

# sinbo

SHB 3087 KIYMA MAKİNESİ

KULLANMA KILAVUZU



TR

EN

FR

NL

DE

ES

RU

UA

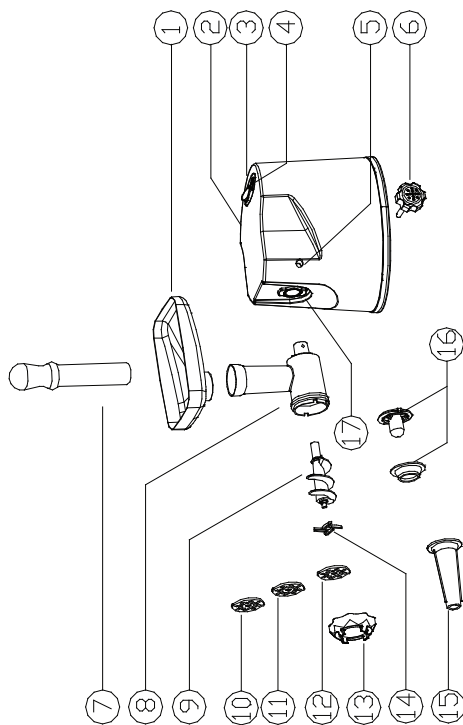
HR

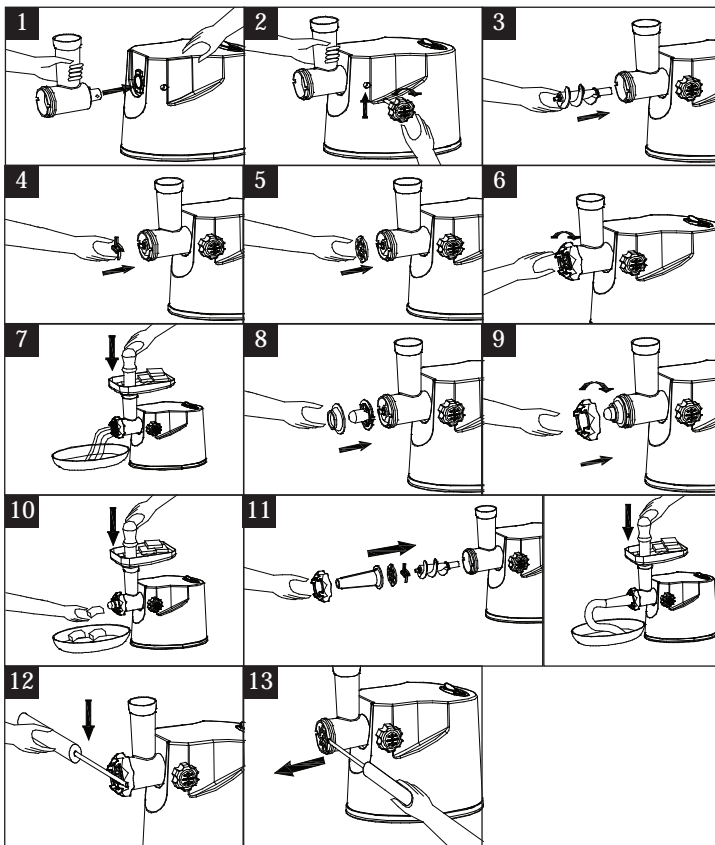
AR



CİHAZIN TANITIMI • DRAWING FOR THE STRUCTURE • DESCRIPTION DES PIÈCES  
STRUCTUUR TEKENING • STRUKTUR ZEICHNUNG • DIBUJO DE LA ESTRUCTURA  
СХЕМА СТРУКТУРЫ ПРИБОРА • ЧАСТИНИ ПРИБАДУ • NAZIV DIJELOVA

رسم الجهاز البياني





Değerli Müfitemiz,

Ürün seçiminde SİNBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

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

Saygılarımızla,

Sinbo Küçük Ev Aletleri

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.

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.

SINBO SHB 3087 KIYMA MAKİNESİ

KULLANIM TALİMATI

Lütfen önemli güvenlik talimatlarını tam olarak okuyunuz ve bu talimatları saklayınız.

TANIM

- |                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Hazne plakası            | 10. Kesim plakası (ince) |
| 2. Motor gövdesi            | 11. Kesim plakası (orta) |
| 3. AÇMA/KAPAMA anahtar      | 12. Kesim plakası (kaba) |
| 4. REV anahtar              | 13. Sabitleme halkası    |
| 5. Kilitleme düğmesi delişi | 14. Kesim bıçağı         |
| 6. Kilitleme düğmesi        | 15. Sosis bağlantısı     |
| 7. Yiyecek iticisi          | 16. Kibbe bağlantısı     |
| 8. Bağlık                   | 17. Bağlık girifi        |
| 9. Besleme vidası           |                          |

ÖNEMLİ GÜVENLİK TEDBİRLERİ

- Sadece ev içi kullanım amaçlıdır. Endüstriyel amaçlı kullanmayınız.
- Cihazı takarken ve sökerken fişini çekiniz.
- Çocukların yanında herhangi bir cihaz kullanırken yakında gözetim gereklidir.
- Cihazı taşıırken motor gövdesinden iki elle tuttuğunuzdan emin olunuz. Cihazı sadece hazne plakası veya bağlıktan tutarak taşımayınız.
- Kibbe bağlantısını kullanırken kesim bıçağı ile kesim plakasını karıştırmayınız.

- Kesinlikle elle yiyecek beslemesi yapmayınız. Her zaman yiyecek iticisini kullanınız.
- Kemik, fındık vb gibi sert maddeleri özütmeyiniz.
- Sert fiberli olan diğer maddeleri özütmeyiniz.
- Kıyma makinesinin sürekli çalıştırılması 10 dakikayı geçmemelidir. Motorun soğuması için 10 dakikalık zaman aralıkları verilmelidir.
- Cihaz çalışırken ters fonksiyon yapılmamalıdır (örneğin anahtar "AÇIK" konumunda "GERİ" konuma ve bunun tersini yapma), özütcü tamamen durana kadar en az 1 dakika bekleyiniz. Aksi takdirde anormal bir gürültüye, titreşime veya cihazda geçici bir elektrik kısıtlamalarına sebep olabilir. Cihazın zarar görmesine yol açabilir ve kullanıcıyı korkutabilir.
- Kullanım sonrasında özütcü başlığında biraz yiyecek kalmış olacaktır. Bu durum normaldir. Üç tarafta yiyecek zeminine yapışmış biraz siyah metal tozu olabilir. Lütfen bunları toplayıp atınız, yemeyiniz.
- Sıkılmadan kaçınmak için cihaz ağırlık başlığı ile çalıştırmaya zorlamayınız.
- Devre kesici aktif hale geldiğinde, cihaz açmayınız.
- Parçalarını kendiniz deşifirmeye veya tamir etmeye kesinlikle kalkışmayınız.
- Bu cihaz esasen fiziksel, algısal ya da zihinsel yeterlilikleri güvenli olarak kullanılmaları engel oluyorsa çocuklar veya diğer kişiler için yardım veya gözetim olmadan kullanılmamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamalarını sağlamak için gözetilmeleri gerekir.
- Eğer güç kordonu veya fiş zarar görmüşse, cihazınızı kullanmayınız. Tehlikeden kaçınmak için onaylı bir servis merkezi tarafından deşifirilmelidir.

#### •LK DEFA KULLANIM

- Deşifirleme etiketinde gösterilen voltajın evinizdeki ana hat voltajına karşılık geldiğini kontrol ediniz.
- Tüm parçaları (gövde hariç) sıcak sabunlu suyla yıkayınız.
- Fiş takmadan önce "ON/OFF/ REV" anahtarının "OFF" (KAPALI) konumunda olduğundan emin olunuz.

#### KULLANIM TALMATI

##### MONTAJ

- Başlığı tutarak tek elle girifle sokunuz, motor gövdesinin yan tarafındaki kilitleme düğmesini yerleştiriniz, başlığı sıkırtmak için saat yönünde çeviriniz (fişkil.2)
- Besleme vidasını başlığa yerleştiriniz, ilk olarak uzun ucundan tutarak motor gövdesine oturana kadar besleme vidasını hafifçe çevirerek yerleştiriniz (fişkil.3).
- Kesim bıçasının besleme vidası miline bıçanın yönü ön tarafa gelecek şekilde flekilde resimdeki gibi yerleştiriniz (fişkil.4). Eğer tam olarak takılmazsa, etkil olmayacaktır.
- Çıstemen kesim plakasını kesim bıçanın yanına yuvalardaki çıkıntılar takarak yerleştiriniz (fişkil.5).
- Kesim plakasının ortasına bir parmakla destekleyiniz veya bastırınız ve sonra diğer elle sıkırtana kadar sabitleme halkasını vidalayınız (fişkil.6). Ağırlık sıkırtmayınız.

- Hazne plakasını baflıya yerleřtiriniz ve konuma sabitleyiniz.
- Cihaz sađlam bir yere yerleřtiriniz.
- Motor gövdesinin alt ve yan tarafındaki hava geifli serbest bırakılmıř ve tıkanmamalıdır.

#### ET KIYMA İLEMİ

- Tüm yiyecekleri parçalar haline getiriniz (zayıf, kemiksiz ve yařsız et tavsiye edilir, ortalama boy: 20 mm x 20 mm x 60 mm) böylece hazne girifline kolayca sđacaklardır.
- Fifle takınız ve "ON/OFF/ REV" anahtarını "ON" (AÇIK) konuma getiriniz.
- Hazne plakasına yiyecek besleyiniz. Sadece yiyecek iticisini kullanınız (fişil.7).
- Kullanım sonrasında cihazı kapatınız ve filini güç kaynađından çekiniz.

#### TERS ALIřTIRMA FONKSİYONU

Sıkıflma olmasđ durumunda cihazı "ON/OFF/ REV" anahtarını "REV" konumuna getirerek açınız.

- Besleme vidası zıt yönde dönüyor olacaktır ve baflık boflalacaktır.
- Ener çalıřmazsa, cihazı kapatınız ve temizleyiniz.

#### İL KÖFTE YAPIMI

##### TARİFE MALZEMELERİ

Koyun eti	100g
Zeytinyađı	1 1/ay kađı
Sođan (ince kesilmifl)	1 1/çay kađı
Baharat	zevkinize göre
Tuz	zevkinize göre
Un	1 1/ay kađı

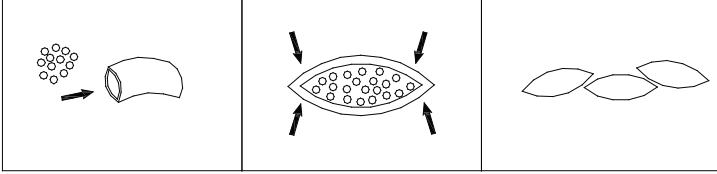
- Koyun etini bir veya iki kere kôyünüz.
- Kahverengi olana kadar sođanı kôzartınız ve kôyülmüř koyun eti, baharat, tuz ve un ekleyiniz.

##### IKIřI KAPA/1

Yařsız et	450g
Un	150-200g
Baharat	zevkinize göre
Hindistan cevizi (ince kesilmifl)	1
Kôrmöz toz biber	zevkinize göre
Biber	zevkinize göre

- Eti üç kere kôyünüz ve tüm içerik maddelerini bir kâse içinde karđırtınız. ıkıřı kapađı için daha çok et ve daha az un daha iyi kôvam ve lezzet sađlayacaktır.
- Karđırmayı üç kez öđütünüz.

