



SCO 5040
RICE COOKER
INSTRUCTION MANUAL



TR

EN

FR

NL

DE

ES

AR

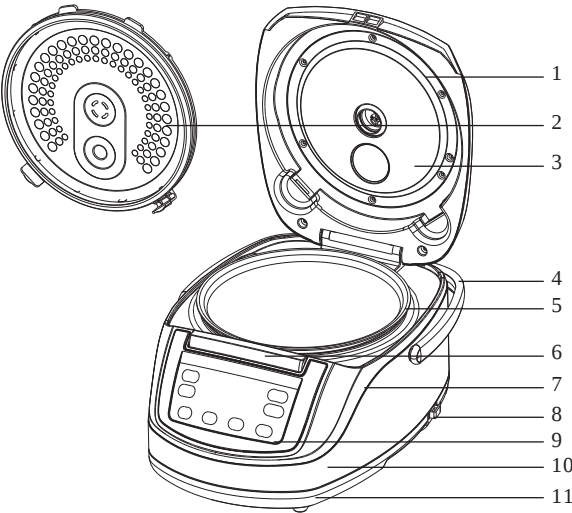
RU

UA

HR

ELEKTRİK
PILAV PIRAC
KULLANIM KILAVUZU

C:HAZIN TANITIMI • DRAWING FOR THE STRUCTURE • DESCRIPTION DES PIÈCES
DIBUJO DE LA ESTRUCTURA • رسم الجهاز البياني
ẽŕŌãÃ ẽíẽìãíìẽõ ẽẽãÃéẽÃ • óÃẽíãçà ẽẽããÃŕì





Pic.1



Pic.7



Pic.2



Pic.8



Pic.3



Pic.9



Pic.4



Pic.10



Pic.5



Pic.11



Pic.6



Pic.12

TÜRKÇE / GİRİŞ

Değerli Müşterimiz,

Ürün seçiminde SİNBÖ'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

SİNBÖ SCO 5040 ELEKTRİKLE PİREKÇİ

KULLANIM TALİMATI

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.

ÇHAZIN ÖZELLİKLERİ

Model: SCO 5040
Voltaj: AC 230V 50Hz
Güç: 860W
Kapasite: 5.0 L

DİKKAT!!

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

ÇHAZIN TANITIMI

1. Kapak
2. Taflma emniyet kapağı
3. Alüminyum kapak
4. Sap
5. Ç tencere
6. Açma anahtar
7. Orta halka
8. Kafık tutucu
9. Çalıtırma panosu
10. Hazne
11. Taban

* Aksesuarlar

Pilav Kafık
Ölçüm Kabı
Buhar kabı
Güç Kablosu
Çorba Kepçesi

Ön Hazırlıklar:

1. Ürünler:

15 farklı iflev: Kızartma, Makarna, Pifirme (Hızlı Pifirici), Pirinç lapası, Yeniden Isıtma, Ekmek kütü, Çorba, Buhar, Sulu Yemek, Kek, Sebze, Balık, Et, Yoğurt, Ön ayar ve Sıcak Tutma:
Hangi iflev seçilmiş olursa olsun, yoğurt hariç, pifirme sonrası otomatik olarak sıcak tutma özelliği.

2. İlk Kullanımdan Önce

Kullanım kılavuzunu dikkatle okuyunuz ve talimatlara uygun hareket ediniz.

a. Ambalajın açılması

* Tüm eklentileri ve kullanım kitapçığını çıkartınız

* Kapağı açmak üzere, açma düğmesine basınız;

* Yapılmaz iç tencereyi, buhar çıkılı ucunu, yapılmaz alüminyum kapağı taflma emniyet kapağını dıfları alınız.

* Yapılmaz iç tencereyi, buhar çıkılı ucunu, yapılmaz alüminyum kapağı bir sünger kullanarak temizleyin

* Yıkadıktan sonra, dikkatle kurulayınız

* Yerlerine yerleştiriniz.

Pifirmeye Hazırlık

Pifirme:

* Ç tencereye zarar vermektan kaçınmak üzere pirinci iç tencerenin içinde yıkamayınız;

* Pirinci iç tencerenin içine koyun belirli oranda suyu ilave ediniz;

* Suyun ölçüsü kullanılan pirincin türüne bağılı olarak ayarlanabilir.

* Suyu en üst seviyeyi aflmayacak miktarda koyunuz.

Buhar:

* Su ölçüsünün buhar bölmesinden taflmayacak miktarda olmasına dikkat edilmelidir.

* Buhar bölmesini iç tencerenin içine yerleştiriniz;

* Pifirilecek yiyecekleri ilave ediniz.

Her kullanım öncesi;

* Ç tencerenin dıflı, özellikle de taban temiz olmalıdır. Ç tencere ile sırtı tabla arasında bir fley olmadıktan emin olun;

* Ç tencereyi gövde içine uygun flekilde yerleştiriniz;

* Ç tencereyi, iç tencerenin tabanı ile sırtı tabla ve algılayıcıların sık sık sıkıyama temasta olacağı flekilde döndürünüz;

* Alüminyum kapağı yerine yerleştiriniz ve düzgün çalıfıp çalıfmadığını kontrol ediniz;

* Üst kapağı kapatıp kilitleyiniz;

* Kabloyu prize takınız;

* Yukarıdaki adımları tamamlamadan cihazı prize takmayınız.

DİKKAT

- Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar
- Elektrikli cihazlar kullanırken alet üzerindeki temel güvenlik önlemlerini mutlaka göz önünde bulundurmanız gerekmektedir.
- Tüm talimatları okuyunuz.
- Sıcak yüzeylerle temas etmeyiniz. Yalnızca tutacak ya da saplardan tutunuz.
- Elektrik şokuna maruz kalmamak için kabloyu, fiili ya da cihazı suya ya da herhangi başka bir sıvıya sokmayınız.

Bu cihaz, cihazların kullanılmasında güvenlik açısından sorumluluk üstlenebilecek bir kişinin gözetimi ve yönlendirmesi olmadan fiziksel, duysal ya da zihinsel engelli olan kişiler (çocuklar dahil), bu konuda bilgi ya da deneyim sahibi olmayan kişiler tarafından kullanılmamalıdır. Çocukların cihazla oynamasına engel olmak için yeterli gözetim yapılmalıdır. Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis yetkilisi ya da benzer ehliyetli kişiler tarafından değiştirilmelidir.

- * Pirinç pifiricinin standart voltajı ile, fiilenizin voltajının aynı olup olmadığını kontrol edin.
- * Bu cihaz sadece ev içi kullanım için üretilmiştir, Ticari kullanım sonucu ortaya çıkabilecek sorunlar ile, uygun olmayan kullanım veya kullanım kılavuzunda belirtilenlere aykırı kullanım ürünün garantisinin geçersiz hale gelmesine neden olur.
- * Cihaz mutlaka topraklı prize kullanılmak ve fiil prize sokulmamalıdır. Cihazla aynı anda bir başka elektrikli cihaz kullanmayınız.
- * Kullanım öncesi (temizlik ve bakım da dâhil) pifiricinin güç bağlantısı herhangi bir risk oluşmaması için doğru konumda olmalıdır.
- * Kullanmadığınız zaman cihazı prize çekiniz.
- * Pifiriciyi çalıştırma sırasında denetim dışı bırakmayınız.
- * Özellikle cihaz çalışırken çocukların cihazla dokunmamasını engelleyiniz.
- * Cihazı dengersiz konumda veya nemli, yağlı ortamlarda çalıştırmayınız. Daima düz ve kuru bir yüzeye yerleştiriniz. Suyla temasını engelleyiniz.
- * Ç tencereyi gövde içine yerleştirmeden ve / veya tencere boşken çalıştırmayınız.
- * Cihaz çalışırken iken iç tencereyi kesinlikle çıkarmayınız.
- * Pifiriciyi su veya ateşe yakın tutmayınız, aksi takdirde cihazınız hasar görebilir.
- * Ç tencereyi doğrudan ateşe koymayınız, aksi takdirde tencereniz hasar görecektir.
- * Ç tencere olmaksızın tencerenin içine su veya yiyecek koymayınız.
- * Tencereye konulan su ve yiyecek miktarı tencerenin ölçüsüne uygun olmalıdır.
- * Pifirici çalışırken gövde ve etrafındaki su yüksek olacağından, özellikle metal parçalara dokunmayınız.
- * Pifirici çalışırken gövde ve etrafındaki su yüksek olacağından, çok yakın durmayınız.
- * Ç tencere dışında cihazın herhangi bir yerine su koymayınız.
- * Güç kablosunun kaza ile çökmesini engelleyiniz.
- * Güç kablosunu çikarmak için çekitirmeyin, daima fiitten tutarak prize çıkartın.

TALMATI MUHAFAZA EDİNİZ

YALNIZCA EV Çİ KULLANIMA YÖNELİKLER

ÇHAZIN KULLANIMI

- Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir fiema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağını (tüketicisi, yetkili servis) ilişkin bilgiler

İlemler ve Açıklaması

1. Pifirme, Hızlı pifirme: (Resim 1)
 - a. "Function" (İlemler) dümesine basarak 'Pifirme' veya 'Hızlı Pifirme'yi seçin.Seçiminize karşılık gelen gösterge ışığı yanıp sönecektir;
- b. "Function" (İlemler) dümesine basarak 'Pifirme'yi seçin. 'Pifirme' simgesi yanıp sönmeye başlayacaktır.
- "Start" (Başla) dümesine basın. Çalışmaya başlayacaktır.
- c. Pifirme süresi yaklaşık 55 dakikadır, hızlı pifirme yaklaşık 45 dakikadır (Süreler sadece referans amaçlı verilmiştir, deşiflik kapasiteli pirinçler, farklı ağırlık kapasiteleri, voltaj ve su altında pifirme süreleri de deşifilecektir).

2. Lapa: (Resim2)

- a. "Function" (İlemler) dümesine basarak pirinç lapasını seçin, seçiminize karşılık gelen gösterge ışığı yanıp sönecektir;
- b. Önceden ayarlı süre 25 dakikadır;
- c. "Start" (Başla) dümesine basın. Gösterge ışıkları ve sayısal tüp sürekli yanacak ve pifirici çalışmaya başlayacaktır. Pifirme süresi göstergesi dakikada bir azalacaktır.

3. Kek: (Resim 3)

- a. "Function" (İlemler) dümesine basarak 'Kek'i seçin, seçiminize karşılık gelen gösterge ışığı yanıp sönecektir;
- b. Önceden ayarlı süre 50 dakikadır;
- c. Start' (Başla) dümesine basın. Gösterge ışıkları ve sayısal tüp sürekli yanacak ve pifirici çalışmaya başlayacaktır. Pifirme süresi göstergesi dakikada bir azalacaktır.

4. Yoğurt: (Resim 4)

- a. "Function" (İlemler) dümesine basarak 'Yoğurt' seçin, seçiminize karşılık gelen gösterge ışığı yanıp sönecektir;
- b. Önceden ayarlı süre 8 saatir; pifirme süresine basarak süreyi ayarlayabilirsiniz, hazır olma süresi 6 – 12 saatir;
- c. "hour" (saat) seçeneğine her basılı süreyi 1 saat artırır;
- d. "minute" (dakika) seçeneğine her basılı süreyi 30 dakika artırır;
- e. Start' (Başla) dümesine basın. Gösterge ışıkları ve sayısal tüp sürekli yanacak ve pifirici çalışmaya başlayacaktır. Pifirme süresi göstergesi dakikada bir azalacaktır.

ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI

5. Ktör; (Resim5)

- 'Function' (İflav) dümesine basarak 'Ktör' seçin, seçiminize karşılık gelen gösterge ışık yanıp sönecektir
- Önceden ayarlı süre 1:30 saattir; pifirme süresine basarak süreyi ayarlayabilirsiniz, hazır olma süresi 1 – 2 saattir;
- 'hour' (saat) seçeneğine her basılı süreyi 1 saat arttırır;
- 'minute' (dakika) seçeneğine her basılı süreyi 5 dakika arttırır;
- Start' (Bafla) dümesine basın. Gösterge ışıklar ve sayısal tüp sürekli yanacak ve pifirici çalışmaya başlayacaktır. Pifirme süresi göstergesi dakikada bir azalacaktır;

6. Kızartma (Resim6)

- 'Function' (İflav) dümesine basarak 'Kızartma'yı seçin, seçiminize karşılık gelen gösterge ışık yanıp sönecektir;
- 'Yiyecek Seçimi' dümesine basarak farklı yiyecekler seçilebilir. Seçiminize karşılık gelen gösterge ışık yanacaktır (Sebze, et, balık gibi farklı gıdaları seçebilirsiniz) Önceden ayarlı olan seçim sebzedir;
- * Sebzeler için ön ayarlı süre 20 dakikadır
- * Balık için ön ayarlı süre 25 dakikadır
- * Et için ön ayarlı süre 30 dakikadır
- c. Pifirme süresine basarak süreyi ayarlayabilirsiniz, hazır olma süresi 5 – 60 dakika arasında değişir;
- d. 'Minute' (dakika) seçeneğine her basılı süreyi 1 dakika arttırır;
- e. Start' (Bafla) dümesine basın. Gösterge ışık yanıp sönecek ve pilav pifirici çalışmaya başlayacaktır. Ya sıcaklığı ayarlanan dereceye geldiğinde pifirme süresi göstergesi dakikada bir azalacaktır;

7. Makarna (Resim 7)

- 'Function' (İflav) dümesine basarak 'Makarna'yı seçin, seçiminize karşılık gelen gösterge ışık yanıp sönecektir;
 - Önceden ayarlı süre 8 dakikadır, pifirme süresine basarak süreyi ayarlayabilirsiniz, hazır olma süresi 8 – 20 dakika arasında değişir;
 - c. 'Minute' (dakika) seçeneğine her basılı süreyi 1 dakika arttırır;
 - d. Start' (Bafla) dümesine basın. Gösterge ışıklar ve sayısal tüp sürekli yanacak ve pifirici çalışmaya başlayacaktır. Pifirme süresi göstergesi dakikada bir azalacaktır;
 - e. Su kaynağında, buhar düdüğü her 30 saniyede bir ötecek, ışık yanıp sönererek kullanıcıyı uyacaktır.
- Makarnayı iç tencerenin içine koyup 'Baflat'a basıldıktan sonra sonraki aşamaya geçecektir.
- Dikkat: Makarnayı iç tencereye koyduktan sonra, kapağı açın, aksi takdirde yemeğin suyu taflacaktır.

8. Yavafı Piflen Sulu Yemekler (Resim 8)

- 'Function' (İflav) dümesine basarak 'Makarna'yı seçin, seçiminize karşılık gelen gösterge ışık yanıp sönecektir;
- Önceden ayarlı süre 2 saattir; pifirme süresine basarak süreyi ayarlayabilirsiniz, hazır olma süresi 2 – 12 saat arasında değişir;
- c. 'hour' (saat) seçeneğine her basılı süreyi 1 saat arttırır;
- d. 'Minute' (dakika) seçeneğine her basılı süreyi 30 dakika arttırır;
- e. Start' (Bafla) dümesine basın. Gösterge ışıklar yanacak ve pifirici çalışmaya başlayacaktır. Pifirme süresi göstergesi dakikada bir azalacaktır;

9. Çorba (Resim 9)

- 'Function' (İflav) dümesine basarak 'Çorba'yı seçin, seçiminize karşılık gelen gösterge ışık yanıp sönecektir;
- Önceden ayarlı süre 1 saattir; pifirme süresine basarak süreyi ayarlayabilirsiniz, hazır olma süresi 1 – 4 saat arasında değişir;
- c. 'hour' (saat) seçeneğine her basılı süreyi 1 saat arttırır;
- d. 'Minute' (dakika) seçeneğine her basılı süreyi 30 dakika arttırır;
- e. Start' (Bafla) dümesine basın. Gösterge ışıklar yanacak ve pifirici çalışmaya başlayacaktır. Pifirme süresi göstergesi dakikada bir azalacaktır;

10. Buhar; (Resim 10)

- 'Function' (İflav) dümesine basarak 'Buhar' seçin, seçiminize karşılık gelen gösterge ışık yanıp sönecektir;
- * 'Yiyecek Seçimi' dümesine basarak farklı yiyecekler seçilebilir. Seçiminize karşılık gelen gösterge ışık yanacaktır (Sebze, et, balık gibi farklı gıdaları seçebilirsiniz) Önceden ayarlı olan seçim sebzedir;
- * Sebzeler için ön ayarlı süre 5 dakikadır
- * Balık için ön ayarlı süre 10 dakikadır
- * Et için ön ayarlı süre 15 dakikadır
- * Pifirme süresine basarak süreyi ayarlayabilirsiniz, hazır olma süresi 5 – 50 dakika arasında değişir;
- * 'Minute' (dakika) seçeneğine her basılı süreyi 1 dakika arttırır;
- * Start' (Bafla) dümesine basın. Gösterge ışık yanıp sönecek ve pilav pifirici çalışmaya başlayacaktır. Su kaynağı zaman pifirme süresi göstergesi dakikada bir azalacaktır;

11. Yeniden Isıtma; (Resim 11)

- 'Function' (İflav) dümesine basarak 'Isıtma'yı seçin, seçiminize karşılık gelen gösterge ışık yanıp sönecektir;
- b. Önceden ayarlı süre 20 dakikadır; süre ayarlanamaz.
- c. Start' (Bafla) dümesine basın. Pifirici çalışmaya başlayacaktır. Pifirme süresi göstergesi dakikada bir azalacaktır

12. Ön Ayar; (Resim12)

- 'Function' (İflav) dümesine basarak 'Ön Ayar' seçin (Dikkat: hızlı pifirme, kek, makarna, pirinç lapası, kızartma, yoğurt ve yeniden ısıtma önceden ayarlanamaz);
- b. Lütfen menüden iflav seçerken önce "pifirme süresi"ni seçin, ardından "Ön Ayar Süresi"ni. Eğer pifirme süresini seçmezseniz, varsayılan olarak kristal tüpün zamanına ayarlı olacaktır;
- c. "Preset" (Ön Ayar dümesine basıldıktan sonra, LCD göstergede "Preset" kelimesi görüntülenir ve gösterge ışıklar yanar. Baflatma ışık yanıp sönecektir;
- * Ön ayar zamanı, pifirmenin bitiş süresidir;

ÇİHAZIN KULLANIMI

* Ön ayar süresi, pifirmek için gereken süreden kısa ise, “Start” dümesine basdıınız anda, pifirici derhal yeniden ısınacaktır.

* Afladı referans tablosu verilmiştir:

İllev	Hızlı Pifirme	Gevrek	Lapa	Yavaş Piflen Sulu Yemek	Çorba	Buhar
Ön Ayar	70 dakika	70 dakika	70 dakika	130 dakika	70 dakika	10 dakika
Kapsam	24 saat	24 saat	24 saat	24 saat	24 saat	24 saat

d. ‘hour’ (saat) seçeneğine her basılı süreyi 1 saat arttırır;

e. ‘Minute’ (dakika) seçeneğine her basılı süreyi 10 dakika arttırır;

f. “Start”a basın. Ön ayarlı süre devreye girecek, seçiminize karşılık gelen gösterge ışık yanacak ve pifirici çalışmaya başlayacaktır.

* Yiyeceklerin tadının kaçmaması için, ön ayar süresi 12 saati geçmemelidir. “Ön ayarlı süre”yi, lütfen hava kofulların ve pifirilecek yiyeceğin türüne göre seçiniz.

* Ön ayar süresi, LCD gösterge süresi ile uyumlu olmalıdır. Lütfen LCD gösterge zamanın, ön ayar zamanına göre ayarlayın.

* Son ön ayar süresini anımsamak için (örneğin: Ön ayar 1 hızlı pifirme. Ön ayar zaman 12:30, eder yemeği saat 18:00 de yemek istiyorsanız, “Ön Ayar Süresi”ni 18:00’a ayarlamalıınız, böylece saat 18:00’de güzel bir akşam yemeğine oturabilirsiniz)

13. Zaman ayar:

a. Cihazın elektrik bağlantısını sağlayın. “hour” (saat) veya “minute” (dakika)ya 3 saniye süre ile basıp hazır konumuna getirin, zaman ayarlamaya başlayın.

b. ‘hour’ (saat) seçeneğine her basılı süreyi 1 saat arttırır. Eder basmaya devam ederseniz dakikayı da hızla ekleyebilirsiniz.

c. ‘Minute’ (dakika) seçeneğine her basılı 1 dakika ilave eder. Eder basılı tutarsanız dakikaları hızla ekleyebilirsiniz.

d. “Cancel” (iptal) e basdıınızda, hazır konumuna geri döner veya Ayarlamayı tamamladıınızda, 5 saniye sonra yeni zaman ayarın otomatik olarak devreye sokar.

14. Gösterge:

a. “hour” göstergesi yanıp söner ardından “start” gösterge ışıkları yanıp sönecektir;

b. İllev tuflunu seçip “Start”a basın, “Start” gösterge ışığı ile birlikte seçilen illevin ışık yanacak ve diğer illevler göstergeden silinecektir.

c. Her bir illev tufluna, “hour” (saat) veya “minute” (dakika)ya basıldıınızda o anki zaman gösterir.

15. Sıcak tutma illevi / iptal edilmesi

a. Tüm illevlerin sona ermesinden sonra, sıcak tutma illevi otomatik olarak gelecektir.

b. “Keep warm / Cancel” (Sıcak tutma illevi / iptal edilmesi) tufluna basınız. Herhangi bir diğer tufl ayar konumuna döndürecek, ardından Sıcak tutma illevi otomatik olarak devreye girecektir.

TAFLIMA VE NAKLİYE ESNASINDA

- Ürünü düflürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasın sağlayınız,
- Sıkılmamasın, ezilmesini sağlayınız,
- Ambalaj üzerindeki ifaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taflımaya 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 İLK KİMLER

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız. Bulunduunuz yerin voltajın uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

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

TEMİZLİK VE BAKIM

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

• Ç tencerenin, buhar bölmesinin, alüminyum kapak ve taflıma emniyet kapakının temizlenmesi

* Ç tencereyi alüminyum kapak ve taflıma emniyet kapakını temizlemek için sıcak su, deterjan ve sünger kullanın. Aflındı deterjan veya metal temizlik teli kullanmayın.

* Eder iç tencereye yemek yapılmılsa, temizlemeden önce suyla ıslatın.

* Ç tencereyi kurulaayın.

* Cihazın gövdesini suya sokmayın, cihazın içine su kaçması engel olun.

* Ç tencereyi ve buhar tutucusunu bulafık makinesinde yıkayabilirsiniz.

Ç tencere için dikkat edilecek hususlar:

* Bulafık makinesine yerleştirdiğinizde, bulafık makinesinin tutucusunun iç tencereyi çizmemesine dikkat edin.

* Ç tencerenizi daha uzun süre kullanmak için, tencerenin içerisinde herhangi bir illev kesmeyin.

* Ç tencerenin gövdesinin içine sıkı sıkıya oturtmasını sağlayın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Önemli:

Birkaç günlük kullanım sonrası, kahverengi bir iz oluşumu normaldir. Yapılmaz malzemenin “gödaya değen malzeme” standardına ulaşması için elimizden geleni yapıyoruz, endifle etmeksizin kullanabilirsiniz.

İç tencerenin Bakımı

* İç tencereyi koruyabilmek için, plastik veya tahta kaflık kullanın, kesinlikle metal kaflık kullanmayın.

* Bozulması önüne geçmek amacıyla, iç tencerenin içine sirke koymayın

* Birkaç kullanımdan sonra iç tencerenin yüzey rengi değişecektir. Bunun nedeni su ve sudaki havadır. Normal kullanımla etkilemeyecektir, endifle etmeksizin kullanmaya devam edebilirsiniz.

Dışer parçaların temizlik ve bakımı

* Piring pifiricinin yüzeyini, kapak içini, elektrik kablosunu temizlemek için nemli bir bez kullanın, kesinlikle deterjan kullanmayın.

* Gövdeyi temizlemek amacıyla doğrudan su kullanmayın.

BAKIM

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

Cihaz periyodik bakım gerektirmez.

Her kullanımdan sonra temizliğin yapılmasında fayda vardır.

SATIŞ SONRASI HİZMETLERİ

Bu cihaz kullanıcısı tarafından değiştirilebilen parçalara sahip değildir. Ünitenin çalışmaması durumunda flu adımları izleyin.

1. Talimatların doğru biçimde izlendiğini denetleyin.

2. Ana kaynağında iflleyselliğini denetleyin.

Cihaz hâlâ çalışmıyorsa, satın aldığınız yere geri götürün.

Güç kablosu hasar görmüşse, tehlikeleri önlemek için, cihaz üreticisine iade edilmelidir.

Kendi kendinize tamir etmeye KALKIŞMAYIN.

flu talimatları izleyin:

1. Dikkatlice, tercihen orijinal kutusuna paketleyin.

Ünitenin temiz olduğundan emin olun.

2. Tüm yazılmalarda, adınızı, adresinizi ve ürünün model numarasını belirtin.

3. İade etme nedeninizi belirtin.

4. Garanti kapsamındaysa, nereden, ne zaman alındığını belirtin ve satın alma kanıtını ekleyin (örn. kasa fişli).

SORUN GÖRDERME

Cihaz Çalışmıyor	Olası neden	Çözüm önerisi
Gösterge ışıkları yanmıyor, ısıtma tablası ısınmıyor	1. Güç kontrol panelinde güç anahtarı açık değil 2. Güç kontrol paneli hasar görmüş 3. Güç kontrol panel bağlantısı açık değil 4. Ana kontrol paneli hasar görmüş	Piştiricinin prize takılı olup olmadığını kontrol edin Cihazınızı yetkili servise götürün
Gösterge ışıkları yanıyor, ısıtma tablası ısınmıyor	1. Isıtma tablası hasarlı 2. Güç kontrol panelinde güç anahtarı açık değil 3. Güç kontrol paneli hasar görmüş	Cihazınızı yetkili servise götürün
Pirinç yeterince pişmiyor	1.Pirinç miktarı gereğinden çok az veya çok fazla	Pirinç ve su miktarı doğru ayarlanmalı, en düşük ile en yüksek arasında olmalı
	2.Isıtma tablası şekilsiz	Cihazınızı yetkili servise götürün
	3.İç tencere yerine oturmamış	İç tencereyi çevirin ve sensörlere tam olarak oturtun
	4. İç tencere ile ısıtma tablası arasında bir şey var	Aradaki nesneleri temizleyin ancak kesinlikle su kullanmayın
	5. İç tencere formunu kaybetmiş	Cihazınızı yetkili servise götürün
	6. Ana kontrol paneli hasar görmüş	Cihazınızı yetkili servise götürün
	7. Ana ısı kontrol mekanizması devre dışı	Cihazınızı yetkili servise götürün
Pirinç fazla pişmiş	1. Pirinç miktarı gereğinden çok az veya çok fazla	Pirinç ve su miktarı doğru ayarlanmalı, en düşük ile en yüksek arasında olmalı
	2. Ana kontrol paneli hasar görmüş 3. Ana ısı kontrol mekanizması devre dışı	Cihazınızı yetkili servise götürün
Lapa taşma yapıyor	Lapa miktarı gereğinden fazla	Miktarı ayarlayın
LCD ekranda E1, E2, E3 görünüyor	Güç kontrol paneli hasar görmüş	Cihazınızı yetkili servise götürün

ENGLISH

SCO 5040 RICE COOKER INSTRUCTION MANUAL

1. Product's name

1. Lid
2. Overflow-Proof Lid
3. Aluminium Lid
4. Handle
5. Inner Pot
6. Opening Key
7. Middle Ring
8. Spoon Holder
9. Operating Panel
10. Housing
11. Base

* Accessory

Rice Spoon
Cup Measure
Steamer
Power Cord
Soup Spoon

2. Product standard sheet

Model: SCO 5040

Voltage: AC 230V 50Hz

Power: 860W

Capacity: 5.0 L

3. Preparations:

1. Products:

15 functions: Fry, Pasta, Cook(Fast Cooker), Soaked Rice, Reheat, Crust,Soup, Steam, Stew, Cake, Vegetable, Fish, Meat, Yoghurt, Presetand Keep Warm:
Whatever choosing anyway of cooking after finished will enter into keeping warm for automatic. (except of yoghurt)

2. The first time before using

Read the instruction manual carefully and do it according to the indication of IM

a. Open the packaging

- * Take out all accessories and manual book
- * Press Switch button, Open top lid;
- * Take out non-stick inner pot, steam outlet. Non- Stick aluminium cover with protecting overflow
- * Using sponge to clean non-stick inner pot, steam outlet, non-stick aluminium cover
- * After washed, wipe dry carefully
- * Put them back in place

3. Preparation of Cooking

Cook :

- * It's better not to wash rice in the inner pot directly in order to avoid the damage of the inner pot;
- * Put the cleaning rice into the inner pot and pour in proportionable water;
- * Scale of water can be adjusted according to the type of rice.
- * Don't let the water over the highest scale.

