

# SENCOR®

SHB 5600GG / SHB 5601GR / SHB 5602BL  
SHB 5603VT / SHB 5604RD / SHB 5605RS  
SHB 5606GD / SHB 5607CH / SHB 5608BK



## PL ■ Blender ręczny

**PROSIMY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ JE NA PRZYSZŁOŚĆ.**

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa.
- Niniejszego urządzenia nie mogą używać dzieci, ani nie mogą się nim bawić.
- Urządzenie oraz jego kabel trzymać z dala od dzieci.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka upewnij się, czy napięcie nominalne podane na tabliczce znamionowej urządzenia jest zgodne z napięciem na Twoim gniazdku.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i służy do miksowania, krojenia i ubijania potraw. Nie należy go używać do przetwarzania zbyt twardych potraw jak np. ziarna kawy, ziarna kakao, kostki lodu, gałka muszkatołowa itp.
- Nie używaj urządzenia w środowisku przemysłowym lub na powietrzu.
- Nie używaj go do innych celów, niż te, do których jest ono przeznaczone.

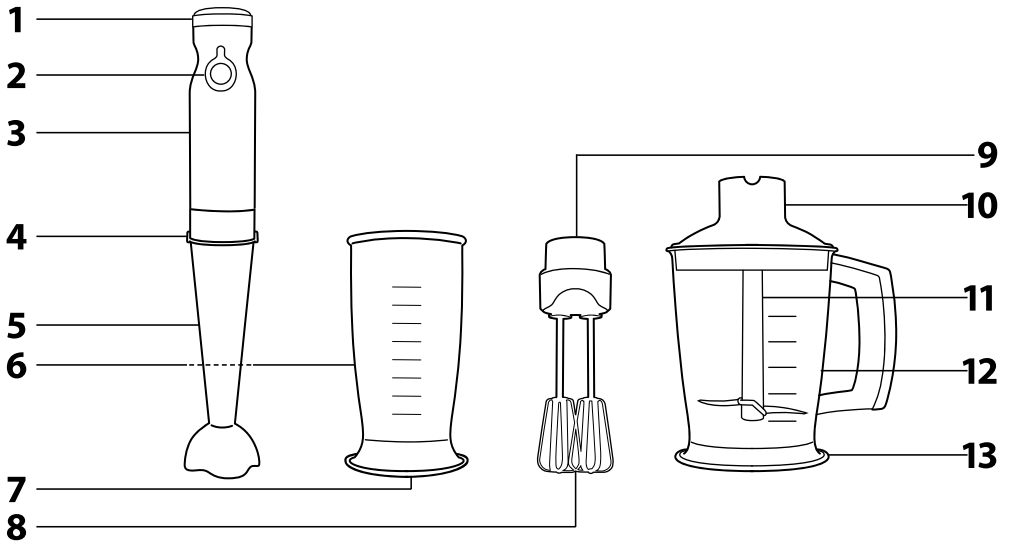
**Ostrzeżenie:**

Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do zranienia.

- Nie odkładaj urządzenia na kuchenkę elektryczną lub gazową, ani w jej pobliżu, na brzeg stołu lub na niestabilne powierzchnie.
- Urządzenie stawiaj tylko na równym, suchym i stabilnym podłożu.
- Urządzenia używaj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami, z którymi jest dostarczane.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, czy jest ono poprawnie zmontowane.
- Podczas użytkowania nie dotykaj obracających się części, które są w ruchu. W przeciwnym wypadku może dojść do urazu.
- Podczas prac z gorącymi płynami i potrawami zachować zwiększoną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskiwanie gorących płynów i potraw może powodować oparzenie. W celu zwiększenia bezpieczeństwa pozostaw gorące płyny i potrawy przed miksowaniem, aby ostygły co najmniej do temperatury 45 °C.
- Czas eksploatacji urządzenia to 1 minuta. Przed kolejnym uruchomieniem pozostaw je co najmniej 3 do 5 minut aby ostygło. Jeśli używasz urządzenia do miksowania lepkich lub twardszych potraw, przerwij jego pracę już po 30 sekundach.
- Nie włączaj pustego urządzenia. Nieprawidłowe używanie urządzenia może negatywnie wpływać na jego żywotność.
- Jeżeli urządzenie nie będzie używane lub w momencie jego pozostawienia bez nadzoru jak również przed montażem lub demontażem, czyszczeniem lub przenoszeniem go, urządzenie zawsze należy wyłączyć i odłączyć od sieci.

