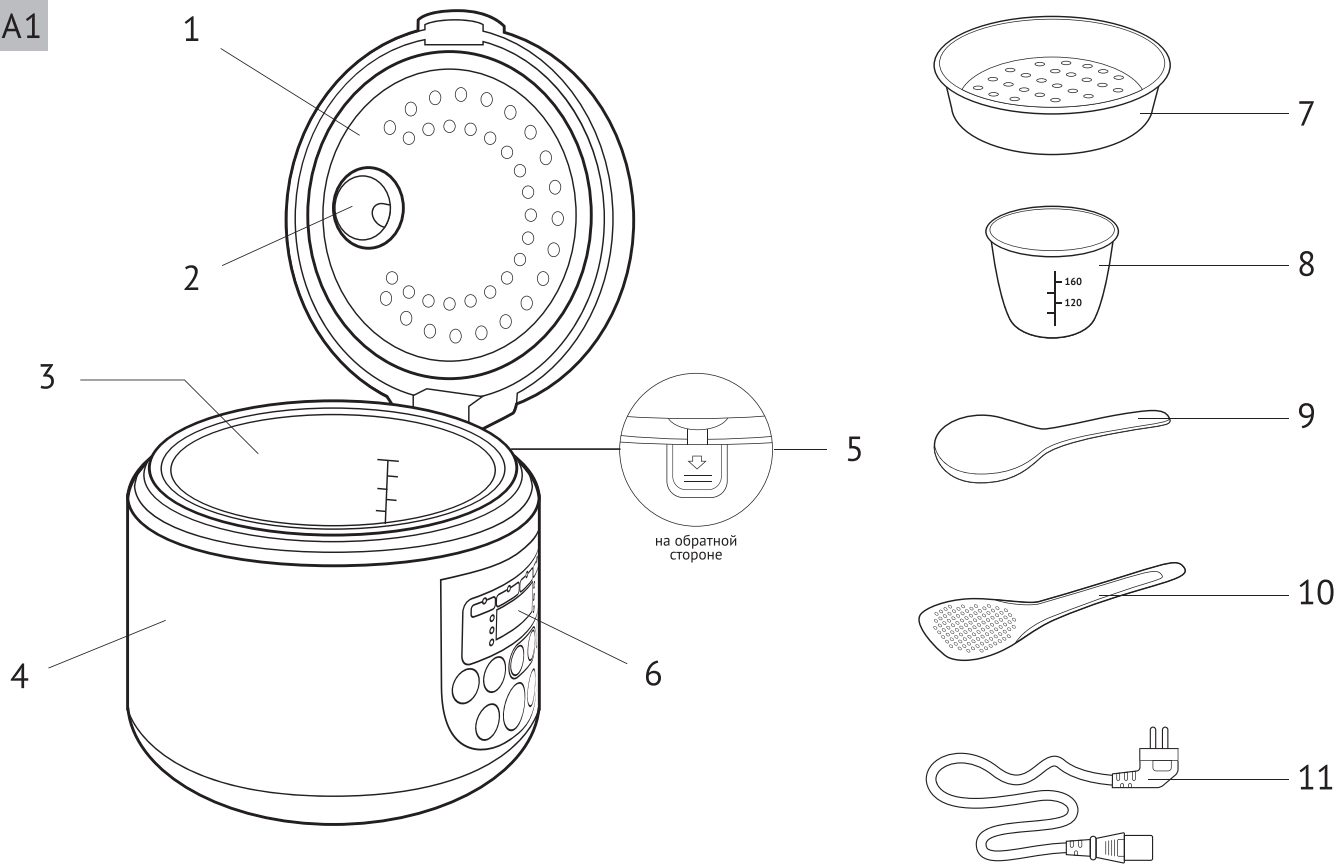
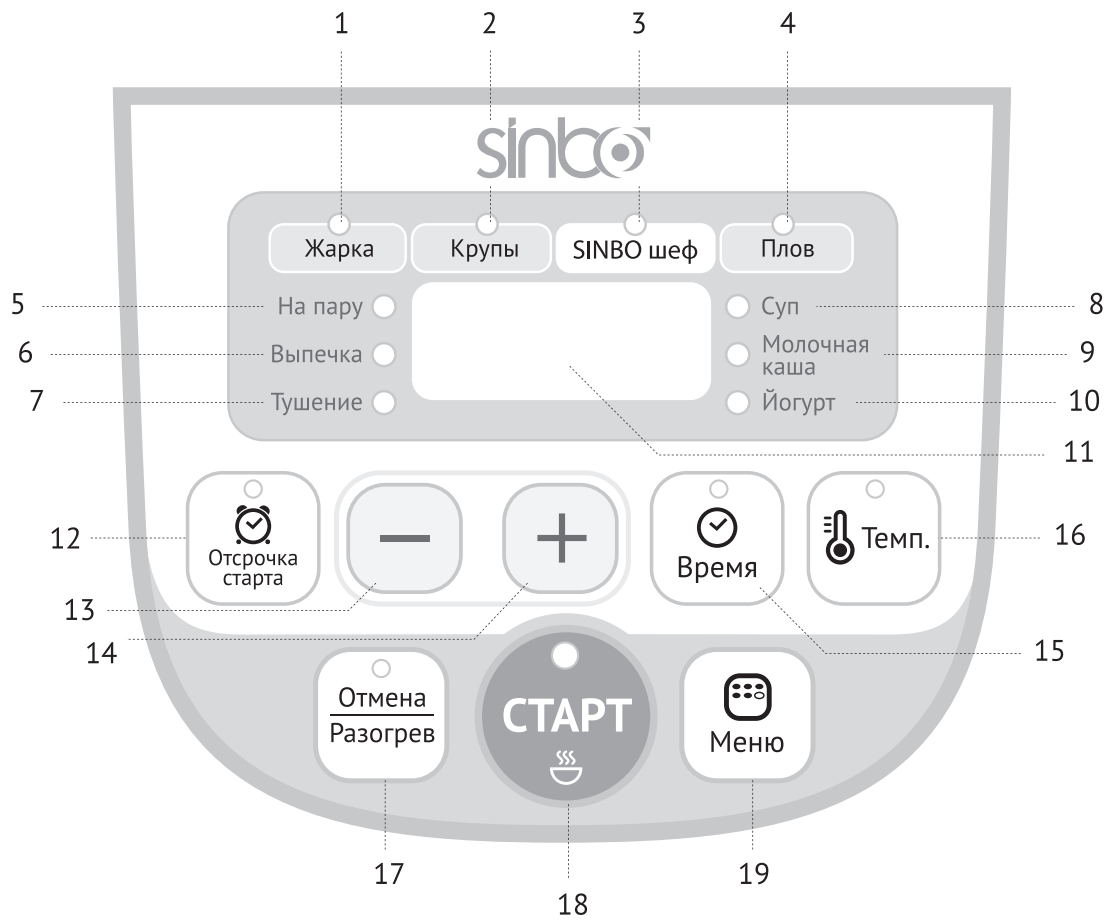


A1





УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Благодарим за то, что вы отдали предпочтение бытовой технике **SINBO**.

REDMOND — это качество, надежность и неизменно внимательное отношение к потребностям клиентов. Надеемся, что вам понравится продукция компании и вы также будете выбирать наши изделия в будущем.

Мультиварки **SINBO SCO 5051** — современные многофункциональные приборы нового поколения для приготовления пищи, в которых компактность, экономичность, простота и удобство использования, экологичность гармонично сочетаются с принципами здорового рационального питания. Эти свойства все больше ценятся в современном динамичном мире. Вот почему, работая над моделями, мы старались учесть важнейшие запросы наших потребителей.

Можете быть уверены: купив мультиварку **SINBO SCO 5051** вы сделали решительный шаг в сторону улучшения качества жизни. Постоянно радуя вас разнообразной и полезной пищей, мультиварка также существенно экономит время, проводимое на кухне. Совмещая в себе функции плиты, духового шкафа, яйцеварки, пароварки, хлебопечки, рисоварки, кашеварки и другой кухонной техники, этот прибор дает возможность освободить полезное пространство.

10 автоматических программ предоставляют широкий выбор способов температурной обработки пищи: приготовление на пару, варка, тушение, жарка, выпечка. Вы быстро оцените пользу от функций отложенного старта, автоподогрева готовых блюд и изменения температуры приготовления перед запуском автоматических программ и в процессе их работы (за исключением программы «ЙОГУРТ»). А если вы человек творческий, вам придется по душе специальная программа **SINBO шеф**, позволяющая настраивать не только температуру, но и время приготовления в еще более широком диапазоне значений.

Чтобы вы могли быстрее освоить технику приготовления в мультиварке, в дополнение к данному руководству мы подготовили информативную и красочно иллюстрированную книгу, включающую 120 рецептов. Все они разработаны нашими поварами специально для данных моделей и содержат пошаговые инструкции по составу и подготовке ингредиентов, выбору автоматической программы или установке требуемых параметров.




Здесь вы найдете самую актуальную информацию о предлагаемой технике **SINBO** и ожидаемых новинках. На сайте представлен широкий выбор рецептов блюд (включая видеоролики), адаптированных нашими шеф-поварами под каждую предлагаемую модель мультиварки. Здесь вы можете получить консультацию онлайн, а также заказать продукцию **SINBO** и оригинальные аксессуары к ней в нашем интернет-магазине.



Прежде чем использовать данное изделие, внимательно прочитайте руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочника. Правильное использование прибора значительно продлит срок его службы.

Меры безопасности

- Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением требований по технике безопасности и правил эксплуатации изделия.
- Данный электроприбор представляет собой многофункциональное устройство для приготовления пищи в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, бытовых помещениях магазинов, офисов или в других подобных условиях непромышленной эксплуатации. Промышленное или любое другое нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации изделия. В этом случае производитель не несет ответственности за возможные последствия.
- Перед включением устройства к электросети проверьте, совпадает ли ее напряжение с номинальным напряжением питания прибора (см. технические характеристики или заводскую табличку изделия).
- Используйте удлинитель, рассчитанный на потребляемую мощность прибора, – несоответствие параметров может привести к короткому замыканию или возгоранию кабеля.
- Подключайте прибор только к розеткам, имеющим заземление, – это обязательное требование защиты от поражения электрическим током. Используя удлинитель, убедитесь, что он также имеет заземление.

