

Blender ręczny

Instrukcja obsługi

PL



SENCOR®

SHB 4501WH

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 użytkowania. Instrukcję należy zachować do ewentualnego zastosowania w przyszłości.

Minimalnie w czasie trwania roszczeń 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.

PL-1

SPIS TREŚCI

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA	3
OPIS URZĄDZENIA	6
PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	7
CEL ZASTOSOWANIA URZĄDZENIA	7
MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA	7
OBŚŁUGA URZĄDZENIA	8
JAK OBSŁUGIWAĆ NASADKĘ DO UBIJANIA	8
SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI	9
KONSERWACJA I CZYSZCZENIE	10
MAGAZYNOWANIE	10
DANE TECHNICZNE	10
WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM	11
LIKWIDACJA ZUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH	11

ISTOTNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

PROSIMY UWAGNIE PRZECZYTAĆ I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ.

- Niniejsze urządzenie może być użytkowane przez osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, czuciowymi lub mentalnymi oraz bez doświadczenia i wiedzy w zakresie użytkowania, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie użytkowania urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją związane z tym ryzyko.
- Z tego urządzenia nie wolno korzystać dzieciom ani nie wolno się im nim bawić. Urządzenie oraz przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka sieciowego upewnij się, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu w Twoim gniazdku.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowania domowego i służy do mieszania, siekania i ubijania żywności. Nie stosuj go do przeróbki zbyt twardych surowców, jakimi są np. ziarnka kawy, kakao, kostki lodu, gałki muskatowe itp.
- Nie korzystaj z urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz. Urządzenia nie wolno używać do innych celów, niż te, do których jest przeznaczone.



Ostrzeżenie:

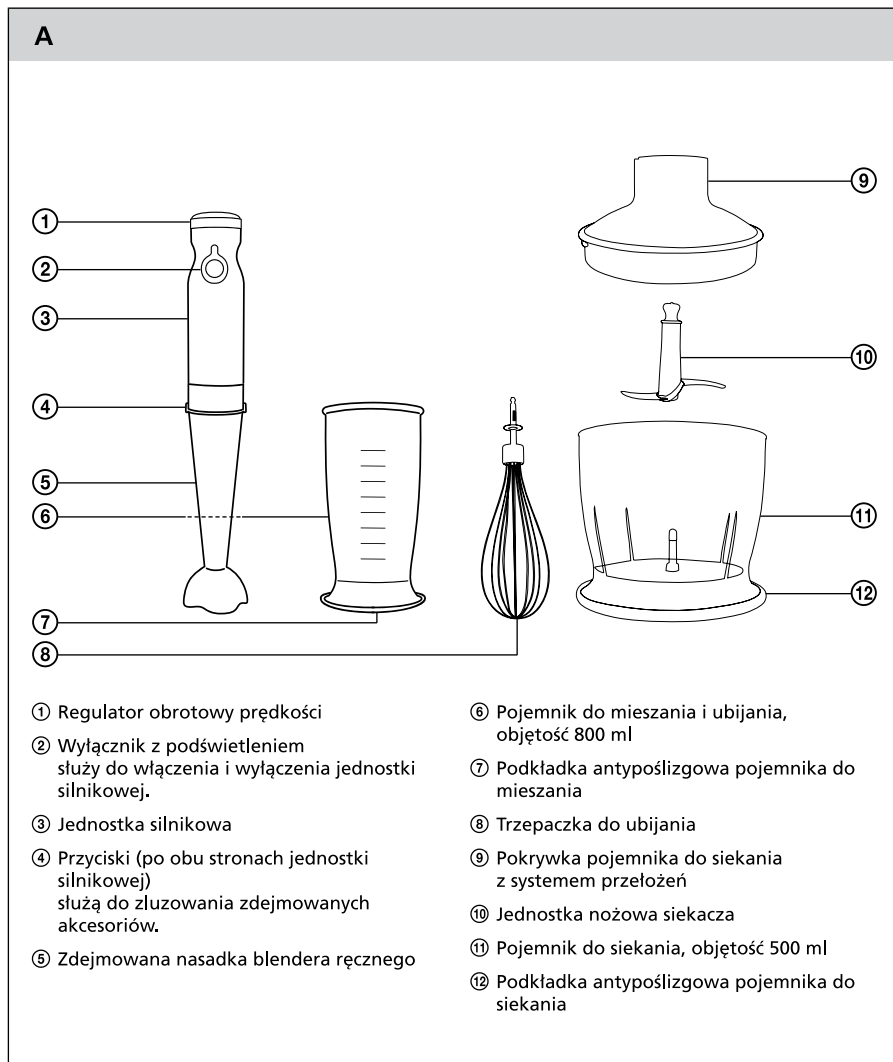
Niepoprawne użytkowanie może prowadzić do skaleczeń.

