

# *sinbo.*

SHB 3164 / SHB 3165 MEAT GRINDER WITH SLOW JUICER

INSTRUCTION MANUAL

EN

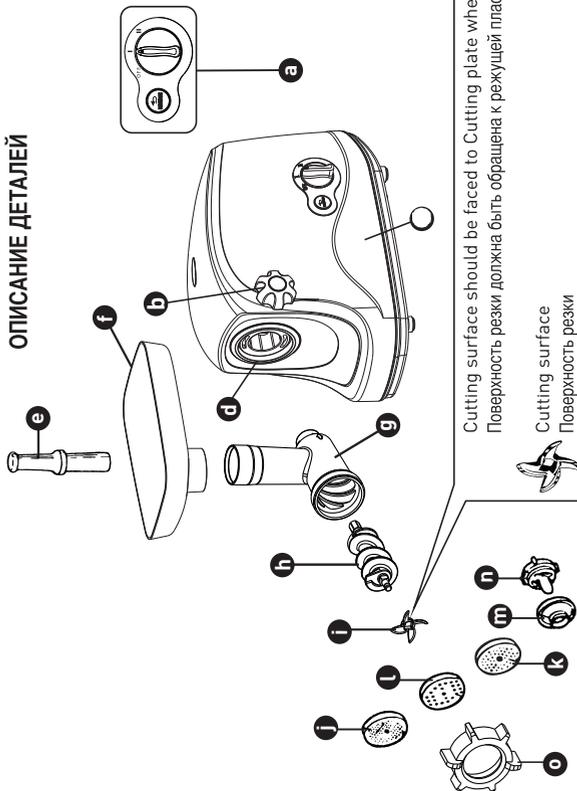
RU

Электрическая мясорубка со шнековой  
насадкой-соковыжималкой  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



[www.sinbo.com](http://www.sinbo.com)

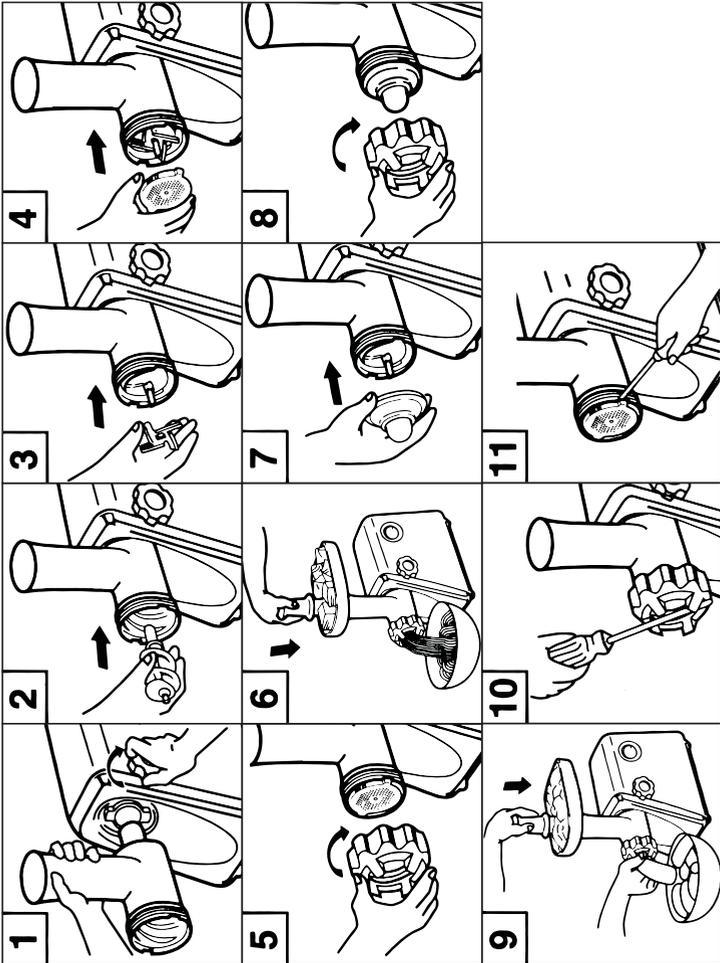
**PARTS NAME**  
**ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ**



Cutting surface should be faced to Cutting plate when being set  
Поверхность резы должна быть обращена к режущей пластине при установке,

Cutting surface  
Поверхность резы

Otherwise meat will not be ground.  
В противном случае мясорубка не будет перемалывать мясо.