-  **ВНИМАНИЕ!** Во время работы прибора его корпус, чаша и металлические детали нагреваются! Будьте осторожны! Используйте кухонные перчатки. Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над устройством при открывании крышки.
- Выключайте прибор из розетки после использования, а также во время его очистки или перемещения. Извлекайте электрошнур сухими руками, удерживая его за штепсель, а не за провод.
 - Не протягивайте шнур электропитания в дверных проемах или вблизи источников тепла. Следите за тем, чтобы электрошнур не перекручивался и не перегибался, не соприкасался с острыми предметами, углами и кромками мебели.
-  **Помните:** случайное повреждение кабеля электропитания может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком. Поврежденный электрокабель требует срочной замены в сервис-центре.
- Не устанавливайте прибор на мягкую поверхность, не накрывайте полотенцем или салфеткой во время работы – это может привести к перегреву и поломке устройства.
 - Запрещена эксплуатация прибора на открытом воздухе – попадание влаги или посторонних предметов внутрь корпуса устройства может привести к его серьезным повреждениям.
 - Перед очисткой прибора убедитесь, что он отключен от электросети и полностью остыл. Строго следуйте инструкциям по очистке прибора (стр. <?>).
-  **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

-
- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором, его комплектующими, а также заводской упаковкой. Очистка и обслуживание устройства не должны производиться детьми без присмотра взрослых.
 - Запрещены самостоятельный ремонт прибора или внесение изменений в его конструкцию. Все работы по обслуживанию и ремонту должен выполнять авторизованный сервис-центр. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке прибора, травмам и повреждению имущества.

СОДЕРЖАНИЕ

Технические характеристики	10
Функции	10
Программы	10
Комплектация	10
Устройство мультиварок SCO 5051	11
Элементы панели управления	11
I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ	12
II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ	13
Перед началом эксплуатации	13
Установка времени приготовления	13
Изменение температуры приготовления (функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»).....	14
Функция «Отложенный старт»	14
Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)	14
Функция разогрева блюд	15
Общие рекомендации по приготовлению	16
Программа «МУЛЬТИПОВАР»	17
Программа «ЖАРКА»	18
Программа «КРУПЫ»	19
Программа «ПЛОВ».....	20
Программа «НА ПАРУ».....	21
Программа «ВЫПЕЧКА».....	22
Программа «ТУШЕНИЕ».....	23
Программа «СУП».....	24
Программа «МОЛОЧНАЯ КАША».....	25
Программа «ЙОГУРТ»	26
III. В ПОМОЩЬ МАМЕ	27
Приготовление детского питания	27
Стерилизация посуды	28
Пастеризация	29
Разогрев детского питания	29

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	30
Расстойка теста	30
Выпечка хлеба	31
Приготовление фондю	31
Приготовление творога	32
Приготовление сыра	32
V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ	33
Общие правила и рекомендации	33
VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	34
Ошибки при приготовлении и способы их устранения	34
Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару	37
Рекомендации по использованию температурных режимов в программе «МУЛЬТИПОВАР».....	38
Сводная таблица программ приготовления (заводские установки).....	39
VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ	41
VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР	43
IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА.....	44

Технические характеристики

Модель	SCO 5051
Мощность	700 Вт
Напряжение	220-240 В, 50 Гц
Защита от поражения электротоком	Класс I
Объем чаши	5 л
Покрывание чаши	Антипригарное керамическое Anato® (Корея)
Дисплей	Светодиодный, цифровой
Паровой клапан	Съемный

Функции

Автоподогрев до 24 ч
 Предварительное отключение автоподогрева есть
 Отложенный старт до 24 ч
 Разогрев блюд до 24 ч
 «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (изменение температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ» есть

Программы

- | | | | | |
|--------------|----------|------------|------------|------------------|
| 1. SINBO шеф | 3. КРУПЫ | 5. НА ПАРУ | 7. ТУШЕНИЕ | 9. МОЛОЧНАЯ КАША |
| 2. ЖАРКА | 4. ПЛОВ | 6. ВЫПЕЧКА | 8. СУП | 10. ЙОГУРТ |

Комплектация

Мультиварка с установленной внутрь чашей 1 шт.
 Контейнер для приготовления на пару 1 шт.
 Плоская ложка 1 шт.
 Черпак 1 шт.
 Мерный стакан 1 шт.
 Руководство по эксплуатации 1 шт.
 Книга «120 рецептов» 1 шт.
 Сервисная книжка 1 шт.
 Шнур электропитания 1 шт.

Устройство мультиварок SCO 5051 A1

1. Крышка с ручкой для переноски
2. Съёмный паровой клапан
3. Чаша
4. Корпус прибора
5. Контейнер для сбора конденсата
6. Панель управления с дисплеем
7. Контейнер для приготовления на пару
8. Мерный стакан
9. Черпак
10. Плоская ложка
11. Шнур электропитания



Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Элементы панели управления A2

1. Индикатор выполнения автоматической программы «ЖАРКА»
2. Индикатор выполнения автоматической программы «КРУПЫ»
3. Индикатор выполнения автоматической программы «SINBO шеф»
4. Индикатор выполнения автоматической программы «ПЛОВ»
5. Индикатор выполнения автоматической программы «НА ПАРУ»
6. Индикатор выполнения автоматической программы «ВЫПЕЧКА»
7. Индикатор выполнения автоматической программы «ТУШЕНИЕ»
8. Индикатор выполнения автоматической программы «СУП»
9. Индикатор выполнения автоматической программы «МОЛОЧНАЯ КАША»
10. Индикатор выполнения автоматической программы «ЙОГУРТ»
11. Дисплей
12. Кнопка «Отсрочка старта» – включение режима установки времени отложенного старта
13. Кнопка «-» – уменьшение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; уменьшение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
14. Кнопка «+» – увеличение значения часов и минут в режимах установки времени приготовления и отсрочки старта; увеличение значения температуры в автоматических программах (кроме программы «ЙОГУРТ»)
15. Кнопка «Время» – включение режима установки времени приготовления
16. Кнопка «Темп.» – включение функции «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ» (установка температуры приготовления в автоматических программах, кроме программы «ЙОГУРТ»)

17. Кнопка «Отмена/Разогрев» – включение/отключение функции подогрева, прерывание работы программы приготовления, сброс сделанных настроек
18. Кнопка «Старт» – включение заданной программы приготовления, предварительное отключение функции автоподогрева, включение программы « SINBO шеф » в режиме ожидания (с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления)
19. Кнопка «Меню» – выбор автоматической программы приготовления

I. ПЕРЕД НАЧАЛОМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

Осторожно распакуйте изделие и выньте его из коробки, удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки, за исключением наклейки с серийным номером.

 *Отсутствие серийного номера на изделии автоматически лишает вас права на его гарантийное обслуживание.*

Протрите корпус прибора влажной тканью. Промойте чашу теплой мыльной водой. Тщательно просушите. При первом использовании возможно появление постороннего запаха, что не является следствием неисправности прибора. В этом случае произведите очистку прибора (стр. 33).

 **ВНИМАНИЕ!** *Запрещено использование прибора при любых неисправностях.*

После транспортировки или хранения при низких температурах необходимо выдержать прибор при комнатной температуре не менее 2 часов перед включением.

II. ЭКСПЛУАТАЦИЯ МУЛЬТИВАРКИ

Перед началом эксплуатации

Установите прибор на твердую ровную горизонтальную поверхность так, чтобы выходящий из парового клапана горячий пар не попадал на обои, декоративные покрытия, электронные приборы и другие предметы или материалы, которые могут пострадать от повышенной влажности и температуры.

Перед приготовлением убедитесь в том, что внешние и видимые внутренние части мультиварки не имеют повреждений, сколов и других дефектов. Между чашей и нагревательным элементом не должно быть посторонних предметов.

Установка времени приготовления

В мультиварках **SCO 5051** предусмотрена возможность изменения времени приготовления, установленного по умолчанию для каждой программы. Шаг изменения и возможный диапазон задаваемого времени зависят от выбранной программы приготовления. Установка времени в наиболее широком диапазоне значений возможна в программе «**SINBO шеф**».

Для изменения времени приготовления:

1. Нажатием кнопки **«Меню»** выберите нужную программу приготовления. На дисплее для каждой программы будет высвечиваться время приготовления по умолчанию.
2. Нажмите кнопку **«Время»** для перехода в режим установки времени приготовления. Индикатор кнопки и индикатор времени приготовления (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку **«+»** или **«-»** для изменения значения времени. При нажатии на кнопку **«+»** значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку **«-»** – уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.



***ВАЖНО!** При ручной установке времени приготовления учитывайте возможный диапазон времени и шаг установки, предусмотренный выбранной вами программой приготовления, в соответствии с таблицей программ приготовления (стр. 39).*

Обратный отсчет заданного времени приготовления в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды и образования достаточного количества пара в чаше.

Изменение температуры приготовления (функция «МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ»)

Данная функция позволяет изменять температуру приготовления как перед запуском автоматических программ, так и в процессе их работы (за исключением программы «ЙОГУРТ»). Диапазон установки температуры составляет 35-170°C с шагом изменения в 5°C.

Для изменения температуры приготовления:

1. После выбора автоматической программы или во время ее работы нажмите кнопку «Темп.».
2. Нажатием кнопки «-» уменьшайте значение температуры, нажатием кнопки «+» — увеличивайте. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. Установленное значение сохранится автоматически (после установки температуры в процессе работы программы несколько секунд не нажимайте никаких кнопок).

Функция «Отложенный старт»

Данная функция позволяет задать время, через которое начнет работу выбранная программа приготовления, в диапазоне от 10 минут до 24 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Нажатием кнопки «Меню» выберите нужную программу приготовления.
2. Нажмите кнопку «Отсрочка старта». Индикатор кнопки и индикатор времени отложенного старта (на дисплее) будут мигать.
3. Нажимайте кнопку «+» или «-» для изменения значения времени. При нажатии на кнопку «+» значение времени будет увеличиваться, при нажатии на кнопку «-» — уменьшаться. Для быстрого изменения значения нажмите и удерживайте нужную кнопку. По достижении максимального значения установка времени продолжится с начала диапазона.
4. Нажмите кнопку «Старт». Начнется обратный отсчет времени, оставшегося до запуска программы приготовления.
5. Для отмены сделанных установок нажмите кнопку «Отмена/Разогрев», после чего потребуется ввести всю программу приготовления заново.



