продуктом, після чого загориться відповідний індикатор.



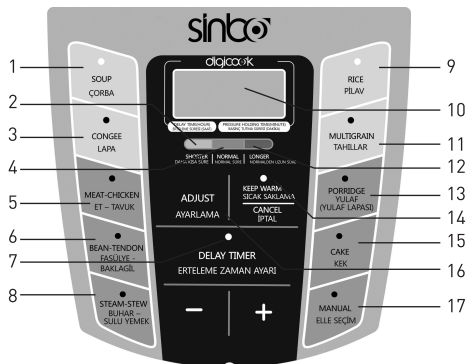
НАЛАШТУВАННЯ

Функції програми приготування їжі

Цей прилад має велику і зручну для користувача контрольную панель. За рахунок практичних програм, закладених у пам'яті приладу, вона забезпечує можливість задати програму приготування Вашої улюбленої страви натисненням однієї кнопки. Прилад має 9 програм:

Суп, рисовий відвар, курка / м'ясо, квасоля, рис, зернові, каша, кекс, приготування їжі на пару.

1. Кнопка приготування супу
2. Короткий час приготування
3. Кнопка рисового відвару
4. Нормальний час приготування
5. Кнопка приготування курки / м'яса
6. Кнопка приготування квасолі
7. Кнопка таймера
8. Кнопка приготування їжі на пару
9. Кнопка приготування рису
10. Дисплей
11. Кнопка приготування зернових
12. Довший час приготування
13. Кнопка каші
14. Кнопка підтримки температури / відміни
15. Кнопка приготування кексу
16. Кнопка налаштування
17. Кнопка ручного управління



НАЛАШТУВАННЯ

Загальна програма приготування їжі працює відповідно до наведеної нижче процедури:

1. Дотримуйтеся послідовності дій згідно інструкції з експлуатації.

2. Підключіть силовий кабель.

Для забезпечення безпеки рекомендується спочатку підключити силовий кабель до приладу, а потім увіткнути вилку в розетку.

3. Виберіть функціональну кнопку, згідно тій чи іншій програми приготування їжі.

При натисканні на кнопку функції на значку відповідної функції відображається період підтримки тиску (наприклад: під час приготування рису відображається 00:12)

Термін приготування їжі і остигання змінюється в залежності від обраної Вами програми.

Термін приготування їжі може відрізнятись в залежності від кількості продуктів, рідини і властивостей продуктів. Наведена нижче таблиця строків приготування їжі може використовуватися тільки в якості рекомендації.

(Наприклад: кількість продуктів + рівень води в межах від 1/5 до 4/5 від об'єму внутрішньої ємності): Термін приготування їжі = термін нагрівання + період підтримки тиску

Функціональна кнопка		Рис	Зернові	Каша	Кекс	Приготування на пару	Квасоля	Курка/ М'ясо	Рисовий відвар	Суп	Ручне управління
Період підтримання тиску (хвилини)	Короткий	8	12	3	25	18	25	13	10	15	1
	Нормальний	12	20	5	30	35	40	22	20	30	10
	Довгий	16	28	10	36	50	60	30	30	45	до 99

4. Через 5 секунд після вибору функції починається приготування їжі. Навіть через 5 секунд після натискання на функціональну кнопку певної програми Ви можете вибрати інші функціональні кнопки і налаштувати час. Через 5 секунд після здійснення остаточного вибору прилад починає працювати. Функція налаштування є дією, здійснюваною за Вашим бажанням.

За замовчуванням встановлюється "Нормальний" режим; послідовно натискаючи на кнопку "Налаштування", можна зробити вибір між "Нормальним", "Коротким" і "Довгим" режимами.

В ході роботи Ви можете скасувати запущену програму приготування їжі і, натиснувши на кнопку "Підтримання температури / Скасувати", повернутися в режим очікування.

Протягом 5 секунд пролунає звуковий сигнал, який означає, що програма приготування їжі запущена. На круглому рідкокристалічному дисплеї відображається інформація про процес попереднього нагрівання.

Коли тиск усередині приладу починає рости, клапан штирка, фіксуючого тиск, починає підніматися вгору.

Коли тиск усередині каструлі доходить до необхідного рівня, рідкокристалічний дисплей переходить в режим відображення часу приготування їжі. Для часу приготування їжі починається зворотний відлік, і залишок часу відображається у хвилинах.

РЕКОМЕНДАЦІЇ:

Коли йде процес приготування їжі, Ви можете скасувати запущену програму приготування їжі і, натиснувши на кнопку "Підтримання температури / Скасувати", повернутися в режим очікування.

У процесі роботи з приладу може почути негласне клацання. Цей звук з'являється тоді, коли в процесі нормальної роботи прилад здійснює перевірку електричного ланцюга.

Коли відкривається кришка під час приготування невеликої кількості їжі, за рахунок тиску виникає відчуття «прилипання» внутрішньої ємності до кришки. У цій ситуації легенько струсність кришку і після того, як внутрішня ємність впаде назад на місце, зніміть кришку.

5. Після закінчення процесу приготування їжі прилад автоматично переходить в режим підтримки температури.

Відповідний індикатор функції гасне. Прилад інформує про це, видаючи короткий звуковий сигнал.

Для того, щоб показати, що прилад здійснює функцію підтримки температури, загоряється індикатор «Підтримання температури».

Рекомендується не залишати приготований рис на довгий термін в режимі підтримки температури, оскільки це може негативно відбитися на результаті приготування.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

1. Дотримуйтеся послідовність дій згідно інструкції з експлуатації.

2. Натисніть на функціональну кнопку відповідної програми приготування їжі. Для вибору програми див. розділ «Функції програми приготування їжі».

3. Відрегулюйте режим приготування їжі, натиснувши на кнопку «Adjust» (Регулювання), якщо утримувати кнопку «Adjust», на екрані, змінюючись, будуть відображатися режими «Shorter», «Normal», «Longer» (Короткий, Нормальний, Довгий час приготування). При виборі одного з режимів «Shorter», «Normal», «Longer», відповідний їм час приготування відобразиться на екрані. Всі програми приготування мають функцію «Adjust». Для різних програм приготування час налаштування відрізняється.

4. Після закінчення процесу приготування їжі прилад автоматично переходить в режим підтримки температури. Спалахне індикатор «Підтримання температури».

ФУНКЦІЯ ПОПЕРЕДНЬО ВСТАНОВЛЕНОГО ТАЙМЕРА

Цей «розумний» прилад володіє функцією таймера з відстрочкою стару приготування до 24 годин.

Рекомендації:

- Рекомендується налаштувати таймер на термін не більше 12 годин.
- При тривалому періоді відстрочки таймера і високій температурі в кімнаті продукти швидко псуються, та можуть втратити свою свіжість.
- Рис при довгому знаходженні у воді може занадто розмякшитися. Крім того, це може призвести до того, що рис прилипне до дна.

ФУНКЦІЯ ВІДСТРОЧКИ ТАЙМЕРА

1. Регулювання Таймера Затримки з програмами приготування

- Дотримуйтеся етапів, наданих в інструкції по експлуатації.

