

sinbo

SSPM 7201 ELEKTRİKLI PIŞIRICI

KULLANMA KILAVUZU

TR

EN

FR

NL

DE

ES

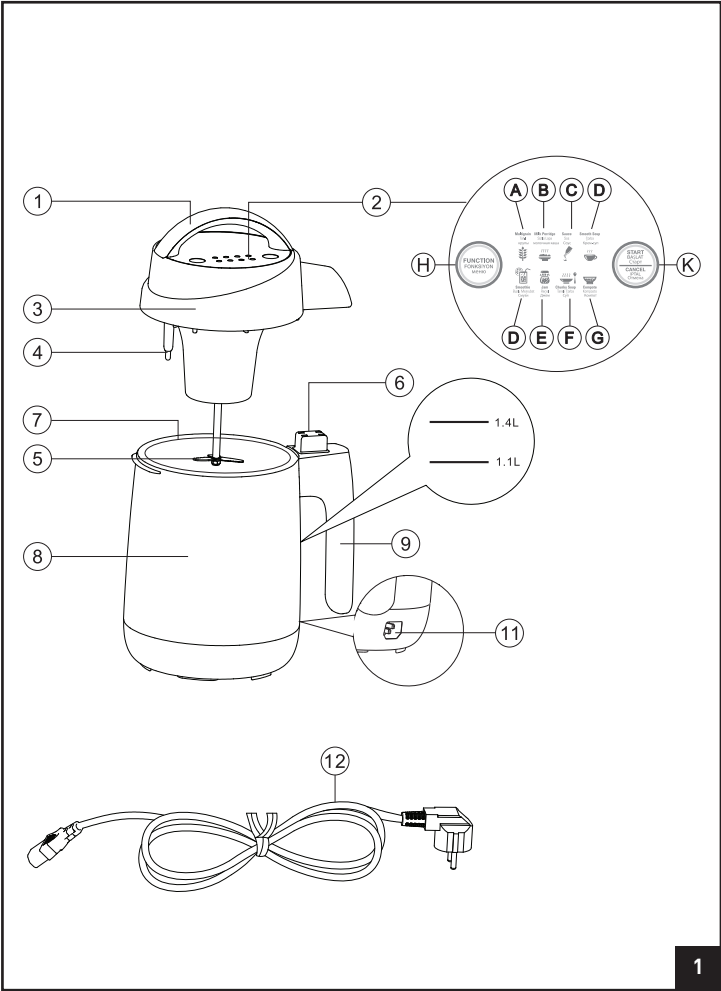
RU

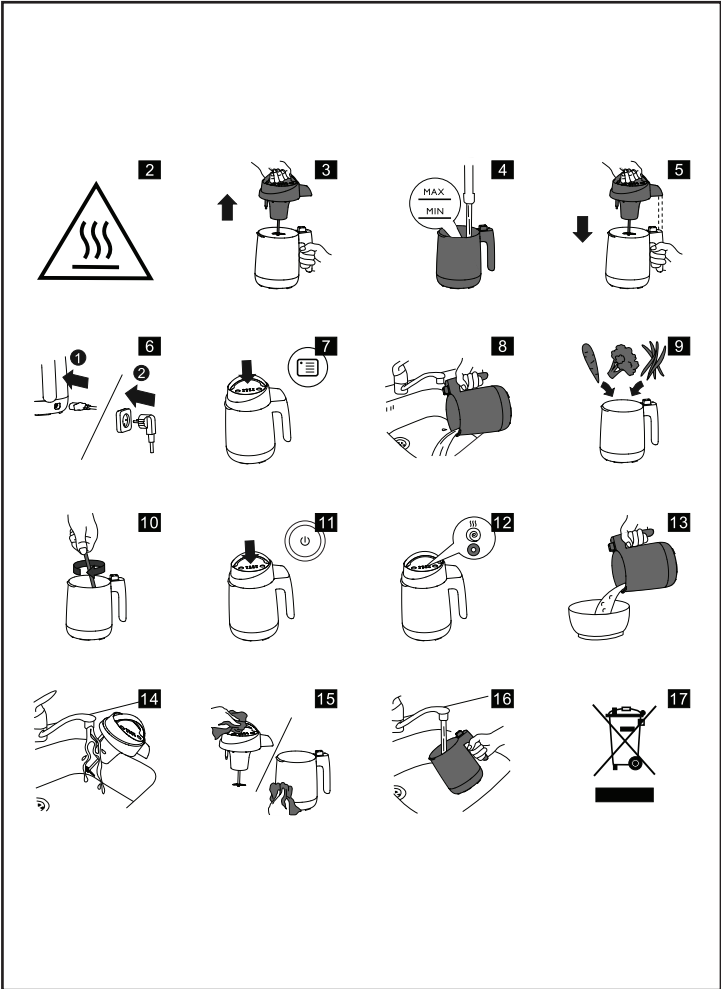
UA

HR

AR







Değerli Müşterimiz,

Ürün seçiminde SINBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

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

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

SINBO SSPM 7201 ÜST DÜZEY ÇORBA YAPICI KULLANIM KILAVUZU

Sayın müşterimiz!

SINBO ÜST DÜZEY ÇORBA YAPICI'YI SEÇTİĞİNİZ İÇİN ÇOK TEŞEKKÜR EDERİZ!

Bölüm 1 Önemli

Bölüm 2 Anahtar Bölüm Listesi

Bölüm 3 Nasıl kullanılır?

Bölüm 4 Teknik Bilgiler

Bölüm 5 Genel Hatalar ve Çözümleri

Bölüm 6 Yemek Tarifleri

Cihazla oynamamalarını güvenceye almak için çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.

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

- Bu cihazın, aşağıda belirtilen yerler gibi, ev ve benzeri uygulamalarda kullanılması amaçlanmıştır. (IEC 60335-2-15/A2):
- Dükkanlarda, bürolarda ve diğer çalışma ortamlarındaki personele ait mutfak alanları,
- Çiftlik evleri
- Müşteriler tarafından, motellerde, otellerde kullanılan yerler ve diğer mesken tipi çevreler,
- Yatma yerleri ve kahvaltı yapılan ortamlar.

Children being supervised not to play with the appliance.

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

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
(IEC 60335-2-15/A2)

- 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.

Bölüm 1

ÖNEMLİ

Önemli! Kullanmadan önce bu kılavuzu dikkatle okuyun.

1. Motor ünitesini veya sürahiyi asla suya batırmayın.
2. Cihazın düşmesini önlemek için her zaman yatay, stabil, ıslak yüzeyli ve keskin kenarlardan uzak bir zemin üzerine yerleştirin.
3. Cihaz çalışırken veya soğuma aşamasındayken, cihazı ve elektrik kablosunu çocukların ulaşamayacağı yerlerde tutun.
4. Cihazı bağlamadan önce, cihaz üzerinde belirtilen voltajın evinizdeki sebeke gerilimiyle bağdaştığından emin olun.
5. Diğer ürünlerden alınan aksesuarları, cihaza takmayın. Yangın veya yaralanmalara neden olabilir.
6. Cihaz çalışırken, cihazın erişilebilir yüzey sıcaklığı yüksektir.
7. Fişleri, ana kablosu veya cihazın kendisinde zarar varsa, cihazı kullanmayın.
8. Cihaz veya prize elektrik kablosunu takarken ellerinizin kuru olduğundan emin olun.
9. Cihazı sadece topraklı duvar prizine takın.
10. Cihaz sadece ev kullanımı için tasarlanmıştır. Cihaz, yanlış ya da profesyonel veya yarı profesyonel amaçlar için kullanılırsa, bu kullanım kılavuzundaki talimatlara uygun kullanılmazsa, garanti kapsamı geçersiz olur ve Sinbo hasarlar için sorumlu tutulamaz.
11. Bos olduğunda cihazın çalışmasına izin vermeyin.
12. Kesme bıçağına dikkat edin, çok keskindir.
13. Sürahide gösterilen Maksimum seviyesini asla asmayın.
14. Sıcak yemekler hazırladıktan sonra, cihazdan çıkabilecek olan sıcak buhara dikkat edin.
15. Cihazı çalışırken hareket ettirmeyin.
16. İşlem tamamlandıktan sonra, hemen tekrar cihazı kullanmayın. Minimum 30 dakika kapalı bırakılmalıdır.
17. Cihazın renk değişimini önlemek için güneş altında bırakmayın.
18. Lüften sadece yumuşak sünger ile cihazı temizleyin.
19. Her zaman, öncelikle sürahi içine malzemeleri koyun, daha sonra Minimum ve Maksimum göstergeleri arasında su dökün.
20. Fazla malzeme koymak, mekanik başlığın düzgün çalışmasını engelleyebilir. Bu durumda, bazı malzemeleri çıkarmak gerekebilir.
21. Cihazın üzerine basmayın, bu arızaya neden olur.
22. Herhangi bir sıvıya, güç kablosunu ve fişi batırmayın!

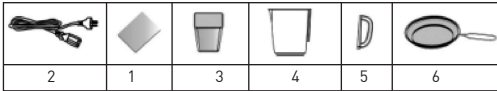
Bölüm 2

Cihazın Bölümleri(Şekil 1)

1. Tutacak, 2. Motor Ünitesi, 3. Aşırı Yükleme Sensörü, 4. Kesme Bıçağı, 5. Paslanmaz Çelik Sürahi, 6. Kontrol Paneli, 7. Motor Ünitesi Konektörü, 8. Sürahi Konektörü, 9. Seviye göstergeleri (sürahinin içinde), 10. Tutacak, 11. Elektrik Kablosu girişi, 12. Elektrik Kablosu

AKSESUARLAR

- Temizleme Padi {1}
- Güç Kablosu {2}
- Ölçme Kabi {3}
- Filtre Kabi {4}
- Tutacak {5}
- Süzgeç {6}



Bölüm 3

NASIL KULLANILIR?

Bu cihazın, malzemeleri karıstırmak için, bir bıçak bölümü ve malzemeyi ısıtmak için bir ısıtma bölümü vardır. 8 modu vardır :

1. 23 dakika içinde tahıllı
2. 20 dakika içinde püre
3. 24 dakika içinde soslar
4. 20 dakika içinde pürüzsüz çorbalar
5. 5 dakika içinde sıvı meyve püresi
6. 18 dakika içinde reçel
7. 19 dakika içinde sebzelı çorba
8. 20 dakika içinde komposto ve hosaf

Aşağıdaki adımlar, tüm 8 program için de geçerlidir.

1. Bir elinizle sürahinin kolunu tutun ve diğer elinizle sürahinin kapalı motor ünitesini tuttucağın dan tutarak kaldırın.
 2. Sürahiye gerekli malzemeleri koyun.
 - Öneriler:** Sürahiye koymadan önce gerekli malzemelerin buzları çözülmüş olsun. Sürahinin alt kısmına maddeleri eşit bir şekilde koyun. Eger et ve sebze pisirecekseniz, sürahiye öncelikle sebzeleri koymalısınız.
 3. Suyu veya başka bir sıvı maddeyi, sürahiye ekleyin. Suyun seviyesi, gösterilen minimum ve maksimum işaretleri arasında olmalı.
 4. Malzemeler ile sıvı maddeyi karıştırın.
 5. Sürahi üzerindeki motor ünitesini her iki bağlantı ile uyumlu olacak şekilde tutun ve sonra motor ünitesini sürahinin içinde yavaşlatın.
 6. Küçük fişi sürahinin prizine, ana fişi ise duvar prizine takın.
 7. İsteddiğiniz programı seçmek için program seçim düğmesine (Fonksiyon) basın.
 8. İşlemi başlatmak için Baslat düğmesine basın.
- Seçtiğiniz program, ıskla belirtilecektir.
- Programın çalışması bittiği zaman, cihaz sesli uyarı verir.
- İptal düğmesine basarak istediğiniz zaman işlem sürecini durdurabilirsiniz.
9. Cihazdan ve prizden, fişi çekin.
 10. Bir elinizle sürahinin kolunu tutun ve diğer elinizle sürahinin kapalı motor ünitesini tuttucağın dan tutarak kaldırın.
 11. Hazırlanan yemeği sürahiden alıp, istediğiniz yere aktarın.

Bölüm 4

TEKNİK BİLGİLER

Nominal gerilim: AC230V

Nominal frekans: 50Hz

Isıtma gücü: 1000W

Motor gücü: 180W

Sürahi kapasitesi: 1200ml

Bölüm 5
GENEL HATALAR VE ÇÖZÜMLERİ

Genel hatalar	Tanım	Çözüm
Gösterge ışığı yanmıyor	Mekanik başlık doğru yerde değildir Elektrik kablosu bağlı değildir Gereğinden fazla malzeme konulmuştur	Mekanik başlığı kontrol edin Elektrik kablosunu dikkatlice bağlayın Sürahinin kapatmasını kadar malzeme koyun
Gösterge ışığı söndü & Cihaz çalışmıyor	Anahtar düğmesine basmayı unutmuş olabilirsiniz Sürahide su yoktur veya gerekenden çok daha az su vardır Cihazda sorun vardır	Anahtar düğmesine basın İşaretili yere kadar su koyun Onarımı için servise gönderin
Motor çalışmıyor	Mekanik başlığa su dökülmüştür veya cihazda sorun vardır	Onarımı için servise gönderin
Isıtmaya devam ediyor	Mekanik başlığa su dökülmüştür veya Cihazda sorun vardır	Onarımı için servise gönderin
Tuşlardan geri bildirim gelmiyor	Sürahide su yoktur veya gerekenden çok daha az su vardır Cihazın işlem süresi bitmemiştir Cihazda sorun vardır	İşaretili yere kadar su koyun Normal Onarımı için servise gönderin
Kötü karıştırıyor	Gereğinden az su vardır Düşük voltaj Gereğinden fazla veya az malzeme konulmuştur Malzeme parçaları büyüktür Cihazda sorun vardır	İşaretili yere kadar su koyun Evinizin voltajını ölçün Tarife uygun olarak malzeme koyun Malzemeleri daha küçük parçalara bölün Onarımı için servise gönderin
Sürahiden taşma var	Yanlış düğmeye basılmıştır Gereğinden fazla malzeme sürahiye konulmuştur Ölçek üzerinde su konulmuştur Cihazda sorun vardır	İptal tuşuna basın ve su seviyesini azaltıp o şekilde yeniden başlatın Tarifteki gibi malzemeleri çırptın ve koyun Ölçeğin belirttiği seviyede su koyun Onarımı için servise gönderin
Ham soya sütü, ön alarm	Gereğinden fazla malzeme ya da su konulmuştur	Manuel veya tarifeye uygun olarak hazırlayın
Reçelin altı yanmış	Gereğinden fazla malzeme konulmuştur Yanlış düğmeye basılmıştır	Tarife uygun olarak hazırlayın Kullanımı başlatmak için doğru düğmeyi seçin
Isıtma gereğinden fazla uzun sürüyor	Düşük voltaj Suyun taşması Gereğinden fazla soğuk su kullanılması	Evinizin voltajını kontrol edin Ölçeğin belirttiği seviyede su koyun Ilık su kullanın

Dikkat :

1. Kavanoz yandıktan sonra durulayın, yeniden kullanabilirsiniz.
2. Yukarıda ki çözümler ise yaramadığı zaman, cihazı, onarım için servise gönderin.
3. Eger ürün gelecekte değişirse, lütfen standart şekilde kullanmaya devam edin. Biz haber vermeyiz.

**Bölüm 6
TARİFLER****1. TAHİLLİLER****Pilav**

- 1 su bardağı beyaz pirinç
- 2 su bardağı su
- 30 gram yağ
- Tuz ve tercih ettiğiniz diğer baharatlar

Pirinçli yıkayın ve sürahinin içine eşit şekilde koyun. Suyu, yağı, tuzu ve diğer baharatları ekleyin. Kapakı kapatın ve Tahıllılar programını seçin. Başlangıç düğmesine basın.

2. SÜT PÜRESİ**Üzümlü Yulaf Ezmesi**

- 200 gram Yulaf ezmesi
- 200 ml Süt
- 200 ml Su
- 30 gram çekirdeksiz kuru üzüm
- 30 gram yağ
- Tercih ettiğiniz miktarda şeker ve tuz

Yulaf ezmesini sürahinin içine yayın ve ardından tüm malzeme listesini ekleyin. Kapakı kapatın ve Süt Püresi programını seçin. Başlangıç düğmesine basın. Servis yaparken, her tabağa reçel, pudra şekeri veya taze meyveler ekleyebilirsiniz.

3. SOS**Kızılıcak sosu.**

- 500 gram kızılıcak
- 150 ml beyaz şarap
- 100 gram toz şeker
- 30 ml limon suyu

Kızılıcakları soğuk suda güzelce yıkıyın. Sürahinin içine hepsini yerleştirin.

Kızılıcakların üzerine şekeri ekleyin. Beyaz şarabı ve limon suyunu da en son hepsinin üzerine ekleyin. Kapakı kağatın ve Sos programını seçip, başlangıç düğmesine basın.

4. PÜRÜZSÜZ ÇORBA**Rokfor peynirli brokoli çorbasi.**

- 350 gram brokoli
- 550 ml sebze suyu veya su
- 80 gram rokfor peyniri
- 1 çay kaşığı zeytin yağı
- Tuz, biber ve tercih ettiğiniz diğer baharatlar

Brokoliyi küçük parçalara bölün ve sürahinin içine yerleştirin. Sebze suyunu ve zeytin yağını ekleyin. Kapakı kapatıp pürüzsüz çorba seçeneğini seçin. Başlangıç düğmesine basın. Rokfor peyniri ve galeta ile servis yapabilirsiniz.

5. MEYVELİ BUZLU İÇECEK

Muzlu Smoothie

- 250 gram muz
- 400 ml süt
- 150 gram vanilyalı dondurma

Muzların kabuklarını soyup, küçük parçalara bölün ve sürahinin içine yerleştirin. Sütü ve dondurmayı ekleyin.. Kapağı kapatıp meyveli buzlu içecek seçeneğini seçin. Başlangıç düğmesine basın.