Steam :

- * Scale of water must be paid more attention so that water will not over flow the steam shelf;
- * Put steam shelf into inner pot;
- * Add food.

Using everytime before;

- * The outside of inner pot should be clean(especially the base), ensure there is nothing between inner pot and Heating plate;
- * Put inner pot in the body suitable;
- * Turning inner pot, ensure the bottom of inner pot and heating plate and sensors have good contacts;
- * Ensure aluminium cover had set up and operate well,
- * Close and lock the top lid;
- * Connect the Electricity;
- * Don't connect the electricity if you are not finished the above steps;

4. Description of Function

1. Cook, Fast Cook : (Picture 1)

a. Press'Function' and choose 'Cook' or 'Fast Cook';

Corresponding indicator lights will be flash;

b. Press 'Function' and choose 'Cook'. The 'Cook' icon will flash.

Press 'Start' button, it starts to work;

DESCRIPTION OF FUNCTION

c. The time of cooking is about 55 minutes, fast cook is about 45minutes(The time is only for reference, because of different capacity of rice, capacity of weight, voltage and temperature cooking time also has difference).

2. Soaked Rice: (Picture 2)

- Press 'Function' and choose soaked rice, corresponding indicator lights will be flash;
- The default time is 25 minutes;
- Press 'Start' indicators and digital tube will always light, then the cooker start to works. Cooking time will be digression with per 1 minute.

3.Cake;(Picture 3)

- Press 'Function' and choose 'Cake', corresponding indicator lights will be flash.
- The default time is about 50 minutes;
- Press 'Start' indicators and digital tube will always light, then the cooker start to work; cooking time will be digression with per 1 minute.

4.Yoghurt; (Picture 4)

- Press 'Function' and choose 'Yoghurt' corresponding indicator lights will be flash;
- The default time is 8 hours, press the cooking time, you can adjust the time, the range of cooking time is 6-12 hours;
- Press 'hour' every time will be add 1 hour;
- Press 'Minute' every time will be add 30minutes;
- Press 'Start' indicators and digital tube will always light, then the cooker start to work. Cooking time will be digression with per 1 minute.

5. Crust;(Picture 5)

- Press 'Function' and choose 'Crust' corresponding indicator light will be flash;
- The default time is 1:30, press the 'cooking time', you can adjust the time, the range of cooking time is 1-2hour;
- Press 'hour' every time will add 1 hour;
- Press 'minute' every time will add 5 minutes;
- Press 'Start', indicators and digital tube will always light, then the cooker Start to work. Cooking time will be digression with per 1 minute.

6. Fry(Picture 6)

- Press 'Function' and choose 'Fry', corresponding indicator lights will be flash.
- Press 'Food Select' you can choose different food, corresponding indicator Will be light(you can choose the different food, vegetable, meat, fish)
The default food is vegetable;
* The default time of vegetable is 20 minutes
* The default time of fish is 25 minutes
* The default time of meat is 30 minutes
- Press 'cooking time' you can adjust the time, the range of the cooking time is 5-60minutes;
- Press 'minute' every time add 1 minute per unit
- Press 'Start' indicator light will flash, rice cooker start to work, and the cooking time will be Digression one minute per unit after temperature of oil had reached the level set temperature.

7. Pasta (Picture 7)

- Press 'Function' and choose 'Pasta' corresponding indicator light will be flash.
- The default time is 8 minutes, press 'cooking time' you can adjust the time, the range of cooking time is 8-20minutes(the time refer to water after boiling).
- Press 'Minute' each time will be add 1minutes.
- Press 'Start', indicators and digital tube will always light, then the cooker start to work, cooking time will be digression with per 1 minute.
- When water is boiling, the buzzer will ring every 30 seconds, the light will flashing and prompt the user to put noodle into the inner pot, and then please press 'Start', it will be turn into next work.
Attention: After putting pasta into the inner pot, you must open the lid for cooking, otherwise the soup Will be overflow.

8. Slow Stew(Picture 8)

- Press 'Function' and choose 'Slow Stew' corresponding indicator light.
- The default time is 2 hour, pres the cooking time, you can adjust the time, the range of cooking time is 2-12 hour;
- Press 'hour' each time will add 1 hour;
- Press 'minute' each time will add 30minutes;
- Press 'Start', corresponding indicators will light, then the cooker start to work. Cooking time will be digression with per 1 minute.

9. Soup(Picture 9)

- Press 'Function' and choose 'Soup', corresponding indicator light;
- The default time is 1 hour, press the 'cooking time', you can adjust the time, the range of cooking Time is 1-4 hour
- Press "hour"each time will add 1 hour;
- Press "minute"each time will add 10 minutes;
- Press "Start", corresponding indicators will be light.then the cooker start to work. Cooking time will be digression with per 1 minute.

10. Steam;(Picture 10)

- Press "Function" and choose "Steam", corresponding indicator light will be flash.
- Press "food flash" you can choose different food.

DESCRIPTION OF FUNCTION

Corresponding indicator will be light (you can choose the Different food: (vegetable. meat . fish)

The default food is vegetable:

* The default time of vegetable is 5 minutes;

* The default time of fish is 10 minutes;

* The default time of meat is 15 minutes.

c. Press “cooking time”, you can adjust the time .the range of the cooking time is 5-50 minutes;

d. Press “minute” every time add 1 minute for unite.

e. Press “Start”, indicator light will be flash. Rice cooker start to work. And cooking time will be digression one minute for unit after the water was boiling.

11.Reheat:(Picture 11)

a. Press “Function” and choose “Reheat”, corresponding indicator light will be flash;

b. The default time is 20minutes, and you can't adjust the time

c. Press “Start”,and then the cooker start to work. Cooking time will be digression with per 1 minute.

12.Preset:(Picture 12)

a. Press “Function” and choose “Preset” (Attention: fast cook, cake, pasta, soaked rice , Fry, Yoghurt and reheat, all can't Preset);

b. Please preset “cooking time” first when you choose function of menu, then choose: “Preset time”, if you don't choose time of cooking, it will default crystal tube time;

c. Press “Preset” the LCD will show you the word of “Preset” and the indicator lights. The light of start will be flashing ;

* Preset time is the time of word finish;

* When the time of preset is less than the need of cooking time. Rice cooker will reheated immediately when you start to press “Start”

* Follow is for you reference.

Function	Fast cook	Crust	Porridge	Slow stew	Soup	Steam
Scope of	70 minutes	70 minutes	70 minutes	130 minutes	70 minutes	10 minutes
Preset	24 hour	24 hour	24 hour	24 hour	24 hour	24 hour

d. Press “hour” each time will be add 1 hour;

e. Press “minute” each time will be add 10 minutes.

f. Press “Start”. The preset time start to work, the preset time with corresponding indicator light will be light, and the rice cooker start to work.

* The preset time should not more than 12 hour in order to avoid untaste of food. Please adjust the “Preset time” according to weather and kind of food.

* The preset time should be compliance with LCD display time. Please adjust the LCD display time with preset time;

* For memory of the last preset time (such as: Preset 1 fast food cook. Preset time is 12:30, if you want to eat at PM18:00, you can adjust “Preset time” to 18:00. then you can have a good dinner at 18:00)

13. Time set :

a. Connect the electricity. Press “hour” or “Minutes” for 3 seconds standby, start to setup the present time.

b. Press “hour” each time add 1 hour. You can add “minute” quickly if continue to press.

c. Press “minute” each time add 1 minute. You can add “minute” quickly if continue to press.

d. When finish and Press “cancel”.then will return to standby, or haven't operate.It will confirm the new automatically after 5 seconds.

14.Display:

a. “hour” time flash. “start” indicator lights will be flash;

b. When choose function button. Press “Start”, “Start” indicator will be light with the corresponding function which show on the display. Others indicator or function will disappear.

c. When each function word. Press “hour” or “minute” will show of the present time.

15.Keep warm/cancel

a. When every function finished, function will enter to keep warm automatically.

b. Press “keep warm/ Cancel” any function will turn into standby, then to keep warm for automatic.

5. Clean and maintenance.

Cleaning inner pot, steamer , aluminum cover with protecting overflow

* Using hot water, detergent and sponge to clean inner pot, aluminum cover with protecting overflow. Don't use remover and steel wire wall.

* If food sticker into inner pot, you can soak for a moment before cleaning .

* Dry inner pot.

* Don't soak body into water, also don't make into body.

* You can clean inner pot and steam holder under dish washer.

As for inner pot, please look at indicator as follow:

* Don't let dish washer holder scrap inner pot, when inner pot put into dish washer.

* In order to let inner pot use longer, Don't cut food in inner pot.

* Make sure inner pot to touch body tightly.

Important:

After using for several days, it belongs to normal phenomenon if it appear brown trail, We ensure non-stick material to reach the standard” touch food material” you can use out of worry.

CLEANING AND MAINTENANCE

Maintenance of inner pot

- * Please use plastic or wood rice spoon, don't use metal rice spoon so that protect inner pot.
- * Please don't put vinegar into inner pot in order to avoid degenerate,
- * After using for several times, the surface colour of inner pot will change. The reason is that it brought by water and waterair , it will not affect normal Use, you can continue to use out of worry.

Cleanness and maintenance of the other part

- * Using wet cloth to clean the surface of rice cooker, inner of lid, power cord, don't use degenerate product.
- * Don't use water to clean the body directly.

6. Caution:

- * Check the standard voltage of rice cooker to confirm stable power voltage.
- * This product is only used for family, Any trouble generated by Commercial using, Unsuitable using or unconfirm with Manual indication will not undertook by Enaiter, And this trouble will be out of GL.
- * Must use wall plug with earth and plug thoroughly the plug play should pay attention tight, don't use universal socket and other appliance electrical in the same time.
- * Before using (including cleanness and maintainance) Power apparatus of rice cooker should be in good position with power cord, in order to unavoid some trouble.
- * Don't put power cord plug jack when don't use.
- * Don't let rice cooker word when nobody takes care.
- * Produce should be out of touch of children.
- * Don't use in a position of unstable , wet. Unrefractory and avoid wet by water.
- * Don't start to open when you don't put inner pot body or inner pot is empty .
- * Don't move inner pot when rice cooker is working.
- * Don't put rice cooker above beside source of heat & fire , or rice cooker will be damaged, even generate dangerous.
- * Inner pot should be touched with heater directly, it will be dangerous, if there has any things.
- * Don't put anything including water food on the body, when inner pot hasn't been put.
- * Scale to inner pot should be accordance with water and rice,
- * Temperature will become higher when rice cooker is working. Don't touch the part of metal.
- * In the processing of cook, or food will produce steam and high temperature, please keep away rice cooker.
- . Don't put water into any part except inner pot.
- . Don't let power cord pendulous occasionally.
- . Don't use way of pulling, pushing to unplug power cord.

PROBLEM AND METHOD OF SOLVING

Stoppage	Reason	Methods of Solving
Indicator unlights, heating plate unheat	1. 'Power control plate' power doesn't switch on 2. 'Power control plate' damaged. 3. 'Power control plate Connection doesn't switch on. 4. Main power control plate damaged.	Check rice cooker if unplug Send to 'Repair Service Centre"
Indicator lights, heating plate unheat	1. Heating plate damaged 2. Power control plate connection doesn't switch on. 3. 'Power control plate damaged	Send to 'Repair Service Centre'
Rice under -cooker	1. Capacity of rice is much or less	Capacity of rice and water should be adjusted, should be limited between highest and lowest.
	2. Heating plate unshape	Send to 'Repair service Centre
	3. Inner pot obliques	Turn round inner pot, check sensor of 'heating plate'
	4. Something between inner pot and heating plate	Dealing with variety don't use water to clean directly
	5. Inner pot unshapes	Send to 'Repair Srevice Centre'
	6. Main Power control plate damaged	Send to 'Repair Service Centre'
	7. Main temperature control machine unusual	Send to Repair Service Centre
Rice Over cooked	1. Capacity of rice is much or less	Capacity of water and rice should be adjusted., should be limited between highest and lowest
	2. Main Power control plate damaged 3. Main temperature control machine unusual	Send to 'Repair Service Centre'
Porridge OverFlow	Capacity of porridge is excessive	Adjusted the Capacity
LCD show : E1, E2, E3	Power Control plate had trouble	Send to 'Repair Service Centre'

FRANÇAIS

SCO 5040 CUISEUR DE RIZ MODE D'EMPLOI

1. Noms des pièces

1. Couvercle
2. Couvercle de sécurité de débordement
3. Couvercle en aluminium
4. Manche
5. Casserole intérieur
6. Clef d'ouverture
7. Anneau intermédiaire
8. Cuillère de préhension
9. Panneau de fonctionnement
10. Réservoir
11. Semelle

* Accessoires

Cuillère de riz
Récipient de mesure
Récipient de vapeur
Cordon d'alimentation
Louche à soupe

2. Informations sur le produit

Modèle: SCO 5040
Voltage: AC 230V 50Hz
Puissance: 860W
Capacité: 5.0 L

3. Préparation:

1. Produits:

15 différentes fonctions: Friture, Pâtes, Cuisson (Cuiseur Rapide), Bouillie de riz, Réchauffement, Croûton de pain, Soupe, Vapeur, repas juteux, Cake, Légumes, Poisson, Viande, Yaourt, Préréglage et Maintien Chaud:
Fonction de maintien chaud automatique après cuisson quel que soit la fonction choisie, sauf yaourt.

2. Avant la première utilisation

Lisez attentivement le mode d'emploi et agissez en respectant les instructions.

a. Déballage

* Retirez tout appendice et le manuel.

* Appuyez sur le bouton d'ouverture afin d'ouvrir le couvercle;

* Retirez la casserole non adhésive intérieure, l'embout de sortie de vapeur, le couvercle non adhésif en aluminium, le couvercle de protection de débordement.

* Nettoyez la casserole non adhésive intérieure, l'embout de sortie de vapeur, le couvercle non adhésif en aluminium en utilisant une éponge.

* Essuyez avec attention après avoir lavé.

* Installez-les à leurs places.

4. Préparation pour cuisson

Cuisson:

* Afin d'éviter d'endommager la casserole intérieure, ne lavez pas le riz dans la casserole intérieure;

* Mettez le riz dans la casserole intérieure, ajoutez une proportion précise d'eau;

* La proportion d'eau peut être ajustée selon le genre de riz utilisé.

* La quantité d'eau que vous mettez ne doit pas dépasser le niveau maximum.

Vapeur:

* Vous devez faire attention à ce que la mesure de quantité d'eau ne déborde pas de la cloison de vapeur.

* Installez la cloison de vapeur dans la casserole intérieure;

* Ajoutez les aliments à cuire.

Avant chaque utilisation;

* L'extérieure de la casserole intérieure, notamment la semelle doit être propre. Assurez-vous qu'il ne se trouve rien entre la casserole intérieure et la plaque chauffante;

* Installez correctement la casserole intérieure dans le corps;

* Faites tourner la casserole intérieure de façon à ce que la semelle de la casserole intérieure et la plaque chauffante puis les capteurs soient bien en contact;

* Installez le couvercle en aluminium à sa place et vérifiez si cela fonctionne correctement ou pas;

* Fermez le couvercle supérieur et verrouillez;

* Branchez le cordon sur la prise;

* Ne branchez l'appareil sur la prise de courant avant de ne compléter les pas ci-dessus.

FONCTIONS ET DESCRIPTIONS

1. Cuisson, Cuisson Rapide: (illustration 1)

a. Sélectionnez la « Cuisson » ou la « Cuisson rapide » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction).

Le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter;

b. Sélectionnez la « Cuisson » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction). Le signe de « Cuisson » commencera à clignotera. Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Cela commencera à fonctionner.

c. La durée de cuisson est environ de 55 minutes, la cuisson rapide est environ de 45 minutes. (Les durées sont données uniquement pour but de référence, les durées de cuisson peuvent différer selon les différentes capacités de riz, capacités de poids, de voltage et de température).

2. Bouillie: (illustration 2)

a. Sélectionnez la bouillie de riz en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter;

b. La durée par défaut est de 25 minutes;

c. Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Les témoins lumineux et le tube numérique vont être allumés constamment et le cuiseur va commencer à fonctionner. L'indicateur de durée de cuisson diminuera une fois toutes les minutes.

3. Cake; (illustration 3)

a. Sélectionnez le « Cake » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter;

b. La durée par défaut est de 50 minutes;

c. Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Les témoins lumineux et le tube numérique vont être allumés constamment et le cuiseur va commencer à fonctionner. L'indicateur de durée de cuisson diminuera une fois toutes les minutes.

4. Yaourt; (illustration 4)

a. Sélectionnez le « Yaourt » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter;

b. La durée par défaut est de 8 heures; vous pouvez régler la durée en appuyant sur le bouton de cuisson, la durée de préparation est de 6 – 12 heures;

c. Chaque pression sur la touche de 'hour' (heure) augmentera la durée de 1 heure;

d. Chaque pression sur la touche de 'minute' augmentera la durée de 30 minutes;

e. Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Les témoins lumineux et le tube numérique vont être allumés constamment et le cuiseur va commencer à fonctionner. L'indicateur de durée de cuisson diminuera une fois toutes les minutes.

5. Croûton; (illustration 5)

a. Sélectionnez le « Croûton » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter;

b. La durée par défaut est de 1 heure et demie; vous pouvez régler la durée en appuyant sur le bouton de cuisson, la durée de préparation est de 1 – 2 heures;

c. Chaque pression sur la touche de 'hour' (heure) augmentera la durée de 1 heure;

d. Chaque pression sur la touche de 'minute' augmentera la durée de 5 minutes;

e. Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Les témoins lumineux et le tube numérique vont être allumés constamment et le cuiseur va commencer à fonctionner. L'indicateur de durée de cuisson diminuera une fois toutes les minutes.

6. Friture (illustration 6)

a. Sélectionnez la « Friture » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter;

b. Vous pouvez choisir des aliments différents en appuyant sur le bouton de « Sélection d'aliment ». Le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter; (Vous pouvez choisir différents aliments tels que les légumes, la viande, le poisson). Le choix par défaut est le « légume »;

* La durée par défaut pour les légumes est de 20 minutes

* La durée par défaut pour le poisson est de 25 minutes

* La durée par défaut pour la viande est de 30 minutes

c. Vous pouvez régler la durée en appuyant sur le bouton de cuisson, la durée de préparation varie entre 5 – 60 minutes;

d. Chaque pression sur la touche de 'minute' augmentera la durée de 1 minute;

e. Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Les témoins lumineux vont clignoter et le cuiseur de riz va commencer à fonctionner. Une fois la température de l'huile sera arrivée à la température réglée, L'indicateur de durée de cuisson diminuera une fois toutes les minutes.

7. Pâtes (illustration 7)

a. Sélectionnez les « Pâtes » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter;

b. La durée par défaut est de 8 minutes et demie; vous pouvez régler la durée en appuyant sur le bouton de cuisson, la durée de préparation varie entre 8 – 20 minutes.

c. Chaque pression sur la touche de 'minute' augmentera la durée de 1 minute;

d. Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Les témoins lumineux et le tube numérique vont être allumés constamment et le cuiseur va commencer à fonctionner. L'indicateur de durée de cuisson diminuera une fois toutes les minutes.

e. Une fois que l'eau aura bouillie, le sifflet de vapeur retentira une fois toutes les 30 secondes, la lumière avertira l'utilisateur en clignotant. Lorsque vous mettez les pâtes dans la casserole intérieure et que vous appuyerez sur « Commence », passera à l'étape suivante.

Attention: Soulevez le couvercle après avoir mis les pâtes dans la casserole intérieure sinon l'eau du repas débordera.

8. Repas juteux qui cuisent doucement (illustration 8)

a. Sélectionnez les « Pâtes » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), le témoin lumineux correspondant à votre sélection

FONCTIONS ET DESCRIPTIONS

commencera à clignoter;

b. La durée par défaut est de 2 heures; vous pouvez régler la durée en appuyant sur le bouton de cuisson, la durée de préparation varie entre 2 – 12 heures.

c. Chaque pression sur la touche de 'Hour' (Heure) augmentera la durée de 1 heure;

d. Chaque pression sur la touche de 'minute' augmentera la durée de 30 minutes;

e. Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Les témoins lumineux vont être allumés et le cuiseur va commencer à fonctionner. L'indicateur de durée de cuisson diminuera une fois toutes les minutes.

9. Soupe (illustration 9)

a. Sélectionnez la « Soupe » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter;

b. La durée par défaut est de 1 heure; vous pouvez régler la durée en appuyant sur le bouton de cuisson, la durée de préparation varie entre 1 – 4 heures.

c. Chaque pression sur la touche de 'Hour' (Heure) augmentera la durée de 1 heure;

d. Chaque pression sur la touche de 'minute' augmentera la durée de 30 minutes;

e. Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Les témoins lumineux vont être allumés et le cuiseur va commencer à fonctionner. L'indicateur de durée de cuisson diminuera une fois toutes les minutes.

10. Vapeur (illustration 10)

* Sélectionnez la « Vapeur » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter;

* Vous pouvez choisir des aliments différents en appuyant sur le bouton de « Sélection d'aliment ». Le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter; (Vous pouvez choisir différents aliments tels que les légumes, la viande, le poisson). Le choix par défaut est le « légume »;

* La durée par défaut pour les légumes est de 5 minutes

* La durée par défaut pour le poisson est de 10 minutes

* La durée par défaut pour la viande est de 15 minutes

* Vous pouvez régler la durée en appuyant sur la durée de cuisson, la durée de préparation varie entre 5 – 50 minutes;

* Chaque pression sur la touche de 'minute' augmentera la durée de 1 minute;

* Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Les témoins lumineux vont clignoter et le cuiseur de riz va commencer à fonctionner. Lorsque l'eau aura bouilli l'indicateur de durée de cuisson diminuera une fois toutes les minutes.

11. Réchauffement (illustration 11)

a. Sélectionnez le « Réchauffement » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), le témoin lumineux correspondant à votre sélection commencera à clignoter;

b. La durée par défaut est de 20 minutes; la durée ne peut être réglée.

c. Appuyez sur le bouton de 'Start' (Commence). Le cuiseur de riz va commencer à fonctionner. L'indicateur de durée de cuisson diminuera une fois toutes les minutes.

12. Préréglage (illustration 12)

a. Sélectionnez le « Préréglage » en appuyant sur le bouton de 'Function' (Fonction), (attention: la cuisson rapide, le cake, les pâtes, la bouillie de riz, la friture, le yaourt et le réchauffement ne peuvent être préréglés);

b. Avant de choisir une fonction dans le menu, veuillez choisir d'abord « la durée de cuisson » ensuite « la durée de préréglage ». Si vous ne choisissez pas la durée de cuisson, elle sera réglée au temps du tube cristal en tant que par défaut;

c. Lorsque vous appuierez sur le bouton de "Preset" (Préréglage), Le mot "Preset" sera affiché sur l'indicateur LCD et les témoins lumineux clignoteront;

* Le temps du préréglage est la durée de la terminaison de la cuisson;

* Si la durée de préréglage est plus courte que la durée qu'il faut pour faire cuire, dès que vous appuierez sur le bouton de "Start" le cuiseur commencera immédiatement à réchauffer.

* Le tableau de références est ci-dessous:

Fonction	Cuisson Rapide	Croûte	Bouillie	Repas juteux qui cuit doucement	Soupe	Vapeur
Contenu de préréglage	70 minutes 24 heures	70 minutes 24 heures	70 minutes 24 heures	130 minutes 24 heures	70 minutes 24 heures	10 minutes 24 heures

d. Chaque pression sur la touche de 'Hour' (Heure) augmentera la durée de 1 heure;

e. Chaque pression sur la touche de 'minute' augmentera la durée de 10 minutes;

f. Appuyez sur 'Start'. La durée préréglée s'activera, le témoin lumineux correspondant à votre sélection s'allumera et le cuiseur commencera à fonctionner.

* Pour éviter que les aliments ne perdent leurs goûts, la durée du préréglage ne doit pas dépasser les 12 heures. Veuillez choisir « la durée de préréglage » selon les conditions climatiques et selon le genre d'aliment à faire cuire.

* La durée de préréglage doit être accordee avec la durée de l'indicateur LCD. Veuillez ajuster le temps de l'indicateur LCD selon le temps du préréglage.

* Pour vous rappeler de la dernière durée de préréglage (par exemple : Préréglage 1 Cuisson Rapide. Le temps du préréglage est 12:30, si vous voulez manger le repas à 18h00, vous devez régler « la durée de préréglage » sur 18h00, ainsi vous pourrez vous mettre à table pour un bon dîner à 18h00).

13. Réglage de temps:

a. Assurez la connexion électrique de l'appareil. Mettez en position prête en restant appuyé sur le bouton de "hour" (heure) ou "minute" pendant 3 secondes, réglez le temps.

RÉGLAGE DE TEMPS

- b. Chaque pression sur la touche de 'Hour' (Heure) augmentera la durée de 1 heure. Si vous continuez à presser, vous pouvez aussi ajouter rapidement la minute.
- c. Chaque pression sur la touche de 'minute' ajoutera 1 minute. Si vous restez appuyé, vous pouvez ajouter rapidement les minutes.
- d. Lorsque vous appuyez sur "Cancel" (Annuler), retournera en position prête ou lorsque vous aurez terminé de régler, 5 secondes après il activera automatiquement le nouveau réglage de temps.