- Після вибору програми для того, щоб протягом 5 секунд налаштувати час завершення з Затримкою, натисніть на кнопку «Delay Timer» і натискайте на кнопку "+" або "-". Натисніть на кнопку «Delay Timer» (Таймер Затримки), на екрані відобразиться час Завершення (за умовчанням 2:00). Зелена лампочка почне блимати.

Функція «Delay Timer» має два варіанти:

Перш за все натисніть на кнопку «Delay Time», на екрані відобразиться 2:00, 2 перші комірки будуть блимати, натискаючи на кнопку "+" або "-" буде відображатися збільшення або зменшення часу на 1 годину в діапазоні 1-24 годин.

Далі знову натисніть на кнопку «Delay Time» – на екрані будуть блимати комірки хвилин. Натиснувши на кнопку "+" або "-" буде відображатися збільшення або зменшення часу на 1 хвилину в діапазоні 0-59 хвилин.

Продовжуйте натискати на кнопки "+" або "-" поки на екрані не відобразиться необхідне для вас час.

Таймер затримки ви можете вибрати в діапазоні 0-24 години. Збільшення часу таймера зупиниться, досягши 24:00.

Відрегульований час таймера, не блимаючи, з'явиться на екрані через 5 секунд. Лампочка «Delay Timer» буде горітиме постійно, і на екрані відобразиться зворотний відлік Таймера Затримки.

2. Їжа повинна почати готуватися, коли відлік таймера затримки часу дійде до 0. Прилад після завершення процедури приготування автоматично перейде до функції Підтримки температури. Не рекомендується тривале використання функції підтримки їжі гарячою.

З різних причин термін закінчення приготування їжі може не збігатися з встановленим. У разі якщо приготування їжі завершується до встановленого терміну, прилад переходить в режим підтримки температури.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Такі продукти, що швидко псуються, як м'ясо, м'ясо птиці, риба, сир та інші молочні продукти, не слід залишати при кімнатній температурі на термін більше 2-х годин.

РУЧНЕ НАЛАШТУВАННЯ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

Час приготування їжі являє собою термін, протягом якого прилад працює після того, як внутрішній тиск досягає необхідного рівня.

Кнопка «Ручне управління» дозволяє Вам налаштувати термін приготування їжі, виходячи з кількості продуктів і рідини в ємності.

Термін приготування їжі можна налаштувати також, виходячи з Ваших переваг відносно м'якості і консистенції страви. Як правило, при закладці в ємність більшої кількості продуктів і рідини для повного завершення процесу приготування їжі потрібен більш тривалий час.

1. Дотримуйтеся послідовність дій згідно інструкції з експлуатації.

2. Для налаштування терміну приготування їжі натисніть на кнопку.

При кожному натисканні на кнопки "+" або "-" час приготування їжі збільшується або зменшується на одну хвилину.

Продовжуйте натискати на кнопки "+" або "-", поки час не дійде до потрібного значення. Максимальний час приготування їжі становить 99 хвилин.

• Якщо необхідно використовувати функцію відстрочки за допомогою таймера, протягом 5 секунд після натискання на кнопку слід натиснути на кнопку «Відстрочка таймера», щоб встановити період відстрочки див. розділ «Функція відстрочки таймера» або «Установка відстрочки таймера».

• Після налаштування відстрочки таймера 5 секунд буде блимати зелена індикаторна лампочка.

• Коли зелена індикаторна лампочка перестане блимати, а почне горіти безперервно, це буде означати, що таймер почав зворотний відлік.

3. Приготування їжі завершено

Після закінчення процесу приготування їжі, прилад інформує про це, видаючи короткий звуковий сигнал. Червона індикаторна лампочка ручного управління гасне і спалахує жовта індикаторна лампочка на кнопці підтримки температури.

Прилад автоматично переходить в режим підтримки температури. Якщо у Вас немає необхідності у функції підтримання температури,

Ви можете скасувати її, натиснувши на кнопку «Підтримання температури / Скасування».

Відкрийте кришку, використовуючи метод безпечного відкриття кришки.

Функція підтримки температури

Після закінчення процесу приготування їжі індикаторна лампочка обраної Вами функції (червона) гасне. Одночасно каstrуля інформує про це, видаючи короткий звуковий сигнал. Якщо загоряється жовта індикаторна лампочка на кнопці підтримки температури, це означає, що каstrуля перейшла в режим підтримки температури.

Для переходу в режим підтримки температури з режиму очікування, натисніть на кнопку «Підтримання температури / Скасування». Температура в режимі «Підтримання температури» складає 60-80 °C (140-176 °F);

Не рекомендується тримати їжу в режимі підтримки температури занадто довго, оскільки це може негативно відбитися на її смаку і консистенції.

УВАГА:

Не чіпайте клапан стравлювання тиску. Можливий викид назовні гарячого пари або рідини.

Тримайте обличчя і руки подалі від отворів виходу пари, а виймаючи внутрішню ємність або торкаючись до якої-небудь гарячої деталі, використовуйте рукавиці і ні в якому разі не намагайтеся відкривати кришку із зусиллям. Кришка відкривається тільки після того, як в приладі знизиться тиск. Під час відкривання кришки, намагайтеся тримати обличчя подалі від неї, щоб уникнути небезпеки отримати опіки паром.

МЕТОДИ ЧИСТКИ ТА ДОГЛЯД

1. Перед початком чищення вимкніть прилад з розетки.

2. Для очищення протирайте корпус приладу паперовим рушником або м'якою ганчіркою, наприклад ганчіркою з мікрофібри.

Не опускайте основний зовнішній корпус приладу у воду і не лейте воду на нього.

3. Змініть піддон для збору конденсату, очистіть його і встановіть назад. Очистіть центральне кільце мокрим рушником.

4. Нижню частину кришки, прокладку кришки, систему, яка протидіє засміченню, клапан обмеження тиску, клапан випуску повітря і поплавковий клапан прополощіть водою і як слід просушіть.

5. Каstrулю можна мити вручну з використанням губки або м'якої неметалевої щітки.

Слідкуйте за тим, щоб не пошкодити зовнішнє покриття.

Для забезпечення безпечного використання приладу, процедуру чищення приладу необхідно здійснювати регулярно.

У наведених нижче випадках слід здійснювати такі дії:

- силовий кабель або вилка деформовані, змінили первісний колір або пошкоджені.
- як можна швидше зверніться в уповноважений сервісний центр.
- частина силового кабелю або вилка нагріваються більше ніж зазвичай.
- прилад надмірно нагрівається, і з'являється запах гару.
- при включенні приладу в мережу лунають незвичайні звуки або починається вібрація.
- на вилці або розетці присутні пил або бруд
- видаліть пил або бруд за допомогою сухої щітки.

ВІДПОВІДНІСТЬ ДИРЕКТИВАМ

Цей продукт відмічений знаком CE, що означає відповідність директиві 2006/95/EC в останній редакції, що стосується приладів з низькою напругою живлення та директиві 2004/108/EC, яка стосується EMC (електромагнітної сумісності).

Після закінчення строку використання утилізуйте прилад у відповідності з розпорядженнями.

