



SCO 5052 MULTICOOKER

INSTRUCTION MANUAL

EN

RU

SINBO SCO 5052 МУЛЬТИВАРКА  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



[www.sinbo.com](http://www.sinbo.com)

## ENGLISH

### SINBO SCO 5052 MULTICOOKER INSTRUCTION MANUAL

#### I. Features:

Cooking by MULTI COOKER is extremely simple and does not require special skills and knowledge as microchip sets the time and temperature in accordance with the chosen function. And result- excellent taste, useful substances are as much as possible kept in groats at a minimum of time spent by you. New fuzzy system controls cooking temperature in all points and supports an optimal temperature mode. You can place food at night, set the programme and have freshly cooked breakfast in the morning. The choice of dishes for MULTI COOKER is huge and nearly each recipe can be adapted to it. In the small device with big inner pot can be cooked the whole dinner for big family. MULTI COOKER can cook dietary and baby food and it is capable to cook even tough meat.

#### The MULTI COOKER replaces below machines:

- Electric Stove
- Deep Fryer
- Yoghurt Maker
- Steam Cooker
- Slow Cooker
- Electric oven

It can help you save much time and money.

#### II. Components:

##### • Accessory



Soup Ladle



Measuring Cup

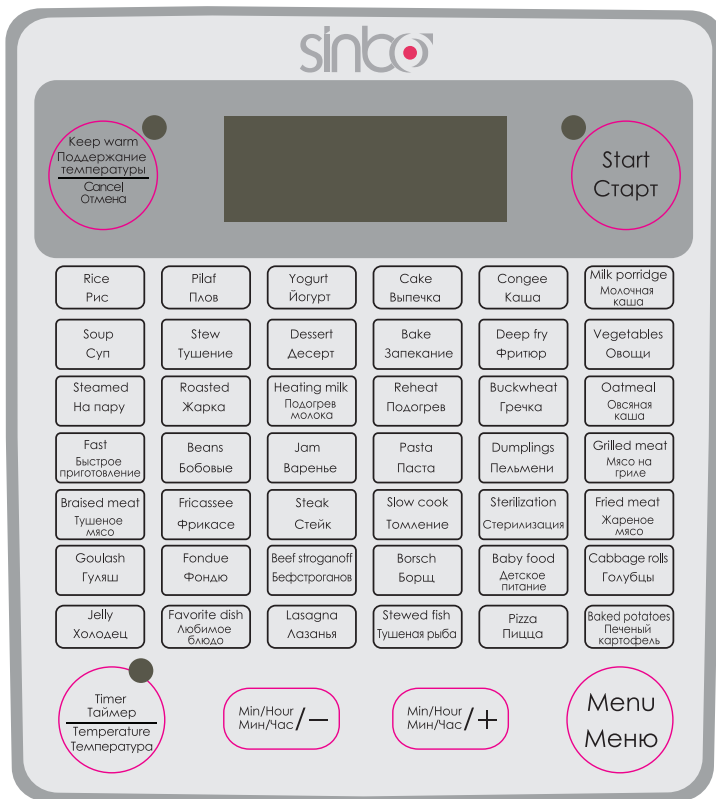


Rice Ladle



Steamer

• Control Panel:



III. Parameter

**MODEL:** SCO 5052

**Voltage:** AC220-240V

**Frequency:** 50Hz

**Power:** 700W

**Capacity:** 5L

#### IV. Preparation of cooking:

##### Using every time before:

- \* The outside of inner pot should be clean dry 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.
- \* Connect the electricity
- \* Don't connect the electricity if you haven't finished the above steps.

