

# sinbo

SMX 2743 STAND MIXER

INSTRUCTION MANUAL

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН  
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



EN

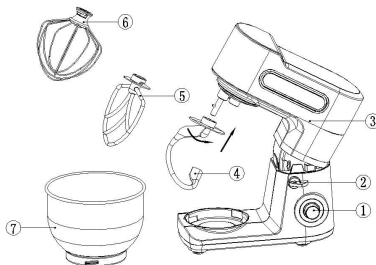
RU

## ENGLISH

### SINBO SMX 2743 MULTIFUNCTIONAL KITCHEN MACHINE INSTRUCTION MANUAL AC220-240V, 50/60Hz, 800W

#### Parts description

1. Speed control switch
2. Release button for multifunction head
3. Multifunction head
4. Dough hook
5. Mixer blade
6. Whisk
7. Stainless steel bowl



#### Features

- \* 800 Watts high-powered motor
- \* Brushed Stainless Steel Bowl with Base Lock Design
- \* 6-Speed Setting with Pulse Blending Control for Different Mixing Functions
- \* Comes with 1 Wire Whisk, 1 Flat Beater and 1 Mixing Dough Hook
- \* Ideal for Wet and Dry Ingredients
- \* With Hinged Tilt-Back Head Design for Easier Access to Bowl and Mixture
- \* Non-Slip Footing
- \* Mix, whip, knead, beat and whisk just about any ingredients of your choice for your luscious desert creations.

#### Safety instructions

1. Carefully read the instructions before using your appliance.
2. Switch off the appliance before fitting and removing the attachment.
3. Keep your fingers away from moving parts.
4. Only use the appliance for its intended domestic use, the manufacture will not accept any liability if the appliance is subject to improper use or failure to comply with these instructions.
5. Never leave the appliance to run unsupervised, especially when young children or handicapped persons are present.
6. Check that the voltage rating of the appliance does in fact match that of your electrical system.  
Any connection error will nullify the guarantee.
7. Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you clean it.
8. Don't use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
9. Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must

be carried out by an approved service centre.

10. Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquid.
11. Do not allow the power cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or any sharp edge.
12. If the power cord or the plug are damaged, don't use your appliance .To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre.
13. Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.
14. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.
15. Do not touch the whisk, mixer blade or kneading hook while the appliance is in operation.
16. Only use one attachment at a time.
17. Do not operate the appliance for more than 10 minutes at one time. Allow 30 minutes rest before next use.
18. This appliance is not intended for use by children or other persons without assistance or supervision if their physical, sensory or mental capabilities prevent them from using it safely.
19. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
20. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

### **Using your appliance**

#### **KNEADING/BEATING/WHISKING**

(See figure A)

Depending on the nature of the ingredients, the bowl (7) with its cover can be used to prepare up to 2 kg of dough.

1. Before using for the first time, clean all parts of the accessories with soapy water .rinse and dry.
2. Press button (2) to the release the Multifunction head (3) and raise it to a vertical position.
3. Fit the bowl(9) onto the appliance by turning until it locks in position and place the ingredients in it ,weighting them as indicated under the weighing function.
4. Fit the desired accessory (4),(5),(6) in the power outlet ,pushing the shaft of the accessory home and turn it a quarter turn towards you to lock it in position.
5. Lower the Multifunction head to horizontal position (a click should be heard ).
6. During preparation, you can add ingredients.
7. To stop the appliance, turn the knob (1) back to 0.
8. Place the appliance on a flat, clean and dry surface and then plug in your appliance.

### **To cook pasta**

1. Bring a pan three quarters full of water to the boil, add salt to taste.
2. It is optional to add a small amount of olive oil to the water, this may help prevent the pasta from sticking.
3. Add the pasta and gently boil for approximately 2 to 4 minutes to taste.

### **Method**

1. Fit the flour, salt, oil and beaten eggs (eggs should be mixed with tomato puree if applicable) into the mixing bowl.
2. Mix with the dough hook on speed 1-2 for approximately 2-3 minutes, adding water if the mix is too dry.
3. Switch off the machine and gather the ingredients together and knead by hand until you obtain a smooth dough.
4. For best results, wrap the dough then let it rest for approximately 15 minutes before rolling out with the pasta attachment
5. Fit the flat pasta making attachment and follow the previous instructions.