- Adımlar 5-3'ü tersine uygulayarak kesim plakasını ve kesim bıçağını çıkartmak için cihazı sökünüz.
- Çıli köfte bağlantılarını yuvalara çıkıntıları takarak besleme vidası mili üzerine birlikte yerleştiriniz (fişkil.8).
- Sıkıflana kadar sabitleme halkasını vidalayınız. Aflrı sıkıftırmayınız (fişkil.9).
- Silindirik çıkıflı kapağı ayarlayınız (fişkil.10).
- Çıli köfteyi flekildeki gibi oluflturup kızartınız.



#### SOSİS YAPIMI

Bafllamanda önce lütfen sosis bağlantısını afladaki gibi takınız (fişkil.11)

#### TEMİZLEME VE BAKIM

##### SÖKME

- Motorun tamamen durduundan emin olunuz.
- Fıflını güç çıkıflından çekiniz.
- Resimler 6-1'deki adımları tersine uygulayarak sökünüz.
- Sabitleme halkası ellerle kolayca çıkartılmıyorsa, lütfen araç kullanınız (fişkil.12).
- Kesim plakasını kolayca çıkartmak için flekildeki gibi plaka ve baflık arasına bir tornavida yerleştiriniz ve yukarı kaldırınız (fişkil.13).

##### TEMİZLEME

- Et vb çıkartınız. Her bir parçayı sıcak sabunlu suda yıkayınız.
- Klor içeren bir beyazlatıcı solüsyon alüminyum yüzeylerin rengini bozacaktır.
- Motor gövdesini suya batırmayınız ancak sadece nemli bir bezle temizleyiniz.
- Tinerler ve petrol cihazın rengini çatlatacak veya deşiftirecektir.
- Tüm kesim parçalarını bitkisel yağlı-salak bezle temizleyiniz.

## ENGLISH

### SINBO SHB 3087 MEAT GRINDER

#### INSTRUCTION MANUAL

Please read thoroughly for important safety and save these instructions

#### DESCRIPTION

- |                      |                            |
|----------------------|----------------------------|
| 1. Hopper plate      | 10. Cutting plate (fine)   |
| 2. Motor housing     | 11. Cutting plate (medium) |
| 3. ON/OFF switch     | 12. Cutting plate (coarse) |
| 4. REV switch        | 13. Fixing ring            |
| 5. Locking knob hole | 14. Cutting blade          |
| 6. Locking knob      | 15. Sausage attachment     |
| 7. Food pusher       | 16. Kibbe attachment       |
| 8. Head              | 17. Head inlet             |
| 9. Feed screw        |                            |

#### IMPORTANT SAFEGUARDS

- Household use only. Do not use for industrial purpose.
- Unplug from outlet when assembling and disassembling the unit.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head.
- Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.
- Never feed food by hand. Always use food pusher.
- Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.
- Do not grind ginger and other materials with hard fiber.
- Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.
- Reverse function is prohibited while the appliance is operating (For example switch "ON" knob to "REV" knob or on the contrary), wait at least one minute until grinder has come to a complete stop, otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to appliance and make a user frightened.
- After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the food ground in the end. Please pick them out and throw away, do not eat them.
- To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- When the circuit breaker activates, do not switch on.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduce physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a



person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

#### FOR THE FIRST TIME

- Check that voltage indicated on the rating label correspond the mains voltage in your home.
- Wash all parts (except body) in warm soapy water.
- Before plugging in, ensure the "ON/OFF/ REV" switch is turned to "OFF" position.

#### INSTRUCTION FOR USE

##### ASSEMBLING

- Holding the head and insert it in the inlet with one hand, place the locking knob into the hole on the side of the motor housing?tighten it clockwise to secure the head .(fig.2)
- Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).
- Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be ground.
- Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots (fig.5).
- Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring until tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.
- Place the hopper plate on the head and fix into position.
- Locate the unit on a firm place.
- The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

##### MINCING MEAT

- Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20 mm x 20 mm x 60 mm) so that they fit easily into the hopper opening.
- Plug in and turn the "ON/OFF/ REV" switch to "ON" position.
- Feed foods into the hopper plate. Use only the food pusher (fig.7).
- After use switch the unit off and unplug it from the power supply.

##### REVERSE FUNCTION

- In case of jamming switch the appliance off by turning the "ON/OFF/ REV" switch to "REV" position..
- Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.
- If it doesn't work, switch the unit off and clean it.

## MAKING KIBBE

### RECIPE

#### STUFFING

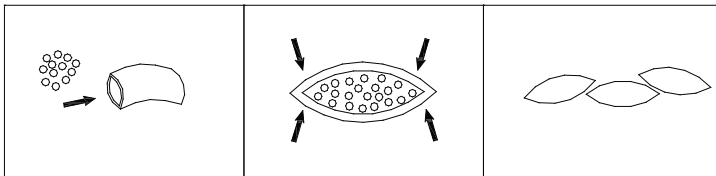
Mutton	100g
Olive oil	1 1/2tablespoons
Onion (cut finely)	1 1/2tablespoons
Spices	to your taste
Salt	to your taste
Flour	1 1/2tablespoons

- Mince mutton once or twice.
- Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

#### OUTLET COVER

Lean meat	450g
Flour	150-200g
Spices	to your taste
Nutmeg (cut finely)	1
Powdered red pepper	to your taste
Pepper	to your taste

- Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover creates better consistency and taste.
- Grind the mixture three times.
- Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.
- Place kibbe attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).
- Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).
- Make the cylindrical outlet cover (fig.10).(  
• Form kibbe as illustrated below and deep fry.



## MAKING SAUSAGE

Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)

## CLEANING AND MAINTENANCE

### DISASSEMBLING

- Make sure that the motor has stopped completely.
- Disconnect the plug from the power outlet.
- Disassemble by reversing the steps from 6-1 pictures.
- If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools(fig.12).
- To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).

### CLEANING

- Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.
- A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.
- Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.
- Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.
- Wipe all the cutting parts by vegetable oil-wet cloth.

## FRANÇAIS

SINBO SHB 3087 HACHOIR à VIANDE ELECTRIQUE

MODE D'EMPLOI

Lire attentivement ces instructions et le bien conserver pour y référer dans le futur.

### DESCRIPTIONS

- |                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Plateau de remplissage         | 10. Disque à trou fine   |
| 2. Bloc Moteur                    | 11. Disque à trou moyen  |
| 3. Interrupteur MARCHE/ARRÊT      | 12. Disque à trou gros   |
| 4. Fonction REVERSE               | 13. Bague de serrage     |
| 5. Trou de bouton de verrouillage | 14. Couteau en croix     |
| 6. Bouton de verrouillage         | 15. Entonnoir à saucisse |
| 7. Poussoir                       | 16. Accessoire de Kébbé  |
| 8. Boîtier du hachoir             | 17. Sortie moteur        |
| 9. Vis sans fin                   |                          |

### CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Cet appareil est destiné à un usage domestique. Ne pas l'utiliser à des fins industriels.
- Débrancher la fiche de la prise pendant l'installation et le démontage
- Une surveillance proche est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé à proximité des enfants.
- Porter l'appareil en saisissant le bloc moteur avec les deux mains et non par la coupe de remplissage ou le boîtier du hachoir.
- Ne pas utiliser le couteau ou les disques en utilisant l'accessoire kébbé
- Ne JAMAIS mettre les aliments dans le boîtier du hachoir avec les mains. Utiliser absolument le poussoir
- Ne pas tenter de hacher les aliments tels que des os ou des fruits secs.
- Ne pas tenter de hacher les aliments fibreux durs
- Ne pas faire fonctionner l'hachoir en continu pendant plus de 10 minutes. Laisser refroidir l'hachoir environ 10 minutes avant d'utiliser à nouveau
- Ne pas utiliser la fonction de reverse pendant le fonctionnement de l'appareil (Tourner le bouton de "MARCHE vers "ARRET" ou vice versa ), attendre au moins une minute pour l'arrêt complet de l'appareil ,sinon les bruits anormaux, des vibrations ou d'allumage électrique peuvent se produire de l'appareil. Par conséquent l'appareil peut facilement endommager ou l'utilisateur peut avoir peur.
- Un quantité d'aliment pourrait rester dans le boîtier du hachoir après l'utilisation. Ceci est tout à fait normal. Le poudre de métal noir peut coller sur l'aliment restant au bout de la machine. Jetez ce morceau à la poubelle et ne pas le manger certainement.
- Éviter de surcharger la machine afin de ne pas la bloquer.
- Ne pas allumer la machine à nouveau si le disjoncteur est activé.
- Ne jamais tenter de réparer ou changer les pièces vous - même.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants)

dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil

- Une surveillance proche est nécessaire pour éviter les enfants jouer avec l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

#### PREMIERE UTILISATION

- Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique.
- Laver toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse à l'exception du bloc moteur
- Vérifier l'interrupteur de Marche /Arrêt/Reverse qu'il soit à la position "Arrêt" avant de brancher l'appareil à la prise de courant.

#### MODE D'EMPLOI

##### MONTAGE

- En tenant le boîtier par la main, l'introduire dans la sortie du bloc moteur, appuyer sur le bouton de verrouillage situé à côté du bloc moteur, tourner le boîtier vers le sens des aiguilles d'une montre afin de serrer(Figure 2)
- Introduire l'extrémité longue de la vis sans fin dans le boîtier du hachoir et la tourner légèrement jusqu'à ce quelle soit fixée dans le bloc moteur.(Figure 3 )
- Poser le couteau sur la vis sans fin : le couteau vers l'avant (figure 4). En cas d'erreur de montage ,il n'est pas possible de hacher de la viande.
- Poser le disque souhauté devant le couteau. Vérifiez que la partie crantée du disque est alignée avec les encoches prévues du couteau.(Figure 5 )
- En tenant le disque par la main ou appuyant sur le centre avec une doigt, visser fermement la bague de serrage avec l'autre main.( Figure 6). Ne pas serrer excessivement
- Positionner le plateau de remplissage sur le boîtier du hachoir et le fixer.
- Placer le hachoir sur une surface solide et plane
- Les fentes d'aération du bloc moteur ne doivent pas être obstruées.

##### HACHER LA VIANDE

- Couper tous les aliments en morceaux de dimension adaptée pour qu'ils puissent être introduits dans la tubulure de remplissage (il est recommandé d'utiliser la viande maigre et désossée de dimension 20 mm x 20 mm x 60 mm)
- Brancher la fiche à la prise de courant et tourner l'interrupteur "MARCHE/ARRET/REVERSE" à la position "MARCHE".
- Remplir les aliments dans la tubulure.Utiliser uniquement le poussoir. (Figure 7)
- Éteindre l'appareil et le débrancher après l'utilisation.

#### FONCTION DE REVERSE

- Au cas de blocage, allumez l'appareil en tournant l'interrupteur "MARCHE/ARRET/REVERSE" à la position "REV".
- Le vis sans fin va tourner vers le sens opposé et le boîtier sera libéré.
- Si vous n'arrivez pas à résoudre le blocage, éteignez l'appareil, débranchez la fiche et nettoyez -le.

Préparation de Kébbé ( cuisine traditionnelle du Moyen-Orient )

#### RECETTE

##### INGREDIENS POUR LA FARCE

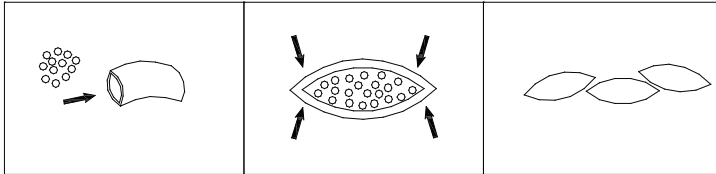
Viande d'agneau	100g
Huile d'olive	1 cuillère à café
Oignon ( coupés en petits dés)	1 cuillère à café
Épices	selon votre demande
Sel	selon votre demande
Farine	1 cuillère à café

- Hacher la viande d'agneau une ou deux fois.
- Ajoutez la viande, les épices , du sel et la farine après avoir faire revenir l'oignons hachés avec l'huile.