ВАЖНО! Не рекомендуется использовать функцию отложенного старта, если в составе блюда используются скоропортящиеся продукты (яйца, свежее молоко, мясо, сыр и т. д.).

В программе «ЖАРКА» функция «Отложенный старт» недоступна.

При установке времени в функции «Отложенный старт» необходимо учитывать, что обратный отсчет времени в программе «НА ПАРУ» начинается только после закипания воды.

Функция поддержания температуры готовых блюд (автоподогрев)


Включается автоматически по завершении работы программы приготовления и может поддерживать температуру готового блюда в пределах 70-75°C в течение 24 часов. На дисплее отображается прямой отсчет времени работы в данном режиме. При необходимости автоподогрев можно отключить, нажав кнопку «Отмена/Разогрев» (индикатор кнопки погаснет).



Данная функция недоступна в программе «ЙОГУРТ».

Предварительное отключение автоподогрева


В мультиварках **SINBO SCO 5051** предусмотрена возможность заблаговременного отключения функции автоподогрева после запуска основной программы приготовления. Для этого после старта программы нажмите кнопку **«Старт»**, пока индикатор кнопки «Отмена/Разогрев» не погаснет. Чтобы снова включить автоподогрев, нажмите кнопку **«Старт»** еще раз, загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев».

 Для вашего удобства в случае приготовления блюд при температуре до 70°C включительно функция автоподогрева будет по умолчанию отключена. При необходимости ее можно включить вручную нажатием кнопки «Старт» после запуска программы приготовления (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев»).

Функция разогрева блюд

Для разогрева холодных блюд:

1. Переложите продукты в чашу, установите ее в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите мультиварку к электросети.
3. Нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Загорится соответствующий индикатор на дисплее и включится разогрев. На таймере отобразится прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме. Блюдо будет разогрето до 70–75°C. Данная температура может поддерживаться в течение 24 часов.
4. При необходимости разогрев можно отключить, нажав кнопку **«Отмена/Разогрев»**. Индикаторы на дисплее и кнопке погаснут.

 **ВАЖНО!** Несмотря на то что мультиварка может сохранять продукт горячим до 24 часов, не рекомендуется оставлять блюда разогретым более чем на два-три часа, так как иногда это может привести к изменению его вкусовых качеств.

Общие рекомендации по приготовлению

Для получения качественного результата предлагаем воспользоваться рекомендациями по приготовлению блюд из прилагаемой к мультиварке книги «120 рецептов», разработанной специально для данных моделей.

Данная книга — это результат большой и кропотливой работы. Все представленные в ней рецепты были разработаны и опробованы в мультиварке командой наших поваров, а все продукты, использованные при их приготовлении, приобретались в обычных магазинах.

Указанные в рецептах ингредиенты, их вес, пропорции, указания по последовательности действий, установке температуры и времени либо использованию автоматических программ приготовления блюд тщательно подбирались с учетом объема, вида продукта, а также особенностей работы данной модели мультиварки.


В книге есть много советов от наших поваров, которые наверняка окажутся вам полезными.

В мультиварках **SINBO SCO 5051** также предусмотрена универсальная программа «**SINBO шеф**» с расширенным диапазоном ручных настроек, которая открывает большие возможности для ваших кулинарных экспериментов. Используя данную программу, вы можете устанавливать не только температуру, но и время приготовления в широком диапазоне значений.

Программа « SINBO шеф »

Программа « SINBO шеф » предназначена для приготовления практически любых блюд по заданным пользователем параметрам температуры и времени приготовления. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 2 минут до 12 часов с шагом изменения в 1 минуту (для интервала до 1 часа) или в 5 минут (для интервала более 1 часа).

Диапазон установки температуры в программе составляет 35–170°C с шагом изменения в 5°C.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
 2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
 3. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу **SINBO шеф** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
 4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе « **SINBO шеф** » время приготовления составляет 30 минут.
 5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 14).
 6. Нажмите кнопку «**Старт**». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
-  *возможен также быстрый запуск программы « SINBO шеф » с установленными по умолчанию параметрами времени и температуры приготовления. Для этого нажмите кнопку «Старт» в режиме ожидания (не выбирая программу нажатием кнопки «Меню»).*
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
 8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».



В программе « SINBO шеф » возможно приготовление множества различных блюд. Воспользуйтесь книгой «120 рецептов» от наших профессиональных поваров либо таблицей рекомендованных температур для приготовления различных блюд и продуктов в данной программе (стр. 38).

Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).

Программа «ЖАРКА»

Рекомендуется для жарки мяса, овощей, птицы, морепродуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту. Допускается жарить продукты с открытой крышкой прибора. Функция «Отложенный старт» в данной программе недоступна.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЖАРКА»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «ЖАРКА» время приготовления составляет 15 минут.
5. При необходимости измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Рекомендуется обжаривать продукты при открытой крышке прибора – это позволит получить хрустящую корочку.

Перед повторным использованием программы «ЖАРКА» дайте прибору полностью остыть.

Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).

Программа «КРУПЫ»

Предназначена для варки круп и каш на воде. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«КРУПЫ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «КРУПЫ» время приготовления составляет 25 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).

Программа «ПЛОВ»

Рекомендуется для приготовления различных видов плова. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ПЛОВ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе **«ПЛОВ»** время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки **«Отмена/Разогрев»**, на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



*Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу **«Советы по приготовлению»**, где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).*

Программа «НА ПАРУ»

Рекомендуется для приготовления на пару овощей, рыбы, мяса, диетических и вегетарианских блюд, детского меню, а также для варки овощей для гарниров и салатов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 2 часов с шагом установки в 5 минут. В данной программе отсчет времени приготовления начинается после закипания воды и образования достаточного количества пара.

При приготовлении овощей и других продуктов на пару:

- Налейте в чашу 500–600 мл воды. Установите контейнер для приготовления на пару в чашу.
- Отмерьте и подготовьте продукты согласно рецепту, равномерно разложите их в контейнере для приготовления на пару.

При варке овощей и других продуктов:

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «НА ПАРУ» время приготовления составляет 25 минут.
6. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 14).
7. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления. Обратный отсчет времени работы программы начнется после закипания воды и образования достаточного количества пара.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).

Программа «ВЫПЕЧКА»

Программа рекомендуется для выпечки бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, а также для выпечки различных сортов хлеба. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 15 минут до 4 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте тесто и ингредиенты в соответствии с рецептом. Смажьте чашу маслом или маргарином, чтобы готовую выпечку было легче извлечь из чаши.
2. Выложите тесто в чашу и выровняйте его. Следите за тем, чтобы уровень теста был ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
3. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку «**Меню**», выберите программу «**ВЫПЕЧКА**» (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «ВЫПЕЧКА» время приготовления составляет 1 час.
6. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 14).
7. Нажмите кнопку «**Старт**». Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
8. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
9. Спустя 5–10 минут после окончания работы программы извлеките чашу из мультиварки. Затем переверните ее вверх дном на лоток или решетку и извлеките готовый продукт.
10. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку «**Отмена/Разогрев**».



ВНИМАНИЕ! При извлечении готового продукта из чаши используйте кухонные рукавицы или прихватки.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять готовую выпечку в подогретом состоянии надолго.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).

Программа «ТУШЕНИЕ»

Рекомендуется для тушения овощей, мяса, птицы, морепродуктов, приготовления холодца и заливного. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 20 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ТУШЕНИЕ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «ТУШЕНИЕ» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).

Программа «СУП»

Рекомендуется для приготовления различных первых блюд, компотов и маринадов, а также для варки бобовых продуктов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 8 часов с шагом установки в 5 минут.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «СУП» время приготовления составляет 1 час.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).

Программа «МОЛОЧНАЯ КАША»

Рекомендуется для приготовления молочных каш, варенья, джемов, фруктовых желе и различных десертов. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 1 часа 30 минут с шагом установки в 1 минуту.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«МОЛОЧНАЯ КАША»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» время приготовления составляет 30 минут.
5. При необходимости установите время отсрочки старта и измените температуру приготовления (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Рекомендации по приготовлению молочных каш в мультиварке

Программа предназначена для приготовления каши из пастеризованного молока малой жирности. Чтобы избежать выкипания молока и получить необходимый результат, рекомендуется:

- тщательно промывать все цельнозерновые крупы (рис, гречка, пшено и т. п.), пока вода не станет прозрачной;
- смазывать чашу мультиварки сливочным маслом перед приготовлением;
- строго соблюдать пропорции, отмеряя ингредиенты согласно рекомендациям книги рецептов, уменьшать или увеличивать количество ингредиентов строго пропорционально;
- при использовании цельного молока разбавлять его питьевой водой в пропорции 1:1.



Хотя режим автоподогрева рассчитан на 24 часа, не рекомендуется оставлять пищу в подогретом состоянии надолго, так как это может привести к пересушиванию блюда и изменению его вкусовых качеств.



Свойства молока и круп, в зависимости от места происхождения и производителя, могут различаться, что иногда сказывается на результатах приготовления. Если желаемый результат в программе «МОЛОЧНАЯ КАША» не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению» (стр. 34).

Программа «ЙОГУРТ»

Йогурт — кисломолочный продукт с полезными свойствами, популярный во всем мире. С помощью данной программы вы можете приготовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома. Также данная программа позволяет расстойть тесто. Возможна ручная установка времени приготовления в диапазоне от 5 минут до 12 часов с шагом установки в 5 минут.

В данной программе недоступны функция автоподогрева и функция изменения температуры.

1. Подготовьте ингредиенты в соответствии с рецептом, выложите в чашу. Следите за тем, чтобы все ингредиенты (включая жидкость) находились ниже максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Вставьте чашу в корпус прибора, немного поверните ее, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту (стр. 13). По умолчанию в программе «ЙОГУРТ» время приготовления составляет 8 часов.
5. При необходимости установите время отсрочки старта (стр. 14).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс приготовления и обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).

Для приготовления йогуртов вы можете использовать специальный комплект баночек для йогурта

III. В ПОМОЩЬ МАМЕ

Приготовление детского питания

С появлением малыша у мамы прибавляется много хлопот, которым посвящается практически все время. Мультиварка поможет облегчить решение вопросов, связанных с питанием ребенка и уходом за ним на разных стадиях роста и развития.

В прилагаемой к мультиварке кулинарной книге вы также найдете рецепты блюд для ребенка — с момента начала прикорма и до дошкольного возраста. Эта книга была разработана командой наших поваров специально для данных моделей. Все представленные рецепты были адаптированы и проверены непосредственно в мультиварках **SINBO SCO 5051**.