### **Cleaning**

1. Unplug the appliance.
2. Never immerse the motor until in water or put it under running water wipe it with a soft dry or slight damp cloth.
3. For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use. Completely dismantle the mixer attachment. Handle the blades with care, as some have sharp cutting edges.
4. Wash rinse and wipe the accessories or the can be put in the dishwasher, except for the metal components.
5. If your accessories are discolored by food (carrots, oranges etc), rub them gently with kitchen towel dipped in cooking oil and then clean in the usual way.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



<b>Accessory</b>	<b>Food</b>	<b>Maximum</b>	<b>Operation time</b>	<b>Speeds</b>	<b>Preparation</b>
Whisk	Cream(include 38%fat) Egg white	250ml 12pcs	10minutes 3minutes	5-6 6	/ /
Dough hook	Flour Salt Yeast Sugar Water Lard	1350g 15g 20g 10g 936g 20g	5minutes	1-2	/
Mixer blade	Flour Castor sugar Margarine Egg	100g 100g 100g 2pcs	5minutes	1-4	/

## Русский

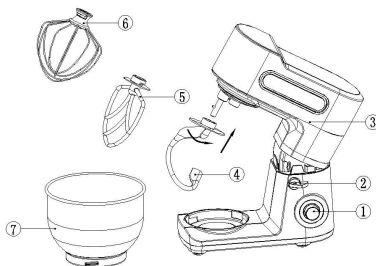
### МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ КУХОННЫЙ КОМБАЙН SINBO SMX 2743

#### ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

AC220-240 В переменного тока, 50/60 Гц, 800 Вт

#### Описание

1. Переключатель скорости
2. Кнопка деблокировки для многофункциональной головки
3. Многофункциональная головка
4. Крюк для теста
5. Лезвие для смешивания
6. Насадка для взбивания
7. Чаша из нержавеющей стали



#### Характеристики

- \* Высокомощный мотор (800 Ватт)
- \* Чаша из нержавеющей матированной стали с конструкцией, предполагающей блокировку основания
- \* 6 скоростей с импульсным управлением смешиванием для различных функций смешивания
- \* В комплект входит 1 венчик, 1 лопатка и 1 крюк для смешивания теста
- \* Идеально подходит для влажных и сухих ингредиентов
- \* С конструкцией подвесной откидной головки для обеспечения легкого доступа к чаше и смеси
- \* Нескользящие ножки
- \* Смешивайте, взбивайте и замешивайте любые ингредиенты для приготовления роскошных десертов.

#### Инструкции по технике безопасности

1. Перед началом эксплуатации изделия тщательно изучите инструкцию.
2. Перед установкой и снятием насадок выключайте комбайн.
3. Держите пальцы на достаточном расстоянии от движущихся частей.
4. Используйте прибор только по назначению для бытовых целей, производитель не несет ответственности в случае использования комбайна ненадлежащим образом либо несоблюдения требований данной инструкции.
5. Никогда не оставляйте прибор без надзора во время работы, особенно в присутствии детей или недееспособных лиц.
6. Убедитесь, что напряжение прибора совпадает с напряжением системы электропроводки. В случае неправильного выполнения соединений гарантия не будет действовать.
7. Выключайте прибор из розетки, как только вы закончили использовать его, а также во время его очистки.
8. Не используйте насадки и/или комбайн в случае их повреждения. В этом случае следует обратиться в авторизованный сервисный центр.
9. Любые работы с прибором, помимо обычного ухода и очистки, выполняемой покупателем, должны

выполняться в авторизованном сервисном центре.

10. Не помещайте прибор, шнур питания или вилку в воду или не помещайте их в любую другую жидкость.

11. Не допускайте свешивания шнура питания в месте, доступном для детей, а также его соприкосновения с горячими деталями комбайна и любым другим источником тепла или острыми краями

12. В случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки эксплуатацию прибора следует прекратить. Во избежание риска поврежденные детали должны быть заменены в авторизованном сервисном центре.

13. Не помещайте аксессуары с металлическими элементами в микроволновую печь.

14. Перед заменой аксессуаров или в случае приближения к деталям, которые движутся во время работы, необходимо выключать изделие и отключать его от розетки.

15. Не прикасайтесь к венчику, лезвию для смешивания или крюку для замешивания во время работы прибора.

16. Используйте только одну насадку за один раз.

17. Прибор не должен работать в течение более 10 минут за один раз. Перед следующим использованием необходимо выждать 30 минут.

18. Этот прибор не предназначен для эксплуатации детьми или иными лицами без помощи или надзора, если их физические, сенсорные или ментальные способности не позволяют им осуществлять эксплуатацию безопасно.

19. Необходимо следить за детьми с целью предотвращения игры с плитой.

20. Если шнур питания поврежден, необходимо обратиться к фирме-изготовителю, ее сервисному агенту или иным квалифицированным лицам для его замены во избежание опасности.

### **Эксплуатация изделия**

#### **ЗАМЕШИВАНИЕ/ВЗБИВАНИЕ**

(см. рисунок А)

В зависимости от характера ингредиентов, чаша (7) с крышкой может использоваться для приготовления до 2 кг теста.

1. Перед первым использованием необходимо произвести очистку всех деталей аксессуаров путем их полоскания в мыльной воде и сушки.

2. Нажмите кнопку (2) для деблокировки многофункциональной головки (3) и поднимания ее в вертикальное положение.

3. Установите чашу (9) на прибор путем вращения ее до щелчка в должном положении и поместите в нее ингредиенты, взвесив их в соответствии с используемой функцией.

