

www.blackanddecker.eu

BXHB500E
BXHBA600E

EN

FR

DE

IT

ES

PT

NL

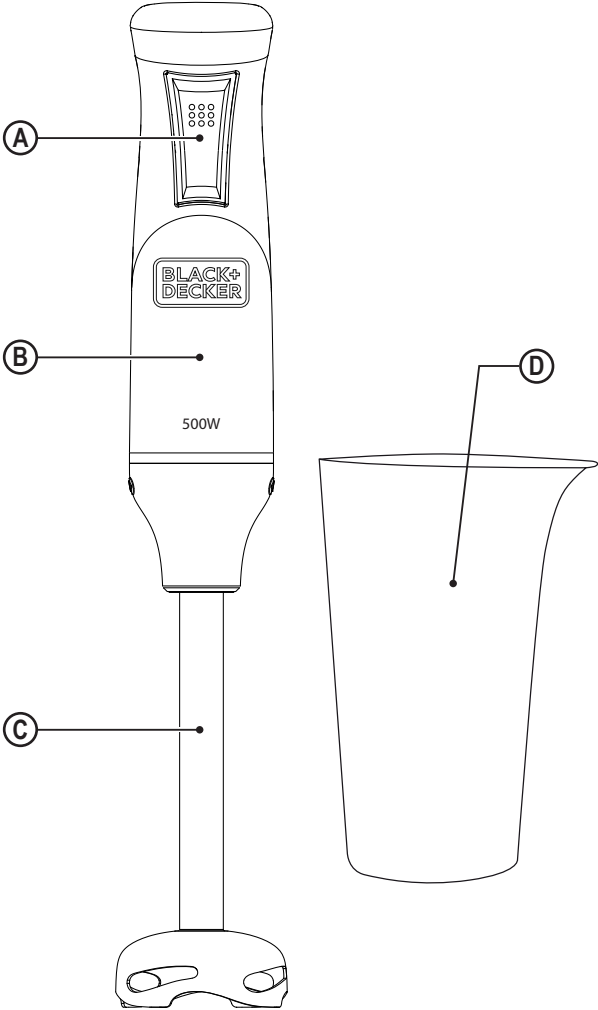
PL

EL

RO

BG

BXHB500E



BXHBA600E

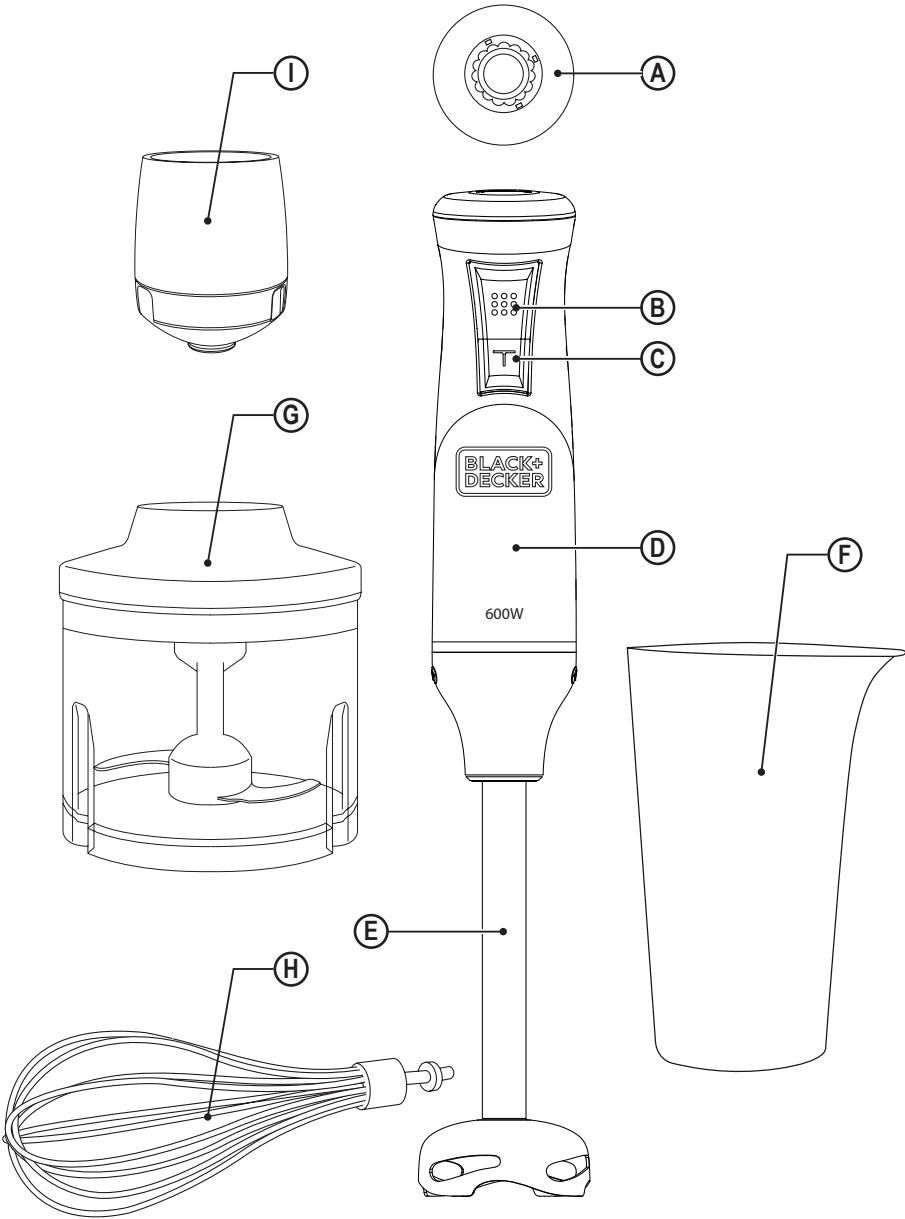


Fig.1

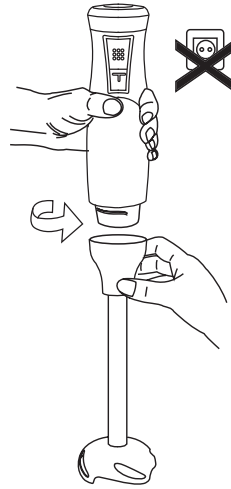
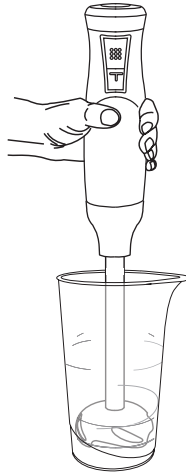
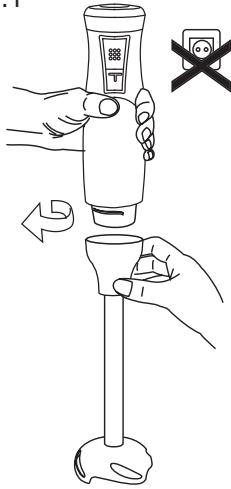


