

sinbo

SHB 3070 KARIŐTIRICI

KULLANMA KILAVUZU



for Turkey
www.sinbo.com.tr

TR

EN

FR

NL

DE

ES

RU

UA

HR

AR



Русский

Русский

SINBO SHB 3070 Многофункциональный кухонный комбайн 8 в 1 Инструкция по эксплуатации

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Во время эксплуатации электрических приборов следует всегда соблюдать следующие основные меры предосторожности:

- 1.** До начала эксплуатации прибора полностью ознакомьтесь с настоящей инструкцией и сохраните ее для дальнейшего использования в качестве справочного материала.
- 2.** Прибор предназначен только для бытового применения.
- 3.** Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями. Указанные лица могут использовать данный прибор только под наблюдением или после получения инструкций по его эксплуатации от лиц, отвечающих за их безопасность.
- 4.** Во избежание игр с прибором дети должны находиться под постоянным присмотром.
- 5.** В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Во избежание опасности замена поврежденного сетевого шнура производится самим производителем, его авторизованным сервисным центром или персоналом аналогичной квалификации перед тем, как продолжить дальнейшее использование прибора.
- 6.** Данный прибор оснащен устройством блокировки, исключающий возможность включения прибора, если приспособления надежно не зафиксированы на местах.
- 7.** Данный прибор укомплектован устройством для защиты от перегрева. При чрезмерном повышении температуры в блоке электродвигателя, прибор автоматически отключается и возвращается в рабочее состояние после того, как двигатель достаточно остынет (примерно через 15 минут).
- 8.** Не допускается непрерывная работа прибора в течение более одной минуты.
- 9.** В случае не завершения работы в течение 1 минуты перед повторным запуском прибора выключите и дайте ему остыть в течение 10 минут. В случае необходимости использования прибора более 5 циклов, перед каждым последующими 5 циклами использования необходимо дать перерыв в течение 90 минут для того, чтобы прибор остыл до комнатной температуры. Данный подход позволит продлить срок службы прибора.
- 10.** Во время работы прибора доступные поверхности могут быть горячими.
- 11.** Во избежание поражения электрическим током, возникновения пожара или травмирования, не погружайте штепсельную вилку, сетевой шнур или блок электродвигателя в воду или другие жидкости.
- 12.** Всегда отключайте прибор от сети питания, когда Вы его не используете, а также перед чисткой.
- 13.** Не погружайте корпус прибора в воду или не пытайтесь мыть его под водопроводной водой.
- 14.** Никогда не проталкивайте продукты пальцами или другими предметами (например, ножом). Всегда пользуйтесь для этой цели специально прилагаемым к прибору толкателем.
- 15.** Всегда будьте крайне осторожны при обращении с ножами, лезвиями и приспособлениями, особенно во время процедуры установки, разборки и очистки. Лезвия и ножи очень острые.
- 16.** Не допускайте, чтобы электрический шнур свешивался со стола или столешницы, а также следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- 17.** Не размещайте прибор вблизи выхода газов или рядом с электрическими плитами либо горячими духовыми шкафами.
- 18.** Перед тем как отсоединить прибор от сети питания и снять чашу дождитесь, чтобы все движущиеся

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

детали остановились.

19. Старайтесь не превышать количества продуктов, указанного в разделе «Технические характеристики».

20. Всегда подключайте прибор к источнику питания с надлежащим заземлением.

21. Запрещается подключать прибор к внешнему реле времени или системе дистанционного управления.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока: 230 В

частота: 50 Гц

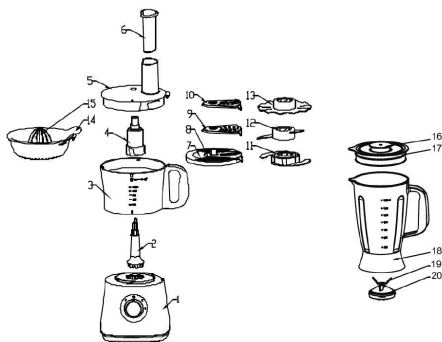
Мощность: 700 Вт

Вместимость чаши: Вместимость чаши для сухих продуктов – 2 литра

Вместимость чаши для жидких продуктов – 1,2 литра

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Блок двигателя
2. Приводной вал
3. Чаша
4. Переходник для ножа
5. Крышка чаши
6. Толкатель
7. Держатель для насадок
8. Диск-насадка для нарезки ломтиками
9. Диск-насадка для картофеля фри
10. Диск-насадка для рубки
11. Насадка для продуктов замешивания теста
13. Диск-насадка для цитрусовых приготовления эмульсий
14. Фильтр пресса для цитрусовых приготовления эмульсий
15. Конус для пресса для цитрусовых
16. Мерный стаканчик блендера цитрусовых
17. Крышка кувшина блендера
18. Кувшин блендера
19. Нож блендера
20. Устройство для подачи питания



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После распаковки и перед началом использования прибора произведите разборку всех частей прибора. Следуйте указаниям, описанным в разделе «РАЗБОРКА КУХОННОГО КОМБАЙНА».