Цей знак означає, що у відповідності з директивами ЕС, продукт не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. З метою захисту навколишнього середовища та здоров'я людини та запобігання збитків від неконтрольованих відходів, а також для забезпечення переробки та можливості повторного використання матеріалів, необхідно здавати подібні відходи в спеціальні пункти прийому вторсировини. Будь ласка, для утилізації приладів, що відслужили, звертайтеся в пункти повернення та збору вторсировини чи в той магазин, де ви придбали цей прилад. Таким чином, здаючи прилад в подібні місця, ви будете сприяти екологічно-сприятливому шляху утилізації відходів та повторному використанню їх після переробки.

Шановний покупець!

Уважно вивчіть умови, зазначені на даній стороні гарантійного талона, і, якщо ви згодні з ними, підтвердіть це своїм підписом.

Гарантійний талон № 1-5033-22102012

Модель: _____

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

Дата закінчення строку обслуговування: _____

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ
СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОВОГО ВИРОБУ, А ТАКОЖ СВОЮ ЗГОДУ

З УМОВАМИ ГАРАНТІЙНОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ:

ПІДПИС ПРОДАВЦЯ

ПІДПИС ПОКУПЦЯ

Авторизовані сервісні центри м. Києва

Назва	Адреса	Телефони
Крок-ТТЦ	02222, пр-т. В. Маяковського 26	0-800-504-504*

Для того щоб побачити перелік регіональних сервісних центрів будь-ласка подивіться веб-сайт www.krok-ttc.com, або набирайте 0-800-504-504*

* - всі дзвінки зі стаціонарних телефонів у межах України – безкоштовні

Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____	Гарантійний талон № _____
Модель: _____	Модель: _____	Модель: _____
Серійний номер _____	Серійний номер _____	Серійний номер _____
Дата продажу _____	Дата продажу _____	Дата продажу _____

Увага!

Просимо вас акуратно зберігати даний гарантійний талон впродовж всього строку гарантії

Даним гарантійним талоном сервісний центр бере на себе зобов'язання по безкоштовному усуненню всіх несправностей, що виникають у процесі експлуатації виробу з вини виробника, впродовж 12 місяців від дня продажу.

Гарантійний талон дійсний тільки при наявності правильно й чітко зазначених : моделі, серійного номера виробу, дати продажу, чіткої печатки продавця (дилера).

У гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

- коли інформація про виріб у гарантійному талоні неповна, нерозбірлива, суперечлива або виправлена;
- неправильної установки, транспортування виробу;
- порушення вимог інструкції з експлуатації виробу або при помилкових діях власника;
- якщо виріб використовуються для професійних, виробничих або комерційних цілей;
- стихійних лих (блискавок, пожеж, повеней та інше), а також інших причин, що перебувають поза контролем продавця й виробника;
- попадання усередину виробу будь-яких сторонніх предметів, рідин, комах;
- живлення, некваліфікованого ремонту, або внесення конструктивних змін не уповноваженими особами;
- якщо пошкодження викликані невідповідністю параметрів живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж вимогам державних стандартів.

Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, установку, настроювання виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну видаткових матеріалів і елементів.

Дане гарантійне обслуговування не обмежує законних прав споживача, наданих йому чинним законодавством.

дата початку ремонту	дата закінчення ремонту	тип дефекту, опис ремонтних робіт, список запчастин	П.І.Б. та підпис майстра, печатка сервісного центру

عربية

SINBO SCO 5033

طنجرة ذكية بالضغط البخاري

لدليل الاستعمال

إن الصور التي ندرجت في هذا النص هي لغاية مرجعية فحسب. الرجاء الانتباه إلى الجهاز الذي اقتنيتيه.

تنبيهات أمنية هامة

1. قبل البدء في استعمال الطنجرة الذكية بالضغط البخاري، الرجاء قراءة دليل الاستعمال هذا قراءة جيدة.
2. الامتناع عن وضع الجهاز فوق سطح غير متوازن. كما أنه يمنع منعاً باتاً استعمال الجهاز فوق ورق الجرائد أو الستايروفوم، أو وضع أي جسم تحته قد يسبب ثقوب التهوية، إلا هتتعرض الطنجرة الذكية لارتفاع الشدائد للحرارة. عند استعمال الطنجرة الذكية، احرص على وضعها فوق سطح مستوي و سليم و عازل للحرارة.
3. الامتناع عن استعمال الجهاز في مكان يمكن أن يتعرض فيه إلى طفر الزيت، أو إلى الهبة التار الحية. كما يجب الامتناع عن استعمال الجهاز في مكان يكون فيه عرضة إلى اشعة الشمس المباشرة.
4. الامتناع عن ترك السلك في مكان يمكن أن تتعرض فيه الأرجل بسهولة.
5. إذا ما كان استعمال الجهاز من قبل الأطفال، فمن الضروري أن يسهر الكهول على مراقبتهم. لا يجوز للأطفال أن يستعملوا هذا الجهاز بتاتا.
6. الامتناع عن تطهير سلك طاقة طنجرة الضغط الذكية أو سدائد توصيلها، في الماء أو في أي سائل من السوائل.
7. الامتناع عن محاولة فك طنجرة الضغط الذكية أو استعمال معها وحدات إضافية لم يوص بها المصنع، و إلا فقد تتعرض لخسائر جديّة مادية أو بشرية من جروح و غيره، من جراء مخاطر عديدة كمخاطر الإصابة بالصدمة الكهربائية، أو اندلاع الحرائق و ما مائل ذلك من الحوادث.
8. الامتناع عن طبخ أكالات مثل عصيدة الشوفان أو ما مائل ذلك من عصيدة الحبوب. و ذلك بسبب إمكانية انفجار هذه الأغذية و إفرازها لرغوة من شأنها أن تعطل عمل المنظومة المضادة للانسداد.
9. الانتباه إلى عدم تجاوز الإشارة القصوى عند وضع الأكل أو السوائل داخل طنجرة الضغط الذكية. فملء الطنجرة بإفراط، قد يتسبب في انسداد صمام تخفيف الضغط.
10. في ارتفاع نسبة الضغط داخله.
11. عند تشغيل طنجرة الضغط الذكية، الامتناع بتاتا عن تحريكها أو عن محاولة فتح غطائها بالقوة. فإذا استعصى فتح الغطاء أثناء تدويره بغاية فتحه، فمعنى ذلك أن لا يزال الضغط موجوداً داخل الطنجرة.
12. من أجل تفادي مخاطر الاحتراق، احرص على إبعاد يدك و وجهك أثناء تشغيل الجهاز من صمام إفراز البخار، أو صمام الطفو، أو الغطاء، أو أي القطع المعدنية.
13. عند بقاء تا عن الامتناع بالإناء الداخلي و بالغطاء بعد الانتهاء من عملية الطبخ مباشرة. فكل من الإناء الداخلي و الغطاء يحافظان مدة طويلة على حرارتيهما.
14. عندما يكون سلك الجهاز موصولاً، يجب الامتناع بتاتا عن محاولة تنظيف أي قطعة من قطع الجهاز أو فكها.
15. الامتناع عن استعمال طنجرة الضغط الذكية لهيف مختلف عن غاية تصنيعها.
16. طنجرة الضغط الذكية لا تناسب إلا استعمال المنزلي و الأماكن المغلقة. فالامتناع عن استعمالها في الهواء الطلق.
17. الامتناع عن استعمال طنجرة الضغط الذكية للقي العادي أو بالضغط. و إلا فقد يتسبب ذلك في اندلاع الحرائق، أو العديد من المخاطر الأخرى التي قد تحصل من جراء ذلك.
18. من أجل الحفاظ على شكل الإناء الداخلي من الاعوجاج، يجب الامتناع بتاتا عن وضع الإناء الداخلي داخل أي جهاز آخر.
19. الامتناع بتاتا عن الإبتعاد عن طنجرة الضغط الذكية أثناء عملية الطهي.
20. قبل البدء في استعمال الجهاز، تأكد من أن صمام إفراز البخار موضوع في مكانه وضعاً.
21. من أجل الحصول على أفضل نتيجة، الرجاء وضع المواد الجافة داخل الماء قبل طبخها داخل طنجرة الضغط الذكية.
22. الحذر الشديد عند نقل الطنجرة و هي مملئة بالماء أو بالاكل.
23. الرجاء المحافظة على هذه التعليمات للرجوع إليها عند الحاجة.