## ENGLISH

### SINBO SHB 3164/SHB 3165 MEAT GRINDER WITH SLOW JUICER INSTRUCTION MANUAL

#### IMPORTANT SAFETY WARNINGS

Please read this manual carefully and keep it before you start using your appliance to prevent malfunctions due to misuse.

- \* Unplug when assembling or disassembling the unit.
  - \* Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
  - \* When carrying the unit, be sure to hold the motor housing with both hands; do not hold only the hopper plate.
  - \* Do not fix the cutting blade and the cutting plate when using the Kibbeh attachments.
  - \* Never feed food with hands. Use the food pusher.
  - \* Do not grind hard foods such as bones and nuts. (They will not be ground.)
  - \* Do not grind ginger and other materials with hard fiber. (They will not be ground.)
  - \* To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.
- If the unit jams due to hard materials lodged onto the feed screw or the cutting blade, switch off immediately and clean the unit.

When the circuit breaker activates, do not switch on (See "Caution on Jamming" on page 8.)

- \* Never try to disassemble or repair the unit by yourself.
- \* This product is intended for household use only.
- \* If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or a cord assembly available from your dealer or its service agent.
- \* Never remove or attach the hopper plate, the head or cap when the motor is operating.
- \* Do not disassemble the grinder or place anything (especially finger, spoon, fork, etc.) in the grinder during operation.

#### Before use

Make sure that the voltage and frequency indicated on the bottom are the same as your local supply.

Wash all the parts (except those that do not touch foods a,b,c,d in warm soapy water.

Before plugging in, ensure the switch is off.

#### FEATURES

8830 Motor

On/off & reverse buttons

With plastic tray

With 1 cutting blade, 3 cutting plate, 1 kibbeh.

VDE plug

With slow juicer

AC220-240V, 50/60Hz,

**Rated Power:** 500W

**Maximum Power:** 3000W

#### **PARTS NAME**

**a.** Switch (es), **b.** Locking knob, **c.** Motor housing, **d.** Opening, **e.** Food pusher, **f.** Hopper plate, **g.** Head, **h.** Feed screw, **i.** Cutting blade, **j-n.** Attachments, **j.** Cutting plate (fine), **k.** Cutting plate (medium), **l.** Cutting plate (coarse), **m.** Kibbeh attachment A, **n.** Kibbeh attachment B, **o.** Cap

#### **To Grind Meat**

##### **(Assembling)**

**1.** Place the head onto the opening of the motor housing. Holding the head with one hand, place the locking knob into the hole on the side of the motor housing and tighten it clockwise.

**2.** Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing.

**3.** Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated.

\* If it is not fitted properly, meat will not be ground.

**4.** Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots.

**5.** Screw the cap into place until tight.

\* Do not over tighten.

Place the hopper plate on the head and fix into position.

Set the unit on a firm surface.

\* The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.

##### **(Grinding Meat)**

Cut all foods into pieces so that they fit easily into the hopper opening.

Plug in and then switch on.

**6.** Feed foods into the hopper plate.

Use the food pusher.

After use, switch off and unplug.

##### **Note:**

\* The grinder head may rotate slightly during use, but it is normal.

Do not over tighten the knob to stop this movement. It may cause damage.

After the machine operates for four hours continually, Please stop for half hour and then you can operate it.