Fig.1.1

Fig.1.2

Fig.1.3

Fig.2

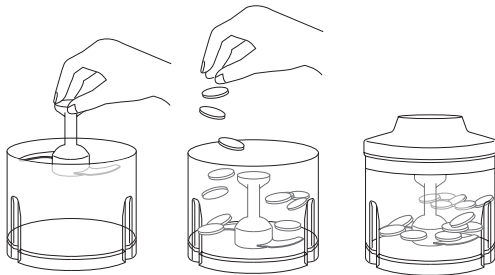
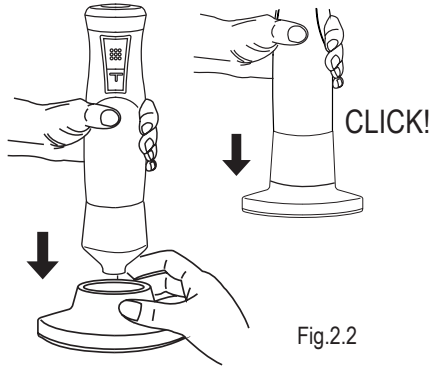
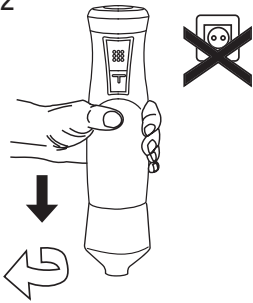


Fig.2.1

Fig.2.2

Fig.2.3

Fig.2

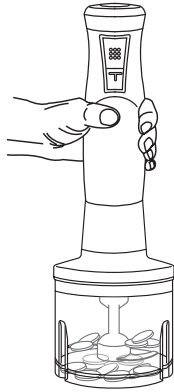


Fig.2.4

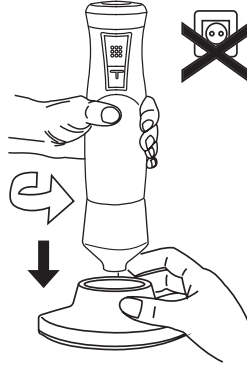


Fig.2.5

Fig.3

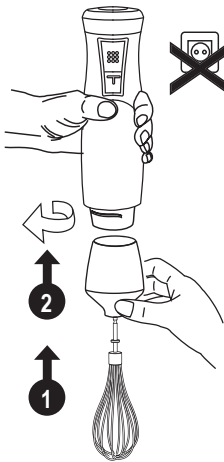


Fig.3.1

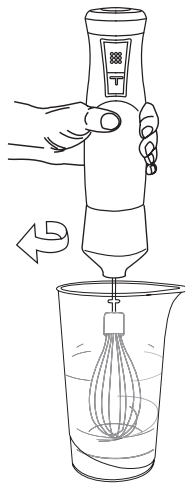


Fig.3.2

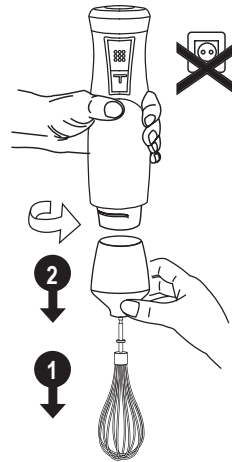


Fig.3.3

HAND BLENDER
BXHB500E
BXHBA600E

Dear customer,

Many thanks for choosing to purchase a BLACK+DECKER brand product.

Thanks to its technology, design and operation and the fact that it exceeds the strictest quality standards, a fully satisfactory use and long product life can be assured.

SAFETY ADVICE AND WARNINGS

- ◆ Read these instructions carefully before switching on the appliance and keep them for future reference. Failure to follow and observe these instructions could lead to an accident.
- ◆ Clean all the parts of the product that will be in contact with food, as indicated in the cleaning section, before use.
- ◆ This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
- ◆ This appliance can be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- ◆ This appliance is not a toy. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- ◆ Blades are sharp and could cause harm, be careful and avoid direct contact with the blades' cutting edges.
- ◆ Pay special attention when handling the blades, during assembly and disassembly operations, emptying the bowl and during cleaning.
- ◆ Always switch off the appliance and disconnect from supply if it is left unattended and before changing accessories or approaching parts that move in use, assembling, disassembling and cleaning.
- ◆ Be careful if hot liquid is poured into the food processor or blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- ◆ If the connection to the mains has been damaged, it must be replaced, take the appliance to an authorised technical support service. Do not attempt to disassemble or repair the appliance by yourself in order to avoid a hazard.
- ◆ This appliance is for household use only, not professional, industrial use.
- ◆ Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- ◆ Connect the appliance to a socket that can supply a minimum of 10 amperes.
- ◆ The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- ◆ Keep the working area clean and well lit. Cluttered and dark areas invite accidents.
- ◆ Keep children and bystanders away when using this appliance.
- ◆ Do not use the appliance if the cable or plug is damaged.
- ◆ If any of the appliance casings breaks, immediately

disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.

- ◆ Do not use the appliance if it has fallen on the floor, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- ◆ Do not use the appliance with damp hands or feet, or when barefooted.
- ◆ Do not force the power cord. Never use the power cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- ◆ Do not wrap the power cord around the appliance.
- ◆ Do not clip or crease the power cord.
- ◆ Check the state of the power cord. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.
- ◆ Do not use or store the appliance outdoors.
- ◆ Do not touch the plug with wet hands.
- ◆ Take the necessary measures to avoid starting the appliance involuntarily.
- ◆ Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.