- Nie odkładaj urządzenia na płytę elektryczną lub gazową ani nie kładź go w pobliżu nich, na skraju płyty roboczej ani na niestabilnym podłożu. Urządzenie należy zawsze umieszczać na stabilnej, równej, suchej powierzchni.

- Używaj urządzenia wyłącznie razem z oryginalnymi akcesoriami dostarczanymi razem z nim.
- Przed uruchomieniem urządzenia upewnij się, że zmontowane zostało poprawnie.
- Podczas pracy nie dotykaj wirujących części, które są w ruchu. W przeciwnym wypadku może dojść do skaleczenia.
- Podczas manipulacji z gorącymi płynami zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozprysnięcie gorących płynów może prowadzić do poparzeń. Z powodu podwyższonego bezpieczeństwa pozostaw gorące płyny i żywność przed mieszaniem wystygnąć przynajmniej do temperatury 45 °C.
- Czas pracy urządzenia to 1 minuta. Przed kolejnym uruchomieniem pozostaw go przynajmniej przez 3–5 minut wystygnąć. Jeżeli stosujesz urządzenie do mieszania lepkich lub twardszych surowców, przerwij pracę już po upływie 30 sekund.
- Urządzenia nie włączaj bez obciążenia. Niepoprawne korzystanie z urządzenia może w negatywny sposób wpływać na jego trwałość.
- Urządzenie zawsze wyłącz i odłącz od gniazdka sieciowego, jeżeli nie będzie używane i przed montażem, demontażem, czyszczeniem oraz przed jego przemieszczaniem.
- Zanim zdemontujesz urządzenie na poszczególne części, upewnij się, że jednostka silnikowa jest wyłączona od gniazdka sieciowego i zatrzymały się elementy obrotowe.
- Podczas manipulacji z jednostką nożową blendera ręcznego albo siekacza, i to przede wszystkim podczas wyjmowania tarek albo jednostki nożowej, podczas wypróżniania pojemnika i w czasie czyszczenia, bądź nadzwyczaj ostrożnym, by nie doszło do skaleczenia o ostrze.

- Jednostki silnikowej ani jej przewodu zasilającego nie zanurzaj w wodzie ani innej cieczy oraz nie myj jej pod ciekącą wodą.
- Dbaj o to, by wtyczka przewodu sieciowego nie zetknęła się z wodą lub wilgocią. Na przewodzie zasilającym nie kładź żadnych ciężkich przedmiotów. Dbaj o to, by przewód sieciowy nie zwisał przez krawędź stołu albo by nie dotykał gorącej powierzchni.
- Nie odłączaj urządzenia od gniazdka sieciowego poprzez pociąganie za przewód sieciowy. Mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu sieciowego lub gniazdka. Przewód sieciowy gniazdka odłącza się ciągnąc za wtyczkę.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną wykwalifikowaną osobę, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Nie wolno używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Z urządzenia nie korzystaj, jeżeli nie działa poprawnie albo widoczne są znaki jakiegokolwiek uszkodzenia.
- By uniknąć powstania niebezpiecznej sytuacji, nie naprawiaj ani nie przerabiaj sam urządzenia. Wszelkie naprawy należy powierzyć autoryzowanemu serwisowi. Ingerencją w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa wynikającego z roszczeń do wad gwarancji jakości.

OPIS URZĄDZENIA

**Uwaga:**

Częścią akcesoriów jest uchwyt do mocowania na ścianie, na którym możesz urządzenie podwiesić. Montaż uchwyty wymaga zastosowania 2 śrub i kołków rozporowych, które nie są częścią akcesoriów.