Прикорм — это новая для грудничка еда, заменяющая сначала одно, а затем уже и несколько кормлений. Прикормом в зависимости от возраста могут быть различные пюре, каши, кефир, йогурты, бульоны, протертые мясо и рыба. В нашей кулинарной книге представлено множество рецептов прикорма для малышек разного возраста:

Возраст 4–6 месяцев: овощные и фруктовые однокомпонентные пюре из кабачков, цветной капусты, яблок, груш, однокомпонентные соки.

Возраст 6–8 месяцев: овощные пюре из капусты, тыквы, моркови, свеклы с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, творог, кефир, йогурты, каши.

Возраст 8–12 месяцев: овощные многокомпонентные пюре из картофеля, томатов, зеленого горошка с добавлением протертого мяса и рыбы, фруктовые пюре, каши, творог, кефир, йогурты, супчики на овощном бульоне.

Овощные и фруктовые пюре

Пюре бывают однокомпонентными (из одного вида овощей, фруктов) или многокомпонентными (из смеси нескольких видов). Начинать нужно с однокомпонентного продукта.

Молочные и безмолочные каши

Каша считается одним из самых полезных продуктов для малышей. Ее пищевая ценность зависит от вида крупы и технологии обработки зерна. По сумме разных показателей лидируют гречка и овсянка, содержащие больше всего пищевых волокон, белка, жиров, витаминов и минеральных солей.

Йогурты

Йогурт — полезный и популярный во всем мире кисломолочный продукт. Йогурты можно вводить в рацион ребенка уже с 6-месячного возраста. С помощью мультиварок **SINBO SCO 5051** в программе «ЙОГУРТ» вы можете готовить различные вкусные и полезные йогурты у себя дома.

Супы

Большую пользу детскому организму приносят различные отвары, супы и бульоны. Они хорошо усваиваются, регулируют водно-солевой баланс, богаты витаминами и обладают высокой энергетической ценностью. Их можно вводить в рацион уже с 8-месячного возраста. Рецепты приготовления супов и бульонов для малышей вы можете найти в прилагаемой кулинарной книге.



Важно! Приведенная выше информация носит исключительно рекомендательный характер. Перед принятием решения о начале прикорма, выборе смесей или продуктов для детского меню необходимо обязательно проконсультироваться с педиатром или врачом-диетологом!

Стерилизация посуды

Пока иммунитет малыша не окреп в достаточной степени, стерилизация поможет полностью защитить его от вредных бактерий. Наиболее эффективными считаются способы стерилизации с помощью воды или пара. В мультиварках **SINBO SCO 5051** можно создать как паровой, так и водяной (медицинский) способы стерилизации, которые являются быстрыми, простыми и эффективными.

Для бутылочек и крупных предметов (водяной способ по принципу автоклава):

1. Бутылочки для кормления наполните водой, герметично закройте крышками и разместите в чаше.
2. Наполните чашу водой до горлышка бутылочек, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«СУП»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите время стерилизации 1 час (*стр. 13*).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы, начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
7. По завершении стерилизации прозвучит сигнал. Выньте бутылочки из чаши и оставьте их закрытыми. В таком виде они будут стерильны до 12 часов. При необходимости вылейте воду из бутылочки и используйте ее по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Для сосок и мелких предметов (паровой способ)

Мелкие предметы (соски, детские столовые приборы, прорезыватели и т. д.) равномерно разместите в контейнере для приготовления на пару.

1. Залейте в чашу 600 мл воды, установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Установите контейнер в чашу.
2. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время работы программы 30 минут (*стр. 13*).
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Загорится индикатор выбранной программы, начнется процесс стерилизации. На дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.
6. По завершении программы прозвучит сигнал. Все заложенные в контейнер предметы будут простерилизованы.
7. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения функции поддержания температуры нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

Пастеризация

Процесс одноразового нагревания (чаще всего жидких) продуктов до 60°C в течение 1 часа либо до температуры 70–80°C в течение 30 минут применяется для обеззараживания продуктов, а также для продления срока их хранения. Пищевая ценность продуктов при пастеризации практически не изменяется, сохраняются все их вкусовые качества и ценные компоненты (витамины, ферменты). Пастеризованные продукты необходимо хранить при пониженных температурах не более 24 часов.

1. Залейте продукт в чашу, но не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажатием кнопки **«Отмена/Разогрев»** включите функцию разогрева блюд. Начнется прямой отсчет времени работы прибора в данном режиме.
5. Следуйте указаниям по продолжительности пастеризации в зависимости от объема жидкости из таблицы, приведенной ниже.
6. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.
7. По окончании работы программы выньте готовый продукт из мультиварки, остудите и храните в холодном месте.

Время пастеризации в зависимости от объема жидкости

Объем, л	0,5	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0
	10 мин	12 мин	16 мин	20 мин	–	–
	4 мин	7 мин	10 мин	13 мин	16 мин	19 мин
	4 мин	6 мин	8 мин	10 мин	12 мин	14 мин

Разогрев детского питания

В мультиварках SINBO SCO 5051 можно создать эффект водяной бани. Это быстрый и безопасный способ равномерно разогреть молочную смесь или баночки с детским питанием до комфортной для ребенка температуры. При необходимости возможно применение функции «Отложенный старт».

1. Разместите в чаше емкости с разогреваемым продуктом, налейте воду. Следите, чтобы уровень воды был не выше максимальной отметки шкалы на внутренней поверхности чаши.
2. Установите чашу в корпус прибора, убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка, подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
5. Установите необходимое время разогрева (стр. 13).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнется процесс разогрева, на дисплее будет отображаться обратный отсчет времени работы программы.

7. Через 30 минут продукт будет разогрет от комнатной температуры до 37-39°C, и эта температура будет поддерживаться в течение всего установленного времени работы программы, по окончании которого прибор автоматически выключится. При необходимости нажатием кнопки **«Отмена/Разогрев»** можно прервать разогрев и использовать продукт по назначению.
8. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

i *Не рекомендуется держать продукты детского питания в подогретом состоянии длительное время, так как это может привести к изменению их вкусовых качеств.*

Перед употреблением обязательно встряхните емкость с подогретым продуктом!

ВНИМАНИЕ! *Не рекомендуется подогревать молоко или детское питание в микроволновой печи, так как неравномерный нагрев продукта может разрушить некоторые витамины, а также привести к ожогам во время кормления!*

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

Расстойка теста

Расстойка (поднятие) — важнейший этап технологии приготовления теста непосредственно перед выпечкой. В процессе формирования нарушается пористость теста, из него выходит практически весь углекислый газ. Во время расстойки происходит интенсивное брожение с образованием до 95% углекислого газа, восстанавливается структура теста. В процессе расстойки объем теста увеличивается до 50-70% от первоначального. Основные условия успешной расстойки — отсутствие сквозняков, постоянная температура и влажность воздуха, для чего используются специальные шкафы. В мультиварках SINBO SCO 5051 в программе **«ЙОГУРТ»** вы можете создать максимально благоприятные условия для расстойки теста у себя дома.

1. Замесите тесто в соответствии с рецептом, выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите время приготовления согласно рецепту.
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
7. Для прерывания процесса приготовления или отмены введенной программы нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.

i **ВАЖНО!** *Не забывайте, что при расстойке тесто увеличивается в объеме почти вдвое. Чтобы тесто не «убежало», объем его первоначальной закладки не должен превышать половины объема чаши.*

При расстойке теста необходимо поддерживать постоянную температуру и влажность внутри мультиварки. Для получения наилучшего результата не открывайте крышку прибора до окончания работы программы.

При расстойке теста применение функции «Отложенный старт» нежелательно.

Выпечка хлеба

Последовательное сочетание нескольких программ приготовления в мультиварке позволяет расширить ее функциональные возможности. В частности, в ней вы можете самостоятельно испечь вкусный хлеб.

1. Замесите тесто, следуя рекомендациям к выбранному вами рецепту. Выложите замешенное тесто в чашу.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом.
3. Закройте крышку до щелчка. Подключите прибор к электросети.
4. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ЙОГУРТ»**.
5. Установите время работы программы согласно рецепту (стр. 13).
6. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
7. По окончании программы (после звукового сигнала), нажимая кнопку **«Меню»**, установите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
8. Установите время работы программы согласно рецепту.
9. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
10. По окончании программы прозвучит сигнал. Откройте крышку, достаньте хлеб из чаши, аккуратно переверните его и положите обратно.
11. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«ВЫПЕЧКА»**.
12. Установите время работы программы согласно рецепту.
13. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы приготовления и обратный отсчет времени ее работы.
14. По завершении программы прозвучит сигнал — ваш хлеб готов.
15. Для отмены введенной программы или прерывания процесса приготовления на любом этапе нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



ВАЖНО! Во время выпечки чаша и продукт нагреваются! Используйте кухонные рукавицы для извлечения хлеба из прибора.

Перед тем как использовать муку, ее рекомендуется просеять для насыщения кислородом и устранения примесей.

Не рекомендуется использование функции «Отложенный старт», так как это может повлиять на качество выпечки.

Не открывайте крышку мультиварки до полного окончания процесса выпечки! От этого зависит качество выпекаемого продукта.

Для сокращения времени и упрощения приготовления рекомендуем использовать готовые смеси для приготовления хлеба.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).

Приготовление фондю

Род блюд, приготавливаемых в жаропрочной посуде, подогреваемой на открытом огне (в домашних условиях — с помощью специальных устройств), давно известен во всем мире. Родиной европейского фондю (от французского *fondre* — «плавить», «таять») безусловно признана Швейцария, где оно считается национальным кулинарным достоянием. Свообразные аналоги фондю существуют в странах Дальнего Востока: например, китайское *хо-го* или японские блюда *набэмоно*.

В основе классического европейского рецепта — расплавленная смесь сыра, белого вина и определенных приправ, в которую с помощью

специальных вилок макают кусочки хлеба или любого другого подходящего гарнира. В мультиварках SINBO SCO 5051 в программе «НА ПАРУ» вы можете приготовить фондю у себя дома. Следуйте рецептам приготовления из книги от наших шеф-поваров.