14. Indicateur:

- a. Le signe de "hour" clignotera, ensuite les témoins lumineux de « start » clignoteront.
- b. Sélectionnez la touche de fonction et puis appuyez sur "Start", la lumière de la fonction sélectionnée et le témoin lumineux de "Start" s'allumeront et les autres fonctions s'effaceront de l'indicateur.
- c. Chaque pression sur une touche de fonction, sur « hour » (heure) ou « minute », montre le temps présent.

15. Fonction de maintien chaud / et annulation

- a. Une fois toutes les fonctions terminées, la fonction de maintien chaud viendra automatiquement.
- b. Appuyez sur le bouton de "Keep warm / Cancel" (Maintien Chaud / Annulation). Une autre touche quelle conque fera retourner en position de réglage, ensuite la fonction de maintien chaud s'activera automatiquement.

5. Nettoyage et Entretien

Nettoyage de la casserole intérieure, de la cloison de vapeur, du couvercle en aluminium et du couvercle de protection contre le débordement

- * Pour nettoyer la casserole intérieure, le couvercle en aluminium et le couvercle de protection contre le débordement, utilisez de l'eau chaude, du détergent et une éponge. N'utilisez pas de détergent abrasif ou de paille de fer pour vaisselle.
- * En cas d'adhésion d'aliment à la casserole intérieure, mouillez avec de l'eau avant de nettoyer.
- * Essuyez la casserole intérieure.
- * N'immergez pas le corps de l'appareil dans l'eau, évitez que de l'eau s'échappe dans l'appareil.
- * Vous pouvez laver la casserole intérieure et le conservateur de vapeur dans le lave-vaisselle.

Les éléments à faire attention pour la casserole intérieure:

- * Lorsqu'installé dans le lave-vaisselle, veillez à ce que le porteur du lave-vaisselle ne raie pas la casserole intérieure.
- * Pour utiliser votre casserole intérieure plus longtemps, ne coupez rien à l'intérieur.
- * Assurez que la casserole intérieure s'installe rigoureusement dans le corps.

Important:

Il se peut qu'une trace marron se forme suite à une utilisation de quelques jours. Nous faisons tout notre possible pour que le matériel non adhésif parvienne au standard de « matériel en contact avec la nourriture », vous pouvez utiliser sans crainte.

Entretien de la casserole intérieure

- * Afin de pouvoir protéger la casserole intérieure, utilisez une cuillère en plastique ou en bois, n'utilisez jamais de cuillère en métal.
 - * Pour éviter que la casserole intérieure ne se détériore, ne mettez pas de vinaigre à l'intérieur.
 - * La couleur de surface de la casserole intérieure changera suite à quelques usages. La raison de ceci, est l'eau et l'air dans l'eau. Cela n'influencera pas votre usage normal. Vous pouvez continuer à utiliser sans crainte.
- Nettoyage et entretien d'autres pièces
- * Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la surface du cuiseur à riz, l'intérieur du couvercle, le cordon électrique, n'utilisez jamais de détergent.
 - * N'utilisez pas d'eau directe pour nettoyer le corps.

6. Avertissement:

- * Vérifiez si le voltage standard du cuiseur à riz et le voltage de votre réseau sont les mêmes.
- * Cet appareil est produit uniquement pour usage domestique. Les problèmes pouvant résulter d'un usage commercial et l'usage inapproprié ou l'usage indu contre ceux indiqués dans le mode d'emploi, rendront la garantie du produit invalide.
- * L'appareil doit absolument être utilisé sur une prise de terre et la fiche doit être fermement installée dans la prise. N'utilisez pas d'autre appareil électrique en même temps que l'appareil.
- * Avant l'utilisation (y compris le nettoyage et l'entretien), le cuiseur doit être sur la bonne position afin que la connexion d'alimentation ne crée un risque.
- * Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas.
- * Ne laissez pas le cuiseur hors de surveillance lorsqu'il est en marche.
- * Empêchez que les enfants ne touchent à l'appareil, notamment lorsque l'appareil est en marche.
- * Ne faites pas fonctionner l'appareil à une position déséquilibrée, ou dans des lieux humides ou mouillés. Installez-le toujours sur une surface plate et sèche. Évitez qu'il ne se mouille avec de l'eau.
- * Ne faites pas fonctionner avant de n'avoir installé la casserole intérieure dans le corps et/ou lorsque la casserole est vide.
- * Ne retirez jamais la casserole intérieure pendant que l'appareil est en marche.
- * Ne tenez pas le cuiseur près d'une température élevée ou du feu, sinon votre appareil peut recevoir du dommage.
- * Ne mettez pas la casserole intérieure directement au feu, sinon votre casserole recevra du dommage.
- * Ne mettez pas d'eau ou d'aliments dans la casserole sans que la casserole intérieure ne soit présente.
- * La quantité d'eau et d'aliment mise dans la casserole doit être proportionnée avec la mesure de la casserole.
- * Étant donné que la température du corps et la température autour sera élevée, lorsque le cuiseur fonctionne ne touchez notamment pas aux pièces en métal.
- * Étant donné que la température du corps et la température autour sera élevée, lorsque le cuiseur fonctionne ne restez pas très proche.
- * Ne mettez pas d'eau dans l'appareil en dehors de la casserole intérieure.
- * Évitez que le cordon d'alimentation ne se débranche accidentellement.
- * Ne tirez pas sur le cordon pour débrancher le cordon d'alimentation, saisissez toujours de la fiche pour débrancher de la prise.

PROBLÈMES ÉVENTUELS ET SOLUTIONS

L'appareil ne fonctionne pas	Cause éventuelle	Conseil de solution
Les témoins lumineux ne s'allument pas, la plaque de chauffage ne chauffe pas.	1. Le commutateur d'alimentation sur le panneau de contrôle de puissance n'est pas en marche 2. le panneau de contrôle de puissance est endommagé 3. La connexion du panneau de contrôle de puissance n'est pas en marche 4. Le panneau de contrôle principal est endommagé	Vérifiez si le cuiseur est bien branché sur la prise de courant ou pas. Remettez votre appareil au service autorisé
Les témoins lumineux s'allument, la plaque de chauffage ne chauffe pas.	1. La plaque de chauffage est endommagée 2 Le commutateur d'alimentation sur le panneau de contrôle de puissance n'est pas en marche 3. le panneau de contrôle de puissance est endommagé	Remettez votre appareil au service autorisé
Le riz ne cuit pas assez.	1. La quantité de riz est beaucoup moins ou beaucoup plus que la quantité nécessaire	La quantité de riz et de l'eau doivent être réglés correctement, elle doit être ente le plus bas et le plus haut
	2. La plaque de chauffage est amorphe	Remettez votre appareil au service autorisé
	3. La casserole intérieure n'est pas installée à sa place	Faites tourner la casserole intérieure et installez-la correctement sur les capteurs.
	4. Il se trouve quelque chose entre la casserole intérieure et la plaque de chauffage	Nettoyez les éléments entre, mais n'utilisez jamais d'eau.
	5. La casserole intérieure est déformée	Remettez votre appareil au service autorisé
	6. Le panneau de contrôle principal est endommagé	Remettez votre appareil au service autorisé
	7. Le mécanisme de contrôle de température principale est inactif.	Remettez votre appareil au service autorisé
Le riz est trop cuit.	1. La quantité de riz est beaucoup moins ou beaucoup plus que la quantité nécessaire	La quantité de riz et de l'eau doivent être réglés correctement, elle doit être ente le plus bas et le plus haut
	2. Le panneau de contrôle principal est endommagé	Remettez votre appareil au service autorisé
	3. Le mécanisme de contrôle de température principale est inactif.	
La bouillie déborde	La quantité de bouillie est plus que nécessaire	Ajustez la quantité
E1, E2, E3 sont affichés sur l'écran LCD	le panneau de contrôle de puissance est endommagé	Remettez votre appareil au service autorisé

NEDERLANDS

SCO 5040 RIJSTKOKER
GEBRUIKSHANDLEIDING

1. Onderdelen
1. Deksel
2. Overkookbeveiliging
3. Aluminium deksel
4. Handvat
5. Binnenpan
6. Deksel ontgrendeltoets
7. Middelring
8. Lepelhouder
9. Bedieningspaneel
10. Behuizing
11. Onderstel

* Accessoires

Rijstlepel
Maatbeker
Stoompan
Snoer
Soeplepel

2. Technische specificaties

Model: SCO 5040

Netspanning: AC 230V 50Hz

Vermogen: 860W

Inhoudscapaciteit: 5.0 L

3. Voorbereidingen:

1. Bereidingen:

15 verschillende bereidingen: Bakken, Pasta, Koken (Snel koken), Rijstpap, Opwarmen, Braden, Soep, Stomen, Stoven, Cake, Groenten, Vis, Vlees, Yoghurt, Preset, Warmhoudstand:

Elke bereiding, behalve yoghurt, schakelt na het kookproces automatisch over naar de warmhoud stand.

2. Voor het eerste gebruik:

Lees de gebruikshandleiding aandachtig en volg nauwkeurig alle instructies.

a. Open de verpakking

* Neem het product met toebehoren en de handleiding uit de verpakking.

* Druk op de toets om het bovendeksel te openen;

* Neem de antikleef binnenpan, stoomkorf, het antikleef aluminium deksel en de overkook beveiligingsdop uit het apparaat.

* Was deze onderdelen met een zachte spons.

* Droog ze vervolgens goed af

* Plaats ze opnieuw in de stoomkoker.

3. Voorbereiding kookproces

Koken:

* Was de rijst niet in de binnenpan om beschadiging van de antikleeflaag te vermijden;

* Doe de rijst in de binnenpan en voeg water toe in verhouding;

* De vereiste hoeveelheid water is afhankelijk van het rijsttype;

* Zorg dat het waterpeil nooit boven het max. streepje komt.

Stomen:

* Doe de geschikte hoeveelheid water in de binnenpan zodat het waterpeil onder de stoomruimte blijft.

* Plaats de stoomkorf in de binnenpan;

* Leg het voedsel in de stoomkorf.

Voor elk gebruik:

* Zorg dat de buitenzijde van de binnenpan altijd schoon is, vooral de onderkant. Vergewis u ervan dat er niets tussen de binnenpan en de verwarmingsplaat zit;

* Plaats de binnenpan zorgvuldig in de behuizing;

* Draai de binnenpan zodanig dat de onderzijde nauw contact heeft met de verwarmingsplaat en sensors;

* Breng het aluminium deksel aan en controleer of het goed zit en functioneert;

* Bevestig en vergrendel het buitendeksel;

* Steek de stekker in het stopcontact;

* Sluit niet aan op het stroomnet voordat al het voorgaande in orde is.

4. Functies en beschrijvingen

1. Koken, Snel koken : (Figuur 1)

a. Druk op de "Functie" toets en selecteer "Koken" of "Snel koken".

Het overeenstemmend icoon gaat knipperen;

FUNCTIONIES EN BESCHRIJVINGEN

b. Als u via de Functietoets “Koken” geselecteerd hebt knippert het kookicoon

Als u vervolgens op de ‘Start’ toets drukt begint het kookproces en het indicatielampje zal branden.

c. De kooktijd is ongeveer 55 minuten, de snelkooktijd 45 minuten (dit zijn slechts referentietijden want de bereidingstijd zal variëren naargelang het rijsttype, de hoeveelheid voedsel, voltage en temperatuurschommelingen).

2. Rijstpap: (Figuur 2)

a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Rijstpap”; het overeenstemmend icoon gaat knipperen;

b. De voorgeregelde kooktijd is 25 minuten.

c. Druk op de ‘Start’ toets om het kookproces in te zetten. Het indicatielampje zal branden en het display, aftellend per minuut, toont de resterende kooktijd.

3. Cake; (Figuur 3)

a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Cake”; het overeenstemmend icoon gaat knipperen;

b. De voorgeregelde kooktijd is 50 minuten.

c. Druk op de ‘Start’ toets om het kookproces in te zetten. Het indicatielampje gaat branden en het display, aftellend per minuut, toont de resterende kooktijd.

4. Yoghurt; (Figuur 4)

a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Yoghurt”; het overeenstemmend icoon gaat knipperen;

b. De voorgeregelde bereidingstijd is 8 uur; door op de kooktijdtoets te drukken kunt u de ingestelde tijd wijzigen. Het bereiden van yoghurt duurt 6 – 12 uur.

c. Via de “uren” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur een uur verlengen;

d. Via de “minuten” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur 30 minuten verlengen;

e. Druk op de ‘Start’ toets om het bereidingsproces in te zetten. Het indicatielampje gaat branden en het display, aftellend per minuut, toont de resterende bereidingstijd.

5. Gebraad; (Figuur 5)

a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Braden”; het overeenstemmend icoon gaat knipperen;

b. De voorgeregelde bereidingstijd is 1:30 uur; door op de kooktijdtoets te drukken kunt u de ingestelde tijd wijzigen. Het bereiden van een gebrad met knapperige korst duurt 1 – 2 uur.

c. Via de “uren” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur een uur verlengen;

d. Via de “minuten” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur 5 minuten verlengen;

e. Druk op de ‘Start’ toets om het bereidingsproces in te zetten. Het indicatielampje zal branden en het display, aftellend per minuut, toont de resterende bereidingstijd.

6. Frituren (Figuur 6)

a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Frituren”; het overeenstemmend icoon gaat knipperen;

b. Druk op de “Voedselkeuze” toets om het voedsel te selecteren; het corresponderend icoon licht op.

(U kunt kiezen uit verschillende mogelijkheden: groenten, vlees en vis.) De voorregeling staat op groenten.

Door op de “Voedselkeuze” toets te drukken kunt u het gewenste voedseltype selecteren;

* Voor groenten is de bereidingstijd voorgeregeld op 20 minuten

* Voor vis op 25 minuten

* Voor vlees op 30 minuten.

c. Door op de kooktijdtoets te drukken kunt u de ingestelde tijd wijzigen; frituren kan 5 – 60 minuten duren.

d. Via de “minuten” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur 1 minuut verlengen;

e. Druk op de ‘Start’ toets om het bereidingsproces in te zetten. Het indicatielampje gaat aan en het display, aftellend per minuut, toont de resterende bereidingstijd vanaf het ogenblik dat de olie de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

7. Pasta (Figuur 7)

a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Pasta”; het overeenstemmend icoon gaat knipperen;

b. De kooktijd is ingesteld op 8 minuten; door op de kooktijdtoets te drukken kunt u de ingestelde tijd wijzigen. Het gaar koken van pasta duurt 8 – 20 minuten (nadat het water kookt).

c. Via de “minuten” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur 1 minuut verlengen;

d. Druk op de ‘Start’ toets om het kookproces in te zetten. Het indicatielampje gaat branden en het display, aftellend per minuut, toont de resterende kooktijd.

e. Als het water in de binnenpan begint te koken wordt u om de 30 seconden gewaarschuwd door de zoemer dat het tijd is om de pasta toe te voegen. Druk op de “Start” toets om het kookproces voort te zetten.

Opgelet: Kook met open deksel nadat u de pasta hebt toegevoegd want anders zal het water overkoken.

8. Stoven, langzaam koken (Figuur 8)

a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Stoven”; het overeenstemmend icoon gaat knipperen;

b. De voorgeregelde bereidingstijd is 2 uur; door op de kooktijdtoets te drukken kunt u de ingestelde tijd wijzigen. Het bereiden van een gestoofd gerecht duurt 2 – 12 uur.

c. Via de “uren” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur een uur verlengen;

d. Via de “minuten” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur 30 minuten verlengen;

e. Druk op de ‘Start’ toets om het bereidingsproces in te zetten. Het indicatielampje gaat branden en het display, aftellend per minuut, toont de resterende bereidingstijd.

9. Soep (Figuur 9)

a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Soep”; het overeenstemmend icoon gaat knipperen;

b. De voorgeregelde kooktijd is 1 uur; door op de kooktijdtoets te drukken kunt u de ingestelde tijd wijzigen. Het bereiden van soep duurt

FUNCITIES EN BESCHRIJVINGEN

1 – 4 uur.

- c. Via de “uren” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur een uur verlengen;
- d. Via de “minuten” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur 10 minuten verlengen;
- e. Druk op de ‘Start’ toets om het kookproces in te zetten. Het indicatielampje gaat branden en het display, aftellend per minuut, toont de resterende kooktijd.

10. Stoom: (Figuur 10)

- a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Stoom”; het corresponderend indicatielichtje gaat knipperen;
- b. Druk op de “Voedselkeuze” toets om het voedsel te selecteren; het corresponderend indicatielichtje gaat aan. U kunt kiezen uit verschillende mogelijkheden: (groenten, vlees, vis.) De voorregeling staat op groenten.

Door op de “Voedselkeuze” toets te drukken kunt u het gewenste voedseltype selecteren;

* Voor groenten is de bereidingstijd voorgeregeld op 5 minuten

* Voor vis op 10 minuten

* Voor vlees op 15 minuten.

c. Door op de kooktijdsduur te drukken kunt u de ingestelde tijd wijzigen; gaar stomen kan 5 – 50 minuten duren.

d. Via de “minuten” selectie zal elke druk op de toets de tijdsduur 1 minuut verlengen;

e. Druk op de ‘Start’ toets om het bereidingsproces in te zetten. Het indicatielampje gaat aan en het display, aftellend per minuut, toont de resterende bereidingstijd vanaf het ogenblik dat het water begint te koken.

11. Opwarmen: (Figuur 11)

a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Opwarmen”; het overeenstemmend icoon gaat knipperen;

b. De voorgeregelde opwarmtijd is 20 minuten en kan niet worden gewijzigd.

c. Druk op de ‘Start’ toets om het opwarmproces in te zetten. Het indicatielampje brandt nu onafgebroken en het display, aftellend per minuut, toont de resterende tijd.

12. Vooruit programmeren - Preset : (Figuur 12)

a. Druk op de “Functie” toets en selecteer “Preset” om uw rijstkoker vooruit de programmeren (Opgelet: snel koken, cake, pasta, rijstpap, frituren, yoghurt en opwarmen kunnen niet vooruit worden geprogrammeerd);

b. Uit het menu moet u eerst de “kooktijd” instellen en pas daarna de preset tijd. Als u dit niet doet programmeert u de tijd die op het display wordt getoond.

c. Als u op de “Preset” toets drukt verschijnt het woord Preset op het display en het indicatielichtje gaat aan. Het startlichtje begint te knipperen;

* De preset tijd is de tijdspanne tussen het uur dat het eten gaar moet zijn en het uur van programmeren;

* Als u dus een kortere preset periode instelt dan de vereiste bereidingstijd dan zal de rijstkoker beginnen te verwarmen zodra u op de “Start” toets drukt.

* Hieronder vindt u een referentietabel:

Functie	Snel koken	Braden	Rijst- / haverhoutpap	Langzaam koken – stoven	Soep	Stoom
Preset regelbereik	70 min-24 uur	70 min-24 uur	70 min-24 uur	130 min-24 uur	70 min-24 uur	10 min-24 uur

d. Via de “uren” selectie zal elke druk op de toets de preset tijd een uur verlengen

e. Via de “minuten” selectie zal elke druk op de toets de preset tijd 10 minuten verlengen;

f. Druk op de starttoets. De preset periode begint en het overeenstemmend symbool licht op. Het kookproces begint pas op het ogenblik dat de resterende tijdsduur gelijk is aan de bereidingsduur. Op dat moment zal het indicatielampje gaan branden.

* Langer dan 12 uur van te voren programmeren is nooit aan te raden om de smaak van het eten niet te bederven. Houd in dit verband ook rekening met de weersomstandigheden en de aard van het voedsel.

* De preset tijd moet in overeenstemming zijn met het uur op het LCD display. Regel eerst de klok van het display volgens het juiste uur.

* Voor aanpassing van het laatste preset geheugengegeven (bv. Preset “koken” - geheugen instelling 4 uur - Uur van programmeren: 12:30. – Als u om 18:30 wilt eten moet u de preset tijd die op 4 uur staat (18:30 – 12:30 = 6 uur) dus twee uur verlengen om het avondeten tijdig te kunnen opdienen).

13. Uurregeling:

a. Sluit het apparaat aan op het stroomnet. Druk 3 seconden lang op “uur” of “minuut” om de functie in stand-by te brengen en regel bij als volgt:

b. Door elke druk op de “uur” selectietoets wordt er een uur toegevoegd. Als u blijft drukken gaat het toevoegen heel snel.

c. Door elke druk op de “minuut” selectietoets wordt er een minuut toegevoegd. Als u blijft drukken gaat het toevoegen heel snel.

d. Druk op “Cancel” (annuleren) om terug te keren naar stand-by of wacht na regeling 5 seconden, de nieuwe tijdregeling gaat automatisch in.

14. Display:

a. Het “uur” symbool knippert en vervolgens knippert het “Start” indicatielichtje.;

b. Selecteer de functie en druk op de “Start”toets. Het start indicatielichtje gaat aan, de gekozen functie verschijnt op het display en alle andere functies verdwijnen.

c. Met om het even welke functie in werking kunt u door op de “uur” of “minuut” toets te drukken de tijd van het display aflezen.

15. Warm houden / annuleren

a. Na beëindiging van elk kookproces gaat de warmhoudfunctie automatisch in werking.

b. Als een functie in werking is kunt u die in Stand-by stand brengen door op de “Keep warm / Cancel” toets te drukken; vervolgens zal de warmhoudfunctie automatisch functioneren.

REINIGING EN ONDERHOUD

5. Reiniging en Onderhoud

Reinigen van binnenpan, stoomkorf, aluminium deksel en overkook beveiligingsdop

* Reinig binnenpan, stoomkorf, aluminium deksel en overkook beveiligingsdop in een warm sopje. Gebruik geen bijtende of schurende afwasmiddelen of metalen schuursponsjes.

* Als er gedroogde etensresten aan de binnenpan kleven laat ze dan vooraf eventjes in water weken.

* Droog de onderdelen zorgvuldig na reiniging.

* Dompel de behuizing niet in water en voorkom dat er water in de behuizing komt.

* De binnenpan en stoomkorf mogen in de vaatwasser.

Neem voor de binnenpot het volgende in acht:

* Plaats de binnenpan voorzichtig in het rek van de vaatwasser om krassen op de antikleeflaag te vermijden..

* Snijd nooit voedsel in de binnenpan om ze niet te beschadigen.

* Zorg altijd dat de binnenpan stevig in de behuizing zit en goed contact maakt met de verwarmingsplaat.

Belangrijk:

Na verschillende dagen gebruik is het normaal dat er bruine kringen in de pan achterblijven. De antikleeflaag in de binnenpot voldoet aan de normen vereist voor contact met voedsel; u kunt ze onbezorgd gebruiken.

Onderhoud van de binnenpan

* Gebruik beslist geen metalen keukengerei, alleen plastic en houten lepels om de binnenpan niet te beschadigen.

* Doe geen azijn in de pan om de antikleeflaag niet aan te tasten.

* Na enkele malen gebruik is het mogelijk dat de pan aan de binnenzijde verkleurt door het water en de lucht die in het water zit. Dit heeft geen nadelige gevolgen en u kunt het apparaat onbezorgd blijven gebruiken.

Reiniging en onderhoud van andere onderdelen

* Reinig de buitenzijde van de behuizing, de binnenzijde van het deksel en het snoer met een vochtige doek, gebruik in geen geval aantastende reinigingsmiddelen

* Was de behuizing niet rechtstreeks met water.

6. Waarschuwingen

* Controleer of de lokale stroomspanning overeenstemt met de voltage die vermeld is op het typeplaatje.

* Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Defecten die voortvloeien uit gebruik voor andere doeleinden of in strijd met de instructies in de handleiding worden niet door de waarborg gedekt.

* Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg dat de stekker goed in het stopcontact past. Maar geen gebruik van gemeenschappelijke stopcontacten en gebruik tegelijkertijd geen ander elektrisch apparaat op hetzelfde circuit.

* Installeer het apparaat en het snoer degelijk op een geschikte plaats en op veilige afstand van brandbare materialen om gevaar te vermijden .

* Haal de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet wordt gebruikt.

* Laat de rijstkoker niet zonder toezicht functioneren.

* Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

* Gebruik het apparaat nooit in wankele toestand of in een natte of vochtige omgeving. Plaats het altijd op een vlak, stabiel en droog oppervlak en zorg dat er geen water op spat.

* Zet de rijstkoker nooit aan zonder of met lege binnenpan.

* Neem nooit de binnenpan uit de rijstkoker terwijl het apparaat in werking is.

* Installeer de rijstkoker niet op of nabij een warmtebron of een open vuur.

* Plaats de binnenpan nooit rechtstreeks op het vuur, hierdoor zou u de pan beschadigen.

* Doe geen water of voedsel in de rijstkoker zonder dat de binnenpan is aangebracht.

* Houd rekening met de inhoudscapaciteit van de pan als u er water en voedsel in doet.

* De temperatuur van de rijstkoker in werking kan hoog oplopen, ook aan de buitenzijde van de behuizing; raak vooral niet aan de metalen delen.

* De rijstkoker in werking produceert hitte en hete stoom; ga er niet vlak bij staan.

* Giet geen water op of in de rijstkoker tenzij in de binnenpan.

* Laat het snoer niet over de rand van tafel of aanrecht slingeren en zorg dat het niet per ongeluk uit het stopcontact kan worden getrokken.

* Trek nooit aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te halen, grijp altijd de stekker vast.

EVENTUELE PROBLEMEN VERHELPEN

7. Eventuele problemen verhelpen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat functioneert niet	1. Er is geen stroomtoevoer.	Vergewis u ervan dat de stekker degelijk in het stopcontact zit.
	2. De zekering van het apparaat is doorgebrand	Contacteer een bevoegde Service
	3. Het controlepaneel is beschadigd	
	4. Het controlepaneel is defect	
De indicatielampjes branden niet, de verwarmingsplaat wordt niet warm.	1. De verwarmingsplaat is beschadigd 2. De zekering van het apparaat is doorgebrand 3. Het controlepaneel is defect	Contacteer een bevoegde Service
De rijst is niet gaar	1. Er is te veel rijst of te weinig water in de pan	Gebruik rijst en water in juiste verhouding.
	2. De verwarmingsplaat is vervormd.	Contacteer een bevoegde Service
	3. De binnenpan is niet correct geplaatst.	Draai eventjes met de binnenpan tot ze vast zit en goed contact maakt met de verwarmingsplaat en sensors.
	4. Er zit iets tussen de verwarmingsplaat en de binnenpan.	Maak schoon maar gebruik beslist geen water.
	5. De binnenpan is vervormd	Contacteer een bevoegde Service
	6. Het controlepaneel is defect	Contacteer een bevoegde Service
	7. Zekering van het apparaat is doorgebrand	Contacteer een bevoegde Service
De rijst is overgaar	1. Te weinig rijst of te veel water in de pan	Gebruik rijst en water in juiste verhouding.
	2. Het controlepaneel is beschadigd	Contacteer een bevoegde Service
	3. De thermostaat is defect	
Haverhout- /rijstpap kookt over	Te grote hoeveelheid	Regel de hoeveelheid
Het display toont E1, E2, E3	Het controlepaneel is defect.	Contacteer een bevoegde Service

DEUTSCH

SCO REISKOCHER BEDIENUNGSANLEITUNG

1. Gerätebeschreibung

1. Deckel
2. Dampfeinsatz
3. Aluminiumdeckel
4. Griff
5. Schale
6. Öffnungstaste
7. Mittlerer Ring
8. Löffelhalter
9. Bedienungsfeld
10. Gehäuse
11. Basis

* Zubehörteile

Reislöffel
Messbecher
Dampfeinsatz
Netzkabel
Suppenlöffel

2. Technische Daten:

Modell: SCO 5040
Stromversorgung: AC 230 V 50 Hz
Leistung: 860 W
Kapazität: 5,0 L

3. Vorbereitungen

1. Funktionen:

15 verschiedene Funktionen: Frittieren, Nudel, Garen, Brei, Aufheizen, Brotbacken, Suppe, Dämpfen, Eintopf, Kuchen, Gemüse, Fisch, Fleisch, Zeitschaltuhr, Warmhalten Ausser Yoghurt ist die Warmhaltefunktion verwendbar.