#### V. General Instruction

##### 1) MULTI COOKER has 42 programmes

##### 2) Cooking table:

| No. | Menu            | Default cooking Time | The adjustment range of the cooking time/ Step | Default cooking temperature (°C) | The adjustment range of the cooking temp./ Step (°C) | Presset |
|-----|-----------------|----------------------|--|----------------------------------|--|---------|
| 1   | Rice            | 00:35                | 00:05- 02:30/5 mins                            | 105                              | -  | 24 hr   |
| 2   | Pilaf           | 01:00                | 00:05- 02:30/5 mins                            | 135                              | 100-170/5  | 24 hr   |
| 3   | Yogurt          | 08:00                | 00:30- 12:00/30 mins                           | 40                               | -  | -       |
| 4   | Cake            | 00:50                | 00:05- 02:30/5 mins                            | 140                              | 100-170/5  | -       |
| 5   | Congee          | 01:00                | 00:05- 04:00/5 mins                            | 100                              | -  | 24 hr   |
| 6   | Milk porridge   | 01:00                | 00:05- 02:30/1 min                             | 95                               | -  | 24 hr   |
| 7   | Soup            | 01:00                | 00:05- 04:00/5 mins                            | 100                              | -  | 24 hr   |
| 8   | Stew            | 01:30                | 00:05- 04:00/5 mins                            | 98                               | -  | 24 hr   |
| 9   | Dessert         | 00:30                | 00:05- 02:30/5 mins                            | 96                               | -  | 24 hr   |
| 10  | Bake            | 01:00                | 00:05- 02:00/5 mins                            | 155                              | 100-170/5  | 24 hr   |
| 11  | Deep fry        | 00:15                | 00:01- 01:00/1 min                             | 170                              | 100-170/5  | -       |
| 12  | Vegetables      | 00:25                | 00:05- 02:00/5 mins                            | 100                              | -  | 24 hr   |
| 13  | Steam           | 00:30                | 00:05- 02:30/5 mins                            | 100                              | -  | 24 hr   |
| 14  | Roast           | 00:40                | 00:05- 02:00/5 mins                            | 150                              | 100-170/5  | -       |
| 15  | Heat milk       | 00:15                | 00:05- 01:00/5 mins                            | 70                               | -  | 24 hr   |
| 16  | Reat            | 00:15                | 00:05- 01:00/5 mins                            | 90                               | -  | 24 hr   |
| 17  | Buckwheat       | 00:45                | 00:05- 02:00/5 mins                            | 100                              | -  | 24 hr   |
| 18  | Oatmeal         | 00:30                | 00:05- 01:00/5 mins                            | 100                              | -  | 24 hr   |
| 19  | Fast cook       | 00:30                | 00:05- 02:00/5 mins                            | 130                              | -  | 24 hr   |
| 20  | Beans           | 01:20                | 00:05- 02:30/5 mins                            | 100                              | -  | 24 hr   |
| 21  | Jam             | 01:00                | 00:05- 02:00/5 mins                            | 98                               | -  | 24 hr   |
| 22  | Pasta           | 00:08                | 00:01- 01:00/1 min                             | 100                              | -  | 24 hr   |
| 23  | Dumplings       | 00:15                | 00:01- 01:00/1 min                             | 100                              | -  | 24 hr   |
| 24  | Grilled meat    | 00:20                | 00:05- 02:00/5 mins                            | 150                              | -  | 24 hr   |
| 25  | Braised meat    | 01:00                | 00:05- 04:00/5 mins                            | 98                               | -  | 24 hr   |
| 26  | Fricassee       | 01:30                | 00:05- 04:00/5 mins                            | 110                              | -  | 24 hr   |
| 27  | Steak           | 00:30                | 00:01- 01:00/1 min                             | 135                              | 100-170/5  | 24 hr   |
| 28  | Slow cook       | 04:00                | 00:30- 08:00/30 mins                           | 45,65,85,95                      | -  | 24 hr   |
| 29  | Sterilization   | 00:30                | 00:05- 01:00/5 mins                            | 130                              | -  | 24 hr   |
| 30  | Fried meat      | 00:20                | 00:01- 01:00/1 min                             | 145                              | -  | 24 hr   |
| 31  | Goulash         | 01:15                | 00:05- 04:00/5 mins                            | 105                              | -  | 24 hr   |
| 32  | Fondue          | 00:35                | 00:05- 04:00/5 mins                            | 100                              | -  | 24 hr   |
| 33  | Beef stroganoff | 00:25                | 00:01- 01:00/1 min                             | 130                              | -  | 24 hr   |

