

# sinbo

SMX 2737 KARIŐTIRICI

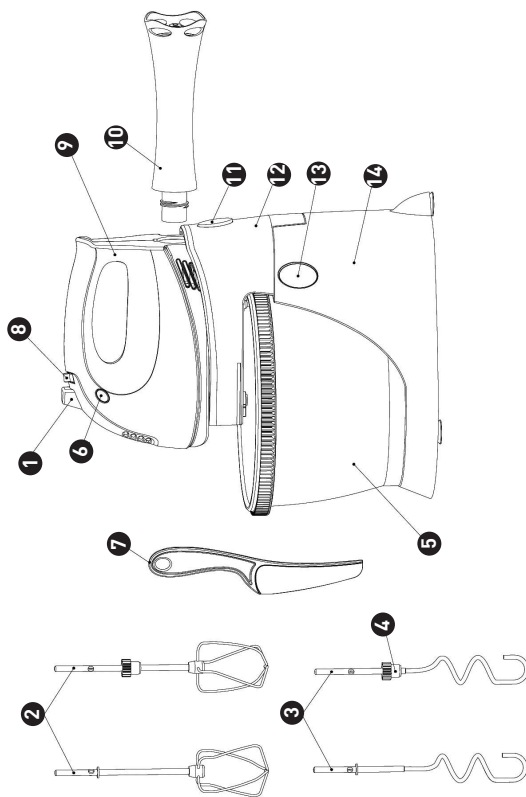
KULLANMA KILAVUZU

TR  
EN  
FR  
NL  
DE  
ES  
RU  
UA  
AR  
HR



for Turkey  
[www.sinbo.com.tr](http://www.sinbo.com.tr)

**MİKSERİNİZİ TANIYIN • KNOW YOUR MIXER • DESCRIPTION DE VOTRE BATTEUR •  
KEN UW MIXER • KENNEN SIE IHREN MIXER • PARTES DE SU BATIDORA •  
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ • ЧАСТИНИ МІКСЕРА • تعرف على الخلاط • UPOZNAJTE MİKSER**



**Değerli Müşterimiz,**

Ürün seçiminde SINBO'yu tercih ettiğiniz için teşekkür ederiz.

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

**Saygılarımızla,**

Sinbo Küçük Ev Aletleri

**SINBO SMX 2737 AYAKLI MİKSER  
KULLANIM KILAVUZU**

Bu kitapçığı ürünü kullanmadan önce okuyunuz ve daha sonra kullanmak üzere saklayınız.

**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.

## **ÖNEMLİ GÜVENLİK UYARILARI**

### **• Bakım, Onarım ve Kullanımda Uyulması Gereken Kurallar**

Elektrikli cihazları kullanmadan önce, aralarında aşağıdakilerin de olduğu temel tedbirler her zaman alınmalıdır:

1. Tüm açıklamaları okuyun.
  2. Evinizde sebeke geriliminin mikserin üzerindeki anma değerleri etiketinde belirtilen gerilim değerinde olduğunu kontrol edin.
  3. El/ayaklı mikseri asla elektrik kablosu veya fiş zarar gördüğünde ya da cihaz arızalı ise ya da cihaz düşürüldü veya herhangi bir şekilde zarar gördüyse çalıştırmayın. İnceleme, tamir ya da ayar yapılması için cihazınızı en yakın yetkili servis merkezine götürün.
  4. Çalışırken mikserin başından ayrılmayın.
  5. Elektrik kablosunun masa ya da tezgahın kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
  6. Elektrik çarpması riskini önlemek için mikseri suya veya başka sıvılara batırmayın. Aksi takdirde yaralanabilirsiniz veya ürün zarar görebilir.
  7. Hareketli parçalara temas etmekten kaçının. Yaralanmamanız ve/veya mikserin zarar görmemesi için ellerinizi, glysislerinizi ve aynı zamanda çatal ve kaşıkları çalışma sırasında çırpıcılardan uzak tutun.
  8. Cihaz çocukların yanında ya da yakınında kullanıldığında yakından gözetim gereklidir.
  9. Cihazı gaz ocaklarının veya ısıtılmış fırınların yakınlara ve üzerine yerleştirmeyin.
  10. Cihaz çalışırken asla çırpıcıları sökmeye çalışmayın.
  11. Cihaz kullanılmadığı zamanlarda veya parçaları sökülmeden önce ve temizlik yapılmadan önce fişini prizden çekin.
  12. Cihaz buz kırmak veya sert ve kuru maddeleri karıştırma için kullanmayın, aksi takdirde bıçak körelebilir.
  13. Cihazı amacı dışında bir şey için kullanmayın.
  14. Dış mekanda kullanmayın.
  15. Bu talimatları saklayınız.
- Kullanıcı kılavuzunun ihlal edilmesi durumunda, cihazın garantisi iptal edilecektir ve kullanıcı cihazı masrafları kendine ait olmak üzere tamir ettirecektir.
  - Güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin talimat verilmemesi halinde veya böyle bir kişinin gözetimi altında olmaksızın cihaz çocuklar da dâhil olmak üzere kısıtlı fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kabiliyete sahip kişilerin kullanımına uygun değildir. Çocukların cihazla veya ambalajla oynamasını engelleyin.

## **YALNIZCA EV KULLANIMI**

### **TEKNİK PARAMETRELER**

**Anma Gerilimi:** AC230-240V, 50Hz

**Anma Gücü:** 300W

**Aksesuarlar:** Çırpıcılar, Hamur yoğurucular, Karıştırma mli, Spatula.

### **DİKKAT!!**

Ürünün üzerinde bulunan işaretlemelerde veya ürünle verilen diğer basılı dökümanlarda beyan edilen değerler, ilgili standartlara göre laboratuvar ortamında elde edilen değerlerdir. Bu değerler, ürünün kullanımı ve ortam şartlarına göre değişebilir.


## MİKSERİNİZİ TANIYIN

1. Çıkartma Düğmesi, 2. Çırpıcılar, 3. Hamur Yoğurucular, 4. Dişli, 5. Kase, 6. Turbo Butonu, 7. Spatula, 8. Devir Seçici, 9. El Mikseri, 10. Karıştırma Mili, 11. Sabitleme Anahtarı, 12. Sabitleyici, 13. Taban Anahtarı, 14. Taban

## TAŞIMA ESNASINDA

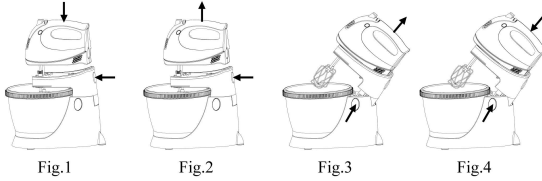
- Ürünü düşürmeyiniz,
- Darbelere maruz kalmamasına özen gösteriniz.
- Sıkısmamasını, ezilmemesine özen gösteriniz.
- Ambalaj üzerindeki işaretlemelere uyunuz.
- Orjinal ambalajıyla taşımaya özen gösteriniz.

## ÇEVRE VE İNSAN SAĞLIĞI

 Çevre korumasına siz de katkıda bulunabilirsiniz!  
Lütfen yerel düzenlemelere uymayı unutmayın: Çalışmayan elektrikli cihazları, uygun elden çıkarma merkezlerine götürün  
Kullanım sırasında insan ve çevre sağlığına tehlikeli veya zararlı olabilecek bir durum söz konusu değildir.

## CİHAZIN KULLANIMI

• **Bağlantı veya Montajın Nasıl Yapılacağını Gösterir Şema ile Bağlantı veya Montajın Kimin Tarafından Yapılacağına (tüketici, yetkili servis) ilişkin bilgiler**  
İlk kullanımdan önce, çırpıcıları, hamur yoğurucuları ve kaseyi temizleyin. Mikserin parçalarını toplamadan önce, elektrik fişinin prizden çıkarılmış olduğundan ve devir seçicinin "0" pozisyonunda olduğundan emin olun.



1. El mikserinin arka tarafında bulunan deliği taban üzerindeki yuvarlak çıkıntıya hizalayın ve yukarıdan aşağıya doğru dik bir şekilde biraz bastırın. Düzgün takıldığından emin olun (Şekil 1) El mikserini sökmek için, el mikserini ok ile gösterilen yönde itin (Şekil 2). Mikserin başını eğik pozisyonda tutun ve taban anahtarına basın (Şekil 3).
2. Yapacağınız işe uygun aksesuarları seçin ve yerlerine takın. Çırpıcılar yumurta akının çırpılması veya sıvıların karıştırılması içindir. Hamur yoğurucular, hamur yoğurmak içindir.  
**Not:** Çırpıcılar ve hamur yoğurucular için, dişli olan sadece bir grafik ile işaretlenmiş yuvaya ve dişli olmayan da diğer yuvaya takılabilir. İki çırpıcı ve iki hamur yoğurucu ters takılamaz.
3. Karıştırılması gereken yiyecekleri kaseye koyun, sonra kaseyi yerine yerleştirin.
4. Mikserin başını eğin ve taban anahtarına basın (Şekil 4).
5. Cihazın 0 ayarında olduğundan emin olun, sonra fişi prize takın.

6. Devir seçiciyi istediğiniz hızda ayarlayın, cihaz çalışmaya başlayacaktır. 5 ayar bulunmaktadır ve istediğiniz zaman turbo butonuna basarak en yüksek hızı elde edebilirsiniz.

**Uyarı:** Çalışırken kaseye bıçak, metal kaşık, çatal ve benzeri aletler koymayın.

7. Cihazın çalıştırılma basına kullanım süresi 5 dakikayı geçmemeli, daha sonra cihaz 10 dakika dinlendirilmelidir, mayalama hamuru yoğrulurken en iyi sonucu ulaşmak için hız ayarının başlangıçta düşük kademede olmasını, sonra yüksek kademeye getirilmesini tavsiye ediyoruz."

**Not:** Çalışma sırasında, en iyi sonuçları almak için kaseyi elinizde döndürebilirsiniz.

8. Karıştırma işlemi tamamlandığında, devir seçiciyi 0 pozisyonuna alın, cihazın fisini prizden çekin.

9. Eğer gerekirse, çırpıcılarda veya hamur yoğurucularda kalan gıda parçacıklarını spatula ile sıyrabilirsiniz.

10. Mikserin basını kaldırın, çırpıcıları/hamur yoğurucuları bir elinizle tutun ve çıkarma butonuna diğer elinizle bastırarak çırpıcıları/hamur yoğurucuları sökün.

**Not:** Çırpıcılar/hamur yoğurucular sadece 0 ayarında sökülebilir.

11. El mikseri tabana takılmadan bağımsız bir şekilde kullanılabilir.

12. Cihazı amacı dışında bir şey için kullanmayın.

13. Bu talimatları saklayınız.

#### **KULLANIM HATALARINA İLİŞKİN BİLGİLER**

Cihazınızı, beyan edilen voltaj ile çalıştırınız. Bulduğunuz yerin voltajının uygun olup olmadığını kontrol ediniz.

Güç kablosunun arızalanması durumunda tehlikelerin önlenmesi için kablo üretici, servis merkezi ya da benzer bir ehliyetli kişi tarafından değiştirilmelidir. Arıza durumunda cihazı kendiniz sökmeye kalkışmayınız, bakım merkezimiz ya da satış sonrası hizmet merkezimiz ile bağlantıya geçiniz.

Cihazı kendiniz onarmaya kalkışmayınız. Meydana gelebilecek arızalardan firmamız kesinlikle sorumlu değildir, ve cihazınız garanti kapsamı dışında işlem görecektir.

#### **TEMİZLİK VE BAKIM**

##### **• Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler**

1. Temizliğe başlamadan önce cihazın fisini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

**Dikkat:** mikser suya ya da başka sıvılara batırılmamalıdır.

2. Bas kısmının ve Tabanın dış yüzeylerini ıslak bir bezle silin ve kuru yumuşak bir bezle iyice kurutun.

3. Elektrik kablosuna olabilecek gıda parçacıklarını silerek temizleyin.

4. Tamamen temizlenmeleri için karıştırma kasesini, çırpıcıları ve hamur yoğurucuları ılık sabunlu suya batırın. Sonra musluğun altında durulayın ve iyice kurutun. Çırpıcılar ve hamur yoğurucular bulaşık makinesinde yıkanabilir.

#### **BAKIM**

##### **• Periyodik Bakım Gerekirmesi Durumunda, Periyodik Bakımın Yapılacağı Zaman Aralıkları ile Kimin Tarafından Yapılması Gerekliğine İlişkin Bilgiler**

Cihaz periyodik bakım gerektirmez.

Her kullanımdan sonra temizliğinin yapılmasında fayda vardır.

### YEMEK HAZIRLAMA İPUÇLARI

1. Tereyağı ve yumurta gibi buzdolabında saklanan yiyecekler çırpılmadan önce oda sıcaklığında bekletilmelidir. Bu yiyecekleri bir süre önceden buzdolabından çıkarın.
2. Yumurta kabuklarının veya bozuk yumurtaların kaseye girme riskini ortadan kaldırmak için, yumurtaları önce başka bir kabin içinde kırın ve sonra karışına ekleyin.
3. Asırı çırpmayın. Yiyecekleri sadece tarifinizde belirtildiği seviyede çırpın/karıştırın. Ambalajlı gıdaların ambalajlarını kaseye koymadan hemen önce açın. Her zaman düşük devir kullanın.
4. İklimsel koşullar. İklimsel sıcaklık değişiklikleri, karışına eklenecek malzemelerin sıcaklıkları ve bu malzemelerin bölgesel olarak yapılarının değişmesi karıştırma süresini ve elde edilecek sonuçları önemli ölçüde etkiler.
5. Her zaman düşük devirde karıřtırmaya başlayın. Tarifinizde belirtilen devire kademeli olarak yükseltin.