2. Vor dem ersten Gebrauch:

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie die Anweisungen.

a. Verpackung öffnen

* Packen Sie das Gerät und die Bedienungsanleitung aus.

* Drücken Sie die Verriegelungstaste, um den Deckel zu öffnen.

* 2. Nehmen Sie die antihafbeschichtete Pfanne, Dampfventil, Aluminiumdeckel und Dampfeinsatz heraus.

* Verwenden Sie heißes Wasser, ein flüssiges mildes Reinigungsmittel und einen Schwamm, um die Schale, den Dampfeinsatz und den Aluminiumdeckel zu reinigen.

* Trocknen Sie diese Teile gut ab.

* Setzen Sie alle Teile zusammen.

4. Vorbereitung

Kochen:

* Waschen Sie den Reis nicht in der Schale, da dieser beim Waschen beschädigt werden könnte.

* Geben Sie den Reis in die Schale

* Fügen Sie je nach verwendeter Reisart die entsprechende Wassermenge hinzu.

* Geben Sie Wasser (bis maximal zur Markierung MAX) in den Innentopf.

Dämpfen:

* Überfüllen Sie das Wasser nicht.

* Setzen Sie den Dampfeinsatz in den Innentopf.

* Die zum Dämpfen vorgesehenen Lebensmittel direkt auf die Dampfeinsätze legen.

Vor jeder Verwendung:

* Vergewissern Sie sich, bevor Sie das Gerät in Betrieb setzen, dass auf der Heizplatte und der Schale keine Fremdkörper geklebt sind.

* Setzen Sie die Schale in den Kocher ein.

* Drehen Sie den Topf dabei leicht nach rechts und links, um sicher zu gehen, dass er direkt auf der Heizplatte aufsitzt.

* Setzen Sie den Aluminiumdeckel auf und prüfen Sie ob diese richtig funktioniert.

* Schliessen Sie den Deckel.

* Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.

* Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb bevor die vorhergehenden Schritte nicht abgeschlossen sind!

Funktionen

1. Schnellkochen: (Abb.1)

a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie KOCHEN oder SCHNELLKUCHEN aus.

Die entsprechende Anzeige blinkt.

FUNKTIONEN

b. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie KOCHEN aus. Die Anzeige KOCHEN blinkt. Drücken Sie Taste START. Der Kochvorgang beginnt.

c. Die Kochzeit beträgt etwa 55 Minuten und die Schnellkochzeit 45 Minuten. (Die angegebenen Zeiten dienen zur Information. Sie hängen von verwendeter Reisart, -Menge sowie der verwendeten Wassermenge ab und können leicht variieren).

2. Brei: (Abb. 2)

a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie REISBREI aus. Die entsprechende Anzeige blinkt.

b. Die voreingestellte Zeit beträgt 25 Minuten.

c. Drücken Sie Taste START. Die Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein. Das Display zeigt die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter.

3. Kuchen: (Abb. 3)

a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie KUCHEN aus. Die entsprechende Anzeige blinkt.

b. Die voreingestellte Zeit beträgt 50 Minuten.

c. Drücken Sie Taste START. Die Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein. Das Display zeigt die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter.

4. Joghurt: (Abb. 4)

a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie YOGHURT aus. Die entsprechende Anzeige blinkt.

b. Die voreingestellte Zeit beträgt 8 Stunden. Sie können die gewünschte Kochzeit einstellen, indem Sie die Taste KOCHZEIT drücken. Der Joghurt wird in 6-12 Stunden zubereitet.

c. Mit jedem Drücken der Taste HOUR, wird die Zeit 1 Stunde verlängert.

d. Mit jedem Drücken der Taste MINUTE, wird die Zeit 30 Minuten verlängert.

e. Drücken Sie Taste START. Die Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein. Das Display zeigt die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter.

5. Knusprig: (Abb. 5)

a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie KNUSPRIG aus. Die entsprechende Anzeige blinkt.

b. Die voreingestellte Zeit beträgt 1,5 Stunden. Sie können die gewünschte Kochzeit einstellen, indem Sie die Taste KOCHZEIT drücken. Die Speise wird in 1-2 Stunden zubereitet.

c. Mit jedem Drücken der Taste HOUR, wird die Zeit 1 Stunde verlängert.

d. Mit jedem Drücken der Taste MINUTE, wird die Zeit 5 Minuten verlängert.

e. Drücken Sie Taste START. Die Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein. Das Display zeigt die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter.

6. Frittieren: (Abb. 6)

* Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie FRITTIEREN aus. Die entsprechende Anzeige blinkt.

* Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel aus, indem Sie die Taste LEBENSMITTEL drücken (Gemüse, Fleisch, Fisch). Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Die voreingestellte Speise ist GEMÜSE.

* Die voreingestellte Zeit für Gemüse beträgt 20 Minuten.

* Die voreingestellte Zeit für Fisch beträgt 25 Minuten.

* Die voreingestellte Zeit für Fleisch beträgt 30 Minuten.

* Sie können die gewünschte Kochzeit einstellen, indem Sie die Taste KOCHZEIT drücken. Die Speise wird in 5-60 Minuten zubereitet.

* Mit jedem Drücken der Taste MINUTE, wird die Zeit 1 Minute verlängert.

* Drücken Sie Taste START. Die Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die verbleibende Garzeit rückwärts gezählt.

7. Nudel: (Abb. 7)

a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie NUDEL aus. Die entsprechende Anzeige blinkt.

b. Die voreingestellte Zeit beträgt 8 Minuten. Sie können die gewünschte Kochzeit einstellen, indem Sie die Taste KOCHZEIT drücken. Das Essen wird in 8-20 Minuten zubereitet.

c. Mit jedem Drücken der Taste MINUTE, wird die Zeit 1 Minute verlängert.

d. Drücken Sie Taste START. Die Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein. Das Display zeigt die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter.

e. Wenn das Wasser kocht, ist innerhalb 30 Sekunden 5 Signaltöne zu hören. Dieser weist darauf hin, dass die Nudeln in die Schale eingegeben soll. Nachdem Sie die Nudeln in die Schale eingeben, lassen Sie den Deckel offen.

8. Langsam kochen: (Abb. 8)

a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie LANGSAM KOCHEN aus. Die entsprechende Anzeige blinkt.

b. Die voreingestellte Zeit beträgt 2 Stunden. Sie können die gewünschte Kochzeit einstellen, indem Sie die Taste KOCHZEIT drücken. Die Speise wird in 2-12 Stunden zubereitet.

c. Mit jedem Drücken der Taste HOUR, wird die Zeit 1 Stunde verlängert.

d. Mit jedem Drücken der Taste MINUTE, wird die Zeit 30 Minuten verlängert.

e. Drücken Sie Taste START. Die Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein. Das Display zeigt die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter.

9. Suppe: (Abb. 9)

a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie SUPPE aus. Die entsprechende Anzeige blinkt.

b. Die voreingestellte Zeit beträgt 1 Stunde. Sie können die gewünschte Kochzeit einstellen, indem Sie die Taste KOCHZEIT drücken. Die Speise wird in 1-4 Stunden zubereitet.

FUNKTIONEN

- c. Mit jedem Drücken der Taste HOUR, wird die Zeit 1 Stunde verlängert.
- d. Mit jedem Drücken der Taste MINUTE, wird die Zeit 30 Minuten verlängert.
- e. Drücken Sie Taste START. Die Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein. Das Display zeigt die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter.

10. Dämpfen: (Abb. 10)

- a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie DÄMPFEN aus. Die entsprechende Anzeige blinkt.
 - b. Wählen Sie das gewünschte Lebensmittel aus, indem Sie die Taste LEBENSMITTEL drücken (Gemüse, Fleisch, Fisch). Die entsprechende Anzeige leuchtet auf. Die voreingestellte Speise ist GEMÜSE.
 - * Die voreingestellte Zeit für Gemüse beträgt 20 Minuten.
 - * Die voreingestellte Zeit für Fisch beträgt 25 Minuten.
 - * Die voreingestellte Zeit für Fleisch beträgt 30 Minuten.
 - c. Sie können die gewünschte Kochzeit einstellen, indem Sie die Taste KOCHZEIT drücken. Die Speise wird in 5-60 Minuten zubereitet.
 - d. Mit jedem Drücken der Taste MINUTE, wird die Zeit 1 Minute verlängert.
 - e. Drücken Sie Taste START. Die Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die verbleibende Garzeit rückwärts gezählt.

11. Wiederaufwärmen: (Abb. 11)

- a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie AUFWÄRMEN aus. Die entsprechende Anzeige blinkt.
- b. Die voreingestellte Zeit beträgt 20 Minuten.
- c. Drücken Sie Taste START. Die Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein. Das Display zeigt die verbleibende Kochzeit an und zählt sie im Minutentakt runter.

12. Zeitschaltuhr: (Abb. 12)

- a. Drücken Sie Taste FUNKTION und wählen Sie ZEITSCHALTUHR aus. (Achtung: Die Zeitschaltuhr ist für die Funktionen: Schnellkochen, Kuchen, Nudel, Reisbrei, Frittieren, Yoghurt und Wiederaufwärmen nicht einzustellen).
- b. Bitte wählen Sie zuerst die Kochzeit aus. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ein. Wenn Sie die Kochzeit nicht auswählen, wird die voreingestellte Zeit aktiviert.
- c. Wenn Sie die Zeitschaltuhr-Taste PRESET drücken, wird im Display PRESET angezeigt, die Anzeige leuchtet und die Startanzeige blinkt.
 - * Die ausgewählte Zeit gibt das Ende der Garzeit an.
 - * Wenn die zeitversetzte Zeit kürzer ist als die Kochzeit, schaltet sich der Reiskocher ein, indem Sie die Taste START drücken.
 - * Die Richtwerte sind in der folgenden Tabelle angegeben:

Funktion	Schnellkochen	Knusprig	Brei	Langsam	Suppe	Dämpfen kochen
Zeitversetzte	70 Minuten	70 Minuten	70 Minuten	130 Minuten	70 Minuten	10 Minuten
Zeit	24 Stunden	24 Stunden	24 Stunden	24 Stunden	24 Stunden	24 Stunden

- d. Mit jedem Drücken der Taste HOUR, wird die Zeit 1 Stunde verlängert.
- e. Mit jedem Drücken der Taste MINUTE, wird die Zeit 10 Minuten verlängert.
- f. Drücken Sie Taste START. Die Zeitschaltuhr ist aktiviert. Die entsprechende Anzeige leuchtet auf und das Gerät schaltet sich ein.
 - * Die zeitversetzte Zeit sollte 12 Stunden nicht überschreiten. Stellen Sie die Zeitschaltuhr je nach Lebensmittel und Temperatur ein.
 - * Die zeitversetzte Zeit sollte in Verbindung mit der voreingestellten Zeit festgestellt werden.
 - * Um die letzte zeitversetzte Zeit anzuzeigen, drücken Sie z.B. die Taste ZEITSCHALTUHR 1, SNELLKOCHEN. Die Zeitschaltuhr zeigt die Zeit an, zu der das Gericht fertig sein soll. Wenn das Essen z. B. um 18:00 Uhr fertig sein soll, stellen Sie die Zeit auf 18.00 Uhr ein. Das Essen wird um 18:00 Uhr fertiggekocht sein.

13. Einstellen der Uhrzeit

- a. Schliessen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Drücken Sie 3 Sekunden die Taste HOUR oder MINUTE, um die Uhrzeit einzustellen.
- b. Mit jedem Drücken der Taste HOUR wird die Zeit 1 Stunde gezählt.
- c. Mit jedem Drücken der Taste MINUTE wird die Zeit 1 Minute gezählt.
- d. Wenn Sie die Taste CANCEL drücken, schaltet sich das Gerät auf Standby-Modus um. Wenn Sie die Taste nicht drücken, wird nach 5 Sekunden die neue Uhrzeit automatisch gespeichert.

14. Anzeige:

- a. Die Anzeige HOUR blinkt. Danach beginnt die Startanzeige zu blinken.
- b. Wählen Sie die Funktion und drücken Sie die Taste START. Die Startanzeige und die ausgewählte Funktionsanzeige leuchten auf. Andere Funktionen werden erlöschen.
- c. Wenn Sie die Taste HOUR oder MINUTE drücken wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

15. Warmhaltefunktion / Warmhaltefunktion Stoppen

- a. Nach Ende aller Funktionen schaltet sich das Gerät automatisch auf Warmhaltefunktion um.
- b. Drücken Sie die Taste KEEP WARM / CANCEL. Danach schaltet sich das Gerät automatisch auf Warmhaltefunktion um.

5. Reinigung und Wartung

Reinigung der Schale, des Dampfeinsatzes und des Aluminiumdeckels:

- * Verwenden Sie heißes Wasser, ein flüssiges mildes Reinigungsmittel und einen Schwamm, um die Schale, den Dampfeinsatzes und den Aluminiumdeckel zu reinigen. Verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel und keine Metallschwämme oder Ähnliches.
- * Wenn Speisereste am Boden angebrannt sind, lassen Sie die Schale etwas einweichen, bevor Sie sie endgültig reinigen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- * Trocknen Sie die Schale gut ab.
- * Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und schütten Sie niemals Wasser auf das Gerät.
- * Sie können die Schale und den Dampfheissatz in der Geschirrspülmaschine reinigen.

Wichtige Hinweise für die Schale:

- * Wenn Sie die Schale in der Geschirrspülmaschine reinigen, passen Sie bitte auf, dass Sie die Beschichtung auf der Innenseite der Schale nicht versehentlich an den Ablagegestellen der Spülmaschine beschädigen.
- * Um die Qualität der Beschichtung so lange wie möglich zu erhalten, sollten Sie keine Speisen in dem Behälter schneiden.
- * Vergewissern Sie sich, dass Sie den Behälter wieder in zurück in den Reiskocher gestellt haben.

Wichtig:

Die bräunen Stellen und Kratzer, die nach einem mehrstündigem Gebrauch auftreten können, stellen kein Problem dar. Wir garantieren Ihnen, dass die Antihafbeschichtung alle Anforderungen erfüllt, die Materialien, welche in Kontakt mit Nahrungsmitteln kommen, erfüllen müssen.

Die Wartung der Schale:

- * Benutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten Plastiklöffel oder einen Holzlöffel und verwenden Sie niemals einen Metalllöffel oder irgendetwas anderes, was die Antihafbeschichtung beschädigen könnte.
- * Um das Risiko von Verätzungen zu vermeiden, füllen Sie keinen Essig in den Behälter.
- * Die Farbe der Behälteroberfläche kann sich nach der ersten Benutzung oder mehreren Benutzungen verändern. Diese Farbveränderung ergibt sich durch den Dampf und das Wasser und hat aber keinerlei Auswirkungen auf den Gebrauch des Reiskochers. Die weitere Verwendung des Gerätes ist absolut sicher.

Reinigung und Wartung der anderen Geräteteile

- * Reinigen Sie die Außenseite des Reiskochers, die Innenseite des Deckels und das Kabel mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie kein Reinigungsmittel.
- * Benutzen Sie kein Wasser um die Innenseite des Gerätes zu reinigen.

6. Hinweise

- * Bevor Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die Betriebs- und Netzspannung übereinstimmen.
- * Das Gerät bitte nur im Haushalt verwenden. Für den kommerziellen Gebrauch ist es nicht vorgesehen. Bei jeglichem kommerziellem und unangemessenem Gebrauch oder bei Störungen, die durch Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung entstehen, übernimmt der Hersteller keine Verantwortung und die Garantie entfällt.
- * Bitte verwenden Sie eine geerdete Wandsteckdose und achten Sie darauf, dass der Stecker fest eingesteckt ist. Verwenden Sie niemals eine Mehrfachsteckdose oder andere elektrische Gegenstände zur selben Zeit.
- * Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie bitte, ob das abnehmbare Kabel fest mit dem Gerät verbunden ist.
- * Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker bitte aus der Steckdose.
- * Lassen Sie das Gerät nicht unbeobachtet, während es in Betrieb ist.
- * Sorgfältige Aufsicht ist erforderlich, wenn das Gerät in der Nähe von Kindern betrieben wird. Sorgen Sie bitte dafür, dass Kinder keinen Zugriff auf das Gerät haben.
- * Benutzen Sie das Gerät ausschließlich auf einem trockenen und ebenen Untergrund. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht mit Wasser in Berührung kommt.
- * Versuchen Sie nie das Gerät zu betreiben, wenn die Schale leer ist oder sich die Schale gar nicht im Gerät befindet.
- * Nehmen Sie die Schale nicht heraus, während das Gerät in Betrieb ist.
- * Um Schaden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- * Erhitzen Sie die Schale nicht auf anderen Öfen, um Deformationen zu vermeiden.
- * Befüllen Sie das Gerät nicht mit Nahrungsmitteln oder Wasser, bevor die Schale an ihrer richtigen Position ist.
- * Halten Sie sich an die Vorgaben in den Rezepten.
- * Während der Benutzung eines elektrischen Gerätes, welches heizt, werden hohe Temperaturen erreicht, die zu Verbrennungen führen können. Berühren Sie nie die Metallteile.
- * Während des Kochens ist die Dampföffnung ziemlich heiß. Halten Sie bitte Gesicht und Hände davon fern, um Verbrühungen zu vermeiden.
- * Ausser der Schale sollte kein anderer Teil des Gerätes mit Wasser befüllt werden.
- * Das Gerät sollte nicht versehentlich vom Stromnetz getrennt werden.
- * Wenn Sie das Gerät nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker bitte aus der Steckdose (immer am Stecker ziehen, nie am Kabel!).

MÖGLICHE PROBLEME UND ABHILFE

Störung	Ursache	Lösung
Anzeigeleuchte leuchtet nicht, Heizplatte heizt nicht	1. Das Gerät ist nicht eingeschaltet. 2. Die Netzleitung ist defekt. 3. Reiskocher ist nicht an den Strom geschlossen. 3. Stromversorgung ist unterbrochen. 4. Hauptplatine ist beschädigt.	1. Prüfen Sie ob das Gerät am Strom angeschlossen ist. 2. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechenden Service-Einrichtung
Anzeigeleuchte leuchtet; aber die Heizplatte ist nicht warm	1. Teile der elektrischen Heizplatte sind defekt. 2. Das Gerät ist ausgeschaltet. 3. Die Hauptplatine ist beschädigt.	Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechenden Service-Einrichtung
Der Reis ist nicht gar.	1. Sie haben nicht die richtigen Mengen eingefüllt.	Vergewissern Sie sich, dass die Menge des Wassers und Reis zwischen der Maximal- und Minimalfüllstands markierung liegt.
	2. Wasser/Reis Anteil ist ungeeignet	Füllen Sie die Mengen richtig.
	3. Der Behälter liegt schräg und eine Seite hängt in der Luft.	Drehen Sie das innere Gefäß etwas in seinen Normalzustand. Überprüfen Sie den Sensor.
	4. Fremdkörper zwischen dem Behälter und der Heizplatte.	Entfernen Sie den Fremdkörper ohne Wasser.
	5. . Behälter ist verbogen.	Senden Sie das Gerät an eine entsprechende Service-Einrichtung, um einen neuen Behälter zu erhalten.
	6. Die Hauptplatine ist beschädigt.	Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechenden Service-Einrichtung
	7. Haupttemperatursystem funktioniert nicht.	Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechenden Service-Einrichtung
Der Reis ist verbrannt	1. Sie haben nicht die richtigen Mengen eingefüllt.	Vergewissern Sie sich, dass die Menge des Wassers und Reis zwischen der Maximal- und Minimalfüllstands- markierung liegt. Senden Sie das Gerät zur Überprüfung an eine entsprechenden Service-Einrichtung
	2. Die Hauptplatine ist beschädigt. 3. Haupttemperatursystem funktioniert nicht.	

ESPAÑOL

SCO 5040 Arrocera MANUAL DE INSTRUCCIONES

1. Nombre de Piezas

1. Tapa
2. Tapa de desbordamiento a prueba
3. Tapa de aluminio
4. Mango
5. Olla Interior
6. Clave de apertura
7. Medio anillo
8. Mango de la cuchara
9. Panel de Funcionar
10. Cisterna
11. Base

* Accesorios

Cuchara de Arroz
Caja de medición
Caja de vapor
Cable de energía
Cuchara sopera

2. Datos del Producto

Modelo: SCO 5040
Voltaje: AC 230V 50Hz
Energía: 860W
Capacidad: 5.0 L

3. Preparaciones:

1. Productos:

15 funciones distintas: Freidura, pasta, Cocción (Cocina Rápida), empapado de arroz, de recalentamiento, la corteza, la sopa, De vapor, estofado, pastel, verduras, pescado, carne, yogur, Presentad Mantener Caliente:
Sea cual sea la elección de modos de cocción después de terminado entrará en mantener el calor para automático. (con excepción del yogur)

2. La primera vez que antes de usar

Lee el manual de instrucciones y de acuerdo a la indicación de la mensajería instantánea

a. Abrir el embalaje

- * Saque todos los accesorios y manual de datos
- * Pulse el botón Cambiar, Abra la tapa superior;
- * Saque antiadherente olla interior, salida de vapor. Antiadherente cubierta de aluminio con protección de desbordamiento
- * Usando una esponja para limpiar que no se pegue la olla interior, salida de vapor, de aluminio antiadherente cubierta
- * Después de lavar, secar cuidadosamente
- * Póngalos en su lugar

3. Preparación de la cocina

Cocción:

- * Es mejor no lavar el arroz en la olla interior directamente con el fin de evitar el daño de la olla interior;
- * Ponga el arroz limpio en la olla interior y vierta en el agua propotionable;
- * Nivel de agua se puede ajustar en función del tipo de arroz.
- * No deje que el agua sobre la escala más alta.

Vapor:

- * Nivel de agua debe ser prestado más atención para que el agua no sobre el flujo de la plataforma de vapor;
- * Plataforma de vapor Poner en la olla interior;
- * Añadir alimentos.

Utilizando cada vez antes;

- * La parte exterior del recipiente interior debe estar limpio (sobre todo la base), asegúrese de que no hay nada entre la olla interior y placa de calentamiento;
- * Ponga olla interior en el foro adecuado;
- * En cuanto olla interior, asegurar la parte inferior de la olla interior y la placa de calefacción y sensores tienen buenos contactos;
- * Asegúrese de que la cubierta de aluminio había establecido y funcionan bien,
- * Cierre y asegure la tapa superior;
- * Conecte la electricidad;
- * No conecte la electricidad si no han terminado los pasos anteriores;

4. Descripción de la función

1. Cocción, Cocción rápida: (Imagen 1)
 - a. Press'Function 'y seleccione' Cook 'o'Fast Cook;

DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN

Correspondiente indicador parpadeará;

b. 'Función' Pulse y seleccione 'Cook'. Icono de 'Cook' La voluntad del flash.

"Inicio" Presione el botón, comienza a trabajar;

c. El tiempo de cocción es de unos 55 minutos, rápida cocción es de unos 45 minutos (el tiempo es sólo para de referencia, debido a la diferente capacidad de arroz, la capacidad de peso, la temperatura tiempo de cocción también ha diferencia).

2. Arroz con agua: (Imagen 2)

a. Pulse 'Function' y elija arroz con agua, las luces se Correspondiente indicador parpadeará;

b. El tiempo predeterminado es de 25 minutos;

c. Indicadores Pulse "Iniciar" y tubo digital siempre la luz, la cocina de inicio a las obras. El tiempo de cocción será con digestión por 1 minuto.

3.Cake; (Imagen 3)

a. Pulse 'Function' y elige Cake, luces correspondientes indicador parpadeará.

b. El tiempo predeterminado es de unos 50 minutos;

c. indicadores Pulse "Iniciar" y tubo digital siempre la luz, entonces la olla a empezar a trabajar, el tiempo de cocción será con digestión por 1 minuto.

4.Yoghurt; (Imagen 4)

a. Pulse 'Function' y elegir las luces correspondientes" Yogur "indicador parpadeará;

b. El tiempo predeterminado es de 8 horas, pulse el tiempo de cocción, se puede ajustar el tiempo, el rango de tiempo de cocción es de 6-12 horas;

c. 'Hora' de prensa cada vez que se añade 1 hora;

d. cada vez que 'hora' de prensa se agrega 30 minutos;

e. Pulse "Iniciar" y tubo digital indicadores siempre la luz, entonces el comienzo cocina para trabajar. El tiempo de cocción será con digestión por 1 minuto.

5. La corteza; (Imagen 5)

a. Pulse 'Function' y elegir " corteza ", la luz indicadora correspondiente parpadeará;

b. El tiempo predeterminado es de 1:30, pulse el botón "tiempo de cocción, se puede ajustar el tiempo, el rango de tiempo de cocción 1-2 horas;

c. cada vez que Pulse 'hour ' van a añadir 1 hora;

d. 'Minuto de prensa cada vez que se agregue 5 minutos;

e. indicadores Pulse "Iniciar", y el tubo digital siempre la luz, entonces la olla Empezar a trabajar. El tiempo de cocción será con digestión por 1 minuto.

6. Freidura (Imagen 6)

a. Pulse 'Función' y seleccione 'Freidura', las luces correspondientes indicador parpadeará.

b. Pulse 'Alimentos Seleccione' puede elegir diferentes alimentos, el indicador correspondiente Será la luz (se puede elegir la comida diferente, vegetales, carne, pescado) La comida por defecto es vegetal;

* El tiempo por defecto de origen vegetal es de 20 minutos

* El tiempo por defecto de los peces es de 25 minutos

* El tiempo por defecto de la carne es de 30 minutos

c. Pulsar al "Tiempo de cocción" se puede ajustar el tiempo, el rango del tiempo de cocción es de 5 60 minutos;

d. Pulsar el 'Minuto' cada vez que añadir 1 minuto por cada unidad

e. Pulse 'Iniciar' luz indicador parpadeará, inicie el arroz cocina a trabajar, y el tiempo de cocción será

Digestión un minuto por unidad después de la temperatura del petróleo había alcanzado la temperatura programada nivel.