تعليمات خاصة لطعام الأسلاك

تفادياً للمخاطر التي قد تنشأ من جراء طول السلك، مثل اللتواء و التعتّر، لقد تمّ ترك السلك قصيراً، و لكن بالإمكان استعمال سلك كهربائي أطول، أو تمديد سلكي بشرط تطابق قيمه الكهربائية مع قيم الجهاز الكهربائية، و الحرص على عدم تدليه من منضدة العمل أو من حافة الطاولة، و على عدم جذبته من قبل الأطفال، و على عدم احتمال التعتّر فيه ولو عرضاً.

تحذيرات

قبل كل استعمال، احرص على التأكد من أن المنظومة المضادة للانسداد، و صمام الطفو و صمام إفراز الضغط لا يعوقها عائق كان. امسح الإناء الداخلي و لوحة التسخين، و أزل منهما المواد الغريبة، و تأكد من أن صمام إفراز الضغط موضوع في وضع عازل. بعد الانتهاء من عملية الطبخ، انتظر لفترة من الزمن إلى أن تبرد الطنجرة، و بواسطة صمام إفراز الضغط قم بتخفيف من كمية الضغط. الحذر الشديد عند فتح غطاء الطنجرة فإن الضغط الذي يبقى داخل الجهاز قد يكون سبباً للإصابة بجروح في غاية الجديّة. كما يجب الحرص على إيقاف تشغيل الجهاز فوراً في حالة إصابة طنجرة الضغط الذكية أو سدائد توصيلها أو سلكها بخلل. الرجاء قراءة قسمي حلّ المشاكل و خدمات الضمان. قم بوصول سدائد التوصيل بالمكبس و صلا كاملاً. فإذا لم يكن سدائد التوصيل موصولاً و صلا كاملاً، فقد يتسبب ذلك إلى التعرض إلى الصدمة الكهربائية، أو إلى خطر الدارة القصيرة. نظف سدائد التوصيل بصفة منتظمة. تفادياً لخطر اندلاع الحرائق، من الضروري إزالة الأوساخ و الببل منه. و احرص على فصل الجهاز عن المكبس في حالة عدم الاستعمال. يجب الحرص على عدم اعوجاج الوصلات. ففي عكس ذلك، لن ينقل الجهاز قلقاً سليماً.

خصائص الجهاز التقنية

النموذج	مصدر الطاقة	الطاقة	الحجم	محور الإناء الداخلي	ضغط التشغيل	الضغط الأقصى	درجة التسخين
SINBO SCO 5033	230 فولت - 50 هرتز	900 وات	5 لتر	22 سم	0-70 باسكال	90 باسكال	80-60 درجة مئوية

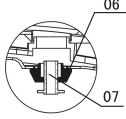
تعليمات بخصوص استعمال الجهاز

من هنا فصاعداً سوف يصبح أكلك أطيب و أسرع و أكثر صحّة. و تحصر طنجرة الضغط الكهربائي البخار تطبخ الأكل بدرجة أرفع و بسرعة أكبر، فلا تضيع بفضل ذلك القيم الغذائية الموجودة فيه. هذا، و سوف تستعمل كمية أقل من الماء أثناء عملية الطهي، فيحظى بإعجاب أكبر بفضل طعم الأكل و مطهره. و للطنجرة أزرار ضبط سهلة الاستخدام و مؤشر توقيت بالعدّ التنازلي و هي تتسع باناء طهي يمكن أن يحتوي على رستو كامل بخضروات. فتمتع بطنجرتك جيّداً! و هي تحتوي على 10 البيات أثبتت جدواها و على تقنيات متحصلة من براءة اختراع، و على منظومة أمنية فريدة من نوعها. نذكر من بينها ديويس القفل لإغلاق الغطاء، و التحكم الإلكتروني في الضغط و الحرارة، و الكشف للاحتراق و الإغلاق الآلي، و لوحة الضغط الزائد، و لوحة صمام الحدّ من الحرارة و التيار الكهربائي.

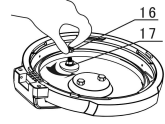
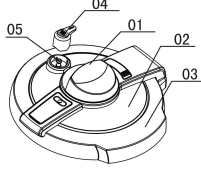
المنظومة المضادة للانسداد و طريقة تركيب/فك الوصلة

طريقة تركيب / فك المنظومة المضادة للانسداد

مكوّنات صمام الطفو



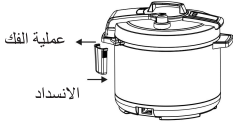
المنظومة المضادة للانسداد



عملية الفك

قم بفكه بواسطة دورانه في عكس اتجاه عقارب الساعة

جامع الكثافة



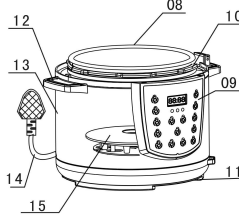
المكيال



أدره في اتجاه عقارب الساعة لتثبيته نحو الأسفل.

الانسداد

طريقة تركيب و فك الوصلات



ارفعه الى فوق

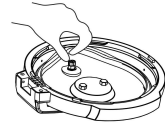


ملعقة الكيل



الوحدات الإضافية

لفكه ارفعه الى فوق



لتركيبه اضغط عليه نحو الأسفل

قبل البدء في أول استعمال

قبل البدء في استعمال الجهاز لأول مرة، قم بإخراج جميع الوحدات الإضافية من عليها وبقراءة دليل الاستعمال هذا قراءة جيدة. و انتبه انتباه خاصا لتعليمات الاستعمال و للتعليمات الخاصة بجلب الانتباه إلى سبل التصدي ضد مخاطر الإصابة بجروح، أو التسبب في الأضرار.

المنظومة المضادة للانسداد و طريقة تركيب/فك الوصلة



قبل كل استعمال تأكد من أن الوصلة و المنظومة المضادة للانسداد مركبتان في الغطاء بإحكام. بعد كل استعمال، تأكد من إزالة الأجسام الغريبة العالقة بالوصلة و بالمنظومة المضادة للانسداد. تفاديا لتكوّن الروائح، الحرص على المحافظة على تنظيف الجهاز.

الامتناع بناتنا عن استعمال القوة على الوصلة وقطعها، و الإفيتشوه شكل الوصلة، ويتسبب ذلك في نزير البخار إلى الخارج. الامتناع بناتنا عن الاستمرار في استعمال الوصلة التي فيها خلل، و للقيام بعملية التغيير، الرجاء أخذ الجهاز إلى مركز الخدمات الوكيل.