Blender ręczny

SHB 4501WH

PL

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wyjmij urządzenie i jego wyposażenie z materiału opakowaniowego.
2. Wszystkie zdejmowane akcesoria, które są przeznaczone do kontaktu z żywnością, należy opłukać w ciepłej wodzie z zastosowaniem neutralnego środka do naczyń. Następnie opłucz je czystą wodą i pozostaw je swobodnie wyschnąć albo wytrzyj je do sucha delikatną ściereczką. Podczas czyszczenia nasadki blendera ręcznego A⑤ nie zanurzaj w wodzie górnego końca, który podłącza się do jednostki silnikowej A③.



Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia jednostki nożowej nasadki blendera ręcznego A⑤ i siekacza A⑩ bądź ostrożnym, byś nie skaleczył się o ostrze.

CEL ZASTOSOWANIA URZĄDZENIA

Blender ręczny

- Nadaje się do mieszania miękkich surowców i płynów. Stosowany jest przede wszystkim do przygotowania odżywek dziecięcych, różnego rodzaju koktajli, sosów, past itp.

Siekacz

- Nadaje się do siekania żywności takiej jak mięso, półtwardy lub twarde ser, owoce i warzywa w surowym stanie, orzechy, zioła itp. Nie próbuj przerabiać zbyt twardych surowców, jakimi są kostki lodu, ziarnka kawy, gałki muszkatowe, kakao.

MONTAŻ I DEMONTAŻ URZĄDZENIA

- Przed rozpoczęciem montażu lub demontażu urządzenia upewnij się, że jednostka silnikowa A③ jest wyłączona i odłączona od gniazdka napięcia el. i że części obrotowe nie poruszają się. Części, które mocowane są do jednostki silnikowej A③, muszą być odpowiednio wysuszone.

Siekacz

1. Nasadkę blendera ręcznego A⑤ przymocuj od dołu do jednostki silnikowej A③. Połączenie obydwu części sygnalizowane jest charakterystycznym zatrzaśnięciem.
2. Do mieszania zastosuj pojemnik A⑥ albo inny odpowiedni pojemnik, który przeznaczony jest do kontaktu z żywnością. Podkładka antypoślizgowa A⑦ służy jednocześnie jako pokrywka pojemnika A⑥, kiedy chcesz wykorzystać go do krótkotrwałego przechowywania żywności.
3. Podczas demontażu wciśnij i przytrzymaj przyciski A④ i jednocześnie zdejmij nasadkę blendera ręcznego A⑤ z jednostki silnikowej A③.

Blender

1. Pojemnik A⑩ umieść na podkładce antypoślizgowej A②. Na kołku środkowym na dnie pojemnika A⑩ załóż jednostkę nożową A⑩ i przekręć ją o 90° w kierunku wskazówek zegara, dopóki nie dojdzie do zabezpieczenia w poprawnej pozycji.
2. Pojemnik przekryj pokrywką A⑨ i jednocześnie dopilnuj tego, by wałek jednostki nożowej A⑩ wpadł do części środkowej pokrywki A⑨ by i zamki zabezpieczające po stronach pokrywki A⑨ wpadły do systemu zabezpieczającego pojemnika A⑩. Przekraczając pokrywkę A⑨ w kierunku wskazówek zegara aż do oporu. W ten sposób dojdzie do zabezpieczenia, które sygnalizowane jest charakterystycznym zatrzaśnięciem.
3. Jednostkę silnikową A③ umieść na pokrywce A⑨ i lekko wciśnij ją w dół, dopóki nie usłyszysz zatrzaśnięcia. Teraz siekacz jest zmontowany.
4. Podczas demontażu wciśnij i przytrzymaj przyciski A④ i jednocześnie zdejmij jednostkę silnikową A③ z pokrywki A⑨. Następnie kontynuuj w odwrotnej kolejności niż podczas montażu siekacza.

OBSŁUGA URZĄDZENIA

- Wybierz typ akcesoriów, z których chcesz korzystać i zmontuj urządzenie zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Montaż i demontaż urządzenia.



Ostrzeżenie:

Podczas montażu siekacza włóż surowce do pojemnika A⑩ dopiero po umieszczeniu jednostki nożowej A⑨ na kołku środkowym na dnie pojemnika A⑩. Pojemnik A⑩ nie napelniaj powyżej ryski maksimum.

