

# Hand Blender

Instruction manual

EN



## SENCOR®

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/  
SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/ SHB 4365VT-NAA1/  
SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

Before use, please read the instruction manual carefully, even if you already have an experience with using similar equipment. Use mixer only in accordance with the instructions included in this manual. Save manual for future reference.

Save the cardboard box, packaging material, cushioning, proof of purchase receipt and the warranty policy at least for the duration of the warranty period. In case you need to ship the appliance back, use the original packaging.

EN-1

## CONTENT

IMPORTANT SAFEGUARDS .....	3
DEVICE DESCRIPTION .....	5
HOW TO USE THE HAND BLENDER .....	6
HOW TO USE THE CHOPPING ATTACHMENT .....	7
HOW TO USE THE WHISK ATTACHMENT .....	8
WALL HOLDER .....	8
CLEANING .....	9
TECHNICAL SPECIFICATIONS .....	9

# Hand Blender

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

EN

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions before using.
2. To protect against electrical shock, do not submerge the mixer or allow AC cord to come in contact with water or other liquids.
3. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. 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.
5. Do not use outdoors.
6. Do not let the power cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
7. Always disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
8. Blades are sharp. Handle carefully.
9. Before plugging into an outlet, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
10. Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
11. This appliance shall not be used by children and care should be taken when used near children.
12. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
13. Avoid contacting moving parts.
14. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire.
15. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
16. Don't put in water.
17. Don't open until blades stop.
18. Don't allow children to use the blender without supervision.
19. Don't place the appliance in the hot ingredients.
20. The appliance is constructed to process normal household quantities.
21. Short-time operating. Use the appliance with blender stick (A5) for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for longer than 10 seconds.
22. If you press switch, you can run the inching switch to meet your request. But the switch II is immutable.
23. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
24. Warning: Misuse can cause injury.
25. Take care when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
26. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
27. 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.
28. Children should be supervised to ensure that they don't play with the appliance.
29. The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet, which is reverse of the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Don't modify the plug in any way.
30. Keep hands and utensils out of the container while blending / away from the cutting blade while chopping food to prevent the possibility of severe injury to persons or damage to the unit. A scraper may be used but must be used only when the unit is not running.
31. Remove beaters from mixer before washing.
32. Container must be properly in place before operating appliance.
33. Never feed food by hand. Always use food tamper.

# Hand Blender

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

34. Don't use finger to scrape food away from discharge disc while appliance is operating. Cut type injury may result.
35. Never place fingers or other utensils into feed or discharge areas.
36. Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
37. When mixing liquids, especially hot liquids, use a tall container or make small quantities at a time to reduce spillage.
38. Don't operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.
39. Save these instructions.



**Caution!**

The cutting knives are very sharp. Never attempt to touch the spinning knives.

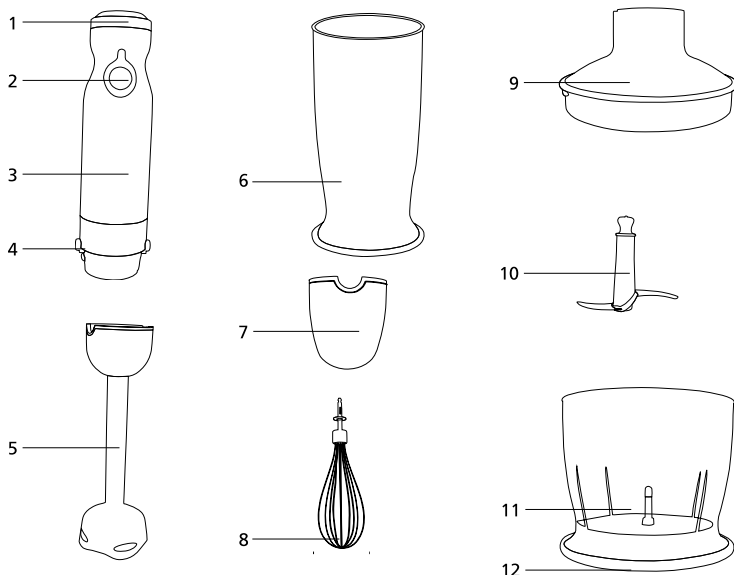
# Hand Blender

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

EN

## DEVICE DESCRIPTION

A



- |  |                                    |
|--|------------------------------------|
| 1 Rotary speed regulator   | 6 Mixing container                 |
| 2 Switch   | 7 Whisk holder                     |
| 3 Motor unit   | 8 Whisk                            |
| 4 Buttons (on both sides of the device) for attaching/releasing the lower removable part and attachments | 9 Bowl lid                         |
| 5 Removable stainless steel blending shaft   | 10 Cutting knife with double blade |
|  | 11 Chopper bowl with scale         |
|  | 12 Rubber non-slip pad             |

Prior to initial use, it is necessary to thoroughly wash the accessories - mixing container (A6), whisk (A8), cutting knife with double blade (A10), chopper bowl with scale (A11) and rubber non-slip pad (A12).

The accessories which include the gearboxes - removable stainless steel blending shaft (A5), whisk holder (A7) and bowl lid (A9), wash only the parts which are designed for direct contact with food. Do not hold the gearboxes under running water, nor immerse them in water.

### Rotary speed regulator

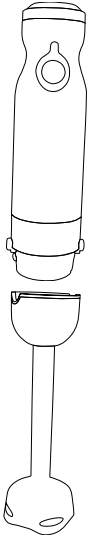
The Speed regulator (A1) is used to set the appropriate speed for mixing, chopping or whisking. The Speed can be set according to your preferences. Turning the regulator counterclockwise the speed is decreasing, turn-ing clockwise the speed is increasing. Before pressing the switch, first set the desired speed and then press the switch.