4. Включите требуемый аксессуар (4),(5),(6) в розетку, протолкнув вал аксессуара в первоначальное положение и повернув его на четверть вперед, чтобы зафиксировать в нужном положении.

5. Опустите многофункциональную головку в горизонтальное положение (должен быть слышен щелчок).

6. Во время подготовки можно добавлять ингредиенты.

7. Для прекращения работы прибора поверните ручку (1) обратно в положение 0.

8. Сначала следует разместить прибор на плоской, чистой и сухой поверхности и затем включить вилку в розетку.

#### **Приготовление макарон**

1. Доведите кастрюлю, наполненную на три четверти водой, до кипения, добавьте соль по вкусу.
2. По желанию в воду можно добавить небольшое количество оливкового масла, это поможет предотвратить слипание макарон.
3. Добавьте макароны и кипятите их на медленном огне приблизительно 2-4 минуты.

#### **Метод**

1. Поместите муку, соль, масло и взбитые яйца (яйца должны быть смешаны с томатным пюре, если применимо) в миску для смешивания.
2. Смешивайте продукты с помощью крюка для смешивания на скорости 1-2 приблизительно 1-2 минуты, добавив воду, если смесь слишком сухая.
3. Выключите комбайн, поместите ингредиенты вместе и замесите рукой до получения однородного теста.
4. Для получения лучших результатов скатайте тесто и дайте ему настояться приблизительно 15 минут перед раскатыванием с помощью насадки для пасты.
5. Установите насадку для приготовления плоской пасты и следуйте инструкциям.

#### **Очистка**

1. Выключите изделие из розетки.
2. Никогда не погружайте мотор в воду и не помещайте его под водопроводную воду, протирайте его мягкой сухой или слегка влажной тканью.
3. Для более легкой очистки следует быстро ополаскивать аксессуары сразу после использования. Полностью разберите приспособление миксера. Обращайтесь с лезвиями с осторожностью, так как некоторые из них имеют очень острую кромку.
4. Промывайте, прополаскивайте и протирайте аксессуары либо помещайте их в посудомоечную машину, за исключением металлических компонентов.
5. Если аксессуары потеряли цвет в результате воздействия продуктов (морковь, апельсины и т.д.), их следует протереть с помощью кухонного полотенца, смоченного в масле для приготовления пищи, и затем очистить обычным способом.

Данная маркировка указывает на то, что изделие не должно утилизироваться с другими бытовыми отходами на территории ЕС. Для предотвращения возможного вреда для окружающей среды или здоровья человека вследствие неконтролируемой утилизации отходов, обеспечьте переработку данного изделия ответственным образом с целью продолжительного повторного использования материальных ресурсов. Для возвращения отработанного изделия воспользуйтесь системами возврата и сбора или свяжитесь с продавцом, у которого был приобретен данный товар. Они могут принять его для экологически безопасной переработки.





Аксессуар	Продукт	Макс. объем	Время работы	Скорость	Подготовка
Насадка для взбивания	Крем (вкл. 38% жир)	250 мл	10 минут	5-6	/
	Белок яйца	12 шт.	3 минуты	6	/
Крюк для теста	Мука	1350 г	5 минут	1-2	/
	Соль	15 г			
	Дрожжи	20 г			
	Сахар	10 г			
	Вода	936 г			
Сало	20 г				
Лезвие для смешивания	Мука	100 г	5 минут	1-4	/
	Сахарная пудра	100 г			
	Маргарин	100 г			
	Яйца	2 шт.			





## 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

<b>Дата приема в АСЦ</b>	<b>Выполненные работы</b>	<b>Дата выдачи из АСЦ</b>	<b>Подпись сотрудника АСЦ</b>	<b>Подпись клиента</b>

### 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](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, претензий к внешнему виду и комплектации не имею .....

(Подпись покупателя)

**Изготовитель:** «Деима Электромеханик Урючлер Иншаат Спор Малземелери Импаят Санай ве Тиджарет Аноним Ширкети» Харамидзаре Мевки, Джихангир Мах. Говерджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция.

**Страна производитель:** Китай

**Импортер в РФ:** ООО "Хаскел"

РФ, г. Москва, ул. Щербakovская, д.53, корп.3, комн.408

ИНН/КПП 7719269331/771901001

Гарантийный срок: 12 мес

[www.sinbo-russia.ru](http://www.sinbo-russia.ru)

Месяц и год производства: 03-2017





**Deima Elektromekanik A.S.**

Cihangir Mah. Guvercin Cad. No:4 Avcilar-Istanbul-TURKEY

**Produced at: 03-2017    Made in China**

**Изготовитель:** «Деима Электромеханик Урюнлер Иншаат Спор Малземелери Импалат Санайи ве Тиджарет Аноним Ширкети» Харамидере Мевки, Джихангир Мах. Поверджин, Джад. № 4, Авджылар, Стамбул, Турция.

**Страна производитель:** Китай

**Месяц и год производства:** 03-2017