6. REÇEL

Kayısı Reçeli

- 500 gram kayısı
- 30 gram sıvı yağ veya margarin
- 300 gram toz şeker

Kayısları soğuk suda yıkayıp, kabuklarını soyun. Kayısları süyahıye koyun.

Kayısların üzerine şekeri ekleyin. Sıvı yağı veya margarine koyun. Kapağı kapatıp reçel programını seçin. Başlangıç düğmesine basın.

7. SEBZELİ KARIŞIK ÇORBA

Tavuk Çorbası .

- 300 gram tavuk göğüsü
- 60 gram suyu süzölmüş tatlı mısır
- 60 gram suyu süzölmüş taze fasulye
- 60 gram havuç
- 60 gram patates
- 600 ml tavuk suyu veya normal su
- Taze doğranmış yeşil sebzeler
- Tuz, biber ve tercih ettiğiniz diğer baharatlar

Havuç ve patateslerin kabuklarını soyup 2 cm lık küpler halinde doğrayın. Tavuk göğüsünü parçalara ayırın.

Malzemeleri sürahiye koyup, tavuk suyunu ekleyin. Kapağı kapatıp, Sebzeli karışık çorba seçeneğini seçin. Başlangıç düğmesine basın. Çorba hazır olduktan sonra, çeşitli malzemelerle tatlandırabilirsiniz (maydanoz gibi).

9. KOMPOSTO

Çilekli Komposto

- 400 gram taze çilek
- 3 tatlı kaşığı limon veya portakal kabuğu
- 100 ml portakal suyu
- 300 ml su
- 100 gram şeker
- 50 gram pudra şekeri

Önce katı malzemeleri, daha sonra da portakal suyunu ve suyu sürahiye koyun. Kapağı kapatıp, komposto seçeneğini seçin. Başlangıç düğmesine basın. Servis yapmadan önce, üzerine pudra şekeri ekleyebilirsiniz.

Sağlıklı, lezzetli ve kolay pışmiş yemeklerin tadını çıkarın!

ENGLISH

SINBO SSPM 7201 ULTIMATE SOUP MAKER INSTRUCTION MANUAL

Dear customer!

Thank you for choosing our SINBO ULTIMATE SOUP MAKER.

Chapter 1 Important
Chapter 2 Key Part List
Chapter 3 How to use
Chapter 4 Technical Data
Chapter 5 General Faults and Solutions
Chapter 6 Recipes

Chapter 1

IMPORTANT

Important! Please read this manual carefully before using.

1. Never immerse the motor unit or the jug in water.
2. To prevent fall of the appliance always place it on the horizontal, stable and wet surface and away from the edge.
3. Keep the appliance and its mains cord out of reach of children, when the appliance is switched on or cooling down.
4. Please make sure if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
5. Do not plug it with the accessories from other products, it may cause fire or injury.
6. The temperature of accessible surface of the item is high, when the appliance is operating.
7. Do not use the appliance if the plugs, main cord, or item itself are damaged.
8. Make sure that your hands are dry when you insert the mains cord into the appliance and in the wall socket.
9. Connect appliance only to an earthed wall socket.
10. The appliance is intended for household use only. If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Sinbo refuses any liability for damaged caused.
11. Do not let the appliance to operate when it is empty.
12. Beware the cutting blade, it is very sharp.
13. Never exceed the MAX level that is indicated in the jug.
14. Beware of the hot team coming out of the appliance when you remove the motor after preparing hot dishes.
15. Do not move the appliance while it is operating.
16. When operation is finished, don't use the item immediately again. It should be left turned off for 30min minimum.
17. To avoid item's color change don't leave it under the sun..
18. Please clean the item with gentle sponges only.
19. Always put the ingredients into the jug firstly, then pour the water between MIN and MAX indicators.
20. Over ingredients will cause the mechanical head couldn't place it well. In this time, should be remove some ingredients from the body.
21. Don't press on the item top, it will cause malfunction.
22. Don't immerse the power cord and plug in any liquid!

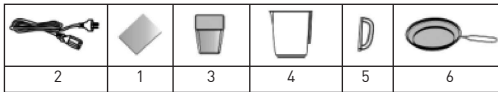
Chapter 2

KEY PARTS LIST (Fig. 1)

1. Handgrip, 2. Motor unit, 3. Overflow sensor, 4. Cutting blade, 5. Stainless Steel jug, 6. Control Panel, 7. Motor unit connector, 8. Jug connector, 9. Level indicators (inside the jug), 10. Handle, 11. Mains cord socket, 12. Mains cord

ACCESSORIES

- Cleaning Pad (1)
- Power cord (2)
- Measuring Cup (3)
- Filter Cup (4)
- Handle (5)
- Strainer (6)



Chapter 3

HOW TO USE

This appliance has a blade unit for blending ingredients and a heating element to heat the ingredients.

It has 8 preset modes:

1. Multigrain in 23 min
2. Milk Porridge in 20 min
3. Sauce in 24 min
4. Smooth Soup in 20 min
5. Smoothie in 5 min
6. Jam in 18 min
7. Chunky Soup in 19 min
8. Compote in 20 min

The following steps are general for all 8 programs.

1. Hold the handle of the jug with one hand and with the other hand lift the motor unit off the jug by its handgrip.

2. Put the ingredients in the jug.

Tips: Defrost ingredients before putting them in the jug. Spread the ingredients evenly over the bottom of the jug. If you are cooking meat and vegetables, put vegetables in the jug first.

3. Add water or another liquid to the ingredients in the jug. Water level must be between MIN and MAX indication.

4. Mix the ingredients and liquid.

5. Hold the motor unit above the jug with both connectors aligned and then lower the motor unit into the jug.

6. Put the small plug in the socket of the jug and put the main plug in the wall socket.

7. Press the program selection button (Function) to select the desired program.

8. Press the Start button to start operating.

The program, that you have chosen will be indicated with the light.

When the program will finish to work, the appliance beeps.

You can stop the operating process at any time by pressing the Cancel button.

9. Remove the mains plug from the wall socket and from the appliance

10. Hold the handle of the jug with one hand and with the other hand lift the motor unit off the jug by

its handgrip.

11. Move the prepared dish from the jug to any dishware of your choice.

Chapter 4

TECHNICAL FEATURES

Rated voltage: AC230V

Rated frequency: 50Hz

Heating power: 1000W

Power of Motor: 180W

Jug capacity: 1200ml

Chapter 5

GENERAL FAULTS AND SOLUTIONS

General Faults	Descriptions	Solution
Indicating Light doesn't flash	Mechanical Head didn't place right	Check the mechanical head
	Power cord loosed	Connect the power cord carefully
Indicating Light off & Machine doesn't work	Over weighted ingredients	Put the ingredients on the jar bottom evenly
	Forgot to press the Key	Press the relative Key
	No water in the jar or less than required water	Pour water to the level mark
Motor doesn't run	Something wrong on machine	Deliver it to the after sales agency for repair
	Water leaked into the mechanical head or something wrong	Deliver it to the after sales agency for repair
Continue Heating	Water leaked into the mechanical head or something wrong	Deliver it to the after sales agency for repair
No feedback from the Key	No Water in the jar or less than required water	Pour water as the level mark
	Machine have performing procedure	Normal
	Something wrong on the machine	Deliver it to the after sales agency for repair
Poor blending result	Less than required water	Pour water as the level mark
	Low voltage	Use the household voltage regulator
	Less or much than required ingredients	Blending the ingredients as the recipe
	Bigger ingredients	cut the ingredients into little piece
Overflow from jar	Something wrong on machine	Deliver it to the after sales agency for repair
	Pressed wrong key	Press the cancel key then restart
	residua coated the anti-overflow pole	rinse up the anti-overflow pole
	Over weighted ingredients into the jar	Blending the ingredients as the recipe
	Poured water over scale	Pour water as the level mark
Raw soymilk, pre-alarm	Something wrong on the machine	Deliver it to the after sales agency for repair
	Over weighted the ingredients or water	Operate production as the manual or recipe

Burnt Jar Bottom	Over weighted the ingredients into the jar Pressed the wrong key	Operate production as the recipe Select the right key for use
Overtime for heating	Lower voltage Poured water over scale Lower temperature water	Use the household voltage regulator Pour water as the level mark use the warm water

Attention:

1. You can use it after rinse the jar when it burnt.
2. Please send the machine to the local after sales agency for repair when you can't sort it out with above;
3. If the production will change in future, kindly please take material object as standard. We won't offer the notice.

Chapter 6

RECIPES

1. MULTIGRAIN

Rice

- 1 measuring cup white rice
- 2 measuring cups water
- 30g butter
- Salt and other spices as per your choice

Wash the rice and put it evenly into the jug. Add water, butter and salt and spices above. Close the lid and select the Multigrain program. Press Start.

2. MILK PORRIDGE

Oatmeal with sultana

- 200g oatmeal
- 200ml milk
- 200ml water
- 30g sultana
- 30g butter
- Sugar and salt as per your choice

Place oatmeal evenly into the jug, then add all the rest ingredients. Close the lid and select the Milk Porridge program. Press Start. While serving you could add jam, fresh berries or powdered sugar on the top of each plate.

3. SAUCE

Cranberry sauce.

- 500g cranberry
- 150 ml white wine
- 100g granulated sugar
- 30ml lemon juice

Wash the cranberries in cool water. Place cranberries evenly in the jug.

Add sugar evenly over cranberries. Add white wine and lemon juice. Close the lid and select the Sauce program. Press Start.

4. SMOOTH SOUP

Broccoli Soup with Stilton cheese.

- 350g broccoli

- 550ml vegetable stock or water
- 80g stilton cheese
- 1 tsp olive oil
- Pepper and salt as per your choice

Cut the broccoli into pieces and place it in the jug. Add vegetable stock or water and olive oil. Close the lid and select the Smooth Soup program. Press Start. Serve it with Stilton cheese and rusks.

5. SMOOTHIE

Banana smoothie

- 250g bananas
- 400ml milk
- 150g vanilla ice cream

Peel and crush bananas into small pieces and place them evenly in the jug. Add milk and ice cream to bananas. Close the lid and select the Smoothie program. Press Start.

6. JAM

Apricot Jam

- 500g Apricots
- 30g Butter or margarine
- 300g Granulated sugar

Wash the apricots in cool water. Remove stones from it. Place apricots evenly over in the jug. Add sugar evenly over apricots. Add butter or margarine. Close the lid and select the Jam program. Press Start.

7. CHUNKY SOUP

Chicken soup.

- 300g chicken breast
- 60g sweet corn, drained
- 60g green beans, drained
- 60g carrots
- 60g potatoes
- 600 ml of water or chicken stock
- Fresh chopped green-stuff
- Pepper and salt as per your choice

Peel the carrot and potatoes and cut it into 2 cm cubes. Cut chicken into pieces.

Place ingredients into the jug, then put a water or chicken stock inside. Close the lid and select the Chunky soup program. Press Start. After the chicken soup will be ready add chopped green-stuff.

9. COMPOTE

Strawberry Compote

- 400g fresh strawberries
- 3tsp lemon or orange peel
- 100ml orange juice
- 300 ml water
- 100g sugar
- 50g powdered sugar

Place ingredients into the jug, Pour orange juice and water inside. Close the lid and select the Compote program. Press Start. Open the lid and serve or refrigerate compote. Before serving pour powdered sugar above compote.

Enjoy healthy, delicious and easy-cooked dishes!

FRANÇAIS

SINBO SSPM 7201 MACHINE À SOUPE MANUEL D'UTILISATION

Cher, chère client!

Merci d'avoir préféré la MACHINE À SOUPE de SINBO!

Partie 1 Important

Partie 2 Description de l'appareil

Partie 3 Comment utiliser?

Partie 4 Spécifications Techniques

Partie 5 Problèmes et Solutions

Partie 6 Recettes

Partie 1

IMPORTANT

Important! Lire attentivement ce manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

1. Ne jamais immerger le bloc moteur ou le récipient dans l'eau.

2. Placer toujours l'appareil sur une place horizontale, stable et loin des coins pointus et des surfaces mouillées afin d'empêcher l'appareil de tomber.

3. Garder l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement ou refroidissement.

4. Avant de brancher votre appareil, assurez-vous que la tension électrique de votre domicile correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

5. Ne pas utiliser d'accessoires non fournies avec l'appareil. Ceci peut causer l'incendie ou des blessures corporelles.

6. La température accessible de la surface de l'appareil est élevée lors de fonctionnement.

7. Ne pas utiliser l'appareil si les fiches, le cordon principal ou l'appareil lui-même sont endommagés

8. Assurez-vous que vos mains sont sèches lorsque vous branchez le cordon d'alimentation à l'appareil ou à la prise.

9. Brancher l'appareil uniquement à la prise murale liée à la terre.

10. Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique. Si l'appareil est utilisé pour des buts professionnels ou demi-professionnels ou n'est pas utilisé de façon appropriée selon les instructions de ce manuel d'utilisation, la garantie serait annulée et Sinbo ne peut être tenu responsable de tout dommage.

11. Ne pas faire fonctionner l'appareil lorsqu'il est vide.

12. La lame est très tranchante, utiliser avec précaution.

13. Ne jamais dépasser le niveau de Maximum Indiqué sur le récipient.

14. Protégez-vous de la vapeur chaude émettant de l'appareil après la préparation de repas chaud.

15. Ne pas déplacer l'appareil lors de fonctionnement.

16. Ne pas utiliser l'appareil à nouveau une fois que le processus s'est terminé. Laisser l'appareil éteigné minimum pendant 30 minutes.

17. Ne pas laisser l'appareil sous le soleil afin d'éviter le changement du couleur.

18. Nettoyer uniquement l'appareil avec une éponge douce.

19. Mettre toujours premièrement les ingrédients dans le récipient, ensuite verser de l'eau entre les indicateurs de Minimum et de Maximum.

20. Mettre d'ingrédient excessif peut empêcher le fonctionnement correct de la tête mécanique. Dans ce cas, certains ingrédients devraient être retirés.

21. Ne pas appliquer de force excessive sur l'appareil, cela provoque un dysfonctionnement.

22. Ne pas immerger le câble d'alimentation ou de fiche dans l'eau ou tout autre liquide!

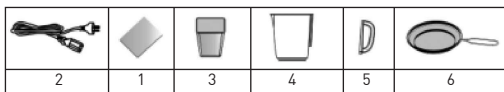
Partie 2

Description des Pièces (Fig 1.)

1. Poignée, 2. Bloc moteur, 3. Capteur de surcharge, 4. Lame, 5. Récipient en acier inox, 6. Panneau de commande, 7. Connecteur du bloc moteur, 8. Connecteur du récipient, 9. Indicateurs de niveau (dans le récipient), 10. Poignée, 11. Entrée de câble d'alimentation, 12. Câble d'alimentation

ACCESSOIRES

- Pad de nettoyage (1)
- Câble d'alimentation (2)
- Récipient à mesurer (3)
- Récipient de filtre (4)
- Poignée (5)
- Passoire (6)



Partie 3

COMMENT UTILISER

Cet appareil comprend une partie de lame pour mélanger les ingrédients et une partie de chauffage pour chauffer les ingrédients. Il y a 8 modes:

1. Nourriture céréalière en 23 minutes
2. Purée en 20 minutes
3. Sauces en 24 minutes
4. Soupe sans morceaux en 20 minutes
5. Purée de fruit liquide en 5 minutes
6. Confiture en 18 minutes
7. Soupe aux légumes en 19 minutes
8. Compote en 20 minutes

Les étapes suivantes sont applicables pour 8 programmes

1. Maintenez la poignée du récipient avec une main, enlevez le bloc moteur éteigné en maintenant par sa poignée avec l'autre main.

2. Mettez les ingrédients nécessaires dans le récipient.

Recommandes: Dégelez la glace de l'ingrédient à utiliser avant de le mettre dans le récipient. Placez les ingrédients dans la partie inférieure du récipient d'une façon équivalente. Si vous cuisinez la viande et les légumes, vous devez mettre premièrement les légumes.

3. Ajoutez l'eau ou l'autre liquide dans le récipient. Le niveau de l'eau doit être entre les indicateurs minimum et maximum indiqués.

4. Mélangez les ingrédients avec le liquide.

5. Maintenez le bloc moteur sur le récipient de façon appropriée avec les deux connexions et faites ralentir le bloc moteur dans le récipient.

6. Branchez la petite fiche à la prise de récipient et la fiche principale à la prise murale.

7. Appuyez sur le bouton de programme (Fonction) pour sélectionner le programme souhaité.

8. Appuyez sur le bouton Marche pour commencer le fonctionnement.

Le programme sélectionné sera indiqué avec la lumière.

L'appareil alerte lorsque le programme se termine.

Vous pouvez arrêter le processus à tout moment en appuyant sur le bouton annuler.

9. Débranchez la fiche de l'appareil et de la prise.
 10. Maintenez la poignée du récipient avec une main, enlevez le bloc moteur éteigné en maintenant par sa poignée avec l'autre main.
 11. Prenez le repas préparé et transférez où vous souhaitez.