Do not change the speed when operating the device.

# Hand Blender

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

## HOW TO USE THE HAND BLENDER



This hand blender is suitable for mixing of cooked ingredients (e.g. preparation of mixed baby food), mixing drinks (e.g. preparation of milk cocktails, fruits drinks, sauces etc.) or mixing of soft ingredients (e.g. preparation of bread spread, mayonnaise etc).

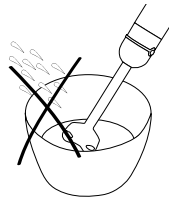
### Hand blender assembly:

- 1) Set the removable part to motor unit (A3) until it clicks. The safe locking is indicated by a click.
- 2) Now the hand blender is ready to use. Insert the plug into the power outlet. After inserting into the power outlet the switch (A2) will be highlighted.

**Note:** Use the device for no longer than 1 minute.

**Note:** If you want release the lower removable part, press the attaching / releasing buttons and remove the lower part.

**Note:** When assembling/disassembling the hand blender always make sure the hand blender is switched off and power cord is removed from the power outlet.



### Ingredients processing guide

Ingredients	Volume in g	Mixing time
Mixed baby food, sauces	100 – 300	45 s
Mixed drinks	100 – 500	30 s
Fruit and vegetable	100 – 200	45 s
Cheese	50 – 100	30 s

The actual mixing time depends on how fine mix you want to achieve. The shown mixing times are for your reference only.

# Hand Blender

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

EN

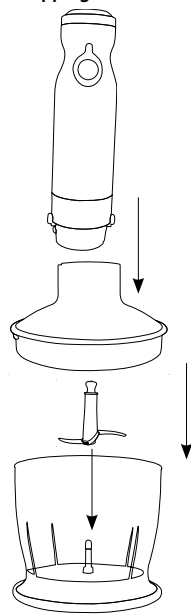
## HOW TO USE THE CHOPPING ATTACHMENT

The chopping attachment is suitable for chopping food, such as meat, hard cheese (e.g. Parmesan), vegetable (e.g. onion, garlic, carrots etc.), herbs, nuts (e.g. hazelnuts, walnuts etc.), dried fruit (e.g. prunes) and other type of food.

The chopping attachment has not been designed to cut ice cubes, spices (e.g. nutmeg), coffee beans or similar type of food.

Before inserting food into the bowl it is necessary to cut the food into small pieces.

### Chopping attachment assembly:



- 1) Place a rubber non-slip pad (A12) onto the bottom of a chopper bowl. The rubber pad prevents the attachment from accidental slipping and tipping over and possible injury.
- 2) Carefully insert a cutting knife (A10) into the chopper bowl (A11). Set the cutting knife onto the central spindle of the bowl. **Always** hold the cutting knife by the plastic part.



**Caution: The cutting knife is very sharp!**

- 3) Put the food you wish to chop into the bowl. The amount should not exceed the maximum limit (500 ml) that is marked on the bowl.
- 4) Place a lid (A9) on the bowl. The bowl should be put so that the pressing center, located on the underside of the lid, is placed on the cross of the cutting knife as well as the security locks, located on the sides of the lid, fit into the bowl locking system. Once the lid is placed correctly, turn the lid clock wise until it is securely fixed. The safe locking is indicated by a click.

To release the lid, turn the lid counterclockwise. The lid release is also indicated by a click. When releasing the lid pay higher attention so that it will not tip over or release of cutting knife and possible injury.

- 5) Place the motor unit (A3) onto the assembled chopping attachment.
- 6) Now the device is ready to use. Insert the plug into the power outlet. After inserting into the power outlet the switch (A2) will be highlighted.

**Note:** Use the device for no longer than 1 minute.

**Note:** When assembling/disassembling the chopping attachment always make sure the device is switched off and power cord is removed from the power outlet.

**Note:** To disassemble, reverse the procedure.

# Hand Blender

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

## Processing guide

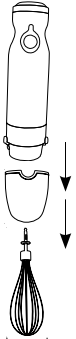
Food	Maximum	Operation time	Preparation
Meat	290 g	15 s	1 – 2 cm
Herbs	50 g	8 s	
Shelled nuts, skinless almonds	100 g	8 s	
Cheese	100 g	5 s	1 – 2 cm
Bread	80 g	5 s	2 cm
Onion	150 g	8 s	2 cm
Biscuits	150 g	6 s	2 cm
Soft fruit	200 g	6 s	1-2 cm

The actual time depends on how small pieces you want to achieve.

## HOW TO USE THE WHISK ATTACHMENT

The whisk attachment is suitable for whipping liquid mixture, whipping cream, beating egg whites and yolks, for mixing sponge dough, mayonnaise etc. Mix these mixures in smaller doses.

### Whisk attachment assembly



- 1) Insert a whisk (A8) into a whisk holder (A7) until it clicks. Make sure the whisk is properly inserted.
- 2) Place the whisk attachment onto the motor unit (A3).
- 3) Now the device is ready to use. Insert the plug into the power outlet. After inserting into the power outlet the switch (A2) will be highlighted.

**Note:** Use the device for no longer than 1 minute.

**Note:** When assembling/disassembling the whisk attachment always make sure the device is switched off and power cord is removed from the power outlet.

**Note:** To disassemble, follow the opposite way.

## WALL HOLDER

A wall holder is a part of accessories. This can be attached to the wall and the device can be placed on it. The wall holder can be secured to the wall by 2 screws. The screws or wall plug are not included in the accessories. For the size of screw and plugs contact the seller of fasteners.