7. Pasta (Imagen 7)

a. Pulse 'Función' y seleccione 'Pasta', las luces correspondientes indicador parpadeará.

b. El tiempo predeterminado es de 8 minutos, "tiempo de cocción de prensa de que puede ajustar el tiempo, el rango de tiempo de cocción 8-20 minutos (el tiempo se refiere al agua después de hervir).

c. cada vez pulsar 'Minute' se agrega un minuto.

d. indicadores Pulse "Iniciar", y el tubo digital siempre la luz, entonces el comienzo cocina para trabajar, tiempo de cocción será con digestión por 1 minuto.

e. Cuando el agua está hirviendo, el timbre suena cada 30 segundos, la luz intermitente y pedirá al usuario

para poner de fideos en la olla interior y, a continuación, favor de consultar en "Inicio", que se pulse en el trabajo siguiente.

Atención: Después de poner la pasta en la olla interior, debe abrir la tapa para cocinar, de lo contrario la sopa se desborde.

8. Estofado lenta (Imagen 8)

a. Pulse 'función' y seleccione 'Slow Stew' piloto correspondiente.

b. El tiempo predeterminado es de 2 horas, la presión del tiempo de cocción, se puede ajustar el tiempo, el rango de tiempo de cocción 2-12 horas;

c. Pulsar al 'Hora' cada vez que se añade 1 hora;

d. Pulsar al 'Minuto' cada vez que se agregue 30 minutos;

e. Pulse "Iniciar", los indicadores correspondientes a la luz parpadeará, entonces el comienzo cocina a trabajar. El tiempo de cocción será con digestión por 1 minuto.

9. Sopa (Imagen 9)

a. Pulse 'función' y seleccione 'Sopa', piloto correspondiente;

b. El tiempo predeterminado es de 1 hora, pulse el botón "tiempo de cocción, se puede ajustar el tiempo, la gama de la cocina

DESCRIPCIÓN DE LA FUNCIÓN

Tiempo es de 1-4 horas

c. Pulse "hora" cada vez que se añade 1 hora;

d. Pulse "minuto" cada vez que se añade 10 minutos;

e. Pulse "Inicio", los indicadores correspondientes se parpadearán. Luego la olla a empezar a trabajar. El tiempo de cocción será digresión con por 1 minuto.

10. Vapor: (Imagen 10)

a. Pulse "Función" y "Steam" elegir, lo que corresponde luz del indicador parpadeará.

b. Pulse "flash alimentos" usted puede elegir diferentes alimentos.

Correspondiente indicador de la luz parpadeará (se puede elegir los diferentes alimentos: (vegetable. carne de pescado.)

Los alimentos vegetales por defecto son:

- El tiempo por defecto de origen vegetal es de 5 minutos;

- El tiempo por defecto de los peces es de 10 minutos;

- El tiempo por defecto de la carne es de 15 minutos.

c. Pulse "tiempo de cocción", puede ajustar la hora. El rango del tiempo de cocción 50-50 minutos;

d. Pulse "minuto" cada vez que agregue 1 minuto para unir.

e. Pulse "Inicio", luz indicadora parpadeará. Olla Arrocera empezar a trabajar. Y el tiempo de cocción será digresión un minuto para que la unidad después de que el agua estaba hirviendo.

11. Recalentamiento: (Imagen 11)

a. Pulse "función" y seleccione "recalentamiento", lo que corresponde luz indicadora parpadeará;

b. El tiempo por defecto es 20 minutos, y no se puede ajustar el tiempo

c. Pulse el botón "Inicio" y, a continuación el inicio cocina a trabajar. El tiempo de cocción será con digresión por 1 minuto.

12. Preselección: (Imagen 12)

a. Pulse el botón "Función" y seleccione "Preselección" (Atención: rápido cocinar, pastel, pastas, arroz con agua, freidura, yogur y calentar de nuevo, no todo puede preestablecido);

b. Por favor preestablecido "tiempo de cocción" en primer lugar cuando se elige función del menú, a continuación, elija: "Preselección del tiempo", si no elegir el tiempo de cocción, se predeterminado de tiempo tubo de cristal;

c. Pulse el botón "Preselección" en la pantalla LCD le mostrará la palabra de "Preselección" y el indicador. La luz de salida será intermitente;

- El tiempo programado es el momento de terminar la palabra;

- Cuando el tiempo de preselección es inferior a las necesidades de tiempo de cocción. Olla Arrocera se recalienta inmediatamente cuando usted comienza a pulsar "Start"

- Siga es para usted referencia.

Función	Cocción	Corteza	Gachas de avena	Lenta guiso	Sopa	Vapor
Ámbito de Preselección	70 minutos 24 horas	70 minutos 24 horas	70 minutos 24 horas	130 minutos 24 horas	70 minutos 24 horas	10 minutos 24 horas

d. Pulse "hora" cada vez que se añade 1 hora;

e. Pulse "minuto" cada vez que se añaden 10 minutos.

f. Pulse el botón "Inicio". El tiempo prefijado empezar a trabajar, la hora programada con luz indicadora correspondiente se haga la luz, y la arrocera de empezar a trabajar.

- El tiempo prefijado no más de 12 horas a fin de evitar untaste de los alimentos. Por favor, modifica el "tiempo programado", de acuerdo al clima y tipo de comida.

- El tiempo prefijado debe ser el cumplimiento de tiempo de visualización de cristal líquido. Por favor, modifica el tiempo de visualización LCD con hora programada;

- Para la memoria de la última vez memorización (tales como: Predeterminado 1 cocinero de comida rápida el tiempo programado es las 12.30 horas, si quieres comer en PM18: 00, se puede ajustar "el tiempo programado" a las 18.00 horas, puede hacerlo. tener una buena cena a las 18:00)

13. Ajuste del Tiempo:

a. Conecte la electricidad. Pulse "hora" o "minutos" durante 3 segundos de espera, empiezan a configurar el presente.

b. Pulse "hora" cada vez que añadir 1 hora. Usted puede agregar "minuto" rápidamente en caso de seguir presionando.

c. Pulse "minuto" cada vez que agregue 1 minuto. Usted puede agregar "minuto" rápidamente en caso de seguir presionando.

d. Cuando acabado y de prensa "cancelar". A continuación, volverá al modo de espera, o no han operado. Se confirmará el nuevo automáticamente después de 5 segundos.

14. Pantalla:

a. "hora" tiempo de flash. Las luces del indicador se parpadeará;

b. Por elegir el botón de función. Pulse el botón "Start", "Start" indicador de la luz con la función correspondiente que aparecerá en la pantalla. Otros indicadores o función desaparecerán.

c. Cuando cada palabra función. Pulse "hora" o "minutos" se verá de la actualidad.

15. Mantenga caliente o cancelar

a. Cuando termine todas las funciones, la función va a introducir para mantener el calor de forma automática.

b. Pulse "mantener caliente / Cancelar" cualquier función se convertirá en el modo en espera, a continuación, para mantener el calor para la automática.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

5. Limpieza y mantenimiento.

Limpieza de la olla interior, vapor, cubierta de aluminio con protección de desbordamiento

- El uso de agua caliente, detergente y una esponja para limpiar la olla interior, cubierta de aluminio con la protección de desbordamiento. No utilice el removedor y el muro de alambre de acero.

- Si la etiqueta de los alimentos en la olla interior, podrá disfrutar de un momento antes de limpiarla.

- Seque la olla interior.

- No sumerja el cuerpo en el agua, también no hacer en el cuerpo.

- Puede limpiar la olla interior y el titular de vapor en lavavajillas.

En cuanto a la olla interior, por favor, mira el indicador de la siguiente manera:

- No deje que la lavadora plato chatarra titular de la olla interior, cuando se pone la olla interior en la lavadora de platos.

- Para dejar de utilizar la olla interior más largo, No corte los alimentos en la olla interior.

- Asegúrese de que bote interior para tocar el cuerpo con fuerza.

Importante:

Después de usar durante varios días, que pertenece al fenómeno normal si aparece rastro de café, nos aseguramos de material antiadherente para alcanzar el estándar de "material de tocar los alimentos" se puede utilizar fuera de la preocupación.

Mantenimiento de la olla interior

- Por favor, use una cuchara de plástico o de madera de arroz, no use una cuchara de metal de arroz a fin de que proteger a la olla interior.

- No poner vinagre en la olla interior con el fin de evitar degenerados,

- Después de usar varias veces, el color de la superficie de la olla interior va a cambiar. La razón es que lo llevó por el agua y aire agua, esto no afectará el uso normal, se puede seguir utilizando a la preocupación.

Limpieza y mantenimiento de la otra parte

- Con un paño húmedo para limpiar la superficie de la olla arrocera, interior de la tapa, cable de alimentación, no utilice productos degenerados.

- No utilice agua para limpiar el cuerpo directamente.

6. Precaución:

- Compruebe el voltaje estándar de cocina de arroz para confirmar tensión de energía estable.

- Este producto sólo se utiliza para todo, cualquier problema social generado por el uso comercial.

Inadecuado uso o incumplimiento de indicación manual no se llevó a cabo por Enaiter, y este problema va a estar fuera de GL.

- Se debe utilizar el enchufe de la pared de tierra y un enchufe a fondo la obra se debe pagar la atenuación apretado, no utilice socket universal y otros aparatos eléctricos en el mismo tiempo.

- Antes de utilizar (incluyendo limpieza y mantenimiento), aparato de poder de la cocina de arroz debe estar en buena posición con el cable de alimentación, con el fin de inevitables algunos problemas.

- No coloque el enchufe del cable de alimentación toma cuando no lo utilice.

- No deje que la palabra arroz cocina cuando nadie se ocupa.

- Producir debe estar fuera de contacto de los niños.

- No utilizar en condiciones de mojado inestable. Evitar mojada por el agua.

- No ponga en marcha para abrir cuando usted no pone cuerpo de la olla interior o recipiente interior está vacío.

- No mueva la olla interior cuando olla arrocera está trabajando.

- No coloque la arrocera arriba al lado de la fuente de calor y fuego, o cocina de arroz se dañará.

- Olla interior se debe tocar directamente con el calentador, puede resultar peligroso, si no tiene las cosas.

- No coloque nada en especial la alimentación de agua en el cuerpo, cuando la olla interior no se ha puesto.

- Escala a la olla interior debe ser de conformidad con el agua y el arroz,

- La temperatura será más alta cuando se cocina el arroz está trabajando. No toque la parte de metal.

- En el proceso de cocción, o alimentos y producir vapor de alta temperatura, por favor, tenga lejos de arroz cocina.

- No ponga agua en la parte de hormigas, salvo la olla interior.

- No permita que el cable de alimentación se quite.

- No utilice forma de tirar, empujar de desenchufar el cable de alimentación.

PROBLEMAS Y EL MÉTODO DE RESOLUCIÓN

Parada	Causa	Método de resolución
Indicador sin luces, la placa solar no calienta	1. En la placa de control de energía no se enciende la llave de energía. 2. Placa de control de energía está dañado. 3. La conexión de placa de control de energía no se enciende. 4. Placa principal de control está dañado.	Compruebe si cocina arroz desenchufe Enviar a 'Centro de Servicio de Reparación "
Indicador con luces, la placa solar no calienta	1. Placa de calentamiento dañado 2. La placa de control de energía con no se enciende. 3. Placa de control de potencia dañado	Enviar a 'Centro de Servicio de Reparación "
Arroz en olla	1. Capacidad de arroz es mucho o poco;	Capacidad de arroz y el agua debe ser ajustado, debe ser limitada entre menores y mayores.
	2. Placa de calentamiento des-formada	Enviar a 'Centro de Servicio de Reparación "
	3. Oblicuos interno olla	Gire a la olla todo el interior, visita del sensor de la "placa de calefacción"
	4. Algo entre la olla interior y la placa de calefacción	Lidiando con la variedad no use agua para limpiar directamente
	5. Olla interior des-formado	Enviar a 'Centro de Servicio de Reparación "
	6. Placa principal de energía dañada	Enviar a 'Centro de Servicio de Reparación "
	7. El sistema principal de control de calor está fuera de servicio.	Enviar a 'Centro de Servicio de Reparación "
Arroz más cocido	1. Capacidad de arroz es mucho o poco;	Capacidad de arroz y el agua debe ser ajustado, debe ser limitada entre menores y mayores.
	2. Placa principal de energía dañada 3. El sistema principal de control de calor está fuera de servicio.	Enviar a 'Centro de Servicio de Reparación "
Gachas de avena más flujo	Capacidad de gachas de avena es excesivo	Ajuste la capacidad.
LCD muestra: E1, E2, E3	Placa de control de energía tuvo problemas de control	Enviar a 'Centro de Servicio de Reparación "

عربية

SCO 5040

آلة طهي الرز

دليل الاستعمال

1. التعريف بالقطع

1. غطاء
2. غطاء أمني مضاد للطفر
3. غطاء من مادة الألومنيوم
4. مقبض
5. إنباء الطهي الداخلي
6. مفتاح للفتح
7. الحلقة الوسطى
8. مقبض الملحقة
9. لوحة التشغيل
10. خزّان
11. القاعدة

• الوحدات الإضافية

ملقعة الرز	مكيال	وعاء لبخار	سلك الطاقة	مغرفة الشربة
------------	-------	------------	------------	--------------

2. خصائص الجهاز التقنية

النموذج	SCO 5040
الفولتية	AC 230V 50Hz
الطاقة	860W
طاقة الاستيعاب	5.0 L

3. التحضيرات الأولية

1. الوضائف :

15 وظيفة مختلفة: قلي، طهي المكرونة، طهي (الطبخ السريع)، عصيدة الأرز، إعادة التسخين، شرائح الخبز الهش، شربة، طهي البخار، الأكل السائل، الكعكات، الخضار، السمك، اللحم، الياغورت (اللبن)، الضبط الأولي والمحافظة على الحرارة:
باستثناء تحضير الياغورت، وبغض النظر عن أي وظيفة اخترت، يتم تفعيل وظيفة المحافظة على الحرارة بصفة آلية بعد أن تنتهي عملية الطبخ.

2. قبل أول استعمال:

الرجاء قراءة دليل الاستعمال قراءة جيّدة، وأن يكون الاستعمال موافقاً للتعليمات المنصوص عليها.

أ. إزالة مواد التعليب

- قم بإخراج كلّ اللوازم الإضافية وكتيّب الاستعمال
- لفتح الغطاء، اضغط على مفتاح الفتح
- أخرج الإناء الداخلي غير القابل للالتصاق، ورأس إفراز البخار، والغطاء الأمني المضاد للطفر و غطاء الألومنيوم غير قابل للالتصاق.
- قم بتنظيف الإناء الداخلي غير القابل للالتصاق، ورأس إفراز البخار، وغطاء الألومنيوم غير قابل للالتصاق بواسطة إسفنج التنظيف.
- ثم احرص على حسن تجفيفهم بعد غسلهم.
- أعدهم جميعاً إلى أماكنهم.

ب. التحضير الأولي قبيل عملية الطهي

عملية الطهي:

- حرصاً على حماية طلاء إناء الطهي من أي ضرر قد يلحق به، يجب الامتناع عن غسل حبّات الرزّ داخله.
- ضع حبّات الرزّ في الإناء الداخلي، ثم أضف فوقها كمية مناسبة من الماء، و يكون ضبط مقدار الماء وفقاً لنوعية الرزّ المستعملة.
- احرص على ألا تتجاوز كمية الماء المضافة الحد الأقصى المشار إليه.

البخار:

- الانتباه إلى أن لا تضيف الماء إلى حدّ أن يطفر من قسم البخار.
- قم بتثبيت قسم البخار داخل إناء الطهي الداخلي.
- ضف الأكل الذي سوف يتمّ طهيّه.

إثر كل استعمال:

- من الضروري أن يكون إناء الطهي الداخلي وخاصة قاعدته في غاية النظافة. فيجب التأكد من عدم وجود أي شيء ما بين الإناء الداخلي و لوحة التسخين.
- قم بتثبيت إناء الطهي داخل هيكل الإناء الداخلي تثبيتاً جيداً.
- أدر إناء الطهي الداخلي بحيث تكون قاعدة إناء الطهي في اتصال حميم مع لوحة التسخين و وحدات استعشارها.
- ضع غطاء الألومنيوم في مكانه و تأكد ما إذا كان يعمل بصفة سليمة أم لا.
- أضف الغطاء الفوقي ثم ألقاه بإحكام.
- قم بوصل السلك بالمكبس
- الامتناع بتاتا عن وصل الجهاز بالمكبس طالما لم تكتمل الخطوات المذكورة أعلاه.

الوظائف و خصائصها

1. الطهي ، و الطهي السريع : (رسم 1)

- أ. بالضغط على زرّ "Function" (وظيفة) اختر بين "الطهي" أو "الطهي السريع". ووفقا للاختيار الذي سوف تقوم به، سوف يبدأ المؤشر الضوئي المناسب في الوميض.
- ب. اضغط على زرّ "Function" (وظيفة) اختر "الطهي". سوف يبدأ مؤشر "الطهي" في الوميض. اضغط على زرّ "Start" (بداية). سوف ينطلق برنامج التشغيل.
- ت. طول مدة الطهي هي حوالي 55 دقيقة، أما الطهي السريع فيدوم حوالي 45 دقيقة (لقد تمّ إعطاء المدة الزمنية بصفة تقريبية بهدف مرجعي فحسب، فاختلاف طاقة استيعاب الرّزّ و اختلاف وزنه و كذلك الفولتية و الحرارة اللزمتان لطهيّه، هي عوامل من شأنها أن تتغير من مدة الطهي).

2. عصيدة الرّزّ: (الرسم 2)

- أ. اضغط على زرّ "Function" (وظيفة) ، اختر وظيفة "عصيدة الرّزّ"، سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض،
- ب. الفترة الزمنية الافتراضية هي 25 دقيقة،
- ث. اضغط على زرّ "Start" (بداية). سوف يشتعل ضوء المؤشرات و الأنبوب الرقمي باستمرار و ينطلق تشغيل آلة الطهي. فيبدأ مؤشر مدة الطهي في التناقص بمعدل كلّ دقيقة.

3. الكعكة: (الرسم عدد 3)

- أ. اضغط على زرّ "Function" (وظيفة) ، اختر وظيفة "كعكة"، سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض،
- ب. الفترة الزمنية الافتراضية هي 50 دقيقة،
- ت. اضغط على زرّ "Start" (بداية). سوف يشتعل ضوء المؤشرات و الأنبوب الرقمي باستمرار و ينطلق تشغيل آلة الطهي. فيبدأ مؤشر مدة الطهي في التناقص بمعدل كلّ دقيقة.

4. الباغورت/لين: (رسم 4)

- أ. اضغط على زرّ "Function" (وظيفة) ، اختر وظيفة "ياغورت"، سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض،
- ب. الفترة الزمنية الافتراضية هي 8 ساعات، و لكنه بإمكانك إعادة ضبط مدة الطهي هذه، بواسطة الفترات الزمنية مسبقة الضبط بين 6- 12 ساعة.
- ت. كلما ضغطت على 'hour' (ساعة) تزيد المدة الزمنية 1 ساعة إضافية.
- ث. و كلما ضغطت على 'minute' (دقيقة)، ترتفع المدة الزمنية بمعدل 30 دقيقة.
- ج. اضغط على زرّ "Start" (بداية). سوف يشتعل ضوء المؤشرات و الأنبوب الرقمي باستمرار و ينطلق تشغيل آلة الطهي. فيبدأ مؤشر مدة الطهي في التناقص بمعدل كلّ دقيقة.

5. شرائح الخبز الهشّ: (رسم 5)

- أ. اضغط على زرّ "Function" (وظيفة) ، اختر وظيفة "الخبز الهشّ"، سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض،
- ب. الفترة الزمنية الافتراضية هي 1:30 ساعة، و لكنه بإمكانك إعادة ضبط مدة الطهي هذه، بواسطة الفترات الزمنية مسبقة الضبط بين 1- 2 ساعتين.
- ت. كلما ضغطت على 'hour' (ساعة) تزيد المدة الزمنية 1 ساعة إضافية.
- ث. و كلما ضغطت على 'minute' (دقيقة)، ترتفع المدة الزمنية بمعدل 5 دقائق.
- ج. اضغط على زرّ "Start" (بداية). سوف يشتعل ضوء المؤشرات و الأنبوب الرقمي باستمرار و ينطلق تشغيل آلة الطهي. فيبدأ مؤشر مدة الطهي في التناقص بمعدل كلّ دقيقة.

6. القلي (رسم 6)

- أ. اضغط على زرّ "Function" (وظيفة) ، اختر وظيفة "القلي"، سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض،
- ب. بالضغط على زرّ اختيار الأكل بإمكانك اختيار بين مختلف أنواع الأكلات المتاحة. سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض(مختلف الأكلات مثل الخضر، و المحبو، السمك) . و يتمثل الاختيار الافتراضي في السمك.
- بالنسبة للخضر الفترة الزمنية المضبوطة افتراضيا هي 20 دقيقة
- بالنسبة للسمك الفترة الزمنية المضبوطة افتراضيا هي 25 دقيقة
- بالنسبة للحم الفترة الزمنية المضبوطة افتراضيا هي 30 دقيقة
- ت. بإمكانك ضبط مدة الطهي بالضغط على الرّزّ، و تختلف المدة الافتراضية المضبوطة بين 5- 60 دقيقة.
- ث. و كلما ضغطت على 'minute' (دقيقة)، ترتفع المدة الزمنية بمعدل 1 دقيقة.
- ج. اضغط على زرّ "Start" (بداية). سوف يشتعل ضوء المؤشرات و الأنبوب الرقمي باستمرار و ينطلق تشغيل آلة طهي الرّزّ. عندما تبلغ حرارة الزيت حدّ الدرجة التي تمّ ضبطها، يبدأ مؤشر مدة الطهي في التناقص بمعدل كلّ دقيقة.

7. المكرونة (رسم 7)

- أ. اضغط على زرّ "Function" (وظيفة) ، اختر وظيفة "المكرونة"، سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض،
- ب. الفترة الزمنية الافتراضية هي 8 دقائق، و لكنه بإمكانك إعادة ضبط مدة الطهي هذه، بواسطة الفترات الزمنية مسبقة الضبط و التي تتفاوت بين 8- 20 دقيقة.
- ت. و كلما ضغطت على 'minute' (دقيقة)، ترتفع المدة الزمنية بمعدل 1 دقيقة.

ث. اضغط على زر 'Start' (بداية). سوف يشتعل ضوء المؤشرات والأنبوب الرقمي باستمرار و ينطلق تشغيل آلة الطهي. فيبدأ مؤشر مدة الطهي في التناقص بمعدل كل دقيقة.

ج. عندما يغلي الماء، سوف تبدأ الصغرة البخار في التصغير كل 30 ثانية، ويبدأ المؤشر الضوئي في الوميض لإيقاظ المستعمل. أفرغ المكرونة في الإناء الداخلي، و بالضغط على زر 'البداية' سوف تنتقل إلى المرحلة التالية.

تنبيه: بعد إضافة المكرونة في الوعاء الداخلي، افتح الغطاء، وإلا سوف يطفر ماء الأكلة.

8. الاكلات المسائلة التي تتطلب الطهي البطيء (رسم 8)

- الضغط على زر "Function" (وظيفة)، اختر وظيفة "المكرونة"، سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض،
- الفترة الزمنية الافتراضية هي 2 ساعات، و لكه بإمكانك إعادة ضبط مدة الطهي هذه، بواسطة الفترات الزمنية مسبقا ضبطت والتي تتفاوت بين 2- 12 ساعة.
- كلما ضغطت على 'hour' (ساعة) تزيد المدة الزمنية 1 ساعة إضافية.
- كلما ضغطت على 'minute' (دقيقة)، ترتفع المدة الزمنية بمعدل 30 دقيقة.
- ج. اضغط على زر 'Start' (بداية). سوف يشتعل ضوء المؤشرات و ينطلق تشغيل آلة الطهي. فيبدأ مؤشر مدة الطهي في التناقص بمعدل كل دقيقة.

9. شربة (رسم 9)

- الضغط على زر "Function" (وظيفة)، اختر وظيفة "شربة"، سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض،
- الفترة الزمنية الافتراضية هي 1 ساعة، و لكه بإمكانك إعادة ضبط مدة الطهي هذه، بواسطة الفترات الزمنية مسبقا ضبطت والتي تتفاوت بين 4- 1 ساعات.
- كلما ضغطت على 'hour' (ساعة) تزيد المدة الزمنية 1 ساعة إضافية.
- و كلما ضغطت على 'minute' (دقيقة)، ترتفع المدة الزمنية بمعدل 30 دقيقة.
- ج. اضغط على زر 'Start' (بداية). سوف يشتعل ضوء المؤشرات و ينطلق تشغيل آلة الطهي. فيبدأ مؤشر مدة الطهي في التناقص بمعدل كل دقيقة.

10. البخار: (رسم 10)

- الضغط على زر "Function" (وظيفة)، اختر وظيفة "بخار"، سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض،
- ب. بالضغط على زر اختيار الأكل بإمكانك اختيار بين مختلف أنواع الأكل المتاحة. سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض (مختلف الاكلات مثل الخضر، و اللحم و السمك). و يمثل الاختيار الافتراضي في الحبر.
- بالنسبة للخضر الفترة الزمنية الافتراضية مسبقا ضبطت هي 5 دقائق
- بالنسبة للسمك الفترة الزمنية الافتراضية مسبقا ضبطت هي 10 دقائق
- بالنسبة للحم الفترة الزمنية الافتراضية مسبقا ضبطت هي 15 دقيقة
- ت. بإمكانك إعادة ضبط الفترة الزمنية بالضغط على مدة الطهي، و تتفاوت الفترات الزمنية مسبقا ضبطت بين 5 - 50 دقيقة.
- ث. كلما ضغطت على 'minute' (دقيقة)، ترتفع المدة الزمنية بمعدل 1 دقيقة.
- ج. اضغط على زر 'Start' (بداية). سوف يبدأ المؤشر الضوئي في الوميض،
- و سوف تبدأ آلة طهي الرز في الاشتغال. و بمجرد أن يغلي الماء، سوف يبدأ مؤشر مدة الطهي في التناقص بمعدل كل دقيقة.

11. إعادة التسخين: (رسم 11)

- الضغط على زر "Function" (وظيفة)، اختر وظيفة "تسخين"، سوف يبدأ المؤشر الضوئي التابع لتلك الوظيفة في الوميض،
- ب. الفترة الزمنية الافتراضية مسبقا ضبطت هي 20 دقيقة، و المدة هي غير قابلة للضبط.
- ت. اضغط على زر 'Start' (بداية). سوف يبدأ المؤشر الضوئي في الوميض،
- و سوف تبدأ آلة طهي الرز في الاشتغال. و بمجرد أن يغلي الماء، سوف يبدأ مؤشر مدة الطهي في التناقص بمعدل كل دقيقة.