##### INGREDIENS POUR LA PÂTE

Viande Maigre	450g
Farine	150 -200g
Épices	selon votre demande
Noix de coco (coupés en p etits dés)	1
Poivron rouge	selon votre demande
Poivre	selon votre demande

- Mélanger les ingrédients dans un bol après avoir haché la viande 3 fois.Si vous ajoutez plus de viande et moins de farine pour la pâte, le goût serait mieux.
- Hacher 3 fois le mélange.
- Retirer le couteau en croix et le disque en suivant les étapes de 5 à 3.
- Placer les accessoires kébbé de façon que les encoches soient bien placés dans les fentes de vis sans fin.(Figure 8)
- Fixer la bague de serrage à sa place.Ne pas serrer excessivement (Figure 9)
- Régler la pâte cylindrique(Figure 10)
- Créer le kébbé comme indiqué au figure et les frire.



### PRÉPARER DE SAUCISSES

Avant de commencer, placez l'entonnoir de saucisses comme suit (Figure 11 )

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

#### DÉMONTAGE

- Assurez vous que le moteur soit complètement arrêté.
- Débrancher la fiche de la prise
- Démontez la machine en suivant les figures de 6.ème étape vers l'arrière.
- Si vous ne pouvez pas retirer la bague de serrage avec la main, utiliser l'outil.(Figure 12)
- Pour retirer facilement le disque à trou , placer un tournevis entre le disque et le boîtier et le relever comme indiqué au figure ( Figure 13 )

#### NETTOYAGE

- Retirez la viande restante dans la machine. Lavez toutes les pièces dans l'eau chaude savonneuse.
- Les décolorants contenant du chlore , provoquent des surfaces d'aluminium à s'estomper
- Ne pas plonger le bloc moteur dans l'eau, nettoyez -le au moyen d'un chiffon humide et bien l'essuyer.
- Les substances tels que le diluant ou l'essence causent la décoloration ou la fissuration sur la machine.
- Graisser toutes les pièces tranchantes au moyen d'huile comestible.

## NEDERLANDS

SINBO SHB 3087 GEHAKTMACHINE

GEBRUIKSAANWIJZING

Alstublieft de belangrijke veiligheidsrichtlijnen helemaal lezen en deze richtlijnen bewaren.

### BESCHRIJVING

- |                           |                             |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Reservoirplaat         | 10. Snijplaat (dun)         |
| 2. Motorstructuur         | 11. Snijplaat (middelmatig) |
| 3. AAN/UIT schakelaar     | 12. Snijplaat (dik)         |
| 4. REV schakelaar         | 13. Vastmakingsketting      |
| 5. De gat van afsluitknop | 14. Snijmes                 |
| 6. Afsluitknop            | 15. Worstverbinding         |
| 7. Voedselduwer           | 16. Kibbe aansluiting       |
| 8. Hoofdstel              | 17. Ingang hoofdstel        |
| 9. Voedingsschroef        |                             |

### BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

- Is alleen om thuis te gebruiken. Niet gebruiken voor industriële doelen.
- Tijdens het monteren en demonteren van het apparaat de stekker eruit trekken.
- Als u bij de kinderen de een of andere apparaat gebruikt is er van dichtbij toezicht nodig.
- Tijdens het dragen van het apparaat met twee handen vasthouden van de structuur. Het apparaat niet dragen door alleen vast te houden van de reservoirplaat of van het hoofdstel.
- Tijdens het gebruiken van de kibbe aansluiting de snijmes en de snijplaat niet met elkaar verwarren.
- Absoluut niet met de hand voeding geven. Altijd de voedselduwer gebruiken.
- De harde materialen als bot, hazelnoot niet vermalen.
- De andere materialen die van harde fiber zijn niet vermalen.
- De voortdurende werking van de gehaktmachine moet niet meer zijn dan 10 minuten. Om de motor te laten verkoelen moet er een pauze gegeven worden van 10 minuten.
- Tijdens de werking van het apparaat moet er geen tegenfunctie gedaan worden (bijvoorbeeld de sleutel van "OPEN" naar "TERUG" positie en het tegengestelde van deze niet doen), minimaal 1 minuten wachten totdat de vermaler helemaal stopt. Anders kan het een abnormale geluid, vibratie of een tijdelijke elektrische vonk bij het apparaat veroorzaken. Deze kan veroorzaken dat het apparaat wordt beschadigd en kan de gebruiker bang maken.
- Na het gebruik zal een beetje voedsel gebleven zijn in het hoofdstel van de vermaler. Dit is normaal. Aan het uiteinde kan er een beetje zwarte metalen stof zijn die is geplakt aan de voedingsvloer. Alstublieft deze verzamelen en weggooiden, niet eten.
- Om te vermijden van het vastzitten het apparaat niet forceren om te laten werken met te veel druk.



- Als de schakeling snijdend actief wordt, niet het apparaat openen.
- De onderdelen absoluut niet zelf gaan vervangen of repareren.
- Dit apparaat kan niet gebruikt worden door de kinderen of andere personen zonder hulp of toezicht als hun lichamelijke, perceptuele of geestelijke genoegzaamheden het veilig gebruiken voorkomen.
- Er moet toezicht worden gegeven aan de kinderen om hun niet te laten spelen met het apparaat.
- Als de krachtkabel of de stekker ervan beschadigd is, uw apparaat niet gebruiken. Om te vermijden van het gevaar moet het vervangen worden door een goedgekeurde service centrum.

#### VOOR HET EERSTE KEER GEBRUIK

- Controleert u of de voltage op het gewaardeerde etiket geschikt is aan de voltage van de hoofdleiding in uw huis.
- Alle onderdelen (exclusief de structuur) met warme water met zeep wassen.
- U moet zeker zijn van of de "ON/OFF/REV" schakelaar op "OFF"(UIT) positie staat.

#### GEBRUIKSAANWIJZING MONTAGE

- Door het hoofdstel vast te houden met één hand in de ingang zetten, de afsluitknop plaatsen aan de zijkant van de motorstructuur, om het hoofdstel in te draaien draaien richting de klok (Figuur 2).
- De voedingsschroef aan het hoofdstel plaatsen, door als eerst van de lange uiteinde vast te houden de voedingsschroef plaatsen door een beetje te draaien tot het past aan de motorstructuur (figuur 3).
- De snijmes aan de as van de voedingsschroef zoals op de foto plaatsen zodat de richting van de mes aan de voorkant komt (figuur 4). Als het niet helemaal wordt vastgemaakt zal er geen vlees stukgesneden worden.
- De gewenste snijplaat naast de snijmes plaatsen door de tanden in de gaten vast te maken (figuur 5).
- Het midden van de snijplaat met een vinger ondersteunen of aandrukken en later met de andere hand de vastmakingsketting vastschroeven totdat het vastloopt (figuur 6). Niet te veel indraaien.
- De reservoirplaat aan het hoofdstel plaatsen en aan de positie vastmaken.
- Het apparaat op een veilige plaats plaatsen.
- De luchtovergang aan de onder- en zijkant van de motor structuur moet vrijgelaten worden en het moet niet verstopt raken.

#### DE PROCEDURE VAN VLEES STUKSNIJDEN

- Alle voedingen in stukjes snijden (er wordt dunne vlees, vlees zonder bot en zonder vet aangeraden, gemiddelde lengte: 20 mm x 20 mm x 60 mm) op deze manier zullen zij in

de reservoiringang makkelijk passen.

- De stekker in het stopcontact zetten en de "ON/OFF/REV" schakelaar op positie "ON" (AAN) brengen.
- In de reservoirplaat voedsel geven. Alleen de voedselduwer gebruiken (figuur 7).
- Na het gebruik het apparaat uitdoen en de stekker uit het krachtbron trekken.

#### OMGEKEERD STARTFUNCTIE

Als het vastloopt het apparaat aandoen door de schakelaar "ON/OFF/REV" op de positie "REV" te brengen.

- De voedingsschroef zal aan de tegengestelde richting gedraaid worden en het hoofdstel zal loskomen.
- Als het niet start/werkt, het apparaat uitdoen en schoonmaken.

#### HET MAKEN VAN EEN GEHAKTBALLETJE DIE GEVULD IS MET STUKJES TARWE TARIEFMATERIALEN

Schapevlees	100g
Olijfolie	1 1/theelepel
Ui (dun gesneden)	1 1/ theelepel
Kruid	volgens uw smaak
Zout	volgens uw smaak
Meel	1 1/ theelepel

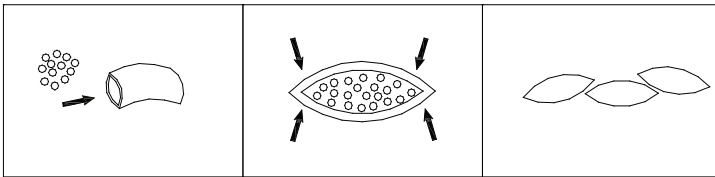
- Het schapevlees één of twee keer stuksnijden.
- De ui fruiten totdat het bruin is geworden en stukgesneden schapevlees, kruiden en meel toevoegen.

#### UITGANG DEKSEL

Vlees zonder vet	450g
Meel	150-200g
Kruid	volgens uw smaak
Kokosnoot (dun gesneden)	1
Rode peper	volgens uw smaak
Peper	volgens uw smaak

- De vlees drie keer stuksnijden en alle inhoudsmaterialen in een schaal mengen. Voor de uitgangdeksel zal het meer vlees en minder meel betere dikte en smaak verzorgen.
- Het mengsel drie keer vermalen.
- Door de stappen 5-3 omgekeerd toe te passen het apparaat demonteren om de snijplaat en snijmes eruit te halen.
- De aansluitingen van het gehaktballetje die gevuld is met stukjes tarwe in de holtes door de tanden vast te maken op de as van de voedingsschroef samen plaatsen (figuur 8).

- De vastmakingsketting vastschroeven totdat het vastloopt. Niet te veel vastmaken (figuur 9).
- De cilinderige uitgangdeksel afstellen (figuur 10).
- Het gehaktballetje die gevuld is met stukjes tarwe samenstellen en braden zoals op de figuur.



#### WORST MAKEN

Voordat u begint alstublieft de worstverbinding vastmaken zoals hieronder (figuur 11)

#### ONDERHOUD EN REINIGING

##### DEMONTEREN

- U moet zeker zijn van of de motor helemaal is gestopt.
- De stekker eruit trekken van de krachtuitgang.
- Demonteren door de stappen op de tekeningen 6-1 omgekeerd toe te passen.
- Als de vastmakingsketting niet makkelijk wordt uitgehaald met handen, alstublieft een gereedschap gebruiken (figuur 12).
- Om de snijplaat makkelijk eruit te halen tussen de plaat en het hoofdstel een schroevendraaier plaatsen zoals op het figuur en optillen (figuur 13).

##### REINIGING

- Vlees enz. eruithalen. Elk onderdeel wassen in warme water met zeep.
- Een bleeksolutie die chloor bevat zal de kleur van de aluminium oppervlakten slechter maken.
- De structuur van de motor niet in water bedrukken maar alleen met een vochtige doekje schoonmaken.
- De thinner en petroleum zal de kleur van het apparaat scheuren of veranderen.
- Alle snee onderdelen schoonmaken met een doekje met plantaardige olie-natte doekje.