# Hand Blender

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

EN

## CLEANING



Before cleaning, always disconnect the power cord from the power outlet.

Clean the motor cover (motor part) with a soft and slightly wet cloth. Never submerge this part in water or any other liquid.

In the dishwasher you can wash: mixing container (A6), whisk (A8), cutting knife with double blade (A10) and chopper bowl with scale (A11). When processing foods with color, the plastic parts of the appliance may become discolored, wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

You may also clean the knives by submerging them in hot water with soap and by switching the blender on. In this case, you must have the blender connected to the wall outlet.

Do not use abrasive or aggressive cleaning products, such as paint thinners or benzene to clean the device and its accessories.

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

120V AC 60Hz, 350W Max

Mixing container volume: 800 ml

Chopper bowl volume: 500 ml

Changes to text and technical parameters are reserved.

# Hand Blender

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

# Blender manuel

Manuel d'utilisation

FR



## SENCOR®

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/  
SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/ SHB 4365VF-NAA1/  
SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

Avant utilisation, veuillez lire le manuel d'utilisation consciencieusement, même si vous avez déjà utilisé un équipement similaire. N'utilisez le mixeur que conformément aux consignes incluses dans ce manuel. Conservez le manuel pour pouvoir vous y référer dans le futur.

Conservez le carton, les matériaux d'emballage, les cales, les preuves d'achat et de garantie au moins pendant la période de garantie. Si vous deviez retourner l'appareil, utilisez l'emballage d'origine.

## TABLE DES MATIERES

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES .....	3
DESCRIPTIF DE L'APPAREIL .....	5
COMMENT UTILISER LE BLENDER MANUEL .....	6
COMMENT UTILISER LE HACHOIR .....	7
COMMENT UTILISER LE FOUET .....	8
SUPPORT MURAL .....	8
NETTOYAGE .....	9
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES .....	9

## MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Respectez toujours les consignes de sécurité de base, dont celles qui suivent, lorsque vous utilisez des appareils électriques, tout particulièrement lorsque des enfants sont présents.

1. Lisez toutes les consignes avant utilisation.
2. Afin d'éviter les chocs électriques, n'immergez jamais le mixeur ou le cordon électrique dans l'eau ou d'autres liquides.
3. Débranchez l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'ajouter ou de retirer des accessoires et avant son nettoyage.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses représentants ou toutes autres personnes avec les mêmes qualifications, afin d'éviter tout risque.
5. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
6. Ne laissez pas le cordon électrique pendre du bord d'une table ou entrer en contact avec des surfaces chaudes comme les cuisinières.
7. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il est sans surveillance ou avant son montage, démontage ou nettoyage.
8. Les lames sont tranchantes. Manipulez-les avec précaution.
9. Avant de brancher l'appareil dans une prise, vérifiez que la tension de votre installation correspond à la tension sur l'étiquette de l'appareil.
10. Ne branchez pas l'appareil avant qu'il ne soit complètement assemblé et débranchez-le toujours avant de le démonter ou de manipuler la lame.
11. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants et une attention particulière doit être portée lorsqu'il est utilisé près d'enfants.
12. Ne laissez pas le bloc moteur, le cordon ou la prise être mouillés.
13. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
14. L'utilisation des accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut provoquer un incendie.
15. Lorsque vous mixez des liquides et particulièrement des liquides chauds, utilisez un grand récipient ou mixez de petites quantités à la fois, afin d'éviter les débordements.
16. Ne placez pas l'appareil dans l'eau.
17. N'ouvrez pas l'appareil avant que les lames ne soient arrêtées.
18. Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
19. Ne plongez pas l'appareil dans des ingrédients bouillants.
20. L'appareil est conçu pour être utilisé avec des quantités domestiques normales.
21. Durée d'utilisation réduite. N'utilisez pas l'appareil avec le tige de mixage (A5) plus d'une minute, et ne mixez pas les aliments solides plus de 10 secondes.
22. En appuyant sur l'interrupteur, vous actionnez le fonctionnement par impulsions jusqu'à atteindre la mixture voulue. Mais la position II sur l'interrupteur active le fonctionnement en continu.
23. Débranchez toujours l'appareil du secteur s'il est sans surveillance ou avant son montage, démontage ou nettoyage.
24. Avertissement : Une mauvaise utilisation peut provoquer des blessures.
25. Soyez vigilant en manipulant les lames de coupe tranchantes, en vidant le bol et pendant le nettoyage.
26. Éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur avant d'en changer les accessoires ou de toucher les pièces mobiles.
27. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des enfants ou d'autres personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales les empêchent de l'utiliser de façon sûre, sans qu'ils soient aidés et surveillés.
28. Les enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
29. Cet appareil dispose d'une prise polarisée (une fiche est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette prise ne peut entrer que dans un sens dans une prise murale polarisée. Si elle n'entre pas complètement, contactez un électricien qualifié. En aucune façon vous ne devez modifier la prise.

# Blender manuel

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

30. Gardez vos mains et les ustensiles hors du récipient pendant le mixage, hors de portée de la lame pendant que la nourriture est hachée, afin d'éviter les risques de blessures graves ou l'endommagement de l'appareil. Un racloir peut être utilisé, mais uniquement lorsque l'appareil n'est pas en marche.
31. Retirez les fouets du batteur avant le nettoyage.
32. Le récipient doit être bien en place avant de mettre l'appareil en marche.
33. Ne placez jamais les aliments à la main. Utilisez toujours un ustensile.
34. N'utilisez jamais vos mains pour racler la nourriture sur le disque si l'appareil est en marche. Vous pourriez vous couper.
35. Ne placez jamais vos doigts ou les ustensiles dans le système d'alimentation ou la zone d'écoulement.
36. Assurez-vous que le couvercle est verrouillé de façon sûre avant de mettre l'appareil en marche.
37. Lorsque vous mixez des liquides et particulièrement des liquides chauds, utilisez un grand récipient ou mixez de petites quantités à la fois, afin d'éviter les débordements.
38. N'utilisez jamais aucun appareil dont le cordon ou la prise sont endommagés ou après un dysfonctionnement ou si l'appareil a chuté ou a été endommagé de quelque manière que ce soit.
39. Conservez ces instructions.