12. الضغط المسبق (رسم 12)

- الضغط على زر "Function" (وظيفة)، اختر وظيفة "الضغط المسبق" (تنبيه: لا يمكن ضبط وظيفة الطهي السريع، و الكعكة، و المكرونة، و عصيدة الرز، و القلي، و الياغورت، و إعادة التسخين ضبطا مسبقا).
- ب. عند اختيار الوظيفة من القائمة، اختر أولا "مدة الطهي" و إثر ذلك "مدة الطهي مسبقا ضبطت". فإذا لم تختَر مدة الطهي، فسوف يقع اعتبار المدة الزمنية التي هي مبرمجة افتراضيا في الأنبوب الكريستالي.
- ت. بالضغط على زر "Preset"، (الضغط المسبق) سوف يظهر على شاشة LCD عبارة "Preset" و سوف تبدأ المؤشرات الضوئية في الوميض.
- مدة الطهي المسبق هي فترة الطهي الزمنية إلى آخرها.
- أما إذا كانت مدة الطهي المسبق هي أقصر من مدة الطهي المطلوبة، فيمجرد ضغطك على زر 'Start' (بداية)، سوف تشرع آلة الطهي ثانية في التسخين.
- لقد نص الجدول التالي على المراجع التالية:

الوظيفة	الطهي السريع	الخبز الهش	العصيدة	الأكلات المسائلة البطيئة الطهي	الشربة	البخار
الحقة التابعة لمدة الطهي المسبقا ضبطت	70 دقيقة – 24 ساعة	70 دقيقة – 24 ساعة	70 دقيقة – 24 ساعة	130 دقيقة – 24 ساعة	70 دقيقة – 24 ساعة	10 دقيقة – 24 ساعة

- كلما ضغطت على 'hour' (ساعة) تزيد المدة الزمنية 1 ساعة إضافية.
- و كلما ضغطت على 'minute' (دقيقة)، ترتفع المدة الزمنية بمعدل 10 دقائق.
- ت. اضغط على زر 'Start' (بداية). سوف تدخل مدة الضغط المسبق حيز العمل، و سوف يشتعل ضوء المؤشرات التابع لتلك الوظيفة، و ينطلق تشغيل آلة الطهي.
- حرصا على عدم إفساد طعم الأكل، لا يجب أن تتجاوز مدة الضغط المسبق إلى 12 ساعة. كما يجب الانتباه إلى ضرورة تحديد مدة الطهي المسبق وفقا للظروف المناخية و نوعية الأكل الذي سوف يتم طهيها.
- يجب أن تكون مدة الطهي المسبقا مطابقة مع مؤشر شاشة LCD. فالرجاء الحرص على ضبط المدة الزمنية المسبقا وفقا لما يظهر على شاشة LCD.
- لتذكر الفترة الأخيرة التي تم ضبطها (مثال: الضغط المسبق في الطهي السريع 1. مدة الضغط المسبق 12:30، فإذا كنت تريد أن تتناول الطعام على الساعة 18:00، فمن الضروري أن تضبط "مدة الضغط المسبق"، فمن الضروري أن تضبط المدة على 18:00 و هكذا يمكنك أن تتناول عشاءا شهيّا على الساعة 18:00).

13. الضبط الزمني

- أ. قم بوصول الجهاز بمصدر الطاقة الكهربائية. اضغط على 'hour' (ساعة) أو 'minute' (دقيقة)، لمدة 3 ثوانٍ باستمرار، فسوف تمرّ الآلة إلى وضعها الجاهز، فابدأ في ضبط الزمان.
- ب. وكلما تضغط على زرّ 'hour' (ساعة) تزيد المدة بنسبة 1 ساعة. فإذا استمرّ في الضغط، يمكنك إضافة الدقائق بصفة سريعة.
- ت. وكلما تضغط على زرّ 'minute' (دقيقة)، تزيد المدة بنسبة 1 دقيقة. فإذا استمرّ في الضغط، يمكنك إضافة الدقائق بسرعة.
- ث. إذا ما ضغطت على "Cancel" "إلغاء"، تعود الآلة إلى وضعها الجاهز، وكذلك عندما تنتهي عملية الضبط، يتمّ إقحام حيز العمل بعد 5 ثوانٍ المدة الجديدة التي تمّ ضبطها.

14. المؤشرات

- أ. بعد أن يبدأ مؤشر 'hour' (ساعة) في الوميض سوف يبدأ أضواء مؤشر 'Start' (بداية) في الوميض.
- ب. اختر زرّ الوظيفة ثم اضغط على 'Start' (بداية)، سوف يشتعل ضوء مؤشر 'Start' مع ضوء المؤشر التابع للوظيفة التي تمّ اختيارها، أما المؤشرات الأخرى فسوف يتمّ فسخها من على الشاشة.
- ت. إذا ما ضغطت على زرّ 'hour' (ساعة) أو 'minute' (دقيقة)، يظهر الزمن الحالي و ذلك مهما كانت الوظيفة المختارة.

15. وظيفة المحافظة على الحرارة / إلغاء الأمر

- أ. بعد أن تنتج جميع الوظائف، تنطلق وظيفة المحافظة على الحرارة بصفة آلية.
- ب. اضغط على "Keep warm / Cancel" (وظيفة المحافظة على الحرارة / إلغاء الأمر). فسوف يتمّ إرجاع أي وظيفة كانت إلى وضع القابل للضبط، وتدخل حيز العمل إثر ذلك وظيفة المحافظة على الحرارة بصفة آلية.

5. التنظيف و العناية

طريقة تنظيف قسم الإناء الداخلي، و قسم البخار، غطاء الألومنيوم و غطاء المضاد للظفر.

- لتنظيف قسم الإناء الداخلي، و غطاء الألومنيوم و الغطاء المضاد للظفر استعمل إسفنج مع مستحضر تنظيف و ماء ساخن. الامتناع عن استعمال مستحضرات التنظيف الكاشطة أو محكة التنظيف المعدنية.
- إذا التصق الأكل بقسم الإناء الداخلي، فاتركه في الماء قبل تنظيفه.
- جفف قسم الإناء الداخلي.
- الامتناع بتاتاً عن تغطيس جسم الجهاز داخل الماء، أو أن يتسرّب الماء داخله.
- بإمكانك تنظيف الإناء الداخلي وحافظ البخار في آلة غسل الأواني.

خصائص الإناء الداخلي التي هي جديرة بالاهتمام :

- الانتباه إلى عدم إصابة الإناء الداخلي بخدوش عند وضعه داخل آلة غسل الأواني.
- من أجل ضمان استعمال الإناء الداخلي لأطول مدة ممكنة، الامتناع عن قطع أي شيء داخلها.
- احرص على حسن تثبيت الإناء الداخلي في جسم الجهاز.

هام :

يُعتبر تكوّن خدشة بعد عدة أيام قليلة من الاستخدام أمراً طبيعياً. و إننا نبذل قصارى جهدنا لبلوغ المعيار الخاص بالمادة غير القابلة للالتصاق التي هي "في اتصال مع الأغذية". فيمكنك استخدامها بدون أي قلق.

طريقة العناية بالإناء الداخلي

- للمحافظة على الإناء الداخلي، لا تستخدم إلا ملعقة بلاستيكية أو خشبية و الامتناع بتاتاً عن استعمال المعالق المعدنية.
- تفادياً في تلف الإناء الداخلي، الامتناع بتاتاً عن صبّ الخل فيه.
- بعد فترة من الاستخدام، سوف يتغيّر لون واجهة الإناء الداخلي. و يعود سبب ذلك إلى الماء و الهواء الموجود فيه. إنّ ذلك لن يؤثر في استخدامك العادي للآلة، و بإمكانك الاستمرار فيه دون أي قلق.

طريقة تنظيف القطع أخرى و كيفية الاعتناء بها

- لتنظيف واجهة آلة طهي الرّزّ، و القسم الداخلي من الغطاء، و السلك الكهربائي بواسطة منديل رطب، و الامتناع بتاتاً عن استعمال مستحضرات التنظيف.
- لتنظيف جسم الآلة الامتناع بتاتاً عن استعمال الماء مباشرة.

6. تنبيه :

- الرجاء تنبّه ما إذا كانت فولتية آلة طهي الرّزّ متطابقة أم لا مع فولتية الشبكة.
- لقد تمّ تصنيع هذا الجهاز للاستعمال المنزلي فحسب. إنّ المشاكل التي قد تنتج بسبب الاستعمال لهدف تجاري، أو بسبب الاستخدام غير المناسب، أو المخالفات للتعليمات المنصوص عليها، فمن شأنها أن تلغي صلاحية ضمان المنتج.
- من الضروري أن يُستعمل مكبس مؤرخ لتشغيل الجهاز و أن يحسن تثبيت سداد التوصيل فيه. الامتناع عن استعمال الجهاز مع جهاز كهربائي آخر في نفس الوقت.
- قبل البدء في الاستعمال (بما في ذلك التنظيف و الصيانة)، و تفادياً لأي مخاطر، من الضروري أن يكون دائماً سلك طاقة آلة طهي الرّزّ في الوضع المناسب.
- في حالة عدم الاستخدام، احرص على فصل الجهاز عن المكبس.
- الامتناع عن ترك آلة الطهي بدون مراقبة أثناء تشغيلها.
- من الضروري منع الأطفال من لمس الجهاز خاصة أثناء التشغيل.
- الامتناع عن تشغيل الجهاز إذا كان في وضع غير متوازن أو وُجد في مكان رطب أو مبلل. احفظه من المبلل بالماء.
- الامتناع عن تشغيل الجهاز إذا لم يكن الإناء الداخلي مثبت و/أو كان الإناء فارغاً.
- الامتناع بتاتاً عن إخراج الإناء الداخلي عندما يكون الجهاز في حالة تشغيل.
- الامتناع عن وضع آلة الطهي على مقربة من الحرارة أو النار، و إلا قد يتضرّر الجهاز.

- الامتناع عن وضع الإناء الداخلي فوق النار مباشرة، وإلا قد يتضرر الإناء.
- الامتناع بتاتا عن وضع في الإناء الماء أو الأكل بدون أن يكون الإناء الداخلي مثبت فيه.
- من الضروري أن تكون كمية الماء و الأكل الموضوعة في الإناء مناسبة لحجمه.
- أثناء تشغيل آلة طهي الرز، سوف ترتفع درجة حرارة الجسم و ما حوله، فالامتناع بالخصوص عن لمس القطع المعدنية منها.
- أثناء تشغيل آلة طهي الرز و بسبب ارتفاع درجة حرارة الجسم و ما حوله، الامتناع عن الوقوف قريبا جدًا منها.
- الامتناع عن صب الماء على أي موضع من الجهاز باستثناء الإناء الداخلي.
- حافظ على أن لا يقع فصل سلك الطاقة عرضيا.
- لفصل سلك الطاقة الامتناع عن جذب، بل احرص دائما على شدّه من سداد توصيله لفصله عن المكبس.

7. المشاكل المحتملة و الحلول

الجهاز لا يعمل	السبب المحتمل	الحل المقترح
المؤشرات الضوئية لا تشتعل، لوحة التسخين لا تسخن.	1. المفتاح الموجود في لوحة التحكم في الطاقة غير مفتوحة. 2. لوحة التحكم تعرضت لعطب. 3. إن وصل لوحة التحكم في الطاقة غير مفتوح. 4. لوحة التحكم الرئيسية تضررت.	الرجاء التفقد ما إذا كانت آلة الطهي موصولة أم لا بالمكبس. يجب أخذ الجهاز إلى مركز الخدمات الوكيل.
المؤشرات الضوئية تشتعل، لوحة التسخين لا تسخن.	1. في لوحة التسخين عطب. 2. المفتاح الموجود في لوحة التحكم في الطاقة غير مفتوح. 3. لوحة التحكم الرئيسية تضررت.	يجب أخذ الجهاز إلى مركز الخدمات الوكيل.
الرز لا ينضج بما فيه الكفاية	1. كمية الرز أقل من الكمية اللازمة أو أكثر منها. 2. لوحة التسخين معوجة 3. الإناء الداخلي لم يثبت في مكانه 4. يوجد شيء ما بين الإناء الداخلي و لوحة التسخين. 5. حدث اعوجاج في شكل الإناء الداخلي. 6. لوحة التحكم الرئيسية تضررت. 7. آلية لوحة التسخين الرئيسية لم تدخل حيز العمل.	1. من الضروري حسن ضبط كمية الرز و الماء ، إذ يجب أن يكون بين الأقل و الأكثر. 2. يجب أخذ الجهاز إلى مركز الخدمات الوكيل. 3. ادر الإناء الداخلي و أعد تثبيته جيدًا مع وحدات الاستشعار 4. قم بتنظيف من حين إلى آخر ما بين الجسمين، و لكن ليس بالماء. 5. يجب أخذ الجهاز إلى مركز الخدمات الوكيل. 6. يجب أخذ الجهاز إلى مركز الخدمات الوكيل. 7. يجب أخذ الجهاز إلى مركز الخدمات الوكيل.
الرز نضج أكثر مما يجب	1. كمية الرز أقل من الكمية اللازمة أو أكثر منها. 2. لوحة التحكم الرئيسية تضررت. 3. آلية لوحة التسخين الرئيسية لم تدخل حيز العمل.	من الضروري حسن ضبط كمية الرز و الماء ، إذ يجب أن يكون بين الأقل و الأكثر. يجب أخذ الجهاز إلى مركز الخدمات الوكيل
العصيدة تطفر	كمية العصيدة تفوق الكمية اللازمة.	من الضروري حسن ضبط الكمية
تظهر فوق شاشة LCD عبارات E1، E2، E3	لوحة التحكم في الطاقة تضررت.	يجب أخذ الجهاز إلى مركز الخدمات الوكيل.

Русский

SCO 5040 РИСОВАРКА РУКОВОДСТВО ПО ПРИМЕНЕНИЮ

1. Название деталей

1. Крышка
2. Предохранительная крышка
3. Алюминиевая крышка
4. Ручка
5. Съемная кастрюля
6. Кнопка открывания
7. Среднее кольцо
8. Держатель ложки
9. Панель управления
10. Корпус
11. Основание

* Аксессуары

Ложка для риса
Мерный стакан
Паровая емкость
Шнур питания
Полоник для супа

2. Информация о продукте

Модель: SCO 5040
Напряжение: AC 230В 50Гц
Мощность: 860Вт
Вместимость: 5.0 л

3. Предварительная подготовка:

1. Функциональность:

15 разных функций: Жаркое, макаронные изделия, варка (быстрая варка), рисовая каша, подогрев, хрустящий хлеб, суп, пар, жидкие блюда, кексы, овощи, рыба, мясо, йогурт, предварительные настройки и режим сохранения пищи горячей:

Независимо от того, какая функция выбрана, за исключением йогурта, после окончания времени приготовления, рисоварка автоматически переходит в режим сохранения пищи горячей.

2. Перед первым применением

Внимательно прочитайте все руководство и действуйте в соответствии с инструкциями.

а. Вскрытие упаковки

* Удалить все перегородки и вынуть руководство по применению.

* Нажать на кнопку открывания крышки;

* Удалить съемную кастрюлю с антипригарным покрытием, трубку с концом для подачи пара, алюминиевую крышку с антипригарным покрытием и предохранительную крышку.

* Пользуясь мягкой губкой, вымыть съемную кастрюлю с антипригарным покрытием, трубку с концом для подачи пара, алюминиевую крышку с антипригарным покрытием.

* После мытья, аккуратно просушить.

* Установить на место.

4. Подготовка к варке

Варка:

* Чтобы не повредить антипригарное покрытие съемной кастрюли, никогда не используйте съемную кастрюлю для промывки риса;

* Поместите промытый рис во съемную кастрюлю и залейте водой в определенной пропорции;

* Количество воды определяется в зависимости от сорта применяемого вами риса.

* Заливая воду, следите за тем, чтобы уровень воды не был выше максимальной отметки.

Пар:

* Определяя количество воды, не допускайте возможности попадания воды в паровой отсек.

* Поместите паровой отсек во съемную кастрюлю;

* Поместите в кастрюлю продукты, которые вы хотите приготовить на пару.

Перед каждым применением;

* Следите за тем, чтобы внешняя поверхность съемной кастрюли, особенно дно кастрюли, были идеально чистыми. Удостоверьтесь в отсутствии посторонних предметов между дном съемной кастрюли и поверхностью основания с нагревательной пластиной;

* Правильно устанавливайте съемную кастрюлю в корпус;

* Прокрутите съемную кастрюлю таким образом, чтобы обеспечить максимальный контакт между дном съемной кастрюли и поверхностью основания с нагревательной пластиной;

* Установите на место алюминиевую крышку и проверьте нет ли сбоев в работе;

* Закройте и заблокируйте верхнюю крышку;

* Включите вилку на конце шнура питания в розетку;

* Никогда не включайте вилку в розетку пока не будут выполнены все, перечисленные выше процедуры.

Функции и описание

1. Варка, быстрая варка: (Рис. 1)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Pisirme' (варка) или 'Hizli Pisirme' (быстрая варка). Начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Pisirme' (варка). Начнет мигать индикатор режима 'Pisirme' (варка). Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Рисоварка начнет работать.
- Время приготовления в режиме «варка» составляет примерно 55 минут, в режиме «быстрая варка» примерно 45 минут (Время указано только для справочных целей и может меняться в зависимости от сорта риса, различного веса продуктов, напряжения и температуры приготовления пищи).

2. Каша: (Рис. 2)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим «pirinc lapasi» (рисовая каша), Начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Предварительная настройка времени 25 минут;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорится индикатор выбранного режима и циферблат счетчика, и рисоварка начнет работать. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах.

3. Кеокс: (Рис. 3)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Kek' (кекс), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Предварительная настройка времени 50 минут;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорится индикатор выбранного режима и циферблат счетчика, и рисоварка начнет работать. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах.

4. Йогурт; (Рис. 4)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Yogurt' (йогурт), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Предварительная настройка времени 8 часов; вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности 6 – 12 часов;
- При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час;
- При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 30 минут;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорится индикатор выбранного режима и циферблат счетчика, и рисоварка начнет работать. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах.

5. Ktir; (Resim5)

- * Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Ktirt' (хрустящий хлеб), начнет мигать индикатор выбранного режима
- * Предварительная настройка времени 1:30 часов; вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности 1 – 2 часа;
- * При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час;
- * При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 5 минут;
- * Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорится индикатор выбранного режима и циферблат счетчика, и рисоварка начнет работать. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;

6. Жаркое (Рис. 6)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Kizartma' (жаркое), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Нажмите на кнопку 'Yiycek Secimi' (выбор блюда), и произведите выбор блюда в соответствии с видом продуктов. В соответствии с вашим выбором загорится индикатор (Выбор можно производить из таких продуктов, как овощи, мясо, рыба). Предварительная настройка времени приготовления выполнена для овощей;
- * Продолжительность времени приготовления овощей - 20 минут
- * Продолжительность времени приготовления рыбы составляет 25 минут.
- * Продолжительность времени приготовления мяса составляет 30.
- Вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности меняется в диапазоне 5 – 60 минут;
- При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 1 минута;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Начнет мигать индикатор выбранного режима и рисоварка включается в работу. После того как температура масла достигнет заданного значения, на счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;

7. Макароны изделия (Рис. 7)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Makarna' (макаронные изделия), начнет мигать индикатор выбранного режима;
 - Предварительная настройка времени 8 минут, вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности находится в диапазоне 8 – 20 минут;
 - При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 1 минута;
 - Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорится индикатор выбранного режима и циферблат счетчика, и рисоварка начнет работать. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;
 - Для предупреждения пользователя о времени засыпания макаронных изделий, после закипания воды, через каждые 30 секунд будет срабатывать свисток пара и мигать индикатор.
- После помещения в съемную кастрюлю макаронных изделий, и нажатия на кнопку 'Baslat' (старт), устройство переходит в следующий уровень.
- Внимание:** После помещения макаронных изделий в съемную кастрюлю, оставьте крышку открытой, иначе вода будет переливаться через край.

8. Жидкие блюда медленного приготовления (Рис. 8)

- Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Makarna' (макаронные изделия), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- Предварительная настройка времени 2 часа; вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности находится в диапазоне 2 – 12 часов;
- При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час;
- При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 30 минут;
- Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорятся индикаторы выбранного режима и рисоварка включается в работу. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;

Функции и описание

9. Суп (Рис. 9)

- a. Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'soba' (суп), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- b. Предварительная настройка времени 1 час; вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности находится в диапазоне 1 – 4 часа;
- c. При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час;
- d. При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 30 минут;
- e. Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Загорятся индикаторы выбранного режима и рисоварка включается в работу. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;

10. Пар (Рис. 10)

- * Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Buhar' (пар), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- * Нажмите на кнопку 'Yiyecek Secimi' (выбор блюда), и произведите выбор блюда в соответствии с видом продуктов. В соответствии с вашим выбором загорится индикатор (Выбор можно производить из таких продуктов, как овощи, мясо, рыба). Предварительная настройка времени приготовления выполнена для овощей;
- * Предварительная настройка времени приготовления для овощей – 5 минут
- * Предварительная настройка времени приготовления для рыбы - 10 минут
- * Предварительная настройка времени приготовления для мяса 15 минут
- * Вы можете изменить настройку времени, нажав на "время приготовления", время готовности находится в диапазоне 5 – 50 минут;
- * При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 1 минута;
- * Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Начнет мигать индикатор выбранного режима и рисоварка включается в работу. После закипания воды, на счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах;

11. Подогрев (Рис. 11)

- a. Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'Is?Itma' (подогрев), начнет мигать индикатор выбранного режима;
- b. Предварительная настройка времени 20 минут; настройка другого времени не производится.
- c. Нажмите на кнопку 'Start' (старт). Рисоварка включится в работу. На счетчике начинается обратный отсчет времени приготовления в минутах

12. Предварительная настройка: (Рис. 12)

- a. Нажмите на кнопку 'Function' (функции), выберите режим 'on Ayar' (предварительная настройка). (Внимание: для таких функций, как быстрая варка, кекс, макаронные изделия, рисовая каша, жаркое, йогурт и подогрев, предварительная настройка времени не производится);
- b. Пожалуйста, после выбора функции, выберите сначала 'pisime suresi' (время приготовления), затем 'on Ayar Suresi' (предварительная настройка времени приготовления). Если до предварительной настройки не выполнить выбор времени приготовления, на счетчике времени (кристалльной трубке) будет установлен отрезок времени автоматической настройки, по умолчанию;
- c. При нажатии на кнопку "Preset" (предварительная настройка), на ЖК-экране появится слово "Preset" и загорится соответствующий индикатор. Начнет мигать индикатор старта;
- * Время предварительной настройки, это время, необходимое для полного приготовления пищи;
- * Если время предварительной настройки будет короче чем время приготовления пищи, при повторном нажатии на кнопку "Start" (старт), рисоварка сразу перейдет в режим подогрева.
- * Находящаяся ниже таблица приводится в справочных целях:

Функция	Быстрая варка	Хрустящий	Каша хлеб	Жидкие блюда	Суп медленного приготовления	Пар
Диапазон	70 минут	70 минут	70 минут	130 минут	70 минут	10 минут
предварительной настройки	24 часа	24 часа	24 часа	24 часа	24 часа	24 часа

- d. При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час;
- e. При каждом нажатии на 'minute' (минуты), прибавляется 10 минут;
- f. Нажать на "Start" (старт). Включится счетчик с предварительной настройкой времени, загорится индикатор выбранного режима работы и быстрая варка начнет работать.

- * Чтобы блюдо не утратило своего вкуса, время предварительной настройки не должно превышать 12 часов. Пожалуйста, выберите время предварительной настройки ("on ayar! sure") с учетом температуры воздуха и вида пищевых продуктов.
- * Время предварительной настройки должно совпадать со временем приготовления, отображающимся на ЖК-экране. Пожалуйста, отрегулируйте время приготовления на ЖК-экране в соответствии со временем предварительной настройки.
- * Не забудьте заранее изменить предварительную настройку времени (например: предварительная настройка – быстрая варка 1. Предварительно установленное время 12:30. Если вы хотите приготовить это блюдо к 18:00 часам, необходимо установить время предварительной настройки ("on Ayar Suresi") на 18:00 часов, таким образом, в 18:00 часов вы сможете прекрасно поужинать)

13. Настройка времени:

- a. Подключите устройство к электросети. Для готовности к настройке времени продолжительности приготовления, нажмите на кнопку "hour" (часы) или кнопку "minute" (минуты) и удерживайте в течение 3 секунд.
- b. При каждом нажатии на 'hour' (часы), прибавляется 1 час. Если продолжать непрерывно удерживать эту кнопку нажатой, можно ускорить прибавление часов.
- c. При каждом нажатии на 'Minute' (минуты), прибавляется 1 минута. Если продолжать непрерывно удерживать эту кнопку нажатой, можно ускорить прибавление минут.
- d. При нажатии на кнопку "Cancel" (отмена), происходит возврат в положение готовности или через 5 секунд после завершения настроек, автоматически активируются заданные значения нового времени.

Показатель

14. Показатель:

- a. Вначале мигает индикатор "hour" (часы), затем мигает индикатор "start" (старт);
- b. Выбрав функцию, нажмите на "Start" (старт), вместе с индикатором "Start" (старт) загорится индикатор выбранной функции, индикаторы всех других функций будут удалены.
- c. При нажатии на кнопку "hour" (часы) или "minute" (минуты), будет отображаться текущее время выбранной функции.

15. Функция сохранения пищи горячей / Отмена

- a. После завершения времени любой функции, рисоварка автоматически переходит в режим сохранения пищи горячей.
- b. Чтобы отменить переход в режим сохранения пищи горячей, нажмите на кнопку "Keep warm / Cancel" (Функция сохранения пищи горячей/Отмена). Любая другая кнопка вернется в режим настройки, затем автоматически перейдет в режим сохранения пищи горячей.

5. Чистка и обслуживание

Очистка съемной кастрюли, парового отсека, алюминиевой крышки и предохранительной крышки

- * Для очистки съемной кастрюли, алюминиевой крышки и предохранительной крышки, используйте горячую воду, моющее средство для посуды и губку. Никогда не используйте абразивными средствами чистки или металлическими мочалками для посуды.
- * Если остатки пищи пристали к стенкам съемной кастрюли, налейте в кастрюлю воду с моющим средством и оставьте на некоторое время.
- * После мытья протирайте сухую съемную кастрюлю.
- * Корпус устройства с нагревательной пластиной никогда не погружайте в воду и не допускайте попадания воды вовнутрь устройства.
- * Съемную кастрюлю и держатель парового устройства можно мыть в посудомоечной машине.

Положения, которые необходимо принимать во внимание при использовании съемной кастрюли:

- * Помещая съемную кастрюлю в посудомоечную машину, следите за тем, чтобы держатели посуды не повредили антипригарное покрытие внутри съемной кастрюли.
- * Для продления срока службы съемной кастрюли, никогда не измельчайте продукты внутри кастрюли.
- * Устанавливая съемную кастрюлю в корпус устройства, обеспечивайте плотный контакт дна кастрюли с поверхностью нагревательной пластины.

Важно:

Приобретение коричневого цвета через несколько дней пользования, является нормальным явлением. В отношении антипригарного покрытия мы выполнили все требования для соответствия стандартов к "материалам, имеющим прямой контакт с пищевыми продуктами", поэтому можете пользоваться устройством, без всякого сомнения.