- Jednostkę silnikową A③ podłącz do gniazdka sieciowego. Po podłączeniu do gniazdka dojdzie do podświetlenia wyłącznika A②. Regulatorem prędkości A① ustaw wymagany stopień prędkości. Przekręcaniem regulatora A① w kierunku wskazówek zegara zwiększasz prędkość, przekręcaniem w odwrotnym kierunku zmniejszasz prędkość.
- Kiedy tylko ustawiona jest wymagana prędkość, możesz uruchomić urządzenie wciśnięciem wyłącznika A②. Prędkości nie ustawiaj podczas pracy urządzenia. Dopóki wyłącznik A② będzie wciśnięty, urządzenie będzie pracowało. Jednostkę nożową nasadki blendera ręcznego A⑥ / trzepaczki do ubijania A⑧ utrzyjmy zanurzone, dopóki urządzenie jest uruchomione, by nie doszło do rozprysnięcia surowców. Rozprysnięciu surowców możesz zapobiegać również w taki sposób, że nie będziesz przepelniał pojemnika, w którym przerabiasz surowce. Po zlurowaniu wyłącznika A② urządzenie wyłączy się. Podczas korzystania z siekacza i blendera ręcznego zalecamy przerabiac surowce krótkim wciskaniem impulsowym, w ten sposób zabraniasz nadmiernemu rozdrobieniu surowców i osiągniesz maksymalnych wyników.



Ostrzeżenie:

Maksymalny czas nieprzerwanej pracy niniejszego urządzenia wynosi 1 minutę. Potem przez 3 do 5 minut pozostaw go ostygnąć. Jeżeli stosujesz urządzenie do mieszania lepkich lub twardszych surowców, przerwij pracę już po upływie 30 sekund.

- Po zakończeniu stosowania wyjmij wtyczkę z gniazdka zasilającego. Upewnij się, że części obrotowe przestały się obracać i urządzenie zdemontuj na poszczególne części. Wszystkie zastosowane części następnie wyczyść zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Konserwacja i czyszczenie.

JAK OBSŁUGIWAĆ NASADKĘ DO UBIJANIA

Nasadka do ubijania nadaje się do ubijania mieszanek ciekłych, ubijania bitej śmietany, białek i żółtek jaj, do przygotowania lekkich ciast, majonezu itp. Surowce te przerabiasz w mniejszych ilościach.

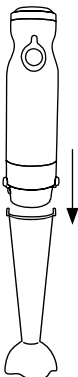
Montaż nasadki do ubijania

- Do nasadki do podłączenia trzepaczki do ubijania A⑤ wsuń trzepaczkę do ubijania A⑧ dopóki nie dojdzie do zatrzaśnięcia. Upewnij się, że trzepaczka została poprawnie zamocowana.
- Zmontowaną nasadkę do ubijania przymocuj do jednostki silnikowej A③ i zatrzaśnij.
- Teraz urządzenie gotowe jest do pracy. Wtyczkę podłącz do gniazdka sieciowego. Po podłączeniu do gniazdka sieciowego dojdzie do podświetlenia wyłącznika A②.

Uwaga: Nie stosuj urządzenia dłużej niż przez 1 minutę.

Uwaga: Podczas montażu/demontażu nasadki do ubijania zawsze upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego.

Uwaga: Jeżeli chcesz zdemontować urządzenie, postępuj w odwrotnej kolejności.



Blender ręczny

SHB 4501WH

PL

SZYBKI PRZEWODNIK PRZERABIANIEM INGREDIENCJI

Blender ręczny

Ingredience	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Odżywki dziecięce	300 g	Średnia do maksymalnej	45 s
Pasty	200 g	Średnia do maksymalnej	30 s
Owoce i warzywa (gotowane)	200 g	Średnia do maksymalnej	45 s
Sosy	500 ml	Średnia do maksymalnej	45 s
Koktajle	500 ml	Średnia do maksymalnej	30 s

Siekacz

Ingredience	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Mięso	300 g	Średnia do maksymalnej	30 s
Owoce i warzywa	200 g	Średnia do maksymalnej	15 s
Twarde i półtwarde sery	150 g	Maksymalna	10 s
Twarde pieczywo	100 g	Średnia do maksymalnej	20 s
Orzechy pozbawione skorupki	100 g	Maksymalna	15 s
Zioła	50 g	Średnia	10 s

- Większe sztuki żywności najpierw pokrój na mniej więcej 2cm kawałki i dopiero potem przerabiaj je siekaczem. Warzywa, jak np. cebula, wystarczy pokroić na ćwiartki.