## Attention !

Les couteaux sont très tranchants. Ne tentez jamais de toucher les couteaux tranchants.

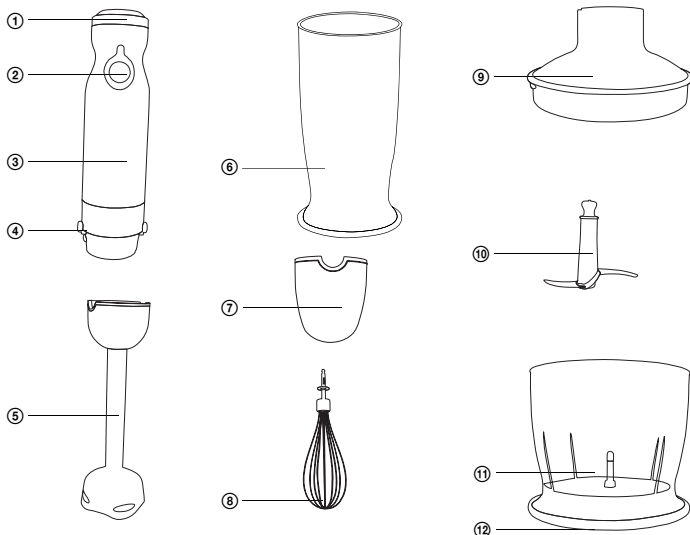
# Blender manuel

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

FR

## DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

A



- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| ① Variateur de la vitesse de rotation   | ⑥ Bol de mixage                       |
| ② Interrupteur  | ⑦ Porte-fouet                         |
| ③ Moteur  | ⑧ Fouet                               |
| ④ Boutons (sur les deux côtés de l'appareil) pour fixer/détacher la partie inférieure amovible et les accessoires | ⑨ Couvercle du bol                    |
| ⑤ Tige de mélange amovible en acier inoxydable  | ⑩ Couteau à double lame               |
|   | ⑪ Bol de hachage avec graduations     |
|   | ⑫ Coussin anti-dérapant en caoutchouc |

Avant la première utilisation, il est nécessaire de bien laver les accessoires - bol de mixage (A6), fouet (A8), couteau à double lame (A10), bol de hachage gradué (A11) et patin en caoutchouc anti-dérapant (A12).

Les accessoires qui composent la boîte d'accessoires sont : la tige de mélange amovible en acier inoxydable (A5), le porte fouet (A7) et couvercle du bol (A9). Ne lavez que les pièces conçues pour entrer en contact direct avec les aliments. Ne placez pas la boîte d'accessoires sous l'eau courante, et ne l'immergez pas dans l'eau.

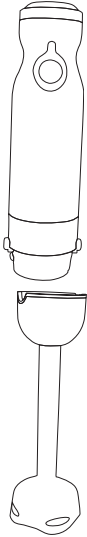
### Variateur de la vitesse de rotation

Le variateur de vitesse (A1) sert à régler la vitesse de mixage, hachage ou battage appropriée. La vitesse peut être réglée en fonction de vos préférences. La vitesse diminue si vous tournez le variateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et elle augmente si vous le tournez dans le sens des aiguilles d'une montre. Avant d'appuyer sur l'interrupteur, sélectionnez d'abord la vitesse voulue. Ne changez pas la vitesse lorsque l'appareil est en marche.

# Blender manuel

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

## COMMENT UTILISER LE MIXEUR MULTIFONCTIONS



Ce mixeur multifonctions sert à mixer des ingrédients cuisinés (préparation pour bébés par exemple), des boissons (préparation de milk-shakes, jus de fruits, sauces, etc...) ou des ingrédients mous (préparation de pâte à tartiner, mayonnaise, etc...).

### Montage du mixeur multifonctions :

- 1) Installez la partie amovible du moteur (A3) jusqu'au clic. Le verrouillage sécurisé est indiqué par ce clic.
- 2) Le mixeur multifonctions est maintenant prêt à être utilisé. Branchez la prise dans une prise murale. L'interrupteur (A2) s'allume une fois le cordon branché.

**Remarque :** N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute.

**Remarque :** Si vous souhaitez libérer la partie inférieure amovible, appuyez sur les boutons de fixation/libération et retirez la partie inférieure.

**Remarque :** Lorsque vous montez/démontez le mixeur multifonctions, assurez-vous toujours qu'il soit éteint et que le cordon électrique soit débranché de la prise secteur.



### Guide d'utilisation des ingrédients

Ingredients	Volume en g	Durée de mixage
Alimentation pour bébés, sauces	100 – 300	45 s
Boissons mixées	100 – 500	30 s
Fruits et légumes	100 – 200	45 s
Fromage	50 – 100	30 s

La durée de mixage dépend de la grosseur de mixage que vous désirez. Les durées de mixage indiquées ne sont qu'indicatives.