## DEUTSCH

SINBO SHB 3087 GRINDER

GEBRAUCHSANWEISUNG

Bitte lesen Sie die wichtigen Sicherheitshinweise genau und bewahren Sie diese Anweisungen.

### BESCHREIBUNG

- |                              |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| 1. Auffangschale             | 10. Lochscheibe(Fein)   |
| 2. Motorgehäuse              | 11. Lochscheibe(Mittel) |
| 3. Ein-/Ausschalter          | 12. Lochscheibe(Grob)   |
| 4. REV-Taste                 | 13. Verschlussring      |
| 5. Die Verschluss-Taste-Loch | 14. Kreuzmesser         |
| 6. Die Verschluss-Taste      | 15. Wurst-link          |
| 7. Lebensmittel-Schieber     | 16. Kibbe Verbindung    |
| 8. Kopf                      | 17. Kopf-Eintrag        |
| 9. Förderschnecke            |                         |

### WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

- Nur für den Hausgebrauch. Verwenden Sie nicht für industrielle Zwecke.
- Während Sie das Gerät ein-, und ausbauen schalten Sie es aus und trennen Sie von dem Netz ab
- Ausreichende Aufsicht ist erforderlich um die Kinder vom Spielen mit dem Gerät zu vermeiden..
- Während Sie das Gerät tragen, stellen Sie sicher dass Sie den Motorkörper mit beiden Händen fassen. Halten Sie das Gerät beim Tragen nicht von Auffangschale oder den Kopf.
- Während Verwendung der Kibbe-Verbindung,verwechseln Sie den Kreuzmessernicht mit der Lochscheibe.
- Stopfen Sie die Nahrungsmittel auf keinen Fall mit der Hand. Verwenden Sie immer den Stopfer.
- Mahlen Sie keine harte Materiale wie Knochen, Nüsse usw..
- Mahlen Sie keine andere Materiale mit hart Fasern.
- Der Fleischwolf sollte nicht mehr als 10 Minuten in Dauerbetrieb sein. Der Motor sollte in 10-Minuten-Intervalle abgekühlt.
- Während das Gerät in Betrieb ist, sollte man keine widrige Funktion ausführen (z. B. die Taste von „EIN“ zu „ZURÜCK“ und umgekehrt stellen).Warten Sie mindestens 1 Minutebis das Gerät vollständig anhält. Andernfalls könnte an dem Gerät möglicherweise ungewöhnliche Geräusche, Vibrationen oder temporäre elektrische Funke entstehen. Das kann das Gerät beschädigen oder den Benutzer erschrecken.
- Nach jedem Gebrauch wirdan dem Kopf ein wenig Nahrungsmittel stecken. Das ist normal. An der Spitzenseite kann einekleine Menge von schwarzem Metallstaub an die Nahrungsmittel gehaftet sein. Bitte sammeln und werfen -se diese weg, und nicht essen.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit extremem Druck um eine Verklemmung zu vermeiden.

- Wenn der Schutzschalter aktiv wird, schalten Sie das Gerät nicht ein.
- Versuchen Sie nie die Teile selbst zu reparieren oder auszutauschen.
- Dieses Gerät darf nicht ohne Überwachung oder Anleitung eines verantwortlichen Person, bei den Benutzern (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten bzw. ohne jegliche Erfahrung oder Vorwissen verwendet werden.
- Ausreichende Aufsicht ist erforderlich um die Kinder vom Spielen mit dem Gerät zu vermeiden..
- Falls das Stromkabel oder der Stecker ist beschädigt, verwenden Sie Ihr Gerät nicht. Diese müssen durch ein autorisierte Service-Center ersetzt werden um die Gefahren zu vermeiden.

#### VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Prüfen Sie ob die Netzspannung ist mit der auf dem Produktetikette angegebene Spannung übereinstimmend ist.
- Alle Teile (ausschließlich der Körper), in warmen Seifenwasser waschen.
- Bevor Sie den Stecker einstecken, stellen Sie sicher das die "ON/OFF/REV" Taste ist im "OFF" (aus) Zustand.

#### GEBRAUCHSANWEISUNG

##### MONTAGE

- Halten Sie den Kopf mit einer Hand und stecken Sie in den Zugang. Bringen Sie die Verschluss-Taste an der Seite des Motorkörpers an; drehen Sie den Kopf im Uhrzeigersinn Richtung um den Kopf festzustellen (Abbildung 2).
- Platzieren Sie die Förderschnecke auf dem Kopf; halten Sie zunächst das lange Ende und drehen Sie bis sie sanft auf den Körper des Motors einrastet (Abbildung 3).
- Kreuzmesser so auf der Achse der Förderschnecke aufsetzen, dass die Schneidflächen vorne sind, wie in der Abbildung (Abbildung 4). Falls nicht vollständig eingesetzt, wird das Fleisch nicht gehakt.
- Setzen Sie die gewünschte Lochscheibe so auf den runden Zapfen der Förderschnecke aufsetzen, dass die Kerbung der Lochscheibe in das Gegenstück am Fleischwolfgehäuse einrastet. (Abbildung 5)
- Stützen Sie die Lochscheibe an der Mitte mit einem Finger oder drücken Sie sie und dann mit der anderen Hand, schrauben Sie den Verschlussring bis er fest sitzt (Abbildung 6). Verklemmen Sie nicht zu dicht.
- Legen Sie die Auffangschale auf dem Kopf und stellen Sie in diesem Zustand fest.
- Stellen Sie das Gerät an einem festen Platz.
- Die Luftdurchgänge an der Seite und unter des Motorkörpers soll frei und nicht verstopft sein.

### FLEISCHHACKEN

- Bringen alle Lebensmittel in Teile(mageres fettarmes Fleisch ohne Knochen ist vorgeschlagen;durchschnittliche Maße: 20 x 20 x 60 mm) so dass Sie leicht in die Schüssel hineinpassen.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose ein und die "ON/OFF/REV" Schalterstellung auf "ON" (EIN).
- Füllen Sie Auffangschale mit Lebensmittel. Verwenden Sie nur den Stopfer (Abbildung 7).
- Nach jedem Gebrauch,schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie von der Stromversorgung ab.

### WIDRIG BETRIEB-FUNKTION

- Im Falle eine Verklemmung, schalten Sie die "ON/OFF/REV" Schalterstellung auf "REV".
- Die Förderschnecke wird in der Gegenrichtung laufen und Kopf wird leeren.
  - Falls es nicht funktioniert, schalten Sie das Gerät aus und reinigen Sie es.

### VERTRAUT FLEISCHBÄLLCHEN

#### TARIF-MATERIALIEN

Schaf Fleisch	100 g
Olivenöl	1 1/Teelöffel
Zwiebel (fein geschnitten)	1 1/Teelöffel
Gewürze	nach Geschmack
Salz	nach Geschmack
Mehl	1 1/Teelöffel

- Hacken Sie das Fleisch ein oder zwei mal.
- Bräunen Sie die gehackte Zwiebel und fügen Sie Salz und Mehl, Fleisch, Gewürze hinzu.

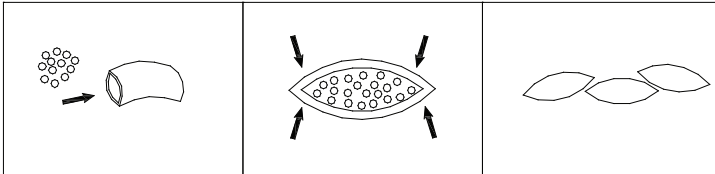
#### AUSGABEBECKEL

Mageres Fleisch	450 g
Mehl	150-200 g
Gewürze	nach Geschmack
Kokosnuss	(Feinschnitt) 1
Roter Pfeffer	nach Geschmack
Pfeffer	nach Geschmack

- Hacken Sie das Fleisch dreimal und mischen Sie alle Zutaten in eine Schüssel. Für den Ausgabedeckel wird mehr von Fleisch und weniger Mehl eine bessere Konsistenz oder und Geschmack bieten.
- Mahlen Sie die Mischung dreimal.
- Bauen Sie das Gerät ab um die Lochscheibe und Kreuzmesser herauszuholen indem

Sie die Schritte 5-3 in umgekehrter Richtung wiederholen.

- Setzen Sie die Verbindungen der vertrauteFleischbällchen in die Steckplätze auf der Förderschnecke (Abbildung 8),
- Schrauben Sie den Verschlussring bis er einrastet. Verklemmen Sie nicht zu dicht (Abbildung 9).
- Stellen Sie den zylindrischen Ausgabedeckel ein (Abbildung 10).
- Bilden und braten Sie die vertrauteFleischbällchen wie folgt:



#### WURSTHERSTELLUNG

Bitte setzen Sie die Wurstverbindung wie folgt auf bevor Sie beginnen (Abbildung 11)

#### REINIGUNG UND WARTUNG

##### DEMONTAGE

- Stellen Sie sicher dass der Motor völlig gestoppt ist.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
- Bauen Sie ab indem Sie die Schritte 6-1 im Gegenteil.
- Falls der Verschlussring mit der Hände nicht leicht herausgenommen kann, bitte benutzen Sie ein Werkzeug (Abbildung 12).
- Um den Kreuzmesser leicht herauszunehmen setzen Sie einen Schraubenzieher zwischen der Schale und Kopf und heben Sie nach oben (Abbildung 13).

##### REINIGUNG

- Entfernen Fleisch und so weiter. Waschen Sie jede Teil in warmen Seifenwasser.
- Eine Chlor haltige Bleichmittel-Lösung kann die Farbe der Aluminium Oberflächen schädigen.
- Tauchen Sie den Motorkörper nicht ins Wasser, reinigen Sie nur mit einem feuchten Tuch.
- Verdünner und Öl wird die Farbe des Geräts spalten oder ändern.
- Alle schneidende Teile mit einem Pflanzenöl-angefeuchtete Tuch.

## ESPAÑOL

SINBO SHB 3087 MÁQUINA DE PICAR CARNE

INSTRUCCIÓN DEL USO

Por favor leer las instrucciones de la seguridad completamente y conservar estas instrucciones.

### DESCRIPCIÓN

- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1. – Placa del depósito.              | 10. – Placa de la cortadura (fino).    |
| 2. – Cuerpo del Motor.                | 11. – Placa de la cortadura (mediano). |
| 3. – Interruptor de FUNCIONAR/APAGAR. | 12. – Placa de la cortadura (grueso).  |
| 4. – Interruptor de REV.              | 13. – Anillo para la fijación.         |
| 5. – Agujero del botón para bloquear. | 14. – Cortador para pica.              |
| 6. – Botón para bloquear.             | 15. – Conexión de salchichas.          |
| 7. – Empujador para las comidas.      | 16. – Conexión de Kibbe.               |
| 8. – Cabecera.                        | 17. – Entrada de la cabecera.          |
| 9. – Tornillo de la Alimentación.     |  |

### MEDIDAS IMPORTANTES DE LA SEGURIDAD

- - Solamente es para uso doméstico. No usarlo por motivo industrial.
- - Desenchufar el aparato mientras montando y desmontando el aparato.
- - Durante el uso de algún aparato cerca de los niños está necesaria vigilancia cerca.
- - Estar seguro que usted ha cogido el cuerpo del motor con dos manos mientras transportando el aparato. No transportar el aparato solamente cogiendo de la placa del depósito ú de la cabecera.
- - No confundir la placa de picadura con el cortador durante el uso de la conexión de Kibbe.
- - Definitivamente no alimentar las comidas con la mano. Siempre usar el empujador de las comidas
- - No moler las cosas duros como hueso, avellana y asimilados.
- - No moler las otras cosas con fibras duros.
- - Funcionamiento continuo de la máquina de picar carne no debe exceder a 10 minutos. Debe ser descansado durante 10 minutos para secar el motor.
- - No debe hacer funcionamiento al revés durante el funcionamiento del aparato. En caso contrario debe causar un ruido anormal, una vibración o chispas eléctricas temporarias en el aparato. Puede dañar al aparato y darmiedo al / a la usador / a.
- Después del uso, se reservará un poco comida sobre la cabecera del molidor. Éso es normal. Puede en contrarse un poco polvo negro de metálico pegado en el suelo de la comida en la sección del punto. Por favor cogerlas y tirarlas no las comen.
- - No reforzar el aparato para funcionar aplicando una presión excesivo para evitar que sea bloqueo.
- - No abrir el aparato cuando es activado el interruptor del circuito.
- - Usted no intenta a recambiar o reparar las partes si mismo definitivamente.