1. Подготовьте ингредиенты для фондю в соответствии с рецептом.
2. Установите чашу в корпус прибора. Убедитесь, что она плотно соприкасается с нагревательным элементом. Подключите прибор к электросети.
3. Нажимая кнопку **«Меню»**, выберите программу **«НА ПАРУ»** (индикатор программы на дисплее будет гореть).
4. Установите время приготовления согласно рецепту. При необходимости измените температуру приготовления (стр. 14).
5. Нажмите кнопку **«Старт»**. Начнутся выполнение установленной программы и обратный отсчет времени ее работы.
6. Соблюдайте последовательность действий, указанную в рецепте приготовления.
7. По завершении программы приготовления прозвучит сигнал, погаснет ее индикатор. В зависимости от настроек прибор перейдет в режим автоподогрева (загорится индикатор кнопки «Отмена/Разогрев», на дисплее будет отображаться прямой отсчет времени работы автоподогрева) или в режим ожидания.
8. Для прерывания процесса приготовления на любом этапе, отмены введенной программы или отключения автоподогрева нажмите кнопку **«Отмена/Разогрев»**.



Если ожидаемый результат не был достигнут, обратитесь к разделу «Советы по приготовлению», где вы сможете найти ответы на ваши вопросы и получить необходимые рекомендации (стр. 34).

Приготовление творога

Творог известен человеку с древнейших времен. Из всех молочных продуктов он наиболее богат белком, который очень легко усваивается организмом. Также в составе творога много кальция, полезного для зубов и костей. Это хороший источник витаминов и микроэлементов, которые увеличивают сопротивляемость организма к инфекциям, нормализуют процесс обмена веществ.

В мультиварках SINBO SCO 5051 вы сможете легко и быстро приготовить домашний творог, который можно использовать как конечный продукт или в качестве ингредиента для приготовления других блюд. Следуйте рекомендациям по приготовлению из прилагаемой книги «120 рецептов».

Приготовление сыра

Сыр — еще один представитель кисломолочных продуктов, технология изготовления которых была знакома еще нашим далеким предкам. Сегодня известны сотни сортов сыра, каждый из которых имеет своих поклонников. По содержанию белка сыр опережает мясо или рыбу, в нем есть важные для нашего организма аминокислоты, витамины, фосфор, цинк, кальций и другие полезные вещества.

Теперь в мультиварках SINBO SCO 5051 вы можете с легкостью готовить великолепные натуральные домашние сыры и экспериментировать с их вкусами, добавляя различные наполнители. Наши повара разработали несколько рецептов приготовления твердого, творожного и плавленого сыров, которые вы найдете в прилагаемой книге «120 рецептов».



Свойства используемых продуктов могут различаться в зависимости от места происхождения и производителя, что иногда сказывается на результатах приготовления.

V. УХОД ЗА ПРИБОРОМ

Общие правила и рекомендации

- Перед первым использованием прибора, а также для удаления запаха пищи в мультиварке после приготовления рекомендуем обработать в ней в течение 15 минут половину лимона в программе «НА ПАРУ».
- Не следует оставлять в закрытой мультиварке чашу с приготовленной пищей или наполненную водой больше чем на 24 часа. Чашу с готовым блюдом вы можете хранить в холодильнике и при необходимости разогреть пищу в мультиварке, используя функцию разогрева (стр. 15).
- Если вы не используете прибор длительное время, обязательно отключите его от электросети. Рабочая камера, включая нагревательный диск, чаша, внутренняя поверхность крышки, паровой клапан, контейнер для конденсата должны быть чистыми и сухими.
- Прежде чем приступать к очистке изделия, убедитесь, что оно отключено от электросети и полностью остыло. Для очистки используйте мягкую ткань и деликатные средства для мытья посуды.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ использование при очистке прибора грубых салфеток или губок, абразивных паст. Также недопустимо использование любых химически агрессивных или других веществ, не рекомендованных для применения с предметами, контактирующими с пищей.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ погружать корпус прибора в воду или помещать его под струю воды!

- Будьте аккуратны при очистке резиновых деталей мультиварки: их повреждение или деформация может привести к неправильной работе прибора.

Очистка корпуса прибора

Корпус изделия очищайте по мере необходимости. Внутреннюю алюминиевую крышку следует очищать после каждого использования прибора.

Очистка чаши

Чашу рекомендуется очищать после каждого использования прибора. Возможно использование посудомоечной машины. По окончании очистки протрите внешнюю поверхность чаши насухо.

Очистка парового клапана

Съемный паровой клапан также необходимо очищать после каждого использования прибора. Клапан снимается с внутренней стороны крышки. Чтобы снять клапан, аккуратно поверните его против часовой стрелки и извлеките из гнезда. Тщательно промойте клапан под проточной водой, просушите, после чего установите обратно в гнездо и зафиксируйте, аккуратно повернув его по часовой стрелке.

Удаление конденсата

Контейнер для конденсата, расположенный на корпусе прибора, необходимо очищать после каждого использования мультиварки. Возьмитесь за боковины контейнера, слегка потяните его на себя, снимите. Вылейте конденсат; вымойте контейнер и установите его на место.

Иногда излишек конденсата может скапливаться в специальном углублении вокруг чаши на корпусе прибора. Используйте кухонные салфетки или полотенце для его удаления.

VI. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Ошибки при приготовлении и способы их устранения

В представленной ниже таблице собраны типичные ошибки, допускаемые при приготовлении пищи в мультиварках, рассмотрены возможные причины и пути решения.

Блюдо не приготовилось до конца

Возможные причины проблемы		Способы решения
Вы забыли закрыть крышку прибора или закрыли ее неплотно, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости. Закрывайте крышку до щелчка. Убедитесь, что ничто не мешает плотному закрытию крышки прибора и уплотнительная резинка на внутренней крышке не деформирована
Чаша и нагревательный элемент плохо контактируют, поэтому температура приготовления была недостаточно высока		<ul style="list-style-type: none"> Чаша должна быть установлена в корпус прибора ровно, плотно прилегая дном к нагревательному диску. Убедитесь, что в рабочей камере мультиварки нет посторонних предметов. Не допускайте загрязнений нагревательного диска
<ul style="list-style-type: none"> Неудачный подбор ингредиентов блюда. Данные ингредиенты не подходят для приготовления выбранным вами способом или вы выбрали неверную программу приготовления. Ингредиенты нарезаны слишком крупно, нарушены общие пропорции закладки продуктов. Вы неверно установили (не рассчитали) время приготовления. Выбранный вами вариант рецепта непригоден для приготовления в данной мультиварке 		<ul style="list-style-type: none"> Желательно использовать проверенные (адаптированные для данной модели прибора) рецепты. Используйте рецепты, которым можете действительно доверять. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать выбранному рецепту
При приготовлении на пару: в чаше слишком мало воды, чтобы обеспечить достаточную плотность пара		Наливайте в чашу воду обязательно в рекомендуемом рецептом объеме. Если вы сомневаетесь, проверьте уровень воды в процессе приготовления
При жарке:	Вы залили в чашу слишком много растительного масла	<ul style="list-style-type: none"> При обычной жарке достаточно, чтобы масло покрывало дно чаши тонким слоем. При жарке во фритюре следуйте указаниям соответствующего рецепта
	Избыток влаги в чаше	Не закрывайте крышку мультиварки при жарке, если это не прописано в рецепте. Свежезамороженные продукты перед жаркой обязательно разморозьте и слейте с них воду
При варке: выкипание бульона при варке продуктов с повышенной кислотностью		Некоторые продукты требуют специальной обработки перед варкой: промывки, пассерования и т. п. Следуйте рекомендациям выбранного вами рецепта

При выпечке (тесто не пропеклось):	В процессе расстойки тесто пристало к внутренней крышке и перекрыло клапан выпуска пара	Закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме
	Вы заложили в чашу слишком много теста	Извлеките выпечку из чаши, переверните и снова поместите в чашу, после чего продолжите приготовление до готовности. В дальнейшем при выпечке закладывайте в чашу тесто в меньшем объеме

Продукт переварился

Вы ошиблись в выборе типа продукта или при установке (расчете) времени приготовления. Слишком малые размеры ингредиентов	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их нарезки, пропорции закладки, выбор программы и времени приготовления должны соответствовать его рекомендациям
После приготовления готовое блюдо слишком долго стояло на автоподогреве	Длительное использование функции автоподогрева нежелательно. Если в вашей модели мультиварки предусмотрено предварительное отключение данной функции, вы можете использовать эту возможность

При варке продукт выкипает

При варке молочной каши выкипает молоко	Качество и свойства молока могут зависеть от места и условий его производства. Рекомендуем использовать только ультрапастеризованное молоко с жирностью до 2,5%. При необходимости молоко можно немного разбавить питьевой водой (стр. 25)
<ul style="list-style-type: none"> • Ингредиенты перед варкой были не обработаны либо обработаны неправильно (плохо промыты и т. д.). • Не соблюдены пропорции ингредиентов или неверно выбран тип продукта 	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям. • Цельнозерновые крупы, мясо, рыбу и морепродукты всегда тщательно промывайте до чистой воды

Блюдо пригорает

Чаша была плохо очищена после предыдущего приготовления пищи. Антипригарное покрытие чаши повреждено	Прежде чем начать готовить, убедитесь, что чаша хорошо вымыта и антипригарное покрытие не имеет повреждений
Общий объем закладки продукта меньше рекомендуемого в рецепте	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

При жарке: вы забыли налить в чашу масло, не перемешивали или поздно переворачивали приготавливаемые продукты	При обычной жарке налейте в чашу немного растительного масла – так, чтобы оно покрывало дно чаши тонким слоем. Для равномерной обжарки продукты в чаше следует периодически помешивать или переворачивать через определенное время
При тушении: в чаше недостаточно влаги	Добавляйте в чашу больше жидкости. Во время приготовления не открывайте крышку мультиварки без необходимости
При варке: в чаше слишком мало жидкости (не соблюдены пропорции ингредиентов)	Соблюдайте правильное соотношение жидкости и твердых ингредиентов
При выпечке: вы не смазали внутреннюю поверхность чаши маслом перед приготовлением	Перед закладкой теста смазывайте дно и стенки чаши сливочным или растительным маслом (не следует наливать масло в чашу!)