# Blender manuel

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

FR

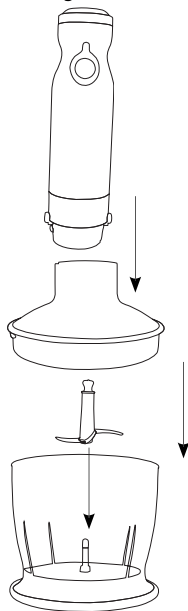
## COMMENT UTILISER LE HACHOIR

Le hachoir sert à hacher les aliments tels que les viandes, les fromages durs (Parmesan par exemple), les légumes (oignons, ail, carottes par exemple), les herbes, les noix (noisettes, noix, etc...), les fruits secs (pruneaux) et d'autres types d'aliments.

Le hachoir n'est pas conçu pour couper de la glace, des épices (muscade par exemple) des grains de café ou tout type d'ingrédients similaires.

Avant d'insérer les ingrédients dans le bol il est nécessaire de les couper en petits morceaux.

### Montage du hachoir :



- 1) Placez le coussin antidérapant en caoutchouc (A12) sur le fond du bol de hachage.  
Le coussin en caoutchouc empêche l'équipement de glisser et/ou de basculer et de provoquer des blessures.
- 2) Insérez précautionneusement le couteau (A10) dans le bol de hachage (A11). Placez le couteau tranchant sur l'axe central du bol. Maintenez toujours le couteau par la partie en plastique.



**Attention :** Les couteaux sont très tranchants !

- 3) Placez la nourriture que vous souhaitez hacher dans le bol. La quantité ne doit pas dépasser la limite maximale (500 ml) marquée sur le bol.
- 4) Positionnez le couvercle (A9) sur le bol. Le bol doit être placé de façon que le centre poussoir situé sous le couvercle se trouve sur la croix du couteau et que les verrous de sécurité, situés sur les deux côtés du couvercle, entrent dans le système de sécurité du bol. Une fois le couvercle positionné correctement, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit correctement sécurisé. Le verrouillage sécurisé est indiqué par un clic.  
Pour retirer le couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Le déverrouillage du couvercle est également indiqué par un clic. Lorsque vous libérez le couvercle, soyez très prudent à ne pas le renverser et que le couteau ne se détache pas pour éviter les blessures.
- 5) Placez le moteur (A3) sur le hachoir monté.
- 6) L'appareil est maintenant prêt à être utilisé. Branchez la prise dans une prise murale. L'interrupteur (A2) s'allume une fois le cordon branché.

**Remarque :** N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'un minute.

**Remarque :** Lorsque vous montez/démontez le hachoir, assurez-vous toujours qu'il soit éteint et que le cordon électrique soit débranché de la prise secteur.

**Remarque :** Pour le démontage, procédez dans le sens inverse.

# Blender manuel

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

## Guide d'utilisation

Aliment	Maximum	Durée de fonctionnement	Préparation
Viande	290 g	15 s	1 – 2 cm
Herbes	50 g	8 s	
Noix/noisettes sans coque, amandes épluchées	100 g	8 s	
Fromage	100 g	5 s	1 – 2 cm
Pain	80 g	5 s	2 cm
Oignon	150 g	8 s	2 cm
Biscuits	150 g	6 s	2 cm
Fruits mous	200 g	6 s	1 – 2 cm

La durée de fonctionnement dépend de la grosseur des morceaux que vous désirez.

## COMMENT UTILISER LE BATTEUR

Le batteur sert à battre/fouetter les mélanges liquides, les crèmes, les blancs et les jaunes d'œufs, les génoises, les mayonnaises, etc... Battez ces mélanges en petites quantités.

### Montage du batteur



- 1) Insérez le fouet (A7) dans le support (A8) jusqu'à entendre le clic. Assurez-vous que le fouet est correctement inséré.
- 2) Placez le batteur sur le moteur (A3).
- 3) L'appareil est maintenant prêt à être utilisé. Branchez la prise dans une prise murale. L'interrupteur (A2) s'allume une fois le cordon branché.

**Remarque :** N'utilisez pas l'appareil pendant plus d'une minute.

**Remarque :** Lorsque vous montez/démontez le batteur, assurez-vous toujours qu'il soit éteint et que le cordon électrique soit débranché de la prise secteur.

**Remarque :** Pour le démontage, procédez dans le sens inverse.

## FIXATION MURALE

Une fixation murale fait partie des accessoires. Elle peut être fixée au mur et l'appareil peut ensuite être placé dessus. La fixation murale peut être fixée au mur par 2 vis. Les vis ou les fixations au mur ne sont pas incluses avec les accessoires. Pour connaître la taille des vis ou des fixations nécessaires faites appel à un vendeur de fixations.

# Blender manuel

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

FR

## NETTOYAGE



Avant de nettoyer l'appareil, débranchez toujours le cordon électrique de la prise murale.

Nettoyez le bloc moteur à l'aide d'un chiffon doux et légèrement humide. N'immergez jamais cette pièce dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Vous pouvez laver au lave-vaisselle : le bol de mixage (A6), le fouet (A8), le couteau à double lame (A10) et le bol de hachage gradué (A11). Les pièces de l'appareil en plastique peuvent se colorer lorsque vous utilisez des aliments colorés, essuyez ces pièces avec de l'huile végétale avant de les mettre dans le lave-vaisselle.

Vous pouvez également nettoyer les couteaux en les plongeant dans l'eau chaude savonneuse et en allumant le blender. Dans ce cas, le blender doit être branché.

N'utilisez pas de produits abrasifs ou agressifs tels que des diluants ou du benzène pour nettoyer l'appareil et ses accessoires.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

120V CA 60Hz, 350W Max

Volume du bol de mixage : 800 ml

Volume du bol de hachage : 500 ml

Nous nous réservons le droit de modifier le texte ou les paramètres techniques.