- - Este aparato no es para el uso de los niños o por otras personas sin ayuda o vigilancia en caso de ser imperdido para que se usen seguramente sus competencias físicas, perceptivas o mentales.
- - Los niños deben ser vigilados para que no jueguen con el aparato.
- - En caso de ser dañado el cable de la energía o la ficha no usar el aparato. Debe ser recambiado por un cento confirmado de servicio. Para evitar el peligro .

#### USO DEL APARATO POR PRIMERA VEZ

- - Controlar si el voltaje de la línea principal en su casa sea idéntico al voltaje expresado en la etiqueta de la evaluación.
- - Lavar todas las partes (excepto el cuerpo) con agua caliente jabonosa.
- - Antes de enchufar, estar seguro que el interruptor "ON / OFF / REV" está en la posición "OFF" (APAGADO).

#### INSTRUCCIÓN DEL USO

##### MONTAJE

- - Meter en la entrada cogiendo la cabecera con una mano, colocar el botón de bloquear en la parte lateral del cuerpo del motor, girar hacia la dirección del reloj para apretar la cabecera (Figura.2).
- - Colocar el tornillo de la alimentación en la cabecera, ante todo colocar girando un poco el tornillo de la alimentación hasta que se fije en el cuerpo de motor cogiendo del punto largo (Figura.3).
- - Colocar el cortador de picadura como se muestra en el dibujo (Figura.4) en forma de que la dirección del cortador estará en la parte adelante. En caso de no fijar completamente, no se picará carne .
- - Colocar la placa de picae deseada, fijando las salientes de las encajes al lado del cortador de picadura (Figura.5).
- - Soportar con un dedo la placa de cortador o presionar y después con otra mano tornillar el anillo de la fijación hasta que se apreta (Figura.6). No apretar mucho.
- - Colocar la placa del depósito en la cabecera y fijar en su posición.
- - Colocar el aparato en un lugar duro.
- - Las circuitos aéreos en la parte lateral e inferior del cuerpo del motor debe ser libre y no debe ser bloqueado.

##### EL PROCESO DE LA PICADURA DE CARNE

- - Hacer pedazos de tados las comidas (se recomienda carne delgada, sin hueso y sin grasa), tamaño aproximadamente es: 20 mms x 20 mms x 60 mms), así se podrán entrar fácilmente en la entrada del depósito.
- - Enchufar y ajustar el interruptor de "ON/OFF/ REV" en la posición de "ON" (FUNCIONADO).
- - Colocar las comidas en la placa del depósito. Solamente usa el empujador para las

comidas (Figura.7).

- - Después del uso apagar el aparato y desenchufar la cable de la energía.

#### FUNCIÓN DEL FUNCIONAMIENTO ALREVÉS

En caso de ser apretado, funcionar el aparato ajustando el interruptor "ON/OFF/ REV" en la posición "REV".

- - El tornillo de la alimentación estará girando en la dirección contraria y la cabecera se soltará.
- - En caso de no serfuncionado, apagar el aparato y limpiarlo.

#### PREPARACIÓN DE ALBÓNDIGAS DE CARNE REBOZADAS CON BULGUR

##### INGREDIENTES DE LA RECETA

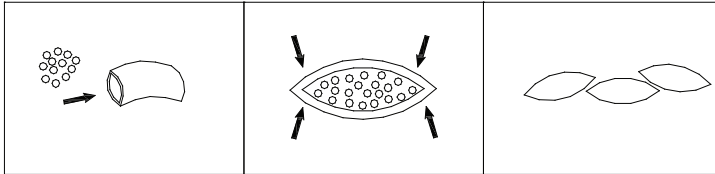
Carne de oveja	100grs.
Aceite de oliva	1 1/cuchara de té.
cebolla (picado fino)	1 1/ cuchara de té.
condimentos	según su gusto
Sal	según su gusto
Harina	1 1/ cuchara de té.

- - Picar la carne de oveja una ve o dos veces.
- - Freir la cebolla hasta que se convierta del color marrón y agregarla carne de oveja picada, condimentos, sal y harina.

##### TAPA DE LA SALIDA

Carne sin grasa	450grs.
Harina	150-200grs.
condimentos	según su gusto.
coco (cortado fino)	1
pimienta roja en polvo	según su gusto.
pimienta	según su gusto.

- - Pica la carne tres veces y mezclar todos los ingredientes en un tazón. Tendrá mejor concentración y gusto más carne y menos harina para la tapa de la salida.
- - Moler tres veces la mezcla.
- - Desmontar el aparato para quitar el cortador de la picadura y la placa de la picadura aplicando los pasos 5 – 3 alrevés.
- - Colocar las conexiones para preparar albóndigas de carne rebozadas con bulgur fijando las salientes en sus encajes sobre el eje de la alimentación juntos (Figura.8).
- - Tornillar el anillo de la fijación hasta que se aprete. No apretar excesivo (Figura.9).
- - Ajustar la tapa cilíndrica de salida (Figura.10).
- - Preparar albóndigas de carne rebozadas con bulgur como si fuera en la figura y freirlas.



### PREPARACIÓN DE SALCHICHAS

por favor fijar las conexiones de las salchichas como lo siguiente (Figura.11).

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

#### DESMONTAJE

- - Estar seguro que es parado completamente el motor.
- - Desenchufar el cable de la energía.
- Desmontar aplicando al revés los pasos en las figuras 6 - 1.
- - En caso de no desmontar el anillo de la fijación con manos fácilmente por favor usar una herramienta para quitarlo (Figura.12).
- - Para desmontar la placa de picadura fácilmente colocar un tornillador entre la placa y la cabecera como si fuera en la figura y levantar hacia arriba (Figura.13).

#### LIMPIEZA

- - Limpiar carne y asimilados. Lavar cada pieza con agua caliente jabonosa.
- - Una solución aclarante que contiene cloro hará más claro el color de los superficies de aluminio.
- - No sumergir el cuerpo del motor en agua pero solamente limpiar con una tela mojada.
- - El petroleo ú disolventes cambiarán o romperán el color del aparato.
- - Limpiar todas las partes de picadura con una tela mojada sumergida en aceite vegetal.

## Русский

### МЯСОРУБКА SINBO SHV 3087 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пожалуйста, внимательно прочитайте данную инструкцию по эксплуатации и сохраните ее в качестве ссылки.

#### ОПИСАНИЕ

- |                                       |                                       |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Лоток для продуктов                | 10. Решетка для мелкой рубки          |
| 2. Корпус двигателя                   | 11. Решетка для средней рубки         |
| 3. Переключатель Вкл./Выкл.           | 12. Решетка для крупной резки         |
| 4. Кнопка включения обр. вращения REV | 13. Гайка головки мясорубки           |
| 5. Отверстие кнопки фиксации          | 14. Крестообразный нож                |
| 6. Кнопка фиксации                    | 15. Насадка для набивки колбасы       |
| 7. Толкатель                          | 16. Насадка для приготовления «кеббе» |
| 8. Корпус головки мясорубки           | 17. Вход корпуса                      |
| 9. Шнек                               |                                       |

#### ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Прибор предназначен только для домашнего использования. Не используйте в промышленных целях.
- При установке и разборке прибора отсоедините вилку шнура от сети.
- При использовании любого прибора около детей, необходимо обеспечить соответствующее наблюдение.
- При переносе прибора, убедитесь в том, что вы обеими руками удерживаете за корпус моторного блока. Не переносите прибор, удерживая только за лоток для продуктов или за корпус головки мясорубки.
- При использовании насадки для приготовления «кеббе», не путайте решётку для рубки с ножом.
- Ни в коем случае не толкайте продукты руками. Всегда используйте толкатель для продуктов.
- Не пытайтесь измельчить в мясорубке такие твердые продукты как кости, лесные орехи и подобные.
- Не пытайтесь измельчить в мясорубке другие продукты с жесткими волокнами.
- Непрерывная работа мясорубки не должна превышать 10 минут. Для остывания двигателя необходимо делать перерывы на 10 минут.
- При работе прибора нельзя выполнять обратную функцию (к примеру переключать кнопку из положения «ВКЛЮЧЁН» в положение «НАЗАД» и обратную этому процедуру), подождите как минимум 1 минуту до полной остановки мясорубки. В противном случае это может привести к аномальному шуму, вибрациям или временной электрической искре. Это также может привести к неисправности прибора и напугать пользователя.
- После использования в шнеке может остаться немного продукции. Это нормальное состояние. В трех сторонах к основанию продуктов может прилипнуть черная металлическая пыль. Пожалуйста, соберите эти продукты и выбросите, не едите.
- Во избежание зажатий, не оказывайте чрезмерного давления на прибор при работе.
- При активировании выключателя, не включайте прибор.

- Ни в коем случае не пытайтесь самостоятельно заменять или ремонтировать детали.
- Этот прибор не должен быть использован лицами не осведомленными в этом вопросе и не обладающими опытом, лицами с ограниченными физическими, умственными и перцептивными возможностями (включая детей), при условии, если не обеспечен необходимый контроль или не предоставлены соответствующие инструкции относительно безопасного использования прибора.
- Обеспечьте необходимое наблюдение за детьми, чтобы не позволить им играть с прибором.
- Ни в коем случае не используйте приборы с поврежденным шнуром или вилкой, нормально не функционирующие приборы, неисправные, упавшие на пол или поврежденные приборы. Обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр или к производителю прибора для контроля, ремонта и электрической и механической настройки.

### **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ**

- Перед использованием прибора убедитесь в том, что напряжение в вашем доме соответствует номинальному напряжению прибора, указанному на этикетке.
- Промойте все детали(за исключением корпуса) теплой водой, используя средство для мытья посуды.
- Перед подсоединением вилки шнура в сеть, убедитесь в том, что переключатель "ON/OFF/ REV" находится в положение "OFF"(ВЫКЛЮЧЕН).

### **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

#### **СБОРКА**

- Удерживая корпус головки мясорубки одной рукой вставьте его во вход, установите кнопку фиксации в боковой части корпуса моторного блока, для фиксации насадки поверните ее в направлении часовой стрелки.(Рисунок 2).
- Установите шнек корпус головки мясорубки, удерживая за длинный край, установите шнек, аккуратно поворачивая его до полной фиксации в корпус моторного блока.(Рисунок 3)
- Установите крестообразный нож к стержню шнека, таким образом, чтобы лицевая сторона ножа была обращена к передней стороне, как указано на рисунке(Рисунок 4). Если нож не будет плотно зафиксирован, то порубить мясо не удастся.
- Установите желаемую решетку для рубки поверх ножа, совместив паз на решётке с фиксатором на головке мясорубки. (Рисунок 5).
- Поддержите центр решётки для рубки одним пальцем или надавите и затем другой рукой затяните гайку до полной фиксации(Рисунок 6). Чрезмерно не зажимайте.
- Установите лоток для продуктов к корпусу головки мясорубки и зафиксируйте.
- Установите прибор на крепкую и ровную поверхность.
- Оставьте свободными отверстие выхода воздуха с нижней и боковой стороны корпуса моторного блока.