Partie 4

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Tension nominal: AC230V

Fréquence nominale: 50Hz

Puissance de chauffage: 1000W

Puissance du moteur: 180W

Capacité de récipient: 1200ml

Partie 5

PROBLEMES ET SOLUTIONS

Problème	Cause Possible	Solution
Voyant lumineux ne s'allume pas	La tête mécanique n'est pas à sa place Le câble d'alimentation n'est pas branché Trop d'ingrédient	Vérifiez la tête mécanique Branchez le câble d'alimentation Mettez d'ingrédient selon la capacité de récipient
Voyant lumineux s'est éteigné & l'appareil ne fonctionne pas	Oublie d'appuyer sur le bouton d'interrupteur Pas ou peu d'eau dans le récipient Problème à l'appareil	Appuyez sur le bouton d'interrupteur Mettez de l'eau jusqu'au niveau indiqué Envoyez-le à un service de réparation
Moteur ne fonctionne pas	L'eau est versée sur la tête mécanique ou problème à l'appareil	Envoyez-le à un service de réparation
Continue à chauffer	L'eau est versée sur la tête mécanique ou problème à l'appareil	Envoyez-le à un service de réparation
Les touches ne répondent pas	Pas ou peu d'eau dans le récipient L'appareil est en cours de fonctionnement Problème à l'appareil	Mettez de l'eau jusqu'au niveau indiqué Normale Envoyez-le à un service de réparation
Mélange non approprié	Trop peu d'eau Faible tension Peu ou trop d'ingrédient Grands morceaux d'ingrédient Problème à l'appareil	Mettez de l'eau jusqu'au niveau indiqué Vérifiez la tension de la maison Mettez d'ingrédient selon la recette Divisez les ingrédients en morceaux plus petits Envoyez-le à un service de réparation
Débordement du récipient	Appuyé sur le mauvais bouton	Appuyez sur la touche Cancel et faites diminuer le niveau d'eau ensuite re-allumez l'appareil

	Trop d'ingrédient dans le récipient L'eau surpassée du niveau Problème à l'appareil	Fouettez les ingrédients comme décrit dans la recette et y mettez-les Mettez d'eau comme décrit le niveau Envoyez-le à un service de réparation
Pré-alarm	Trop d'ingrédient ou d'eau dans le récipient	Préparez-le selon le manuel ou la recette
Fond brûlé de la confiture	Trop d'ingrédient Appuyé sur le mauvais bouton	Préparez-le selon la recette Appuyez sur le bouton approprié
Chauffage dure trop long	Faible tension Débordement de l'eau Utilisation excessive de l'eau froide	Vérifiez la tension de la maison Mettez d'eau jusqu'au niveau indiqué Utilisez de l'eau tiède

Attention :

1. Rincez le récipient après le lavage, vous pouvez le ré-utiliser.
2. Si les solutions ne répondent pas le problème, envoyez l'appareil à un centre de service pour toute réparation.
3. Les modifications aux produits peuvent être réalisées sans préavis, veuillez l'utiliser la manière standard.

Partie 6

RECETTES

1. CEREALES

Pilaf

- 1 verre d'eau de riz blanc
- 2 verres d'eau
- 30 gr d'huile
- Sel et les autres épices souhaitées

Lavez le riz et mettez-le dans le récipient d'une façon équivalente. Ajoutez l'eau, le sel, l'huile et les autres épices. Fermez la couvercle et sélectionnez le programme de "céréales". Appuyez sur le bouton Marche.

2. BOUILLIE DE LAIT

Flocons d'avoine à raisin

- 200 gr de Flocon d'avoine
- 200 ml de lait
- 200 ml d'eau
- 30 gr de raisin sec sans pépin
- 30 gr d'huile
- Sucre et sel à quantité sélectionnée

Répandez les flocons d'avoine dans le récipient et ensuite ajoutez toute la liste d'ingrédient. Fermez le couvercle et sélectionnez le programme de « Bouillie de Lait ». Appuyez sur le bouton Marche. Vous pouvez ajouter de confiture, de sucre en poudre ou de fruits frais sur chaque assiette pendant le service.

3. SAUCE

Sauce aux cranberries

- 500 gr de cranberries
- 150 ml de vin blanc
- 100 gr de sucre granulé
- 30 ml de jus de citron

Lavez les cranberries à l'eau froide. Placez-les dans le récipient. Ajoutez du sucre sur les cranberries.

Ajoutez dernièrement du vin blanc et du jus de citron. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme de « Sauce » et appuyez sur le bouton Marche.

4. SOUPE SANS MORCEAUX

Soupe de brocoli à roquefort

- 350 gr de brocoli
- 550 ml d'eau ou de jus de légumes ou
- 80 gr de roquefort
- 1 cuillère à the d'huile d'olive
- Sel, poivre et les autres épices souhaitées

Divisez le brocoli en petits morceaux et placez-les dans le récipient. Ajoutez le jus de légumes et l'huile d'olive. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme de « Soupe sans morceaux » et appuyez sur le bouton Marche. Vous pouvez servir avec du fromage roquefort et de galette.

5. BOISSON AUX FRUITS GLACES

Bananes Smoothie

- 250 gr de bananes
- 400 ml lait
- 150 gr crème glacée à la vanille

Pelez les bananes, divisez en petits morceaux et placez-les dans le récipient. Ajoutez du lait de crème glacée. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme de « Smoothie ». Appuyez sur le bouton Marche.

6. CONFITURE

Confiture d'abricots

- 500 gr d'abricots
- 30 gr de l'huile végétale ou de la margarine
- 300 gr sucre granulé

Lavez les abricots à l'eau froide et pelez-les, Placez les abricots dans le récipient. Ajoutez du sucre. Y mettez l'huile végétale ou la margarine. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme de « Confiture ». Appuyez sur le bouton Marche.

7. SOUPE AUX LEGUMES MIXTES

Soupe Poulet

- 300 gr de poitrine de poulet
- 60 gr de maïs égoutté
- 60 gr de haricots verts, égouttés
- 60 gr de carotte
- 60 gr de pommes de terre
- 600 ml d'eau ou de bouillon de poulet
- Légumes verts hachés frais
- Sel, poivre et les autres épices souhaitées

Pelez les carottes et les pommes de terre et découpez-les en cubes de 2 cm. Hachez la poitrine de poulet en morceaux. Mettez les ingrédients dans le récipient, ajoutez le bouillon de poulet. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme de « Soupe aux légumes mixtes ». Appuyez sur le bouton Marche. Vous pouvez ajouter de différents matériaux après la soupe est prête. (comme le persil)

9. COMPOTE

Compote aux fraises

- 400 gr de fraises fraîches
- 3 cuillère à café de cirton ou de zeste d'orange
- 100 ml de jus d'orange
- 300 ml d'eau
- 100 gr de sucre
- 50 gr de sucre en poudre

Mettez premièrement les ingrédients solides, ensuite le jus d'orange et l'eau dans le récipient. Fermez le couvercle, sélectionnez le programme de « Compote ». Appuyez sur le bouton Marche. Vous pouvez y ajouter le sucre en poudre avant de servir.

Repas sain, délicieux et facile à cuire, bon appétit!

NEDERLANDS

SINBO SSPM 7201 BOVEN NIVEAU SOEPMAKER GEBRUIKSAANWIJZING

Geachte Klant!

HEEL VEEL BEDANKT OMDAT U SINBO BOVEN NIVEAU SOEPMAKER HEEFT GEKOZEN!

Deel 1 Belangrijk

Deel 2 Lijst van het Sleutelgedeelte

Deel 3 Hoe wordt het Gebruikt?

Deel 4 Technische Gegevens

Deel 5 Algemene Fouten en de Oplossingen

Deel 6 Recept

Deel 1

BELANGRIJK

Belangrijk! Voordat u gebruikt deze gebruiksaanwijzing aandachtig doorlezen.

1. Motorunit of de karaf nooit in het water bedrukken.
2. Om te voorkomen dat het apparaat valt altijd op een vloer plaatsen die afgelegen staat van horizontale, stabiele, natte oppervlakte en van scherpe hoeken.
3. Tijdens het werken van het apparaat of als het aan het koelen is, het apparaat en de elektriciteitskabel buiten bereik van kinderen houden.
4. Voordat u het apparaat verbindt, moet u zeker van zijn of de voltage vermeld op het apparaat overeenkomt met de leiding voltage in uw huis.
5. Van de andere produkten genomen accessoires niet aan het apparaat vastmaken. Kan brand of gewond rakingen veroorzaken.
6. Als het apparaat werkt is de oppervlakte warmte die het apparaat kan bereiken is hoog.
7. De stekkers, hoofdkabel of het apparaat, als het apparaat zelf is beschadigd, niet gebruiken.
8. Als u in het apparaat of in het stopcontact een elektriciteitskabel indoeft moet u zeker van zijn of uw handen droog zijn.
9. Het apparaat alleen in een gearde muurstopcontact aansluiten.
10. Het apparaat is alleen gepland om thuis te gebruiken. Als het apparaat voor de verkeerde of de professionele of half-professionele doelstellingen gebruikt wordt en als het niet gebruikt wordt als geschikt aan de richtlijnen vermeld in deze gebruiksaanwijzing zal de garantie inhoud ongeldig worden en zal Sinbo niet verantwoordelijk gesteld worden voor de beschadigingen.
11. Als het apparaat leeg is dan niet het apparaat laten starten.
12. Let u op de scherpe mes, het is heel scherp.
13. Het maximale niveau dat wordt laten zien op de karaf niet overschrijden.
14. Nadat de warme etens klaar zijn gemaakt moet u op de warme stoom opletten die uit het apparaat kan komen.
15. Als het apparaat werkt moet u het niet laten bewegen.
16. Als de procedure is beëindigd niet meteen het apparaat weer gebruiken. Het moet minimaal 30 minuten uitstaan.
17. Om de kleurverandering van het apparaat te veroorzaken niet het apparaat onder de zon laten staan.
18. Alstublieft alleen met een zachte spons het apparaat schoonmaken.
19. Altijd, vooral in de karaf de materialen indoen, later water indoen tussen de Minimum en Maximum wijzers.
20. Als u teveel materiaal indoeft kan het de juiste werking van de mechanische kap voorkomen. In dit geval moet u sommige materialen eruit halen.
21. Niet op het apparaat bedrukken, dit kan beschadiging veroorzaken.
22. In een een of andere vloeistof geen krachtkabel en stekker bedrukken!

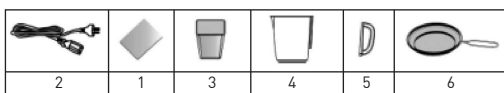
Deel 2

Lijst van het Sluitgedeelte (Fig.1)

1. Handvat, 2. Motorunit, 3. Teveel Overlaadsensor, 4. Snijmes, 5. Roestvrije stalen karaf, 6. Controle Paneel, 7. Motorunit connectoren, 8. Karaf connector, 9. Peilwizers (in de karaf), 10. Handvat, 11. Elektricitetskabel ingang, 12. Elektricitetskabel

ACCESSOIRES

- Schoonmaakpad (1)
- Krachtkabel (2)
- Meetschaal (3)
- Filterschaal (4)
- Handvat (5)
- Zeef (6)



Deel 3

HOE WORDT HET GEBRUIKT

Deze apparaat heeft een mes afdeling om de materialen te vermengen en een verwarmingsafdeling om het materiaal te verwarmen. Heeft 8 modules :

1. Binnen 23 minuten met korens
2. Binnen 20 minuten puree
3. Binnen 24 minuten saus
4. Binnen 20 minuten effen soepen
5. Binnen 5 minuten vloeibare fruitpuree
6. Binnen 18 minuten jam
7. Binnen 19 minuten groentesoep
8. Binnen 20 minuten compote

De hieronder staande stappen zijn ook geldig voor de alle 8 programma's.

1. Met uw ene hand houdt u de handvat van de karaf vast en met uw andere hand tilt u de gesloten motorunit van de karaf op door de handvat ervan vast te houden.

2. In de karaf de noodzakelijke materialen Indoen.

Voorstellen: Voordat u de materialen in de karaf doet moet het ijs van de noodzakelijke materialen gesmolten zijn. Aan het ondergedeelte van de karaf de materialen gelijkmatig Indoen. Als u vlees en groente gaat koken, dan moet u in de karaf ten eerste de groenten Indoen.

3. Het water of de andere vloeistof in de karaf toevoegen. Het peil van het water moet tussen de aangeduide minimum en maximum aanwijzingen zijn.

4. De materialen en de vloeistof mengen.

5. De motorunit op de karaf houden zodat het in overeenstemming is met allebei de aansluitingen en later de motorunit in de karaf laten vertragen.

6. De kleine stekker in de contactdoos van de karaf doen en de hoofdstekker in de muurstopcontact doen.

7. Om de door u gewenste programma te kiezen drukt u op de keuzeknop (functie) van het programma.

8. Om de procedure te laten beginnen drukt u op de aanknop.

Het door u gekozen programma zal met een licht vermeld worden.

Als de werking van het programma is beëindigd, zal het apparaat geluidswaarschuwing geven.

Door te drukken op de procedureknop kunt u wanneer u wilt de procedureknop stopzetten.

9. De stekker uit het apparaat en uit het stopcontact trekken.

10. Met uw ene hand houdt u de handvat van de karaf vast en met uw andere hand tilt u de gesloten motorunit van de karaf op door de handvat ervan vast te houden.

11. Het klaargemaakte eten uit de karaf nemen en in de door u gewenste plaats overgieten.

Deel 4

TEKNISCHE GEGEVENS

Nominale spanning: AC230V

Nominale frequentie: 50Hz

Verwarmingskracht: 1000W

Motorcracht: 180W

karafcapaciteit: 1200ml

Deel 5

ALGEMENE FOUTEN EN OPLOSSINGEN

Algemene fouten	Definitie	Oplossing
Indicatorlamp brandt niet	De mechanische kap staat niet op de juiste plaats De elektriciteitskabel is niet aangesloten Er is meer materiaal ingedaan dan nodig is	Controleert u de mechanische kap De elektriciteitskabel voorzichtig verbinden Materiaal indoen tot de capaciteit van de karaf
Indicatorlamp is uitgegaan & Apparaat werkt niet	U zult vergeten zijn om te drukken op de sleutelknop Er is geen water in de karaf of er is te weinig water dan noodzakelijk is Er is een probleem het het apparaat	Op de sleutelknop drukken Water indoen tot de aangewezen punt Voor de reparatie ervan naar de service gaan
Motor start niet	Er is water uitgegiet op de mechanische kap of er is een probleem met het apparaat	Voor de reparatie ervan naar de service gaan
Gaat door met het verwarmen	Er is water uitgegiet op de mechanische kap of er is een probleem met het apparaat	Voor de reparatie ervan naar de service brengen
Er komt geen terugvermelding uit de toetsen	Er is geen water in de karaf of er is te weinig water dan noodzakelijk is De behandelingstijd van het apparaat is niet beëindigd Er is een probleem met het apparaat	Water indoen tot de aangewezen punt Normaal Voor de reparatie ervan naar de service sturen
Roert slecht	Er is minder water dan noodzakelijk is Lagere Voltage Er is meer of weinig materiaal ingedaan dan noodzakelijk is	Water indoen tot de aangewezen punt Meet u de voltage in uw huis Materiaal indoen als geschikt aan het tarief

	De stukken van de materialen zijn groot Er is een probleem met het apparaat	De materialen verdelen in kleinere stukken Voor de reparatie ervan naar de service sturen
Er is een overloop uit de karaf	Er is op de verkeerde knop gedrukt Er is meer materiaal dan noodzakelijk is in de karaf gedaan Er is boven de meting water ingedaan Er is een probleem met het apparaat	Op de annuleringsstoets drukken en door het waterpeil te verlagen op die wijze opnieuw starten Zoals op het tarief de materialen roeren en indoen Water indoen tot het peil vermeld op de meting Voor de reparatie ervan naar de service sturen
Ruwe sojamelk, vooralarm	Er is meer materiaal of water ingedaan dan noodzakelijk is	Manueel of als geschikt aan het tarief klaarmaken
De onderkant van jam is verbrandt	Er is meer materiaal ingedaan dan noodzakelijk is Er is op de verkeerde knop gedrukt	Klaarmaken als geschikt aan het tarief Om het gebruik te laten starten de juiste knop kiezen
De verwarming duurt te lang dan noodzakelijk is	Lagere voltage Overloop van water Er is meer koud water gebruikt dan noodzakelijk is	De voltage van uw huis controleren Water indoen tot het peil vermeld op de meting lauw water gebruiken

Waarschuwing :

1. Nadat de pot is verbrandt afspoelen, u kunt het opnieuw gebruiken.
2. Als de hierboven vermelde oplossingen niet bruikbaar zijn dan het apparaat voor de reparatie naar de service sturen.
3. Als het product in de toekomst veranderd wordt, alstublieft gaat u door met het standard gebruik ervan.

Deel 6

TARIEVEN

1. KORENS

Rijst

- 1 glas water witte rijst
- 2 glazen water water
- 30 gram olie
- Zout en de door u gewenste andere kruiden

De rijst wassen en in de karaf gelijkmatig indoen. Water, olie, zout en de andere kruiden toevoegen. De kap ervan sluiten en het programma van korens kiezen. Op de startknop drukken.

2. MELKPUREE

Haverpuree met druiven

- 200 gram Haverpuree
- 200 ml Melk
- 200 ml Water
- 30 gram gedroogde druiven zonder pitten

- 30 gram olie
 - Suiker en zout op de door u gewenste hoeveelheid
- Haverpuree in de karaf verspreiden en daarna hele lijst van het materiaal toevoegen. De kap ervan sluiten en het programma van Melkpuree kiezen. Op de startknop drukken. Als u serveert kunt u in elk bord jam, poedersuiker of verse fruiten toevoegen.

3. SAUS

Kornoeljes saus.

- 500 gram kornoelje
- 150 ml witte wijn
- 100 gram kristalsuiker
- 30 ml citroensap

De kornoeljes in koud water goed wassen en alles in karaf verplaatsen.

Op de kornoeljes suiker toevoegen. Ook de witte wijn en citroensap als laatst op alles toevoegen.

De kap ervan sluiten en door het programma van Saus te kiezen drukt u op de startknop.

4. EFFEN SOEP

Broccolisoep met roquefort kaas.