- Zanim rozmontujesz urządzenie na poszczególne części upewnij się, że silnik jest wyłączony, odłączony od sieci oraz że obracające się części się zatrzymały.
- Podczas pracy z nożem końcówki miksującej lub rozdrabniaczem, szczególnie podczas wyjmowania noża końcówki miksującej ze zbiornika i czyszczeniu należy zachować zwiększoną ostrożność, aby nie doszło do zranienia o ostrze.
- Silnika ani kabla sieciowego nie zanurzaj w wodzie ani w innych cieczach, nie myj tych części pod bieżącą wodą.
- Pamiętaj, aby wtyczka kabla sieciowego nie stykała się z wilgocią.
- Nie kładź ciężkich przedmiotów na kabel sieciowy. Prosimy pamiętać, aby kabel sieciowy nie przechodził przez krawędzi stołu lub, aby nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nigdy nie odłączaj urządzenia z gniazdka pociągając za kabel sieciowy. Mogłoby to spowodować uszkodzenie kabla sieciowego lub gniazdka. Kabel wyciągaj z gniazdka trzymając za wtyczkę.
- Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez autoryzowany punkt serwisowy lub inną osobę o podobnych kwalifikacjach, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym kablem sieciowym.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub ma oznaki uszkodzenia.
- Aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji, nie naprawiaj sam urządzenia ani nie modyfikuj go w żaden sposób. Wszelkie naprawy należy zlecić autoryzowanemu centrum napraw. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa z tytułu nienależytego wykonania, ewentualnie gwarancji jakości.

**A**



- Przed użyciem tego urządzenia prosimy o dokładne zaznajomienie się z niniejszą instrukcją, nawet jeżeli używają Państwo produktu podobnego typu. Prosimy korzystać z urządzenia tylko tak, jak jest to opisane w instrukcji użytkownika. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.
- Minimalnie w czasie trwania rozszerzeń z wadliwej realizacji, ewent. ustawowej gwarancji zalecamy przechowywać oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowania, dowód zakupu i potwierdzenie zakresu odpowiedzialności sprzedającego lub kartę gwarancji. W razie transportu zalecamy zapakować urządzenie ponownie do oryginalnego pudełka od producenta.

### OPIS URZĄDZENIA

- A1** Obrotowy regulator prędkości  
**A2** Włącznik z podświetleniem  
 służą do włączania i wyłączania silnika.
- A3** Silnik  
**A4** Przyciski (po obu stronach silnika) służą do odblokowywania zdejmowalnych akcesoriów  
**A5** Zdejmowalna końcówka blendera  
**A6** Pojemnik do miksowania, objętość 800 ml
- A7** Podkładka antypoślizgowa pojemnika do miksowania  
**A8** Końcówki ubijające  
**A9** Uchwyt końcówek ubijających z systemem przekładni  
**A10** Osłona pojemnika rozdrabniacza z systemem przekładni  
**A11** Ostrza rozdrabniacza  
**A12** Pojemnik rozdrabniacza, objętość 1 250 ml  
**A13** Podkładka antypoślizgowa pojemnika rozdrabniacza

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Urządzenie i jego akcesoria wyjmij z opakowania.
2. Wszystkie zdejmowalne akcesoria, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością dokładnie umyj ciepłą wodą z użyciem neutralnego płynu do naczyń. Następnie opłucz je czystą wodą i pozostaw do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką. Części **A9** i **A10**, które są wyposażone w system przekładni, czyść tylko wilgotną ściereczką. Uważaj, aby do środka tej części nie dostała się woda. Przy czyszczeniu korpusu blendera **A5** nie zanurzaj w wodzie końcówki, którą przymocowuje się do silnika **A3**.



#### Ostrzeżenie:

Przy czyszczeniu noży blendera **A5** i rozdrabniacza **A11** zachowaj zwiększoną ostrożność, aby nie zranić się ostrzem.

### CEL UŻYCIA URZĄDZENIA

#### Blender

- Jest odpowiedni do miksowania miękkich składników i płynów. Używa się go przede wszystkim do przygotowywania posiłków dla dzieci, różnego rodzaju koktajli, sosów, kremów itp.