#### **ПРОЦЕДУРА РУБКИ МЯСА**

- Разрежьте продукты на соответствующие куски(рекомендуется тонкое мясо без жира и костей, средний размер: 20 мм x 20 мм x 60 мм) таким образом он легко вмещается в отверстие корпуса

головки мясорубки.

- Вставьте сетевую вилку в розетку и приведите переключатель "ON/OFF/ REV" в положение "ON" (ВКЛЮЧЁН).
- Подайте на лоток продукты, которые будут обработаны. Используйте только толкатель для продуктов (Рисунок 7).
- После использования выключите прибор и отсоедините сетевую вилку от розетки.

#### **ФУНКЦИЯ ОБРАТНОГО ВРАЩЕНИЯ**

В случае образования затора продуктов в ходе рубки мяса, приведите переключатель "ON/OFF/ REV" в положение "REV".

- Шнек будет вращаться в обратную сторону и головка мясорубки опустошится.
- Если не будет работать, выключите прибор и очистите его.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ «КЕББЕ»**

#### **Ингредиенты**

Баранина	100 г
Растительное масло	1 1/чайных ложек
Лук (тонко измельченный)	1 1/ чайных ложек
Специи	по вкусу
Соль	по вкусу
Мука	1 1/ чайных ложек

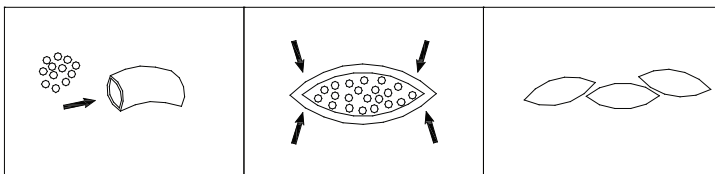
- Порубите баранину один или два раза.
- Обжарьте лук до золотистого цвета и добавьте порубленную баранину, специи, соль и муку.

#### **КЕББЕ**

Мясо без жира	450 г
Мука	150-200 г
Специи	по вкусу
Кокос(мелко измельченный)	1
Красный перец	вкусу
Перец	по вкусу

- Три раза проведите мясо через мясорубку и в одной посуде смешайте все ингредиенты. Больше мяса и меньше муки обеспечат лучшую консистенцию и вкус блюда.
- Смесь проведите через мясорубку три раза.
- Выполнив этапы 5-3 в обратном направлении, разберите прибор для отсоединения решетки для рубки и крестообразного ножа.
- Установив шнек в корпус головки мясорубки, установите на шнек насадки для приготовления «кеббе», следите за тем, чтобы паз на насадке совпал с фиксатором на головке мясорубки(Рисунок.8).
- Не туго заверните гайку головки мясорубки. Чрезмерно не зажимайте.(Рисунок 9)

- Отрежьте трубочки необходимой длины (Рисунок 10).
- Сформируйте форму кеббе и поджарьте их.



### ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОЛБАСОК

Перед тем как приступить, пожалуйста, установите насадку для приготовления колбас, указанным на рисунке образом (Рисунок 11)

### ОЧИСТКА И УХОД

#### РАЗБОРКА

- Убедитесь в том, что двигатель полностью остановился.
- Отключите прибор от сети.
- Разберите прибор, выполняя процедуры, указанные в этапах 6-1, в обратном порядке.
- Отвертите гайку, если она легко руками не откручивается, воспользуйтесь ключом. (Рисунок 12).
- Для более простого извлечения решетки для рубки, вставьте между решеткой и головкой мясорубки отвертку, как указано на рисунке, и поднимите вверх (Рисунок 13).

#### ОЧИСТКА

- Извлеките мясо и др. продукты. Промойте каждую деталь в теплой воде, используя средство для мытья посуды.
- Отбеливатель, содержащий хлор, повредит цвет алюминиевых поверхностей.
- Не погружайте моторный блок в воду, очистите его, протерев влажной тканью.
- Разбавители и нефть изменят и повредят цвет прибора.
- Все режущие детали протрите тканью, смоченной растительным маслом.

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №: 1-3087-11122012

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: 8-495-933 99 05, по электронной почте [info@sinbo.ru](mailto:info@sinbo.ru) или на сайте [www.sinbo.ru](http://www.sinbo.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](http://www.sinbo-russia.ru)

**Гарантийный срок:** 12 мес.

## Українська

### SNB-3087 М'ЯСОРУБКА ЕЛЕКТРИЧНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

**ВАЖЛИВО!** Прочитайте це керівництво користувача до кінця і збережіть, щоб звертатися до нього в подальшому.

#### ОПИС ДЕТАЛЕЙ

- |                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Лоток для завантаження продуктів  | 2. Корпус з двигуном           |
| 3. Вимикач                           | 4. Кнопка зворотного обертання |
| 5. Отвір фіксатора                   | 6. Фіксатор                    |
| 7. Штовхач                           | 8. Головна частина             |
| 9. Черв'ячний вал (шнек)             | 10. Ріжуча пластина (тонка)    |
| 11. Ріжуча пластина (середня)        | 12. Ріжуча пластина (велика)   |
| 13. Кільце-фіксатор                  | 14. Ніж                        |
| 15. Насадка для ковбас               | 16. Насадка для кебабу         |
| 17. Отвір кріплення головної частини |                                |

#### ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

1. Прилад призначений для домашнього використання. Не використовуйте у промислових цілях.
2. Виймайте вилку з розетки при складанні і розбиранні приладу.
3. Будьте уважні, коли прилад використовується поруч з дітьми.
4. При перенесенні приладу тримайте корпус двигуна обома руками. Не намагайтеся перенести прилад, утримуючи за головну частину.
5. Не використовуйте ніж і ріжучі пластини при використанні насадки для кебабу.
6. Ніколи не намагайтеся проштовхувати їжу руками. Завжди використовуйте штовхач.
7. Не перемелюйте тверду їжу, таку як кістки, горіхи і т.д.
8. Не перемелюйте імбир та інші продукти з жорсткими волокнами.
9. Час безперервної роботи м'ясорубки не повинен перевищувати 10 хвилин, залиште прилад для охолодження двигуна на 10 хвилин.
10. Функцію зворотного обертання заборонено вмикати під час роботи приладу. Почекайте, принаймні одну хвилину, поки прилад повністю зупиниться, інакше може з'явитися сторонній шум, вібрація або іскри в приладі. Також це може призвести до пошкодження приладу і налякати користувача.
11. Після використання в приладі залишаться трохи продуктів. Це нормально. Також в кінці головної частини може бути трохи чорного металевого порошку на їжі. Будь ласка, зберіть цю їжу та викиньте, не їжте її.
12. Щоб уникнути поломок, не навантажуйте прилад дуже сильно (не тисніть сильно на продукти і т.д.).
13. Коли спрацює автоматична система захисту не намагайтеся увімкнути прилад.
14. Ніколи не намагайтеся замінити деталі і ремонтувати пристрій самостійно.
15. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) зі обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або з недостатнім досвідом і знаннями, крім випадків контролю або інструктування з питань використання приладу з боку осіб, відповідальних за їх безпеку .

16. Необхідно стежити за дітьми, щоб вони не грали з приладом.

17. Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, авторизованим сервісним центром або іншим кваліфікованим фахівцем, щоб уникнути небезпеки.

### **ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ**

- Переверте, що напруга, вказана на етикетці приладу відповідає напрузі у вашому домі.
- Вимийте всі частини (за винятком блоку з двигуном) в теплій мильній воді.
- Перед підключенням, переконайтеся, що вимикач та кнопка зворотного ходу знаходяться в положенні "ВИМКНЕНО".

### **ЗАСТОСУВАННЯ**

#### **ЗБІРКА**

1. Візьміть головну частину і вставте її в отвір кріплення однією рукою, вставте фіксатор в отвір фіксатора на бічній стороні корпусу двигуна, затягніть його за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати головну частину. (Рис.2)
2. Встановіть шнек в головну частину, вузьким кінцем вперед, повертайте злегка, поки він не встане на місце в корпусі двигуна (рис.3).
3. Встановіть ніж на вал шнека лезом вперед як показано на малюнку (мал. 4). Якщо він не буде встановлений належним чином, м'ясо не буде подрібнюватися.
4. Помістіть необхідну ріжучу пластину поряд з ножем, вона повинна попасти в пази для фіксації (рис. 5).
5. Притримайте та натисніть на центр ріжучої пластини одним пальцем, а потім закрутіть кільце-фіксатор іншою рукою (рис. 6). Не затягуйте занадто сильно.
6. Встановіть лоток зверху на головну частину і зафіксуйте в цьому положенні.
7. Знайдіть прилад на стійку і міцну поверхню.
8. Зважайте, що внизу та з боків корпусу з мотором повинно вільно проходити повітря і не повинне нічим блокуватися.

#### **ПОДРІБНЕННЯ М'ЯСА**

- Поріжте всі продукти на шматки (рекомендується м'ясо без жилки, без кісток і жиру, приблизні розміри: 20 мм x 20 мм x 60 мм), так щоб вони легко помістилися в прийомний отвір.
- Підключіть прилад до мережі і увімкніть вимикач.
- Вкладайте продукти в прийомний отвір. Використовуйте штовхач (рис. 7).
- Після використання вимкніть прилад і від'єднайте його від електричної мережі.

#### **ФУНКЦІЯ ЗВОРОТНОГО ОБЕРТАННЯ**

- У разі заклинювання приладу вимкніть його, потім перемикач в положення "REV".
- Шнек буде обертатися в зворотному напрямку, це усуне заклинювання.
- Якщо це не допомагає, вимкніть прилад і очистіть його.

## ВИГОТОВЛЕННЯ КЕКАБУ

### НАЧИНКА

Баранина 100 г

Оливкова олія 1 столова ложка

Цибуля (дрібно різати) 1 столова ложка

Спеції за смаком

Сіль за смаком

Борошно 1 столова ложка

• Перемолоти баранину один або два рази.

• Обсмажити цибулю до золотистого кольору, додати фарш, всі спеції, сіль і борошно.

### ТРУБОЧКИ

Пісне м'ясо 450 г

Борошно 150-200 г

Спеції за смаком

Мускатний горіх (дрібно різати) 1 шт.

Червоний перець мелений за смаком

Чорний перець мелений за смаком

1. Перемолоти м'ясо три рази і змішати всі інгредієнти в мисці. Використовуйте в пропорції більше м'яса і менше борошна для того, щоб заліпити краї.

2. Перемолоти суміш три рази.

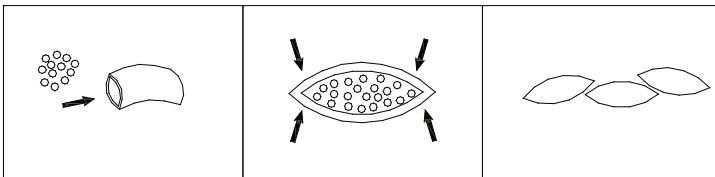
3. Зніміть ніж та ріжучу пластину виконавши в зворотному порядку кроки 5 - 3.

4. Встановіть насадку для кебабу на вал шнека, сумістивши з пазами для фіксації (рис. 8).

5. Закрутіть кільце-фіксатор, не затягуйте занадто сильно (рис. 9).

6. Обережно вмикаючи прилад отримайте трубочки (рис.10).

7. Сформуєте кебаб, як показано нижче і добре просмажте.