Продукт потерял форму нарезки

Вы слишком часто перемешивали продукт в чаше	При обычной жарке перемешивайте блюдо не чаще чем через каждые 5-7 минут
Вы установили слишком большое время приготовления	Сократите время приготовления или следуйте указаниям рецепта, адаптированного для данной модели прибора

Выпечка получилась влажной

Были использованы неподходящие ингредиенты, дающие излишек влаги (сочные овощи или фрукты, замороженные ягоды, сметана и т. п.)	Выбирайте ингредиенты в соответствии с рецептом выпечки. Старайтесь не выбирать в качестве ингредиентов продукты, содержащие слишком много влаги, или используйте их по возможности в минимальных количествах
Вы передержали готовую выпечку в закрытой мультиварке	Старайтесь вынимать выпечку из мультиварки сразу по приготовлении. При необходимости можете оставить продукт в мультиварке на небольшой срок при включенном автоподогреве

Выпечка не поднялась

Яйца с сахаром были плохо взбиты	Обратитесь к проверенному (адаптированному для данной модели прибора) рецепту. Подбор ингредиентов, способ их предварительной обработки, пропорции закладки должны соответствовать его рекомендациям
Тесто долго простояло с разрыхлителем	
Вы не просеяли муку или плохо вымесили тесто	
Допущены ошибки при закладке ингредиентов	
Выбранный вами рецепт не подходит для выпечки в данной модели мультиварки	

i В ряде моделей мультиварок SINBO в программах «ТУШЕНИЕ» и «СУП» при недостатке в чаше жидкости срабатывает система защиты от перегрева прибора. В этом случае программа приготовления останавливается и мультиварка переходит в режим автоподогрева.

Рекомендуемое время приготовления различных продуктов на пару

Продукт	Вес, г (кол-во)	Количество воды, мл	Время приготовления
			SCO 5051
Филе свинины/говядины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	20 мин / 30 мин
Филе баранины (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	25 мин
Филе курицы (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
Фрикадельки/котлеты	180 (6 шт.) / 450 (3 шт.)	500	10 мин / 15 мин
Рыба (филе)	500	500	10 мин
Креветки салатные (очищенные, варено-мороженые)	500	500	5 мин
Манты/хинкали	4 шт.	500	15 мин
Картофель (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	15 мин
Морковь (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	35 мин
Свекла (кубиками 1,5 x 1,5 см)	500	500	1 ч 10 мин
Овощи (свежемороженые)	500	500	10 мин
Яйцо	3 шт.	500	10 мин

i Следует учитывать, что это общие рекомендации. Реальное время может отличаться от рекомендованных значений в зависимости от качества конкретного продукта, а также от ваших вкусовых предпочтений.

* Для объема воды 600 мл

** Для объема воды 1200 мл

*** Для объема воды 1500 мл

Рекомендации по использованию температурных режимов в программе « SINBO шеф »

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
1	35°C	Расстойка теста, приготовление уксуса
2	40°C	Приготовление йогуртов
3	45°C	Закваска
4	50°C	Брожение
5	55°C	Приготовление помадки
6	60°C	Приготовление зеленого чая, детского питания
7	65°C	Варка мяса в вакуумной упаковке
8	70°C	Приготовление пунша
9	75°C	Пастеризация, приготовление белого чая
10	80°C	Приготовление глинтвейна
11	85°C	Приготовление творога либо блюд, требующих длительного времени приготовления
12	90°C	Приготовление красного чая
13	95°C	Приготовление молочных каш
14	100°C	Приготовление безе или варенья
15	105°C	Приготовление холодца
16	110°C	Стерилизация
17	115°C	Приготовление сахарного сиропа
18	120°C	Приготовление рульки
19	125°C	Приготовление тушеного мяса
20	130°C	Приготовление запеканки

№	Рабочая температура	Рекомендации по использованию
21	135°C	Обжаривание готовых блюд для придания им хрустящей корочки
22	140°C	Копчение
23	145°C	Запекание овощей и рыбы в фольге
24	150°C	Запекание мяса в фольге
25	155°C	Жарка изделий из дрожжевого теста
26	160°C	Жарка птицы
27	165°C	Жарка стейков
28	170°C	Приготовление картофеля фри, куриных наггетсов



Также смотрите прилагаемую книгу рецептов

Сводная таблица программ приготовления (заводские установки)

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35–170°C с шагом установки в 5°C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
SINBO шеф	Приготовление различных блюд с возможностью установки температуры и времени приготовления в широком диапазоне значений	30 мин	2 мин – 1 ч / 1 мин 1 ч – 12 ч / 5 мин	+	+	–	+
ПЛОВ	Приготовление различных видов плова (с мясом, рыбой, птицей, овощами)	1 ч	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	–	+
ЖАРКА	Жарка мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд	15 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	–	+	–	+

Программа	Рекомендации по использованию	Время приготовления по умолчанию	Диапазон времени приготовления / Шаг установки	Отложенный старт	Изменение температуры приготовления (в интервале 35–170°C с шагом установки в 5°C)	Ожидание выхода на рабочие параметры	Автоподогрев
МОЛОЧНАЯ КАША	Приготовление каш на молоке, различных десертов	30 мин	5 мин – 1 ч 30 мин / 1 мин	+	+	–	+
ЙОГУРТ	Приготовление классического йогурта, расстойка теста	8 ч	5 мин – 12 ч / 5 мин	+	–	–	–
ВЫПЕЧКА	Выпечка бисквитов, запеканок, пирогов из дрожжевого и слоеного теста, домашнего хлеба	1 ч	15 мин – 4 ч / 5 мин	+	+	–	+
ТУШЕНИЕ	Тушение мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, приготовление холодца	1 ч	20 мин – 12 ч / 5 мин	+	+	–	+
КРУПЫ	Варка каш на воде, крупяных гарниров	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	–	+
СУП	Приготовление бульонов, заправочных, овощных и холодных супов, варки компотов, бобовых продуктов	1 ч	5 мин – 8 ч / 5 мин	+	+	–	+
НА ПАРУ	Приготовление мяса, рыбы, овощей и многокомпонентных блюд, детского питания	25 мин	5 мин – 2 ч / 5 мин	+	+	+	+

VII. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ АКСЕССУАРЫ

(приобретаются отдельно)

Приобрести дополнительные аксессуары к мультиваркам RMC-M12/M22/M32 и узнать о новинках продукции REDMOND можно на сайте www.multivarka.pro либо в магазинах официальных дилеров.



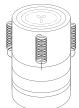
RAM-CL1 – щипцы для чаши

Предназначаются для удобного извлечения чаши из мультиварки. Возможно использование с мультиварками других брендов.



RAM-G1 – комплект баночек для йогурта с маркерами на крышках (4 шт.)

Предназначен для приготовления различных йогуртов. Банки имеют маркеры даты, позволяющие контролировать срок годности. Возможно использование с мультиварками других брендов.



RHP-M01 – ветчинница (для RMC-M22 и RMC-M32)

Предназначена для приготовления ветчины, рулетов и других деликатесов из мяса, птицы или рыбы с добавлением различных специй и наполнителей. Может использоваться в мультиварке, духовом шкафу, аэрогриле или в кастрюле подходящего объема.



RB-A300 – чаша с антипригарным покрытием (для RMC-M12)

Емкость: 3 литра. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике или приготовления блюд в духовом шкафу (при температуре до 260°C). Можно мыть в посудомоечной машине.



Чаша с керамическим покрытием производства ANATO® (Корея): RB-C302 (3 л, для RMC-M12), RB-C502 (5 л, для RMC-M22), RB-C602 (6 л, для RMC-M32)

Внутренняя поверхность чаши имеет керамическое покрытие, довольно устойчивое к механическим повреждениям. Благодаря отличным антипригарным и теплопроводным свойствам материалов пища в такой чаше не пригорает, прожаривается или тушится равномерно в течение всего процесса приготовления. Данные чаши специально разработаны для более качественного процесса выпечки, жарки и варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-A503 – чаша с антипригарным покрытием производства DAIKIN® (Япония; для RMC-M22)

Емкость: 5 литров. Антипригарное покрытие довольно устойчиво к механическим повреждениям. Чаша отлично проводит тепло и прекрасно подходит для жарки, выпечки, варки молочных каш. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов и приготовления блюд в духовом шкафу. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-S500 – стальная чаша (для RMC-M22)

Емкость: 5 литров. Обладает высокой устойчивостью к механическим повреждениям. Рекомендуется для приготовления различных супов, компотов, джемов и варенья. Отлично подходит для использования в ней блендера, миксера и других кухонных приборов при приготовлении овощных и фруктовых пюре или крем-супов. Можно мыть в посудомоечной машине.



RB-A600 – чаша с антипригарным покрытием (для RMC-M32)

Емкость: 6 литров. Обладает превосходными антипригарными и теплопроводными свойствами. Возможно использование чаши вне мультиварки для хранения продуктов в холодильнике или приготовления блюд в духовом шкафу (при температуре до 260°C). Можно мыть в посудомоечной машине.

VIII. ПЕРЕД ОБРАЩЕНИЕМ В СЕРВИС-ЦЕНТР

Сообщение об ошибке на дисплее	Возможные неисправности	Устранение ошибки
E1 – E4	Системная ошибка (возможен выход из строя электронной платы или термодатчиков), либо неплотно закрыта крышка	Плотно закройте крышку. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр
E5	Сработала автоматическая защита от перегрева	Не включайте прибор с пустой чашей! Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть в течение 10-15 минут, после чего долейте в чашу воду (бульон) и продолжайте приготовление. Если проблема не устраняется, обратитесь в авторизованный сервисный центр

Неисправность	Возможная причина	Устранение неисправности
Не включается	Нет питания от электросети	Проверьте напряжение в электросети
Блюдо готовится слишком долго	Перебои с питанием от электросети	Проверьте напряжение в электросети
	Между чашей и нагревательным элементом попал посторонний предмет	Удалите посторонний предмет
	Чаша в корпусе мультиварки установлена неровно	Установите чашу ровно, без перекосов
	Нагревательный элемент загрязнен	Отключите прибор от электросети, дайте ему остыть. Очистите нагревательный элемент

IX. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА


На данное изделие предоставляется гарантия сроком на 25 месяцев с момента приобретения. В течение гарантийного периода изготовитель обязуется устранить путем ремонта, замены деталей или замены всего изделия любые заводские дефекты, вызванные недостаточным качеством материалов или сборки. Гарантия вступает в силу только в том случае, если дата покупки подтверждена печатью магазина и подписью продавца на оригинальном гарантийном талоне. Настоящая гарантия признается лишь в том случае, если изделие применялось в соответствии с руководством по эксплуатации, не ремонтировалось, не разбиралось и не было повреждено в результате неправильного обращения с ним, а также сохранена полная комплектность изделия. Данная гарантия не распространяется на естественный износ изделия и расходные материалы (фильтры, лампочки, антипригарные покрытия, уплотнители и т. д.).