### BLENDERİNİZİN KULLANIMI

İlk kullanımdan önce, blenderi "hızlı temizleme" bölümünde açıklandığı gibi temizleyin.

Ünitenin bosta çalıştırılma süresi 15 saniyeyi aşmamalıdır. Yüksek devirde çalışma süresi her seferinde 1 dakikayı aşmamalıdır ve iki art arda yapılacak iki çalıştırma arasında cihaz 1 dakika dinlendirilmelidir ve art arda iki aşamada 10 dakikalık dinlenme süresi devam ettirilmelidir.

**Önemli:** Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun. Elde-taşınan blenderin parçalarını takılmasından veya sökülmesinden önce fişinin prizden çekilmesi gereklidir.

1. Önce kapağı yukarı doğru çekin, en üst pozisyonda tutarken karıştırma milini sıkılına kadar saat yönünde çevirin. Karıştırma milini sökmek için, çıkarma butonuna basın, karıştırma milini saat yönünün tersine çevirin, kapak otomatik olarak serbest kalacaktır.
2. Elde-taşınan blenderin fişini prize takın.
3. Devir seçiciyi karıştırma ayarına getirin, karıştırma milini yiyeceklere daldırın ve motor ünitesinin turbo butonuna basın.
4. Elde-taşınan blenderi durdurmak için motor ünitesinin turbo butonunu bırakın.

### TEMİZLİK VE BAKIM

#### • Tüketicinin Kendi Yapabileceği Bakım, Onarım veya Ürünün Temizliğine İlişkin Bilgiler

1. Cihazın fişini prizden çekin ve sökülebilir parçaları çıkarın.
  2. Sökülebilir parçaları suyun altında yıkayın, aşındırıcı temizlik maddeleri veya deterjanlar kullanmayın. Sökülebilir parçaları temizledikten sonra, sularının süzülmesi için dik olarak yerleştirin. Bu parçalar bulaşık makinesinde güvenli bir şekilde yıkanabilir.
- Not:** Blenderin sökülebilir parçalarını suya batırmayın, zamanla rulmanların yağları suyla gidebilir.
3. Motor ünitesini ıslak bir bezle silin. Motor temizlik amacıyla asla suya batırmayın, elektrik çarpması olabilir.
  4. İyice kurutun.

**Uyarı:** Bıçaklar çok keskindir, dikkatli olun.

### Hızlı temizleme

Çalıştırmalar arasında, elde-taşınan blenderi yarısı su ile doldurulmuş bir kaba yerleştirin ve birkaç saniye çalıştırın.

# ENGLISH

ENGLISH

## SINBO SMX 2737 STAND MIXER INSTRUCTION MANUAL

Read this booklet thoroughly before using and save it for future reference

### IMPORTANT SAFEGUARDS

Before using the electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Make sure that you outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
3. Do not operate Hand/stand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
4. Do not leave mixer unattended while it is operating.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
7. Avoid contacting with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
8. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
9. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
10. Never eject beaters when the appliance is in operation.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. The appliance cannot be used for chopping ice or blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
13. Do not operate the appliance for other than its intended use.
14. Do not use outdoors.
15. Save these instructions.

### HOUSEHOLD USE ONLY

### TECHNICAL PARAMETERS

**Rated Voltage:** AC230-240V, 50Hz

**Rated Power:** 300W

**Accessories:** Beaters, Dough hooks, Blending rod, Spatula.

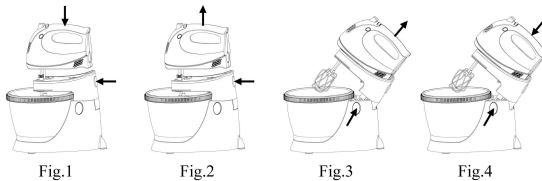
### KNOW YOUR MIXER

1. Eject Button, 2. Beaters, 3. Dough Hooks, 4. Gear, 5. Bowl, 6. Turbo Button, 7. Spatula,
8. Speed Selector, 9. Hand Mixer, 10. Blending Rod, 11. Bracket Switch, 12. Bracket, 13. Base Switch, 14. Base

### USING YOUR HAND/STAND MIXER

For the first use, cleaning the beaters, dough hooks and bowl. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is on the "0" position.





1. Align the hole below the back of the hand mixer with the tuber on top of base, then press down vertically with a little force. Make sure it is assembled correctly (Fig.1). For detaching the hand mixer, push the hand mixer in the arrow indicated direction (Fig.2). Hold the head of mixer to tilt position and pressing the base switch (Fig.3).

2. Choose the proper attachments based on the task to be performed and assemble it in position. Beaters are for mixing egg white or mixing other liquid. Dough hooks are for kneading the dough.

**Note:** Beaters and dough hooks, the one with gear can only be inserted into the socket with graphics and the other one can only be inserted into the other socket. The two beaters and two dough hooks cannot be inserted in reverse.

3. Place the food that need blend into bowl, then place the bowl on position.

4. Lower down the head of mixer and pressing the base switch (Fig.4).

5. Ensure that the unit is at the 0 setting, then connect to power supply.

6. Dial the speed selector to your desired setting and the appliance will start working. There are 5 settings and the speed will achieve the highest if the turbo button is depressed at any time.

**Warning:** Do not place knife, metal spoon, fork and so on into bowl when operating.

7. The max operation time per time shall not exceed 5 minutes, then have a rest for 10 minutes, When kneading yeast dough, we suggest that the speed selector should be at low speed firstly and then use high speed to achieve the best result.

**Note:** During operation you may turn bowl with hand to achieve the best results.

8. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.

9. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by a spatula.

10. Lift the head of mixer, hold the beaters/dough hooks with one hand and press the ejector button firmly down with other hand, remove the beaters/dough hooks.

**Note:** Remove the beaters/dough hooks only at the 0 setting.

11. The hand mixer can be used separately without the base in position.

12. Do not operate the appliance for other than its intended use.

13. Save these instructions.

#### CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.

**Caution:** the mixer cannot be immersed in water or other liquid.

2. Wipe over the outside surface of the head and Base with a dampened cloth and polish with

a soft dry cloth.

**3.** Wipe any excess food particles from the power cord.

**4.** Immerse the mix bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. The beaters and dough hooks may be placed in the dishwasher.

### **COOKERY TIPS**

**1.** Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, them should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.

**2.** To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.

**3.** Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. Always use the low speed.

**4.** Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.

**5.** Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

### **USING YOUR BLENDER**

Before the first use, clean the blender according to the section of "quick cleaning".

The time running unit without load can't exceed 15s. Max operation duration under high speed per time cannot exceed 1 minute, and 1 minute rest time must be maintained at two consecutive cycles and 10 minutes rest time must be maintained at two consecutive cycles.

**Important:** Blades are very sharp, handle with care. Ensure that the hand-held blender is unplugged from the power outlet before assembling or removing attachments.

**1.** First pull the door upwards and then hold it in the upper most position while turning in clockwise the blending rod until tightened. For detaching blending rod, the ejector button is inactivated, just turning the blending rod in anticlockwise direction and the door would be released automatically.

**2.** Simply plug the hand-held blender to power outlet.

**3.** Dial the speed selector to blending setting? Lower the blending rod into food and depress the turbo button of the motor unit.

**4.** To stop the hand-held blender by releasing the turbo button of the motor unit.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

**1.** Unplug the appliance and remove the detachable stem.

**2.** Wash the detachable stem under running water, without the use of abrasive cleaner or detergents. After finishing cleaning the detachable stem, place it upright so that any water which may have got in, can drain out. The stem is dishwashing safe component.

**Note:** Do not immerse the detachable stem of the blender in water because overtime the lubrication on the bearings may wash away.

**3.** Wipe the motor unit with a damp cloth. Never immerse it in water for cleaning as electric shock may occur.

**4.** Dry thoroughly.

**Warning:** Blades are very sharp, handle with care.

**Quick cleaning**

Between processing tasks, hold the hand-held blender in the cup half filled with water and turn on for a few seconds.

**ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**

You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



# FRANCAIS FRANÇAIS

## BATTEUR SUR SOCLE SINBO SMX 2737 MANUEL D'UTILISATION

Lisez le présent manuel dans son intégralité avant toute utilisation et conservez-le pour une consultation ultérieure

### MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

Avant d'utiliser votre appareil électrique, il est important de respecter les mesures de précautions élémentaires listées ci-après :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Assurez-vous que la tension de sortie est la même que celle figurant sur la plaque signalétique de votre batteur.
3. N'utilisez pas de batteur portable/sur socle dont le cordon ou la fiche est endommagée ou lorsque l'appareil est tombé ou endommagé de quelque façon. Retournez l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
4. Ne laissez pas le batteur fonctionner sans surveillance.
5. Ne laissez pas pendre le cordon au bord de la table ou par-dessus une surface chaude.
6. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne plongez pas le batteur dans l'eau ou tout autre liquide. Cette imprudence peut entraîner des blessures ou endommager le produit.
7. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Pour réduire le risque de blessures corporelles et/ou de dommage du batteur, gardez les mains, les vêtements, les spatules et autres ustensiles loin des fouets durant le fonctionnement.
8. Une étroite surveillance est nécessaire lorsque vous utilisez votre appareil à proximité des enfants ou des personnes à mobilité réduite.
9. Évitez de placer votre appareil sur ou à proximité de gaz chauds ou dans un four chauffé.
10. N'éjectez jamais les batteurs lorsque l'appareil est en fonctionnement.
11. Lorsqu'il n'est pas utilisé, débranchez l'appareil avant de mettre ou d'enlever les pièces et avant le nettoyage.
12. Évitez d'utiliser cet appareil pour briser de la glace ou mélanger des substances dures et sèches, au risque d'user la lame.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celle prévue.
14. Ne l'utilisez pas en plein air.
15. Conservez ces instructions.

### À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

#### PARAMÈTRES TECHNIQUES

**Tension nominale :** AC230-240V, 50Hz

**Puissance nominale :** 300W

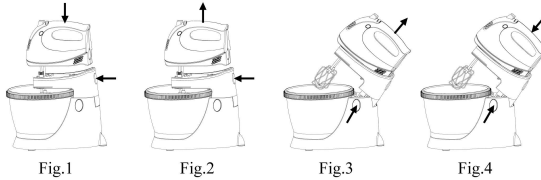
**Accessoires :** Fouets, crochets pétrisseurs, tige de mélange, spatule.

#### DESCRIPTION DE VOTRE BATTEUR

1. Touche d'éjection, 2. Fouets, 3. Crochets pétrisseurs, 4. Engrenage, 5. Bol, 6. Touche turbo
7. Spatule, 8. Sélecteur de vitesse, 9. Batteur portable, 10. Tige de mélange, 11. Commutateur Brocket, 12. Brocket, 13. Commutateur de la base, 14. Base

## UTILISATION DE VOTRE BATTEUR PORTABLE / SUR SOCLE

Pour la première utilisation, nettoyez les fouets, les crochets pétrisseurs et le bol. Avant de procéder au montage du batteur, débranchez le cordon d'alimentation et placez le sélecteur de vitesse à la position « 0 ».



1. Alignez l'orifice située sous la partie arrière du batteur portable avec le tube au-dessus de la base, puis exercez une pression verticale légèrement forte. Assurez-vous d'effectuer un montage approprié (Fig. 1). Pour démonter le batteur portable, poussez l'appareil dans la direction indiquée par la flèche (Fig. 2). Maintenez la tête du batteur à la position inclinée en appuyant sur le commutateur de la base (Fig. 3).

2. Choisissez les accessoires appropriés en fonction de l'activité à mener, puis montez-les. Les fouets sont utilisés pour mélanger le blanc d'œuf ou d'autres liquides. Les crochets pétrisseurs servent à pétrir la pâte.

**Remarque :** Les fouets et les crochets pétrisseurs : l'élément marqué d'un engrenage peut uniquement être inséré dans la prise portant ce graphique et l'autre peut seulement être inséré dans l'autre prise. Les deux batteurs et deux crochets pétrisseurs ne peuvent être insérés dans le sens inverse.

3. Placez les aliments à mélanger dans le bol et disposez ce dernier.

4. Baissez la tête du batteur en appuyant sur le commutateur de la base (Fig. 4).

5. Assurez-vous que l'appareil est à la position 0, puis branchez-le au secteur.

6. Placez le sélecteur de vitesse au réglage souhaité pour mettre l'appareil en marche. Il existe 5 réglages et vous pouvez atteindre le réglage le plus élevé à tout moment en appuyant sur le bouton turbo.

**Avertissement :** Lorsque l'appareil fonctionne, évitez de placer un couteau, une cuillère en métal, une fourchette et d'autres objets similaires dans le bol.

7. Le temps d'exécution max par tour ne doit pas excéder 5 minutes, puis laissez se reposer pendant 10 minutes. Pendant le pétrissage de la pâte, nous vous suggérons de baisser d'abord la vitesse de l'appareil, et l'augmenter ensuite pour un meilleur résultat.

**Remarque :** Pendant le fonctionnement, vous pouvez tourner le bol à la main pour atteindre les meilleurs résultats.

8. À la fin de l'opération de mélange, tournez le sélecteur de vitesse à la position 0, puis débranchez le cordon de la prise d'alimentation.