## ВИГОТОВЛЕННЯ КОВБАС

Перед початком, будь ласка встановіть насадку для приготування ковбас як показано нижче (рис. 11)

## **ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД ДЕМОНТАЖ**

- Переконайтеся, що двигун повністю зупинився.
- Вийміть вилку з розетки.
- Розберіть прилад, виконавши кроки від 6 до 1 (розділ «Збірка»).
- Якщо кільце-фіксатор важко знімається руками, будь ласка, використовуйте інструменти (рис.12).
- Щоб легко вийняти ріжучу пластину, помістіть викрутку між ріжучою пластиною і головною частиною, як показано на малюнку, і підійміть її вгору (рис.13).

## **ОЧИЩЕННЯ**

- Видаліть залишки їжі. Помийте всі частини (окрім блоку з мотором) в теплій мильній воді.
- Відбілюючий розчин, що містить хлор, знебарвлює поверхню алюмінію.
- Не занурюйте корпус мотора у воду, протирайте вологою ганчіркою.
- Розчинники і бензин можуть пошкодити або змінити колір блоку з двигуном.
- Протріть всі ріжучі частини тканиною, змоченою рослинним маслом.

## **ВІДПОВІДНІСТЬ ДИРЕКТИВАМ**

Цей продукт відмічений знаком CE, що означає відповідність директиві 2006/95/EC в останній редакції, що стосується приладів з низькою напругою живлення та директиві 2004/108/EC, яка стосується ЕМС (електромагнітної сумісності).

Після закінчення строку використання утилізуйте прилад у відповідності з розпорядженнями.

Цей знак означає, що у відповідності з директивами ЕС, продукт не слід викидати разом з іншими побутовими відходами. З метою захисту навколишнього середовища та здоров'я людини та запобігання збитків від неконтрольованих відходів, а також для забезпечення переробки та можливості повторного використання матеріалів, необхідно здавати подібні відходи в спеціальні пункти прийому вторсировини. Будь ласка, для утилізації приладів, що відслужили, звертайтеся в пункти повернення та збору вторсировини чи в той магазин, де ви придбали цей прилад. Таким чином, здаючи прилад в подібні місця, ви будете сприяти екологічно-сприятливому шляху утилізації відходів та повторному використанню їх після переробки.

## Шановний покупець!

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

**Гарантійний талон №: 1-3087-11122012**

**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](http://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, незбірлива, 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 SHB 3087 STROJ ZA MLJEVENJE MESA

UPUTSTVO ZA UPORABU

Molimo vas da temeljno pročitate sve upute za uporabu i da ih sačuvate za buduće potrebe.

### OPIS

- |                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Pladanj spremnika                | 10. Ploča za rezanje (fino)   |
| 2. Kućište motora                   | 11. Ploča za rezanje(srednje) |
| 3. Prekidač za UKLJUČITI/ISKLJUČITI | 12. Ploča za rezanje (grubo)  |
| 4. REV prekidač                     | 13. Prsten za stezanje        |
| 5. Rupa gumba za zaključavanje      | 14. Nož za rezanje            |
| 6. Gumb za zaključavanje            | 15. Aparat za kobasice        |
| 7. Potiskivač za hranu              | 16. Aparat za kibbe           |
| 8. Glava                            | 17. Ulaz glave                |
| 9. Pužasti/spiralni vijak           |                               |

### BITNA SIGURNOSNA UPOZORENJA

- Namjenjen samo za kućansku uporabu. Ne rabite u industrijske svrhe.
- Kada spajate ili odvajate dijelove isključite uređaj iz napajanja.
- Uporaba bilo kog uređaja u blizini djece zahtjeva brižan nadzor.
- Kada uređaj prenosite kućište motora uhvatite objema rukama. Uređaj nikada ne nosite uhvativši za pladanj spremnika ili glavu.
- Kada rabite aparat za kibbe pazite da ne zamjenite nož za rezanje sa pločom za rezanje.
- Hranu nipošto ne ubacujte rukama. Uvijek rabite potiskivač za hranu.
- Stroj ne rabite za mljevenje kostiju, lješnjaka i sl. tvrdih sastojaka.
- Ne rabite za mljevenje sastojaka sa tvrdim vlaknima.
- Stroj za mljevenje ne treba rabiti duže od 10 minuta u kontinuitetu. Treba omogućiti da se motor ohladi u intervalima od 10 minuta.
- Tijekom rada uređaja ne treba uključivati funkciju rada natrag (na primjer kada se prekidač nalazi u poziciji "UKLJUČENO" ne treba ga podešavati u poziciju "NATRAG" i suprotno), sačekajte najmanje 1 minutu da se uređaj potpuno zaustavi. U suprotnom može doći do anomalne buke, vibracije ili do pojave privremene električne iskre. To može uzrokovati oštećenje uređaja i uplašiti korisnika.
- Nakon uporabe u glavi za mljevenje može se zadržati mala količina hrane. To je normalno stanje. Može se desiti da se na samom kraju glave na hranu zaljepi malo crnog metalnog praha. Molimo vas da taj komad mesa ne jedite već ga bacite.
- Da ne bi došlo do zatiskanja hrane ne primjenjujte veliki pritisak na stroj za mljevenje mesa.
- Kada se aktivira sigurnosna sklopka ne uključujte uređaj.
- Nipošto ne pokušavajte sami zamjeniti ili popraviti dijelove stroja.
- Ovaj uređaj ne treba da rabe osobe s fizičkim, psihičkim i mentalnim invaliditetom



(uključujući i djecu) bez nadzora osobe koja može snositi odgovornost za sigurnu uporabu uređaja.

- Zabranite djeci da se igraju s uređajem i držite ih pod stalnim nadzorom.
- Za izbjegavanje svake vrste opasnosti ne rabite uređaj s oštećenim kablom za napajanje i utikačem. Kontaktirajte ovlašteni servisni centar.

#### KOD PRVE UPORABE

- Proverite da li vrijednost napona naznačena na informacijskoj pločici proizvoda odgovara naponu u vašoj strujnoj mreži.
- Sve dijelove (izuzev kućišta) operite u toploj vodi sa deterđentom.
- Prije umetanja utikača u utičnicu uvjerite se da se prekidač "ON/OFF/ REV" nalazi u poziciji "OFF" (ISKLJUČENO).

#### UPUTE ZA RUKOVANJE

##### MONTIRANJE

- Glavu uzmite jednom rukom, umetnite u otvor na kućištu motora, umetnite gumb za zaključavanje koji se nalazi s bočne strane motora i za fiksiranje okrenite u smjeru kazaljke na satu. (slika 2)
- Umetnite pužasti ili spiralni vijak uhvativši za duži kraj i lagano okrenite sve dok se ne uklopi u kućište motora. (slika 3).
- Nož za rezanje stavite na osovinu pužastog vijka tako da smjer noža bude okrenut s prednje strane kao što je prikazano na slici (slika 4).
- Ako nož ne bude pravilno postavljen mašina neće moći da reže meso.
- Postavite željenu ploču za rezanje tako da se uklopi u izbočine na oblom djelu (slika 5).
- Srednji dio ploče za rezanje pritisnite prstom a drugom rukom postavite obruč za stezanje i zavrnite. (slika 6). Ne stežite previše.
- Na glavu stroja postavite tanjur ili pladanj za spremnik i učvrstite.
- Uređaj stavite na stabilnu površinu.
- Prostor za prolaz zraka sa donje i bočne strane uređaja treba da bude slobodan i ne zatvarajte ga.

##### FUNKCIJA MLJEVENJA MESA

- Svu hranu izrežite na komade (preporučujemo vam uporabu mekog i nemasnog mesa bez kostiju, srednjih dimenzija: 20 mm x 20 mm x 60 mm) tako da lakše ulazi kroz otvor za umetanje hrane u spremnik.
- Umetnite utikač u utičnicu i prekidač "ON/OFF/ REV" podesite u poziciju "ON" (UKLJUČENO).
- Na tanjur za hranu stavite komade hrane. Hranu ubacujte u spremnik samo uz pomoć potiskivača za hranu (slika 7).
- Nakon uporabe isključite uređaj i izvucite utikač iz utičnice.

## FUNKCIJA RADA NATRAG

U slučaju da dođe do zastoja u radu zbog začepjenja hrane prekidač "ON/OFF/ REV" podesite u poziciju "REV" i uključite.

- Pužasti vijak će početi da se okreće u suprotnom smjeru isprazniće se glava.
- Ako ne radi, isključite i očistite uređaj.

## PRIPREMA KUBBE

### POTREBNI SASTOJCI

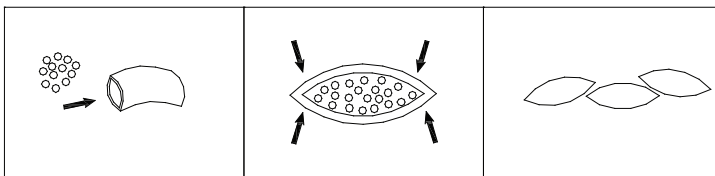
Ovčetina	100g
Maslinovo ulje	1 1/čajnih žlica
Luk (sitno sjeckani)	1 1/ čajnih žlica
Začini	po želji
Sol	po želji
Brašno	1 1/ čajnih žlica

- Ovčije meso sameljite jedanput ili dva puta.
- Luk propržite dok ne porumeni i dodajte mljeveno meso, začine, sol i un.

### VANJSKI DIO KUBBE

Nemasno meso	450g
Brašno	150-200g
Začini	po želji
Kokosovo brašno(sitno)	1
Crveni papar	po želji
Papar	po želji

- Meso sameljite tri puta i sve sastojke izmješajte u jednoj posudi. Za vanjski dio kubbe rabite više mesa a manje brašna jer ćete tako dobiti i smjesu boljeg okusa.
- Smjesu sameljite tri puta.
- Slijedite korake od 5-3 unatrag i rasklopite uređaj kako bi izvadili ploču za rezanje i nož za rezanje.
- Aparat za kubbe postavite na osovinu pužastog vijka tako da se izbočeni dijelovi uklope u otore na glavi. (slika 8).
- Zavrnite obruč za stezanje. Ne stežite previše. (slika 9).
- Vadite cilindrične oblike za vanjski dio kubbe (slika 10).
- Oblikujte kubbe na način prikazan na slici i ispržite.



### PRIPREMA KOBASICA

Prije početka pripreme kobasica molimo vas da postavite aparat za kobasice kao što je dolje prikazano. (slika 11)

### ČISCENJE I ODRŽAVANJE

#### RASKLAPANJE

- Uvjerite se da se motor uređaja potpuno zaustavio.
- Izvucite utikač iz utičnice.
- Slijedite korake od 6-1 natrag i rasklopite uređaj.
- Ukoliko obruč za stezanje ne možete lako da odvijete molimo vas da za njegovo odvijanje koristite alatku (slika 12).
- Za jednostavno vađenje ploče za rezanje, između ploče i glave smjestite odvijač i podignite ka gore, kao što je prikazano na slici (slika13).

#### ČISCENJE

- Izvadite meso i slične sastojke. Svaki dio uređaja operite u toploj vodi i deterdžentu.
- Izbjeljivač sa sadržinom klora može uništiti boju aluminijskih površina.
- Kućište motora ne uranjajte u vodu već ga očistite samo vlažnom krpom.
- Razrjeđivači i benzin izmjeniče boju uređaja.
- Sve oštre rezače dijelove očistite vlažnom krpom umočenom u biljno ulje.

# عربية

سنبو 3087 SHB آلة فرم اللحم

دليل الاستعمال

الرجاء قراءة كافة التعليمات الأمنية هذه قراءة كاملة و المحافظة عليها للرجوع إليها لاحقاً.