- 350 gram broccoli
- 550 ml groentewater of water
- 80 gram roquefort kaas
- 1 theelepeltje olijfolie

- Zout, peper en de door u gewenste andere kruiden

Broccoli in kleine stukken verdelen en in de karaf plaatsen. Groentewater en olijfolie toevoegen. De kap ervan sluiten en de keuze van effen soep kiezen. Op de startknop drukken. U kunt met roquefort kaas en cracker serveren.

5. IJSDRANK MET FRUIT

Smoothie met banaan

- 250 gram banaan
- 400 ml melk
- 150 gram vanille-ijs

Door de schillen van bananen af te schillen in kleine stukken verdelen en in de karaf plaatsen. Melk en ijs toevoegen. De kap ervan sluiten en kiest u de keuze van ijsdrank met fruit. Op de startknop drukken.

6. JAM

Abrikozenjam

- 500 gram abrikoos
- 30 gram olie of margarine
- 300 gram kristalsuiker

Door de abrikozen in koud water te wassen, de schillen ervan afschillen en de abrikozen in de karaf zetten.

Op de abrikozen suiker toevoegen. Olie of margarine indoen. Door de kap ervan te sluiten het programma van jam kiezen. Op de startknop drukken.

7. GEMENGDE GROENTESOEP

Kippesoepp.

- 300 gram kippeborst
- 60 gram zoete mais waarbij het water ervan is gezeefd
- 60 gram verse boon waarbij het water ervan is gezeefd
- 60 gram wortel

- 60 gram aardappel
- 600 ml kippenwater of normaal water
- In stukken gesneden verse groene groenten
- Zout, peper en de door u gewenste andere kruiden

Door de wortels en aardappels te schillen in stukken snijden van 2 cm kubussen. Kippenborst in stukken verdelen. De materialen in karaf zetten en de kippenwater toevoegen. Door de kap ervan te sluiten de keuze kiezen van gemengde groentesoep. Op de startknop drukken. Nadat de soep klaar is gemaakt, kunt u met verschillende materialen verzoeten (als peterselie).

9. COMPOTE

Compote met aardbei

- 400 gram verse aardbei
- 3 zoetlepels citroen of sinaasappelschil
- 100 ml sinaasappelsap
- 300 ml water
- 100 gram suiker
- 50 gram poedersuiker

Eerst de harde materialen en daarna sinaasappelsap en water in de karaf gieten. De kap ervan sluiten en de keuze van compote kiezen. Op de startknop drukken. Voordat u het serveert kunt u erop een poedersuiker toevoegen.

Vermaakt u zich van de gezonde, heerlijke en eenvoudig gekookte gerechten!

DEUTSCH

SINBO SSPM 7201 TOP SUPPENKOCHER BEDIENUNGSANLEITUNG

Liebe Kundin und Kunde !

WIR BEDANKEN UNS DASS SIE TOP SUPPENKOCHER AUSGEWÄHLT HABEN!

Teil 1 Wichtig
Teil 2 Schlüsselbereich Liste
Teil 3 Wie zu benutzen
Teil 4 Technische Daten
Teil 5 Allgemeine Fehlern und Lösungen
Teil 6 Kochrezepte

Teil 1

WICHTIG

Wichtig! Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Benutzen

1. Motoraggregate oder den Krug nicht ins Wasser tauchen.
2. Um das Fallen des Gerätes zu vermeiden, auf horizontaler, stabilen Platz und von nassen Flächen sowie scharfe Kanten fern einsetzen.
3. Wenn das Gerät läuft oder im Abkühlphase ist, halten Sie die Kinder von Gerät und elektrischem Kabel fern.
4. Vor Anschlüssen des Gerätes, seien Sie sich sicher das Hausspannung und Gerätspannung übereinstimmen.
5. Stecken Sie keine Zubehör von anderen Geräten ein. Das kann Verletzungen und Verbrennungen verursachen.
6. Wenn das Gerät läuft, kann seine Oberfläche sehr heiss sein.
7. Am Stecker, Hauptkabel oder selbst am Gerät ein Fehler vorhanden ist, das Gerät nicht zu benutzen.
8. Beim Einstecken des elektrischen Kabels ins Gerät oder Steckdose, müssen Sie sich sicher sein, dass Ihre Hände trocken sind.
9. Schliessen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose.
10. Dieses Gerät ist nur für häusliche Benutzung konstruiert. Wenn das Gerät fehlerhaft oder für Profi-Arbeit oder halb Profi-Arbeiten benutzt, nicht entsprechend diesen Bedienungsanleitung verwendet, ist keine Garantie gewährleistet und im solchen Fall Sinbo haftet für kein Fehler.
11. Lassen Sie das Gerät niemals leer laufen.
12. Beachten Sie das Schneidmesser, nämlich es ist sehr scharf.
13. Auf den Krug angegebene max. Stand nicht zu überschreiten.
14. Nach dem Kochen, beachten Sie den heissen Dampf, der aus dem Gerät heraus kommt.
15. Beim Laufen bitte das Gerät nicht bewegen.
16. Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, benutzen Sie das Gerät nicht erneut. Es muss max. 30 Minuten geschlossen halten.
17. Um Farbänderung zu vermeiden, lassen Sie das Gerät nicht unter die Sonnenstrahlung.
18. Bitte das Gerät nur mit weichem Schaum reinigen.
19. Immer tun Sie die Zutaten zuerst in den Krug hinein, dann füllen Sie das Wasser bis zwischen Max. und Min. Marke ein.
20. Überfüllen kann das gerade Laufen von mechanischen Deckel verhindern. In diesem Fall, muss man einiges herausnehmen.
21. Drücken Sie nicht auf das Gerät, das kann Fehler verursachen.
22. Lassen Sie Leistungskabel und Stecker nicht in irgendeine Flüssigkeit tauchen!

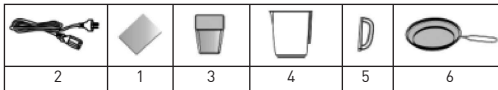
Teil 2

Schlüsselbereich Liste (Fig.1)

1. Griff, 2. Motoraggregate, 3. Überlastsensor, 4. Schneidmesser, 5. Edelstahl Krug,
6. Prüfanzeige, 7. Anschluss für Motoraggregate, 8. Anschluss für Krug,
9. Füllstandsanzeige (im Krug), 10. Griff, 11. Eingang für elektrische Kabel, 12. Elektrische Kabel

ZUBEHÖR

- Reinigungseinlage (1)
- Leistungskabel (2)
- Messbecher (3)
- Filterschale (4)
- Griff (5)
- Sieb (6)



Teil 3

WIE ZU BENUTZEN

Dieses Gerät hat zum Mischen ein Messerteil und zum Erwärmen ein Heizeil. Gibt es 8 Modus :

1. 23 Minuten für Getreide
2. 20 Minuten für das Püree
3. 24 Minuten für die Sosse
4. 20 Minuten für glatte Suppen
5. 5 Minuten für flüssiges Fruchtpüree
6. 18 Minuten für Marmelade
7. 19 Minuten für Gemüsesuppe
8. 20 Minuten für Kompott und Fruchtsirup

Folgende Schritte gilt für all diese 8 Programme.

1. Halten Sie mit einer Hand den Griff von Krug und mit anderer Hand heben Sie geschlossene Motoraggregate mit Griff auf.

2. Legen Sie die notwendigen Zutaten in den Krug.

Vorschläge: Notwendige Zutaten müssen abgetaut werden bevor in den Krug gehen. Zutaten auf dem Boden von Krug gleichmässig legen. Wenn Sie Fleisch und Gemüse kochen wollen, müssen Sie die Gemüse zuerst in den Krug legen.

3. Wasser oder andere Flüssigkeit in den Krug einfüllen. Wasserstand muss zwischen angezeigte Min. und Max. sein.

4. Rühren Sie die Zutaten und Flüssigkeit.

5. Halten Sie auf dem Krug befindende Motoraggregate so, dass sie mit beider Verbindungen kompatibel steht und lassen Sie Motoraggregate im Krug bisschen langsamer laufen.

6. Stecken Sie kleinen Stecker in Krugssteckdose, den Hauptstecker Wandsteckdose ein.

7. Um bestimmte Programm zu wählen, drücken Sie Wahlknopf (Funktion) auf.

8. Damit das Verfahren zu beginnen, Start-Knopf drücken.

Ausgewähltes Programm wird mit Leuchte angezeigt.

Am Ende des Programmlaufs gibt das Gerät ein Tonwarnung.

Mit Drücken von Abbruchtaste können Sie jederzeit das Verfahren abbrechen.

9. Ziehen Sie den Stecker aus Steckdose und dem Gerät heraus.

10. Halten Sie mit einer Hand den Griff von Krug und mit anderer Hand heben Sie geschlossene

Motoraggregate mit Griff auf.

11. Fertiges Essen können Sie übertragen wohin Sie wollen.

Teil 4

TECHNISCHE DATEN

Nennspannung: AC230V

Nennfrequenz: 50Hz

Heizkraft: 1000W

Motorleistung: 180W

Kapazität von Krug: 1.200ml

Teil 5

ALLGEMEINE FEHLERN UND LÖSUNGEN

Allgemeine Fehlern	Beschreibung	Lösung
Anzeigeleuchte brennt nicht	Mechanischer Deckel ist nicht richtig gelegt Elektrisches Kabel ist nicht angeschlossen Ein Zutatenüberfüllung vorhanden	Kontrollieren Sie mechanischen Deckel Schliessen Sie elektrisches Kabel vorsichtig an Füllen Sie nur Krugskapazität kompatible Mengen Zutaten
Anzeigeleuchte gelöscht & Das Gerät läuft nicht	Sie haben vielleicht wahrscheinlich Schlüsselschalter zu drücken Kein Wasser im Krug oder weniger als notwendig Es liegt ein Problem am Gerät	Drücken Sie Schlüsselschalter Füllen Sie Wasser bis markierte Stelle Wasser Zur Reperatur zum Service schicken
Motor läuft nicht	Mechanischer Deckel ist nass oder es liegt ein Problem am Gerät	Zur Reperatur zum Service schicken
Es heizt weiter	Mechanischer Deckel ist nass oder es liegt ein Problem am Gerät	Zur Reperatur zum Service schicken
Von Tasten kommt keine Rückmeldung	Kein Wasser im Krug oder weniger als notwendig Verfahrenzeit von dem Gerät ist noch nicht beendet Es liegt ein Problem am Gerät	Füllen Sie Wasser bis markierte Stelle Wasser Normal Zur Reperatur zum Service schicken
Es rührt schlecht	Weniger Wasser als notwendig Niedrigspannung Überfüllung oder Ünterfüllung von Zutaten Teile von Zutaten sind zu gross Es liegt ein Problem am Gerät	Füllen Sie Wasser bis markierte Stelle Wasser Messen Sie Hausspannung Entsprechen der Vorgaben Zutatenl füllen Teilen Sie Zutaten in kleineren Stücken Zur Reperatur zum Service schicken
	Falscher Knopf gedrückt	Abbruchtaste drücken und Wasserstand mindern und starten Sie erneut

Überlauf von Krug	Ein Zutatenüberfüllung im Krug vorhanden Wasser ist mehr den Mass gefüllt Es liegt ein Problem am Gerät	Zutaten wie gesagt schlagen und einfüllen Füllen Sie Mass entsprechend Wasser ein Zur Reperatur zum Service schicken
Unreife Soja-Milch, Vorwarnung	Überfüllung von Zutaten oder Wasserüberfüllung	Vorbereitung manuel vornehmen oder wie vorgesehen vorbereiten
Marmelade ist verbrannt	Ein Zutatenüberfüllung vorhanden Falscher Knopf gedrückt	Wie vorgesehen vorbereiten Zum Beginn der Benutzung wählen Sie den richtigen Knopf
Heizen dauert länger als notwendig	Niedrigspannung Wasserüberlauf Benutzen von kalten Wasser mehr als notwendig	Kontrollieren Sie die Hausspannung Füllen Sie Mass entsprechend Wasser ein Wenden Sie lauwarmes Wasser an

Achtung:

1. Wenn Krug verbrennt, spülen Sie es, können Sie erneut verwenden
 2. Wenn oben erwähnte Lösungen nicht funktionieren, bringen Sie das Gerät zur Reperatur zum Service.
 3. Wenn Produkt in Zukunft gewechselt wird, benutzen Sie weiter wie erklärt.
- Wir geben kein Information.

Teil 6

REZEPTE

1. GETREIDE

Reis

- 1 Tasse voll Reis
- 2 Tassen Wasser
- 30 Gr. Fett
- Salz und andere gewünschte Gewürze

Waschen Sie Reis und tun Sie gleichmessig In Krug hinein. Wasser, Fett, Salz und andere Gewürze hinzufügen. Schliessen Sie Deckel und Getreide-Programm wählen. Drücken Sie Start- Knopf.

2. MILCHPÜREE

Haferflocken mit Trauben

- 200 Gr. Haferflocken
- 200 ml Milch
- 200 ml Wasser
- 30 Gr. kernlose Rosinen
- 30 Gr. Fett
- Bevorzugte Mengen Salz und Zucker

Legen Sie Haferflocken im Krug aus und dann alle Zutaten hinzufügen. Schliessen Sie Deckel und Milchpüree-Programm wählen. Drücken Sie Start- Knopf. Während des Servierens, auf jede Teller Marmelade, Puderzucker oder frische Früchte hinzufügen.

3. SOSSE

- Preiselbeersosse.
- 500 Gr. Preiselbeeren

- 150 ml Weisswein
- 100 Gr. Pulverzucker
- 30 ml Zitronensaft

Waschen Sie die Preiselbeeren gründlich mit kaltem Wasser. Dann legen Sie all diese im Krug ein. Fügen Sie auf die Preiselbeeren den Zucker hinzu. Zuletzt den Weisswein und Zitronensaft hinzufügen. Schliessen Sie Deckel und wählen Sie Sosse- Programm und drücken auf Start-Knopf.

4. GLATTE SUPPE

Broccoli-Suppe mit Roquefort-Käse.

- 350 Gr. Broccoli
- 550 ml Gemüsesaft oder nur Wasser
- 80 Gr. Roquefort-Käse
- 1 Teelöffel Olivenöl

- Salz, Pfeffer und andere gewünschte Gewürze

Schneiden Sie Broccoli in kleinen Teilen und im Krug legen. Gemüsesaft und Olivenöl hinzufügen. Schliessen Sie Deckel und wählen Sie glatte Suppe Wahltaste an. Drücken Sie Start- Knopf. Mit Roquefort-Käse und Zwieback servieren.

5. FRUCHTGETRÄNKE MIT EIS

Smoothie mit Banane

- 250 Grç Banane
- 400 ml Milch
- 150 Gr. Vanilleeis

Banane abschälen und in kleinen Teilen schneiden und im Krug legen. Fügen Sie Milch und Eis hinzu. Schliessen Sie Deckel und wählen Sie Fruchtgetränke mit Eis - Taste an. Drücken Sie Start- Knopf.

6. MARMELADE

Aprikosen Marmelade

- 500 Gr. Aprikosen
- 30 Gr. Öl oder Margarinefett
- 300 Gr. Pulverzucker

Waschen Sie die Aprikosen mit kaltem Wasser und abschälen. Legen Sie die Aprikosen im Krug ein.

Fügen Sie auf die Aprikosen den Zucker hinzu. Öl und Margarinefett hinzufügen. Schliessen Sie Deckel und Marmelade-Programm wählen. Drücken Sie Start- Knopf.

7. GEMISCHTES GEMÜSESUPPE

Hühnersuppe .

- 300 Gr. Hühnerbrustfleisch
- 60 Gr. süssee Mais
- 60 Gr. grüne Bohnen, abgetropft
- 60 Gr. Karotten
- 60 Gr. Kartoffeln
- 600 ml Hünerbrühe oder Trinkwasser
- Frisch geschnittene grüne Gemüse
- Salz, Pfeffer und andere gewünschte Gewürze

Karotten und Kartoffeln abschälen und in 2 cm Würfeln schneiden. Hühnerbrustfleisch zerstückeln.

Legen Sie Zutaten im Krug und Hünerbrühe hinzufügen. Schliessen Sie Deckel und wählen Sie gemischtes Gemüsesuppe -Taste an. Drücken Sie Start- Knopf. Nachdem Suppe bereit ist, können Sie mit verschiedenen Gewürze würzen (wie Petersilie).

9. KOMPOTT

Erdbeeren Kompott

- 400 Gr. frische Erdbeeren
- 3 Dessertlöffel Zitronen- oder Apfelsinenschale
- 100 ml Apfelsinensaft
- 300 ml Wasser
- 100 Gr. Zucker
- 50 Gr. Puderzucker

Zuerst füllen Sie harte Zutaten, dann Apfelsinensaft und Wasser im Krug ein. Schliessen Sie Deckel und wählen Sie Kompott- Taste an. Drücken Sie Start- Knopf. Vor dem Servieren können Sie etwas Puderzucker hinzufügen.

Geniessen Sie gesund, lecker und einfach gekochte Mahlzeiten!

ESPAÑOL

SINBO SSPM 7201 COCINADOR SUPERIOR DE SOPA MANUAL DEL USO

¡Estimado/a cliente!

¡LES DAMOS NUESTRAS GRACIAS POR SELECCIONAR EL COCINADOR SUPERIOR DE SOPA FABRICADO POR SINBO!

Capítulo 1 Importante

Capítulo 2 Lista de la sección de los interruptores

Capítulo 3 Cómo se usa?

Capítulo 4 Datos Técnicos

Capítulo 5 Errores en General y sus Resoluciones

Capítulo 6 Recetas de comidas

Capítulo 1

IMPORTANTE

¡Importante!