|    |                |          |                     |     |          |       |
|----|----------------|----------|---------------------|-----|----------|-------|
| 34 | Borsch         | 00:45    | 00:05- 02:00/5 mins | 100 | -        | 24 hr |
| 35 | Baby food      | 01:00    | 00:05- 02:00/5 mins | 95  | -        | 24 hr |
| 36 | Cabbage rolls  | 00:20    | 00:01- 01:00/1 min  | 95  | -        | 24 hr |
| 37 | Jelly          | 03:00    | 00:05- 05:00/5 mins | 100 | -        | 24 hr |
| 38 | Favorite dish  | 00:30    | 00:05- 05:00/1 min  | 100 | 60-170/1 | 24 hr |
| 39 | Lasagna        | 00:35    | 00:05- 02:00/5 mins | 145 | -        | 24 hr |
| 40 | Stewed fish    | 00:30    | 00:05- 02:00/5 mins | 130 | -        | 24 hr |
| 41 | Pizza          | 00:35    | 00:05- 02:00/5 mins | 160 | -        | 24 hr |
| 42 | Baked potatoes | 00:50    | 00:05- 02:00/5 mins | 155 | -        | 24 hr |
| 43 | Keep Warm      | 24 hours |                     | 60  | -        | 24 hr |

## VI. Operation

### 1. Basic Operation:

- 1) Press " Menu " button, till the program you wanted lighted on, press " Start " button to start cooking. The display shows the default cooking time and count down.
- 2) After the cooking is finished, the MULTI COOKER has beep sounds and enters into keep warm mode automatically except yoghurt. The display shows keep warm time and counts up.

### 2. How to adjust cooking time:

- 1) Press " Menu " button, till the program you wanted lighted on, the display shows default cooking time.
- 2) Press the button "-" and "+" to decrease or increase the cooking time.
- 3) Press " Start " button to confirm. The cooker start to cook and the display shows the cooking time and counts down.

### 3. How to adjust cooking temperature:

There are 7 programs can be adjusted cooking temperature: Pilaf, Cake, Bake, Deep Fry, Roast, Steak and favorable dish.

- 1) Press " Menu " button, till the program you wanted lighted on, the display shows default cooking time.
- 2) Press " Temperature/Timer " button, the display shows the default cooking temperature. If the default cooking temperature is keeping on flashing in the display, it mean the cooking temperature of this program is adjustable, if no flashing, it means that the cooking temperature is not adjustable.
- 3) Press button "-" and "+" to decrease or increase the cooking temperature.
- 4) Press " Start " button to confirm. The cooker start to cook and the display shows the default cooking time and counts down.

### 5. How to set delay timer

- 1) Press " Menu " button, till the program you wanted lighted on, the display shows default cooking time.
- 2) Press " Temperature/Timer " button twice, the indicator of delay timer on the button lighted on. The display shows " 00:00 " and keep on flashing.

**NOTE:** If the display shows "00:00" but not flashing, it means that program doesn't have

delay timer function.

**3)** Press “-” button to set delay hour and press “+” to set delay minute.

**4)** Press “Start” button to confirm. The cooker start to cook and the display shows the delay time and counts down.

**E.g.:** For example, if you want the cooker start cooking 2 hours and 30minutes later, press “Temperature/Timer” button twice to adjust the time until is shows 02:30, then it will begin to wait, and will begin to cook after 2 hours and 30 minutes.

#### **6. Cancel/Keep Warm**

Press “Cancel” button to cancel the selected cooking program and setting, back to standby mode. The display shows “00:00”

#### **7. Automatically keep Warm function:**

After finishing the cooking, all the programs will enter into keep warm mode automatically except yoghurt and pasta.

When the cooker is in standby mode, press “Cancel/Warm” button, the cooker will enter into keep warm mode, the indicator of keep warm on the button is lighted up and keep warm time will be counted up.

#### **8. Pasta**

**1)** Press “Menu” button, till “Pasta” lighted on, the display shows default cooking time 00:08. Press “Start”.

**2)** The display shows 00:00. After the water boiling, the cooker has beep sound to remind you to put pasta into the pot.

**NOTE:** Every 30 seconds, the buzzer reminds 5 times. If you don't put pasta into the pot after 5 minutes, the cooker will finish cooking automatically.

**3)** After putting the pasta into the cooker, you should press “Start” button. The display shows the default cooking time 00:08, and the cooking time will count down.