USE AND CARE

- ◆ Fully unroll the appliance's power cable before each use.
- ◆ Do not use the appliance if its accessories are not properly fitted.
- ◆ Do not use the appliance if the accessories attached to it are defective. Replace them immediately.
- ◆ Do not use the appliance if the on/off switch does not work.
- ◆ Do not use the appliance if it is tipped up and do not turn it over.
- ◆ Do not turn the appliance over while it is in use or connected to the mains.
- ◆ Respect the MAX level indicator of the measuring cup.
- ◆ When using hot liquids do not fill the jug more than half way. At all times, when mixing hot liquids in the jug, select the slowest speed on the speed selector.
- ◆ Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- ◆ Keep the appliance in good condition. Check that the moving parts are not misaligned or jammed and make sure there are no broken parts or anomalies that may prevent the appliance from operating correctly.
- ◆ Use the appliance and its accessories and tools in accordance with these instructions, taking into account the working conditions and the work to be performed. Use the appliance for operations different from those intended could result in a hazardous situation.
- ◆ Never use boiling liquids.
- ◆ Never leave the appliance connected and unattended if

is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.

- ◆ Do not use the appliance on any part of the body of a person or animal.
- ◆ Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.
- ◆ Do not use the appliance for longer than 1 minute at a time, or to complete cycles lasting more than 1 minutes. In the latter case always ensure rest periods of at least 1 minute between cycles. Never keep the appliance working for longer than the required time.
- ◆ The annexed illustrative table shows a number of recipes, including the amount of food to be processed, the recommended time to prepare each recipe, as well as the maximum operation time of the device under each of these load conditions.

SERVICE

- ◆ Any misuse or failure to follow the instructions for use renders the guarantee and the manufacturer's liability null and void.

DESCRIPTION BXHB500E

A Button
 B Motor body
 C Stick-blender accessory
 D Measuring cup

DESCRIPTION BXHBA600E

A Speed control regulator
 B Button
 C Turbo
 D Motor body
 E Stick-blender accessory
 F Measuring cup
 G Chopper
 H Whisk
 I Adapter fitting

If the model of your appliance does not have the accessories described above, they can also be bought separately from the Technical Assistance Service.

Instructions for use

Before use:

- ◆ Make sure that all the product's packaging has been removed.
- ◆ Before using the product for the first time, clean the parts that will come into contact with food in the manner

described in the cleaning section.

- ◆ Prepare the appliance according to the function you wish to use.

Use:

- ◆ Unroll the cable completely before plugging it in.
- ◆ Connect the appliance to the mains.
- ◆ Turn the appliance on using the on/off switch.
- ◆ In the model with speed control regulator, select the desired speed.
- ◆ Work with the food you want to process.

Electronic speed control (MODEL BXH-BA600E):

- ◆ The speed of the appliance can be regulated simply by using the speed regulator control (A). This function is very useful, as it makes it possible to adapt the speed of the appliance to the type of work that needs to be done.

Turbo function (MODEL BXHBA600E):

- ◆ The appliance has a Turbo function. By activating the Turbo function (C) all the power of the motor becomes available, thus obtaining a finer finish in the final texture of the product.

Once you have finished using the appliance:

- ◆ Stop the appliance by releasing the pressure on the on/off button.
- ◆ Unplug the appliance to the mains.
- ◆ Clean the appliance

Accessories:

Stick blender accessory (Fig.1):

- ◆ This accessory is used to make sauces, soups, mayonnaise, milkshakes, baby food...
- ◆ Attach the stick blender to the motor body by turning it in the direction indicated by the arrow (Fig. 1.1).
- ◆ Pour the foodstuffs into the measuring cup and operate it by pressing the start button.
- ◆ Detach the stick blender by turning it in the opposite direction to the arrow and remove it for later cleaning.

Chopping accessory (MODEL BXHBA600E) (Fig.2):

- ◆ This accessory is used to chop vegetables, nuts, meat...
- ◆ Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the

direction of the arrow (Fig. 2.1).

- ◆ Attach the unit to the cover until hear the clic (Fig. 2.2).
- ◆ Put the food to be prepared in the chopping container and attach the cover firmly.
- ◆ Switch the appliance on (be careful: do not switch the appliance on if the whole unit is not properly fitted and connected together).
- ◆ Stop the appliance when the food reaches the desired texture.
- ◆ Detach the unit from the lid, and release the adapter fitting.

Whisk accessory (Fig.3):

- ◆ This accessory is used to whip cream, beat egg whites...
- ◆ Insert the whisk into the adapter fitting. Fit the adapter fitting to the motor unit by turning it in the direction of the arrow. (Fig. 3.1).
- ◆ Place the food in a wide container and turn on the device. For optimum results, move the whisk clockwise.
- ◆ Remove the whisk accessory and release the adapter fitting (Fig. 3.2).
- ◆ Note1: Do not work at high speeds with this accessory attached, as this would cause defects in the whisk (spinning its wires).
- ◆ Note2: To free the whisk (H) from the adapter fitting (I), pull the ring on the whisk.

CLEANING

- ◆ Disconnect the appliance from the mains and allow it to cool before undertaking any cleaning task.
- ◆ Clean the equipment with a damp cloth with a few drops of washing-up liquid and then dry.
- ◆ Do not use solvents, or products with an acid or base pH such as bleach, or abrasive products, for cleaning the appliance.
- ◆ Never submerge the appliance in water or any other liquid or place it under running water.
- ◆ During the cleaning process, take special care with the blades, as they are very sharp.
- ◆ It is advisable to clean the appliance regularly and remove any food remains.
- ◆ If the appliance is not in good condition of cleanliness, its surface may degrade and inexorably affect the duration of the appliance's useful life and could become unsafe to use.
- ◆ The following pieces may be washed in a dishwasher (using a soft cleaning program):
 - ◆ Measuring cup

- ♦ Chopper (without Blades)
- ♦ Whisk
- ♦ The draining/drying position of the articles washable in the dishwasher or in the sink must allow the water to drain away easily.
- ♦ Then dry all parts before its assembly and storage.