# Batidora de mano

Manual de instrucciones

ES



## SENCOR®

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/  
SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/ SHB 4365VF-NAA1/  
SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

Antes de utilizar este electrodoméstico, lea atentamente el manual de instrucciones, aunque ya tenga experiencia en el uso de equipos similares. Utilice la batidora únicamente de conformidad con las instrucciones incluidas en este manual.

Guarde el manual para poder consultarlo en el futuro.

Guarde la caja de cartón, el material de embalaje, el material amortiguador, el justificante de compra y la política de garantía, al menos durante el periodo de garantía. En caso de tener que devolver el aparato, utilice el embalaje original.

## ÍNDICE

SALVAGUARDAS IMPORTANTES .....	3
DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO .....	5
CÓMO USAR LA BATIDORA DE MANO .....	6
CÓMO USAR EL ACCESORIO DE CORTE .....	7
CÓMO USAR EL ACCESORIO DE VARILLA .....	8
COLGADOR .....	8
LIMPIEZA .....	9
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS .....	9

# Batidora de mano

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

ES

## SALVAGUARDAS IMPORTANTES

Siempre que se utilicen aparatos eléctricos, es necesario seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, especialmente cuando hay niños presentes, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el dispositivo.
2. Para protegerse frente a descargas eléctricas, no sumergir la batidora o permitir que el cable CA entre en contacto con agua o con otros líquidos.
3. Desenchufar de la toma eléctrica cuando no se use, antes de poner o quitar accesorios y antes de limpiar.
4. Si se daña el cable de alimentación, hágalo cambiar por el fabricante, su servicio técnico u otra persona cualificada a fin de evitar peligros.
5. No los utilice en exteriores.
6. No deje que el cable eléctrico cuelgue por el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes, incluyendo los hornillos.
7. Desconecte siempre el aparato de la corriente si va a dejarlo sin vigilancia y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
8. Las cuchillas están afiladas. Manejar con cuidado.
9. Antes de enchufar en una toma eléctrica, compruebe que el voltaje se corresponda con el que muestra la etiqueta del dispositivo.
10. No enchufe el dispositivo en la toma eléctrica hasta que esté completamente montado y desenchúfelo siempre antes de desmontar el dispositivo o manipular la cuchilla.
11. Este dispositivo no debe ser usado por niños y debe tener cuidado cuando lo utilice cerca de niños.
12. No permita que se moje ni el motor, ni el cable ni el enchufe.
13. Evite el contacto con las piezas móviles.
14. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante podría causar un incendio.
15. Al mezclar líquidos, especialmente si están calientes, utilice un contenedor alto o emplee pequeñas cantidades cada vez para evitar las salpicaduras.
16. No sumergir en agua.
17. No abrir hasta que las cuchillas se hayan detenido.
18. No permita que los niños utilicen la batidora sin vigilancia.
19. No coloque el dispositivo sobre ingredientes calientes.
20. El dispositivo se ha diseñado para procesar las cantidades normales de un hogar.
21. Utilizar durante períodos de tiempo cortos. No utilice el dispositivo con el palo de batido (A5) durante más de 1 minuto, y no utilizar con comida dura durante más de 10 segundos.
22. Si pulsa el interruptor, podrá utilizar el interruptor de velocidad variable según necesite. El interruptor II es inmutable.
23. Desconecte siempre la batidora de la corriente si va a dejarla sin vigilancia y antes de montarla, desmontarla o limpiarla.
24. Advertencia: El uso indebido puede causar heridas.
25. Tenga cuidado al utilizar las cuchillas de corte, vaciar el recipiente y durante su limpieza.
26. Desconecte el dispositivo y desenchúfelo de la corriente eléctrica antes de cambiar los accesorios o manipular las piezas móviles.
27. Este dispositivo no está pensado para que lo utilicen niños y otras personas sin supervisión cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales impidan su uso con seguridad.
28. Vigile a los niños y asegúrese de que no jueguen con el aparato.
29. El dispositivo tiene un enchufe polarizado (una pala es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe sólo encajará en una toma polarizada, que es el negativo del enchufe. Si aún así no encaja, póngase en contacto con un electricista cualificado. No modifique el enchufe de manera alguna.
30. Mantenga las manos y los utensilios fuera del contenedor durante la mezcla / alejados de la cuchilla de corte mientras corta comida para evitar la posibilidad de heridas graves a persona o dañar la unidad. Puede usar una espátula, pero sólo si la unidad no está en uso.
31. Quitar las palas antes de lavar.

# Batidora de mano

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

32. El contenedor debe estar adecuadamente colocado antes de utilizar el dispositivo.
33. Jamás introduzca la comida a mano. Utilice siempre pinzas de comida.
34. No utilice los dedos para retirar la comida del disco de descarga mientras el dispositivo esté en uso. Podrían producirse cortes.
35. Jamás coloque los dedos u otros utensilios en las zonas de alimentación o de descarga.
36. Asegúrese de que la tapa esté correctamente bloqueada en su puesto antes de usar el dispositivo.
37. Al mezclar líquidos, especialmente si están calientes, utilice un contenedor alto o emplee pequeñas cantidades cada vez para evitar las salpicaduras.
38. No utilizar ningún dispositivo con el cable o el enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento o si se ha golpeado o dañado de cualquier manera.
39. Guarde estas instrucciones.



**¡Precaución!**

Las cuchillas de corte están muy afiladas. Nunca debe intentar tocar las cuchillas mientras estén girando.