**4)** After finish cooking, the cooker has beep sounds and enters into standby mode.

#### **VII. Cautions:**

- Read the entire instruction manual before the first operating and save it.
- Before the first operating makes sure that the voltage in your wall outlet is the same as on the MULTI COOKER's rating label marked.
- Fire may occur if the MULTI COOKER is covered or touching flammable material such as curtains, draperies etc. Do not cover MULTI COOKER.
- To connect the power cord to the MULTI COOKER firstly, then plug into the wall outlet.
- Use only the enclosed power cord.
- Keep the power cord and plug always clean and dry.
- Never immerse the MULTI COOKER, cord and plug into water.

- If the MULTI COOKER falls down into water, unplug it immediately and do not hurry to take it out.
- Never use the MULTI COOKER on a damp floor.
- Do not let children play or use the MULTI COOKER.
- Do not use any abrasive, chemical, alcohol-contained cleaners and hard brushes for cleaning the MULTI COOKER.

#### **VIII. Maintenance of inner pot:**

- Use the inner pot only with MULTI COOKER, do not use with other appliances.
- Do not wash the inner pot in dishwashing machine.
- Never use hard brushes, scrubs to clean the inner pot to avoid damage of the coating.
- Take the hot inner pot out with kitchen gloves or clip only or let it cool down before taking it out.
- Before cooking make sure the inner pot is in full contact with the heating plate, by turning round.

#### **STORAGE**

- Make sure that the device is unplugged from the socket and is completely cooled off.

#### **WHILE HANDLING**

- \* Do not drop the product,
- \* Ensure it does not suffer impact,
- \* Ensure it doesn't get crushed or squeezed,
- \* Observe the marks on the packaging.

#### **ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**

##### **You can also contribute to environmental protection!**

Please do not forget to adhere to local regulations.

Take the non-operational electrical appliance to the suitable disposal centers.

There is no situation that might harm human health or the environment during use.

## Русский

### SINBO SCO 5052 МУЛЬТИВАРКА ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### I. Характеристики:

Приготовление пищи с помощью мультиварки чрезвычайно просто и не требует специальных навыков и знаний, так как микросхема устанавливает время и температуру в соответствии с выбранным режимом. А результат этого - превосходный вкус, сохранение полезных веществ ингредиентов при минимальных затратах времени. Новая система контролирует температуру приготовления во всех точках и поддерживает оптимальный температурный режим. Вы можете приготовить пищу в ночное время, установив программу, и получить только что приготовленный завтрак ранним утром. Выбор блюд огромен, и почти каждый рецепт может быть адаптирован к мультиварке. В небольшом устройстве с большой внутренней кастрюлей можно приготовить обед для большой семьи. Мультиварка может приготовить диетическое и детское питание, даже жесткое мясо.

#### Мультиварка заменяет следующую кухонную технику:

- Электрическая плита
- Фритюрница
- Йогуртница
- Пароварка
- Медленноварка
- Электрическая духовка

Это поможет вам сэкономить много времени и денег.