## To make Kibbeh

### Recipe

#### (Stuffing)

- 100g mutton
- 1-1/2 tablespoons olive oil
- 1-1/2 tablespoons onion (cut finely)
- 1/3 teaspoon all spice
- 1/2 teaspoon salt
- 1-1/2 tablespoons flour

Grind mutton once or twice.

Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.

#### (Outer cover)

- 450g lean meat
- 150 - 200 g flour
- 1 teaspoon all spice
- 1 nutmeg
- a pinch powdered red pepper
- dash pepper

Grind meat three times and mix all ingredients together in a bowl.

\* More meat and less flour for outer cover create better consistency and taste.

Grind the mixture three times.

Disassemble by reversing the steps 5-3 to remove the cutting plate and the cutting blade.

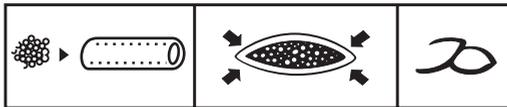
**7.** Place the Kibbeh attachments A and B onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots.

**8.** Screw the cap into place until tight.

\* Do not over tighten.

**9.** Following the same steps as in 5-6 make the cylindrical outer cover.

Form Kibbeh as illustrated below and deep fry.



#### Caution on Jamming

When the circuit breaker automatically stops the motor or when the motor continues to function but no meat comes out of the cutting plate due to jamming of bones or other

materials, switch off.

\* Do not switch on.

Unplug and clean the unit. (See "How to Clean")

### **How to Clean**

#### **(Disassembling)**

Make sure that the motor has stopped completely. Disconnect the plug from the power outlet. Disassemble by reversing the steps from 5-1.

**10.** To remove the cap easily, place a screwdriver between the protrusions and unscrew.

**11.** To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift up.

#### **(Cleaning)**

Remove meat and other food.

Wash each part in warm soapy water.

A little salad oil on h-l after washing and drying will keep them lubricated.

#### **Note:**

\* A bleaching solution containing chlorine will discolor the aluminum surface.

\* Do not immerse the motor housing in water: simply wipe it with a damp cloth.

\* Thinners and benzenes will crack or change the color of the unit.

\* Do not wash any parts in a dishwasher. (It may discolor the aluminum surface.)

\* Leaving the parts f, g, o wet after cleaning may cause corrosion. Wipe off thoroughly with a dry cloth after cleaning.

#### **WHILE HANDLING**

- Do not drop the product,
- Ensure it does not suffer impact,
- Ensure it doesn't get crushed or squeezed,
- Observe the marks on the packaging.

#### **ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**



**You can also contribute to environmental protection!**

Please do not forget to adhere to local regulations.

■ Take the non-operational electrical appliance to the suitable disposal centers.

There is no situation that might harm human health or the environment during use.

#### **IMPORTANT!**

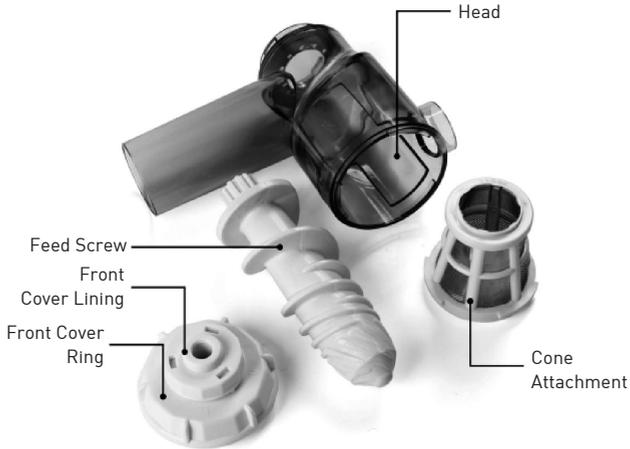
- This appliance is for use in home and similar environments:
  - shops, offices or staff kitchens of other work places;
  - in farm houses;

- customers of hotels, motels or other accommodation units;
- breakfast service of accommodation units.
- The appliance is not designed to be operated by an external timer or a separate remote control system.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way;

**Hazards involved**

- Children should not play with the appliance.
- Cleaning or user maintenance of the appliance shall not be performed by children unless they are older than 8 years and supervised by adults.
- Keep the appliance and its cable from the reach of children aged under 8.