ANOMALIES AND REPAIR

- ♦ Take the appliance to an authorised technical support service if problems arise. Do not try to dismantle or repair without assistance, as this may be dangerous.

WARRANTY AND TECHNICAL ASSISTANCE

- ♦ This product enjoys the recognition and protection of the legal guarantee in accordance with current legislation. To enforce your rights or interests you must go to any of our official technical assistance services.
- ♦ You can find the closest one by accessing the following web link: <http://www.2helpu.com/>.
- ♦ You can also request related information, by contacting us (see the last page of the manual).
- ♦ You can download this instruction manual and its updates at <http://www.2helpu.com/>.

For EU product versions and/or in the case that it is requested in your country:

ECOLOGY AND RECYCLABILITY OF THE PRODUCT















- ♦ The materials of which the packaging of this appliance consists are included in a collection, classification and recycling system. Should you wish to dispose of them, use the appropriate public containers for each type of material.
- ♦ The product does not contain concentrations of substances that could be considered harmful to the environment.



This symbol means that in case you wish to dispose of the product once its working life has ended, take it to an authorised waste agent for the selective collection of waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This appliance complies with Directive 2014/35/EU on Low Voltage, Directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, Directive 2011/65/EU on the restrictions of the use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment and Directive 2009/125/EC on the ecodesign requirements for energy-related products

FOOD PREPARATION

Recipe	Recommended accessory	Quantity	Method	Speed	Time
Mayonnaise		250 ml	Add 1 egg, salt, some drops of vinegar or lemon to the receptacle. Fill with oil up to the level indicated and switch on, do not move or agitate until the oil has been bound.	10	35s
Fruit milks-hakes		-----	Add the fruit and mix with blender until smooth.	15	-----
Béchamel sauce		600 ml	Melt 30g of butter in a saucepan over a low heat, add 100g of flour and 30g of fried onion (beforehand chop using the mincer attachment) and gradually add 500ml of milk.	10	15 s
Whipped cream		250 ml	Place cold cream (0 to 5°C) into a cold receptacle and beat with blender, making vertical movements. Be careful not to overbeat as the cream will turn to butter.	1-5	2 min
Whipped egg whites		3 whites	Add the whites to a receptacle and whip with blender, making vertical movements.	5	2-4 min
Mashed potatoes		400 g	Potatoes can be blended while still in the saucepan.	20	30 s
Baby food		300 g	Cut up 100g of apples, 100g of banana, 50g of biscuits and place into a receptacle. Add orange juice and blend.	20	25 s
Grated bread		50 g	Cut up stale bread and place into goblet. Blend until desired consistency is achieved.	20	1,5 min
Grated cheese		100 g	Cut into 1cm cubes and blend until desired consistency is achieved.	20	30-50 s
Minced boiled egg		2 eggs	Cut into four pieces and blend until desired consistency is achieved.	20	10 s
Minced meat (raw or cooked)		150 g	Before blending, cut into 1cm cubes.	20	30 s
Carrot		200 g	Peel, dice and blend until desired consistency is achieved.	20	30 s
Nuts		200 g	Remove shell and blend until desired consistency is achieved.	20	30 s
Chopped Spanish Serrano ham		35 g	Previously chop into 1 cm chunks Mince until the desired texture is obtained	20	3 s

MIXEUR BATTEUR
BXHB500E
BXHBA600E

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit BLACK+DECKER.

Sa technologie, son design et sa fonctionnalité, outre sa parfaite conformité aux normes de qualité les plus strictes, vous permettront d'en tirer une longue et durable satisfaction.

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

- ◆ Lire attentivement cette notice d'instructions avant de mettre l'appareil en marche, et la conserver pour la consulter ultérieurement. Le non-respect de ces instructions peut être source d'accident.
- ◆ Avant la première utilisation, laver les parties en contact avec les aliments comme indiqué à la section nettoyage.
- ◆ Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants. Tenir l'appareil et sa fiche hors de portée des enfants.
- ◆ Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience concernant son utilisation, et ce, sous surveillance ou après avoir reçu les instructions pour un maniement sûr de l'appareil et ayant compris les risques possibles.
- ◆ Cet appareil n'est pas un jouet. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ◆ Les lames sont aiguisées et vous pourriez vous blesser. Agissez avec précaution en évitant tout contact direct avec son tranchant.
- ◆ Il faudra être particulièrement attentif lorsque vous manipulerez les lames lors du montage / démontage, au moment de vider le bol et durant le nettoyage.
- ◆ Arrêter et débrancher l'appareil du réseau électrique si vous ne l'utilisez pas et avant toute opération de nettoyage, d'ajustage, recharge ou changement d'accessoires
- ◆ Faire attention en versant des liquides chauds dans le robot culinaire ou dans le mixeur, car ils pourraient être expulsés suite à une libération soudaine de vapeur.
- ◆ Si la prise du secteur est abîmée, elle doit être remplacée, l'emmener à un Service d'Assistance Technique agréé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.
- ◆ Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
- ◆ Avant de raccorder l'appareil au secteur, s'assurer que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond à celui du secteur.