Срок службы изделия и срок действия гарантийных обязательств на него исчисляются со дня продажи или с даты изготовления изделия (в случае, если дату продажи определить невозможно).

Дату изготовления прибора можно найти в серийном номере, расположенном на идентификационной наклейке на корпусе изделия. Серийный номер состоит из 13 знаков. 6-й и 7-й знаки обозначают месяц, 8-й — год выпуска устройства.

Установленный производителем срок службы прибора составляет 5 лет со дня его приобретения при условии, что эксплуатация изделия производится в соответствии с данным руководством и применимыми техническими стандартами.

Упаковку, руководство пользователя, а также сам прибор необходимо утилизировать в соответствии с местной программой по переработке отходов. Не выбрасывайте такие изделия вместе с обычным бытовым мусором.

 Carefully read all instructions before operating the unit and save them for future reference. By carefully following these instructions you can considerably prolong the service life of your appliance.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- The manufacturer is not responsible for any failures arising from the use of this product in a manner inconsistent with the technical or safety standards.
- This appliance is a versatile device intended for cooking food in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments. Do not use the appliance for anything other than its intended use outlined in this user manual. Failure to follow product instructions may result in damage that will not be covered by the warranty. Manufacturer is not responsible for the consequences of improper use.
- Before installing the appliance, ensure that its voltage corresponds with the supply

voltage in your home (refer to specifications on the appliance rating plate or technical data).

- When using the extension cord, ensure that its voltage is the same as specified on the appliance. Using different voltage may result in a fire or other accident, causing device damage or short circuit.
- The appliance must be grounded. Ensure that it is connected to a properly grounded power outlet. Failing to do so may result in electric shock. Use only grounded extension cords.

CAUTION! During use the appliance becomes hot! Care should be taken to avoid touching the housing, bowl, or any other metal parts while operating. Make sure your hands are protected before handling the device. To avoid possible burns, do not lean over the open appliance.

- Always unplug the unit after use, before cleaning or moving. Never handle plug with wet hands. Do not pull power cord to disconnect from outlet; instead, grasp plug and pull to disconnect.

- Keep the power cord away from hot surfaces or sharp edges. Do not let cord hang over edge of table or counter. Do not bend, twist, stretch, or bind the power cord by force.

REMEMBER: damaged cord may cause a shock, fire, or lead to a failure that will not be covered by the warranty. If the cable is damaged or requires replacing, contact an authorized service center only to avoid all risks.

- Never operate the appliance on soft surfaces. Do not cover the unit with any cloth or tissue during operation. Failure to do so may result in overheating or malfunction.
- Do not operate the appliance outdoors, to prevent damages that could be caused by foreign liquids or bodies. Failure to do so may cause appliance failure or malfunction.
- Always unplug the unit and let it cool down before cleaning. Follow cleaning and general maintenance guidelines when cleaning the unit.

DO NOT immerse the appliance in water or wash it under running water!

- This appliance can be used by children and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance, its cord, and all packaging materials out of reach of children. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Any kinds of modifications or adjustments to the product are not allowed. All the repairs should be carried out by an authorized service center. Failure to do so may result in device and property damage or injury.

Technical Specifications

Model	SCO 5051
Power	700 W
Voltage	220-240 V, 50 Hz
Bowl capacity	5 L
Bowl coating	Non-stick ceramic by Anato® (Korea)
Display	Digital LED
Steam valve	Removable

Function

"Keep Warm".....	up to 24 hours
Preliminary deactivation of "Keep Warm".....	yes
"Time Delay".....	up to 24 hours
"Reheat".....	up to 24 hours
"МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" (cooking temperature control in all automatic programs, except "ЙОГУРТ").....	yes

Programs

1. SINBO шеф (MULTICOOK)
2. ПЛОВ (PILAF)
3. ЖАРКА (FRY)
4. МОЛОЧНАЯ КАША (OATMEAL)
5. ЙОГУРТ (YOGURT)
6. ВЫПЕЧКА (BAKE)
7. ТУШЕНИЕ (STEAM)
8. КРУПЫ (GRAIN)
9. СУП (SOUP)
10. НА ПАРУ (STEAM)

Packaging Arrangement

Multicooker with inner bowl.....	1 pc.
Steaming container.....	1 pc.
Stirring paddle.....	1 pc.
Serving spoon.....	1 pc.
Measuring cup.....	1 pc.
User manual.....	1 pc.
Cookbook "120 Recipes".....	1 pc.
Service booklet.....	1 pc.
Power cord.....	1 pc.

i In accordance with the policy of continuous improvement, the manufacturer reserves the right to make any modifications to design, packaging arrangement, or technical specifications of the product without prior notice.

Multicookers SINBO SCO 5051 Assembly A1

1. Lid with a carrying handle
2. Removable steam valve
3. The bowl
4. The housing
5. Condensation collector
6. Control panel with display
7. Steaming container
8. Measuring cup
9. Serving spoon
10. Stirring paddle
11. Power cord

Control Panel A2

1. "ЖАРКА" program indicator
2. "КРУПЫ" program indicator
3. "SINBO шеф" program indicator
4. "ПЛОВ" program indicator
5. "НА ПАРУ" program indicator
6. "ВЫПЕЧКА" program indicator
7. "ТУШЕНИЕ" program indicator
8. "СУП" program indicator
9. "МОЛОЧНАЯ КАША" program indicator
10. "ЙОГУРТ" program indicator
11. Display
12. Press "Отсрочка старта" ("Time Delay") button to enter "Time Delay" adjustment mode.
13. Press "+" button to reduce the hour and minute value in cooking time adjustment mode / "Time Delay" adjustment mode; to reduce temperature value in all automatic cooking programs (except "ЙОГУРТ").
14. Press "+" button to increase the hour and minute value in cooking time adjustment mode / "Time Delay" adjustment mode; to increase temperature value in all automatic cooking programs (except "ЙОГУРТ").
15. Press "Время" ("Time") button to enter cooking time adjustment mode.
16. Press "Темп." ("Temp.") button to activate "МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" function (cooking temperature control in all automatic cooking programs except "ЙОГУРТ").
17. Press "Отмена/Разогрев" ("Cancel/Reheat") button to enable/disable "Reheat" function, to interrupt cooking program, to clear current settings.
18. Press "Старт" ("Start") button to activate selected cooking program, to disable "Keep Warm" function in advance, and to activate "МУЛЬТИПОВАР" from standby mode (with default time and temperature).
19. Press "Меню" ("Menu") button to select automatic cooking program.

I. PRIOR TO FIRST USE

Carefully remove multicooker and its accessories from the packaging. Dispose of all packaging materials. Keep all warning labels, including serial number identification label located on the housing. The absence of the serial number will deprive you of your warranty benefits! Wipe the housing of the unit with a soft, damp cloth. Wash the bowl with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly. Odor on first use of the appliance is normal and does not indicate malfunction. In such case, clean the unit.

⚠ CAUTION! Do not use the appliance in case of any malfunctions.

After transportation or storage at low temperature allow the appliance to stay at room temperature for at least 2 hours before use

II. OPERATING MULTICOOKER

Before Operating

Place the appliance on a flat, stable, and hard surface away from wallpaper, decorative coatings, or any other objects or cabinets that could be damaged by steam, humidity, or high temperatures.

Before operating, make sure that the outer and inner parts of the multicooker have no dents, cracks or any other visible damages. There should not be any obstructions between heating element and the bowl.

"МАСТЕРШЕФ ЛАЙТ" Function (cooking temperature control)

The function allows adjusting cooking temperature before the beginning of the program or during its operation (except "ЙОГУРТ" program). Cooking temperature can be adjusted between 35 and 170°C in 5°C intervals. To adjust cooking temperature:

1. After selecting the program or during its operation press "Темп." button.
2. Use "-" button to reduce and "+" button to increase the temperature value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. Selected temperature value will be automatically saved to the memory (when adjusting the temperature during program operation, do not press any buttons within a few seconds after the temperature value has been selected).

"Time Delay" Function

The function allows programming the appliance to start cooking cycle at specific time. Cooking time can be delayed from 10 minutes to 24 hours in 5 minute intervals.

1. Press "Меню" button to select cooking program.
2. Press "Отсрочка старта" button. Corresponding button indicator and "Time Delay" indicator (on display) start blinking.
3. Use "+" and "-" buttons to adjust the time value. Use "+" button to increase and "-" button to reduce the time value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When maximum value is reached, the adjustment starts from the minimum value.
4. Press "Старт" button. The time remaining before the beginning of the program starts to count down.
5. To clear the setting press "Отмена/Разогрев" button and start adjusting from the beginning.

⚠ NOTE! It is not recommended to use "Time Delay" function if dairy or other perishable products are being used (eggs, milk, meat, cheese, etc.).

"Time Delay" function is not available in "ЖАРКА" program. When delaying "НА ПАРУ" program, remember that its cooking time starts to count down only after water comes to a full boil.

"Keep Warm" Function

The function automatically activates at the end of cooking cycle and keeps the dish warm at 70-75°C for up to 24 hours. Display shows "Keep Warm" count up. Press "Отмена/Разогрев" button (button indicator goes off) to disable the function if necessary. "Keep Warm" function is not available in "ЙОГУРТ" program.

Preliminary Deactivation of "Keep Warm"

Multicookers SINBO SCO 5051 allow disabling "Keep Warm" function after the beginning of cooking cycle. To disable the function press "Старт" button after the beginning of cooking cycle until "Отмена/Разогрев" button indicator goes off. To enable "Keep Warm" repress "Старт" button, "Отмена/Разогрев" button indicator lights up.

For added convenience, if cooking temperature of the program is set to 70°C or below, "Keep Warm" function is automatically disabled. Press "Старт" button in the beginning of cooking cycle to enable the function if necessary ("Отмена/Разогрев" button indicator lights up).

"Reheat" Function

To reheat a cold dish:

1. Fill cooking bowl with food and position it inside the unit. Ensure that the bowl makes full contact with the heating element.
2. Close the lid until it clicks into place. Plug in the multicooker.
3. Press "Отмена/Разогрев" button. Corresponding indicator lights up on the display and reheating process begins. The timer starts to count up the "Reheat" time. The appliance reheats the dish up to 70-75°C and maintains the temperature up to 24 hours.
4. Press "Отмена/Разогрев" button to disable the function if necessary. Corresponding indicator on the display and button indicator go off.