9. Si nécessaire, grattez les particules de nourriture en excès sur les fouets ou crochets pétrisseurs en utilisant une spatule.

10. Tirez la tête du batteur, tenez les fouets/crochets pétrisseurs avec une main, puis exercez

une pression ferme sur la touche d'éjection avec l'autre main, enlevez les fouets/crochets pétrisseurs.

**Remarque :** Retirez les fouets/crochets pétrisseurs uniquement lorsque l'appareil est réglé à 0.

11. Le batteur portable peut être utilisé séparément sans la base.
12. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celle prévue.
13. Conservez ces instructions.

### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1. Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

Mise en garde : vous ne devez pas plonger le batteur dans l'eau ou tout autre liquide.

2. Essuyez la surface extérieure de la tête et la base avec un chiffon humide et faites briller avec un chiffon doux et sec.
3. Essuyez les particules de nourriture en excès dans le cordon d'alimentation.
4. Plongez le bol de mélange, les fouets et les crochets pétrisseurs dans l'eau chaude savonneuse pour un nettoyage complet. Puis rincez à l'eau courante et essuyez. Les fouets et les crochets pétrisseurs peuvent être placés dans le lave-vaisselle.

### **CONSEILS DE CUISINE**

1. Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant le début de mélange. Choisissez ces ingrédients à l'avance.
2. Pour éliminer la possibilité de croûtes ou des œufs détériorés dans votre recette, cassez les œufs dans un récipient séparé, puis ajoutez au mélange.
3. Ne battez pas le mélange pendant longtemps. Veillez à mélanger/couper uniquement selon les recommandations de la recette. Incorporez les ingrédients secs jusqu'à obtenir un mélange homogène. Utilisez toujours la faible vitesse.
4. Conditions climatiques. Les fluctuations saisonnières de température, la température des ingrédients et la variation de leur texture d'une zone à une autre sont des éléments qui jouent un rôle dans le temps de mélange nécessaire et les résultats obtenus.
5. Commencez toujours le mélange à une vitesse plus faible. Augmentez progressivement à la vitesse recommandée comme indiqué dans la recette.

### **UTILISATION DE VOTRE MIXER**

Avant la première utilisation, nettoyez le mixer selon les recommandations de la section « Nettoyage rapide ».

La durée de fonctionnement lorsque la batterie est à plat ne peut dépasser 15 s. La durée maximum de fonctionnement sous une vitesse élevée ne peut dépasser 1 minute, et 1 minute de temps de repos doit être respectée entre deux cycles consécutifs tachez de respecter les 10 minutes d'arrêt entre deux tours.

**Important :** Les lames sont très coupantes, manipulez-les avec précaution. Assurez-vous que le mixer à main est débranché de la prise électrique avant de monter ou de retirer les accessoires.

1. Tirez tout d'abord la porte vers le haut, puis maintenez-la dans la position la plus élevée tout en tournant la tige de mélange dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit fixée. Pour démonter la tige de mélange, désactivez la touche d'éjection juste en tournant la tige de mélange dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la porte se libère automatiquement.
2. Il suffit de brancher le mixer à main à la prise d'alimentation.

3. Placez le sélecteur de vitesse au réglage de mélange, baissez la tige de mélange dans les aliments et appuyez sur le bouton turbo de l'unité de moteur.

4. Pour arrêter le mixer à main, relâchez le bouton turbo de l'unité de moteur.

#### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1. Débranchez l'appareil et enlevez la tige amovible.

2. Lavez la tige amovible à l'eau courante, sans utiliser de nettoyeurs abrasifs ou des détergents. Après avoir terminé le nettoyage de la tige amovible, placez-la en position verticale afin que l'eau qui s'y est infiltrée s'écoule. La tige peut être placée en toute sécurité dans le lave-vaisselle.

**Remarque :** Ne plongez pas la tige amovible du mixer dans l'eau, car la lubrification des roulements peut diminuer avec le temps.

3. Nettoyez le moteur à l'aide d'un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau pour le nettoyage, car agir ainsi peut causer un choc électrique.

4. Séchez soigneusement.

**Avertissement :** Les lames sont très coupantes, manipulez-les avec précaution.

#### **Nettoyage rapide**

Entre les tâches de traitement, tenez le mixer à main avec le bol à moitié rempli d'eau et tournez pendant quelques secondes.

#### **MISE AU REBUT ÉCOLOGIQUE**

Protégeons notre environnement !

Veillez respecter les réglementations locales : envoyez les équipements électriques en panne dans un centre d'élimination des déchets approprié.



# NEDERLANDS

## **SINBO SMX 2737 STAANDE MIXER GEBRUIKSHANDLEIDING**

Lees deze brochure grondig door voor de eerste Ingebruikname en bewaar het voor de toekomst.

### **BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN**

Voor u het elektrisch apparaat in gebruik neemt, moet u altijd de elementaire veiligheidsmaatregelen volgen, o.a.:

1. Lees alle instructies.
2. Zorg ervoor dat uw netspanning overeenstemt met de spanning vermeld op het plaatje van de mixer.
3. Bedien de hand/staande mixer niet als het netsnoer of de stekker beschadigd zijn, na een defect van het apparaat, of als het gevallen of beschadigd is. Retourneer het apparaat naar het dichtstbijzijnde geautoriseerde servicecentrum voor inspectie, reparatie of elektrische of mechanische aanpassingen.
4. Laat de mixer niet zonder toezicht als deze in werking is.
5. Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of werkblad of een warm oppervlak hangen.
6. Als bescherming tegen elektrische schokken mag u de mixer niet in water of een andere vloeistof onderdompelen. Dit kan persoonlijke letsels of schade aan het product veroorzaken.
7. Vermijd contact met bewegende delen. Houd uw handen, kledij, maar ook spatels en ander keukengereedschap uit de buurt van de kloppers tijdens de werking om het risico op persoonlijke letsels en/of schade aan de mixer te verminderen.
8. Nauw toezicht is noodzakelijk als uw apparaat wordt gebruikt in de buurt van kinderen of zieke personen.
9. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van heet gas of in een verwarmde oven.
10. Nooit de kloppers verwijderen als het apparaat in werking is.
11. Verwijder de stekker als het apparaat niet in gebruik is, voor u onderdelen aanbrengt of verwijderd, en voor het reinigen.
12. Het apparaat mag niet worden gebruikt om ijs te malen of harde en droge stoffen te mengen. Dit kan het mes stomp maken.
13. Het apparaat nooit voor iets anders dan het voorbestemde toepassingen gebruiken.
14. Niet buitenshuis gebruiken.
15. Bewaar deze instructies.

### **ENKEL HUISHOUDELIJK GEBRUIK**

### **TECHNISCHE GEGEVENS**

Nominale spanning: AC230-240V, 50Hz

Nominaal vermogen: 300W

Accessoires: Kloppers, deeghaken, mengstaaf, spatel.

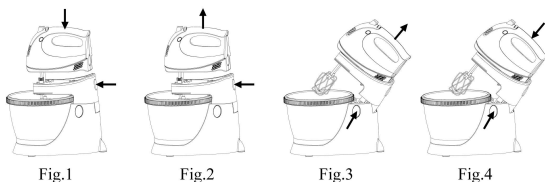
### **KEN UW MIXER**

1. Uitwerpknop, 2. Kloppers, 3. Deeghaken, 4. Versnelling, 5. Kom, 6. Turbo-knop, 7. Spatel
8. Snelheidsselectieschakelaar, 9. Handmixer, 10. Mengstaaf, 11. Schakelaar, 12. Menger,
13. Schakelaar op voetstuk, 14. Voetstuk



## HET GEBRUIK VAN UW HAND/STAANDE MIXER

Voor de eerste ingebruikname moet u de kloppers, deeghaken en kom reinigen. Voor de assemblage van de mixer moet u controleren of de stekker verwijderd is uit het stopcontact en de snelheidsschakelaar op "0" is geschakeld.



1. Lijn de opening onder de achterzijde van de handmixer uit met de buis bovenop het voetstuk. Druk daarna verticaal naar beneden met een beetje kracht. Zorg ervoor dat hij correct geassembleerd is (Afb.1). Om de handmixer los te maken, drukt u de handmixer in de richting van de pijl (Afb. 2). Houd de kop van de mixer in de kantelpositie en druk op de schakelaar op het voetstuk (Afb.3).

2. Kies de correcte accessoires op basis van de taak die u wenst uit te voeren en assembleer ze in positie. De kloppers dienen om eieren wit te kloppen of andere vloeistoffen te mengen. De deeghaken dienen om deeg te kneden.

**Opmerking:** Wat de kloppers en deeghaken betreft, de ene met versnelling mag uitsluitend in de aansluiting met afbeeldingen worden gevoerd en de andere mag enkel in de andere aansluiting worden gevoerd. De beide kloppers en deeghaken mogen niet omgekeerd worden ingevoerd.

3. Plaats de etenswaren die u wilt mengen in de kom en plaats de kom op de mixer.

4. Laat de kop van de mixer zakken en druk op de schakelaar (Afb.4).

5. Zorg ervoor dat het apparaat op 0 staat en sluit daarna de voeding aan.

6. Draai de snelheidsschakelaar op de gewenste instelling en het apparaat begint te werken. Er zijn 5 instellingen en de maximale snelheid wordt bereikt wanneer de turbo-knop wordt ingedrukt.

**Waarschuwing:** Plaats geen messen, metalen lepels, vorken en dergelijke in de kom tijdens de werking.

7. De max. werkingsduur mag niet langer zijn dan 5 minuten per keer waarna u het apparaat 10 minuten moet laten rusten. Als u deeg kneedt, raden we aan te beginnen aan een lage snelheid en later overschakelen op een snellere stand voor een optimaal resultaat.

**Opmerking:** Tijdens de werking mag u de kom draaien met de hand voor een optimaal resultaat.

8. Aan het einde van het mengen, schakelt u de snelheidsschakelaar op 0 en verwijdert u de stekker uit het stopcontact.

9. Indien noodzakelijk, kunt u de overtollige eetresten van de kloppers en deeghaken verwijderen met een spatel.

10. Til de kop van de mixer omhoog, houd de kloppers/deeghaken vast met een hand en druk de uitwerptoets stevig in met de andere hand om de kloppers en deeghaken te verwijderen.

**Opmerking:** Verwijder de kloppers/deeghaken enkel in de 0 stand.

11. De handmixer kan afzonderlijk worden gebruikt zonder het voetstuk.

12. Het apparaat nooit voor iets anders dan het voorbestemde toepassingen gebruiken.
13. Bewaar deze instructies.

### REINIGING EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig afgekoeld is voor u het reinigt.
- Opgelet:** de mixer mag niet worden ondergedompeld in water of een andere vloeistof.
2. Wrijf over de buitenzijde van de kop en het voetstuk met een vochtige doek en poets met een zachte, droge doek.
3. Wrijf alle overtollige eetresten van het netsnoer.
4. Leg de mengkom, kloppers en deeghaken in een warm zeepsopje voor een volledige reiniging. Spoel ze daarna af onder stromend water en droog af. De kloppers en deeghaken zijn vaatwasbestendig.

### BEREIDINGSTIPS

1. Gekoelde ingrediënten, zoals boter en eieren, mogen slechts aan kamertemperatuur worden gebruikt in de mixer. Haal deze ingrediënten op voorhand uit de koelkast.
2. Om te vermijden dat u eischaal of rotte eieren in uw bereiding zou gieten, moet u de eieren in een apart schaaltje breken en ze pas daarna toevoegen aan uw mengsel.
3. Niet te veel kloppen. Let er op mengsels enkel te mengen tot het niveau aanbevolen in uw recept. Vouw enkel in droge ingrediënten als ze net gecombineerd zijn. Gebruik altijd een lage snelheid.
4. Klimaat Seizoensgebonden temperaturen veranderen, de temperatuur van ingrediënten en hun textuur variëren naargelang de regio en deze factoren spelen allemaal een rol in de vereiste mengduur en de bereikte resultaten.
5. Begin altijd bij een lage snelheid te mengen. Verhoog de aanbevolen snelheid langzaam maar zeker, zoals vermeld in het recept.

### HET GEBRUIK VAN UW BLENDER

Voor de eerste ingebruikname, moet u de blender schoonmaken in overeenstemming met de sectie "Snel reinigen".

U mag de blender nooit langer dan 15sec leeg laten draaien. U mag de blender nooit langer dan 1 minuut aan hoge snelheid laten draaien per keer en u moet hem 1 minuut laten rusten tussen twee opeenvolgende cycli in en u moet 10 minuten wachten tussen twee opeenvolgende cycli.

**Belangrijk:** De messen zijn heel scherp, wees voorzichtig. Zorg ervoor dat de stekker van de blender uit het stopcontact is verwijderd voor u accessoires assembleert of verwijdert.

1. Til de deur eerst omhoog en houd ze in de hoogste positie terwijl u de mengstaaf met de wijzers van de klok draait tot hij volledig aangespannen is. Om de mengstaaf te verwijderen, moet de uitwerptoets worden uitgeschakeld. Draai de mengstaaf eenvoudig tegen de wijzers van de klok in en de deur wordt automatisch vrijgegeven.
2. Voer de stekker van de blender in het stopcontact.
3. Draai aan de snelheidsschakelaar voor de instellingen van het mengproces, laat de mengstaaf zakken in de ingrediënten en druk op de turbo-knop van de motoreenheid.
4. U kunt de blender stopzetten door de turbo-knop los te laten.