- ♦ Raccorder l'appareil à une prise pourvue d'une fiche de terre et supportant au moins 10 ampères.
 - ♦ La prise de courant de l'appareil doit coïncider avec la base de la prise de courant. Ne jamais modifier la prise de courant. Ne pas utiliser d'adaptateur de prise de courant.
 - ♦ Veiller à maintenir votre espace de travail propre et bien éclairé. Les espaces encombrés et sombres sont propices aux accidents.
 - ♦ Tenir l'appareil hors de portée des enfants et des curieux.
 - ♦ Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
 - ♦ Si une des enveloppes protectrices de l'appareil se rompt, débrancher immédiatement l'appareil du secteur pour éviter tout choc électrique.
 - ♦ Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, ou en présence de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
 - ♦ Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds humides, ni les pieds nus.
 - ♦ Ne pas forcer le câble électrique de connexion. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
 - ♦ Ne pas enrayer le câble électrique de connexion autour de l'appareil.
 - ♦ Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
 - ♦ Le câble d'alimentation doit être examiné régulièrement à la recherche de signes de dommages, et s'il est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.
 - ♦ Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
 - ♦ Prendre les précautions nécessaires pour éviter de mettre en marche involontairement l'appareil.
 - ♦ Avant d'utiliser l'appareil, s'assurer que les lames sont correctement fixées à l'appareil.
 - ♦ Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.
 - ♦ Lorsque vous arrêterez l'appareil, faire très attention, puisque l'outil continuera à tourner par inertie mécanique.
- remplacer immédiatement.
 - ♦ Ne pas utiliser l'appareil si son dispositif de mise en marche/arrêt ne fonctionne pas.
 - ♦ Respecter le niveau MAX.
 - ♦ Le volume de liquide chaud que vous rajouterez ne devra pas dépasser la moitié de la capacité du pichet ; et en tous cas, en présence de liquide chaud dans le pichet, veiller à n'utiliser que la vitesse la plus lente.
 - ♦ Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et non professionnel ou industriel.
 - ♦ Conservez cet appareil hors de portée des enfants ou des personnes avec capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou présentant un manque d'expérience et de connaissances
 - ♦ Maintenir l'appareil en bon état. Vérifier que les parties mobiles ne sont pas désalignées ou entravées, qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'autres conditions qui pourraient affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
 - ♦ Utiliser cet appareil, ses accessoires et outils conformément au mode d'emploi, en tenant compte des conditions de travail et du travail à réaliser. L'utilisation de l'appareil pour des opérations autres que celles pour lesquelles il a été conçu pourrait impliquer des situations dangereuses.
 - ♦ Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché. Ceci permettra également de réduire sa consommation d'énergie et de prolonger sa durée de vie.
 - ♦ Éviter d'utiliser l'appareil pendant plus d'1 minute d'affilée, ou si vous utilisez des temps de fonctionnement de plus de 1 minutes, veillez à toujours respecter des temps de repos d'au moins 1 minute entre chaque cycle. Veiller à n'utiliser l'appareil que le temps strictement nécessaire.
 - ♦ Des instructions sont disponibles dans le tableau en annexe comportant une série de recettes et y incluent les quantités d'aliment à utiliser, le temps recommandé pour la confection des recettes, ainsi que le temps maximal de marche de l'appareil sous chacune des conditions de chargement.
 - ♦ Ne pas utiliser l'appareil sur une partie du corps d'une personne ou d'un animal.
 - ♦ Ne pas utiliser l'appareil avec des aliments surgelés ou des os.

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

- ♦ Avant chaque utilisation, dérouler complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- ♦ Ne pas utiliser l'appareil si ses accessoires ne sont pas dûment accouplés.
- ♦ Ne pas utiliser l'appareil si les accessoires qui lui sont assemblés présentent des défauts. Le cas échéant, les

SERVICE

- ♦ Toute utilisation inappropriée ou non conforme aux instructions d'utilisation annule la garantie et la responsabilité du fabricant.

DESCRIPTION BXHB500E

- A Touche
- B Corps moteur
- C Fouet
- D Verre doseur

DESCRIPTION BXHBA600E

- A Régleur de vitesse
- B Touche
- C Turbo
- D Corps moteur
- E Fouet
- F Verre doseur
- G Pic
- H Batteur émulsionneur
- I Groupe réducteur

Dans le cas où votre modèle ne disposerait pas des accessoires décrits antérieurement, ceux-ci peuvent s'acquérir séparément auprès des services d'assistance technique.

Mode d'emploi

Remarques avant utilisation :

- ♦ Assurez-vous que vous avez retiré tout le matériel d'emballage du produit.
- ♦ Avant la première utilisation, laver le panier et la cuve à l'eau et au détergent, bien rincer afin d'éliminer les restes de détergent et ensuite, sécher.
- ♦ Préparer l'appareil conformément à la fonction désirée :

Utilisation :

- ♦ Dérouler complètement le câble avant de le brancher.
- ♦ Brancher l'appareil au secteur.
- ♦ Mettre l'appareil en marche en actionnant l'interrupteur de marche/arrêt.
- ♦ Dans le modèle avec régleur de vitesse, sélectionnez la vitesse souhaitée.
- ♦ Travailler l'aliment désiré.

Réglage électronique de la vitesse (MODÈLE BXHBA600E) :

- ♦ On peut maîtriser la vitesse de l'appareil, en agissant simplement sur la commande de contrôle de puissance (A). Cette fonction est très utile puisqu'elle permet d'adapter la vitesse de l'appareil au type de travail que vous voulez réaliser.

Fonction turbo (MODÈLE BXHBA600E) :

- ♦ L'appareil dispose d'une option Turbo. En appuyant sur la touche Turbo (C) le plein potentiel du moteur est alors enclenché, ce qui résulte en une texture finale optimale du produit.

Après utilisation de l'appareil :

- ♦ Arrêter l'appareil, en arrêtant la pression du bouton de marche/arrêt.
- ♦ Débrancher l'appareil du secteur.
- ♦ Nettoyer de l'appareil

Accessoires :

Accessoire fouet (Fig.1):

- ♦ Cet accessoire s'utilise pour la préparation de sauces, soupes, mayonnaise, milk-shake, nourriture pour bébés...
- ♦ Accoupler l'accessoire fouet au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig.1.1).
- ♦ Introduire les aliments dans le verre doseur et appuyer sur le bouton pour son élaboration.
- ♦ Désaccoupler l'accessoire fouet en le tournant dans le sens inverse; le retirer, puis le nettoyer.

Accessoire pour mixer (MODÈLE BXHBA600E):

- ♦ Cet accessoire sert à hacher légumes, fruits secs et viandes...
- ♦ Assembler le groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 2.1)
- ♦ Assembler l'ensemble au couvercle jusqu'à entendre un clic (Fig. 2.2)
- ♦ Introduire les aliments dans le bol à hacher avec les lames en place, mettre en place le couvercle et bien l'emboîter (Fig. ?).
- ♦ Mettre en marche l'appareil (Attention : ne pas mettre en marche l'appareil si l'ensemble n'est pas soigneusement assemblé)
- ♦ Arrêter l'appareil lorsque l'aliment acquière la texture désirée.
- ♦ Retirer le couvercle de l'ensemble, et libérer le groupe réducteur. 20110706~115507

Accessoire batteur (MODÈLE BXHBA600E) (Fig.3) :

- ♦ Cet accessoire sert à faire des crèmes chantilly, monter des blancs en neige...
- ♦ Insérer le batteur dans le groupe réducteur. Assembler le

groupe réducteur au corps moteur en le tournant dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 3.1).