#### Rozdrabniacz

- Jest odpowiedni do krojenia potraw takich jak mięso, pół-twardy lub twarde ser, surowe owoce i warzywa, orzechy, zioła itp. Nie próbuj rozdrabniać nim zbyt twardych potraw takich jak kostki lodu, ziarna kawy, gałka muszkatołowa, ziarna kakao.

#### Trzepaczka

- Po zamocowaniu uchwytu **A9** z końcówką ubijającą **A8** do silnika **A3** możesz używać urządzenia jako ręcznej trzepaczki. Trzepaczka jest odpowiednia do przygotowywania lekkich ucieranych ciast lub do ubijania śmietany, białek jaj i kremów. Nie używaj jej do ubijania gęstych ciast.

### SKŁADANIE I DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Zanim zaczniesz składać lub demontować urządzenie, upewnij się, że silnik **A3** jest wyłączony i odłączony z gniazdka oraz że obracając się części nie są w ruchu. Części, które przymocowuje się do silnika **A3**, muszą być prawidłowo wysuszone.

#### Blender

1. Końcówkę blendera **A5** przycumuj od dołu do silnika **A3**. Połączenie obu części jest sygnalizowane kliknięciem.
2. Do miksowania użyj pojemnika **A6** lub innego odpowiedniego pojemnika, który jest przeznaczony do kontaktu z żywnością. Podkładka antypoślizgowa **A7** służy również jako przykrywa pojemnika **A6**, jeśli chcesz go przez krótki czas użyć do przechowywania potraw.
3. Przy demontażu naciśnij i przytrzymaj przyciski **A4** i jednocześnie zdejmij końcówkę blendera **A5** z silnika **A3**.

#### Rozdrabniacz

1. Pojemnik **A12** umieść na podkładce antypoślizgowej **A13**. Na środkowy trzpień na dnie pojemnika **A12** nałóż ostrza **A11** i obróć je o 90° zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż dojdzie do zabezpieczenia w prawidłowej pozycji.
2. Pojemnik zakryj osłoną **A10**, zwracając przy tym uwagę, aby wał ostrzy **A11** wpasował się do środkowej części osłony **A10** i aby zamki zabezpieczające po stronach osłony **A10** wpasowały się w system zabezpieczający pojemnika **A12**. Osłonę **A10** obracaj zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do zatrzymania. W ten sposób dojdzie do zablokowania, które jest sygnalizowane kliknięciem.
3. Silnik **A3** umieść na osłonie **A10** i delikatnie dociśnij go w dół, aż usłyszysz kliknięcie. Teraz rozdrabniacz jest złożony.
4. Przy demontażu naciśnij i przytrzymaj przyciski **A4** i jednocześnie zdejmij silnik **A3** z osłony **A10**. Następnie postępuj w odwrotny sposób niż przy składaniu rozdrabniacza.

#### Trzepaczka

1. Do uchwytu **A9** wsuń końcówki ubijające **A8**, aż dojdzie do ich zatrzaśnięcia. Przed użyciem zawsze upewnij się, że końcówki **A8** są prawidłowo zamocowane.
2. Uchwyt **A9** z końcówkami **A8** nałóż od dołu na silnik **A3**. Zamocowanie jest sygnalizowane kliknięciem.
3. Przy demontażu naciśnij i przytrzymaj przyciski **A4** i jednocześnie zdejmij uchwyt **A9** z końcówkami **A8** z silnika **A3**. Następnie postępuj w odwrotny sposób niż przy składaniu trzepaczki.

### UŻYWANIE URZĄDZENIA

1. Wybierz typ akcesoria, którego chcesz użyć i złoż urządzenie zgodnie z instrukcją podaną w rozdziale składanie i demontaż urządzenia.



#### Ostrzeżenie:

Przy składaniu rozdrabniacza włóż potrawę do pojemnika **A12** dopiero po założeniu ostrzy **A11** na trzpień środkowy na dnie pojemnika **A12**. Nie napelniaj pojemnika **A12** powyżej linii oznaczającej maksimum.