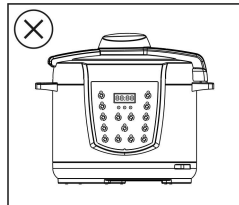
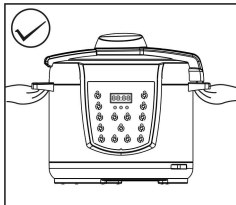
خصائص الجهاز

- 01 : مقبض الغطاء 02 : غطاء 03 : الغطاء الأعلى 04 : صمام حد الضغط 05 : بطن الصمام الفولاذي 06 : صمام الطفو 07 : طفو الصمام 08 : الإناء القابل للإخراج 09 : لوحة التحكم 10 : الخزّان الثابت 11 : قسم القاعدة 12 : مقبض الإناء 13 : الهيكل 14 : سلك الطاقة 15 : لوحة التسخين 16 : المنظومة المضادة للانسداد 17 : وصلة بطن الصمام الفولاذي 18 : وصلة الغطاء.

طريقة فتح الغطاء الآمن

1. قم بقطع وصل الطاقة أو بفصل سدّاد التوصيل.
2. قم بإفراز الضغط.
 - أ. الفتح السريع (بالنسبة للأكل غير المسائل)
 - ضع صمام إفراز الضغط في وضع الإفراز
 - من أجل الإسراع في تبريد الطنجرة و انخفاض صمام الطفو تماما بأكثر سرعة، ضع منشفة مبللة فوق الطنجرة.
3. الفتح العادي
 - أ. امسك مقبض الغطاء، و أدر قفل الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن تصيح في وضع الانفتاح، ثم ارفع الغطاء إلى أعلى لفتحه.

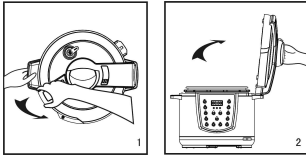
- الامتناع عن فتح الغطاء إلى أن ينفذ ضغط البخار المنحبس داخل الخزّان.
- الامتناع بناتنا عن جذب صمام إفراز الضغط أثناء عملية الإفراز.
- عند طهي الأكل المسائل (شرية الكتجة بالرّز و الملتصقة)، الامتناع عن فتح صمام إفراز الضغط، بعد الانتهاء من عملية الضغط مباشرة. ففي عكس ذلك سوف يتسرب الأكل المسائل الساخن مع الضغط من خلال صمام إفراز الضغط و يطفر مستنبا في حروق. تأكد من فصل سدّاد التوصيل عن مصدر الطاقة.
- عند طبخ الأكل بكمية كبيرة، الامتناع عن القيام بعملية إفراز الضغط مباشرة بعد الانتهاء من عملية الطهي. فيوصى بالانتظار إلى أن يبرد الأكل قليلا قبل العمل على إفراز الضغط.



حلّ المشاكل

رمز المشوّر	الأسباب
E1	خلل في صمام الضغط
E2	دائرة القصيرة في جهاز الاستشعار
E4	دائرة جهاز الاستشعار مفتوحة
E5	ارتفاع شديد للحرارة

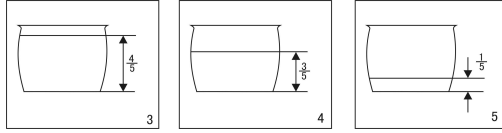
م / س	المشكلة	الأسباب المحتملة	الحلول
1	الغطاء لا ينفلق	وصلة الغطاء ليست مركبة تركيباً سليماً	اعد تركيب وصلة الغطاء تركيباً سليماً ادفع العود ببنديك.
2	الغطاء لا ينفلق بعد إفراز الضغط	صمام الطفو لا يزال فوق	اضغط على صمام الطفو
3	نزير للهواء من الغطاء	وصلة الغطاء ليست مركبة تركيباً سليماً علفت بقايا الأكل في وصلة الغطاء وصلة الغطاء مرتخية	ركب وصلة الغطاء قم بتنظيف وصلة الغطاء قم بتغيير وصلة الغطاء أدر الغطاء كما يجب
4	يوجد نزير للهواء في صمام الطفو	انسد بقايا الأكل داخل وصلة صمام الطفو وصلة الغطاء مرتخية	قم بتنظيف الوصلة قم بتغيير وصلة الغطاء
5	صمام الطفو لا يرتفع	لم توضع كمية كافية من الأكل و الماء	ارجع إلى الوصفة للتحقق من المقادير اللازم وضعها
		يوجد نزير للهواء من حافة الغطاء و من حافة صمام إفراز الضغط	اتصل بمركز الخدمات.



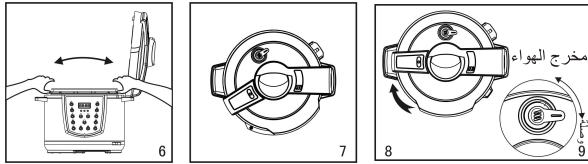
تعليمات الاستعمال

1. افتح الغطاء: اضغط على مقبض الغطاء و أدر الغطاء في عكس اتجاه عقارب الساعة إلى أن يصل إلى حد الدوران الأقصى، و ارفع الغطاء إلى أعلى (انظر رسم 1 و 2).

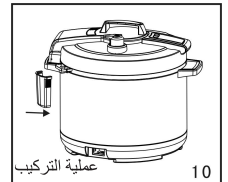
2. أخرج الإناء القابل لللفك، و ضع داخله المقادير و كمية من الماء.
يجب أن لا تتجاوز المقادير حجم 5/4 للطنجرة و لا أن تكون دون 5/1. و قد تمّ التعبير على ذلك الحد الأقصى، بالخط العلوي المشار إليه بعبارة "FULL (ملان)".
أمّا عند طهي الأكلات القابلة للانفخاض مثل الأرزّ و الخضر، فلا تملأ الطنجرة بنسبة أكبر من 5/3 (انظر رسم 3 و 4 و 5).



3. قبل وضع الإناء القابل لللفك داخل الخزان الثابت، تأكد من أن لوحة التسخين جافة. الامتناع بتاتا عن وضع أي شيء داخل الخزان الثابت أو فوق لوحة التسخين. أدر إناء الطهي بحيث يكون متصلاً بلوحة التسخين كما يجب. (انظر الرسم 6).



4. أغلق الغطاء : تأكد من أن حلقة السيليكون موضوعة في الغطاء كما ينبغي. (انظر إلى رسم 7 و 8). امسك مقبض الغطاء و ضع الغطاء فوق الطنجرة. أدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة بنسبة حوالي 30 درجة إلى أن تصل في نفس مستوى الإشارة الموجودة فوق المقبض "اقفل في هذا الاتجاه".
5. قم بتركيب جامع الكثافة (انظر رسم 10).