- ♦ Déposez les aliments dans un grand récipient avant de mettre l'appareil en marche. Pour un résultat optimal, déplacez le batteur dans le sens des aiguilles d'une montre.
- ♦ Retirez l'accessoire batteur, pour libérer le groupe réducteur (Fig. 3.2).
- ♦ Note1 : Ne pas travailler à une vitesse trop élevée avec cet accessoire en place, cela abîmerait le bras émulsionneur (centrifugation de ses broches).
- ♦ Note2 : Pour libérer le batteur (H) du groupe réducteur (I), tirer sur l'anneau du batteur.

NETTOYAGE

- ♦ Débrancher l'appareil du secteur et attendre son complet refroidissement avant de le nettoyer.
- ♦ Nettoyer l'appareil avec un chiffon humide imprégné de quelques gouttes de détergent et le laisser sécher.
- ♦ Ne pas utiliser de solvants ni de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- ♦ Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le passer sous un robinet.
- ♦ Durant le processus de nettoyage, faire attention en particulier aux lames, celles-ci sont très coupantes.
- ♦ Il est recommandé de nettoyer l'appareil régulièrement et de retirer tous les restes d'aliments.
- ♦ Si l'appareil n'est pas maintenu dans un bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter de façon inexorable la durée de vie de l'appareil et le rendre dangereux.
- ♦ Les pièces ci-dessous peuvent se laver à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle (en mode délicat) :
 - ♦ Verre doseur
 - ♦ Hachoir (sans lames)
 - ♦ Batteur émulsionneur
 - ♦ Veiller à bien placer les pièces lavées au lave-vaisselle ou à la main, en faisant en sorte qu'elles puissent s'égoutter et se sécher correctement.
 - ♦ Avant son montage et stockage, veiller à bien sécher toute les pièces.

ANOMALIES ET RÉPARATION

- ♦ En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique autorisé. Ne pas tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil; cela implique des risques.

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

- ♦ Ce produit est reconnu et protégé par la garantie établie conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devrez vous adresser à l'un de nos services d'assistance technique agréés.
- ♦ Pour savoir lequel est le plus proche, vous pouvez accéder au lien suivant: <http://www.2helpu.com/>.
- ♦ Vous pouvez aussi nous contacter pour toute information (veuillez consulter la dernière page du manuel).
- ♦ Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour sur <http://www.2helpu.com/>.

Pour les versions UE du produit et/ou en fonction de la législation du pays d'installation:

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT















- ♦ Les matériaux dont l'emballage de cet appareil est constitué intègrent un programme de collecte, de classification et de recyclage. Si vous souhaitez vous défaire du produit, merci de bien vouloir utiliser les conteneurs publics appropriés à chaque type de matériau.
- ♦ Le produit ne contient pas de substances concentrées susceptibles d'être considérées comme nuisibles à l'environnement.



Ce symbole signifie que si vous souhaitez vous défaire du produit, une fois que celui-ci n'est plus utilisable, remettez-le, suivant la méthode appropriée, à un gestionnaire de déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

Cet appareil est certifié conforme à la directive 2014/35/EU de basse tension, de même qu'à la directive 2014/30/EU en matière de compatibilité électromagnétique, à la directive 2011/65/EU relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et à la directive 2009/125/EC sur les conditions de conception écologique applicable aux produits en rapport avec l'énergie.

PRÉPARATION D'ALIMENTS

Recette	Accessoire recommandé	Quantité	Élaboration	Vitesse	Temps
Sauce mayonnaise		250 ml	Mettre un œuf dans le récipient, du sel, quelques gouttes de vinaigre ou de citron, remplir d'huile jusqu'au niveau indiqué et mettre en marche l'appareil sans le déplacer jusqu'à ce que l'huile prenne.	10	35s
Fruits battus		-----	Placer les fruits et travailler l'aliment jusqu'à ce qu'il soit homogène.	15	-----
Sauce béchamel		600 ml	Faire fondre 30 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter 100 g de farine et 30 g d'oignon frits (les couper au hachoir préalablement) et ajouter peu à peu les 500 ml de lait.	10	15 s
Monter une crème chantilly		250 ml	Verser la crème liquide bien froide (0 à 5 °C) dans un récipient, froid également, et travailler avec le batteur en effectuant un mouvement dans le sens vertical. Faire attention à ne pas dépasser le temps nécessaire, la crème se transformerait en beurre.	1-5	2 min
Monter des blancs en neige		3 blancs d'œufs	Verser les blancs d'œufs dans un récipient et travailler avec le batteur en effectuant un mouvement vertical jusqu'à ce qu'ils soient montés.	5	2-4 min
Purée de pommes de terre		400 g	Elles peuvent être coupées et travaillées en les plaçant directement dans la casserole.	20	30 s
Bouillie		300 g	Couper en morceaux et mettre dans le récipient 100 g de pomme, 100 g de banane, 50 g de biscuit et un jus d'orange.	20	25 s
Chapelure		50 g	Couper le pain sec en morceaux avant de le mettre dans le verre et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	20	1,5 min
Fromage râpé		100 g	Couper en cubes de 1 cm et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	20	30-50 s
Hacher œuf dur		2 œufs	Couper en quarts et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	20	10 s
Viande hachée (crue ou cuite)		150 g	Couper préalablement en cubes de 1 cm.	20	30 s
Carottes		200 g	Nettoyer et couper en cubes de 1 cm, hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	20	30 s
Fruits secs		200 g	Retirer la coque et hacher jusqu'à obtenir la texture désirée.	20	30 s
Jambon du pays haché		35 g	Couper préalablement le jambon en dés de 1 cm. Hacher jusqu'à obtenir la texture voulue.	20	3 s

HANDRÜHRGERÄT BXHB500E BXHBA600E

Sehr geehrte Kunden,

Wir danken Ihnen für Ihre Entscheidung, ein BLACK+DECKER Gerät zu kaufen.

Die Technologie, das Design und die Funktionalität dieses Produkts, das die anspruchsvollsten Qualitätsnormen erfüllt, werden Sie über viele Jahre zufriedenstellen.