2. Silnik **A3** podłącz do gniazdka. Po podłączeniu do gniazdka dojdzie do podświetlenia włącznika **A2**. Za pomocą regulatora prędkości **A1** ustaw wymagany stopień prędkości. Obracając regulator **A1** zgodnie z ruchem wskazówek zegara zwiększasz prędkość, obracając w przeciwnym kierunku – zmniejszasz.
3. Gdy wymagana prędkość jest ustawiona, możesz uruchomić urządzenie naciskając włącznik **A2**. Nie ustawiaj prędkości w trakcie pracy urządzenia. Dopóki włącznik **A2** jest wciśnięty, urządzenie będzie pracować. Ostrza końcówki blendera **A5** / końcówki ubijające **A8** utrzymuj zanurzone, dopóki urządzenie pracuje, aby nie doszło do rozpryskiwania potraw. Rozpryskiwaniu potraw zapobiegasz również przez to, że nie przepelniasz pojemnika, w którym je miksujesz. Po puszczeniu włącznika **A2** urządzenie się wyłącza. Podczas używania rozdrabniacza i blendera zalecamy przetwarzanie potraw poprzez krótkie pulsacyjne włączanie, w ten sposób zapobiega się nadmiernemu rozdrobnieniu potrawy i osiąga się optymalne efekty.



#### Ostrzeżenie:

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy urządzenia wynosi 1 minutę. Następnie pozostaw je na 3 do 5 minut aby ostygło. Jeśli używasz urządzenia do miksowania lekkich lub twardszych potraw, przerwij jego pracę już po 30 sekundach.

4. Po zakończeniu używania odłącz kabel sieciowy z gniazdka. Upewnij się, że obracając się części przestały się obracać i rozmontuj urządzenie na poszczególne części. Następnie należy wyčyszczyć wszystkie używane części zgodnie z instrukcjami z rozdziału Czyszczenie i konserwacja.

### SZYBKI PRZEWODNIK PO PRZYGOTOWYWANIU SKŁADNIKÓW

#### Blender

| Składniki                  | Ilość  | Ustawienie prędkości        | Czas pracy |
|----------------------------|--------|-----------------------------|------------|
| Posiłki dla dzieci         | 300 g  | Od średnich do maksymalnych | 45 s       |
| Kremy                      | 200 g  | Od średnich do maksymalnych | 30 s       |
| Owoce i warzywa (gotowane) | 200 g  | Od średnich do maksymalnych | 45 s       |
| Sosy                       | 500 ml | Od średnich do maksymalnych | 45 s       |
| Koktajle                   | 500 ml | Od średnich do maksymalnych | 30 s       |

## Rozdrabniacz

| Składniki                | Ilość | Ustawienie prędkości        | Czas pracy |
|--------------------------|-------|-----------------------------|------------|
| Mięso                    | 300 g | Od średnich do maksymalnych | 30 s       |
| Owoce i warzywa          | 200 g | Od średnich do maksymalnych | 15 s       |
| Trwade i pół-twarde sery | 150 g | Maksymalne                  | 10 s       |
| Twarde pieczywo          | 100 g | Od średnich do maksymalnych | 20 s       |
| Orzeszki bez łupin       | 100 g | Maksymalne                  | 15 s       |
| Zioła                    | 50 g  | Średnie                     | 10 s       |

- Potrawy należy najpierw pokroić na około 2cm kostki a dopiero potem rozdrabniać je rozdrabniaczem. Warzywa takie jak np. cebula wystarczy pokroić na ćwiartki.

## Trzepaczka

| Składniki          | Ilość  | Ustawienie prędkości        | Czas pracy |
|--------------------|--------|-----------------------------|------------|
| Białka jaj         | 4 szt. | Maksymalne                  | 60 s       |
| Śmietana do ubicia | 200 ml | Maksymalne                  | 60 s       |
| Lekkie ciasta      | 500 g  | Od średnich do maksymalnych | 60 s       |