## SLOW JUICER INSTRUCTIONS



### ASSEMBLY

- Insert the screw shaft into the body of the nozzle's working chamber.
- Place the cone nozzle on the auger.
- Place the molding nozzle on the spigot and fix it with a screw ring.
- Attach the body of the nozzle's working chamber to the drive slot of the mincer.
- Attach the meat grinder tray to the top of the working chamber housing.
- The device is ready for juice production

### PREPARATION OF TOMATO JUICE

- Connect the nozzle to the meat grinder. Wash and slice the tomatoes with lobules.
- Place the juice container under the opening in the nozzle.
- Turn on the meat grinder.
- Put the tomatoes in the meat grinder tray. Using the pusher, carefully push the tomatoes into the body of the working chamber of the nozzle.
- After preparing the juice, rinse the nozzle.

## Русский

### SINBO SHB 3164 / SHB 3165 Электрическая мясорубка со шнековой насадкой-соковыжималкой ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство перед началом использования изделия для предотвращения возникновения неисправностей, связанных с неправильным обращением.

- \* При сборке и разборке прибора, отсоедините вилку из сетевой розетки.
- \* Когда прибор эксплуатируется в присутствии детей, находящихся рядом, необходим тщательный присмотр.
- \* При переноске устройства обязательно держите корпус двигателя двумя руками; не переносите, удерживая только загрузочный отсек.
- \* Не фиксируйте режущее лезвие и режущие пластины при использовании насадки для котлет.
- \* Никогда не проталкивайте и не засовывайте продукты руками. Используйте для этого толкатель. Не перерабатывайте твердые продукты, такие как кости и орехи. (Они не будут измельчены.)
- \* Не измельчайте имбирь и другие продукты с твердыми волокнами. (Они не будут измельчены.)
- \* Во избежание заклинивания, не заставляйте блок работать под избыточным давлением. Если прибор заклинил из-за твердых материалов, поданных на шнек или режущее лезвие, немедленно выключите и очистите прибор.

При срабатывании автоматического выключателя, не включайте его (см. «Предостережение при заклинивании» на стр. 8.)

- \* Не пытайтесь разбирать или ремонтировать прибор самостоятельно.
- \* Прибор предназначен только для использования только в бытовых условиях.
- \* В случае повреждения шнура питания, необходимо произвести его замену на специальный шнур или комплект шнура, доступный у Вашего дилера или его сервисного агента.
- \* Не снимайте или не установите загрузочный отсек, головку или колпачок, когда мотор в устройстве работает.
- \* Не разбирайте измельчитель и ничего не вставляйте в измельчитель (особенно пальцы, ложки, вилки и т. д.) при работе.

#### Перед эксплуатацией

Убедитесь, что напряжение и частота, указанные в нижней части прибора, соответствуют значениям местной электросети.

Воймите все части (кроме тех, которые не соприкасаются с продуктами питания (a, b, c, d) в теплой мыльной воде. Не вздумайте погружать корпус устройства в воду.

Перед подключением убедитесь, что переключатель находится в положении Выкл.

#### ХАРАКТЕРИСТИКИ

Моторный блок

Кнопка включения / выключения / реверс

С пластмассовым лотком 1 режущий диск, 3 режущей пластины, 1 насадка для котлет.