#### II. Составные части:

##### • Аксессуары :



Половник



Мерная кружка



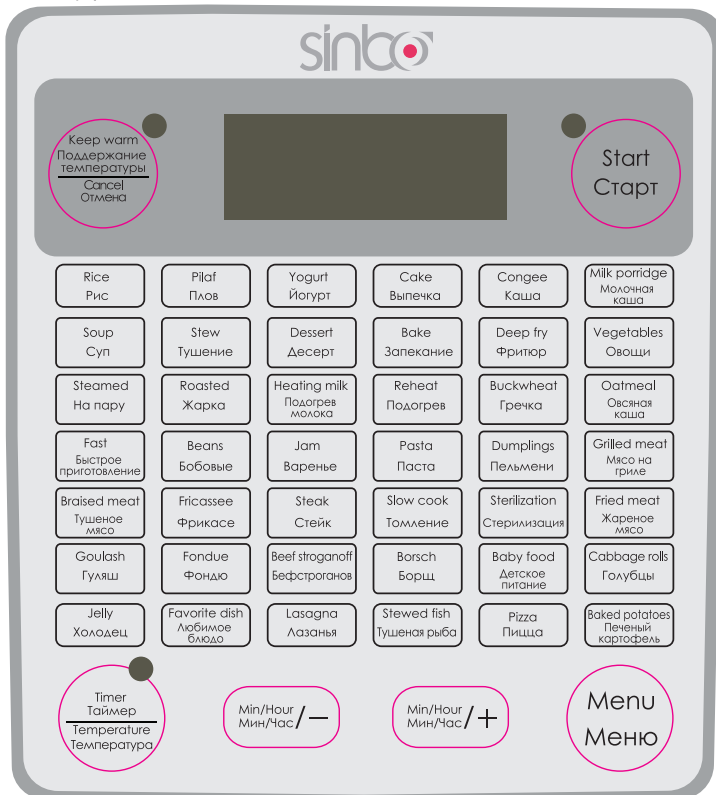
Черпак для риса



Пароварка



• Панель управления:



III. Параметры

МОДЕЛЬ: SCO 5052

Напряжение: AC220-240 В

Частота: 50Гц

Мощность: 700 Вт

Вместимость: 5л

#### IV. Подготовка к приготовлению пищи:

##### Перед тем, как использовать:

\* Внешняя часть кастрюли должна быть чистой и сухой (особенно поддон), убедитесь, что нет ничего между кастрюлей и нагревательным элементом;

\* Правильно разместите кастрюлю в корпус;

\* Поворачивая кастрюлю, убедитесь, что ее поддон и нагревательный элемент имеют контакт.

\* Подключите к электричеству.

\* Не подключайте к электричеству, если вы еще не выполнили вышеупомянутые шаги.

#### V. Общая инструкция

1) Мультиварка имеет 42 программы

2) Кулинарная таблица:

| №   | Меню                    | Следите за временем приготовления. | Время приготовления по умолчанию | Температура приготовления пищи (°C) по умолчанию | Диапазон регулировки температуры приготовления Шаг (°C) | Установить заранее |
|-----|-------------------------|------------------------------------|----------------------------------|--|---|--------------------|
| 1.  | Рис                     | 00:35                              | 00:05- 02:30/5 мин               | 105.   | -   | 24 часа            |
| 2.  | Плов                    | 01:00                              | 00:05- 02:30/5 мин               | 135.   | 100-170/ 5  | 24 часа            |
| 3.  | Йогурт                  | 08:00                              | 0:30- 12:00/30 мин               | 40.  | -   | -                  |
| 4.  | Пирог                   | 00:50                              | 00:05- 02:30/5 мин               | 140.   | 100-170/ 5  | -                  |
| 5.  | Отвар                   | 01:00                              | 00:05- 4:00/5 мин                | 100.   | -   | 24 часа            |
| 6.  | Молочная каша           | 01:00                              | 00:05- 02:30/1 мин               | 95.  | -   | 24 часа            |
| 7.  | Супы                    | 01:00                              | 00:05- 4:00/5 мин                | 100.   | -   | 24 часа            |
| 8.  | Тушение                 | 01:30                              | 00:05- 4:00/5 мин                | 98.  | -   | 24 часа            |
| 9.  | Десерт                  | 00:30                              | 00:05- 02:30/5 мин               | 96.  | -   | 24 часа            |
| 10. | Запекание               | 01:00                              | 00:05- 2:00/5 мин                | 155.   | 100-170/ 5  | 24 часа            |
| 11. | Жарка во фритюре        | 00:15                              | 0:01- 1:00/1 мин                 | 170.   | 100-170/ 5  | -                  |
| 12. | Овощи                   | 00:25                              | 00:05- 2:00/5 мин                | 100.   | -   | 24 часа            |
| 13. | Пароварение             | 00:30                              | 00:05- 02:30/5 мин               | 100.   | -   | 24 часа            |
| 14. | Запекание               | 00:40                              | 00:05- 2:00/5 мин                | 150.   | 100-170/ 5  | -                  |
| 15. | Подогрев молока         | 00:15                              | 00:05- 1:00/5 мин                | 70.  | -   | 24 часа            |
| 16. | Крупы                   | 00:15                              | 00:05- 1:00/5 мин                | 90.  | -   | 24 часа            |
| 17. | Гречка                  | 00:45                              | 00:05- 2:00/5 мин                | 100.   | -   | 24 часа            |
| 18. | Овсянка                 | 00:30                              | 00:05- 1:00/5 мин                | 100.   | -   | 24 часа            |
| 19. | Быстрое приготовление   | 00:30                              | 00:05- 2:00/5 мин                | 130.   | -   | 24 часа            |
| 20. | Бобы                    | 01:20                              | 00:05- 02:30/5 мин               | 100.   | -   | 24 часа            |
| 21. | Варенье                 | 01:00                              | 00:05- 2:00/5 мин                | 98.  | -   | 24 часа            |
| 22. | Макароны                | 00:08                              | 0:01- 1:00/1 мин                 | 100.   | -   | 24 часа            |
| 23. | Пельмени                | 00:15                              | 0:01- 1:00/1 мин                 | 100.   | -   | 24 часа            |
| 24. | Жареные фрикадельки     | 00:20                              | 00:05- 2:00/5 мин                | 150.   | -   | 24 часа            |
| 25. | Тушеное мясо            | 01:00                              | 00:05- 4:00/5 мин                | 98.  | -   | 24 часа            |
| 26. | Фрикасе                 | 01:30                              | 00:05- 4:00/5 мин                | 110.   | -   | 24 часа            |
| 27. | Стейк                   | 00:30                              | 0:01- 1:00/1 мин                 | 135.   | 100-170/ 5  | 24 часа            |
| 28. | Медленное приготовление | 04:00                              | 0:30- 8:00/30 мин                | 45.65.85.95                                      | -   | 24 часа            |
| 29. | Стерилизация            | 00:30                              | 00:05- 1:00/5 мин                | 130.   | -   | 24 часа            |
| 30. | Жареное мясо            | 00:20                              | 0:01- 1:00/1 мин                 | 145.   | -   | 24 часа            |
| 31. | Гуляш                   | 01:15                              | 00:05- 4:00/5 мин                | 105.   | -   | 24 часа            |
| 32. | Фондю                   | 00:35                              | 00:05- 4:00/5 мин                | 100.   | -   | 24 часа            |
| 33. | Бефстроганов            | 00:25                              | 0:01- 1:00/1 мин                 | 130.   | -   | 24 часа            |
| 34. | Борщ                    | 00:45                              | 00:05- 2:00/5 мин                | 100.   | -   | 24 часа            |
| 35. | Детское питание         | 01:00                              | 00:05- 2:00/5 мин                | 95.  | -   | 24 часа            |
| 36. | Голубцы                 | 00:20                              | 0:01- 1:00/1 мин                 | 95.  | -   | 24 часа            |
| 37. | Желе                    | 03:00                              | 00:05- 5:00/5 мин                | 100.   | -   | 24 часа            |
| 38. | Любимое блюдо           | 00:30                              | 00:05- 5:00/1 мин                | 100.   | 60-170/ 1   | 24 часа            |
| 39. | Лазанья                 | 00:35                              | 00:05- 2:00/5 мин                | 145.   | -   | 24 часа            |

|     |                     |         |                   |      |   |         |
|-----|---------------------|---------|-------------------|------|---|---------|
| 40. | Тушеная рыба        | 00:30   | 00:05- 2:00/5 мин | 130. | - | 24 часа |
| 41. | Пицца               | 00:35   | 00:05- 2:00/5 мин | 160. | - | 24 часа |
| 42. | Печеный картофель   | 00:50   | 00:05- 2:00/5 мин | 155. | - | 24 часа |
| 43. | Поддержание в тепле | 24 часа |                   | 60.  | - | 24 часа |

## VI.Эксплуатация

### 1. Основные операции:

- 1) Нажмите кнопку "Меню", пока не загорится желаемая программа, нажмите кнопку "Пуск" для приготовления пищи. На дисплее отображается время приготовления по умолчанию и обратный отсчет.
- 2) После того, как приготовление пищи закончено, мультиварка издаст звуковой сигнал и автоматически перейдет в режим нагрева, кроме йогуртов и макарон. На дисплее отображается время приготовления по умолчанию и обратный отсчет.