1. No sumergir la unidad del motor o la jarra nunca en agua.
2. Colocar siempre sobre un lugar lejos de los bordes afilados y mojado, estable y horizontal para evitar la caída del aparato.
3. Mientras el aparato está funcionando ú en a etapa de enfriarse, poner el aparato y su cable de la energía en un lugar lejos de los niños.
4. Antes de conectar el aparato, estar seguro que el voltaje expresado sobre el aparato sea igual con el que usted usa por la red en su casa.
5. No fijar los accesorios obtenidos de otros productos. Se puede causar incendio ú sufrimiento de heridas.
6. Al funcionar el aparato, la temperatura alcanzable del aparato es alta.
7. No usar el aparato en caso de ser averiado el aparato las fichas, el cable principal o el aparato mismo.
8. Estar seguro que sus manos sean secas al enchufar el aparato ú el cable de la energía.
9. Solamente enchufar el aparato en el enchufe conectado con tierra solamente en la pared.
10. El aparato es diseñado solamente para uso doméstico. En caso de no ser usado el aparato por un profesional o ser usado erróneo ú por motivos semi profesionales, no ser usado de acuerdo con las instrucciones incluidas en este manual, el período de la garantía será inválido y Sinbo no será el responsable de los daños.
11. No permitir que el aparato se funcionará en caso de ser vacío.
12. Tener cuidado para el cortador para picar, es muy afilado.
13. Nunca exceder el nivel máximo expresado sobre la jarra.
14. Después de preparar las comidas calientes, tener cuidado que el vapor que se podrá echar del aparato.
15. No mover el aparato al funcionar.
16. Después de ser completado el proceso, no usar el aparato inmediatamente otra vez.
17. Debe dejar apagado mínimo durante 30 minutos.
18. No dejarlo debajo del sol para evitar el cambio del color del aparato.
19. Por favor limpiar el aparato solamente con un esponje suave.
20. Siempre en principio poner los ingredientes en la jarra, después echar agua entre los niveles mínimo y máximo.
21. Poner más ingredientes se puede bloquear que la cabecera mecánica se funcionará bien. En este caso se puede necesitar que se quiten algunos de los ingredientes.
22. No pisar sobre el aparato, éso puede causar avería.
23. No usar las fichas, el cable principal o el aparato mismo en caso de ser averiado el aparato.
24. ¡No sumergir el cable de la energía y la ficha en cualquier líquido!

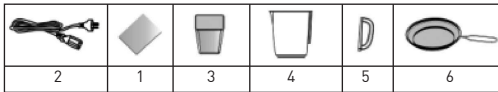
Capítulo 2

Lista de la sección de los interruptores

1. Mango, 2. Unidad del Motor, 3. Sensor para Cargar Excesiva, 4. Cortador para picar, 5. Jarra de acero inoxidable, 6. Panel del Control, 7. Conector de la Unidad del Motor, 8. Conector de la Jarra, 9. Indicadores para los Niveles (en la jarra), 10. Mango, 11. Entrada del cable de la energía, 12. Cable de la Energía

ACESORIOS

- Tela para limpiar (1)
- Cable de la Energía (2)
- Olla para medir (3)
- Olla para el filtro (4)
- Mango (5)
- Filtro (6)



Capítulo 3

CÓMO SE USA

Este aparato tiene una sección del cortador para mezclar los ingredientes y una sección calentadora para calentar los ingredientes. Hay 8 modos :

1. Con cereals en 23 minutos
2. Pure en 20 minutos
3. Salsas en 24 minutos
4. Sopas sin granos en 20 minutos
5. Puré líquido de fruta en 5 minutos
6. Confitura en 18 minutos
7. Sopa con vegetales en 19 minutos
8. Compota en 20 minutos

Los siguientes pasos son válidos para todos los 8 programas.

1. Con una mano coger el mango de la jarra y con su otra mano levantar la unidad cerrada del motor cogiendo del mango.

2. Poner los ingredientes necesarios en la jarra.

Propuestas: Descongelar los ingredientes necesarios antes de ponerlos en la jarra. Poner los ingredientes en mismas cantidades en la parte inferior de la jarra. Si usted cocinará vegetales, usted debe poner primero los vegetales en la jarra.

3. Agregar agua ú otro líquido en la jarra. El nivel del agua debe ser entre las señales mínimo y máximo.

4. Mezclar los ingredientes y la sustancia líquida.

5. Coger la unidad de la jarra en forma de ser conveniente para ambas conexiones y después reducir la velocidad de la unidad del motor en la jarra.

6. Küçük fişi sürühinin prizine, ana fişi ise duvar prizine takın.

7. Pulsar al botón de la selección de programas (función) para seleccionar el programa deseada.

8. Pulsar al botón para Iniciar para empezar el proceso.

El programa seleccionado se expresará con la luz.

Al ser terminado el funcionamiento del programa, el aparato avisa sonora.

Pulsando al botón de cancelar, usted puede parar el proceso cuando desea.

9. Desenchufar el aparato de la ficha.

10. Coger el mango de la jarra con una mano y levantar la unidad cerrada del motor cogiendo del

mango.

11. Transferir donde desea la comida preparada tomándola de la jarra.

Capítulo 4

DATOS TÉCNICOS

Tensión nominal: AC230V

Frecuencia Nominal: 50Hz

Energía para calentar: 1000W

Energía del motor: 180W

Capacidad de la jarra: 1200mls

Capítulo 5

ERRORES EN GENERAL Y SUS RESOLUCIONES

Errores en General	Descripción	Resolución
La luz Indicadora no enciende	La cabecera mecánica no está en el lugar correcto El cable de la energía no es conectado Se ha puesto ingredients más de que sean necesarios	Controlar la cabecera mecánica Conectar con cuidado el cable de la energía Poner ingredients de acuerdo con la capacidad de la jarra
La luz Indicadora es apagado y el aparato no funciona	Usted puede olvidado a pulsar al botón del interruptor No se encuentra agua en la jarra o se encuentra agua menos de que sea necesaria Hay un problema en el aparato	Pulsar al botón del interruptor Poner agua hasta el lugar marcado Enviar al servicio técnico para su reparación
El Motor no funciona	Es echado agua sobre la cabecera mecánica o se encuentra un problema en el aparato	Enviar al servicio técnico para su reparación
Continúa a calentar	Es echado agua sobre la cabecera mecánica o hay problema en el aparato	Enviar al servicio técnico para su reparación
No llega notificación otra vez de las Teclas	No se encuentra agua en la jarra o mucho menos que sea necesaria No es completado el plazo del proceso del aparato Hay un problema en el aparato	Poner agua hasta el nivel marcado Normal Enviar al servicio técnico para su reparación
Mezcla mal	Se encuentra agua menos que sea necesaria Voltaje bajo Se ha puesto más ingredients que sean necesarios o menos ingredients Las piezas de los ingredients son grandes Hay un problema en el aparato	Poner agua hasta el nivel marcado Medir el voltaje de su vivienda Poner ingredients de acuerdo con la receta Separar los ingredients en piezas más pequeñas Enviar al servicio técnico para su reparación

Hay echo de agua de la jarra	Es pulsado al botón erróneo	Pulsar al botón de cancelar y funcionar otra vez reduciendo el nivel de agua
	Se ha puesto más ingredientes que sean necesarios en la jarra	Batir y poner los ingredientes de acuerdo con la receta
	Se ha puesto agua más de la medida	Poner agua expresado como en la medida
	Hay un problema en el aparato	Enviar al servicio técnico para su reparación
Leche de Soja verde, pre alarma	Se ha puesto más ingredientes o agua que sean necesarios	Preparar de acuerdo con el manual o receta
La confitura es quemada	Se ha puesto más ingredientes que sean necesarios	Preparar de acuerdo con la receta
	Es pulsado al botón erróneo	Seleccionar el botón correcto para iniciar al uso
El calentamiento se dura más que sea necesaria	Voltaje bajo	Controlar el voltaje de su vivienda
	Salir agua al hervir	Poner agua en el nivel expresado la medida
	Uso de agua fría más que sea necesaria	Usar agua tibia

Ojo :

1. Aclarar después de ser quemado el bote, usted puede usarlo otra vez.
2. En caso de no ser útiles las resoluciones expresadas arriba, enviar el aparato al servicio técnico para su reparación.
3. En caso de ser modificado el product en el futuro, Por favor continuar a usarlo en forma estándar. Nosotros no les avisamos.

Capítulo 6

RECETAS

1. GRANOS

Arroz

- 1 vaso de agua arroz blanco
- 2 vasos de agua
- 30 gramos de aceite
- Sal y otros condimentos preferidos

Lavar el arroz y poner en cantidad igual a la jarra. Agregar agua, aceite, sal y otros condimentos. Cerrar la tapa y seleccionar el programa de los granos. Pulsar al botón de iniciar.

2. PURÉ DE LECHE

Puré de Avena con Uvas

- 200 gramos de Puré de Avelana
- 200 mls de leche
- 200 mls de agua
- 30 gramos de uvas secas sin semillas
- 30 gram os de aceite
- Sal y azúcar en cantidad deseada

Extender pure de avena en la jarra y después agregar toda la lista de los ingredientes. Cerrar la tapa y seleccionar el programa del pure de leche. Pulsar al botón de iniciar. Al realizar el servicio, usted pueden agregar confitura o frutas frescas en cada plato.

3. SALSAS

Salsa de Cornejo.

- 500 gramos de cornejo
- 150 mls vino blanco
- 100 grams de azúcar en polvo
- 30 mls de jugo de limón

Lavar bien los cornejos en agua fría. Colocar todo en la jarra.

Agregar azúcar sobre los cornejos. También agregar por ultimo vino blanco y jugo de limón sobre todos los ingredientes. Cerrar la tapa y pulsar al botón de iniciar seleccionando el programa de la salsa.

4. SOPA SIN GRANOS

Sopa de brocolli con queso rocfor.

- 350 gramos de brocolli
- 550 mls de jugo vegetal o agua
- 80 gramos de queso rocfor
- 1 cucharra de te aceite de oliva
- Sal, pimienta y otros condimentos preferidos

Cortar en pequeñas piezas brocolli e colocar en la jarra. Agregar jugo vegetal y aceite de oliva. Cerrar la tapa y seleccionar la opción de la sopa. Pulsar al botón de iniciar. Pueden servir con galletas y queso de rocfor.

5. BEBIDA CON HIELO DE FRUTA

Muzlu Smoothie con plátano

- 250 gramos de plátano
- 400 mls de leche
- 150 gramos helado con vainilla

Quitar las cascaras de los plátanos, cortar en pequeñas piezas y colocarlos en la jarra. Agregar la leche y helado. Seleccionar la opción de la bebida con hielo cerrándo la tapa. Pulsar al botón de iniciar.

6. CONFITURA

Confituta de albaricoque

- 500 gramos de albaricoque
- 30 gramos de aceite líquido ú margarina
- 300 gramos de azúcar en polvo

Lavar los albaricoques en agua fría, quitar las cascaras. Poner los albaricoques en la jarra.

Agregar azúcar sobre los albaricoques. Poner aceite líquido ú margarina. KSeleccionar el programa de confitura cerrándo la tapa. Pulsar al botón de iniciar.

7. SOPA MEZCLADA CON VEJETALES

Sopa de pollo.

- 300 gramos de la carne del pecho de un pollo
- 60 gramos de maiz dulce filtrado su agua
- 60 gramos de judía verde filtrado su agua
- 60 gramos de zanahoria
- 60 gramos de patatas
- 600 mls de zumo de pollo ú agua normal
- Vegetales verdes cortados frescos
- Sal, pimienta y otros condimentos preferidos

Cortar en cubos de 2 cms quitando las cáscaras de las zanahorias y patatas. Separar la carne del pecho de un pollo en piezas.

Agregar zumo de pollo poniéndos los ingredientes en la jarra. Seleccionar la opción de la sopa mezclada

de vegetales cerrando la tapa. Pulsar al botón de iniciar. Después de ser listo la tapa, usted puede mejorar el sabor con varias materiales (como perejil).

9. COMPOTA

Compota de fresa

- 400 gramos de fresa fresca
- 3 cucharadas de la cascara de naranja o limón
- 100 mls jugo de naranja
- 300 mls de agua
- 100 gramos de azúcar
- 50 gramos de azúcar en polvo

Poner primero los ingredientes duros, después el jugo de naranja y poner agua en la jarra. Seleccionar la opción de compota cerrando la tapa. Pulsar al botón de iniciar. Antes de servir, usted puede agregar azúcar en polvo sobre la mismo.

¡sacar el mayor placer de las comidas cocinadas fácilmente, con sabor, sanitario!

Русский

SINBO SSPM 7201 ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНАЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ СУПНИЦА РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Уважаемый покупатель!

БЛАГОДАРИМ ВАС ЗА ВЫБОР ВЫСОКОПРОИЗВОДИТЕЛЬНОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СУПНИЦЫ SINBO

Раздел 1 Важные меры безопасности

Раздел 2 Наименование деталей

Раздел 3 Как пользоваться?

Раздел 4 Технические характеристики

Раздел 5 Часто встречаемые неисправности и способы их устранения

Раздел 6 Рецепты

Раздел 1

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Важно! Перед использованием прочтите внимательно и полностью настоящую инструкцию.

1. Не погружайте в воду моторный блок и/или корпус прибора.

2. Чтобы предотвратить падение прибора, установите его на горизонтальную, фиксированную поверхность вдали от влаги и острых углов.

3. Берегите в недоступном для детей месте работающий или остывающий прибор и сетевой шнур.

4. Перед включением прибора проверьте, совпадает ли напряжение в сети с номинальным напряжением прибора.

5. Не используйте аксессуары не входящие в комплект, это может привести к пожару или получению ранений.

6. В процессе работы поверхность под прибором сильно нагревается.

7. Запрещено использовать прибор, в случае повреждения сетевой вилки, шнура или самого прибора.

8. Вставляйте вилку в сеть электропитания и включайте прибор только сухими руками.

9. Включайте прибор только в заземлённую розетку.

10. Прибор предназначен для бытового использования. В случае неправильно, промышленного, полупромышленного или противоречащего инструкции использования, гарантия на такой прибор не распространяется. Компания «Sinbo» не несёт ответственности за возникшие в этих случаях неисправности.

11. Будьте предельно внимательны, нож очень острый.

12. Не превышайте максимальный уровень, указанный на чаше.

13. Будьте внимательны, после приготовления горячих блюд может выйти горячий пар.

14. Не трогайте и не переносите работающий прибор.

15. Не включайте прибор повторно сразу после его остановки (завершения программы). Интервал между программами должен составлять минимум 30 минут.

16. Чтобы предотвратить выгорание краски прибора, храните его вдали от прямых солнечных лучей.

17. Пожалуйста, для чистки прибора используйте только мягкую губку.

18. Сначала в кастрюлю уложите овощи, затем налейте воду, регулируя минимальный и максимальный уровень в соответствии с указателем на корпусе.

19. Слишком большое количество овощей может нарушить функционирование механической головки. Выньте из кастрюли излишние овощи.

20. Не наступайте на прибор, это приведёт к его неисправности.

21. Не погружайте в жидкость сетевой шнур и/или сетевую вилку.

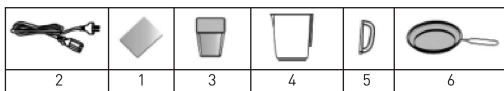
Раздел 2

Наименование деталей(Fig.1)

1. Ручка верхней части, 2. Моторный блок, 3. Датчик перегрузки, 4. Нож 5. Кастрюля из нержавеющей стали, 6. Контрольная панель, 7. Разъединение моторного блока 8. Разъединение кастрюли от корпуса, 9. Индикатор уровня (внутри корпуса), 10. Ручка 11. Гнездо для сетевого шнура, 12. Сетевой шнур.

АКСЕССУАРЫ

- Губка для чистки (1)
- Сетевой шнур (2)
- Мерный стакан (3)
- Корпус фильтра (4)
- Ручка (5)
- Ситечко (6)



Раздел 3

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ?

Супница включает нож для нарезки и кастрюлю для перемешивания и нагрева продуктов. Прибор имеет 8 программ.

1. Злаки 23 минуты
2. Пюре 20 минут
3. Соус 24 минуты
4. Суп-пюре 20 минут
5. Фруктовое пюре сочное 5 минут
6. Варенье 18 минут
7. Суп с овощами 19 минут
8. Компот 20 минут.

Шаги, представленные ниже подходят для всех 8 программ:

1. Одной рукой придерживая корпус прибора, другой рукой приподнимите выключенный моторный блок.
2. Положите продукты и овощи в кастрюлю.
Подсказка: Перед тем как положить замороженные продукты в кастрюлю, дайте им разморозиться. Уложите продукты на дно кастрюли равномерно. Если будите готовить мясо с овощами, сначала на дно положите овощи.
3. Добавьте в кастрюлю воды или другой жидкости. Жидкость должна находиться в промежутке между значениями максимум и минимум.
4. Размешайте продукты с жидкостью.
5. Расположите моторный блок равномерно над корпусом в местах разъединения, затем не спеша опустите моторный блок в кастрюлю.
6. Маленькую вилку вставьте в гнездо на днище супницы, основную сетевую вилку вставьте в розетку сети электропитания.
7. Для выбора необходимой программы, нажмите кнопку выбора программы (Функция).
8. Для запуска программы нажмите «Старт».
Загорится индикатор, выбранной Вами программы.
По завершению программы, прибор подаст звуковой сигнал (гудок).
Нажав на кнопку «отмена» в любой момент можно приостановить программу.
9. Выньте сетевой шнур из гнезда чайника и розетки.
10. Одной рукой держитесь за ручку на корпусе, второй рукой держась за пучку на моторном блоке поднимите его вверх.
11. Извлеките приготовленную пищу из кастрюли и перелейте/пересыпьте в любую другую посуду.