Обслуживание съемной кастрюли

- * Для защиты антипригарного покрытия съемной кастрюли, используйте только пластиковой или деревянной ложкой, никогда не используйте металлическими кухонными принадлежностями.
- * Чтобы не допустить повреждения антипригарного покрытия, не заливайте в кастрюлю уксус.
- * Через некоторое время пользования поверхность съемной кастрюли может изменить свой цвет. Это происходит от контакта с водой и находящимся в воде воздухом. Изменение цвета не влияет на нормальное пользование и вкус продуктов, поэтому можете продолжать пользоваться устройством без всякого беспокойства.

Чистка и обслуживание других частей устройства

- * Протирайте поверхность рисоварки, внутреннюю часть крышки, шнур питания увлажненной тканью, никогда не используйте моющим средством.
- * Никогда не пытайтесь помыть внешний корпус с нагревательным элементом путем погружения в воду или под струей воды.

6. Предупреждение:

- * Перед включением рисоварки в сеть проверьте соответствие параметров рисоварки электрическим параметрам вашей сети.
- * Этот прибор предназначен только для домашнего пользования, поэтому, в случае возникновения неисправностей по причине коммерческого использования, нарушения инструкций по применению или правил пользования, перечисленных в данном руководстве, гарантия становится недействительной.
- * Для включения устройства в сеть, обязательно используйте розетку с заземлением, следите за тем, чтобы вилка была установлена плотно. Во время работы рисоварки, не подключайте к этой розетке любые другие электрические приборы.
- * Во избежание любого риска, перед применением (включая процедуры чистки и обслуживания) устройство должно быть полностью отключено от сети и все выключатели выключены.
- * После пользования устройством, обязательно вынимайте вилку из розетки.
- * Не оставляйте без присмотра работающую рисоварку.
- * Не позволяйте детям прикасаться к прибору, особенно в процессе работы.
- * Не включайте прибор в неустойчивом положении или во влажной или мокрой среде. Всегда устанавливайте прибор на ровную и сухую поверхность. Не допускайте намокания.
- * Не включайте прибор до размещения в корпусе съемной кастрюли и/или с пустой съемной кастрюлей.
- * Никогда не пытайтесь убрать съемную кастрюлю в процессе работы прибора.
- * Не устанавливайте рисоварку вблизи источников тепла или открытого огня, в противном случае это может привести к повреждению прибора.
- * Никогда не используйте съемную кастрюлю для приготовления пищи на газовой или электрической плите, это может привести к деформации кастрюли и невозможности дальнейшего использования с нагревательным элементом корпуса.
- * Никогда не заливайте воду и не помещайте продукты в корпус без съемной кастрюли.
- * Объем продуктов и воды, помещаемых в кастрюлю должен соответствовать размеру съемной кастрюли.
- * В процессе работ, корпус и окружающие части сильно нагреваются, во избежание ожога, не прикасайтесь к этим деталям, особенно металлическим.
- * В процессе работы, температура у корпуса и окружающих деталей может сильно повышаться, поэтому, не стойте слишком близко.
- * За исключением съемной кастрюли, не наливайте воду в любую другую часть устройства.
- * Принимайте меры для предотвращения случайного отсоединения шнура питания.
- * Чтобы вынуть вилку из розетки, никогда не тяните за шнур, беритесь за корпус вилки.

Неисправности, вероятные причины и способы устранения

Прибор не работает	Вероятные причины	Способы устранения
Индикаторы не горят, нагревательная пластина не нагревается	1. Не включен выключатель на панели управления 2. Неисправность в панели управления 3. Панель управления не подключена к электросети 4. Неисправность в основной панели управления	Проверить правильно ли установлена вилка в розетку и есть ли в сети электричество Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр
Индикаторы горят, нагревательная пластина не нагревается	1. Неисправность в нагревательной пластине 2. Не включен выключатель на панели управления 3. Неисправность или повреждение в панели управления	Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр
Рис остается недоваренным	1. Количество риса меньше или больше от требуемого	Необходимо правильно соблюдать пропорции риса и воды, уровень должен находиться между минимальной и максимальной отметками
	2. Деформирована нагревательная пластина	Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр
	3. Нет достаточно плотного контакта между съемной кастрюлей и нагревательной пластиной	Покрутите съемную кастрюлю, чтобы обеспечить плотный контакт с нагревательной пластиной
	4. Посторонний предмет между съемной кастрюлей и нагревательной пластиной	Очистите поверхность дна съемной кастрюли и нагревательной пластины от всех посторонних предметов, но никогда не используйте для этого воду.
	5. Деформирована съемная кастрюля	Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр
	6. Неисправность или повреждение в основной панели управления	Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр
	7. Не работает главный механизм контроля температуры (термостат)	Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр
Рис получается переваренным	1. Количество риса меньше или больше от требуемого	Необходимо правильно соблюдать пропорции риса и воды, уровень должен находиться между минимальной и максимальной отметками
	2. Неисправность или повреждение в основной панели управления 3. Не работает главный механизм контроля температуры (термостат)	Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр
Уровень каши превышает максимально допустимый уровень	Слишком большой объем каши	Правильно определяйте количество закладываемых продуктов
На ЖК-экране отображаются E1, E2, E3	Неисправность или повреждение в панели управления	Отнесите устройство в уполномоченный сервисный центр

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №: 1-5040-03092013

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: 8-800-333-17-74, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo-russia.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

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

Страна производитель: Китай

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

Тел: 8 800 333 17 74

www.sinbo-russia.ru

Гарантийный срок: 12 мес.

Українська

СКОРОВАРКА ЕЛЕКТРИЧНА
(українська версія)
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
БРЕНД: SINBO/SINBO
МОДЕЛЬ: SCO-5040

ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

1. Перед включенням приладу в мережу перевірте відповідність параметрів приладу електричним параметрам вашої мережі.
2. Цей прилад призначений тільки для домашнього користування, тому, в разі виникнення несправностей через комерційне використання, порушення інструкцій щодо застосування або правил користування, перерахованих у цьому посібнику, гарантія стає недійсною.
3. Для включення пристрою в мережу, обов'язково використовуйте розетку із заземленням, стежте за тим, щоб вилка була встановлена ??щільно. Під час роботи приладу, не підключайте до цієї розетки будь-які інші електричні прилади.
4. Щоб уникнути будь-якого ризику, перед застосуванням (включаючи процедури чищення і обслуговування) пристрій повинен бути повністю відключено від мережі і все вимикачі вимкнені.
5. Після користування пристроєм, обов'язково виймайте вилку з розетки.
6. Не залишайте без нагляду працюючий прилад.
7. Не дозволяйте дітям торкатися до приладу, особливо в процесі роботи.
8. Не включайте прилад у нестійкому положенні або у вологому чи мокрому середовищі. Завжди встановлюйте прилад на рівну і суху поверхню. Не допускайте намокання.
9. Не включайте прилад до розміщення в корпусі знімної кастрюлі.
10. Ніколи не намагайтеся вийняти знімну кастрюлю в процесі роботи приладу.
11. Не встановлюйте приладу поблизу джерел тепла або відкритого вогню, в іншому випадку це може привести до пошкодження приладу.
12. Ніколи не використовуйте знімну кастрюлю для приготування їжі на газовій або електричній плиті, це може призвести до деформації кастрюлі і неможливості подальшого використання з нагрівальним елементом корпусу.
13. Ніколи не заливайте воду і не кладіть продукти в корпус без знімної кастрюлі.
14. Кількість продуктів і води, які розміщені в кастрюлі повинні відповідати розміру знімної кастрюлі.
15. В процесі використання, корпус і інші частини приладу сильно нагріваються, щоб уникнути виникнення опіків, не торкайтеся до цих деталей, особливо металевих.
16. В процесі роботи, температура корпусу і інших деталей може сильно підвищуватися, тому, не стійте дуже близько до приладу.
17. За винятком знімної кастрюлі, не наливайте воду в будь-яку іншу частину пристрою.
18. Приймайте заходи для запобігання випадкового від'єднання шнура живлення.
19. Щоб вийняти вилку з розетки, ніколи не тягніть за шнур, беріться за корпус вилки.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга: AC230V / 50 Гц

Потужність: 860 Вт

Місткість: 5 л

Аксесуари: ложка для рису, мірний стакан, ємність для приготування на пару, шнур живлення, черпак для супу.

ОПИС ПРИЛАДУ

1. Кришка
2. Запобіжна кришка
3. Алюмінієва кришка
4. Ручка
5. Знімна кастрюля
6. Кнопка відкривання
7. Середнє кільце
8. Тримач ложки
9. Панель управління
10. Корпус
11. Підставка

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

ПОПЕРЕДНЯ ПІДГОТОВКА

Функціональність:

15 різних функцій: печення, макаронні вироби, варіння (швидка варіння), рисова каша, підгрів, хрусткий хліб, суп, приготування на пару, рідкі страви, кекси, овочі, риба, м'ясо, йогурт, попередні налаштування і режим збереження їжі гарячою. Незалежно від того, яка функція обрана, за винятком йогурту, після закінчення часу приготування, прилад автоматично переходить в режим збереження їжі гарячою.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ЗАСТОСУВАННЯМ

Уважно прочитайте все керівництво і дійте відповідно до інструкцій.

Зняття упаковки:

- Видалити всі перегородки і вийняти керівництво по застосуванню.
- Натиснути на кнопку відкривання кришки;
- Видалити знімну кастрюлю з антипригарним покриттям, трубку з кінцем для подачі пари, алюмінієву кришку з антипригарним покриттям і запобіжну кришку.
- Користуючись м'якою губкою, вимити знімну кастрюлю з антипригарним покриттям, трубку з кінцем для подачі пари, алюмінієву кришку з антипригарним покриттям.
- Після миття, акуратно просушити.
- Встановити на місце.

ПІДГОТОВКА ДО ВАРІННЯ

Варка:

- Щоб не пошкодити антипригарне покриття знімної каструлі, ніколи не використовуйте знімну каструлю для промивання рису;
- Помістіть промитий рис у знімну каструлю і залийте водою в бажаній пропорції;
- Кількість води визначається в залежності від сорту застосовуваного вами рису.
- Заливаючи воду, стежте за тим, щоб рівень води не був вище максимальної позначки.

Пар:

- Визначаючи кількість води, не допускайте можливості потрапляння води в паровий відсік.
- Помістіть паровий відсік під знімну каструлю;
- Помістіть в каструлю продукти, які ви хочете приготувати на пару.

Перед кожним застосуванням:

- Слідкуйте за тим, щоб зовнішня поверхня знімної каструлі, особливо дно каструлі, були ідеально чистими. Переконайтеся у відсутності сторонніх предметів між дном знімної каструлі і поверхнею основи з нагрівальною пластиною;
- Правильно встановлюйте знімну каструлю в корпус;
- Встановіть знімну каструлю таким чином, щоб забезпечити максимальний контакт між дном знімної каструлі і поверхнею основи з нагрівальною пластиною;
- Встановіть на місце алюмінієву кришку і перевірте чи немає збоїв у роботі;
- Закрийте і заблокуйте верхню кришку;
- Увімкніть вилку на кінці шнура живлення в розетку;
- Ніколи не включайте вилку в розетку поки не будуть виконані всі, перелічені вище процедури.

ФУНКЦІЇ ТА ОПИС

1. Варіння, швидке варіння: (Мал. 1)

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Pisırme» (варіння) або «Hızlı Pisırme» (швидка варіння). Почне блимати індикатор обраного режиму;
- b. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Pisırme» (варіння). Почне блимати індикатор режиму «Pisırme» (варіння). Натисніть на кнопку «Start» (старт). Рисоварка почне працювати.
- c. Час приготування в режимі «варіння» становить приблизно 55 хвилин, в режимі «швидка варіння» приблизно 45 хвилин (Час вказано тільки для довідкових цілей і може змінюватися в залежності від сорту рису, ваги продуктів, напруги і температури приготування їжі).

2. Каша:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «pirinc lapası» (рисова каша), почне блимати індикатор обраного режиму;
- b. Попереднє налаштування часу 25 хвилин;
- c. Натисніть на кнопку «Start» (старт). Загориться індикатор обраного режиму і циферблат лічильника, і прилад почне працювати. На лічильнику починається зворотний відлік часу приготування у хвиликах.

3. Кеєс:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Kek» (кеєс), почне блимати індикатор обраного режиму;
- b. Попереднє налаштування часу 50 хвилин;
- c. Натисніть на кнопку «Start» (старт). Загориться індикатор обраного режиму і циферблат лічильника, і прилад почне працювати. На лічильнику починається зворотний відлік часу приготування у хвиликах.

4. Йогурт:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Yogurt» (йогурт), почне блимати індикатор обраного режиму;
- b. Попереднє налаштування часу 8:00; ви можете змінити налаштування часу, натиснувши на кнопку «час приготування», середній час готовності складає 6 – 12 годин;
- c. При кожному натисканні на «hour» (години), додається 1 година;
- d. При кожному натисканні на «minute» (хвилини), додається 30 хвилин;
- e. Натисніть на кнопку «Start» (старт). Загориться індикатор обраного режиму і циферблат лічильника, і прилад почне працювати. На лічильнику починається зворотний відлік часу приготування у хвиликах.

5. Хрусткий хліб:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Kıtır» (хрусткий хліб), почне блимати індикатор обраного режиму
- b. Попереднє налаштування часу 1:30 годин, і ви можете змінити налаштування часу, натиснувши на «час приготування», час готовності 1 – 2 години;
- c. При кожному натисканні на «hour» (години), додається 1 година;
- d. При кожному натисканні на «minute» (хвилини), додається 30 хвилин;
- e. Натисніть на кнопку «Start» (старт). Загориться індикатор обраного режиму і циферблат лічильника, і прилад почне працювати. На лічильнику починається зворотний відлік часу приготування у хвиликах;

6. Печеня:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Kızartma» (печення), почне блимати індикатор обраного режиму;
- b. Натисніть на кнопку «Yiyecek Se?mi» (вибір страви), і зробить вибір страви відповідно до виду продуктів. У відповідності з вашим вибором загориться індикатор (Вибір можна виконувати з таких продуктів, як овочі, м'ясо, риба). Попереднє налаштування часу приготування встановлене для овочів;
- Тривалість часу приготування овочів - 20 хвилин
- Тривалість часу приготування риби становить 25 хвилин.
- Тривалість часу приготування м'яса становить 30.
- c. Ви можете змінити налаштування часу, натиснувши на кнопку «час приготування», час готовності змінюється в діапазоні 5 - 60 хвилин;
- d. При кожному натисканні на кнопку «minute» (хвилини), додається 1 хвилина;
- e. Натисніть на кнопку «Start» (старт). Почне блимати індикатор обраного режиму і прилад почне працювати. Після того, як температура масла досягне заданого значення, на лічильнику починається зворотний відлік часу приготування у хвиликах;

ФУНКЦІЇ ТА ОПИС

7. Макаронні вироби:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Makarna» (макаронні вироби), почне блимати індикатор обраного режиму;
 - b. Попереднє налаштування часу становить 8 хвилин, ви можете змінити налаштування часу, натиснувши на кнопку «час приготування», час готовності знаходиться в діапазоні 8 - 20 хвилин;
 - c. При кожному натисканні на кнопку «minute» (хвилини), додається 1 хвилина;
 - d. Натисніть на кнопку «Start» (старт). Загориться індикатор обраного режиму і циферблат лічильника, і прилад почне працювати. На лічильнику починається зворотний відлік часу приготування у хвилинах;
 - e. Для попередження користувача про час засипання макаронних виробів, після закипання води, через кожні 30 секунд буде спрацьовувати свисток пари і блимати індикатор.
- Після поміщення у знімну каструлю макаронних виробів, і натискання на кнопку «Ba?lat» (старт), пристрій переходить до наступного етапу приготування.
- Увага:** Після приміщення макаронних виробів під знімну каструлю, залиште кришку відкритою, інакше вода буде переливатися через край.

8. Рідкі страви повільного приготування:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Makarna» (макаронні вироби), почне блимати індикатор обраного режиму;
- b. Попереднє налаштування часу становить 2 години; ви можете змінити налаштування часу, натиснувши на кнопку «час приготування», час готовності знаходиться в діапазоні 2 – 12 годин;
- c. При кожному натисканні на кнопку «hour» (години), додається 1 година;
- d. При кожному натисканні на кнопку «minute» (хвилини), додається 30 хвилин;
- e. Натисніть на кнопку «Start» (старт). Загоряться індикатори обраного режиму і прилад включається в роботу. На лічильнику з'являється зворотний відлік часу приготування у хвилинах;

9. Суп:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Corba» (суп), почне блимати індикатор обраного режиму;
- b. Попереднє налаштування часу 1 година; ви можете змінити налаштування часу, натиснувши на кнопку «час приготування», час готовності знаходиться в діапазоні 1 – 4 години;
- c. При кожному натисканні на кнопку «hour» (години), додається 1 година;
- d. При кожному натисканні на кнопку «minute» (хвилини), додається 30 хвилин;
- e. Натисніть на кнопку «Start» (старт). Загоряться індикатори обраного режиму і прилад включається в роботу. На лічильнику починається зворотний відлік часу приготування у хвилинах;

10. Пар:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Buhar» (пар), почне блимати індикатор обраного режиму;
- b. Натисніть на кнопку «Yıyecek Secimi» (вибір страви), і оберіть страву відповідно до виду продуктів. У відповідності з вашим вибором загориться індикатор (Вибір можна робити з таких продуктів, як овочі, м'ясо, риба). Попереднє налаштування часу приготування виконана для овочів;
 - Попереднє налаштування часу приготування для овочів - 5 хвилин
 - Попереднє налаштування часу приготування для риби - 10 хвилин
 - Попереднє налаштування часу приготування для м'яса 15 хвилин
- f. Ви можете змінити налаштування часу, натиснувши на кнопку «час приготування», час готовності знаходиться в діапазоні 5 - 50 хвилин;
- g. При кожному натисканні на кнопку «minute» (хвилини), додається 1 хвилина;
- h. Натисніть на кнопку «Start» (старт). Почне блимати індикатор обраного режиму і прилад включається в роботу. Після закипання води, на лічильнику починається зворотний відлік часу приготування у хвилинах;

11. Підігрів:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «Isitma» (підігрів), почне блимати індикатор обраного режиму;
- b. Попереднє налаштування часу 20 хвилин; настройка іншого часу не передбачена.
- c. Натисніть на кнопку «Start» (старт). Рисоварка включиться в роботу. На лічильнику починається зворотний відлік часу приготування у хвилинах

12. Попереднє налаштування:

- a. Натисніть на кнопку «Function» (функції), виберіть режим «On Ayar» (попередня настройка). (Увага: для таких функцій, як швидке варіння, кекс, макаронні вироби, рисова каша, печеня, йогурт і підігрів, попередня настройка часу не передбачена);
 - b. Будь ласка, після вибору функції, виберіть спочатку «pisirme suresi» (час приготування), потім «On Ayar Suresi» (попередня настройка часу приготування). Якщо до попередньої настройки не виконати вибір часу приготування, на лічильнику часу буде встановлений відрізок часу автоматичної настройки, за умовчанням;
 - c. При натисканні на кнопку «Preset» (попередня настройка), на ЖК-екрані з'явиться слово «Preset» і загориться відповідний індикатор. Почне блимати індикатор старту;
 - Час попереднього налаштування, це час, необхідний для повного приготування їжі;
 - Якщо час попереднього налаштування буде коротшим ніж час приготування їжі, при повторному натисканні на кнопку «Start» (старт), прилад відразу перейде в режим підігріву.
- Таблиця нижче наводиться в довідкових цілях:

Функція: Діапазон попереднього налаштування

Швидке варіння: 70 хвилин – 24 години

Хрусткий хліб: 70 хвилин – 24 години

Каша: 70 хвилин – 24 години

Рідкі страви повільного приготування: 130 хвилин – 24 години

Суп: 70 хвилин – 24 години

Приготування на пару: 10 хвилин - 24 години

- d. При кожному натисканні на кнопку «hour» (години), додається 1 година;
- e. При кожному натисканні на кнопку «minute» (хвилини), додається 10 хвилин;
- f. Натиснути на кнопку «Start» (старт). Включиться лічильник з попереднього настрою часу, загориться індикатор обраного режиму роботи і прилад почне працювати.

ФУНКЦІЇ ТА ОПИС

- Щоб страва не втратило свого смаку, час попередньої настройки не повинен перевищувати 12 годин. Будь ласка, вибирайте час попереднього налаштування («On Ayar Suresi») з урахуванням температури повітря та виду харчових продуктів.
- Час попереднього налаштування повинен співпадати з часом приготування, що відображаються на РК-екрані. Будь ласка, відрегулюйте час приготування на РК-екрані відповідно до часу попереднього налаштування.
- Не забувайте заздалегідь змінити попередню настройку часу (наприклад: попередня настройка - швидке варіння 1. Попередньо встановлений час 12:30. Якщо ви хочете приготувати цю страву до 18:00 години, необхідно встановити час попереднього налаштування («On Ayar Suresi») на 18:00 годин, таким чином, в 18:00 годин ви зможете чудово повечеряти).

13. Налаштування часу:

- Підключіть пристрій до електромережі. Для готовності до настройки часу тривалості приготування, натисніть на кнопку «hour» (години) або кнопку «minute» (хвилини) і утримуйте протягом 3 секунд.
- При кожному натисканні на кнопку «hour» (години), додається 1 година. Якщо продовжувати безперервно утримувати цю кнопку натиснутою, можна прискорити додавання годин.
- При кожному натисканні на кнопку «Minute» (хвилини), додається 1 хвилина. Якщо продовжувати безперервно утримувати цю кнопку натиснутою, можна прискорити додавання хвилин.
- При натисканні на кнопку «Cancel» (скасування), відбувається повернення в стан готовності або через 5 секунд після завершення налаштувань, автоматично активуються задані значення нового часу.

14. Показники:

- Спочатку блимає індикатор «hour» (години), потім блимає індикатор «start» (старт);
- Вибравши функцію, натисніть на кнопку «Start» (старт), разом з індикатором «Start» (старт) спалахне індикатор обраної функції, індикатори всіх інших функцій згаснуть.
- При натисканні на кнопку «hour» (години) або «minute» (хвилини), буде відображатися поточний час вибраної функції.

15. Функція збереження їжі гарячою / Скасування

- Після завершення будь-якої функції, прилад автоматично переходить в режим збереження їжі гарячою.
- Щоб скасувати перехід в режим збереження їжі гарячою, натисніть на кнопку «Keep warm / Cancel» (Функція збереження їжі гарячою / Скасування). Будь-яка інша кнопка повернеться в режим налаштування, потім автоматично перейде в режим збереження їжі гарячою.

ЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

Очищення знімної кастрюлі, парового відсіку, алюмінієвої кришки і запобіжної кришки

- Для очищення знімної кастрюлі, алюмінієвої кришки і запобіжної кришки, використовуйте гарячу воду, миючий засіб для посуду і губку. Ніколи не користуйтеся абразивними засобами чищення або металевими мочалками для посуду.
- Якщо залишки їжі пристали до стінок знімної кастрюлі, налейте в кастрюлю воду з миючим засобом і залиште на деякий час.
- Після миття протріть насухо знімну кастрюлю.
- Корпус пристрою з нагрівальною пластиною ніколи не занурюйте в воду та не допускайте попадання води всередину пристрою.
- Кастрюлю і утримувач парового пристрою можна мити в посудомийній машині.

Положення, яких необхідно дотримуватися при використанні знімної кастрюлі:

- Поміщаючи знімну кастрюлю в посудомийну машину, стежте за тим, щоб тримачі посуду не пошкоджували антипригарне покриття всередині знімної кастрюлі.
- Для продовження терміну служби знімною кастрюлі, ніколи не подрібняйте продукти всередині кастрюлі.
- Встановлюючи знімну кастрюлю в корпус пристрою, забезпечуйте щільний контакт дна кастрюлі з поверхнею нагрівальної пластини.

Важливо:

Поява коричневого кольору на кастрюлі через декілька днів користування, є нормальним явищем. Відносно антипригарного покриття ми виконали всі вимоги для відповідності стандартів для "матеріалів, які мають прямий контакт з харчовими продуктами", тому можете користуватися пристроєм, без всяких сумнівів.

Обслуговування знімною кастрюлі

- Для захисту антипригарного покриття знімної кастрюлі, користуйтеся тільки пластиковою або дерев'яною ложкою, ніколи не користуйтеся металевим кухонним приладдям.
 - Щоб не допустити пошкодження антипригарного покриття, не заливайте в кастрюлю оцет.
 - Через деякий час користування поверхня знімної кастрюлі може змінити свій колір. Це стається через контакт з водою і повітрям, яке в ній знаходиться. Зміна кольору не впливає на нормальне користування і смак продуктів, тому можете продовжувати користуватися пристроєм без всякого занепокоєння.
- Чищення і обслуговування інших частин пристрою
- Протирайте поверхню приладу, внутрішню частину кришки, шнур живлення зволоженою тканиною, ніколи не користуйтеся миючим засобом.
 - Ніколи не намагайтеся помити зовнішній корпус з нагрівальним елементом шляхом занурення у воду або під струменем води.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Індикатор не горить

1. Не подається живлення на панель управління
Перевірте підключення мережевого шнура приладу до розетки електроживлення.
2. Є збої в роботі електромережі
Зачекайте деякий час

Нагрівальна пластина не нагрівається

1. Панель управління несправна
Зв'яжіться з авторизованим сервісним центром.
2. Перегорів запобіжник
3. Нагрівальна пластина виийшла з ладу

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Індикаторна лампа горить, але нагрівальна пластина не нагрівається

1. Нагрівальна пластина вийшла з ладу
Зв'яжіться з авторизованим сервісним центром.
2. Панель управління несправна

Їжа не готова

1. Кількість продуктів занадто велика чи мала
Підберіть відповідну кількість продуктів та води, кількість повинна бути в межах мінімальних і максимальних значень.
2. Неправильна пропорція продуктів та води
Підберіть належну пропорцію продуктів та води
3. Внутрішня каstrуля стоїть з перекосом
Поверніть внутрішню каstrулю, перевірте датчик нагрівальної пластини
4. Між внутрішньою каstrулею і нагрівальною пластиною присутні забруднення
Видаліть забруднення
5. Внутрішня каstrуля деформована
Відішліть в авторизований сервісний центр або придбайте нову.
6. Панель управління несправна
Відішліть в авторизований сервісний центр
7. Основний пульт температури вийшов з ладу
Відішліть в авторизований сервісний центр

Їжа переварилася

1. Внутрішня каstrуля деформована
Відішліть в авторизований сервісний центр або придбайте нову.
2. Панель управління несправна
Відішліть в авторизований сервісний центр
3. Основний пульт температури вийшов із ладу
Відішліть в авторизований сервісний центр
4. Внутрішня каstrуля стоїть з перекосом
Поверніть внутрішню каstrулю, перевірте датчик нагрівальної пластини

Перелив води

1. Перевищено рівень води
Підберіть обсяг води
2. Не встановлена кришка для захисту від переливу
Встановіть кришку для захисту від переливу

На РК дисплеї відображається наступне повідомлення: E1, E2, E3

- Панель управління несправна
Відішліть в авторизований сервісний центр.