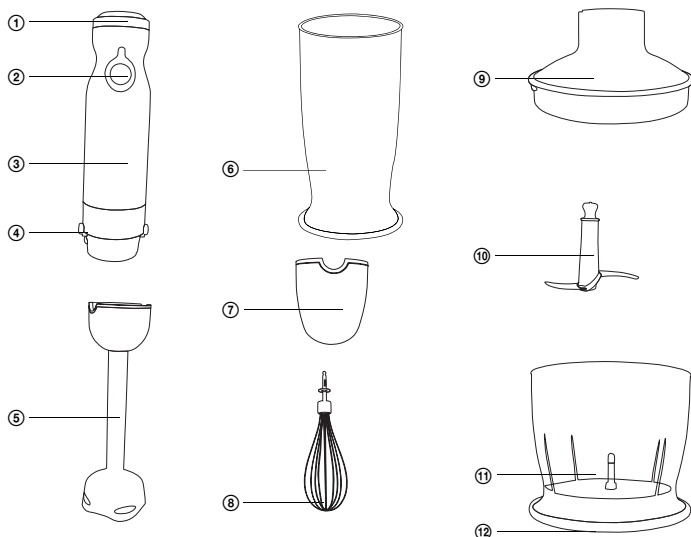
# Batidora de mano

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

ES

## DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO

A



- |  |  |
|--|--|
| ① Regulador de velocidad giratorio.  | ⑥ Recipiente de mezcla                 |
| ② Interruptor  | ⑦ Soporte del batidor                  |
| ③ Unidad motora  | ⑧ Batidor                              |
| ④ Botones (a ambos lados del aparato) para el fijado/liberado de la parte inferior removible y de los accesorios | ⑨ Tapa del recipiente                  |
| ⑤ Eje de mezcla de acero inoxidable desmontable  | ⑩ Cuchillo de cortar de doble hoja     |
|  | ⑪ Recipiente de la picadora con escala |
|  | ⑫ Almohadilla de caucho antideslizante |

Antes de su primer uso, es necesario que lave concienzudamente los accesorios - recipiente de mezcla (A6), varillas (A8), cuchillo de corte de doble hoja (A10), cuenco para cortar con peso (A11) y alfombrilla de goma antideslizante (A12).

En los accesorios que incluyen engranajes - eje de mezcla de acero inoxidable (A5), sujetavarillas (A7) y tapa del cuenco (A9), lave sólo las partes que están diseñadas para tener contacto directo con la comida. No ponga los engranajes bajo agua corriente ni los sumerja en agua.

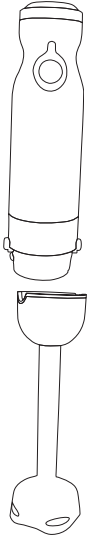
### El regulador de velocidad giratorio

El regulador de velocidad (A1) se utiliza para establecer la velocidad adecuada para mezclar, cortar o batir. La velocidad se puede ajustar de acuerdo a sus preferencias. Girando el regulador en sentido contrario a las agujas del reloj la velocidad disminuye, girándolo en el sentido de las agujas del reloj la velocidad aumenta. Antes de pulsar el interruptor, primero fijar la velocidad deseada y luego presione el interruptor. No cambie la velocidad durante el funcionamiento del dispositivo.

# Batidora de mano

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

## CÓMO USAR LA BATIDORA DE MANO



Esta batidora de mano es adecuada para la mezcla de ingredientes cocinados (por ejemplo, para la preparación de papillas para bebés), mezclar bebidas (por ejemplo, preparación de batidos, bebidas de frutas, salsas, etc.) o la mezcla de ingredientes suaves (por ejemplo, en la preparación de crema para untar, mayonesa, etc.).

### Montaje de la batidora de mano:

- 1) Ajuste la parte desmontable a la unidad motora (A3) hasta que haga clic. El bloqueo seguro se indica mediante un clic
- 2) Ahora, la batidora de mano está lista para usar. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Después de la inserción en la toma de corriente el interruptor (A2) resaltará.

**Nota:** Usa el aparato no más de 1 minuto.

**Nota:** Si desea quitar la parte inferior removible, pulse los botones fijación/liberación y quite la parte inferior.

**Nota:** Durante el montaje/desmontaje de la batidora de mano asegúrese siempre de que batidora esté apagada y el cable de alimentación está retirado de la toma de corriente.



### Guía de procesamiento de ingredientes

Ingredientes	Volumen en g	Tiempo de mecla
papillas para bebés, salsas	100 – 300	45 s
Mezclado de bebidas	100 – 500	30 s
Frutas y vegetales	100 – 200	45 s
Queso	50 – 100	30 s

El tiempo real de mezclado depende de la cómo de fina quieras hacer la mezcla. Los tiempos de batido que se muestran son únicamente para que los tome como punto de referencia.

# Batidora de mano

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

ES

## CÓMO UTILIZAR EL ACCESORIO DE CORTAR

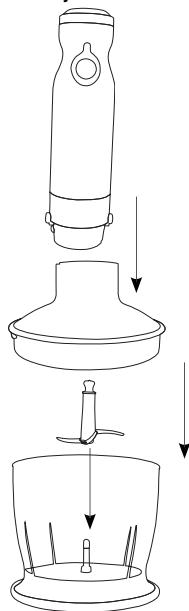
El accesorio de cortar es adecuado para cortar los alimentos, tales como la carne, el queso duro (por ejemplo, parmesano), vegetales (por ejemplo, cebolla, ajo, zanahoria, etc.), hierbas, frutos secos (por ejemplo, avellanas, nueces, etc.) y otro tipo de alimentos.

El accesorio de cortar no ha sido diseñado para cortar cubitos de hielo, especias (por ejemplo, nuez moscada), granos de café o alimentos de tipo similar.

Antes de introducir alimentos en el recipiente es necesario cortar los alimentos en trozos pequeños.