### 2. Как настроить время приготовления:

- 1) Нажмите кнопку "Меню", пока не загорится желаемая программа, на дисплее отобразится время приготовления пищи по умолчанию.
- 2) Нажмите кнопку "-" и "+" для уменьшения или увеличения времени приготовления.
- 3) Нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения. Мультиварка начнет приготовление, и на дисплее отобразится время приготовления и обратный отсчет.

### 3. Как настроить температуру приготовления:

7 программ, в которых можно регулировать температуру приготовления: Плов, торт, выпекание, фритюр, жаркое, стейк и любимое блюдо.

- 1) Нажмите кнопку "Меню", пока не загорится желаемая программа, на дисплее отобразится время приготовления пищи по умолчанию.
- 2) Нажмите кнопку "Температура/Таймер". Дисплей отображает температуру приготовления, которая выставлена по умолчанию. Если данное значение мигает на дисплее, это означает температуру приготовления для этой программы можно регулировать. Если не мигает - температура приготовления не регулируется.
- 3) Нажмите кнопку "-" и "+" для уменьшения или увеличения времени приготовления.
- 4) Нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения. Мультиварка начнет приготовление, и на дисплее отобразится время приготовления и обратный отсчет.

### 5. Как установить таймер задержки

- 1) Нажмите кнопку "Меню", пока не загорится желаемая программа, на дисплее отобразится время приготовления пищи по умолчанию.
- 2) Нажмите кнопку "Температура/Таймер", индикатор таймера задержки загорится. На дисплее появится "00:00" и продолжит мигать.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если на дисплее отображается "00:00", но не происходит мигание, это означает, что программа не имеет функции таймера задержки.

- 3) Нажмите кнопку "-" для установки задержки часа и кнопку "+" для задержки минут.

4) Нажмите кнопку «Пуск» для подтверждения. Мультиварка начнет приготовление, и на дисплее отобразится время задержки и обратный отсчет.

**Пример:** Например, если вы хотите, чтобы мультиварка начала готовить на 2 часа 30 минут позже, нажмите кнопку «Температура/Таймер», чтобы настроить время, пока не высветится 02:30, она приступит к ожиданию и приступит к приготовлению через 2 часа 30 минут.

#### **6. Отмена/Сохранение тепла**

Нажмите кнопку "Отмена", чтобы отменить выбранную программу приготовления и перейти в режим ожидания. На дисплее отобразится "00:00".

#### **7. Функция автоматического поддержания температуры:**

После окончания приготовления пищи, все программы перейдут в автоматический режим поддержания температуры, кроме йогурт и макароны.

Когда мультиварка находится в режиме ожидания, нажмите кнопку "Отмена / Разогрев" для перехода в режим разогревания, загорится индикатор, и произойдет подсчет времени разогрева.

#### **8. Макароны**

1) Нажмите кнопку "Меню", пока не загорится программа "Макароны", на дисплее отобразится время приготовления 00:08. Нажмите "Пуск".

2) На дисплее отобразится "00:00". Как только вода вскипятится, мультиварка издаст звуковой сигнал, чтобы напомнить вам, что необходимо опустить макароны в кастрюлю.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Через каждые 30 секунд происходит напоминание по 5 раз. Если вы не опустите макароны в кастрюлю через 5 минут, мультиварка автоматически закончит приготовление пищи.

3) После размещения ингредиентов следует нажать кнопку "Пуск". На дисплее отображается время приготовления 00:08 и обратный отсчет.

4) После завершения приготовления пищи, мультиварка издаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания.

#### **VII. Осторожно:**

- Внимательно ознакомьтесь с данными инструкциями перед эксплуатацией прибора и сохраните их для последующего обращения.

Перед первичной эксплуатацией убедитесь, что напряжение настенной розетки соответствует напряжению, указанному на заводской табличке прибора

- Пожар может возникнуть, если мультиварка накрыта или находится в непосредственном контакте с легковоспламеняющимися материалами, такие как шторы, драпировки и т.д.

- Сперва подключите шнур питания к мультиварке, а потом к розетке.

- Используйте только прилагаемый шнур питания.

- Держите шнур питания и вилку всегда чистыми и сухими.

- Никогда не погружайте мультиварку, шнур питания и штепсельную вилку в воду.