Штепсельная вилка VDE

СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ

220-240 В переменного тока, 50 Гц,

**номинальная мощность** 500 Вт,

**мощность при блокировке вала** 3000 Вт

#### **ОПИСАНИЕ ДЕТАЛЕЙ**

**a.** Кнопка включения и выключения, **b.** Фиксирующая ручка, **c.** Корпус двигателя, моторный блок

**d.** Отверстие под рабочую камеру, **e.** Толкатель, **f.** Загрузочный лоток, **g.** Рабочая камера, **h.** Шнек,

**i.** Режущий нож, **j-п.** Насадки, **l.** Режущая пластина (мелкая), **k.** Режущая пластина (средняя) **l.**

Режущая пластина (крупная), **m.** Насадка для котлет **A, n.** Насадка для кеббе, **o.** Колпачок

#### **Как измельчить мясо**

##### **(Сборка)**

**1.** Поместите головку в отверстие корпуса двигателя. Удерживая рабочую камеру одной рукой, вставьте фиксирующую ручку в отверстие на корпусе и затяните ее по часовой стрелке.

**2.** Поместите шнек в рабочую камеру длинным концом, слегка поворачивая до тех пор, пока он не будет установлен в корпус двигателя.

**3.** Поместите режущий нож на ось шнека, таким образом, чтобы лезвие было направлено вперед, как показано на рисунке.

\* Если нож не будет установлен должным образом, мясо не измельчится.

**4.** Установите нужную режущую пластину рядом с режущим ножом, подгоните выступы в пазы.

**5.** Поверните колпачок до упора.

\* Не затягивайте слишком сильно.

Поместите загрузочный лоток наверх и зафиксируйте в нужном положении.

Расположите прибор на твердой поверхности.

\* Проходы воздуха в нижней и боковой сторонах корпуса двигателя должны быть свободны и не заблокированы.

##### **(Измельчение мяса)**

Нарежьте все продукты питания на куски, чтобы они легко вставлялись в отверстие загрузочный лоток.

Подключите штепсельную вилку в розетку и включите прибор.

**6.** Подавайте продукты в загрузочный лоток.

Используйте для этого толкатель.

После использования, выключите и отсоедините вилку из розетки.

##### **Примечание:**

\* Рабочая камера измельчителя может слегка вращаться при работе прибора, но это нормально.

Не затягивайте ручку, чтобы остановить такое движение. Это может привести к повреждению прибора.

После того, как прибор работает в течение 3 минут непрерывно, остановите его на 10 минут, а затем вы можете включить его.

### Как приготовить котлеты

#### Рецепт

##### (Начинка)

- 100 г баранины
- 1-1/2 столовые ложки оливкового масла
- 1-1/2 столовые ложки лука (мелко нарезать)
- 1/3 чайной ложки приправы
- 1/2 чайной ложки соли
- 1-1/2 столовые ложки муки

Пропустите через измельчитель баранину раз или два.

Обжарьте лук до золотистого цвета и добавьте бараний фарш, все специи, соль и муку.

##### (Корочка)

- 450 г нежирного мяса
- 150 - 200 г муки
- 1 чайная ложка приправы
- 1 мускатный орех
- щепотка порошкообразного красного перца
- перец

Пропустите мясо через измельчитель три раза и смешайте все ингредиенты в миске.

\* Больше мяса и меньше муки для корочки создаст хорошую консистенцию и вкус.

Измельчите смесь трижды.

Разберите обратным путем по шагам 5-3, для того чтобы удалить режущую пластину и нож.

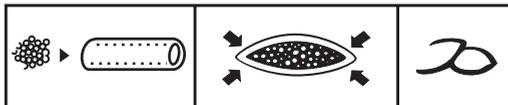
7. Расположите насадки для котлет А и В на ось шнека, подгоните выступы в пазы.

8. Поверните колпачок до упора.

\* Не затягивайте слишком сильно.

9. Следуя шагам 5-6, сделайте цилиндрическую корочку.

Сформируйте котлеты, как показано ниже, и обжарьте.



#### Предостережение при заклинивании

Когда автоматический выключатель автоматически останавливает двигатель или когда двигатель

продолжает функционировать, но из режущей пластины не выходит мясо из-за заклинивания костей или других материалов, выключите прибор.

\* Не включите.