### REINIGING EN ONDERHOUD

1. Verwijder de stekker en de verwijderbare staaf.
2. Was de verwijderbare staaf onder stromend water, zonder schurende reinigings- of oplosmiddelen. Nadat u de verwijderbare staaf hebt verwijderd, plaatst u hem rechtop zodat het water dat er eventueel in is gestroomd kan worden verwijderd. De staaf is vaatwasbestendig.  
**Opmerking:** U mag de verwijderbare staaf van de blender niet onderdompelen in water omdat na verloop van tijd de smering van de lagers kan verminderen.
3. Reinig de motoreenheid met een vochtige doek. Nooit onderdompelen in water want dit kan elektrische schokken veroorzaken.
4. Grondig drogen.

**Waarschuwing:** De messen zijn heel scherp, wees voorzichtig.

### Snel reinigen

Tussen twee bewerkingen in, vult u de kom van de blender halfvol met water en laat u hem een aantal seconden draaien.

### MILIEUVRIENDELIJKE VERWIJDERING

U kunt helpen het milieu te beschermen!

Vergeet niet de lokale wetgeving te respecteren: dien uw niet-werkende elektrische apparaten in bij een geschikt afvalverwerkingsbedrijf.



# DEUTSCH

## SINBO SMX 2737 STANDMIXER HANDBUCH

Lesen Sie dieses Heft gründlich vor der Benutzung und bewahren Sie es für zukünftigen Gebrauch auf.

### WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bevor Sie das Gerät verwenden, sind immer grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu befolgen, darunter die Folgenden:

1. Lesen Sie alle Instruktionen.
2. Stellen Sie sicher, dass die Spannung Ihrer Steckdose mit der auf der Leistungsplakette des Mixers genannten Spannung übereinstimmt.
3. Betreiben Sie den Hand/Standmixer nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker, nach einer Fehlfunktion des Geräts, oder falls es fallen gelassen oder beschädigt wurde. Bringen Sie das Gerät zum nächsten autorisierten Servicezentrum zur Untersuchung, Reparatur oder elektrischen oder mechanischen Anpassung.
4. Lassen Sie den Mixer nicht unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
5. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder Tresens oder auf eine heiße Oberfläche hängen.
6. Zum Schutz vor Stromschlagrisiken, platzieren Sie den Mixer nicht in Wasser oder anderen Flüssigkeiten. Dies könnte zu Verletzungen oder Schäden am Produkt führen.
7. Vermeiden Sie Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Kleidung, Wender und andere Utensilien von den Quirlen während des Betriebs fern um das Risiko von Verletzungen und/oder Schäden am Mixer zu reduzieren.
8. Gründliche Aufsicht ist erforderlich, wenn Ihr Gerät in der Nähe von Kindern oder gebrechlichen Personen genutzt wird.
9. Platzieren Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von heißem Gas oder einem beheizten Ofen.
10. Werfen Sie die Quirle niemals aus, wenn das Gerät in Betrieb ist.
11. Ziehen Sie es aus der Steckdose, wenn es nicht in Benutzung ist, ebenso vor dem an- oder abmontieren von Teilen und vor der Reinigung.
12. Das Gerät kann nicht zum zerkleinern von Eis oder zum Vermischen harter und trockener Substanzen genutzt werden, ansonsten wird die Klinge abstumpfen.
13. Verwenden Sie das Gerät fürs nichts außer seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
14. Verwenden Sie es nicht außerhalb.
15. Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

### NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH

### TECHNISCHE DATEN

**Spannung:** AC230-240V, 50Hz

**Leistung:** 300W

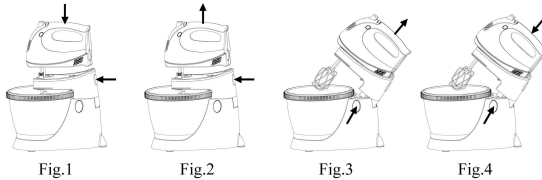
**Zubehör:** Quirle, Teighaken, Mischstab, Wender

### KENNEN SIE IHREN MIXER

1. Auswurfknopf, 2. Quirle, 3. Teighaken, 4. Rad, 5. Schale, 6. Turboknopf, 7. Wender, 8. Geschwindigkeitswähler, 9. Handmixer, 10. Mischstab, 11. Klammer-Schalter, 12. Klammer
13. Basis-Schalter 14. Basis

## VERWENDUNG IHRES HAND/STAND MIXERS

Reinigen Sie vor der ersten Verwendung die Quirle, Teighaken und Schale. Stellen Sie vor dem Zusammenbau sicher, dass das Stromkabel aus der Steckdose gezogen wurde und der Geschwindigkeitswähler in der "0" Position ist.



1. Richten Sie das Loch auf der Rückseite des Handmixers mit der Röhre oberhalb der Basis aus, drücken Sie dann mit ein wenig Kraft herab. Stellen Sie sicher, dass er korrekt zusammengesetzt ist (Abb. 1). Um den Handmixer abzunehmen, drücken Sie den Handmixer in die vom Pfeil angezeigte Richtung (Abb.2.) Halten Sie den Kopf des Mixers um ihn zu kippen und drücken Sie den Basis-Schalter (Abb.3.)

2. Wählen Sie die korrekten Anbauteile abhängig von der durchzuführenden Aufgabe und setzen Sie ihn zusammen. Quirle sind zum Mischen von Eischnee oder anderen Flüssigkeiten. Teighaken sind zum Kneten des Teigs.

**Anmerkung:** Quirle und Teighaken, der mit Rad kann nur in den Sockel mit Auskerbungen gesteckt werden und der Andere nur in den Anderen. Die zwei Quirle und zwei Teighaken können nicht umgekehrt eingesetzt werden.

3. Platzieren Sie das zu mischende Essen in der Schale, dann platzieren Sie die Schale in Position.

4. Senken Sie den Kopf des Mixers und drücken Sie den Basis-Schalter (Abb.3.)

5. Stellen Sie sicher, dass die Einheit in der 0 Einstellung ist, verbinden Sie dann die Stromzufuhr.

6. Drehen Sie den Geschwindigkeitswähler auf die gewünschte Einstellung und das Gerät wird in Betrieb aufgenommen. Es gibt 5 Einstellungen und die Geschwindigkeit ist am höchsten, wenn der Turboknopf gedrückt wird.

**Warnung:** Platzieren Sie keine Messer, Metalllöffel, Gabeln etc. in der Schale, wenn es in Betrieb ist.

7. Die maximale Betriebszeit pro Zeit darf 5 Minuten nicht überschreiten, danach eine Pause für 10 Minuten einlegen. Beim Kneten von Hefeteig wird empfohlen, dass der Drehzahlwähler vorerst mit niedriger Geschwindigkeit gewählt wird und dann erst auf eine höhere Geschwindigkeit übergegangen wird, um das beste Ergebnis zu erzielen.

**Anmerkung:** Während des Betriebs können Sie die Schale von Hand drehen um beste Ergebnisse zu erzielen.

8. Wenn das Mischen beendet ist, drehen Sie den Geschwindigkeitswähler auf die 0 Stellung und ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose.

9. Wenn nötig können Sie mit einem Spachtel überflüssige Nahrungspartikel von den Quirlen oder Teighaken schaben.

10. Heben Sie den Kopf des Mixers, halten Sie die Quirle/Teighaken mit einer Hand und pressen Sie den Auswurfknopf mit der anderen, entfernen Sie die Quirle/Teighaken.

**Anmerkung:** Entfernen Sie die Quirle/Teighaken nur in der 0 Stellung.

**11.** Der Handmixer kann einzeln, ohne die Basis in Position, genutzt werden.

**12.** Verwenden Sie das Gerät fürs nichts außer seinem bestimmungsgemäßen Zweck.

**13.** Bewahren Sie diese Anweisungen auf.

#### **REINIGUNG UND WARTUNG**

1. Ziehen Sie das Gerät heraus und warten Sie, bis es gänzlich abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.

**Vorsicht:** Der Mixer darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

2. Wischen Sie mit einem feuchten Tuch über die äußere Oberfläche von Kopf und Basis und polieren Sie diese danach mit einem weichen, trockenen Tuch.

3. Wischen Sie jegliche überschüssigen Essenspartikel vom Stromkabel.

4. Tauchen Sie die Schale, Quirle und Teighaken in warmes Seifenwasser zur kompletten

**Reinigung.** Dann spülen Sie sie unter laufendem Wasser ab und wischen sie trocken. Die Quirle und Teighaken können im Geschirrspüler platziert werden.

#### **KOCHTIPS**

1. Gekühlte Zutaten, wie Butter und Eier, sollten vor dem Mischen auf Raumtemperatur sein. Stellen Sie diese Zutaten daher rechtzeitig raus.

2. Um die Möglichkeit von Schalen oder schlechten Eiern in Ihrem Rezept zu vermeiden, öffnen Sie diese in ein separates Behältnis, geben Sie diese erst dann zur Mixtur.

3. Quirlen Sie nicht zu stark. Achten Sie darauf, Mixturen nur so wie in Ihrem Rezept empfohlen zu mischen. Falten Sie trockene zutaten nur anfangs beim Kombinieren hinzu. Verwenden Sie immer die niedrige Geschwindigkeit.

4. Klimabedingungen Saisonale Temperaturänderungen, Temperaturen von Zutaten und Ihre Texturvariationen von Gebiet zu Gebiet spielen eine Rolle bezüglich der erforderlichen Mischzeit und der erzielten Resultate.

5. Beginnen Sie mischen immer auf niedriger Geschwindigkeit. Erhöhen Sie graduell bis Sie die vom Rezept empfohlene Geschwindigkeit erreichen.

#### **VERWENDUNG IHRES MISCHERS**

Reinigen Sie den Mischer vor der ersten Benutzung gemäß der Sektion "Schnellreinigung".

Die Betriebszeit ohne Material darf 15s nicht überschreiten. Maximale Betriebsdauer unter hoher Geschwindigkeit darf 1 Minute nicht überschreiten und 1 Minute Pausenzeit muss zwischen zwei aufeinanderfolgenden Zyklen liegen und 10 Minuten Ruhezeit muss bei zwei aufeinanderfolgenden Zyklen eingehalten werden.

**Wichtig:** Klingen sind sehr scharf, behandeln Sie diese mit Vorsicht. Sorgen Sie dafür, dass der Handmischer von der Steckdose getrennt ist, bevor Teile an- oder abmontiert werden.

1. Ziehen Sie die Tür nach oben und halten Sie diese in der obersten Position während Sie den Mischstab im Uhrzeigersinn drehen, bis er fest sitzt. Um den Mischstab zu entfernen, ist der Auswurfknopf deaktiviert, drehen Sie den Stab einfach gegen den Uhrzeigersinn und die Tür wird automatisch geöffnet.

2. Stecken Sie den Handmischer in die Steckdose.

3. Drehen Sie den Geschwindigkeitswähler auf die Mischstellung, senken Sie den Mischstab in das Essen und drücken Sie den Turboknopf der Motoreinheit.

4. Stoppen Sie den Handmischer indem Sie den Turboknopf der Motoreinheit loslassen.

### REINIGUNG UND WARTUNG

1. Trennen Sie das Gerät vom Netz und entfernen Sie die abnehmbaren Teile.
2. Waschen Sie den abnehmbaren Schaft unter fließendem Wasser, ohne scheuernde oder chemische Reinigungsmittel. Nachdem Sie den abnehmbaren Schaft gereinigt haben, platzieren Sie diesen aufrecht, so dass Wasser das herein gelangt ist, heraus laufen kann. Der Schaft ist geschirrspülergeeignet.
3. Wischen Sie den Motor des Gerätes mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie ihn niemals zur Reinigung in Wasser, da es zu Stromschlägen kommen könnte.
4. Gründlich trocknen.

**Warnung:** Klingen sind sehr scharf, behandeln Sie diese mit Vorsicht.

### Schnellreinigung

Zwischen Verarbeitungsaufgaben, halten Sie den Handmischer in eine zur Hälfte mit Wasser gefüllte Tasse und schalten Sie ihn für ein paar Sekunden an.

### UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Sie können dabei helfen, die Umwelt zu schützen!

Bitte denken Sie daran, die örtlichen Regularien zu respektieren: Bringen Sie nicht funktionierende elektrische Teile zu einem geeigneten Entsorgungszentrum.



# ESPAÑOL

## SINBO SMX 2737 BATIDORA CON SOPORTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea este folleto detenidamente antes de usarlo y guárdelo para futuras consultas

### IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Antes de utilizar el aparato eléctrico, hay ciertas precauciones que se deben seguir incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Asegúrese de que el voltaje de salida corresponda con el indicado en la etiqueta de clasificación de la batidora.
3. No ponga en funcionamiento la batidora de mano/con soporte con un cable o enchufe dañado, después del mal funcionamiento del aparato o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
4. No deje desatendida la batidora mientras está en funcionamiento.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa, mostrador o superficie caliente.
6. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la batidora sobre agua u otro líquido. Esto puede causar lesiones personales o daños en el producto.
7. Evite el contacto con partes en movimiento. Mantenga las manos, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios lejos de las aspas durante la operación para reducir el riesgo de lesiones a las personas y / o daños a la batidora.
8. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato está siendo utilizado cerca de niños o personas enfermas.
9. No coloque el aparato sobre o cerca de un gas caliente ni sobre un horno caliente.
10. Nunca expulse las aspas cuando el aparato está en funcionamiento.
11. Desenchufe el tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
12. El aparato no puede ser utilizado para destrozado hielo ni para mezclar sustancias duras y secas, de lo contrario la cuchilla podría quedar sin punta.
13. No utilice el aparato para usos distintos de su uso previsto.
14. No la use en exteriores.
15. Guarde estas instrucciones.