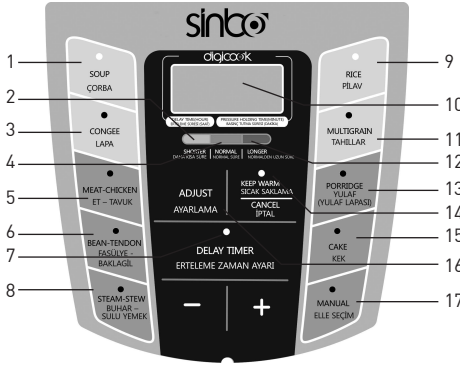


6. ضع صمام البخار في مكانه ضع في وضع "القفل" و تأكد قبل أن سخن، من أن صمام الطفو منغمس في الأسفل (انظر رسم 9).
7. قم بوصله بمصدر الطاقة، سوف يظهر على الشاشة إشارة "----" و سوف تنتقل إلى وضع الانتظار .
8. اضغط على الزرّ وفقاً لنوع الأكل، و سوف يشتعل المؤشر الضوئي التابع له.

طريقة ضبط طنجرة الضغط البخاري برامج الطهي

تعتمد طنجرة لنيونكن الذكية على لوحة تحكم واسعة و عملية. و يمكنك منظومة البرمجة الموجودة في ذاكرة الجهاز من طبخ أكلاتك المفضلة بالضغط على مجرد زرّ واحد، تحتوي طنجرة SINBO SCO 5033 على 9 برامج :

شربة، شربة الكنجة (الرّز)، الدجاج/اللحم، فولوليا/تندون، الأرز، الحبوب، العصيدة، كعكة، الطبخ البخاري.



1. زرّ الشربة
2. البرمجة القصيرة
3. زرّ شربة الكنجة
4. البرمجة العادية
5. زرّ الدجاج/اللحم
6. الفول / وتر مقفاح
7. زرّ التوفيت
8. زرّ الطبخ البخاري
9. زرّ الرّزّ
10. الشاشة
11. الحبوب
12. البرمجة الطويلة
13. زرّ العصيدة
14. زرّ المحافظة على الحرارة/إلغاء
15. زرّ الكعكة
16. زرّ الضغط
17. زرّ الضغط اليدوي

تشغيل برمجة الطبخ العامة و وفقاً للطريقة التالية :

1. اتبع الخطوات المنصوص عليها في تعليمات الاستعمال.
2. ثم بوصل سلك الطاقة.
3. حفظاً للسلامة قم أولاً بوصل سلك الطاقة بالطنجرة ثم بعد ذلك بوصلها في مصدر الطاقة.
4. اختر زرّ البرمجة المناسب.
5. عند الضغط على زرّ البرمجة، سوف تظهر المدة الزمنية التابعة لفترة المحافظة على الضغط. (مثال: برمجة الرّزّ تظهر 00:12).
6. وتختلف مدة الطبخ و التبريد باختلاف البرمجيات التابعة لها، فتختلف مدة الطهي وفقاً لكمية الأكل و لنوعية المسائل أو الرّزّ. و لا يستعمل الجدول التالي إلا لغاية مرجعية فحسب. (مثال: كمية المقادير + مقادير الماء داخل إناء الطبخ تتراوح بين 5/1 و 5/4) : مدة الطهي = مدة التسخين + مدة المحافظة على الضغط.

زرّ البرمجة	الرّزّ	الحبوب	العصيدة	الكعكة	الطبخ البخاري	الفولوليا/الفضض	الدجاج/اللحم	شربة الكنجة (رّز)	شربة	يديوية
مدة المحافظة على الضغط	قصيرة	8	12	3	25	18	25	10	15	1
	عادية	12	20	5	30	35	40	20	30	10
	طويلة	16	28	10	36	50	60	30	45	إلى حدّ 99

4. بعد اختيار البرمجة بحوالي 5 ثوان تتطلق عملية الطهي. و خلال الـ 5 ثوان هذه يمكن اختيار أزرار برمجة أخرى، كما يمكن ضبط مدة طهي أخرى. بعد القيام بالاختيار الأخير، سوف تشعّر الطنجرة في التشغيل بعد مرور 5 ثوان من الزمن مع العلم بأنّ عملية الضغط اليديوية تكون وفقاً للطلب. ابرمجة البرمجة الافتراضية هي "البرمجة العادية"، وبالضغط باستمرار على زرّ "ضبط"، يمكنك الاختيار بين "العادي" و "القصير" و "طويل". أثناء اشتغال البرمجة، يمكن إلغاء برمجة الطبخ الموجودة، و بالضغط على زرّ "المحافظة على الحرارة/إلغاء" يمكنك الرجوع إلى صيغة الانتظار.
5. في خلال الـ 5 ثوان، سوف تسمع صوت منبه صوتي طويل "بيب"، يدلّ على انطلاق عملية الطهي. و سوف تظهر على شاشة LED الدائرية الشكل ما يشير إلى أنّ عملية التسخين الأولية قد انطلقت، و يبارق كمية الضغط داخل الطنجرة، يبدأ صمام قفل الضغط في الارتفاع نحو الأعلى. و عندما تصل كمية الضغط إلى الحدّ المطلوب، تنتقل شاشة LED الدائرية إلى صيغة مدة الطهي. و يبدأ العدّ التنازلي التابع إلى مدة الطهي و تظهر المدة المتبقية بالدقائق.

أفكار عملية.

1. أثناء اشتغال البرمجة، يمكن إلغاء برمجة الطبخ الموجودة، و بالضغط على زرّ "المحافظة على الحرارة/إلغاء" يمكنك الرجوع إلى صيغة الانتظار.
2. أثناء اشتغال الجهاز، قد يتعالى صوت "كليك" ليس أعلى من صوت الخزان. أثناء تشغيل الجهاز اشتغالا عادياً، يمثل ذلك الصوت صوت دورة التحكم في الطاقة. عند طهي كمية صغيرة من الأكل، و عند فتح الغطاء يمكن أن يبدو الغطاء وكأنه لاصق في الخزان الداخلي، بسبب الضغط. في مثل هذه الحالة، حرك الغطاء بلطف، و بعد أن يسقط إناء الطهي إلى مكانه، أخرج الغطاء.
3. بعد الانتهاء من عملية الطهي، سوف تبدأ عملية المحافظة على الحرارة بصفة آليّة.

سوف ينطفئ المؤشر الضوئي المناسب. و سوف ينطلق من الطنجرة المنبه الصوتي "بيب".
سوف يشتعل المؤشر الضوئي "المحافظة على الحرارة" للإشارة إلى أن عملية محافظة الطنجرة على الحرارة قد انطلقت. و لعدم التأثير على نتيجة الأكل تأثيراً سلبياً، نوصي بعدم ترك الرزّ الذي تمّ طهيّه مدّة طويلة داخل الطنجرة في صيغة "المحافظة على الحرارة".

طريقة ضبط مدّة الطهي

1. اتبع الخطوات المنصوص عليها في تعليمات الاستعمال.
2. اضبط على الزرّ المناسب لعملية الطهي للقيام بعملية اختيار البرمجة، انظر إلى القسم الذي توجد فيه قائمة برمجة الطهي.
3. بالضغط على زرّ "Adjust" (ضبط)، قم بضبط عملية الطهي، وإذا ما ضغطت على زرّ "Adjust" باستمرار، سوف يظهر على شاشة LED بالتتابع "Longer"، "Normal"، "shorter" (أقصر، عادي، أطول). و منذ اختيار واحدة من بين "Longer"، "Normal"، "shorter"، سوف تظهر مدّة الطهي فوق لوحة شاشة LED. في كل برمجة من البرامج المتوفرة توجد وظيفة "Adjust". و كلما اختلفت البرمجة اختلفت مدّة الطهي "Adjust".
4. بعد الانتهاء من عملية الطهي، تدخل الطنجرة بصفة تلقائية في صيغة المحافظة على الحرارة. تدخل الطنجرة في صيغة "المحافظة على الحرارة" و يشتعل المؤشر الضوئي.