- Если все же это случится, не отключайте сразу ее от розетки и не торопитесь достать из воды.
- Никогда не используйте мультиварку на влажной поверхности.
- Не позволяйте детям играть с прибором или эксплуатировать его.
- Не используйте абразивные, химические, спиртосодержащие чистящие средства и жесткие щетки для чистки мультиварки.

#### **VIII. Уход за кастрюлей:**

- Используйте кастрюлю только совместно с мультиваркой, а не с другими устройствами.
- Не мойте кастрюлю в посудомоечной машине.
- Никогда не используйте жесткие щетки, скрабы для очистки кастрюли во избежание повреждения ее покрытия.
- Возьмитесь за горячую кастрюлю кухонными перчатками или клипсами или просто дайте ей остыть.
- Поворачивая кастрюлю, убедитесь, что ее поддон и нагревательный элемент имеют контакт.

#### **ХРАНЕНИЕ:**

- Убедитесь, что прибор отключен от электросети и полностью остыл.

#### **ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ИЗДЕЛИЕМ**

- Не роняйте изделие;
- Убедитесь, что оно не подвержено ударному действию;
- Убедитесь, что оно не будет раздавлено или пережато;
- Руководствуйтесь маркировкой на упаковке.

#### **ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗВРЕДНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ**

##### **Вы также можете внести вклад в сохранение окружающей среды!**

Пожалуйста, не забывайте соблюдать местные административные нормы.

Сдавайте вышедшие из строя электрические приборы в соответствующие утилизационные центры.

Во время эксплуатации ситуации, во время которых возможно нанесение вреда здоровью человека или окружающей среды, исключены.

**sinco**  
Гарантийный талон

Наименование .....

Модель .....

Серийный номер (при наличии) .....

Дата продажи .....

Наименование, адрес и телефон .....

торгующей организации .....

Подпись продавца

Штамп магазина

**ВНИМАНИЕ!**

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца на титульном листе и отрезных купонах

| <b>Дата приема в АСЦ</b> | <b>Выполненные работы</b> | <b>Дата выдачи из АСЦ</b> | <b>Подпись сотрудника АСЦ</b> | <b>Подпись клиента</b> |
|--------------------------|---------------------------|---------------------------|-------------------------------|------------------------|
|                          |                           |                           |                               |                        |
|                          |                           |                           |                               |                        |
|                          |                           |                           |                               |                        |
|                          |                           |                           |                               |                        |

### Уважаемый покупатель!

Мы выражаем благодарность за Ваш выбор и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все изделия – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном Производитель подтверждает исправность изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервисном центре на территории России.

#### Условия гарантии: .....

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить 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
- наличии повреждений, вызванных действиями непреодолимой силы или третьих лиц

С условиями согласен, претензий к внешнему виду и комплектации не имею .....

(Подпись покупателя)

**Deima Elektromekanik A.S.**

Cihangir Mh. Guvercin Cd.

No:4 Avclar-ISTANBUL-TURKEY

**Produced at: 05-2017 Made in China**

Изготовитель: Deima Elektromekanik A.S.

Страна производитель: Китай

Адрес изготовителя: Cihangir Mh. Guvercin Cd. No:4 Avclar-ISTANBUL-TURKEY

Дата изготовления: 05-2017



#### **Меры безопасности и подготовка к работе:**

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации. Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора.

Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора. Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.

Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов. Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем. Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.

После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

Предохраняйте прибор и сетевой кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.

Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность. Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки. Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.

Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки. Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей. Устройство предназначено исключительно для домашнего некоммерческого использования. Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид устройства без предварительного уведомления.

Срок службы устройства составляет 3 года при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.

По окончании указанного срока рекомендуется утилизировать прибор в соответствии с правилами утилизации во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также окружающей среде.

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Технические характеристики представлены на корпусе устройства.

#### **Deima Elektromekanik A.S.**

Cihangir Mh. Guvercin Cd.

No:4 Avcilar-ISTANBUL-TURKEY

**Produced at: 05-2017    Made in China**

**Изготовитель: Deima Elektromekanik A.S.**

**Страна производитель: Китай**

**Адрес изготовителя: Cihangir Mh. Guvercin Cd. No:4 Avcilar-ISTANBUL-TURKEY**

**Дата изготовления: 05-2017**