ВІДПОВІДНІСТЬ ДИРЕКТИВАМ

Цей продукт відмічений знаком СЕ, що означає відповідність директиві 2006/95/ЕС в останній редакції, що стосується приладів з низькою напругою живлення та директиві 2004/108/ЕС, яка стосується ЕМС (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 № :1-5040-03092013

Модель: _____

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

Дата закінчення строку обслуговування: _____

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ
СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОГО 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, налаштування виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну витраткових 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

HRVATSKI

SCO 5040 KUHALO ZA RIŽU UPUTSTVO ZA UPORABU

1. Naziv dijelova
1. Poklopac
2. Sigurnosni poklopac protiv preliivanja
3. Aluminijski poklopac
4. Drška
5. Unutarnja posuda
6. Gumb za uključiti
7. Srednji prsten
8. Držač za žlicu
9. Operativna ploča
10. Spremnik
11. Baza

* Pribor

Žlica za rižu

Mjerna posuda

Posuda za kuhanje na pari

Kabel za napajanje

Kutlača za juhu

2. Informacije o proizvodu

Model: SCO 5040

Napon: AC 230V 50Hz

Snaga: 860W

Kapacitet: 5.0 L

3. Pred priprema:

1. Proizvodi:

15 različitih funkcija: prženje, kuhanje tjestenine, brzo kuhanje, kaša od riže, podgrijavanje, hrskavi kruh, juha, kuhanje na pari, varivo, kolač, povrće, riba, meso, kiselo mlijeko, pre-set i održavanje topline.

Bez obzira na funkciju koju odaberete funkcija održavanja topline se automatski aktivira nakon kuhanja izuzev kod funkcije pripreme kiselog mlijeka.

2. Prije prve uporabe

Temeljno pročitajte priručnik za uporabu i slijedite sve navedene upute:

a. Uklanjanje ambalaže

* Uklonite sve naljepnice i izvadite priručnik za uporabu.

* Za podizanje poklopca pritisnite na gumb za otvaranje.

* Izvadite unutarnju nos-stick posudu, cjevčicu za ispuštanje pare, non-stick aluminijski poklopac i sigurnosni poklopac protiv preliivanja.

* Unutarnju non-stick posudu, cjevčicu za ispuštanje pare i aluminijski poklopac očistite spužvom.

* Nakon pranja pažljivo posušite.

* Vratite na svoje mjesto.

4. Priprema za kuhanje

Kuhanje:

* Da ne bi došlo do oštećenja unutarnje posude rižu nikada ne režite hranu u njoj;

* Opranu rižu stavite u unutarnju posudu i dodajte potrebnu količinu vode;

* Mjeru vode odredite prema vrsti riže koju koristite;

* Voda ne smije preći max. razinu za vodu.

Para:

* Količina vode ne smije prelaziti iznad posude za paru.

* Posudu za kuhanje na pari smjestite u unutarnju posudu;

* Dodajte hranu koju trebate kuhati.

Prije svake uporabe;

* Vanjska površina unutarnje posude a posebno baza trebaju biti u čistom stanju. Uvjerite se da se između unutarnje posude i grijače ploče ne nalazi ništa;

* Unutarnju posudu pažljivo smjestite u aparat za kuhanje;

* Unutarnju posudu okrenite tako da postolje unutarnje posude i senzori budu u bliskom kontaktu;

* Aluminijski poklopac stavite na svoje mjesto i provjerite da li aparat uredno radi;

* Zatvorite i gornji poklopac i zaključajte;

* Kabel umetnite u utičnicu;

* Aparat ne uključujte u utičnicu sve dok ne obavite gornje korake.

Funkcije i Objašnjenja

1. Kuhanje, Brzo kuhanje: (Slika 1)

a. Pritiskom na gumb 'Function' (Funkcija) odaberite 'Kuhanje' ili 'Brzo Kuhanje'.

FUNKCIJE I OBJAŠNJENJA

Nakon vašeg odabira počće da trepti svjetleći indikator.

b. Pritiskom na gumb 'Function' (Funkcija) odaberite 'Kuhanje'. Svjetleći indikator za funkciju kuhanja će početi da trepti.

Pritisnite na gumb 'Start' (Početak). Aparat će početi da radi.

c. Kuhanje obično traje 55 minuta a brzo kuhanje 45 minuta. (Vrijeme kuhanja je dato samo kao referenca, moguće se promjene u zavisnosti od raznih kapaciteta riže, različitih kapaciteta težine, te vremena kuhanja pod različitim naponom i temperaturom.)

2. Kaša; (Slika 2)

a. Pritiskom na gumb 'Function' (Funkcija) odaberite funkciju za kuhanje kaše od riže. Nakon vašeg odabira počće da trepti indikator za vaš odabir;

b. Prethodno podešeno vrijeme kuhanja je 25 minuta;

c. Pritisnite na gumb 'Start' (Početak). Svjetleći indikatori i numerične crtice će stalno svjetliti i kuhalo će početi sa kuhanjem. Na svaku minutu gasiće se po jedan indikator vremena kuhanja.

3. Kolač; (Slika 3)

a. Pritisnite na tipku 'Function' (Funkcija) i odaberite funkciju 'Kolač', nakon toga počće da treperi svjetleći indikator za vaš odabir;

b. Prethodno podešeno vrijeme pečenja kolača je 50 minuta;

d. Pritisnite na gumb 'Start' (Početak). Svjetleći indikator i numerične cjevčice će stalno svjetliti i kuhalo će početi sa kuhanjem. Na svaku minutu gasiće se po jedan indikator vremena kuhanja.

4. Kiselo mlijeko; (Slika 4)

a. Pritiskom na gumb 'Function' (Funkcija) odaberite funkciju za pripremu kiselog mlijeka, nakon toga počće da trepti indikator za vaš odabir;

b. Prethodno podešeno vrijeme pripreme je 8 sati. Pritiskom na gumb za podešavanje vremena kuhanja možete podesiti željeno vrijeme pripreme kiselog mlijeka, da bi kiselo mlijeko bilo spremno potrebno je 6 - 12 sati;

c. Svakim novim pritiskom na opciju 'hour' (sat) vrijeme povećavate za 1 sat;

d. Svakim novim pritiskom na opciju 'minute' (minuta) vrijeme povećavate za 30 minuta;

e. Pritisnite na gumb 'Start' (Početak). Svjetleći indikator i numerične cjevčice će stalno svjetliti i kuhalo će početi sa kuhanjem. Na svaku minutu gasiće se po jedan indikator vremena kuhanja.

5. Hrkavi kruh; (Slika 5)

a. Pritisnite na tipku 'Function' (Funkcija) i odaberite funkciju za pripremu 'Hrskavog kruha', nakon toga počće da trepti indikator za vaš odabir.

b. Prethodno podešeno vrijeme je 1:30 sat; pritiskom na gumb za podešavanje vremena kuhanja možete podesiti željeno vrijeme; da bi hrkavi kruh bio spreman potrebno je 1 - 2 sata;

c. Svakim novim pritiskom na opciju 'hour' (sat) vrijeme povećavate za 1 sat;

d. Svakim novim pritiskom na opciju 'minute' (minuta) vrijeme povećavate za 5 minuta;

f. Pritisnite na gumb 'Start' (Početak). Svjetleći indikator i numerične cjevčice će stalno svjetliti i kuhalo će početi sa kuhanjem. Na svaku minutu gasiće se po jedan indikator vremena kuhanja.

6. Prženje (Slika 6)

a. Pritisnite na funkciju 'Function' (Funkcija) i odaberite funkciju za 'Prženje', nakon toga počće da trepti indikator za vaš odabir;

b. Pritiskom na gumb za 'Odabir hrane' možete odabrati razne vrste hrane. Nakon toga počće da trepti indikator za vaš odabir; (Možete odabrati povrće, meso, ribu i dr. vrstu hrane). Unaprijed odabrana postavka je povrće;

* Prethodno podešeno vrijeme za povrće je 20 minuta

* Prethodno podešeno vrijeme za ribu je 25 minuta

* Prethodno podešeno vrijeme za meso je 30 minuta.

c. Vrijeme kuhanja možete podesiti pritiskom na gumb za podešavanje vremena, vrijeme potrebno za pripremu je između 5 - 60 minuta;

d. Svakim novim pritiskom na opciju 'Minute' (minuta) vrijeme povećavate za 1 minutu.

e. Pritisnite na gumb 'Start' (Početak). Kada svjetleći indikator počne da trepti kuhalo za rižu će početi da radi. Nakon što ulje dostigne

podešenu temperaturu indikator vremena kuhanja smanjivaće se za po jedan stupanj na svaku minutu.

7. Tjestenina (Slika 7)

a. Pritiskom na funkciju 'Function' (Funkcija) odaberite funkciju 'Tjestenina', nakon toga će početi da trepti indikator za vaš odabir;

b. Prethodno podešeno vrijeme je 8 minuta. Vrijeme kuhanja možete podesiti pritiskom na gumb za podešavanje vremena. Makarone će biti spremne za 8-20 minuta.

c. Svakim novim pritiskom na opciju 'Minute' (minuta) vrijeme kuhanja povećava se za 1 minutu;

d. Pritisnite na gumb 'Start' (Početak). Svjetleći indikator i numeričke cjevčice će stalno treptati i kuhalo će početi sa kuhanjem. Na svaku minutu gasiće se po jedan indikator vremena kuhanja.

e. Nakon što voda prokuha pipak za paru će zviždati svakih 30 sekundi a žarulja će se paliti i gasiti upozoravajući korisnika.

Tjesteninu stavite u unutarnju posudu i pritisnite na gumb 'Start' / Početak, kuhalo će preći u drugu etapu.

POZOR: nakon stavljanja tjestenine u unutarnju posudu, podignite poklopac jer će u protivnom voda iskipiti iz kuhala.

8. Čorbasta jela koja se sporo kuhaju (Slika 8)

a. Pritiskom na gumb 'Function' (Funkcija) odaberite funkciju 'Tjestenina', nakon toga počće da trepti indikator za vaš odabir;

b. Prethodno podešeno vrijeme kuhanja je 2 sata; Vrijeme kuhanja možete podesiti pritiskom na gumb za podešavanje vremena. Da bi jelo bilo spremno potrebno je 2 - 12 sati.

c. Svakim novim pritiskom na opciju 'hour' (sat) vrijeme kuhanja povećavate za 1 sat.

d. Svakim novim pritiskom na opciju 'Minute' (minuta) vrijeme kuhanja povećavate za 30 minuta;

e. Pritisnite na tipku 'Start' (Početak). Upaliće se svjetleći indikatori i kuhalo će početi sa radom. Indikator kuhanja smanjivaće se na svaku minutu.

FUNKCIJE I OBJAŠNJENJA

9. Juha (Slika 9)

- Pritiskom na gumb 'Function' (Funkcija) odaberite funkciju 'Juha', nakon toga počće da trepti indikator za vaš odabir;
- Prethodno podešeno vrijeme je 1 sat; Vrijeme kuhanja možete podesiti pritiskom na gumb za podešavanje vremena. Juha će biti spremna za 1 - 4 sata;
- svakim novim pritiskom na opciju 'hour' (sat) vrijeme kuhanja povećavate za 1 sat.
- svakim novim pritiskom na opciju 'Minute' (minuta) vrijeme kuhanja povećavate za 30 minuta;
- Pritisnite na gumb Start' (Početak). Upaliće se svjetleći indikator i kuhalo će početi sa radom. Indikator kuhanja smanjivaće se na svaku minutu.

10. Kuhanje na pari: (Slika 10)

- Pritiskom na gumb 'Function' (Funkcija) odaberite funkciju 'para', nakon toga počće da trepti indikator za vaš odabir;
- Pritiskom na gumb 'Odabir hrane' možete odabrati razne vrste hrane. Upaliće se svjetleći indikator vašeg izbora (Možete odabrati povrće, meso, ribu ili neku drugu hranu) Prethodno podešena hrana je povrće.
* Prethodno podešeno vrijeme kuhanja za povrće je 5 minuta
* Prethodno podešeno vrijeme za ribu je 10 minuta
* Prethodno podešeno vrijeme za meso je 15 minuta
- Vrijeme kuhanja možete i sami podesiti pritiskom na gumb za podešavanje vremena kuhanja, da bi hrana bila spremna potrebno je 5 - 50 minuta;
- svakim novim pritiskom na opciju 'Minute' (minuta) vrijeme će biti povećano za 1 minutu;
- Pritisnite na gumb Start' (Početak). Počće da trepti svjetleći indikator i kuhalo će početi sa radom. Nakon što voda prokuha u kuhalu indikator kuhanja smanjivaće se na svaku minutu.

11. Podgrijavanje: (Slika 11)

- Pritiskom na gumb 'Function' (Funkcija) odaberite 'Podgrijavanje', nakon toga počće da trepti indikator za vaš odabir.
- Prethodno podešeno vrijeme je 20 minuta i ne može se mijenjati.
- Pritisnite na gumb Start' (Početak). Kuhalo za rižu će početi da radi. Indikator kuhanja smanjivaće se na svaku minutu.

12. Funkcija Pre-set: (Slika 12)

- Pritiskom na gumb 'Function' (Funkcija) odaberite funkciju 'Pre-Set' (Pozor: brzo kuhanje, kolač, tjestenina kaša od riže, prženje, kiselo mlijeko i podgrijavanje hrane su funkcije koje se ne mogu prethodno podešavati);
- Molimo vas da kod odabira funkcije iz izbornika (menua), prvo odaberete opciju "vrijeme kuhanja" a nakon toga opciju "Pre-set vrijeme". Ukoliko ne odaberete vrijeme kuhanja, vrijeme će biti podešeno prema zadanom vremenu odnosno vremenu u kristalnoj cjevčici.
- Pritiskom na gumb "Preset" na LCD indikatoru pojavice se poruka "Pre-set" i upaliće se svjetleći indikator. Žarulja za početak rada će treptati;
* Vrijeme postavke pre-set je vrijeme završetka kuhanja;
* Ako je pre-set vrijeme kraće od vremena potrebnog za kuhanje u trenutku kada pritisnete na gumb "Start" kuhalo za rižu će se ponovno zagrijati.
* Dole je data tabela referenci/uputa:

Funkcija: Opseg pre- set postavke

Brzo kuhanje: 70 minuta-24 sata

Hrskav kruh: 70 minuta-24 sata

Kaša: 70 minuta -24 sata

Čorbasta jela koja se sporo kuhaju: 130 minuta -24 sata

Juha: 70 minuta-24 sata

Para: 10 minuta -24 sata

- svakim novim pritiskom na opciju 'hour' (sat) vrijeme se povećava za 1 sat;
- svakim novim pritiskom na opciju 'Minute' (minuta) vrijeme se povećava za 10 minuta;
- Pritisnite na gumb "Start". Aktiviraće se podešeno pre-set vrijeme, nakon toga počće da svjetli indikator za vaš odabir i kuhalo će početi sa radom.
* Da hrana ne bi izgubila okus, pre-set vrijeme ne treba da pređe 12 sati. Molimo vas da "pre-set" vrijeme odaberete prema vremenskim uvjetima i vrsti hrane koju ćete kuhati.
* Vrijeme pre-set treba da bude u skladu sa LCD indikatorom. Molimo vas da vrijeme LCD indikatora podesite prema pre-set vremenu.
* Za pamćenje posljednjih deset pre-set vremena (npr.: Pre-set 1 brzo kuhanje. Pre-set vrijeme je 12:30. Ako jelo želite jesti u 18:00 sati, "Pre-set vrijeme" trebate podesiti u 18:00 sati, tako ćete u 18:00 sati moći da sjednete i uživate u lijepoj večeri)

13. Postavka vremena:

- Uključite aparat u izvor za napajanje. 3 sekunde držite pritisnutu tipku za "hour" (sat) ili "minute" (minutu) i dovedite u spremno stanje, počnite sa podešavanjem vremena.
- svakim novim pritiskom na opciju 'hour' (sat) vrijeme se povećava za 1 sat. Ako nastavite sa pritiskanjem možete brzo dodati i minute.
- svakim novim pritiskom na opciju 'Minute' (minuta) vrijeme se povećava za minutu. Ako nastavite držati pritisnuto možete brzo dodati minute.
- Pritiskom na "Cancel" (poništi), vraća se u spremnu poziciju ili ako ste završili sa podešavanjem nakon 5 sekundi automatski aktivira novu postavku vremena.

14. Indikator:

- Indikator "hour"/ sat trepti a nakon njega trepte svjetla indikatora "start"(početak).
- Odabirom tipke za funkciju pritisnite na "Start". Zajedno sa svjetlećim indikatorom opcije "Start" upaliće se i indikator odabrane funkcije a ugasiće se indikator ostalih funkcija.
- Pritiskom na opciju "hour" (sat) ili "minute" (minuta) na tipku svake funkcije, pokazuje se trenutno vrijeme.

FUNKCIJA ODRŽAVANJA TOPLINE/ PONIŠTENJE

15. Funkcija održavanja topline/ poništenje

a. Po završetku svih funkcija automatski se aktivira funkcija održavanja topline.

b. Pritisnite na tipku "Keep warm / Cancel" (Funkcija održavanja topline / Otkaži). Vratite se u poziciju postavke bilo koje tipke i nakon toga automatski će se aktivirati funkcija održavanja topline.

5. Čišćenje i Održavanje

Čišćenje unutarnje posude, pretinca za paru, aluminijskog poklopca i sigurnosnog poklopca protiv preliivanja

* Za čišćenje unutarnje posude, aluminijskog poklopca i sigurnosnog poklopca koristite toplu vodu, deterdžent i spužvu. Za čišćenje ne koristite abrazivne deterdžente ili metalnu žicu za čišćenje.

* Ako se hrana zaljepila za unutarnju posudu prije čišćenja natopite vodom.

* Posušite unutarnju posudu.

* Kućiste kuhala ne uranjajte u vodu i ne dozvolite da voda uđe u aparat.

* Unutarnju posudu i pretinac za kuhanje na paru možete prati u stroju za pranje suđa.

Ono na što treba obratiti pozornost kod unutarnje posude:

* Stavljanjem posude u stroj za suđe pazite da držači u stroju ne ogrebu unutarnjost posude.

* Kako biste unutarnju posudu koristili što duže ništa ne režite u njoj.

* Učinite da se unutarnja posuda pravilno uklopi u kućiste kuhala.

Bitno:

Nakon par svakodnevnih korištenja pojaviće se trag braon boje što je normalno. Mi se trudimo da non-stick materijal to jest "materijal koji dolazi u kontakt sa hranom" koji koristimo u našim proizvodima dostigne standard tako da naš proizvod možete koristiti bez brige.

Održavanje unutarnje posude

* Za zaštitu unutarnje posude koristite plastičnu ili drvenu a nikako metalnu žlicu.

* U svrhu čuvanja u unutarnju posudu ne stavljate ocat.

* Nakon nekoliko korištenja doći će do promjene boje unutarnje posude. Razlog toga su voda i zrak u vodi. To neće utjecati na normalno korištenje aparata. I dalje možete koristiti bez brige.

Čišćenje i održavanje ostalih dijelova

* Za čišćenje površine kuhala za rižu, unutrašnjosti poklopca i električnog kabela koristite vlažnu krpu a nipošto ne koristite deterdžent.

* Kućiste aparata nipošto ne čistite izravno vodom.

6. Upozorenje:

* Provjerite da li standardni napon kuhala za rižu odgovara naponu u vašoj strujnoj mreži.

* Ovaj aparat je namjenjen samo za kućansku uporabu. Problemi koji mogu nastati kao posljedica uporabe aparata u komercijalne svrhe, nepravilne uporabe ili ne pridržavanja uputa u ovom priručniku za upute uzrokovane da jamstvo za proizvod postane nevažeće.

* Aparat obavezno uključite u utičnicu s uzemljenjem i utikač ispravno umetnite u utičnicu. Aparat ne treba koristiti istovremeno sa nekim drugim električnim uređajem.

* Prije početka korištenja (uključivši čišćenje i održavanje) priključak kuhala treba da bude u pravilnom položaju kako bi se izbjegao svaki rizik.

* Kada aparat ne koristite izvucite kabel iz utičnice.

* U vrijeme rada kuhalo ne ostavljajte bez nadzora.

* Spriječiti djecu da dodiruju aparat u vrijeme rada.

* Aparat ne postavljajte na neravnu i mokru površinu i ne uključujte u vlažnim prostorijama. Uvijek postavite na ravnu i stabilnu površinu. Aparat zaštitite od vode.

* Aparat ne pokrećite bez unutarnje posude ili ako je unutarnja posuda prazna.

* Kada se aparat nalazi u stanju rada nipošto ne pokušavajte izvaditi unutarnju posudu.

* Kuhalo za rižu držite dalje od izvora topline i vatre, u protivnom može doći do oštećenja aparata.

* Unutarnju posudu ne stavljate izravno na vatru u protivnom može doći do njenog oštećenja.

* Ne stavljate vodu ili hranu u aparat bez unutarnje posude.

* Količina vode i hrane smještene u posudu treba da odgovara kapacitetu posude.

* Kućiste kuhala se zagrijava u vrijeme rada, izbjegavajte kontakt posebno sa metalnim dijelovima.

* Kako je temperatura kuhala i njegove okoline velika tijekom rada savjetujemo vam da mu se ne približavate.

* Ne usipajte vodu u druge dijelove aparata izuzev u unutarnju posudu.

* Spriječite da nezgodom dođe do izvlačenja kabela.

* Nikada ne vucite za kabel kada ga želite isključiti iz utičnice već uhvatite za glavu utikača.

MOGUĆI PROBLEMI I RJEŠENJA

Aparat ne radi	Mogući Uzrok	Rješenje
Svijetleći indikatori ne svjetle, grijaća ploča ne grije	1. Prekidač za uključenje aparata koji se nalazi na Power kontrol panelu nije uključen. 2. Power kontrol panel je oštećen. 3. Priključak Power kontrol panela nije uključen 4. Glavni kontrolni panel je oštećen.	Provjerite da li je kuhalo uključeno u utičnicu Aparat odnesite u ovlašteni servisni centar
Svijetleći indikatori svjetle, grijaća ploča ne grije	1. Grijaća ploča je oštećena 2. Nije uključen prekidač na Power kontrol panelu. 3. Power kontrol panel je oštećen	Aparat odnesite u ovlašteni servisni centar
Riža nije dovoljno skuhan	1. Količina riže je veća ili manja od potrebne	Pravilno odredite količinu riže i vode, ona treba da bude između min. i max. količine.
	2. Grijaća ploča je izobličena	Aparat odnesite u ovlašteni servisni centar.
	3. Unutarnja posuda nije pravilno umetnuta	Okrenite unutarnju posudu i pravilno uklopite sa senzorima
	4. Između unutarnje posude i grijaće ploče se nalazi nešto	Uklonite objekte koji se se nalazi između ali pri tom nipošto ne koristite vodu.
	5. Unutarnja posuda je izobličena	Aparat odnesite u ovlašteni servisni centar.
	6. Glavni kontrolni panel je oštećen	Aparat odnesite u ovlašteni servisni centar.
	7. Isključen glavni grijaći kontrolni mehanizam	Aparat odnesite u ovlašteni servisni centar
Riža je prekuhana	1. Količina riže je veća ili manja od potrebne	Pravilno odredite količinu riže i vode, ona treba da bude između min. i max. količine.
	2. Glavni kontrolni panel je oštećen 3. Isključen glavni kontrolni grijaći mehanizam	Aparat odnesite u ovlašteni servisni centar
Kaša se preljeva	Količina kaše je veća od potrebne	Podesite količinu
Na LCD zaslonu se pojavljuju poruke E1, E2, E3	Power kontrol panel je oštećen	Aparat odnesite u ovlašteni servisni centar

- GARANTİ ŞARTLARI -

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren baflar 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 iflgünü geçemez. Bu süre mala ilifkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren baflar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, uyumsuzluk halinde ispat yükümlülüğü tüketiciye aittir. Malın arızasının 10 ifl günü içerisinde giderilememesi halinde, imalatçı-üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanncaya kadar, benzer özelliklere sahip baflka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
- 4) Malın garanti süresi içerisinde gerek malzeme ve iflçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, iflçilik masrafı, deiftirilen parça bedeli ya da baflka 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 yararlanamamay sürekli olması,
 - Tamiri için gereken azami süresinin aılması ,
 - 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 deiftirilmesini, bedel iadesi veya ayp oranda bedel indirimi talep edebilir.
- 6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasıından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dıındadır.
- 7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne baflvrabilir.



İTHALATÇI FİRMA / IMPORTER

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER İNFAAT SPOR MALZEMELERİ MALAT SAN. VE TİC. A.Ş.

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

Çaırı Merkezi: 444 66 86

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



- SCO 5040 ELEKTRİKLERİ -

- GARANTİ BELGESİ -

Garanti Belge No : 77484

Garanti Belge Onay Tarihi : 31/12/2009

SSHY Belge No : 35274

Garanti Belge Vize Tarihi : 20/12/2011

SSHY Belge Onay Tarihi : 04/04/2012

THALATÇI FİRMA

Ünvanı

: DEĞERMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİNİN SPOR MALZ.
MALAT SAN. ve TİC. A.Şİ.

Adresi

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

Tel.

: Çarşı Merkezi: 444 66 86

Yetkili Kişi

:

Yönetim Kurulu Başkanı

İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ MALAT
SANAYİ VE TİCARET A.Ş.
Cihangir Mah. Güvercin Cad.
No: 4 Avcılar - İSTANBUL
Marmara Kurumları No: 273 008 9118

Ürünün Cinsi

: ELEKTRİKLERİ

Markası

: SINBO

Modeli

: SCO 5040

Alt Modeli

: -

Bandrol ve Seri No

:

Teslim Tarihi ve Yeri

:

Garanti Süresi

: 2 Yıldır

Azami Tamir Süresi

: 20 ılı Günü

Kullanım Ömrü

: Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yldır.

(Ürünün fonksiyonların 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 kafilelenecektir.

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

MÜFİTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müflterimiz,

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

TÜKETİCİ

DANIŞMA HATTI

444 66 86

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 afaadaki önerilere uymanızı rica ederiz:

1. Ürünü aldıanında Garanti Belgesini mutlaka yetkili satıcıya onaylatınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.
4. Ürünü promosyon aracılığı ile edinmişseniz, ürüne ait garanti belgesini en yakın yetkili servisimize giderek onaylatınız.
5. Teknik servisteki ifliniz bittiğinde "Yetkili Servis Hizmet Fifi" almayı unutmayınız. Alacağınız bu Hizmet Fifi, 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 iflbirlii içindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadıında, 444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduu adresten alınıp, 7* ifl günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 7 ifl günü içerisinde sorunu çözülemeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile deifltirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir.

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



AE 11

- 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 -
KEMA Quality Ltd. Guangzhou Branch
7/F., Block C, Wushan Technology Plaza,
Wushan Road, Tianhe District, Guangzhou
China

EEE Yönetmeliğine uygundur.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

Made in P.R.C.

Mal Yılı : 2013

McGrp.Ru



Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем [инструкций по эксплуатации](#), это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.