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Воймойте все части прибора, кроме блока электродвигателя, горячей мыльной водой. Сполосните их водой и тщательно высушите. **КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ БЛОК ЭЛЕКТРОДВИГАТЕЛЯ В ВОДУ.**

Установка ножа для рубки продуктов

1. Разместите приводной вал на блоке электродвигателя.
2. Установите чашу на приводном валу, совместив метки на чаше и приводном валу и поверните ее по часовой стрелке до полной фиксации.
3. Установите переходник для ножа на приводном валу.
4. Установите нож для рубки продуктов на переходнике для ножа.
5. Приведите нож для рубки продуктов в правильное положение.
6. Закройте чашу крышкой и поверните крышку по часовой стрелке до полной фиксации.
7. Поместите толкатель в отверстие для загрузки продуктов.

Продукты	Количество продуктов, перерабатываемых за один цикл
Шоколад	≤100 г
Сыр	≤200 г
Мясо	≤500 г
Чай или специи	50~100 г
Фрукты и овощи	100~300 г
Лук	≤500 г

Примечания (Нож для рубки продуктов):

- Установите нож для рубки продуктов в чаше перед тем, как загрузить продукты в чашу прибора.
- Для избежания чрезмерного измельчения продуктов используйте импульсный режим работы. При измельчении твердых сортов сыра или шоколада не включайте электродвигатель надолго. В противном случае продукты могут нагреться и начать плавиться или таять.

Установка насадки для замешивания теста

1. Разместите приводной вал на блоке электродвигателя.
2. Установите чашу на приводном валу, совместив метки на чаше и приводном валу и поверните по часовой стрелке до полной фиксации.
3. Установите переходник для ножа на приводном валу.
4. Установите насадку для замешивания теста на переходнике для ножей.
5. Приведите насадку для замешивания теста в правильное положение.
6. Закройте чашу крышкой и поверните крышку по часовой стрелке до полной фиксации.
7. Поместите толкатель в отверстие для загрузки продуктов.

Продукты	Количество продуктов, перерабатываемых за один цикл
Мука / Мягкие сорта сыра	≤300 г
Яйца	≤5 штук

Примечания (Насадка для замешивания теста):

- Установите насадку для замешивания теста в чаше перед тем, как загрузить продукты в прибор.
- Стандартное время замешивания теста: 30-180 секунд.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Установка диска-насадки для приготовления эмульсий

1. Разместите приводной вал на блоке электродвигателя.
2. Установите чашу на приводном вале, совместив метки на чаше и приводном вале и поверните по часовой стрелке до полной фиксации.
3. Установите переходник для ножа на приводном вале.
4. Установите диск-насадку для приготовления эмульсий на переходнике для ножей.
5. Приведите диск-насадку для приготовления эмульсий в правильное положение.
6. Закройте чашу крышкой и поверните крышку по часовой стрелке до полной фиксации.
7. Поместите толкатель в отверстие для загрузки продуктов.

Продукты	Количество продуктов, перерабатываемых за один цикл	Время, использованное за один цикл переработки
Яйца	2~5 штук	30~70 сек.
Сыр	125~350 мл	20 сек.

Примечание (Диск-насадка для приготовления эмульсий):

- Диск-насадка для приготовления эмульсий может применяться для взбивания сыра и яиц, для приготовления майонеза и пудинга.
- Не используйте диск-насадку для приготовления эмульсий для замешивания теста.

Установка диска для нарезки на ломтики, диска для измельчения и диска для нарезки картофеля фри

1. Разместите приводной вал на блоке электродвигателя.
2. Установите чашу на приводном вале, совместив метки на чаше и приводном вале и поверните по часовой стрелке до полной фиксации.
3. Установите нужный диск-насадку на дисковый держатель.
4. Установите дисковый держатель на приводном вале.
5. Закройте чашу крышкой.
6. Поверните крышку против часовой стрелки до тех пор, пока она надежно не зафиксируется в чаше.
7. Загрузите продукты через отверстие для загрузки продуктов.
8. Используйте толкатель для проталкивания продуктов через отверстие для загрузки продуктов.

Примечания: - Выберите диск-насадку, соответствующую типу перерабатываемого продукта и способу переработки.

- При загрузке продуктов проталкивайте их медленно через загрузочное отверстие.
- Перед загрузкой продуктов через загрузочное отверстие разрежьте их на более мелкие кусочки..
- Для достижения наилучших результатов загружайте продукты небольшими порциями. Для того, чтобы избежать выделения соков при измельчении нежных продуктов, выберите более низкую скорость. При необходимости переработать большое количество продуктов, перерабатывайте их за несколько циклов. За один цикл можно переработать не более 1200 мл продуктов.

Установка пресса для цитрусовых

1. Разместите приводной вал на блоке электродвигателя.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

2. Установите чашу на приводном вале, совместив метки на чаше и приводном вале и поверните по часовой стрелке до полной фиксации.
3. Поместите фильтр пресса для citrusовых в чаше и поверните по часовой стрелке на 30 градусов.