### SOLO PARA USO DOMÉSTICO

### PARÁMETROS TÉCNICOS

**Voltaje nominal:** AC230-240V, 50Hz

**Potencia nominal:** 300W

**Accesorios:** Aspas, ganchos para amasar, varilla de mezcla, espátula.

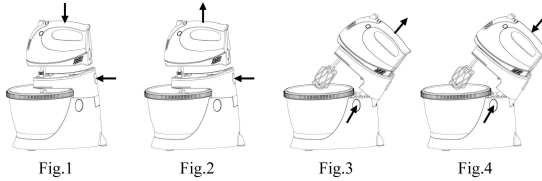
### PARTES DE SU BATIDORA

1. Botón de expulsión, 2. Aspas, 3. Ganchos para amasar, 4. Engranaje, 5. Tazón, 6. Botón de turbo, 7. Espátula, 8. Selector de velocidad, 9. Batidora de mano, 10. Varilla mezcladora, 11. Interruptor Brocket, 12. Brocket, 13. Interruptor base, 14. Base



## USANDO SU BATIDORA DE MANO / CON SOPORTE

Para el primer uso, limpie las aspas, ganchos amasadores y el tazón. Antes de montar la batidora, asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado de la toma de corriente y el selector de velocidades esté en la posición "0".



1. Alinee el agujero debajo de la parte posterior de la batidora de mano con el tubérculo en la parte superior de la base, a continuación, presione hacia abajo en posición vertical con un poco de fuerza. Asegúrese de que esté correctamente ensamblada (Fig.1). Para desmontar la batidora de mano, empuje la batidora de mano en la dirección de la flecha indicada (Fig.2). Sostenga el cabezal de la batidora para inclinar la posición y presionando el interruptor base (Fig.3).

2. Elija los accesorios adecuados en función de la tarea a realizar y ensámblelos en su posición. Las aspas son para la mezcla de clara de huevo o para mezclar otros líquidos. Los ganchos para amasar son para amasar masa.

**Nota:** Las aspas y ganchos para masa, que tienen el engranaje solo se pueden insertar en el zócalo con los gráficos y el otro solo puede ser insertado en la otra toma. Las dos aspas y los dos ganchos de masa no se pueden insertar a la inversa.

3. Coloque los alimentos que necesita mezclar en un recipiente, luego coloque el recipiente en su posición.

4. Baje la cabeza de la batidora y pulse el interruptor de la base (Fig.4).

5. Asegúrese de que la unidad esté en la posición 0, a continuación, conecte a la fuente de alimentación.

6. Marque el selector de velocidad a la configuración deseada y el aparato empezará a trabajar. Hay 5 ajustes y la velocidad alcanzará la más alta si el botón de turbo se presiona en cualquier momento.

**Advertencia:** No coloque el cuchillo, la cuchara de metal, tenedor y así sucesivamente en un recipiente cuando se opera.

7. El tiempo máximo de funcionamiento por cada vez no deberá superar los 5 minutos, teniendo una pausa de 10 minutos, Se sugiere seleccionar una velocidad de amasado baja para masas leudadas inicialmente, y a continuación seleccionar una velocidad alta con el fin de lograr resultados óptimos.

**Nota:** Durante el funcionamiento es posible girar el tazón con la mano para lograr mejores resultados.

8. Cuando se complete la mezcla, gire el selector de velocidad a la posición 0 y desenchufe el cable de la toma de corriente.

9. Si es necesario se pueden raspar las partículas por el exceso de alimentos de las aspas o los ganchos para amasar mediante una espátula.

10. Levante la cabeza de la batidora, sostenga las espas/ganchos para masa con una mano y presione el botón de expulsión firmemente hacia abajo con la otra mano, retire las espas/ganchos para masa.

**Nota:** Quite las espas/ganchos para masa solo en el ajuste 0.

11. La batidora de mano se puede utilizar por separado sin la base en su posición.

12. No utilice el aparato para usos distintos de su uso previsto.

13. Guarde estas instrucciones.

### LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo.

**Precaución:** la batidora no se puede sumergir en agua u otro líquido.

2. Limpie toda la superficie exterior de la cabeza y la base con un paño humedecido y pule con un paño suave y seco.

3. Limpie cualquier exceso de partículas de alimentos del cable de alimentación.

4. Sumerja el tazón de mezcla, las espas y los ganchos para amasar en agua tibia con jabón para su limpieza completa. Luego enjuague con agua corriente y seque. Las espas y los ganchos para amasar pueden ser colocados en el lavavajillas.

### CONSEJOS DE COCINA

1. Ingredientes refrigerados, como la mantequilla y los huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de que comience la mezcla. Saque estos ingredientes con tiempo antes de usarlos.

2. Para eliminar la posibilidad de cáscaras o huevos en mal estado en su receta, rompa los huevos en un recipiente separado primero, a continuación, añada a la mezcla.

3. No bata excesivamente. Tenga cuidado de solamente de mezclar/batir hasta lo que se recomienda en la receta. Mezcle los ingredientes secos solo hasta que estén combinados. Utilice siempre la velocidad baja.

4. Condiciones climáticas. Los cambios estacionales de temperatura, la temperatura de los ingredientes y su variación en la textura de una zona para todos juegan un papel importante en el tiempo de mezclado requerido y los resultados obtenidos.

5. Siempre empiece a mezclar a velocidad baja. Aumente hasta la velocidad recomendada poco a poco como se indica en la receta.

### USO DE SU BATIDORA

Antes del primer uso, limpie la batidora de acuerdo a la sección de "limpieza rápida".

La unidad de tiempo de marcha sin carga no puede exceder de 15s. La duración de funcionamiento a alta velocidad no puede exceder de 1 minuto y se debe mantener un tiempo de 1 minuto de descanso en dos ciclos consecutivos dejando una pausa de 10 minutos cada dos ciclos consecutivos.

**Importante:** Las espas son muy afiladas, debe manipularlas con cuidado. Asegúrese de que la batidora de mano esté desenchufada de la toma de corriente antes de montar o desmontar los accesorios.

1. Primero tire de la puerta hacia arriba y luego manténgala en la posición más alta mientras gira en sentido horario la varilla de mezcla hasta que quede apretada. Para desmontar la varilla de mezcla, se inactiva el botón de expulsión, simplemente girando la varilla de mezcla en la dirección contra las manecillas del reloj y la puerta se liberará de forma automática.

2. Solo tiene que conectar la batidora de mano a la toma de corriente.

3. Marque el selector de velocidad de ajuste del mezclado, baje la varilla de mezclar sobre el alimento y oprima el botón de turbo en la unidad de motor.

4. Para detener la batidora de mano soltando el botón de turbo de la unidad de motor.

#### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

1. Desenchufe el aparato y quite el tallo desmontable.

2. Lave el tallo suelto bajo agua corriente, sin el uso de limpiadores abrasivos o detergentes. Después de terminar la limpieza del tallo desmontable, colóquelo en posición vertical de manera que el agua que pueda haber quedado dentro, pueda drenarse afuera. El tallo es un componente seguro para lavavajillas.

**Nota:** No sumerja el tallo desmontable de la batidora en agua debido a que la lubricación de los cojinetes podría ser lavada al paso del tiempo.

3. Limpie la unidad motora con un paño húmedo. Nunca la sumerja en agua para la limpieza ya que puede producirse una descarga eléctrica.

4. Séquela muy bien.

**Advertencia:** Las aspas son muy afiladas, debe manipularlas con cuidado.

#### **Limpieza rápida**

Entre las tareas de procesamiento, sostenga la batidora de mano en el tazón medio lleno de agua y encienda durante unos segundos.

#### **DESECHO ECOLÓGICO DEL APARATO**

¡Puede ayudar a proteger el medio ambiente!

Recuerde en respetar las regulaciones locales: llevando los equipos eléctricos que no funcionan a un centro de eliminación de desechos apropiado.



# Русский

Русский

## СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР SINBO SMX 2737 ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Внимательно изучите данный буклет перед началом эксплуатации и храните его для дальнейшего использования.

### ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Перед эксплуатацией данного электроприбора должны быть предприняты следующие основные меры предосторожности:

1. Изучите все инструкции.
2. Перед эксплуатацией убедитесь, что напряжение настенной розетки соответствует напряжению, указанному на заводской табличке.
3. Не эксплуатируйте ручной/стационарный миксер с поврежденным шнуром питания или штепселем либо после возникновения неисправностей, а также в случае его падения или повреждения любым способом. Верните прибор производителю или представителю ближайшего авторизованного сервисного центра для осмотра, ремонта либо осуществления настройки электрической или механической части.
4. Не оставляйте миксер без присмотра во время работы.
5. Не допускайте перевешивания шнура через край стола, стойки или горячей поверхности.
6. Для предотвращения риска поражения электрическим током не помещайте миксер в воду или другую жидкость. Это может привести к получению травм или повреждению изделия.
7. Избегайте соприкосновения с движущимися деталями. Держите руки, одежду, а также лопатки и посуду на расстоянии от лопастей мешалок во время работы, чтобы снизить риск получения травм и / или повреждения миксера.
8. Когда работа осуществляется в присутствии детей, находящихся рядом, необходим тщательный надзор.
9. Не размещайте устройство на источниках тепла или вблизи них, а также в разогретой печи.
10. Никогда не снимайте венчики во время работы прибора.
11. Отключайте прибор из розетки, когда он не используется, перед установкой или снятием деталей, а также перед осуществлением очистки.
12. Данный прибор не должен использоваться для смешивания твердых или сухих продуктов, иначе лезвие может быть затуплено.
13. Не используйте данный прибор не по назначению.
14. Не используйте данный прибор вне помещения.
15. Храните данную инструкцию.

### ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

### ТЕХНИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ

**Расчетное напряжение:** AC230-240 В переменного тока, частота 50 Гц

**Номинальная мощность:** 300 Вт

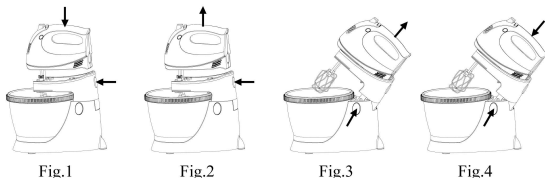
**Аксессуары:** венчики, крюки для теста, смесительный стержень, лопатка.

### ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Кнопка выгалкивания, 2. Венчики, 3. Крюки для теста, 4. Шестерня, 5. Чаша, 6. Кнопка режима «турбо»
7. Лопатка, 8. Переключатель скоростей, 9. Ручной миксер, 10. Смесительный стержень, 11. Переключатель консоли, 12. Консоль, 13. Переключатель основания, 14. Основание

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОГО/СТАЦИОНАРНОГО МИКСЕРА

При первичном использовании следует произвести очистку венчиков, крюков для теста и чаши. Перед сборкой миксера убедитесь, что шнур питания отключен от электрической розетки, и регулятор скорости находится в положении «0».



1. Убедитесь, что отверстие под задней частью ручного миксера совпадает с выпуклостью на верхней части основания, затем нажмите вертикально вниз с небольшим усилием. Убедитесь, что сборка была осуществлена правильно (Рис. 1). Для отсоединения ручного миксера нажмите на него в направлении стрелки (Рис. 2). Удерживайте головку миксера в наклонном положении и нажмите на переключатель основания (Рис. 3)
2. Выберите соответствующие приспособления, основываясь на задаче, которую требуется выполнить, и соберите его в требуемом положении. Венчики предназначены для смешивания белков яиц или другой жидкости. Крюки для теста предназначены для замешивания теста.

**Примечание:** Венчики и крюки для теста, один с шестерней, можно вставить только в гнездо с рисунком, а другой может быть вставлен только в другое гнездо. Два венчика и крюка для теста не могут быть вставлены в обратном порядке.

3. Поместите в чашу продукты, которые требуется смешать, затем установите чашу в соответствующее положение.
  4. Опустите головку миксера и нажмите на переключатель основания (Рис.4).
  5. Убедитесь, что выключатель установлен в положение "0", затем включите вилку в розетку.
  6. Установите переключатель скорости в требуемое положение, и прибор начнет работать. Существует 5 параметров, и скорость будет максимальной при нажатии кнопки "режим турбо".  
Предупреждение: Не помещайте во время работы прибора в чашу нож, металлическую ложку, вилку и т.д.
  7. Максимальная продолжительность работы за один раз не должна превышать 5 минут, затем необходим перерыв 10 минут. При замешивании дрожжевого теста для получения оптимальных результатов мы рекомендуем сначала установить регулятор скорости в положение низкой скорости, а затем использовать высокую скорость.
- Примечание:** Во время работы для достижения лучших результатов можно вращать чашу.
8. Когда смешивание будет завершено, установите переключатель скорости в положение "0", извлеките вилку из розетки.
  9. В случае необходимости можно удалить остатки продуктов с венчиков или крюков для теста с помощью лопатки.
  10. Поднимите головку миксера, удерживайте венчики/крюки для теста одной рукой и нажмите на кнопку выталкивателя другой рукой, снимите венчики/крюки для теста.
- Примечание:** Снимайте венчики/крюки для теста только при установке переключателя в положение "0".
11. Ручной миксер может использоваться отдельно без основания, установленного на месте.
  12. Не используйте данный прибор не по назначению.
  13. Храните данную инструкцию.