Раздел 4
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
 Номинальное напряжение: AC230V
 Номинальная частота: 50 Гц
 Мощность нагрева: 1000 Вт
 Мощность мотора: 180 Вт
 Объем кастрюли: 1200 мл

Раздел 5
ЧАСТО ВСТРЕЧАЕМЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Неисправность	Причина	Решение
Не горит световой индикатор	Механическая головка не на месте. Сетевой шнур не подсоединён Заложено больше продуктов, чем разрешено	Проверьте механическую головку. Внимательно подсоедините сетевой шнур. Заполните кастрюлю продуктами в соответствии с её объёмом.
Световой индикатор погас, и прибор не работает	Возможно, Вы забыли нажать на кнопку «включить/выключить» В кастрюле нет воды, или наоборот воды больше, чем положено. Прибор сломался	Нажмите на кнопку «включить/выключить» Налейте воды до указанной отметки. Для ремонта отнесите прибор в авторизованный сервисный центр.
Мотор не работает	На механическую головку была пролита вода, или прибор сломался.	Для ремонта отнесите прибор в авторизованный сервисный центр.
Продолжает нагреваться	На механическую головку была пролита вода, или прибор сломался.	Для ремонта отнесите прибор в авторизованный сервисный центр.
От кнопок не поступает обратный сигнал	В кастрюле нет воды, или наоборот воды больше, чем положено. Программа завершена Прибор сломался.	Налейте воды до указанной отметки. Нормально Для ремонта отнесите прибор в авторизованный сервисный центр.
Плохо мешает	Воды меньше, чем нужно Низкое напряжение Положено либо много, либо мало продуктов. Продукты порезаны на слишком большие куски Прибор сломался.	Налейте воды до указанной отметки. Проверьте напряжение в сети вашего дома. Положите продукты в соответствии с рецептом. Мельче нарежьте продукты. Для ремонта отнесите прибор в авторизованный сервисный центр.

Пища переливается	<p>Нажали не на ту кнопку</p> <p>В кастрюлю положили продуктов больше, чем положено.</p> <p>На мерный стакан положили воду</p> <p>Прибор сломался</p>	<p>Нажмите на кнопку «отмена», уменьшите количество воды, затем возобновите работу прибора.</p> <p>Взбейте продукты в соответствии с рецептом, и положите в кастрюлю.</p> <p>Налейте воды в соответствии с отметкой уровня воды.</p> <p>Для ремонта отнесите прибор в авторизованный сервисный центр.</p>
Сырое соевое молоко, предупредительный сигнал	<p>В кастрюлю положили продуктов или налили воды больше, чем положено.</p>	<p>Подготовьте сами или по рецепту.</p>
Варенье подгорает	<p>В кастрюлю положили продуктов больше, чем положено.</p> <p>Нажали не на ту кнопку.</p>	<p>Подготовьте в соответствии с рецептом.</p> <p>Нажмите на соответствующую кнопку, для работы прибора.</p>
Процесс нагрева длится дольше положенного	<p>Низкое напряжение</p> <p>Выкипание воды</p> <p>Использование холодной воды больше, чем положено.</p>	<p>Проверьте напряжение в сети вашего дома.</p> <p>Налейте воды, до указанной отметки.</p> <p>Используйте тёплую воду.</p>

Внимание:

1. Пригоревшую кастрюлю можно вымыть и использовать вновь.
2. Если предложенные выше решения не дали результата, отнесите супницу в авторизованный сервисный центр на ремонт.
3. В случае если, прибор будет заменён, продолжайте использовать его по стандартной системе. Не сообщайте нам.

Раздел 6

РЕЦЕПТЫ

1. ЗЛАКИ

Плов

- 1 стакан белого риса
- 2 стакана воды
- 30 грамм масла
- Соль и другие пряности по вкусу.

Помойте рис и равномерно распределите его в кастрюле. Добавьте воду, масло, соль и другие специи. Закройте крышку и выберите программу «злаки». Нажмите кнопку «включить/выключить».

2. МОЛОЧНОЕ ПЮРЕ

Овсянка с изюмом

- 200 грамм овсяных хлопьев
- 200 мл молока

- 200 мл воды
- 30 грамм изюма без косточки
- 30 грамм масла
- Соль и сахар по вкусу

Равномерно расположите в кастрюле овсяные хлопья и добавьте остальные составляющие по рецепту. Закройте крышку и выберите программу «молочное пюре». Нажмите на кнопку «включить/выключить». Перед подачей на стол в тарелку можно добавить варенье, сахарную пудру или свежие фрукты.

3. СОУСЫ

Клюквенный соус.

- 500 грамм клюквы
- 150 мл. белого вина
- 100 грамм сахара
- 30 мл лимонного сока

Хорошо вымойте клюкву в холодной воде. Положите клюкву в кастрюлю, засыпьте сахаром, белое вино и лимонный сок добавьте в последнюю очередь. Закройте крышку и выберите программу «соус», нажмите на кнопку «включить/выключить».

4. СУП-ПЮРЕ

Суп из брокколи с сыром рокфор

- 350 грамм брокколи
- 550 мл овощного бульона или воды
- 80 грамм сыра рокфор
- 1 кофейная ложка оливкового масла
- Соль, перец и другие приправы по вкусу.

Мелко нарежьте брокколи и положите в кастрюлю. Налейте овощной бульон и добавьте оливковое масло. Закройте крышку и выберите программу «суп – пюре», нажмите кнопку «включить/выключить». Подавайте с сыром рокфор или сухарём.

5. ХОЛОДНЫЙ ФРУКТОВЫЙ НАПИТОК

Банановый фруктовый коктейль

- Банан 250 грамм
- Молоко 400 мл
- Ванильное мороженное 150 грамм

Почистите банан, нарежьте мелкими кусочками и положите в кастрюлю. Добавьте молоко и мороженное. Закройте крышку, выберите программу «холодный фруктовый напиток», нажмите кнопку «включить/выключить».

6. ВАРЕНЬЕ

Абрикосовое варенье

- Абрикосы 500 грамм
- Растительное масло или маргарин 30 грамм
- Сахар 300 грамм

Вымойте абрикосы в холодной воде, очистьте от шкурки, положите в кастрюлю. Засыпьте абрикосы сахаром, добавьте растительное масло или маргарин. Закройте крышку, выберите программу «варенье», нажмите кнопку «включить/выключить».

7. ОВОЩНОЙ СУП

Куриный суп

- 300 грамм куриной грудки
- 60 грамм кукурузы
- 60 грамм спаржи
- 60 грамм моркови

- 60 грамм картофеля
- 600 мл куриного бульона или воды
- Свежее нарезанные овощи
- Соль, перец и другие пряности по вкусу.

Почистьте картофель и морковь, нарежьте кусочками размером 2 см. Разделите куриную грудку на части. Положите всё в кастрюлю, добавьте куриного бульона, закройте крышку и нажмите кнопку «включить/выключить». После того, как суп будет готов, можете добавить пряных трав (петрушка и т.д.).

9. КОМПОТ

Разнообразные компоты

- 400 грамм свежей клубники
- 3 чайные ложки лимонной или апельсиновой цедры.
- 100 мл апельсинового сока
- 300 мл воды
- 100 грамм сахара
- 50 грамм сахарной пудры

Сначала в кастрюлю положите нежидкие продукты, затем добавьте апельсиновый сок и воду. Закройте крышку выберите программу «компот» и нажмите кнопку «включить/выключить». Перед подачей на стол можете украсить компот, слегка присыпав его сахарной пудрой.

Наслаждайтесь здоровыми, вкусными и легко приготавливаемыми блюдами!

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №: 1-7201-09092013

Наименование _____
Модель _____
Серийный номер _____
Дата продажи _____
Срок гарантийного обслуживания 12 месяцев
Наименование, адрес
и телефон торгующей организации _____

Подпись продавца

Штамп магазина

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить в контакт центре, по телефону: 8-800-333-17-74, по электронной почте info@sinbo.ru или на сайте www.sinbo-russia.ru

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

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

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

(Подпись покупателя)

Информация о произведенных работах

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



АЕ 11

Изготовитель: «Деима Электромеханик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Импалат Санай ве Тиджарет Аноним Ширкети», Харамидзаре Мевкии, Джихангир Мах, Гюверджин, Джад, № 4, Авджылар, Стамбул, Турция

Страна производитель: Китай

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

Тел: 8 800 333 17 74

www.sinbo-russia.ru

Гарантийный срок: 12 мес.

Українська

SSPM 7201 УНІВЕРСАЛЬНА ЕЛЕКТРИЧНА СУПНИЦЯ ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Шановний покупець !

ДЯКУЄМО ВАМ ЗА ВИБІР УНІВЕРСАЛЬНОЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ СУПНИЦІ SINBO !

Розділ 1 Важливі заходи безпеки

Розділ 2 Найменування деталей

Розділ 3 Використання

Розділ 4 Технічні характеристики

Розділ 5 Часті несправності і способи їх усунення

Розділ 6 Рецепти

РОЗДІЛ 1

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Важливо ! Перед використанням прочитайте уважно і повністю цю інструкцію.

1. Не занурюйте у воду моторний блок і / або корпус приладу.
2. Щоб запобігти падінню приладу, встановіть його на горизонтальну, стійку поверхню далеко від вологи і гострих кутів.
3. Зберігайте прилад в недоступному для дітей місці працюючий або остигаючий прилад і мережевий шнур.
4. Перед включенням приладу перевірте, чи співпадає напруга в мережі з номінальною напругою приладу.
5. Не використовуйте аксесуари, які не входять у комплект, це може призвести до пожежі або отримання поранень.
6. У процесі роботи поверхня під приладом сильно нагрівається.
7. Заборонено використовувати прилад у разі пошкодження мережевої вилки, шнура або самого приладу.
8. Вставляйте вилку в мережу живлення і вмикайте прилад тільки сухими руками.
9. Включайте прилад тільки в заземлену розетку.
10. Прилад призначений для побутового використання. У випадку неправильного, промислового, напівпромислового використання, або використання яке суперечить інструкції, гарантія на прилад не поширюється. Компанія «Sinbo» не несе відповідальності за несправності, які виникли в цих випадках.
11. Будьте гранично уважні, ніж дуже гострий.
12. Не перевищуйте максимальний рівень, зазначений на чаші.
13. Будьте уважні, після приготування гарячих страв з приладу може вийти гаряча пара.
14. Не чіпайте і не переносьте працюючий прилад .
15. Не вмикайте прилад повторно відразу після його зупинки (завершення програми). Інтервал між програмами повинен становити мінімум 30 хвилин.
16. Щоб запобігти вигорання фарби приладу, зберігайте його далеко від прямих сонячних променів.
17. Будь ласка, для чищення приладу використовуйте тільки м'яку губку.
18. Спочатку в каструлю укладіть овочі, потім налейте воду до рівня між мінімальним і максимальним рівнем відповідно до позначок на корпусі.
19. Занадто велика кількість овочів може порушити функціонування механічної головки. Вийміть з каструлі зайві овочі.
20. Не ставляйте на прилад, це призведе до його несправності .
21. Не занурюйте в рідину мережевий шнур і/або мережеву вилку.

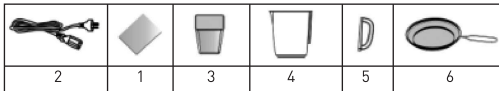
РОЗДІЛ 2

НАЙМЕНУВАННЯ ДЕТАЛЕЙ

1. Ручка верхньої частини, 2. Контрольна панель, 3. Блок з мотором, 4. Датчик перевантаження, 5. Ніж, 6. Роз'єднання моторного блоку, 7. Роз'єднання каструлі від корпусу, 8. Каструля з нержавіючої сталі, 9. Індикатор рівня (всередині корпусу), 10. Рукотяжка, 11. Гніздо для мережевого шнура, 12. Мережевий шнур

АКСЕСУАРИ

- Губка для чищення (1)
- Мережевий шнур (2)
- Мірний стакан (3)
- Корпус фільтра (4)
- Ручка (5)
- Ситечко (6)



РОЗДІЛ 3

ВИКОРИСТАННЯ

Прилад включає ніж для нарізки і каструлю для перемішування і нагрівання продуктів. Прилад має 8 програм:

1. Злаки 23 хвилини
2. Пюре 20 хвилин
3. Соус 24 хвилини
4. Суп-пюре 20 хвилин
5. Соковите фруктове пюре 5 хвилин
6. Варення 18 хвилин
7. Суп з овочами 19 хвилин
8. Компот 20 хвилин

Кроки, представлені нижче, підходять для всіх 8 програм:

1. Однією рукою притримуючи корпус приладу, іншою рукою підніміть вимкнений моторний блок.
2. Покладіть продукти та овочі в каструлю.
3. **Підказка:** Перед тим як покласти заморожені продукти в каструлю, дайте їм розморозитися. Покладіть продукти на дно каструлі рівномірно. Якщо будите готувати м'ясо з овочами, спочатку на дно покладіть овочі.
4. Додайте в каструлю води або іншої рідини. Рідина повинна знаходитися в проміжку між позначками максимум і мінімум.
5. Розташуйте моторний блок рівно над корпусом в місця роз'єднання, потім не поспішаючи опустіть моторний блок в каструлю.
6. Маленьку вилку вставте в гніздо на нижній частині приладу, основну мережеву вилку вставте в розетку мережі електроживлення.
7. Для вибору необхідної програми, натисніть кнопку вибору програми (функції).
8. Для запуску програми натисніть «Старт».
9. Загориться індикатор обраної Вами програми.
10. По завершенню програми прилад подасть звуковий сигнал (гудок).
11. Натиснувши на кнопку «скасування» у будь-який момент можна припинити програму.
9. Вийміть мережний шнур з гнізда приладу і розетки.
10. Однією рукою натисніть кнопку на корпусі, другою рукою тримаючись за ручку на моторному блоці підійміть його вгору.
11. Вийміть приготовлену їжу з каструлі і перелийте/пересипте в будь-який інший посуд.

РОЗДІЛ 4

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальна напруга: AC230В

Номинальна частота : 50 Гц

Потужність нагрівання: 1000 Вт

Потужність мотора : 180 Вт

Об'єм каструлі : 1200 мл

РОЗДІЛ 5 ТИПОВІ НЕПОЛАДКИ ТА СПОСОБИ ЇХ УСУНЕННЯ

НЕСПРАВНІСТЬ	причина	РІШЕННЯ
Не горить світловий індикатор	Механічна головка не на місці	Перевірте механічну головку
	Мережевий шнур не під'єднаний до мережі	Уважно вставте шнур живлення
	Закладено більше продуктів, ніж дозволено	Заповніть каструлю продуктами відповідно до позначок максимального рівня
Світловий індикатор погас, і прилад не працює	Можливо, Ви забули натиснути на кнопку «увімкнути/вимкнути»	Натисніть на кнопку «увімкнути/вимкнути»
	У каструлі немає води, або навпаки води більше, ніж належить	Налійте води до вказаної відмітки
	Прилад зламався	Для ремонту віднесіть прилад в авторизований сервісний центр
Мотор не працює	На механічну головку була пролита вода, або прилад зламався	Для ремонту віднесіть прилад в авторизований сервісний центр
Прилад продовжує нагріватися	На механічну головку була пролита вода, або прилад зламався	Для ремонту віднесіть прилад в авторизований сервісний центр
Від кнопок не надходить зворотній сигнал	У каструлі немає води, або навпаки води більше, ніж належить	Налійте води до вказаної відмітки
	Програма завершена	Все в порядку
	Прилад зламався	Для ремонту віднесіть прилад в авторизований сервісний центр
Погано змішує	Води менше, ніж потрібно	Налійте води до вказаної відмітки
	Низька напруга	Перевірте напругу в мережі вашого будинку
	Покладено занадто багато, або мало продуктів	Покладіть продукти відповідно до рецепту
	Продукти порізані на занадто великі шматки	Дрібніше наріжте продукти
	Прилад зламався	Для ремонту віднесіть прилад в авторизований сервісний центр
Їжа переливається	Натиснули не на ту кнопку	Натисніть на кнопку «скасвання», зменшіть кількість води, потім відновіть роботу приладу
	У каструлю поклали продуктів більше, ніж належить	Подрібніть продукти відповідно до рецепту, і покладіть в каструлю
	Води більше, ніж потрібно	Налійте води відповідно з позначкою рівня води

	Прилад зламався	Для ремонту віднесіть прилад в авторизований сервісний центр
Сире соєве молоко, попереджувальний сигнал	У каstrулю поклали продуктів або налили води більше, ніж належить	Покладіть продукти відповідно до рецепту
Варення підгорає	У каstrулю поклали продуктів більше, ніж належить	Покладіть продукти відповідно до рецепту
	Натиснули не на ту кнопку	Натисніть на відповідну кнопку, для роботи приладу
Процес нагріву триває довше ніж завжди	Низька напруга	Перевірте напругу в мережі вашого будинку
	Википання води	Налійте води до вказаної позначки
	Використання холодної води більше, ніж належить	Використовуйте теплу воду

УВАГА :

1. Пригорілу каstrулю можна вимити і використовувати знову.
2. Якщо запропоновані вище рішення не дали результату, віднесіть прилад в авторизований сервісний центр для перевірки та/або ремонту.
3. У разі якщо прилад буде замінений – продовжуйте використовувати його за цією інструкцією, ми не будемо повідомляти про зміни.

РОЗДІЛ 6

РЕЦЕПТИ

1. ЗЛАКИ

Плов

- 1 склянка білого рису
- 2 склянки води
- 30 грам масла
- Сіль і інші прянощі за смаком

Помийте рис і рівномірно розподіліть його в каstrулі. Додайте воду, масло, сіль та інші спеції. Закрийте кришку і виберіть програму «злаки». Натисніть кнопку «включити / виключити».

2. МОЛОЧНЕ ПЮРЕ

Вівсянка з родзинками

- 200 грам вівсяних пластівців
- 200 мл молока
- 200 мл води
- 30 грам родзинок без кісточки
- 30 грам масла
- Сіль і цукор за смаком

Рівномірно розташуйте в каstrулі вівсяні пластівці і додайте інші складові за рецептом. Закрийте кришку і виберіть програму «молочне пюре». Натисніть на кнопку «включити / виключити». Перед подачею на стіл в тарілку можна додати варення, цукрову пудру або свіжі фрукти.