Отсоедините вилку от сети и очистите прибор. (См. раздел «Очистка»)

### **Очистка (Разборка)**

Убедитесь, что мотор полностью остановился. Перед очисткой всегда выключайте устройство из розетки. Разберите путем обратной последовательности, как в 5-1.

10. Чтобы легко снять колпачок, вставьте отвертку между выступами и отвинтите.

11. Чтобы легко снять режущую пластину, вставьте отвертку между режущей пластиной и Колпачком, как показано на рисунке, и поднимите его.

### **(Очистка)**

Удалите мясо и другие продукты питания.

Промойте каждую деталь в теплой мыльной воде.

Нанесение небольшого количества растительного масла на детали h-I после мытья и сушки будет поддерживать их в смазанном состоянии.

### **Примечание:**

\* Отбеливающий раствор, содержащий хлор, обесцвечивает алюминиевые поверхности.

\* Не погружайте моторный блок в воду, только протрите его влажной тканью.

\* Растворители или бензин послужат причиной растрескивания или изменения цвета корпуса.

\* Не мойте детали в посудомоечной машине. (Это может привести к обесцвечиванию алюминиевой поверхности.)

\* Если вы оставляете детали f, g, o мокрыми после очистки, это может вызвать коррозию. После чистки тщательно протрите сухой тканью.

### **ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ПРИБОРОМ**

- Не роняйте прибор;
- Убедитесь, что прибор не подтвержден ударному действию;
- Убедитесь, что прибор не будет раздавлен или пережат;
- Руководствуйтесь маркировкой на упаковке.

### **ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗВРЕДНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ**



**Вы также можете внести вклад в сохранение окружающей среды!**

Пожалуйста, не забывайте соблюдать местные административные нормы.

Сдавайте вышедшие из строя электрические приборы в соответствующие утилизационные центры.

Исключены ситуации, которые могут нанести вред здоровью человека или окружающей среде во время использования.

### **ВАЖНО!**

• Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения, или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность. Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

Опасности, связанные с прибором

- Дети не должны играть с прибором.
- Чистка и обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром.
- Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Не оставляйте прибор во время работы без присмотра.
- Будьте осторожны при удалении ножей во время чистки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора.
- Всегда отключайте прибор от электросети перед очисткой, или если он не используется.
- Никогда не проталкивайте продукты руками или посторонними предметами. Используйте только толкатель.
- Во избежание травм, не допускайте, чтобы длинные волосы, шарф, галстук или другие предметы свисали над лотком, решеткой, насадками, корпусом мясорубки
- Не оставляйте прибор без присмотра. Храните прибор в недоступном для детей месте.

## СОКОВЫЖИМАЛКА ДЛЯ МЯСОРУБКИ



### СБОРКА

- \* Вставьте вал шнека в корпус рабочей камеры насадки.
- \* Установите конусную насадку на шнек.
- \* Установите формовочную насадку на конусную и зафиксируйте винтовым кольцом.
- \* Прикрепите корпус рабочей камеры насадки к гнезду привода мясорубки.
- \* Прикрепите лоток мясорубки на верхнюю часть корпуса рабочей камеры.
- \* Прибор готов для изготовления сока

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТОМАТНОГО СОКА

- Подсоедините насадку к мясорубке. Помойте и нарежьте помидоры дольками.
- Подставьте емкость для сока под отверстие в насадке.
- Включите мясорубку.
- Положите помидоры в лоток мясорубки. С помощью толкателя аккуратно проталкивайте помидоры в корпус рабочей камеры насадки.
- После приготовления сока промойте насадку.

Меры безопасности и подготовка к работе:

Перед использованием прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей инструкцией по эксплуатации.

Пожалуйста, сохраняйте настоящую инструкцию по эксплуатации, гарантийный талон, чек, упаковочную коробку и, по возможности, другие элементы упаковки прибора.