RATSCHLÄGE UND SICHERHEITSHINWEISE

- ◆ Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig, bevor Sie das Gerät einschalten und bewahren Sie diese zum Nachschlagen zu einem späteren Zeitpunkt auf. Werden die Hinweise dieser Bedienungsanleitung nicht beachtet und eingehalten, kann es zu Unfällen kommen.
- ◆ Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- ◆ Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Das Gerät und seinen Netzanschluss stets außerhalb der Reichweite von Kindern halten.
- ◆ Dieses Gerät ist nicht geeignet für die Verwendung durch Personen mit eingeschränkter Wahrnehmung oder verminderten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung angeleitet werden und die möglichen Gefahren verstehen.
- ◆ Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ◆ Die Messer sind sehr scharf und können Verletzungen verursachen. Gehen Sie vorsichtig mit ihnen um und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit ihren Schneiden.
- ◆ Seien Sie besonders vorsichtig beim Handhaben der Messer beim Einsetzen und Abnehmen von Bauteilen, Leeren der Schüssel und bei der Reinigung.
- ◆ Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Stecker aus dem Netz, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen oder Zubehör oder bewegliche Teile auswechseln wollen, sowie vor der Montage, Demontage und der Reinigung.
- ◆ Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heiße Flüssigkeiten in die Küchenmaschine oder Mixer gießen, da diese eine plötzliche Freisetzung von Dampf zu verursachen können.
- ◆ Wenn der Netzstecker beschädigt ist, muss er ausgetauscht werden. Bringen Sie das Gerät zu diesem Zweck zu einem zugelassenen Kundendienst. Um jegliche Gefahr auszuschließen, versuchen Sie nicht

selbst, den Stecker abzumontieren und zu reparieren.

- ◆ Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch ausgelegt und ist für professionelle oder gewerbliche Zwecke nicht geeignet.
- ◆ Vergewissern Sie sich, dass die Spannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie den Apparat an das Stromnetz anschließen.
- ◆ Das Gerät an ein Stromnetz mit mindestens 10 Ampere anschließen.
- ◆ Der Stecker des Geräts muss mit dem Steckdosentyp des Stromanschlusses übereinstimmen. Der Gerätestecker darf unter keinen Umständen modifiziert werden. Keine Adapter für den Stecker verwenden.
- ◆ Der Arbeitsplatz soll sauber und gut beleuchtet sein. In unordentlichen und dunklen Zonen kann es zu Unfällen kommen.
- ◆ Das Gerät von Kindern und Neugierigen fern halten, solange Sie es verwenden.
- ◆ Das Gerät darf nicht mit beschädigtem elektrischem Kabel oder Stecker verwendet werden.
- ◆ Sollte ein Teil der Geräteverkleidung beschädigt sein, ist die Stromzufuhr umgehend zu unterbrechen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ◆ Das Gerät nicht benutzen, wenn es heruntergefallen ist, sichtbare Schäden aufweist oder undicht ist.
- ◆ Das Gerät darf nicht mit nassen Händen oder Füßen und auch nicht barfuß betätigt werden.
- ◆ Nicht mit Gewalt am elektrischen Anschlusskabel ziehen. Benutzen Sie das elektrische Kabel nicht zum Anheben oder Transportieren des Geräts. Den Stecker nicht am Kabel aus der Dose ziehen.
- ◆ Kabel nicht um das Gerät rollen.
- ◆ Überprüfen Sie den Zustand des elektrischen Verbindungskabels. Beschädigte oder verwickelte Kabel erhöhen das Risiko von elektrischen Schlägen.
- ◆ Das Netzkabel ist regelmäßig auf Schäden zu prüfen. Bei beschädigtem Kabel darf das Gerät nicht verwendet werden.
- ◆ Berühren Sie den Stecker nicht mit feuchten Händen.
- ◆ Treffen Sie die erforderlichen Maßnahmen, um ein unbeabsichtigtes Inbetriebsetzen des Geräts zu verhindern.
- ◆ Vor dem Gebrauch überprüfen, ob die Messer gut am Gerät befestigt sind.
- ◆ Bewegliche Teile des Geräts während dem Betrieb nicht

berühren.

- ◆ Seien Sie nach dem Ausschalten des Gerätes vorsichtig und beachten Sie die durch die mechanische Trägheit verursachte Nachlaufzeit der/des Messers.

GEBRAUCH UND PFLEGE

- ◆ Vor jedem Gebrauch des Geräts das Stromkabel vollständig abwickeln.
- ◆ Gerät nicht benutzen, wenn Zubehör oder Ersatzteile nicht richtig befestigt sind.
- ◆ Gerät nicht benutzen, wenn die Zubehörtteile mangelhaft sind. Ersetzen Sie diese sofort.
- ◆ Benützen Sie das Gerät nicht, wenn der An-/Ausschalter nicht funktioniert.
- ◆ Bitte beachten Sie die MAX-Füllmenge.
- ◆ Das Gefäß nur bis zur Hälfte seiner maximalen Füllmenge mit heißen Flüssigkeiten befüllen. Heiße Flüssigkeiten im Gefäß nur mit der niedrigsten Geschwindigkeit verarbeiten.
- ◆ Dieser Apparat dient ausschließlich für Haushaltszwecke und ist für professionellen oder gewerblichen Gebrauch nicht geeignet.
- ◆ Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. Personen ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnisse aufbewahren.
- ◆ Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Stellen Sie sicher, dass die beweglichen Teile ausgerichtet und nicht verklemt sind, und dass keine beschädigten Teile oder andere Bedingungen vorliegen, die den Betrieb des Geräts behindern können.
- ◆ Verwenden Sie dieses Gerät, seine Zubehörtteile und seine Werkzeuge gemäß diesen Anleitungen und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der zu verrichtenden Arbeit. Der Gebrauch des Gerätes für andere als die vorgesehenen Zwecke kann gefährlich sein.
- ◆ Das Gerät nie am Stromnetz angeschlossen und ohne Aufsicht lassen. Sie sparen dadurch Energie und verlängern die Gebrauchsdauer des Gerätes.
- ◆ Das Gerät sollte nicht länger als 1 Minute durchgängig oder in Zyklen von mehr als 1 Minuten benutzt werden. Zwischen den Zyklen lassen Sie den Motor mindestens 1 Minute abkühlen. Das Gerät sollte auf jeden Fall nicht länger als erforderlich in Betrieb sein.
- ◆ Zur Orientierung werden in der beigelegten Tabelle eine Reihe von Rezepten mit Angaben zu der Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel, der jeweiligen empfohlenen Zubereitungszeit sowie der maximalen Einschaltdauer des Geräts unter den verschiedenen Lastbedingungen aufgeführt.