3. СОУСИ

Журавлинний соус

- 500 грам журавлини
- 150 мл білого вина
- 100 грам цукру
- 30 мл лимонного соку

Добре вимийте журавлину в холодній воді. Покладіть журавлину в каструлю, засипте цукром, біле вино і лимонний сік додайте в останню чергу. Закрийте кришку і виберіть програму «соус», натисніть на кнопку «включити / виключити».

4. СУП - ПЮРЕ

Суп з броколі та сиром рокфор

- 350 грам броколі
- 550 мл овочевого бульйону або води
- 80 грам сиру рокфор
- 1 кавова ложка оливкової олії
- Сіль, перець та інші прянощі за смаком

Дрібно наріжте броколі і покладіть в каструлю. Налийте овочевий бульйон і додайте оливкову олію. Закрийте кришку і виберіть програму «суп-пюре», натисніть кнопку «включити / виключити». Подавайте з сиром рокфор або сухарями.

5. ХОЛОДНИЙ ФРУКТОВИЙ НАПІЙ

Банановий фруктовий коктейль

- Банан 250 грам
- Молоко 400 мл
- Ванільне морозиво 150 грам

Почистіть банан, наріжте дрібними шматочками і покладіть в каструлю. Додайте молоко і морозиво. Закрийте кришку, виберіть програму «холодний фруктовий напій», натисніть кнопку «включити / виключити».

6. ВАРЕННЯ

Абрикосове варення

- Абрикоси 500 грам
- Рослинна олія або маргарин 30 грам
- Цукор 300 грам

Вимийте абрикоси в холодній воді. Очистіть від шкірки, покладіть в каструлю. Засипте абрикоси цукром, додайте рослинне масло або маргарин. Закрийте кришку, виберіть програму «варення», натисніть кнопку «включити / виключити».

7. ОВОЧЕВИЙ СУП

Курячий суп

- 300 грам курячої грудки
- 60 грам кукурудзи
- 60 грам спаржі
- 60 грам моркви
- 60 грам картоплі
- 600 мл курячого бульйону або води
- Свіжі нарізані овочі
- Сіль, перець та інші прянощі за смаком

Почистіть картоплю і моркву, наріжте шматочками розміром 2 см. Розділіть курячу грудку на частини. Покладіть все в каструлю, додайте курячого бульйону, закрийте кришку і натисніть кнопку «включити / виключити». Після того, як суп буде готовий, можете додати прямих трав (петрушка і т.д.).

9. КОМПОТ

Різноманітні компоти

- 400 грам свіжої полуниці
- 3 чайні ложки лимонної або апельсинової цедри
- 100 мл апельсинового соку
- 300 мл води
- 100 грам цукру

- 50 грам цукрової пудри

Спочатку в каструлю покладіть нерідкі продукти, потім додайте апельсиновий сік і воду. Закрийте кришку виберіть програму «компот» і натисніть кнопку «включити / виключити». Перед подачею на стіл можете прикрасити компот, злегка присипавши його цукровою пудрою.

Насолоджуйтесь здоровими, смачними і легкими у приготуванні стравами!

Шановний покупець!

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

Гарантійний талон №: 1-7201-09092013

Модель: _____

Серійний номер: _____

Дата продажу: _____

Дата закінчення строку обслуговування: _____

м.п.

ПОКУПЕЦЬ ПІДТВЕРДЖУЄ ТЕХНІЧНУ
СПРАВНІСТЬ

ПРИДБАНОГО ВИРОБУ, А ТАКОЖ СВОЮ ЗГОДУ

З УМОВАМИ ГАРАНТІЙНОГО
ОБСЛУГОВУВАННЯ:

ПІДПИС ПРОДАВЦЯ

ПІДПИС ПОКУПЦЯ

Авторизовані сервісні центри м. Києва

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

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

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

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

Увага!

Просимо вас акуратно зберігати даний гарантійний талон впродовж всього строку гарантії

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

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

У гарантійному ремонті може бути відмовлено у випадках:

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

- якщо пошкодження викликані невідповідністю параметрів живильних, телекомунікаційних і кабельних мереж вимогам державних стандартів.
Гарантійний ремонт не включає в себе періодичне обслуговування, установку, настроювання виробу вдома у власника, чищення аудіо-, відео- голівок, заміну видаткових матеріалів і елементів.

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

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

HRVATSKI

SINBO SSPM 7201 APARAT ZA JUHU UPUTE ZA UPORABU

Poštovani kupče!

ZAHVALJUJEMO NA IZBOR APARATA ZA JUHU SINBO!

1. Dio - Važno
2. Dio - Lista Ključnog Dijela
3. Dio - Kako Upotrijebiti
4. Tehnički Podaci
5. Uobičajne Greške i Rješenja
6. Recepti za Pripremu Hrane

1. Dio

VAŽNO

Važno! Prije korištenja pažljivo pročitati upute za uporabu.

1. U niukojem slučaju se jedinica motora i posuda ne smije potapati u vodi.
2. Kako bi spriječili pad, aparat uvijek treba biti u horizontalnom položaju, postavljen izvan vlažnih površina i oštrih rubova.
3. Tijekom rada ili tijekom hlađenja aparata, aparat i njegov naponski kabel trebaju biti pod prismotrom od dohvata ruku djece.
4. Prije uključjenja aparata budite uvjereni da napon naznačen na aparatu je ravan naponu koji koristite u Vašem domu.
5. Pribor sa drugih aparata se ne smije postavljati na aparat. Može biti uzrok požara i ozljeda.
6. Tijekom rada aparata, temperatura površine aparata je visoka.
7. U slučaju da su utikači, naponski kabel ili sam aparat u kvaru aparat se ne smije koristiti.
8. Prilikom uključjenja kabala na aparat ili utičnici budite uvjereni da su Vam ruke suhe.
9. Aparat priključiti sama na utičnici koja posjeduje uzemljenje.
10. Aparat je dizajniran samo za korištenje unutar domaćinstva. U slučaju kada se aparat koristi pogrešno, profesionalno ili poluprofesionalno ne poštujući date upute za uporabu garancija je nevažeća i za svako oštećenja Simbo ne snosi odgovornost.
11. Aparat se ne smije aktivirati u slučaju kada je prazan.
12. Pazite na oštricu, jako je oštra.
13. Neprokoračiti maksimalni nivo naznačen na posudi.
14. Tijekom pripreme hrane budite pažljivi radi mogućeg izlaska pare iz aparata.
15. Ne smijete pokretati aparat dok on radi.
16. Nakon završetka radnje aparat se ne smije odmah ponovno aktivirati. Minimum 30 minuta treba ostati u isključenom položaju.
17. Kako ne bi došlo do promjene boje aparata ne smije se ostavljati pod utjecaj sunčevih zraka.
18. Molimo Vas da aparat čistite samo mekom spužom.
19. Uvijek je potrebno da u posudi prvo postavite namjernice za hranu i nakon toga doliti vodu obračunajući pažnju na pokazatelj Minimuma i Maximuma na aparat.
20. Stavljanje prevelike količine namjernica za hranu onemogućuje normalan rad mehanizma. U ovom slučaju treba izvaditi pojedine namjernice.
21. Aparat se ne smije gaziti, to može biti razlog njegovog oštećenja.
22. Naponski kabel i utikač aparata se ne smiju potapati u bilo koju tečnost!

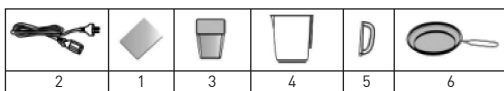
2. Dio

Lista Ključnog Dijela (Slika 1)

1. Ručka, **2.** Jedinica Motora, **3.** Senzor za Prekomjerno Opterećenje, **4.** Oštrica, **5.** Sud od Nehrđajućeg Čelika, **6.** Kontrolni Panel, **7.** Konektor Jedinice Motora, **8.** Konektor Posude **9.** Pokazatelj Nivoa (unutar posude), **10.** Ručka, **11.** Ulaz Naponskog Kabela, **12.** Naponski Kabel

PRIBOR

- Krpa za čišćenje (1)
- Naponski Kabel (2)
- Mjerna Posuda (3)
- Posuda Filtera (4)
- Ručka (5)
- Cijedito (6)



3. Dio

KAKO UPOTRJEBITI

Aparat sadrži dio za mješanje namjernice, dio sa oštircem i dio za zagrijavanje namjernica. Sadrži 8 moda:

1. Za 23 minuta žitarica
2. Za 20 minuta kaša
3. Za 24 minuta umak
4. Za 20 minuta juha
5. Za 5 minuta voćna kaša
6. Za 18 minuta slatko
7. Za 19 minuta juha od povrća
8. Za 20 minuta kompot i voćni sirup

Slijedeći koraci važe za sva 8 programa.

1. S jednom rukom držite ručku na posudi s drugom rukom držeći ručku jedinice motora podignite posudu.
2. Unutar posude stavite potrebne namjernica.
Predlozi: Prije stavljanja namjernica u posudi one trebaju biti odmrznute. Na dnu posude ravnomjerno porađajte namjernice. U slučaju da želite staviti meso i povrće, u posudu je prethodno potrebno staviti povrće.
3. U posudi doliti vodu ili drugu tekućinu. Nivo vode treba biti između pokazatelja Minimum i Maximum.
4. Namjernice promješati tekućinom.
5. Jedinicu motora nad posudu podesiti pravilno i nakon toga lagano usporiti jedinicu motora.
6. Mali utikač uključiti na aparat, glavni utikač uključiti u utičnicu.
7. Za izbor željenog programa pritisnite prekidač za izbor programa (Funkcija).
8. Za aktiviranje aparata pritisnite prekidač Uključi.
Pomoću lampica naznačice se odabrani program .
Nakon okončanja operacije aparata čuće se zvučni signal.
Pritiskom na prekidač Otkazi, možete u bilo kojoj situaciji otkazati operaciju.
9. Utikač isključiti iz aparat i utičnicu.
10. Jednom rukom držite ručku posude drugom rukom držeći ručku jedinice motora izvadite posudu.
11. Pripremljenu hranu sa posude možete staviti u bilo koju drugu posudu.

4. Dio

TEHNIČKI PODACI

Nominalna snaga: AC230V

Nominalna frekvencija: 50Hz

Snaga grijanja: 1000W

Snaga motora: 180W
 Kapacitet posude: 1200ml

5. Dio
UOBIČAJNE GREŠKE I RJEŠENJA

Uobičajne greške	Opis	Rješenje
Indikatorska lampica nsvijetli	Mehanička glava nije na odgo mjestu Naponski kabel nije priključen Stavljeno je više namjernica od dozvoljenog	Provjerite mehaničku glavu Pažljivo priključite naponski kabel Staviti namjernice koje odgovaraju kapacitetu posude
Usagsila se indikatorska lampica & Aparat neradi	Zaboravili ste da uključiti aparat U posudi nema ili ima sasvim malo vode U pitanju je kvar na aparatu	Uključite prekidač Doliti vodu do dozvoljene granice Za popravku obratite se servisu
Motor neradi	Na mehaničkom dijelu prolila se voda ili je u pitanju kvar na aparatu	Za popravku obratite se servisu
Nastavlja sa grijanjem	Na mehaničkom dijelu prolila se voda ili je u pitanju kvar na aparatu	Za popravku obratite se servisu
Sa prekidač ne dolaze povratne informacije	U posudi nema ili ima sasvim malo vode Nije isteklo vrijeme za operaciju U pitanju je kvar na aparatu	Dolite vodu do dozvoljene granice Normalno Za popravku obratite se servisu
Loše mješa	Ima manje vode no što je potrebno Slab napon Ima manje ili više namjernica od dozvoljenog Kriške namjernica su vjelike U pitanju je kvar na aparatu	Dolite vodu do označenog nivoa Izmjerite napon u Vašem domu Staviti namjernice po mjeri recepta Kriške namjernica neka budu u manjim dijelovima Za popravku obratite se servisu
Došlo je do prolijanja posude	Pritisnut je pogrešan prekidač Stavljeno je više namjernica od dozvoljenog Nivo vode je iznad dozvoljene mjere U pitanju je kvar na aparatu	Pritisnite prekidač za otkazivanje, smanjite nivo vode i ponovo uključite aparat Namjernice pripremiti po receptu Nivo vode mora bite u dozvoljenoj granici Za popravku obratite se servisu
Sirovo sojino mlijeko, predalarm	U posudije više namjernica ili vode od dozvoljenog	Namjernice pripremiti manualno ili po receptu
Dno slatka pregoreo	U posudi je više namjernica od dozvoljenog Pritisnut je pogrešan prekidač	Pripremiti po receptu Za aktiviranje pritisnite pravilni prekidač
	Slab napon	Provjerite napon u Vašem domu

Grejanje traje više od potrebnog	Prolivanje vode Uporaba više hladne vode od dozvoljenog	Doliti vodu u granicama dozvoljenog Koristite mlaku vodu
---	--	---

Oprez :

1. Nakon pregorenje staklene posudu oprati je, možete je ponovno koristiti.
2. U slučaju da su gore data rješenja nedovoljna za otklanjanje problema aparat treba odneti servisu.
3. U slučaju ako se proizvod u budućnosti promjeni, molimo vas nastavite starndardnom uporabom. Nećete biti obavješteni sa naše strane.

6. Dio

RECEPTI

1. ŽITARICE

Riža

- 1 čaša za vodu bijele riže
- 2 čaše za vodu sa vodom
- 30 grama masti
- So i po želji drigi začini

Oprati rižu i ravnomjerno je raspodjeliti u posudi. Dodati vodu, mastac, soli i ostale začine. Zatvorite poklopac i odaberite program za žitarice.Pritisnite prekidač za aktiviranje.

2. MLIJEČNA KAŠA

Zobena Kaša sa Grožđem

- 200 grama Zobene kaše
- 200 ml Mlijeka
- 200 ml Voda
- 30 grama Suho grožđe bez sjemena
- 30 grama Masti
- Šećer i soli po želji

Zobenu kašu raspodjeliti u posudi i nakon toga dodati sav materijal sa liste. Zatvorite poklopac i izvršite odabir programa za Mliječnu Kašu. Pritisnite prekidač za aktiviranje.Tijekom služenja na svakom tanjuru možete dodati pekmez, šećer u prahu ili svježe voće.

3. UMAK

Umak od brusnica.

- 500 grama brusnica
- 150 ml bijelo vino
- 100 grama šećera
- 30 ml soka od limuna

Brusnice dobro oprati. Raspodeliti ih u posudi.Dodati šećer i na kraju politi ih bijelim venom i soka od limuna. Zatvorite poklopac. Odaberite program za umak i pritisnite prekidač za aktiviranje.

4. JUHA

Juha od brokule sa rokfor sirom.

- 350 grama brokule
- 550 ml sok od povrća ili vode
- 80 grama rokfor sir
- 1 žličica maslinovog ulja
- Soli, paper i drugi začini po želji

Brokulu isjeći u sitnim komadićima i raspodeliti ih unutar posude. Dodati sok od povrća i maslinovo ulje. Zatvorite poklopac.Odaberite program za Juhu.Pritisnite prekidač za aktiviranje.Tijekom služenja možete ponuditi rokfor sir ili galetu.

5. LEDENI VOĆNI NAPITAK

Smoothie od banane

- 250 grama banane
- 400 ml mlijeka
- 150 grama vanilin sladoled

Skineti koru banana, bananu isjeći u sitne dijelove i postavite ih unutar posude. Dodajte mlijeko i sladoled. Zatvorite poklopac. Odaberite program za Ledeni Voćni Napitak. Pritisnite dugme za aktiviranje.

6. SALATKO

Slatko od Marelica

- 500 grama marelica
- 30 grama ulje ili margarin
- 300 grama šećera

Marelice oprati u hladnu vodu i ogulite ih. Zatim marelice postavite u posudu. Nad marelicama stavite šećer, zatim ulje i margarin. Zatvorite poklopac i odaberite program za Slatko. Pritisnite dugme za aktiviranje.

7. MJEŠANA JUHA OD POVRĆA

Kokošija Juha.

- 300 grama pileće prse
- 60 grama pocjeđen slatki kukuruz
- 60 grama procjeđene slatke mahune
- 60 grama mrkve
- 60 grama krumpira
- 600 ml kokošje vode ili pitke vode
- liseckano svježe povrće
- Soli, paper i ostali začini po želji

Ogulite mrkvu i krumpire i isijeckati ih u dijelovima od po 2 cm. Kokošiju prsu iscepkati u komadiće. Namjernice postavite u posudu, dodati kokošiju vodu. Zatvorite poklopac. Odaberite programa Juha od Mješanog Povrća. Pritisnite prekidač za aktiviranje. Kada juha bude pripremljena možete dodati još koje namjernice (peršin i sl.).

9. KOMPOT

Kompot od Jagoda

- 400 grama svježe jagode
- 3 čajne žličice kore od limuna ili naranđe
- 100 ml soka od naranđe
- 300 ml vode
- 100 grama šećer
- 50 gram šećer u prahu

Prijethodno čvrste namjernice, zatim u posudu doliti sok od naranđe ili vodu. Zatvorite poklopac. Odaberite program za Kompot. Pritisnite prekidač za aktiviranje. Prije služenja mozete dodati šećer u prahu.

Uživajte u pripremu zdrave, ukusne i lako pripremljive hrane!

عربية

سنبو 7201 SSPM آلة لتحضير الشربة رفيعة المستوى
دليل الاستعمال

حريفنا العزيز !

نشركك جزيل الشكر على اختيارك لآلة سنبو لتحضير الشربة رفيعة المستوى !