عملية ضبط التوقيت الأولي

طنجرة تليفونك الذكية للضغط يمكن ضبطها مسبقاً بـ 24 ساعة .

أفكار عملية

- نوصي بضبط المدّة ضبط مسبقاً بمدّة تعال عن 12 ساعة.
- إذا ما كانت مدّة ضبط التوقيت المسبق طويلة و حرارة الغرفة مرتفعة، فقد تفقد المقادير القابلة للتلف لطزاجتها بسبب بقائها مدّة طويلة في حرارة الغرفة.
- إذا ما بقي الرزّ مدّة طويلة في الماء، فقد يصبح شديد الطراوة. و قد يتسبب ذلك في التصاقه في قاع الطنجرة.

عملية تأجيل التوقيت

1. طريقة ضبط تأجيل برمجة الطبخ في فرن تليفونك

- اتبع الخطوات المنصوص عليها في قائمة تعليمات الاستعمال المتوفرة.
- بعد اختيار البرمجة، اضغط على زرّ "Delay Timer" و "+" أو "-" خلال الـ 5 ثوان لضبط مدّة انتهاء التأجيل. اضغط على "Delay Timer" (ضبط توقيت التأجيل) ، سوف يظهر على الشاشة 2 ساعتان (2:00) باعتبارها مدّة ضبط انتهاء التأجيل. و يبدأ المؤشر الضوئي الأخضر في الوميض.

يوجد عيارا ضبط لوظيفة "Delay Timer" :

- اضغط أولاً على زرّ "Delay Timer" ، سوف يظهر على الشاشة 2:00،
- فيبدأ درجتان 2 في الوميض، و بالضغط على "+" و "-"، قم بضبط المدّة بين 0 و 24 ساعة بالزيادة بنسبة 1 ساعة أو النقصان.
- و في نفس الوقت و كاختيار ثاني، يمكن الضغط على "Delay Timer"، سوف يبدأ 00 الموجود في 2:00 بالوميض، و بالضغط على "+" و "-"، قم بضبط المدّة بين 0 و 59 دقيقة بالزيادة بنسبة 1 دقيقة أو النقصان.
- و بالضغط على "Delay Timer" بصفة دائرية، يمكن ضبط الساعات و الدقائق وفقاً لحاجتك.
- واصل في الضغط على زرّي "+" و "-"، إلى أن تظهر على الشاشة المدّة التي تريدها.
- بإمكانك ضبط جهاز توقيت التأجيل من 0 إلى 24 ساعة. و لما يبلغ التوقيت 24:00 سوف يتوقف تلقائياً.
- سوف تظهر مدّة التأجيل و هي ثابتة لـ 5 ثواني على الشاشة. سوف يكون المؤشر الضوئي لـ "Delay Timer" ثابتاً و يظهر على الشاشة العدّ التنازلي لتوقيت التأجيل.
- 2. سوف تنطلق عملية طبخ الأكل عندما يبدأ توقيت التأجيل في العدّ التنازلي نحو 0. سوف يمرّ القرن بعد الانتهاء من عملية الطبخ إلى صيغة المحافظة على الحرارة بصفة آلية. و لا يوصى بضبط التأجيل لمدّة طويلة.

- لأسباب عدة قد يحصل أن لا تكون مدّة الطهي مثلما قمت بضبطها. في حالة انتهاء مدّة الطهي قبل انتهاء المدّة التي تمّ ضبطها، سوف تنتقل الطنجرة تلقائياً إلى صيغة " المحافظة على الحرارة".

تنبيه: يمكن حفظ الأكل القابل للتلف بسرعة مثل اللحم، و لحم الحيوانات المجتحة، و السمك و الجبن و مشتقات الحليب الأخرى ساعتين 2 في غرفة عادية، أما إذا كانت درجة حرارة الغرفة فوق الـ 32° درجة مئوية، فلا يجب حفظ الأكل لمدّة تتجاوز الساعتين 2.

دليل ضبط مدّة الطهي

تتمثل مدّة الطبخ، في المدّة اللازمة لطهي الأكل بعد أن يبلغ مستوى الضغط داخل إناء الطبخ الحد المطلوب. من خلال الزرّ "اليدوي"، يمكن ضبط ضبطاً خاصاً مدّة الطهي وفقاً لكمية المقادير و السوائل في خزان الأكل. كما أنه يمكن ضبط مدّة الطهي وفقاً للملمس و الطراوة التي تفضل أن يكون فيها الأكل. و بصفة عامة، و كلما وضعت كمية أكبر من المقادير و السوائل، فمن الضروري ضبط مدّة طهي أطول لاستكمال عملية الطهي بالكامل.

1. الرجاء إتباع الخطوات المنصوص عليها في دليل الاستعمال.
2. اضغط على الزرّ لضبط مدّة الطهي.
- كلما ضغطت على "+" و "-"، تزيد مدّة الطهي بنسبة 1 دقيقة أو تنقص. واصل في الضغط على زرّي "+" و "-"، إلى أن تظهر على الشاشة المدّة التي تريدها مع العلم أن مدّة الطهي القصوى هي 99 دقيقة.
- إذا ما استلزم الأمر استعمال تأجيل التوقيت، و بعد الضغط على زرّ "تأجيل التوقيت" في خلال 5 ثواني، اضبط قيم تأجيل التوقيت. انظر إلى قسم عمليات تأجيل التوقيت، أو إلى قسم ضبط تأجيل التوقيت.
- بعد ضبط "تأجيل التوقيت" سوف يوميض المؤشر الضوئي الأخضر اللون مدّة 5 ثواني من الزمن.
- عند استمرار مؤشر "التوقيت الزمني" الضوئي في الإشتعال، يبدأ التوقيت المؤجل في العدّ التنازلي.

3. انتهاء فترة الطهي

بعد انتهاء عملية الطهي سوف يرتفع صوت "بيب". سوف ينطفئ مؤشر الضوئي "اليدوي" الأحمر، و سوف يشتعل المؤشر الضوئي الأصفر الذي يعلو زرّ "المحافظة على الحرارة". تنتقل الطنجرة بصفة آلية إلى صيغة المحافظة على الحرارة. إذا لم تكن هناك حاجة إلى عملية المحافظة على الحرارة، فيمكنك الضغط على زرّ "المحافظة على الحرارة/إلغاء" لإلغاء العملية. قم بفتح الغطاء وفقاً للخطوات الأمنية المنصوص عليها.

عملية المحافظة على الحرارة

بعد الانتهاء من عملية الطبخ، سوف ينطفئ المؤشر الضوئي (الأحمر) الذي يكون تابعا للبرمجة المختارة. وتنبه الطنجرة في نفس الوقت بمنبه صوتي "بيب".
و باستعمال مؤشر "المحافظة على الحرارة" الضوئي الأصفر اللون، يدل ذلك أنّ الطنجرة انتقلت إلى صيغة "المحافظة على الحرارة". و يمكنك الضغط على زرّ "المحافظة على الحرارة/إلغاء العملية".