- Śmietaną i białka jaj ubijaj zawsze w wąskim, wysokim naczyniu. Podczas ubijania białek jaj końcówki ubijające **A8** i pojemnik muszą zawsze być idealnie czyste i suche, w przeciwnym wypadku może nie dojść do ubicia białek.
- Wszystkie podane czasy pracy są wyłącznie orientacyjne. Rzeczywisty czas pracy zależy od wielkości potraw, ich ilości oraz oczekiwanej konsystencji końcowej. Jeśli nie udało się osiągnąć oczekiwanej konsystencji w maksymalnym czasie pracy urządzenia, po jego ostygnięciu można kontynuować miksowanie potrawy.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed czyszczeniem upewnij się że urządzenie jest wyłączone, odłączony z gniazdka i że obracające się części się zatrzymały.
- Rozmontuj urządzenie na poszczególne części. Wykorzystywane akcesoria dokładnie umyj ciepłą wodą z użyciem neutralnego płynu do naczyń. Następnie opłucz je czystą wodą i pozostaw do wyschnięcia lub dokładnie wytrzyj do sucha delikatną ściereczką. Części **A9** a **A10**, które są wyposażone w system przekładni, czyść tylko wilgotną ściereczką. Uważaj, aby do środka tej części nie dostała się woda. Przy czyszczeniu korpusu blendera **A5** nie zanurzaj w wodzie końcówki, którą przymocowuje się do silnika **A3**. Pojemnik **A6** i **A12**, podkładka antypoślizgowa **A7** i **A13**, końcówka ubijająca **A8** oraz ostrza **A11** nadają się do mycia w zmywarce. Pozostałe części nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.
- Ostrza końcówki blendera **A5** można również wyczyścić w taki sposób, że po zakończeniu używania zanurzysz je do ciepłej wody z dodatkiem płynu do naczyń i na krótko uruchomisz urządzenie. Następnie odłącz urządzenie z gniazdka, zdemontuj ostrza, opłucz je czystą wodą i dokładnie wysusz.



### Ostrzeżenie:

Przy czyszczeniu noży blendera **A5** lub rozdrabniacza **A11** zachowaj zwiększoną ostrożność, aby nie zranić się ostrzem.

- Do czyszczenia zewnętrzne powierzchnie silnika **A3** używaj szmatki delikatnie zwilżonej w delikatnym roztworze płynu do czyszczenia. Po zastosowaniu płynu do czyszczenia wytrzyj powierzchnię szmatką delikatnie zwilżoną w czystej wodzie a następnie wytrzyj ją do sucha.
- Nigdy nie zanurzaj silnika **A3** ani kabla w wodzie lub innej cieczy. Do czyszczenia urządzenia nie wolno używać, rozpuszczalników, środków czyszczących powodujących otarcia itp. W przeciwnym razie może zostać naruszona warstwa powierzchniowa obudowy urządzenia.

## MAGAZYNOWANIE

- Używane urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu z dala od dzieci

## DANE TECHNICZNE

|  |           |
|--|-----------|
| Napięcie nominalne .....                                     | 220-240 V |
| Częstotliwość nominalna .....                                | 50/60 Hz  |
| Moc nominalna .....  | 1 000 W   |
| Stopień ochrony (przed porażeniem prądem elektrycznym) ..... | II        |
| Poziom hałasu.....   | 61 dB(A)  |

Określona wartość hałasu emitowanego przez to urządzenie wynosi 61 dB(A), co oznacza poziom A mocy akustycznej w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

## Objaśnienie pojęć technicznych

### Stopień ochrony przed porażeniem prądem:

Klasa II – Ochronę przed porażeniem prądem elektrycznym zabezpiecza podwojona lub wzmacniona izolacja.

Producent w ramach stałego udoskonalania produktów zastrzega sobie prawo do zmian w tekście, wzornictwie i specyfikacjach technicznych bez wcześniejszego ostrzeżenia.

## WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowania umieścić w miejscu określonym przez gminę do wyrzucania odpadu.

## LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Do poprawnej utylizacji, odnowy lub recyklingu oddać takie produkty w miejscach zbiorczych dla tego typu odpadów. Alternatywnie w niektórych państwach Unii Europejskiej albo innych krajach europejskich można oddać swe wyroby lokalnemu sprzedawcy w czasie zakupu podobnego nowego wyrobu.

Poprawną likwidacją niniejszego produktu pomożesz zachować cenne źródła naturalne i wspierać prewencję potencjalnych negatywnych wpływów na środowisko naturalne i zdrowie ludzkie, co mogły by być następstwem nieoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów.

W przypadku nieoprawnej likwidacji niniejszego produktu nałożone mogą zostać kary zgodnie z lokalnymi przepisami.

### Dla podmiotów w krajach Unii Europejskiej

Jeżeli chcesz likwidować urządzenie elektryczne lub elektroniczne, pozyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

### Likwidacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Jeżeli chcesz likwidować niniejsze urządzenie pozyskaj potrzebne informacje dot. poprawnej likwidacji w lokalnych urzędach lub od swego sprzedawcy.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe wymagania dyrektywy UE, którymi jest on objęty.