- 1 هام للغاية
- 2 قائمة المفاتيح
- 3 كيفية الاستعمال
- 4 بيانات تقنية
- 5 الأخطاء العامة و الحلول
- 6 وصفات الطبخ

القسم 1

هام للغاية

هام للغاية ! قبل البدء في استعمال الجهاز الرجاء قراءة دليل الاستعمال قراءة جيدة.

1. الامتناع بنتاتا عن تغطيس وحدة المحرك أو الإبريق في الماء بنتاتا.
2. تقاديا لمسوط الجهاز ، احرص دائما على وضع الجهاز فوق المساحات المسطحة الثابتة التي تكون بعيدة عن المساحات المبتلة ذات الزوايا الحادة.
3. عندما يشتغل الجهاز أو يبرد ، احفظ الجهاز و سلكه الكهربائي في مكان يكون بعيدا عن متناول الأطفال.
4. قبل وصل الجهاز ، ينبغي التأكد من أن الفولتية المخصوص عليها على الجهاز متطابقة مع الفولتية الموجودة في البيت.
5. الامتناع عن تركيب الوحدات الإضافية التي أخذت من آلات أخرى. فقد يتسبب ذلك في اندلاع الحرائق و في الإصابة بجروح.
6. أثناء اشتغال الجهاز ، ترتفع درجة حرارة واجهته.
7. الامتناع عن استعمال الجهاز إذا ما تضرر سلكه أو تضرر الجهاز نفسه.
8. تأكد من أن يدك جافتان عند وصل السلك الكهربائي أو الجهاز بالمكبس.
9. احرص على وصل الجهاز بمكس حائطي مؤرض .
10. لقد تم تصميم الجهاز من أجل الاستعمال المنزلي فحسب. فإذا ما تم استخدام الجهاز بشكل خاطئ أو لأغراض مهنية أو شبه مهنية ، أو لا يتم استخدامه وفقا للتعليمات المخصوص عليها في دليل الاستعمال هذا ، فقد يلغى صلوحية الضمان و يعني سنبو من تحمل مسؤولية أي ضرر من الأضرار يحدث.
11. لا تسمح باستعمال الجهاز إذا ما كان خاويا.
12. انتبه جيدا إلى سكين التقطيع فشفرتيها حادة جدا.
13. احرص على عدم تجاوز الحد الأقصى المشار إليه .
14. بعد الانتهاء من تحضير الأكل ، يجب الانتباه انتباه شديدا إلى البخار الساخن الذي قد يتصاعد من الجهاز.
15. لا يجب تحريك الجهاز أثناء اشتغاله.
16. بعد انتهاء العملية ، لا تعد و تستعمل الجهاز فورا بعد ذلك. فمن الضروري أن يبقى مغلقا لمدة 30 ثانية على الأقل.
17. الامتناع عن تعريض الجهاز إلى أشعة الشمس المباشرة لتتغير لون الجهاز.
18. الرجاء الحرص على استعمال سوى أسفنجية ليئة فحسب لذلك.
19. احرص دائما على وضع المكونات داخل الإبريق أو لا ، ثم اسكب بعد ذلك كمية من الماء تكون بين مؤشري الحد الأدنى و الحد الأقصى .
20. إن وضع كمية فائقة من المقادير قد يعرقل اشتغال آلية الرأس اشتغالا سليما. في هذه الحالة ، من الضروري التخفيض من كمية بعض المقادير .
21. الانتباه إلى عدم الدوس على الجهاز فقد يضر ذلك بالجهاز .
22. الانتباه إلى عدم تغطيس سلك الطاقة أو سداد توصيلها في أي سائل كان.

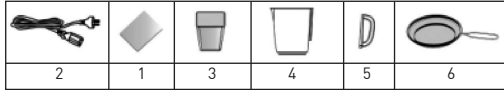
القسم 2

قائمة المفاتيح

1. مقبض 2. وحدة المحرك 3. جهاز استشعار الكميات الزائدة 4. سكين التقطيع 5. إبريق من الفولاذ غير القابل للصدأ 6. لوحة التحكم 7. وحدة وصل المحرك 8. وحدة وصل الإبريق 9. مؤشرات لمستوى الماء (داخل الإبريق) 10. مقبض 11. مدخل السلك الكهربائي 12. سلك التيار الكهربائي.

الوحدات الإضافية

- منديل التنظيف (1)
- سلك الطاقة (2)
- مكيل (3)
- وعاء المصفاة (4)
- مقيض (5)
- مصفاة (6)



يحتوي هذا الجهاز على قسم السكين لخلط المقادير و قسم تسخين لتسخين المكونات. لقد تم تزويد الجهاز بـ 8 برمجيات :

1. 23 دقيقة للشربة بالحبوب
2. 20 دقيقة للعصيدة
3. 24 دقيقة للصلصة
4. 20 دقيقة للشربة للسلسلة
5. 5 دقائق لعصيدة الغلال الطازجة
6. 18 دقيقة للمربي
7. 19 دقيقة لشربة الخضر الممزوجة
8. 20 دقيقة للكمبوت والخشاف

تطبيق الخطوات التالية صالحة مع البرامج الـ 8 كلها :

1. امسك مقيض الإبريق بيد و امسك وحدة المحرك من مقيضها بيدك الأخرى لرفع الإبريق من قاعدته.
2. ضع المكونات في الإبريق.
3. اقرحات : قبل وضع المكونات داخل الإبريق ، أحرص على أن تكون قد انخلت تماما إن كانت مجمدة. كما يتركب وضع المكونات في قسم الإبريق السفلي بكميات متساوية . و إذا كان يجب طهي الخضر ، من الضروري وضع الخضر أولا في الإبريق .
4. أضف الماء أو غيرها من المواد السائلة داخل الإبريق. يجب أن يكون مستوى الماء بين علامتي الحد الأدنى والحد الأقصى المشار إليهما.
5. أخلط المكونات بالمواد السائلة.
6. قم بوصول قاعدة محرك الإبريق من الجهتين بما يوافق الوصلتين ، ثم ضع الإبريق فوقها.
7. ركب سداد التوصيل الصغير في الإبريق ، و سداد التوصيل الرئيسي في المكبس الحائطي.
8. لاختيار البرنامج المطلوب ، اضغط على زر (الوظيفة) البرمجة المناسبة.
9. لكي تنطلق العملية ، اضغط على زر البداية.
10. سوف يتم تحديد البرنامج الذي تم اختياره من خلال المؤشر الضوئي.
11. عندما ينتهي عمل البرمجة ، سوف يصدر الجهاز منبه صوتيا عاليا.
12. يمكنك الضغط على زر الإلغاء عندما تريد إيقاف سير البرمجة.
13. قم بفصل سداد التوصيل عن الجهاز و المكبس.
14. امسك مقيض الإبريق بيد و امسك وحدة المحرك من مقيضها بيدك الأخرى لرفع الإبريق من قاعدته.
15. أسكب الحساء من الإبريق في الأطباق.

القسم 4

البيانات التقنية

- مدخل الجهد المستمر : 230 فولت
- منفذ الجهد المتردد : 50 هرتز
- طاقة التسخين : 1000 وات
- طاقة المحرك : 180 وات
- طاقة استيعاب الإبريق : 1200 مل

القسم 5
الأخطاء العامة و الحلول

التعريف	الحلول	الأخطاء العامة
راس الآلية ليس مركبا تركيبا سليما	تفقد آلية الرأس	المؤشر الضوئي لا يشتعل
السلك الكهربائي غير موصل	قم بوصل السلك بكل عناية	
تم وضع كمية من المقادير زائدة عن المطلوب	احرص على وضع المقادير وفقا لطاقة استيعاب الإبريق	المؤشر الضوئي انطفأ و الجهاز لا يعمل
قد تكون نسبتي الضغط على زر التشغيل	اضغط على زر التشغيل	
لا يوجد ماء داخل الإبريق أو الكمية الموجودة فيه دون المستوى المطلوب	قم بوصل السلك بكل عناية احرص على وضع المكونات وفقا لطاقة استيعاب الإبريق	
هناك مشكلة في الجهاز	من الضروري أخذه إلى مركز الخدمات للإصلاح.	
سقطت آلية الرأس داخل الماء، أو هناك إشكال في الجهاز	من الضروري أخذه إلى مركز الخدمات للإصلاح.	المحرك لا يعمل
سقطت آلية الرأس داخل الماء، أو هناك إشكال في الجهاز	من الضروري أخذه إلى مركز الخدمات للإصلاح.	عملية التسخين تتواصل
لا يوجد ماء في الإبريق أو الكمية الموجودة دون المستوى المطلوب انتهت مدة اشغال البرمجة	لقد تم وضع كمية من المقادير تفوق الحد المطلوب أو هي أدنى منه.	لا يوجد أي تجاوب من الأزرار
هناك إشكال في الجهاز	من الضروري أخذه إلى مركز الخدمات للإصلاح.	
كمية الماء الموجودة دون المستوى المطلوب	اضغط على زر التشغيل	لا يقوم بعملية الخلط كما يجب
القولبيته منخفضة	قم بوصل السلك بكل عناية	
لقد تم وضع كمية من المقادير تفوق الحد المطلوب أو أدنى منه.	احرص على وضع المكونات إلى حد الإشارة المنصوص عليها	
المقادير مقطعة تقطيعا كبيرا	هتتم قطع المقادير إلى قطع أصغر.	
هناك مشكلة في الجهاز	من الضروري أخذه إلى مركز الخدمات للإصلاح.	
تم الضغط على الزر الخاطئ	اضغط على زر الإلغاء و قم بالتخفيض في كمية الماء و اشرع ثانية على ذلك المموال.	يوجد طفر من الإبريق
لقد تم وضع كمية من المقادير تفوق الحد المطلوب.	احرص أن تكون كمية إلى حد الإشارة المنصوص عليها.	
تم وضع كمية من الماء تفوق الحد المشار إليه.	احرص أن تكون كمية إلى حد الإشارة المنصوص عليها.	
تم وضع كمية من المقادير أو من الماء تفوق الحد المطلوب.	حضر الأكل وفقا لدليل الاستعمال أو للوصفة	تنبيه مسبق لحليب الصويا الخام
تم وضع كمية من المقادير تفوق الحد المطلوب.	حضره وفقا للوصفة.	احترق المرعى من الأسفل
تم الضغط على الزر الخاطئ	لبدء عملية التشغيل اضغط على الزر الصحيح.	
القولبيته المنخفضة	قم بتفقد قولبيته	تقوم عملية التسخين أطول من المدة العادية
طفر الماء	ضع كمية من الماء وفقا للإشارة المنصوص عليها.	
تم استعمال كمية كبيرة من الماء البارد	استعمل ماء دافئ.	

تنبيه :

1. بعد أن يحترق الوعاء ، أغسله و أعد استعماله.
2. إذا لم تنفع الحلول المذكورة أعلاه ، الرجاء أخذ الجهاز إلى مركز الخدمات.
3. إذا ما تغير الجهاز في المستقبل ، الرجاء الإستمرار في استعماله بشكل عادي. فلا يمكننا إعلامك بذلك.

القسم 6 الوصفات

1. الحبوب

- الأرز
- 1 كوب من الأرز الأبيض
 - كوبان 2 من الماء
 - 30 غ من الزيت
 - ملح و التوابل الأخرى التي تريدها
- قم بغسل الأرز وبعده بالتساوي داخل الإبريق. أضف الماء ، و الزيت ، و الملح و التوابل الأخرى. أغلق الغطاء واختر برنامج الحبوب. ثم اضغط على زر البداية.

2. عصيدة الحليب

عصيدة الشوفان بالزبيب

- 200 غ من دقيق الشوفان
 - 200 مل حليب
 - 200 مل من الماء
 - 30 غ من الزبيب الخالي من البذور
 - 30 غ من الزيت
 - السكر والملح وفقا للمذاق
- وزّع عصيدة الشوفان داخل الإبريق و بعد ذلك أضف المقادير وفقا للترتيب في القائمة. أغلق الغطاء واختر برنامج عصيدة الحليب. اضغط على زر البداية. أضف عند التقديم ، مربى، أو مسحوق السكر ، أو الفواكه الطازجة.

3. الصلصة

صلصة التوت البري.

- 500 غ من التوت البري
- 150 مل النبيذ الأبيض
- 100 غ من السكر
- 30 مل من عصير الليمون

أغسل التوت البري بالماء البارد وضع الكمية كاملة داخل الإبريق. أضف السكر إلى التوت البري. و في الآخر أضف فوق كل المقادير النبيذ الأبيض و عصير الليمون . أغلق الغطاء واختر برنامج الصلصة ، اضغط على زر البداية.

4. شربة السلمة

جينة روكفور وحساء القرنيبط (البروكلي) .

- 350 غ من القرنيبط (البروكلي)
 - 550 مل من عصير الخضر أو من الماء
 - 80 غ من جبن الروكفور
 - 1 ملعقة صغيرة من زيت الزيتون
- الملح والفلفل و التوابل الأخرى وفقا للمذاق.
- قسم القرنيبط إلى قطع صغيرة وضعها داخل الإبريق. أضف ماء الخضر و زيت الزيتون . أغلق الغطاء ، واختر زرّ الشربة السلمة. اضغط على زر بداية. يمكنك تقديم هذا الطبق مع الجبن الروكفور و قنات الخبز.

5. مشروبات الغلال الباردة مزيج الموز

- 250 غرام من الموز
 - 400 مل من الحليب
 - 150 غرام من متلج الفانيليا
- قشر الموز وقطعه إلى قطع صغيرة ثم أضفها إلى الإبريق. أضف الحليب و متلج الفانيليا... أغلق الغطاء وأختر زرّ المشروبات الباردة. اضغط على زرّ البداية.

6. العربي

مرابي المشمش

- 500 غرام من المشمش
 - 30 غرام من الزيت النباتي أو الزبدة.
 - 300 غرام من السكر
- أغسل المشمش بالماء البارد ثم أزل قشرته. أضف المشمش إلى الإبريق. أسكب السكر فوق المشمش. أضف الزيت أو الزبدة . أغلق الغطاء وأختر زرّ المرابي . اضغط على زرّ البداية.

7. حساء الخضار الممزوجة شربة الدجاج

- 300 غ من صدر الدجاج
 - 60 غ من الذرة الحلوة المصفاة من الماء
 - 60 غ من الفاصوليا الخضراء المصفاة من الماء
 - 60 غ من الجزر
 - 60 غ من البطاطا
 - 600 مل من الماء أو من مرق الدجاج
- خضّر طازجة مفرومة إلى قطع
-الملح والفلفل وغيرها من التوابل وفقا للمذاق

قشر الجزر و البطاطا ، و قطعيها إلى مكعبات بحجم 2 سنتيمتران .قطع صدر الدجاج إلى قطع.
ضع المكونات داخل الإبريق ، وأضف مرق الدجاج أغلق الغطاء ، وأختر زرّ حساء الخضار الممزوجة . اضغط على زرّ البداية. بعد أن تجهيز الشربة ، بإمكانك تنبيلها بمواد مختلفة (مثل البقدونس مثلا).

7. الكومبوت

خشاف الفراولة

- 400 غ من الفراولة الطازجة
- 3 معالق صغيرة من قشر الليمون أو البرتقال
- 100 مل من عصير البرتقال
- 300 مل من الماء
- 50 غ من السكر

ضع أولا المواد الصلبة ، ثم ضع عصير البرتقال و الماء داخل الإبريق .أغلق الغطاء ، وأختر زرّ الكومبوت . اضغط على زرّ البداية . قبل التقديم ، بإمكانك إضافة مسحوق السكر فوقها.
تمنّع بالأكل الصحي و اللذيذ ، الذي تمّ تحضيره بكل سهولة !

MÜŞTERİ HİZMETLERİ

Değerli Müşterimiz,

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

TÜKETİCİ
DANIŞMA HATTI
444 66 86

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

Tüketici Danışma Hattımızı,

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

Tüketicinin Dikkatine:

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

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

KAPIDAN KAPIYA
ÜCRETSİZ
SERVİS

7 GÜNDE
TESLİMAT
GARANTİSİ (*)

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

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

- GARANTİ ŞARTLARI -

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



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

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

Çağrı Merkezi: 444 66 86

www.sinbo.com.tr - info@sinbo.com.tr



- SSPM 7201 ELEKTRİKLİ PIŞIRICI -

- GARANTİ BELGESİ -

Garanti Belge No : 77484
SSHY Belge No : 35274

Garanti Belge Onay Tarihi : 31/12/2009
Garanti Belge Vize Tarihi : 20/12/2011
SSHY Belge Onay Tarihi : 04/04/2012

İTHALATÇI FİRMA

Ünvanı : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNS. SPOR MALZ.
İMALAT SAN. ve TIC. A.Ş.
Adresi : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii
Avcılar / İSTANBUL
Tel. : Çağrı Merkezi: 444 66 86

Yetkili Kişi

: 
Yönetim Kurulu Başkanı

DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLER
İNŞAAT SPOR MALZEME İMALAT
SAN. VE TİC. A.Ş.
Cihangir Mah. Güvercin Cad.
No: 4 Avcılar / İSTANBUL
Memnara Kurum No: 273 008 918

Ürünün Cinsi : ELEKTRİKLİ PIŞIRICI
Markası : SINBO
Modeli : SSPM 7201
Alt Modeli : -
Bandrol ve Seri No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
Garanti Süresi : 2 Yıldır
Azami Tamir Süresi : 20 İş Günü
Kullanım Ömrü : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

SATICI FİRMA

Ünvanı :
Adresi :
Tel.Fax :
Fatura Tarihi ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
İmza ve Kaşe :

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

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



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

- UYGUNLUK BEYANI / CE CONFORMITY -
Dongguan Precise Testing Services Co., Ltd.
Room 203-204, 2F, Xinye Building, No.67
Shijing Guanzhang Road, Dongguan, China
EEE Yönetmeliğine uygundur.
AEEE Yönetmeliğine uygundur.
Made in P.R.C. İmal Yılı : 2013