Производитель не несет ответственности за выход из строя устройства или за ущерб, возникший в результате неправильного или непредусмотренного настоящей инструкцией использования прибора.

Не используйте прибор в случае обнаружения каких-либо повреждений.

Извлеките прибор из упаковки, освободив его от транспортировочных элементов.

Убедитесь в том, что комплектация прибора соответствует заявленной производителем.

Убедитесь в том, что все элементы прибора не повреждены.

После хранения или транспортировки прибора в условиях пониженной температуры перед включением рекомендуется выдержать прибор в тепле в течение двух часов.

Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обращайтесь в авторизованный сервисный центр или специализированную мастерскую.

Предохраняйте прибор и сетевую кабель от воздействия высоких температур, попадания прямых солнечных лучей, сырости и прочих негативных воздействий.

Прибор не предназначен для использования детьми, а также лицами с ограниченными физическими, чувствительными и умственными возможностями, лицами без соответствующего опыта и знаний без

предварительного обучения, инструктажа и наблюдения за работой лица ответственного за их безопасность.

Не разрешайте детям использовать устройство и аксессуары в качестве игрушки. Не разрешайте детям играть с коробкой и прочими элементами упаковки.

Не допускается использование устройства с принадлежностями, не входящими в комплект поставки.

Рекомендуется хранить и использовать устройство в местах, недоступных для детей.

Устройство предназначено исключительно для домашнего некоммерческого использования.

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики и внешний вид устройства без предварительного уведомления.

Срок службы устройства составляет 3 года при условии использования устройства в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации.

По окончании указанного срока рекомендуется утилизировать прибор в соответствии с правилами утилизации во избежание возможного причинения вреда жизни, здоровью и имуществу потребителя, а также окружающей среде.

Товар сертифицирован в соответствии с действующим законодательством.

Технические характеристики представлены на корпусе устройства.



## Гарантийный талон

Наименование .....

Модель .....

Серийный номер (при наличии) .....

Дата продажи .....

Наименование, адрес и телефон .....

торгующей организации .....

Подпись продавца

Штамп магазина

### ВНИМАНИЕ!

Гарантийный талон действителен только при наличии печатей продавца на титульном листе и отрезных купонах

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

### Уважаемый покупатель!

Мы выражаем благодарность за Ваш выбор и гарантируем высокое качество и безупречное функционирование приобретенного Вами изделия при соблюдении правил его эксплуатации.

Срок гарантии на все изделия – 12 месяцев со дня покупки. Данным гарантийным талоном Производитель подтверждает исправность изделия и берет на себя обязательство по бесплатному устранению всех неисправностей, возникших по вине производителя.

Гарантийный ремонт может быть произведен в любом авторизованном сервисном центре на территории России.

#### Условия гарантии: .....

В случае необходимости проведения гарантийного обслуживания, информацию об авторизованных сервисных центрах можно получить на сайте **www.sinbo-russia.ru**

В гарантийном обслуживании может быть отказано при:

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

С условиями согласен, претензий к внешнему виду и комплектации не имею .....

(Подпись покупателя)

#### Изготовитель:

DEİMA ELEKTROMEKANİK URUNLER İNSAAT SPOR MALZEMELERİ MALAT SANAYİ VE TİCARET ANONİM ŞİRKETT  
Jihangir M., Gyuverdjın D. №4, Avdjılar, İstanbul, Turkey  
Деима Электромеханик Урунлер Инсаат Спор Малземелери Ималат Санаи Ве Тикарет Аноним Ширкети  
Харамидере Мевкии, Чихангир Мах Гувечин Кад. 4 Авжилар, Стамбул, Турция

#### Импортер в РФ:

Общество с ограниченной ответственностью «Хаскел»  
119192, Москва, Мичуринский проспект д. 11, корп. 4,  
пом. III, ком. 4; ИНН 7719269331; ОКПО 14574070

Страна производитель: Китай  
Гарантийный срок: 12 мес  
Дата изготовления: 07-2018