## التعريف

1. صحن المقنع
2. جسم المحرك
3. زر تشغيل/إغلاق
4. زرّ الدوران العكسي
5. نقب زرّ النقل
6. زرّ النقل
7. وحدة دفع الأكل
8. الرأس
9. لولب مشخل الأغذية
10. قرص الفرغ ( دقيق )
11. قرص الفرغ ( متوسط )
12. قرص الفرغ ( الغليظ )
13. حلقة التثبيت
14. سكين الفرغ
15. وحدة إعداد سحق المرقاز/النفاق
16. وحدة إعداد الكبة
17. مدخل الرأس

## تعليمات أمنية هامة

- ❖ الآلة خاصة بالاستعمال المنزلي فحسب، وهي لا تصلح للاستعمال الصناعي.
- ❖ قم بفصل سداد التوصيل عن المكبس الكهربائي عند فتح الآلة وعند تركيبها.
- ❖ الحذر الشديد عند استعمال أي آلة كهربائية على مقربة من الأطفال.
- ❖ يجب مسك جسم المحرك بكلتا اليدين عند نقل الآلة من مكان إلى آخر الامتناع عن نقلها من صحن مقنعيها أو من رأسها.
- ❖ عند استعمال وحدة إعداد الكبة، الامتناع عن استعمال سكين الفرغ أو أقراصه.
- ❖ الامتناع بتماماً عن دفع الأغذية داخل الآلة بواسطة الأصابع، يتوجب حتماً استعمال وحدة دفع الأغذية.
- ❖ الامتناع عن محاولة فرم العظام، أو الفواكه الجافة، أو ما مائل ذلك من الأغذية اليابسة.
- ❖ الامتناع عن محاولة فرم النباتات ذات الألياف اليابسة.
- ❖ الامتناع عن تشغيل آلة فرم اللحم أكثر من 10 دقائق دونقطاع، و يجب ترتب 10 دقائق أخرى حتى تبرد الآلة تماماً.
- ❖ الامتناع أثناء تشغيل الآلة، عن استعمال مباشرة وظيفة الدوران العكسي ( تحويل الزر من وضع "مفتوح" مباشرة إلى وضع "الدوران العكس أو عكس ذلك ). فيتوجب الانتظار لمدة دقيقة 1 على الأقل حتى تتوقف الآلة تماماً. وفي عكس ذلك، مستمعون لالة أصوات غير عادية أو تلاحظون ارتعاشاً فيها أو خروج شرارات منها، مما يؤدي إلى تعطل الآلة بسهولة أو إلى ارتعاب المستعمل منها.
- ❖ بعد استعمال الآلة، سيقبى بقايا الأغذية عالقة في رأس الفرغ، إن هذا أمر عادي.
- ❖ ويمكن أن تعلق في طرف الآلة، كمية من الغبار المعدني الأسود يبقايا الأغذية، فيجب الامتناع تماماً عن أكلها و التخلص حتماً منها في سلة المهملات.

- ❖ حتى لا تسبب في انسداد الآلة، يجب الامتناع عن ملئها أكثر من قدرتها.
- ❖ إذا حصل وتمّ الانغلاق التلقائي للآلة، فلا تحاول إعادة تشغيلها فوراً بعد ذلك.
- ❖ الامتناع بتماماً عن تغيير القطع أو عن إصلاح الآلة بنفسك.
- ❖ حتى لا تسبب في انسداد الآلة، يجب الامتناع عن ملئها أكثر من قدرتها.
- ❖ لا يجب أن يستعمل هذا الجهاز من قبل الأشخاص ضعفاء البنية (و نذكر منهم الأطفال) و كذلك المعوقين ذهنياً أو جسدياً و الأشخاص الذين تتخصصهم التجربة إذا لم تكن هناك مراقبة أو إذا لم يقع تكوينهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- ❖ يجب توفير مراقبة كافية حتى لا يلعب الأطفال بهذا الجهاز.
- ❖ إذا ما تعطل سلك الطاقة، فتقديداً لأي خطر يهدد سلامتك، يجب أن يقوم بعملية المعاينة مركز الخدمات الوكيل للشركة المصنعة أو من قبل تقني محترف.

## الاستعمال الأول

- ❖ الرجاء التأكد من أن الفولتية المنصوص عليها فوق بطاقة الآلة متناسبة مع الفولتية الموجودة في البيت.
- ❖ قم بفصل جميع قطع الآلة (ما عدا هيكل الجهاز ) بالماء و الصابون.

- ❖ قبل وصل سداد التوصيل بالمقبس الكهربائي، تأكد من أن زر "تشغيل/إغلاق/الدوران العكسي" موضوع في وضع "مغلق".

#### تعليمات الاستعمال

##### التركيب

- ❖ ادخل الرأس في المدخل ماسكا اياه بيد واحدة، أدخل لولب النقل في الثقب الموجود بجانب جسم المُحرّك، ثمّ تثبتت الرأس، أدره و في اتجاه عقارب الساعة. ( رسم عدد 2)
- ❖ ركب لولب مدخل الأغذية بحيث يتمّ تركيب حذو الطويل أولا داخل المدخل، و أدر اللولب بلطف في جسم المُحرّك حتى يثبت تماما داخله. ( رسم عدد3)
- ❖ ركب سكين الفرم في جُزَع اللولب كما تمّ بيانه ، بحيث يكون القسم المقاطع لديها في اتجاه الأمام( رسم عدد4 ) فمادمت السكين غير مركبة تركبها سليما لن يتمّ فرم اللحم.
- ❖ قم بتركيب قرص الفرم المطلوب مثبتا أسنانه تثبيتا تاما أمام سكين الفرم( رسم عدد5 ).
- ❖ شدّ على قرص الفرم أو اضغط عليه من مركزه بإصبع واحد و أنت تكبس على حلقة التثبيت بواسطة اليد الأخرى ( رسم عدد 6). الامتناع .
- ❖ كيسا شديدا.
- ❖ ركب صحن القمع في رأس الآلة و ثبته في مكانه تثبيتا.
- ❖ ضع الآلة فوق سطح ثابت.
- ❖ الامتناع عن سدّ فتوح التهوية الموجودة تحت جسم المُحرّك و على جانبيه.

##### طريقة فرم اللحم

- ❖ قم بقطع الغداء إلى قطع صغيرة حتى تمرّ بكل سهولة داخل القمع ( ننصح باللحم الطري، بدون أوتار ولا عظم و لا شحم بالأبعاد التالية : 20 مم x 60 مم).
- ❖ قم بوصول سداد التوصيل بالمقبس الكهربائي و وضع زرّ "تشغيل/إغلاق/الدوران العكسي" في وضع "تشغيل"
- ❖ ضع الأكل في صحن القمع. الامتناع عن استعمال شينا آخر ما عدا وحدة دفع الغداء( رسم عدد 7).
- ❖ بعد الانتهاء، أغلق الآلة ثمّ قم بفصل سداد التوصيل من المقبس.

##### وظيفة الدوران العكسي

- ❖ في حالة حدوث انسداد في الآلة، قم بعلفها و وضع زرّ "تشغيل/إغلاق/الدوران العكسي" في وضع "الدوران العكسي".
- ❖ سيشرع مسمار مدخل الأغذية في الدوران في الاتجاه العكسي، و سيقوم بتفريغ الرأس.
- ❖ و إذا لم يتمّ تسريح الانسداد بهذه الطريقة، قم بعلف الآلة ثمّ بتنظيفها.

##### طريقة إعداد الكبّة

##### تقديم الحشو

لحم خروف	100 غ
زيت زيتون	1 ملعقة صغيرة
بصل(مفروم فرما رقيقا)	1 ملعقة صغيرة
توابل	وفق الاختيار
ملح	حسب الرغبة
دقيق	1 ملعقة كبيرة

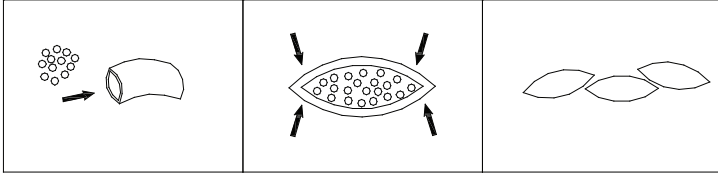
- ❖ قم بفرم اللحم مرّة أو مرتين
- ❖ ثمّ حمّر البصل في الزيت إلى أن يميل لونه إلى الوردي، و أضف إليه اللحم المفروم و التوابل و الملح و الدقيق.

##### الغلاف

لحم بدون شحم	450 غ
دقيق	150 - 200 غ
توابل	وفق الاختيار
جوز المطيب(مفرومة فرما رقيقا)	1
فلفل أحمر مطحون	حسب الرغبة
حبّات فلفل	حسب الرغبة

- ❖ بعد القيام بفرم اللحم ثلاث مرّات ، أخلط معه جميع المقادير في إناء، وإذا استعملت لغلاف كبّة كمية أكبر من اللحم وكمية أقلّ من الدقيق ، المزيج أحسن و أنظف.
- ❖ فرم الخليط ثلاث مرّات.

- ❖ قـم بـفـكـة قـرـص الفـرم و سـكـين الفـرم كـمـا تـم بـيـانـه فـي رـسـم 3- 5 .
- ❖ ركب وحدة إعداد الكبة في جُرْع مسمار مشخل الأعدية، مثبتنا أسنانه تثبيتا تاما في فجوات حجراتها ( رسم عدد 8).
- ❖ قم بكبس حلقة التثبيت في مكانها. الامتناع عن كبسها كبسا شديدا (رسم عدد 9).
- ❖ قم بإعداد غلاف الكبة على الشكل الأسطواني (رسم عدد 10).
- ❖ أحشي الكبة كما تم بيانه ثم أظفياها في كثير من الزيت.



**طريقة صنع سقج المرقاز / النقاق**  
 قـبـل البـدء فـي إـعـدـاد المـرـقـاز / النـقـاق، قـم بـتـركـيب وـحـدة صـنـع السـجـق مـثـلـمـا جـاء بـيـانـه فـي الأـسـفـل ( رـسـم عـدـد 11).

#### التنظيف و الصيانة

##### طريقة تفكيك الآلة

- ❖ تأكد من أن المحرك قد توقف تماما.
- ❖ قم بفصل سداد التوصيل من المقبس.
- ❖ قم بفك الآلة عاكسا الخطوات من رسم 6- 1 .
- ❖ إذا لم تتمكن من فك حلقة التثبيت بيديك، استعمل أداة لذلك. (رسم عدد 12).
- ❖ وفكاً قرص الفرم بسهولة، أدخل مفكاً ما بينه وبين الرأس و قم برفع القرص. (رسم عدد 13).

##### التنظيف

- ❖ أخرج ما تبقى من لحم من الآلة . ثم اغسل كل قطعة من قطعها بالماء و الصابون.
- ❖ إن استعمال مستحضرات التنظيف المبيضة التي تحتوي على مادة الكلور ، تبهت لون المساحات المصنوعة من مادة الألومنيوم .
- ❖ الامتناع عن تغطيس المحرك في الماء، بل اكتف بمسحه بقطعة من القماش الرطبة فحسب.
- ❖ يمكن لمواد مثل التبنير و البنزين أن تسبب في إحداث شقوق في الآلة أو في فساد لونها
- ❖ امسح جميع الوحدات القاطعة بقطعة من القماش ثم غمسها في زيت نباتي.



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

- UYGUNLUK BEYANI / CE CONFORMITY -  
Nemko Hong Kong Ltd.  
Unit 1-5, 15/F, CCT Telecom Bldg,  
11 Wo Shing St., Fotan, Shatin, Hong Kong  
170123

EEE Yönetmeliğine uygundur.  
Made in P.R.C. Tarih : 2013

# McGrp.Ru



## Сайт техники и электроники

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