⚠ NOTE! Multicooker is capable of maintaining the dish warm for up to 24 hours, however, it is not recommended to leave the food on "Keep Warm" for more than 2-3 hours, to prevent foods from drying out.

Standard Operating Procedure for Automatic Programs

1. Measure the ingredients according to the recipe and place them inside the bowl. Ensure that all ingredients (including liquids) are below the maximum fill mark on the inside of the bowl.
2. Position the bowl inside the appliance and slightly rotate it from side to side to ensure, that it makes full contact with the heating element. Close the lid until it clicks into place. Plug in the unit.
3. To select the program press "Меню" button repeatedly, until the indicator of required cooking program is displayed.
4. Press "Время" button to enter cooking time adjustment mode. Corresponding button indicator and cooking time indicator (on display) start blinking. Remember, that each cooking program features its own time adjustment range and interval. Use "+" button to increase and "-" button to reduce the time value. Press and hold the corresponding button down to scroll through the digits. When maximum value is reached the adjustment starts from the minimum value.

Cooking time of "НА ПАРУ" program starts to count down after water comes to a full boil and sufficient amount of steam is generated.

5. Delay the program and adjust cooking temperature if necessary.
6. Press "Старт" button. Cooking cycle begins; cooking time starts to count down.
7. The end of the cooking cycle is indicated by an audible sound. Corresponding program indicator goes off. Depending on current settings the appliance either enters "Keep Warm" mode "Отмена/Пауза/ре" button indicator lights up, "Keep Warm" time counts up on the display) or standby mode.
8. To interrupt cooking cycle at any stage, to cancel the program, or to disable "Keep Warm" function press "Отмена/Пауза/ре".

SINBO шеф Program

The program allows adjusting cooking times and temperatures to suit your personal taste. Cooking time of the program can be adjusted between 2 minutes and 12 hours in 1 minute intervals (for the periods of time less than 1 hour) or 5 minute intervals (for the periods of time over an hour). Default cooking time of the program is 30 minutes.

Cooking temperature can be adjusted between 35 and 170°C in 5°C intervals.

To quickly activate "SINBO шеф" program with default time and temperature press "Старт" button in standby mode (without using "Меню" button).

"ЖАРКА" Program

The program is recommended for frying meat, fish, poultry, vegetables, and seafood. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 1 hour and 30 minutes in 1 minute intervals. Default cooking time is 15 minutes.

"Time Delay" function is not available in this program. Frying with an open lid of the appliance is recommended. Let multicooker cool down thoroughly before restarting the program.

"КРУПЫ" Program

The program is recommended for cooking grains. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 25 minutes.

"ПЛОВ" Program

The program is recommended for making different types of rice pilafs. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 1 hour.

"НА ПАРУ" Program

The program is recommended for steaming meat, fish, poultry, vegetables, low fat dishes, baby food, and for boiling vegetables. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 2 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 25 minutes. Cooking time of the program starts to count down after water comes to a full boil and sufficient amount of steam is generated. To steam vegetables and other foods:

1. Fill cooking bowl with 500-600 ml of water. Position steaming container inside the bowl.
2. Measure and prepare the ingredients according to the recipe instructions and evenly distribute them inside the steaming container.
3. Follow steps 2-8 of "Standard Operating Procedure for Automatic Programs".

"ВЫПЕЧКА" Program

The program is recommended for baking cakes, puddings, pies, yeast, and puff pastry dough, and different types of bread. Cooking time of the program can be adjusted between 15 minutes and 4 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 1 hour.

"ТУШЕНИЕ" Program

The program is recommended for making meat, fish, and vegetable stews, and for cooking meat jelly and aspic. Cooking time of the program can be adjusted between 20 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 1 hour.

"СУП" Program

The program is recommended for making different types of soups, fruit and berry drinks, marinades, and for cooking different legumes. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 8 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 1 hour.

"МОЛОЧНАЯ КАША" Program

The program is recommended for cooking different porridges with milk, for making jams, fruit jellies, and different desserts. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 1 hour and 30 minutes in 1 minute intervals. Default cooking time is 30 minutes.

General Guidelines for Cooking Porridges in Multicookers

It is recommended to use pasteurized low fat milk to cook porridges. For best results and in order to prevent milk from boiling away, we recommend you to do the following:

- rinse grain (rice, millet, etc.) thoroughly until water runs clear;
- grease the sides of the bowl with butter;
- follow proportions suggested in the recipe book, increase or reduce amount of ingredients proportionately;
- using whole milk dilute it by half with water.

"ЙОГУРТ" Program

The program is recommended for making different types of yogurt and for proofing yeast dough. Cooking time of the program can be adjusted between 5 minutes and 12 hours in 5 minute intervals. Default cooking time is 8 hours.

"Keep Warm" function and cooking temperature adjustment are not available in this program.

III. CLEANING AND MAINTENANCE

General Guidelines

- Prior to first use or in order to remove the odor after cooking, wipe the bowl and the inner lid of the appliance with vinegar-water solution and steam half a lemon for 15 minutes using "НА ПАРУ" program.
- Do not leave cooking bowl with foods or liquids inside closed multicooker for over 24 hours. Store cooked dish in the fridge and reheat when required, using "Reheat" function.
- Before you start cleaning the appliance, make sure that it is unplugged and has cooled down. Use soft cloth and mild soap to clean.



DO NOT use a sponge or tissue with hard or abrasive surface, or abrasive pastes. Do not use any chemically aggressive substances or any other agents which are not recommended for cleaning items that come into contact with food.



DO NOT immerse the appliance in water or wash it under running water! Be careful when cleaning rubber and silicone parts of the multicooker, because damaged or deformed parts may lead to malfunction of the unit.

Clean the housing when necessary. Cooking bowl, inner aluminum lid, and removable steam valve need to be cleaned after each use. Condensate, accumulating during cooking, needs to be removed after each use. Clean the interior of the cooking chamber when necessary.

To Clean the Housing

Use soft damp cloth or sponge to clean the housing. If necessary, use a mild soap solution and wipe the surface dry to remove soap residue and water spots.

To Clean the Bowl

Wash the bowl by hand, using soft sponge and mild soap, or in a dishwasher (following its manufacturer's recommendations).

If necessary, fill the bowl with warm water, let soak for a while, and clean. For more effective soaking fill the bowl with cold water (do not fill above the maximum fill mark), position inside the multicooker, close the lid, and let reheat for 30-40 minutes. Wipe the outer surface of the bowl dry, before placing it back inside the multicooker.

When multicooker is used on a regular basis, inner non-stick coating of the bowl may partially or completely change color, which does not indicate a defect.

To Clean the Steam Valve

It is recommended to clean the steam valve after each use. The valve can be removed from the inner side of the lid.

Carefully turn the steam valve counter-clockwise to remove. Rinse thoroughly under running water, let dry, and place back into original position. Turn the valve clockwise to secure.

To Remove Condensation

It is recommended to clean condensation collector, located on the housing of the multicooker, after each use. Holding collector by the sides, gently pull it toward yourself to remove. Pour condensate out and place condensation collector back into original position.

Sometimes condensate may accumulate in the special cavity around the bowl. Use tissue or cloth to remove.

To Clean Cooking Chamber

Compliance with the user manual guidelines minimizes the risk of food particles or liquids accumulating inside the cooking chamber. However, if the inside of the chamber gets dirty, clean it to prevent improper operation or malfunction of the unit.

Before cleaning cooking chamber ensure, that multicooker is unplugged and has completely cooled down!

Walls of the cooking chamber, surface of the heating disk, and the casing of central thermal sensor (located in the middle of the heating disk) can be cleaned with a damp (not wet!) sponge or cloth. Remove any traces of soap or detergent if using any to prevent extraneous odors during cooking.

If there is a foreign object in the cavity around central thermal sensor, carefully remove it using tweezers, trying to avoid pressing on the casing of the sensor. Clean heating disk with a damp medium-hard sponge or synthetic brush, if necessary.

When multicooker is used on a regular basis, heating disk may partially or completely change color, which does not indicate a defect and does not affect proper operation of the unit.

Multicooker Storage

- Unplug the appliance from outlet when not in use for a long period of time. Ensure that cooking chamber, heating disk, bowl, inner lid, and steam valve are dry and clean.

- You may store all additional accessories inside cooking bowl for easy and compact storage.

IV. BEFORE CONTACTING SERVICE CENTER

Error Code	Error Description	Error Handling
E1-E4	System error (possible control board or temperature sensors failure); the lid is not properly closed	Close the lid properly. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center
ES	Overheat protection was activated	Do not operate the appliance with an empty inner bowl! Unplug the appliance and let cool down for 10-15 minutes, add water/stock, and resume cooking. If this does not eliminate the error, contact an authorized service center

Problem	Possible Cause	Solution
The unit does not switch on	Voltage supply failure	Check voltage supply
	Voltage supply interruption	
The dish is taking too long to cook	There is a foreign object between the bowl and the heating element	Remove foreign object
	The bowl is not properly positioned	Position the bowl properly
	Heating element is dirty	Unplug the appliance and let cool down. Clean heating element

V. PRODUCT WARRANTY

We warrant this product to be free from defects for a period of 25 months from the date of purchase. If the appliance fails to operate properly within the warranty period and is found to be defective in material or workmanship, we will repair or replace it free of charge. This warranty comes into force only in case an original warranty service coupon with a serial article number and an accurate impress of the company of the seller proves the purchase date. This limited warranty does not cover damage caused by the failure to use this product for its normal purpose or in accordance with the instructions on the proper use and maintenance of the product, or any kind of repair works. Do not try to disassemble the appliance and keep all package contents. This warranty does not cover normal wear of the appliance and its parts (filters, bulbs, non-stick coating, gaskets, etc.).

Service life and the applicable product warranty period start on the date of purchase or the date of manufacture (if the purchase date cannot be established). You can determine manufacture date by serial number, located on the identification label on the housing of the appliance. The serial number consists of 13 digits. 6th and 7th digits of the serial number identify the month, 8th digit – the year of manufacture.

Service life of the product, established by the manufacturer is 5 years from the date of purchase, provided that the unit is used and maintained in accordance with the user manual and applicable technical standards.

The packaging, user manual and the appliance itself shall be taken to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Do not throw away the electronic waste with household trash.