Примечание (Пресс для citrusовых):

- При использовании пресса для citrusовых следует устанавливать более низкую скорость.

Установка блендера

1. Убедитесь, что подставка для ножа надежно зафиксирована на месте.
2. Загрузите все необходимые ингредиенты в кувшин блендера.
3. Установите надлежащим образом мерный стаканчик и крышку.
4. Поместите кувшин блендера перпендикулярно на основание двигателя и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке.

Советы и предостережения

Перед тем как полностью приступить к процессу переработки продуктов используйте функцию «ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ» для предварительного размешивания.

За один цикл вы можете переработать не более 1800 мл продуктов.

Перед включением прибора убедитесь, что подставка для ножа надежно закреплена на месте.

Для добавления продуктов во время процесса переработки используйте мерный стаканчик.

РАЗБОРКА

1. Извлеките толкатель. Снимите крышку, повернув ее против часовой стрелки и подняв вверх.
2. Снимите держатель для ножа с приводного вала.
3. Извлеките нож с держателя, потянув его вверх.
4. Снимите чашу с блока двигателя, повернув ее против часовой стрелки и подняв вверх.

ЧИСТКА

Воймите все части прибора, кроме блока двигателя, мыльной водой. Диски-насадки можно снимать и мыть, но при разборке следует соблюдать крайнюю осторожность.

**НЕ ДОПУСКАЕТСЯ МОЙКА ВСЕХ ДЕТАЛЕЙ ПРИБОРА В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ.
КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОГРУЖАТЬ БЛОК ДВИГАТЕЛЯ В ВОДУ.**

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Прибор не работает.

Убедитесь, что части прибора установлены правильно.

Убедитесь, что штепсельная вилка правильно вставлена в розетку электропитания.

Проверьте, не перегорел ли предохранитель и поступает ли питание в прибор

Прибор внезапно останавливается во время работы

Чаша ослаблена из-за затруднительного процесса обработки продуктов.

Установите заново крышку чаши.

Двигатель работает, но детали не вращаются

Убедитесь, что приводной вал установлен правильно.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №: 1-3070-20052014

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. Верейская, д. 17, помещение 1, комнаты 106-114, офис 513

Тел: 8 800 333 17 74

www.sinbo-russia.ru

Гарантийный срок: 12 мес.

- GARANTİ ŞARTLARI -

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı Firmamızın garanti kapsamındadır.
- 3) Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir. Malın tamir süresi, 20 işgünü geçemez. Bu süre mala ilişkin arızanın servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, malın satıcısı, bayii, acentesi, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısı-üreticisinden birine bildirim tarihinden itibaren başlar. Tüketicinin arıza bildirimini; telefon, faks, e-posta, iadeli taahhütlü mektup veya benzeri bir yolla yapması mümkündür. Ancak, 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;
 - Tüketicie teslim edildiği tarihten itibaren, garanti süresi içinde kalmak kaydıyla, bir yıl içerisinde en az dört defa veya imalatçı-üretici ve/veya ithalatçı tarafından belirlenen garanti süresi içerisinde altı defa arızalanmasının yanı sıra, bu arızaların maldan yararlanamamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami süresinin aşılması ,
 - Firmanın servis istasyonunun, servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırayla satıcısı, bayii, acentesi temsilciliği ithalatçısı veya imalatçı-üreticisinden birisinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirini mümkün bulunmadığının belirlenmesi, durumlarında tüketici malın ücretsiz değiştirilmesini, bedel iadesi veya ayıp oranda bedel indirimini talep edebilir.
- 6) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 7) Garanti Belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.



İTHALATÇI FIRMA

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

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

Çağrı Merkezi: 444 66 86

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



- SHB 3070 KARIŞTIRICI -

- GARANTİ BELGESİ -

Garanti Belge No : 105029 Garanti Belge Onay Tarihi : 07/09/2011
SSHY Belge No : 43448 Garanti Belge Geçerlilik Tarihi : 23/08/2013
SSHY Belge Onay Tarihi : 14/05/2014

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


İMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ
İNŞAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT
SAN. ve TIC. A.Ş.
Cihangir Mah. Güvercin Cad.
No: 4 Avcılar / İSTANBUL
Marmara Kurumları No: 272 008 918

Ürünün Cinsi : KARIŞTIRICI
Markası : SINBO
Modeli : SHB 3070
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 FIRMA / EXPORTER -

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

- UYGUNLUK BEYANI / CE CONFORMITY -
Intertek Testing Services Shenzhen Ltd.,
Guangzhou Branch

Block E, No. 7-2 Guangdong Software
Science Park, Caipin Road, Guangzhou
Science City, GETDD, Guangzhou, China

EEE Yönetmeliğine uygundur.

AEEE Yönetmeliğine uygundur.

Made in P.R.C.

İmal Yılı : 2014