## ОЧИСТКА И УХОД

1. Выключите прибор из розетки и дайте ему охладиться.

**Осторожно:** миксер нельзя погружать в воду или другую жидкость.

2. Вытрите внешнюю поверхность головки и основания с помощью влажной ткани и протрите ее мягкой влажной тканью для придания блеска.

3. Протрите шнур питания для удаления остатков пищи на нем.

4. Погрузите чашу для смешивания, венчики и крюки для теста в теплую мыльную воду для полной очистки. Затем прополощите их под проточной водой и вытрите насухо. Венчики и крюки для теста подходят для мойки в посудомоечной машине.

## КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

1. Охлажденные ингредиенты (например, масло и яйца) должны достигнуть комнатной температуры до того, как начнется их смешивание. Извлеките данные продукты из холодильника заранее.

2. Для предотвращения попадания в блюдо скорлупы или испорченных яиц сначала выбивайте яйца в отдельную емкость, затем добавляйте их в смесь.

3. Не выбивайте избыточное количество яиц. Соблюдайте осторожность, чтобы смешивать не дольше, чем рекомендовано в рецепте. Сбивайте сухие ингредиенты только тогда, когда они будут смешаны. Всегда используйте низкую скорость.

4. Климатические условия. Сезонные изменения температуры, температура ингредиентов и их консистенции варьируют и влияют на требуемое время для смешивания и полученные результаты.

5. Всегда начинайте смешивание на низкой скорости. Постепенно увеличивайте скорость до рекомендуемой, как указано в рецепте.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЛЕНДЕРА

Перед первым использованием осуществите очистку блендера в соответствии с разделом "быстрая очистка". Допустимое время работы без нагрузки составляет 15 с. Макс. время работы на высокой скорости не может превышать 1 минуту, а также при двух последовательных циклах необходимо выдерживать 1 минуту и между двумя последовательными циклами должен быть перерыв 10 минут.

**Важно:** лезвия являются очень острыми, соблюдайте осторожность. Перед установкой или снятием приспособлений убедитесь, что ручной блендер выключен из розетки.

1. Сначала потяните дверцу вверх, затем удерживайте ее в максимальном верхнем положении, поворачивая при этом смесительный стержень по часовой стрелке, пока он не будет плотно установлен. Для снятия смесительного стержня кнопка выталкивателя должна быть неактивной, необходимо повернуть смесительный стержень против часовой стрелки, и дверца будет открыта автоматически.

2. Просто включите ручной блендер в розетку.

3. С помощью переключателя скорости установите параметр смешивания, опустите смесительный стержень в пищу и нажмите кнопку "турбо" узла электродвигателя.

4. Для прекращения работы ручного миксера нажмите кнопку "турбо" узла электродвигателя.

## ОЧИСТКА И УХОД

1. Отключите прибор от сети и удалите съемный стержень.

2. Промойте съемный стержень под проточной водой без использования абразивных или моющих средств. После завершения очистки съемного стержня поместите его в вертикальном положении таким образом, чтобы вода, которая может в него попасть, стекла. Данный стержень подходит для мойки в посудомоечной машине.

**Примечание:** Не погружайте съемный стержень блендера в воду, так как со временем смазка подшипников может быть смыта.

3. Протрите блок двигателя влажной тканью. Никогда не погружайте его в воду для очистки, так как возможно поражение электрическим током.

4. Тщательно вытрите.

**Предупреждение:** лезвия являются очень острыми, соблюдайте осторожность.

#### **Быстрая очистка**

Между выполнением задач обработки удерживайте ручной миксер в наполовину заполненной водой чаше и включите его на несколько секунд.

#### **ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗВРЕДНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ**

Вы можете помочь защитить окружающую среду!

Помните о необходимости соблюдения местных административных норм: сдавайте нерабочие электрические устройства в соответствующие центры по утилизации отходов.



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН



ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН №: 1-2737-21072014

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](mailto:info@sinbo.ru) или на сайте [www.sinbo-russia.ru](http://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 Мевки, 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](http://www.sinbo-russia.ru)

**Гарантийный срок:** 12 мес.

# Українська

Українська

## СТАЦІОНАРНИЙ МІКСЕР SINBO SMX 2737 ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

Перед використанням приладу уважно прочитайте цю інструкцію та збережіть її на майбутнє.

### ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Користуючись електроприладом, ніколи не забувайте про основні застереження щодо безпеки:

1. Прочитайте усі інструкції.
2. Переконайтеся, що напруга електромережі відповідає наведеним на міксері параметрам.
3. Не вмикайте ручний / стаціонарний міксер із пошкодженим шнуром, штепселем, після збоїв у роботі, падіння чи будь-якого пошкодження. Поверніть прилад у найближчий сервісний центр для огляду, ремонту чи електричного або механічного регулювання.
4. Не залишайте міксер без нагляду під час роботи.
5. Не можна перевешувати шнур через край стола, прилавка або гарячу поверхню.
6. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, не занурюйте вилку та міксер у воду або інші рідини. Це може призвести до травмування або пошкодження пристрою.
7. Уникайте контакту з рухомими частинами. Тримайте руки, одяг, а також лопатки та інші предмети подалі від насадок під час роботи, щоб знизити ризик травм та пошкодження міксера.
8. Будьте дуже пильні, коли пристрій використовується поруч із дітьми або інвалідами.
9. Не ставте прилад поряд або над гарячими конфорками та духовкою.
10. Ніколи не від'єднуйте насадки під час роботи пристрою.
11. Виймайте штепсель з розетки, коли не користуєтесь приладом, перед установкою й зняттям частин та перед чищенням.
12. Пристрій не можна використовувати для подрібнення льоду або змішування твердих та сухих речовин – це може призвести до затуплення лез.
13. Не використовуйте цей прилад не за призначенням.
14. Не використовуйте пристрій надворі.
15. Збережіть ці інструкції.

### ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ

### ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номінальна напруга: AC230-240 В, 50 Гц

Номінальна потужність: 300 Вт

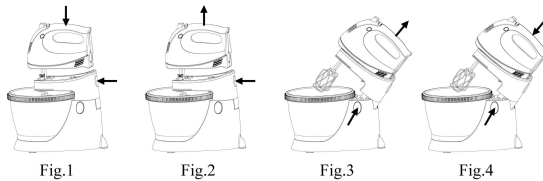
Насадки: Вінички, гаки для тіста, змішувальний стрижень, лопатка.

### ЧАСТИНИ МІКСЕРА

1. Кнопка ежектора, 2. Вінички, 3. Гаки для тіста, 4. Передача, 5. Чаша, 6. Кнопка «Турбо», 7. Лопатка, 8. Перемикач швидкості, 9. Ручний міксер, 10. Змішувальний стрижень, 11. Вимикач кронштейна, 12. Кронштейн, 13. Вимикач підставки, 14. Підставка

## ВИКОРИСТАННЯ РУЧНОГО / СТАЦІОНАРНОГО МІКСЕРА

При першому використанні вимийте вінчики, гаки для тіста та чашу. Перед складанням міксера переконайтеся, що шнур живлення від'єднаний від розетки, а перемикач швидкості знаходиться в положенні «0».



1. Знайдіть отвір на задній стороні ручного міксера та штир на верхній частині підставки; натисніть міксер вертикально вниз з невеликою силою, щоб штир увійшов в отвір. Переконайтеся, що міксер складений належним чином (рис. 1). Щоб зняти ручний міксер, натисніть його в зазначеному стрілкою напрямку (рис. 2). Щоб змінити кут нахилу, тримайте головку змішувача та натисніть кнопку на підставці (рис. 3).

2. В залежності типу продуктів виберіть відповідну насадку та вставте її в робоче положення. Вінчики призначені для збивання яєчного білку та змішування інших рідин. Гаки для тіста призначені для замішування тіста.

**Зауваження:** Один з вінчиків або гаків для тіста працює з редуктором, його можна вставити тільки в гніздо з позначкою, а другий можна вставити тільки в інше гніздо. Вінчики та гаки для тіста не можна вставити навпаки.

3. Покладіть в чашу продукти для змішування та поставте її в міксер.

4. Опустіть головку міксера (натисніть кнопку на підставці) (рис. 4).

5. Переконайтеся, що перемикач знаходиться у положенні «0», і під'єднайте пристрій до джерела живлення.

6. Переставте перемикач швидкості у бажане положення; прилад почне працювати. Доступно 5 різних швидкостей; щоб отримати найвищу швидкість, можна в будь-який момент натиснути кнопку «турбо».

Попередження: Не залишайте в чаші ножі, металеві ложки, вилки тощо.

7. Максимальна тривалість роботи не повинна перевищувати 5 хвилин; потім слід зробити перерву на 10 хвилин. Для найкращого замішування дріжджового тіста ми рекомендуємо спочатку поставити перемикач швидкості на низьку швидкість, а потім перемкнути на високу.

**Зауваження:** Під час роботи можна повертати чашу рукою, щоб змішування було рівномірним.

8. Коли змішування буде завершено, переставте перемикач швидкості у положення «0» та витягніть шнур живлення з розетки.

9. За необхідності залишки продуктів можна прибрати з вінчиків або гаків для тіста лопаткою.

10. Підніміть головку міксера, візьміть однією рукою вінчики / гаки для тіста, другою рукою міцно натисніть кнопку ежектора та витягніть вінчики / гаки для тіста.

**Зауваження:** Виймайте вінчики / гаки для тіста тільки коли перемикач швидкості знаходиться в положенні «0».

11. Ручний міксер може використовуватися окремо (без підставки).

12. Не використовуйте цей прилад не за призначенням.

13. Збережіть ці інструкції.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед очищенням від'єднайте прилад від мережі і зачекайте, поки він охолоне.

**Увага:** ніколи не занурюйте пристрій у воду або інші рідини.

2. Протріть головку та підставку зовні вологою тканиною та висушіть м'якою сухою тканиною.

3. Протріть залишки продуктів зі шнура живлення.

4. Щоб добре вимити чашу, вінички та гаки для тіста, покладіть їх у теплу воду з милом. Потім промийте під проточною водою та витріть насухо. Вінички та гаки для тіста можна мити в посудомийній машині.

## КУЛІНАРНІ ПОРАДИ

1. Охолоджені інгредієнти, такі як масло або яйця, слід перед збиванням нагріти до кімнатної температури. Приготуйте ці інгредієнти заздалегідь.

2. Щоб шматочки оболонки або зіпсовані яйця не попали в страву, розбивайте яйця в окремому посуді, а потім додавайте до суміші.

3. Не збивайте занадто сильно. Збивайте / змішуйте суміші тільки до тої міри, що вказана у рецепті. Сухі інгредієнти збивайте тільки до перемішування. Завжди використовуйте малу швидкість.

4. Кліматичні особливості. Сезонні зміни температури, температура інгредієнтів та їх текстура грає роль та впливає на час змішування для досягнення відповідних результатів.

5. Завжди починайте збивання / змішування на малій швидкості. Поступово збільшуйте швидкість до рекомендованої у рецепті.

## ВИКОРИСТАННЯ МІКСЕРА

Перед першим використанням очистіть міксер, як описано у розділі «швидке очищення».

Час роботи без навантаження не повинен перевищувати 15 с. Максимальна тривалість роботи на високій швидкості не повинна перевищувати 1 хвилини; між циклами роботи слід витримувати мінімум 1 хвилину відпочинку між циклами роботи слід витримувати перерву не менше 10 хвилин.

**Важливо:** Леза дуже гострі, поводьтеся з ними обережно. Перед складанням міксера або зніманням насадок переконайтеся, що він від'єднаний від розетки.

1. Потягніть фіксатор вгору та тримайте у верхньому положенні, одночасно повертайте змішувальний стрижень за годинниковою стрілкою та затягніть його. Щоб зняти змішувальний стрижень, відпустіть кнопку ежктора і просто повертайте змішувальний стрижень проти годинникової стрілки, фіксатор відкриється автоматично.

2. Просто від'єднайте ручний міксер до розетки.

3. Переставте перемикач швидкості в положення змішування, опустіть змішувальний стрижень в суміш і натисніть кнопку «турбо» на двигуні.

4. Щоб зупинити ручний міксер, відпустіть кнопку «турбо» на двигуні.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

1. Від'єднайте прилад від мережі та зніміть стрижень.

2. Вимийте стрижень під проточною водою, не використовуйте абразивні мийні засоби. Після чищення поставте стрижень у вертикальне положення, щоб з нього витекла вода, могла попасти всередину. Стрижень можна мити у посудомийній машині.

Зауваження: Не опускайте стрижень міксера у воду – вона може з часом вимити мастило з підшипників.

3. Протріть блок двигуна вологою ганчіркою. Ніколи не занурюйте його у воду – це може призвести до ураження електричним струмом.

4. Ретельно висушіть.

Попередження: Леза дуже гострі, поводьтеся з ними обережно.

### **Швидке очищення**

Щоб швидко вимити міксер, налейте в чашу до половини води та увімкніть його на кілька секунд.

### **ЕКОЛОГІЧНО БЕЗПЕЧНА УТИЛІЗАЦІЯ**

Ви можете допомогти зберегти довкілля!

Дотримуйтеся місцевих законів: передавайте відпрацьоване електрообладнання до відповідного центру утилізації відходів.



## Шановний покупець!

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

**Гарантійний талон № 1-2737-21072014**

**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, незрозуміла, 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, налаштування 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

اقرأ هذا الدليل بعناية قبل الاستخدام واحتفظ به كمرجع مستقبلي.