Mikser ręczny

Ingredience	Ilość	Ustawienie prędkości	Czas przetwarzania
Białka jaj	4 szt.	Maksymalna	60 s
Śmietana do ubijania	200 ml	Maksymalna	60 s
Lekkie ciasta	500 g	Średnia do maksymalnej	60 s

- Śmietanę i białka zawsze ubijaj w wąskim i wysokim naczyniu. Podczas ubijania piany z białek muszą być nasadki do ubijania A® i pojemnik zawsze zupełnie czyste i suche, w odwrotnym wypadku może dojść do niepowstania pianki.
- Powyżej podane czasy przerabiania surowców są tylko orientacyjne. Rzeczywisty czas przerabiania zależy od wielkości surowców, ich ilości i wymaganej konsystencji końcowej. Jeżeli nie zostanie osiągnięta wymagana konsystencja w maksymalnym czasie pracy urządzenia, po jego ostygnięciu możesz ponownie kontynuować w przerabianiu surowców.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i odłączone od gniazdka sieciowego i części obrotowe się zatrzymały.
- Urządzenie rozłóż na poszczególne części. Zastosowane akcesoria dokładnie umyj w ciepłej wodzie z neutralnym środkiem czyszczącym. Następnie oplucz je czystą wodą i pozostaw je swobodnie wyschnąć albo wytrzyj je do sucha delikatną ścierką. Części A⑨, które wyposażone są w system przełożeń, czyść wyłącznie zwilżoną szmatką. Zatrósz się o to, by do tych części nie przedostała się woda. Podczas czyszczenia nasadki blendera ręcznego A⑤ nie zanurzaj w wodzie górnego końca, który podłącza się do jednostki silnikowej A③. Pojemnik A⑥ i A⑩, podkładka antypoślizgowa A⑦ i A⑫, trzepaczka A⑧ i jednostka nożowa A⑪ nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
- Jednostkę nożową nasadki blendera ręcznego A⑤ można także wyczyścić tak, że po zakończeniu stosowania zanurzysz ją w ciepłej wodzie z dodatkiem środka do mycia naczyń i przez chwilę uruchomisz urządzenie. Następnie odłącz urządzenie z gniazdka sieciowego, zdemontuj jednostkę nożową i oplucz ją czystą wodą, a następnie dokładnie ją wysusz.



Ostrzeżenie:

Podczas czyszczenia jednostki nożowej nasadki blendera ręcznego A⑤ albo siekacza A⑩ bądź ostrożnym, byś nie skaleczył się o ostrze.

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej jednostki silnikowej A③ zastosuj szmatki nawilżonej w słabym roztworze saponatu. Po aplikacji roztworu saponatu wytrzyj powierzchnię szmatką lekko zwilżoną w czystej wodzie i następnie wytrzyj go do sucha.
- Nigdy nie zanurzaj jednostki silnikowej A③ ani przewodu zasilającego w wodzie ani innym płynie. Do czyszczenia urządzenia nie stosuj rozcieńczalników, ściernych środków czyszczących itp. W odwrotnym przypadku może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia.

MAGAZYNOWANIE

- Jeżeli nie będziesz korzystać z urządzenia przechowuj go w czystym, suchym miejscu poza zasięgiem dzieci.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	220–240 V
Częstotliwość nominalna	50/60 Hz
Nominalny pobór mocy	1 000 W
Klasa ochrony (przed porażeniem prądem elektrycznym)	II
Hałas.....	61 dB(A)

Deklarowana wartość emisji hałasu tego urządzenia wynosi 61 dB(A), co oznacza poziom mocy akustycznej A w stosunku do referencyjnej mocy akustycznej 1 pW.

Wyjaśnienie terminów technicznych

Stopień ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym:

Klasa II – Ochrona przed porażeniem prądem elektrycznym jest zapewniona za pomocą podwójnej lub wzmocnionej izolacji.

Producenta zastrzega sobie prawo do zmian tekstu, designu i specyfikacji technicznych ze względu na nieustanne udoskonalanie, 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 niepoprawnej likwidacji odpadów. Kolejnych informacji uzyskać można w urzędach gminnych lub miejscach zbioru odpadów. W przypadku niepoprawnej 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 dyrektyw UE, którymi jest on objęty.