درجة حرارة "المحافظة على الحرارة" 60-80° درجة مئوية(140-176° فارنهايت) .
لا يوصى بترك مدة "المحافظة على الحرارة" مدة طويلة حتى لا تآثر تأثيرا سلبيا على مظهر الأكل و لئلاته.

تنبيه :

الامتناع عن مسك صمام إفراز الضغط. فقد يطفر في نفس الوقت البخار/سائل ساخن.
حافظ على يديك و وجهك بعيدا عن ثقب البخار و احرص على استعمال قفاز الفرن عند إخراج الإناء الداخلي أو حين الاتصال بأي قطعة ساخنة، و الامتناع بتاتا عن محاولة فتح الغطاء بالقوة. فلن يفتح الغطاء إلا بعد إفراز الضغط بأكمله. و تحسبا لإمكانية الاحتراق بالبخار ، افتح الغطاء واضعا مسافة بينه و بينك.

طرق التنظيف و الصيانة

1. قبل البدء في عملية التنظيف، احرص على فصل سداد عن المكبس.
2. احرص على تنظيف واجهة الجهاز الخارجية بواسطة منشفة ورقية أو منديل التنظيف المصنوع من ميكرو الألياف و ما مائل ذلك من الأدوات الناعمة.
3. الامتناع عن تغطيس واجهة الجهاز الرئيسية في الماء أو عن سكب الماء فوقه.
4. بعد فكّ وحدة جمع الكثافة و تنظيفها، احرص على إرجاعها إلى مكانها. قم بتنظيف وسط الحلقة بواسطة منديل مبلل.
4. قم بشطف تحت الماء قسم الغطاء السفلي، و وصلة الغطاء و صمام الضغط و المنظومة المضادة للانسداد و صمام إفراز الهواء و صمام الطفو، ثم احرص على حسن تجفيفهم.
5. نظف الطنجرة يدويا بواسطة إسفنجة أو فرشاة ناعمة خالية من أي معدن. و احرص على عدم الإضرار بطلائها الداخلي.

من أجل ضمان استعمال الجهاز استعمالا آمنا و سليما، فمن الضروري القيام بعملية التنظيف بصفة منتظمة.

الحلول	في مثل الحالات المنصوص عليها في ما يلي، اتّخذ التدابير المذكورة في الجانب.
- احرص على التوقف فورا عن استعمال الجهاز، و أخذه فورا إلى مركز الخدمات الوكيل.	- تعرض السلك و سداد توصيله إلى تمديد و الأعوجاج، و تشوّه اللون و مائل ذلك - ترتفع درجة حرارة السلك و سداد التوصيل بصفة غير عادية و تنتشر رائحة احتراق. - عند وصل الجهاز بالطاقة، تلاحظ صوت و اهتزازات.
- استعمل فرشاة جافة لإزالة الأوساخ أو الغبار.	- علق غبار و أوساخ بسداد التوصيل و المكبس

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,

En uygun fiyata en iyi ürünü vermenin yanı sıra; en iyi hizmeti vermenin de önemli olduğuna inanıyoruz. Bu nedenle siz bilinçli tüketicilere daha yakın olabilmek için, internet adresimizdeki erişim formlarının yanı sıra, tüketici danışma hattımızı da hizmetinize açmış durumdayız.

TÜKETİCİ
DANIŞMA HATTI
444 66 86

MERKEZ
TEKNİK SERVİS
(0212) 422 94 94

sinbo
www.sinbo.com.tr
0800 211 50 21

Tüketici Danışma Hattımızı,

- Hafta içi her gün **08.00-18.00** saatleri arasında arayabilir; istek, öneri ve şikayetlerinizi firmamıza iletebilirsiniz.

Tüketicinin Dikkatine:

Ürünlerimizle ilgili hizmetleri tam olarak alabilmek için aşağıdaki önerilere uymanızı rica ederiz:

1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylattırınız.
5. Teknik servisteki işiniz bittiğinde "**Yetkili Servis Hizmet Fişi**" almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fişi, ileride ürününüzde meydana gelebilecek herhangi bir sorunda size yarar sağlayacaktır.

**KAPIDAN KAPIYA
ÜCRETSİZ
SERVİS**

**7 GÜNDE
TESLİMAT
GARANTİSİ (*)**

Kapıdan Kapiya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerisindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adresten alınıp, 7* iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 7 iş günü içerisinde sorunu çözülmemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.

(*Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)

- GARANTİ ŞARTLARI -

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
- 3) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgünü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyuşmazlık halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin tamiri yapılacaktır.
- 5) Tüketicinin onarım hakkını kullanmasına rağmen malın;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimini talep edebilir.
- 6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurabilir.



İTHALATÇI FİRMA / IMPORTER

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT SAN. VE TİC. A.Ş.

Cihangir Mh. Güvercin Cd. No:4 Haramidere Mevkii Avcılar - İstanbul - Türkiye

Tel : (0212) 422 94 94 & Fax : (0212) 422 03 49

www.sinbo.com.tr & info@sinbo.com.tr



- SCO 5033 ELEKTRİKLİ DÜDÜKLÜ TENCERE -

- GARANTİ BELGESİ -

Garanti Belge No : 87091

Garanti Belge Onay Tarihi : 13/07/2010

SSHY Belge No : 35274

Garanti Belge Vize Tarihi : 21/06/2012

SSHY Belge Onay Tarihi : 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŞ. SPOR MALZ.
İMALAT SAN. ve TİC. A.Ş.

Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii
Avcılar / İSTANBUL

Tel. : 0212 422 94 94 & Fax: 0212 422 03 49

Yetkili Kişi

:

Yönetim Kurulu Başkanı

İMİA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER
İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT
SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Cihangir Mah-Güvercin Cad.
No:4-Avcılar - İSTANBUL
Memoranda Kurumlar V.D. 273 008 911E

Ürünün Cinsi : ELEKTRİKLİ DÜDÜKLÜ TENCERE

Markası : SİNBO

Modeli : SCO 5033

Alt Modeli : -

Bandrol ve Seri No :

Teslim Tarihi ve Yeri :

Garanti Süresi : 2 Yıldır

Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü

Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 10 yıldır.

(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı :

Adresi :

Tel.Fax :

Fatura Tarihi ve No :

Teslim Tarihi ve Yeri :

İmza ve Kaşe :

Bu bölüm, ürünü satın aldığınız Yetkili Satıcı tarafından imzalanacak ve kaselenecektir.

Bu belgenin kullanılmasına; 4077 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Yönetmelik uyarınca, TC Gümrük ve Ticaret Bakanlığı, Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.



Made in P.R.C.
İmal Yılı : 2012

- TEDARİKÇİ FİRMA / EXPORTER -
United Favour Development Limited
Unit B, 10/F Lee May Building 788-790
Nathan Road, Mongkok, Kowloon, HK.

- UYGUNLUK BEYANI / CE CONFORMITY -
Standard Technology Union(GZ) Co., Ltd.
No.202, Building A, Yushu Industrial Park
Science City, Guangzhou, Guangdong,
China
STUGZES0110112391HS
EEE Yönetmeliğine uygundur.