#### تدابير هامة

قبل استعمال الجهاز الكهربائي، يجب اتباع التدابير الأساسية ومنها ما يلي:

1. اقرأ جميع التعليمات.
2. تأكد أن فولتية المأخذ متوافقة مع تلك المذكورة على ملصق تصنيف الخلاط.
3. لا تشغيل خلاط اليد/القاعدة مع سلك أو قابس تلف، أو بعد أن يتعطل الجهاز، أو إذا سقط أو تضرر بأي طريقة. أعد الجهاز إلى أقرب مركز خدمة معتمد من أجل الفحص أو الإصلاح أو التعديل.
4. لا تترك الخلاط دون مراقبة أثناء تشغيله.
5. لا تدع السلك يتدلى فوق حافة الطاولة أو النضد أو السطح الساخن.
6. للوقاية من خطر الصدمة الكهربائية، لا تضع الخلاط في الماء أو سائل آخر. فقد يسبب ذلك إصابة شخصية أو تلف للمنتج.
7. تجنب الاحتكاك بالأجزاء المتحركة. حافظ على اليدين والأواني الأخرى بعيداً عن الحفاقات أثناء التشغيل لتقليل خطر إصابة الأشخاص، و/أو تضرر الخلاط.
8. يجب الإشراف عن كثب عند تشغيل الجهاز بالقرب من الأطفال.
9. لا تضع الجهاز على غاز ساخن أو على فرن ساخن أو بالقرب منهما.
10. لا تخرج الحفاقات أثناء عمل الجهاز.
11. افصل الجهاز عن الكهرباء في حال عدم الاستخدام، وقيل تركيب أو فك الأجزاء، وقيل التنظيف.
12. لا يجوز استخدام الجهاز لخلطي المواد الصلبة أو الجافة، إلا قد تتلف الشفرة.
13. لا تستعمل الجهاز لأغراض غير تلك المخصص لها.
14. لا تستخدمه في الخارج.
15. احتفظ بهذه التعليمات.

للاستخدام المنزلي فقط

#### المواصفات الفنية

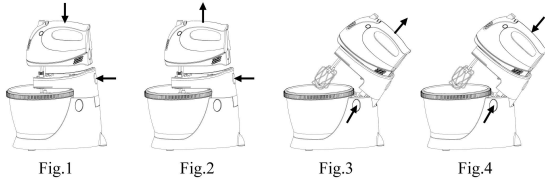
الفولتية المقدر: تيار متناوب 230-240 فولط، 50 هيرتز  
الطاقة المقدر: 300 واط  
الملحقات: حفاقات، حفاقات العجين، قضيب الخلط وملعقة

#### تعرف على الخلاط

1. زر الإخراج
2. الحفاقات
3. حفاقات العجين
4. ناقل حركة
5. وعاء
6. زر التيربو
7. الملعقة
8. مفتاح السرعة
9. خلاط بدوي
10. قضيب الخلط
11. مفتاح الدعامة
12. دعامة
13. مفتاح القاعدة
14. القاعدة



استخدام خلط اليد/القاعدة  
نظف الخفقات وخطافات العجين والوعاء عند الاستعمال لأول مرة. قبل تجميع الخلط، تأكد أن سلك الطاقة مفصول عن الكهرباء ومفتاح السرعة على الوضع "0".



1. قم بحاذة الفتحة تحت ظهر الخلط اليدوي بحيث تكون الحدية على قمة القاعدة، ثم اضغط عموديا بقليل من القوة. تأكد أنه مركب بشكل صحيح (شكل 1). لفك الخلط اليدوي، ادفع الخلط اليدوي باتجاه السهم المشار إليه (شكل 2). ثبت رأس الخلط بالوضع المائل واضغط على مفتاح القاعدة (شكل 3).
2. أختر الملحقات المناسبة بناء على المهمة المراد تنفيذها وركبها في مكانها. وظيفة الخفقات هي مزج بياض البيض أو السوائل. ووظيفة خطافات العجين هي عجن العجين.
3. ملاحظة: بالنسبة للخفقات وخطافات العجين، يمكن إدخال تلك التي تحوي ناقل حركة في المقيس ويمكن إدخال الآخر في المقيس الآخر فقط. لا يمكن إدخال الخفقاين وخطافي العجين بشكل معاكس.
3. ضع الطعام الذي تريد خلطه ثم ضع الوعاء في مكانه.
4. اخفض رأس الخلط واضغط على مفتاح القاعدة (شكل 4).
5. تأكد أن الوحدة على إعداد 0، ثم أوصل الكهرباء.
6. حرك مفتاح السرعة إلى الإعداد الذي ترغب به وسيدأ الجهاز بالعمل. هناك 5 إعدادات وستبلغ السرعة أقصاها إذا تم الضغط على زر التيريو في أي وقت.
- تحذير: لا تضع السكين والملعقة والشوكة المعدنية في الوعاء أثناء العمل.
7. لا يجب أن يتجاوز أقصى وقت تشغيل كل مرة 5 دقائق ويجب الاستراحة [0] دقائق، عند عجن العجينة المختمرة، ننصحك بضبط مفتاح السرعة على أدنى سرعته البدائية، ثم استخدام سرعة عالية لتحقيق أفضل النتائج.
8. عند انتهاء المزج، حرك مفتاح السرعة إلى الوضع 0، ثم افصل الكبل عن الكهرباء.
9. إذا لزم الأمر، يمكنك إزالة بقايا الطعام عن الخفقات أو خطافات العجين بواسطة ملعقة.
10. ارفع رأس الخلط، ثبت الخفقات/خطافات العجين بيد واحدة واضغط على زر الإخراج باليد الأخرى، ثم انزع الخفقات/خطافات العجين. ملاحظة: انزع الخفقات/خطافات العجين في الإعداد 0 فقط.
11. يمكن استخدام الخلط اليدوي بشكل منفصل بدون القاعدة.
12. لا تستعمل الجهاز لأغراض غير تلك المخصص لها.
13. احتفظ بهذه التعليمات.

#### التنظيف والصيانة

1. افصل الجهاز عن الكهرباء دائما وانتظر أن يبرد قبل تنظيفه.
- تنبيه: لا تغمر الخلط في الماء أو سائل آخر.
2. امسح السطح الخارجي للرأس والقاعدة بقمشة رطبة ولمع بقمشة ناعمة جافة.
3. امسح أية بقايا طعام عن سلك الطاقة.
4. اغمر وعا المزج والخفقات وخطافات العجين في ماء صابوني فاتر لتنظيف تام. ثم اشطفها تحت ماء جاري وجفها بالمسح. يمكن وضع الخفقات وخطافات العجين في غسالة الأواني.

#### نصائح في الطبخ

1. يجب أن تكون المكونات المبردة، مثل الزبدة والبيض، عند درجة حرارة الغرفة قبل بدء المزج. أخرج هذه المكونات قبل ذلك بفترة.
2. لتجنب احتمالية وجود قشور بيض أو بيض تالف في وصفتك، اكسر البيض في مستوع منفصل أو لا، ثم أضفه إلى المزيج.
3. لا تغرط في الخفق. امزج/اخلط المكونات فقط حسب الوقت المذكور في الوصفة. أطوي المكونات الجافة حتى تختلط طبق السرعة المنخفضة دائما.
4. الأحوال الجوية. تتغير الحرارة الموسمية، وتلعب تباينات درجة حرارة المكونات وتركيباتها من منطقة إلى منطقة دورا في زمن المزج

المطلوب والنتائج المحققة.  
5. ابدأ بالمرج بسرعة منخفضة دائما، ثم زد السرعة المفصلة تدريجيا كما توضح الوصفة.

#### استخدام الخلاط

- قبل الاستخدام الأول، نظف الخلاط طبقا لقسم "التنظيف السريع".  
لا يجب أن تتجاوز وحدة جريان الوقت بدون حمولة 15 ثانية. لا يجب أن تتجاوز أقصى مدة تشغيل بالسرعة العالية دقيقة واحدة، ويجب المحافظة على دقة استراحة واحدة بين أي دورتين ويجب المحافظة على وقت استراحة 10 دقائق بين دورتين متتاليتين.  
هام: تعامل مع الشفرات بحذر لأنها حادة جدا. تأكد أن الخلاط اليدوي مفصول عن الكهرباء قبل تركيب أو فك الملحقات.
1. اسحب الباب للأعلى أولا ثم ثبته بالوضع العلوي وحركه قضيب الخلط مع عقارب الساعة حتى يصبح مشودا. لفك قضيب الخلط، يجب أن يكون زر الإخراج غير نشط، مع إدارة قضيب الخلط عكس عقارب الساعة وسوف يتحرر الباب تلقائيا.
  2. أوصل الخلاط اليدوي بالكهرباء.
  3. اضبط مفتاح السرعة على إعداد الخلط، اخفض قضيب الخلط على الطعام واضغط على زر التيريو في وحدة المحرك.
  4. لإيقاف الخلاط اليدوي، حرر زر التيريو لوحد المحرك.

#### التنظيف والصيانة

1. فصل الجهاز وفك القصبية المتحركة.
  2. اغسل القصبية المتحركة تحت ماء جاري، دون استخدام المنظفات الكاشطة. بعد الانتهاء من تنظيف القصبية، ضعها في وضع رأسي حتى يتصرف أي ماء في فيها. يمكن غسل القصبية في غسالة الأواني.
  3. ملاحظة: لا تغمر قصبية الخلاط في الماء لأن الزيت الموجود على البيل قد يتلاشى مع الزمن.
  4. امسح وحدة المحرك بقمشة رطبة. لا تغمرها في الماء من أجل التنظيف فقد تحدث الصدمة الكهربائية.
- تحذير: تعامل مع الشفرات بحذر لأنها حادة جدا.

#### التنظيف السريع

بين مهمات العمل، ثبت الخلاط اليدوي في وعاء نصفه ماء وشغل لبضع ثواني.

#### التخلص من الجهاز مع مراعاة البيئة

يمكنك المساعدة على حماية البيئة  
احرص على احترام الأنظمة المحلية: سلم الأجهزة الكهربائية المعطلة إلى المركز المناسب للتخلص من النفايات.



# HRVATSKI

## HRVATSKI

### SINBO SMX 2737 SAMOSTOJEĆI MIKSER PRIRUČNIK S UPUTAMA

Prije uporabe pažljivo pročitajte ove upute i spremite ih za buduću upotrebu

#### VAŽNE SIGURNOSNE MJERE

Prije uporabe električnog uređaja uvijek se trebate pridržavati osnovnih mjera opreza uključujući sljedeće:

1. Pročitajte sve upute.
2. Vodite računa o tome da napon strujne utičnice odgovara onom naznačenom na nazivnoj pločici miksera.
3. Ne rukuje s ručnim/samostojecim mikserom ako su kabel ili utikač oštećeni ili nakon kvara uređaja ili ako je uređaj pao ili oštećen na bilo koji način. Vratite uređaj proizvođaču u najbliži ovlašteni servis na pregled, popravak ili mehaničko podešavanje.
4. Tijekom rada ne ostavljajte mikser bez nadzora.
5. Ne dopustite da kabel visi preko ruba stola ili radne površine ili vruće površine.
6. Za zaštitu od strujnog udara ne stavljajte mikser uređaja u vodu ili druge tekućine. Ovo može izazvati tjelesne ozljede ili oštetiti proizvod.
7. Izbjegavajte kontakt s pokretnim dijelovima. Ruke, odjeću kao i špatule i drugi kuhinjski pribor držite podalje od miješalica tijekom rada i tako smanjite mogućnost nastanka tjelesnih ozljeda i/ili oštećivanja miksera.
8. Kada se uređaj koristi u blizini djece ili nemoćne osobe neophodno ih je strogo nadzirati.
9. Ne postavljajte uređaj na ili pored vrućeg plina ili na zagrijanu pećnicu.
10. Nikad ne izbacujte miješalice kada uređaj radi.
11. Kada se uređaj ne koristi isključite ga iz strujne utičnice, kao i prije stavljanja ili skidanja dijelova i prije čišćenja.
12. Uređaj se ne može koristiti za sjeckanje leda ili miješanje tvrdih i suhih namirnica, a protivnom oštrice se mogu utopiti.
13. Ne koristite uređaj za druge namjene osim one na koju se isključivo odnosi.
14. Ne koristite ga na otvorenom.
15. Sačuvajte ove upute.

#### SAMO ZA UPORABU U KUĆANSTVU

#### TEHNIČKI PARAMETRI

**Nazivni napon:** AC230-240V, 50Hz

**Nazivna struja:** 300W

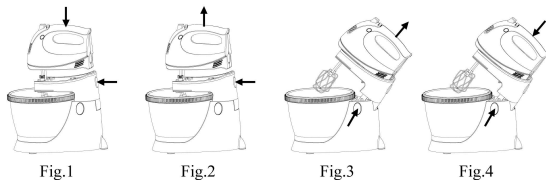
**Dotadni pribor:** Miješalice, kuke za tijesto, šipke za miješanje, špatula

#### UPOZNAJTE MIKSER

1. Gumb za izbacivanje, 2. Miješalice, 3. Kuke za tijesto, 4. Zupčanik, 5. Posuda, 6. Turbo gumb 7. Špatula, 8. Prekidač za odabir brzine, 9. Ručni mikser, 10. Šipka za miješanje, 11. Prekidač nosača, 12. Nosač, 13. Prekidač osnove, 14. Osnova

## UPORABA RUČNOG/SAMOSTOJEĆEG MIKSERA

Prilikom prve uporabe očistite miješalice, kuku za tijesto i posudu. Prije sastavljanja miksera provjerite je li strujni kabel isključen iz strujne utičnice i je li prekidač odabira brzine podešen na položaj "0".