Before inserting food into the bowl it is necessary to cut the food into small pieces.

### Montaje del accesorio de cortar:



- 1) Coloque una almohadilla de goma antideslizante (A12) en el fondo del recipiente de la picadora.

La almohadilla de caucho previene al accesorio de derrames accidentales y vuelcos y posibles daños.

- 2) Introduzca con cuidado un cuchillo de corte (A10) en el recipiente de la picadora (A11). Coloque el cuchillo de corte en el eje central del recipiente. Sostenga siempre la cuchilla de corte por la parte de plástico.



**Precaución:** ¡La cuchilla está muy afilada!

- 3) Coloque los alimentos que desee cortar en el recipiente. La cantidad no debe exceder el límite máximo (500 ml) que está marcado en el recipiente.

- 4) Coloque una tapa (A9) en el vaso. El recipiente debe ser puesto de modo que el centro de presión, situado en la parte inferior de la tapa, se coloque en la cruz de la cuchilla de corte, así como las cerraduras de seguridad, situadas a los lados de la tapa, encajen en el sistema de seguridad del recipiente. Una bien que la tapa está bien colocada, gire la tapa en la dirección de las agujas del reloj, hasta que no esté fijada de forma segura. El bloqueo seguro se indica mediante un clic.

Para soltar la tapa, gire la tapa en el sentido contrario al de las agujas del reloj. La liberación de la tapa también se indica mediante un clic. Al soltar la tapa, preste mayor atención para que no se vuelque o se libere de la cuchilla de corte y evite el posible daño.

- 5) Coloque la unidad motora (A3) en el accesorio de cortar ensamblado.
- 6) Ahora el dispositivo está listo para usar. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Después de enchufarlo en la toma de corriente se iluminará el interruptor (A2).

**Nota:** Usa el aparato durante no más de 1 minuto.

**Nota:** Cuando vaya a montar/desmontar el accesorio de cortar asegúrese siempre de que el aparato está apagado y de que el cable de alimentación está retirado de la toma de corriente.

**Nota:** Para desmontar, seguir el camino opuesto.

# Batidora de mano

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

## Guía de procesado

Alimentos	Máximo	Tiempo de la operación	Preparación
Carne	290 g	15 s	1 – 2 cm
Hierbas	50 g	8 s	
Nueces sin cáscara, almendras sin piel	100 g	8 s	
Queso	100 g	5 s	1 – 2 cm
Pan	80 g	5 s	2 cm
Cebolla	150 g	8 s	2 cm
Galletas	150 g	6 s	2 cm
Frutos de baya	200 g	6 s	1 – 2 cm

El tiempo real depende de cómo de pequeñas quiera los trozos.

## CÓMO USAR EL ACCESORIO DE BATIR

El accesorio de batir es adecuado para batir mezclas líquidas, crema de leche, batir claras de huevo y yemas, para mezclar bizcochos, mayonesa, etc. Bata estas mezclas en dosis más pequeñas.

### Montaje del accesorio de batir



- 1) Inserte el batidor (A7) en el soporte del batidor (A8) hasta que haga clic. Asegúrese que el batidor está ensamblado adecuadamente.
- 2) Coloque el accesorio de batir en la unidad motora (A3).
- 3) Ahora el aparato está listo para usar. Inserte el enchufe en la toma de corriente. Después de la inserción en la toma de corriente se iluminará el interruptor (A2).

**Nota:** Usa el aparato durante no más de 1 minuto.

**Nota:** Cuando vaya a montar/desmontar el accesorio de batir asegúrese siempre de que el aparato está apagado y de que el cable de alimentación está retirado de la toma de corriente.

**Nota:** Para desmontar, seguir el camino opuesto.

## SOPORTE DE PARED

El soporte de pared es una parte de los accesorios. Este puede ser ensamblado en la pared y el aparato colocado en él. El soporte de pared puede ser asegurado a la pared mediante 2 tornillos. Los tornillos o el enchufe de pared no están incluidos en los accesorios. Para el tamaño de los tornillos y de los tacos preguntar al ferretero.

# Batidora de mano

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

ES

## LIMPIEZA



Antes de limpiar, desconecte siempre el cable de alimentación de la toma de corriente.

Limpie la tapa del motor (pieza del motor) con un trapo suave y ligeramente húmedo. No debe sumergir nunca esta pieza en agua ni en ningún otro líquido.

En el lavavajillas podrá lavar: contenedor de mezcla (A6), varilla (A8), cuchillo de corte con doble hoja (A10) y cuenco de corte con peso (A11). Cuando procese comida con color, puede que las partes plásticas del dispositivo se decoloren, unte estas piezas con aceite vegetal antes de colocarlas en el lavavajillas.

También puede lavar las cuchillas sumergiéndolas en agua caliente con jabón y conectando la batidora. En ese caso, la batidora debe estar conectada a una toma de corriente.

No debe utilizar productos de limpieza abrasivos o agresivos, como disolventes de pintura o benceno para limpiar el dispositivo y sus accesorios.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

120V AC 60Hz, 350W Máx.

Contenedor de mezcla, volumen: 800 ml

Cuenco para cortar, volumen: 500 ml

Queda reservado el derecho a realizar modificaciones en el texto y en las especificaciones técnicas.

# Batidora de mano

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

# Batidora de mano

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1

ES

# Batidora de mano

SHB 436XXX-NAA1/SHB 4360-NAA1/ SHB 4361BL-NAA1/SHB 4362GR-NAA1/SHB 4363OR-NAA1/ SHB 4364RD-NAA1/  
SHB 4365VT-NAA1/SHB 4366YL-NAA1/SHB 4367TQ-NAA1/SHB 4368RS-NAA1