1. Poravnajte otvor ispod stražnjeg dijela ručnog miksera s okruglim dijelom na vrhu baze, a zatim primijenite nepreteranu silu i pritisnite prema dolje. Vodite računa da je sklapanje ispravno (sl. 1). Za rastavljanje ručnog miksera, pritisnite ručni mikser u smjeru prikazane strelice (sl. 2). Držite glavu miksera u položaju nagiba i pritisnite prekidač osnove (sl.3).

2. Odaberite ispravne dodatke na temelju zadatka koji želite izvršiti i stavite na za njih predviđeno mjesto. Miješalice se koriste za miješanje bjelanjaka jaja ili za miješanje drugih tekućina. Kuke za tijesto koriste se za miješanje tijesta.

**Napomena:** Miješalice i kuke za tijesto, one sa zupčanicom mogu se umetnuti samo u otvor s oznakom, a druga se može umetnuti samo u drugi otvor. Dvije miješalice i dvije kuke za tijesto ne mogu se umetnuti obrnuto.

3. Postavite namirnice koje treba izmiješati u posudu, a zatim posudu staviti na njeno mjesto.

4. Nagните prema dolje glavu miksera i pritisnite prekidač osnove (sl.4).

5. Vodite računa da je uređaj u podešen na 0, a zatim ga spojite na strujnu mrežu.

6. Podesite prekidač za odabir brzine na željenu brzinu, a uređaj će početi s radom. Uređaj ima 5 brzina, a brzina će biti najjača ako se u bilo kojem trenutku pritisne turbo gumb.

**Pozor:** Tijekom rada u posudu ne stavljajte nož, metalne žlice, vilice i sl.

7. Maksimalno vrijeme rada po jednom korištenju ne smije premašiti 5 minuta, a zatim ne smije raditi 10 minuta. Prilikom miješanja tijesta s kvascem, preporučamo prvo podesiti selektor brzine na najmanju brzinu, a zatim koristite veću brzinu za postizanje što boljeg rezultata.

**Napomena:** Tijekom rada možete okretati posudu radi postizanja najboljih rezultata.

8. Kada završite s miješanje, prekidač za odabir brzine vratite na položaj 0 te isključite strujni kabel iz strujne utičnice.

9. Ako je potrebno uklonite višak namirnica s miješalica ili kuke za tijesto pomoću špatule.

10. Podignite glavu miksera, jednom rukom držite miješalice/kuke za tijesto i drugom rukom jako pritisnite gumb za izbacivanje, uklonite miješalice/kuke za tijesto.

**Napomena:** Miješalice/kuke za tijesto uklonite samo ako je prekidač za odabir brzine na položaju 0-

11. Ručni mikser može se koristiti zasebno bez postavljene osnove.

12. Ne koristite uređaj za druge namjene osim one na koju se isključivo odnosi.

13. Sačuvajte ove upute.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Prije čišćenja isključite uređaj iz strujne mreže i pričekajte da se ohladi.

**Oprez:** mikser se ne smije uranjati u vodu ili druge tekućine.

2. Obrišite vanjski dio glave i osnove s vlažnom krpom i obrišite s mekanom, suhom krpom.

3. Krpom obrišite sav ostatak namirnica na strujnom kabelu.

4. Posudu za miješanje, miješalice i kuke za tijesto uronite u toplu vodu u koju ste dodali deterđent za pranje posuđa i dobro ih operite. Zatim ih isperite tekućom vodom i dobro obrišite. Miješalice i kuke za meso mogu se prati u perilici suđa.

## KULINARSKI SAVJETI

1. Sastojci držani u hladnjaku, poput maslaca ili jaja, trebaju se zagrijati na sobnu temperaturu prije postupka miješanja. Unaprijed izvadite sastojke.

2. Za eliminiranje mogućnosti da se ljuske jaja ili stara jaja koriste u receptu, prvo razblijte jaja u posebnu posudu, a zatim ih dodajte u smjesu.

3. Ne miješajte previše. Pripazite te miješajte/izmiješajte smjesu samo onoliko koliko je preporučeno u receptu. Suhe sastojke promiješajte nakon što ste ih sve međusobno izmiješali. Uvijek koristite najslabiju brzinu.

4. Klimatski uvjeti. Sezonske promijene temperature, temperatura sastojaka i varijacije u teksturi od područja do područja sve ovo ima utjecaja na vrijeme miješanja i rezultate.

5. Uvijek započnite s miješanjem pri najsporijoj brzini. Postepeno povećavajte dok se ne postigne preporučena brzina koja je navedena u receptu.

## UKOVLANJE BLENDEROM

Prije prve uporabe očistite blender u skladu s dijelom "brzo čišćenje".

Vrijeme rada uređaja bez opterećenja ne smije premašiti 15 sek. Maksimalno vrijeme rada pri najvećoj brzini ne smije premašiti 1 minutu, minimalno vrijeme odmora od 1 minute mora se poštivati između dva uzastopna ciklusa te se 10-minutno vrijeme mirovanja mora održati između dva uzastopna ciklusa.

**Važno:** Miješalice su jako oštre, rukujte s oprezom. Vodite računa da je ručni mikser isključen iz strujne mreže prije sastavljanja ili rastavljanja pribora.

1. Prvo gurnite vratašca prema gore, zatim ih držite u najgornjem položaju dok šipku za miješanje okrećete u smjeru kazaljke na satu dok se ne stegne. Za rastavljanje šipke za miješanje, gumb za izbacivanje je neaktivan, samo okrenite šipku za miješanje u smjeru suprotnom od smjera kazaljke na satu i vratašca će se automatski otpustiti.

2. Jednostavno uključite ručni blender u strujnu utičnicu.

3. Podesite prekidač za odabir brzine na postavku za miješanje?spustite šipku za miješanje u namirnice i pritisnite turbo gumb jedinice motora.

4. Rad ručnog blendera zaustavite otpuštanjem turbo gumba jedinice motora.

## ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

1. Isključite uređaj iz strujne utičnice i uklonite odvojivu šipku.

2. Operite odvojivu šipku u tekućoj vodi, pri tome koristite abrazivna sredstva za čišćenje ili deterđente. Nakon što ste završili s čišćenjem odvojive šipke, postavite je u uspravan položaj kako bi se voda mogla ocijediti. Šipka je dio koji se može prati u perilici posuđa.

**Napomena:** Odvojivu šipku blendera ne uranjajte u vodu, jer tijekom vremena mazivo ležajeva se može isprati.

3. Motor uređaja obrišite vlažnom krpom. Nikad ga ne uranjajte u vodu prilikom čišćenja jer

može doći do strujnog udara.

**4. Dobro obrišite.**

**Pozor:** Miješalice su jako oštre, rukujte s oprezom.

#### **Brzo čišćenje**

Izmeđ u zadatka miješanja, držite ručni blender u posudi napola napunjenom vodom i uključite ga na nekoliko sekundi.

#### **ODLAGANJE U SKLADU SA ZAŠTITOM OKOLIŠA**

Možete pomoći u zaštiti okoliša!

Molimo, upamtite kako se morate pridržavati lokalnih propisa: električnu opremu koja se više ne koristi predajte u odgovarajuće centre za zbrinjavanje otpada.



## MÜŞTERİ HİZMETLERİ

### Değerli Müşterimiz,

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

TÜKETİCİ  
DANIŞMA HATTI  
444 66 86

**sinbo**  
www.sinbo.com.tr

### Tüketici Danışma Hattımızı,

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

### Tüketicinin Dikkatine:

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

1. Ürünü aldığınızda **Garanti Belgesini** mutlaka yetkili satıcınıza onaylattırınız.
2. Ürünü kullanma kılavuzunda belirtilen hususlara göre kullanınız.
3. Ürününüzle ilgili hizmet talebiniz olduğunda yukarıdaki telefon numaralarından, Tüketici Danışma Hattına başvurunuz.

KAPIDAN KAPIYA  
ÜCRETSİZ  
SERVİS

10 GÜNDE  
TESLİMAT  
GARANTİSİ (\*)

Kapıdan Kapiya Ücretsiz Servis Kampanyamız dâhilinde Yurtiçi Kargo Firması ile işbirliği içerisindeyiz. Tüketicimiz tarafından satın alınan ürünün fiyatı ne olursa olsun, Tüketicimiz ürün ile ilgili garanti kapsamına giren herhangi bir problem yaşadığında, **444 66 86 numaralı Tüketici Danışma Hattımızı** araması ve kayıt bırakması yeterlidir. Bu süreçten sonra Tüketicimizin ürünü ücretsiz olarak Yurtiçi Kargo tarafından Tüketicimizin bulunduğu adrese teslim alınıp, 10 iş günü içerisinde ürün çalışır bir vaziyette, yine Tüketicimize Yurtiçi Kargo aracılığı ile adresine teslim edilmektedir. 10 iş günü içerisinde sorunu çözülmeyen ürünler ise, yenisi ve/veya bir üst modeli ile değiştirilmektedir. Tüm bu süreçte Tüketicilerimizden hiçbir ücret talep edilmemektedir. **(•Ürünün servis garanti süresi, Yurtiçi Kargo ürünü Sinbo Fabrikası'na teslim ettikten sonra başlar.)**

## - GARANTİ ŞARTLARI -

- 1) Garanti süresi, malın teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 (iki) yıldır. (Bu süre 2 yıldan az olamaz)
- 2) Malın bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı garanti kapsamındadır.
- 3) Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanununun 11 İnci maddesinde yer alan;
- a- Sözleşmeden dönme,  
b- Satis bedelinden indirim isteme,  
c- Ücretsiz onarılmasını isteme,  
ç- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,  
haklarından birini kullanabilir.
- 4) Tüketicinin bu haklardan ücretsiz onarım hakkını seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.
- 5) Tüketicinin, ücretsiz onarım hakkını kullanması halinde malın;
- Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,  
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,  
- Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;  
tüketici malın bedel iadesini, ayp oranında bedel indirimini veya imkân varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini satıcıdan talep edebilir. Satıcı, tüketicinin talebini reddedemez. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- 6) Malın tamir süresi 20 iş gününü, binek otomobil ve kamyonetler için ise 30 iş gününü geçemez. Bu süre, garanti süresi içerisinde mala ilişkin arızanın yetkili servis istasyonuna veya satıcıya bildiri tarihinde, garanti süresi dışında ise malın yetkili servis istasyonuna teslim tarihinden itibaren başlar. Malın arızasının 10 iş günü içerisinde giderilememesi halinde, üretici veya ithalatçı; malın tamiri tamamlanuncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir malı tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır. Malın garanti süresi içerisinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
- 7) Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- 8) Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine başvurabilir.
- 9) Satıcı tarafından bu Garanti Belgesinin verilmemesi durumunda, tüketici, **Gümrük ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin Korunması ve Piyasa Gözetimi Genel Müdürlüğü**'ne başvurabilir.



ÜRETİCİ / İTHALATÇI FİRMA

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

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

Çağrı Merkezi: 444 66 86

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





- SMX 2737 KARIŐTIRICI -

- GARANTİ BELGESİ -

**ÜRETİCİ veya İTHALATÇI FİRMANIN,**

**Ünvanı** : DEİMA ELEKTROMEKANİK ÜRÜNLERİ İNŐ. SPOR MALZ.  
İMALAT SAN. ve TIC. A.Ő.  
**Adresi** : Cihangir Mah. Güvercin Cad. No:4 Haramidere Mevkii  
Avcılar / İSTANBUL  
**Telefonu** : Çağrı Merkezi: 444 66 86  
**E-Posta** : info@sinbo.com.tr

**Yetkilinin İmzası** :

Yönetim Kurulu Başkanı

İNHA ELEKTRONİK MİKANİK ÜRÜNLER  
İNŐAAT SPOR MALZEMELERİ İMALAT  
SİNBO YATIRIM MENKUL DEĞERLER A.Ő.  
Cihangir Mah. Güvercin Cad.  
No: 4 AVCIILAR / İSTANBUL  
Mersano Kurumlar No: 275 000 918

**MALIN,**

**Cinsi** : KARIŐTIRICI  
**Markası** : SİNBO  
**Modeli** : SMX 2737  
**Garanti Süresi** : 2 yıldır  
**Azami Tamir Süresi** : 20 İő Günü  
**Bandrol ve Seri No:** :  
**Kullanım Ömrü** : Bakanlıkça belirlenen ve ilan edilen kullanım ömrü 7 yıldır.  
(Ürünün fonksiyonlarını yerine getirebilmesi için gereken yedek parça temin süresi)

**SATICI FİRMANIN,**

**Ünvanı** :  
**Adresi** :  
**Telefonu** :  
**Faks** :  
**E-Posta** :  
**Fatura Tarih ve Sayısı** :  
**Teslim Tarihi ve Yeri** :  
**Yetkilinin İmzası** :  
**Firmanın Kaőesi** :



AE 11

GEVKO  
YAKFI ÜYESİDİR

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

**- UYGUNLUK BEYANI / CE -**  
**Jiangsu TÜV Product Service Ltd.**  
**Guangzhou Branch**  
5F, Communication Building, 163 Pingyun Rd.  
Huangpu Ave., West Guangzhou, Guangdong  
P.R. China

**EEE Yönetmeliğine uygundur.**  
**AEEE Yönetmeliğine uygundur.**  
Made in P.R.C. İmal Yılı : 2014