- ♦ Das Gerät nicht auf einem Körperteil einer Person oder einem Tier verwenden.
- ♦ Verwenden Sie das Gerät nicht mit tiefgefrorenen Lebensmitteln oder Knochen.

SERVICE

- ♦ Unsachgemäße Verwendung bzw. Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung kann Gefahren zur Folge haben und führt zum Erlöschen der Garantieansprüche sowie der Haftung des Herstellers.

BESCHREIBUNG BXHB500E

- A Taste
- B Motor
- C Stab
- D Messglas

BESCHREIBUNG BXHBA600E

- A Geschwindigkeitsregler
- B Taste
- C Turbo
- D Motorblock
- E Schneebesens
- F Dosiergefäß
- G Zerkleinerer
- H Aufschlags-/Emulsifierapparat
- I Getriebegruppe

Wenn Sie meinen, dass das Gerät nicht mit dem oben angeführten Zubehör ausgestattet ist, können Sie die Teile auch einzeln beim Technischen Dienst erwerben.

Benutzungshinweise

Vor der Benutzung:

- ♦ Vergewissern Sie sich, dass Sie das gesamte Verpackungsmaterial des Produkts entfernt haben.
- ♦ Vor der Erstanwendung müssen die Einzelteile, die mit Nahrungsmitteln in Kontakt geraten, so wie im Absatz Reinigung beschrieben, gereinigt werden.
- ♦ Das Gerät für die von Ihnen bestimmte Funktion vorbereiten.

Benutzung:

- ♦ Vor Anschluss das Kabel völlig ausrollen.
- ♦ Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- ♦ Stellen Sie das Gerät an, indem Sie den An-/Ausschalter betätigen.
- ♦ Beim Modell mit Geschwindigkeitsregler die gewünschte Geschwindigkeit auswählen.

- ♦ Bearbeiten Sie das gewünschte Lebensmittel.

Elektronische Geschwindigkeitskontrolle (MODELL BXHBA600E)

- ♦ Die Geschwindigkeit des Geräts lässt sich einfach mit dem Geschwindigkeitsschalter regeln (A). Diese Funktion ist äußerst nützlich, da die Geschwindigkeit an die entsprechende Arbeit angepasst werden kann.

Turbo-Funktion (MODELL BXHBA600E):

- ♦ Das Modell verfügt über eine Turbofunktion. Durch Drücken des Schalters der Turbofunktion (C) verfügen Sie über die gesamte Potenz des Motors und erreichen eine feinere Konsistenz des Produkts.

Nach der Benutzung des Geräts:

- ♦ Das Gerät mithilfe des An-/Ausschalters abstellen.
- ♦ Den Stecker aus der Netzdose ziehen.
- ♦ Das Gerät säubern

Zubehör:

Rührzubehör (Abb. 1):

- ♦ Dieses Zubehörteil dient zur Zubereitung von Saucen, Suppen, Mayonnaise, Mixgetränken, Babyspeisen...
- ♦ Das Rührzubehör durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Abb. 1.1).
- ♦ Die Lebensmittel in das Messglas geben und den Apparat einschalten.
- ♦ Das Rührzubehör durch Drehung gegen Pfeilrichtung für die Reinigung entfernen (Abb. 1.1)

Zerkleinerer (MODELL BXHBA600E)(Abb.2):

- ♦ Dieses Zubehör dient zum Hacken von Gemüse, Trockenfrüchten, Fleisch...
- ♦ Die Getriebegruppe am Motorkörper durch Drehung in Pfeilrichtung (Abb. 2.1) befestigen.
- ♦ Die Gesamteinheit so am Deckel befestigen, dass das Klicken zu hören ist (Abb. 2.2)
- ♦ Die zu verarbeitenden Lebensmittel in das Glas des Zerkleinerers geben und den Deckel so, anbringen, dass er passt.
- ♦ Das Gerät einschalten (Vorsicht: Nicht einschalten, bevor die Gesamteinheit richtig zusammengefügt ist und die Teile eingerastet haben).
- ♦ Gerät abstellen, wenn die Lebensmittel die gewünschte Textur haben.
- ♦ Die Gesamteinheit vom Deckel nehmen und die Getriebegruppe freigeben.

Schaumschläger (MODELL BXHBA600E) (Abb. 3):

- Dieses Zubehör dient zum Schlagen von Sahne, Eiweiß...
- Den Schaumschläger in die Getriebegruppe stecken. Unterstellungsaggregat durch Drehung in Pfeilrichtung an dem Motorkörper befestigen (Abb. 3.1).
- Das zu verarbeitende Nahrungsmittel in ein breites Gefäß geben und das Gerät in Betrieb setzen. Für optimale Ergebnisse empfiehlt es sich, den Schaumschläger im Uhrzeigersinn zu bewegen.
- Den Schaumschläger entfernen und die Getriebegruppe freigeben (Abb. 3.2).
- Anmerkung1: Überhöhte Geschwindigkeiten mit diesem Zubehör können den Schaumschlägerarm beschädigen (Drähte werden geschleudert).
- Anmerkung2: Um den Sahneschläger (H) vom Unterstellungsaggregat (I) zu lösen, ziehen Sie an dem Schlägering.

REINIGUNG

- Ziehen Sie den Stecker heraus und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch, auf das Sie einige Tropfen Reinigungsmittel geben und trocknen Sie es danach ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts weder Löse- oder Scheuermittel noch Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie z.B. Lauge.
- Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht unter den Wasserhahn halten.
- Bei der Reinigung muss besonders auf die Schneideflächen geachtet werden, die besonders scharf sind.
- Es wird empfohlen, Speisereste regelmäßig vom Gerät zu entfernen.
- Halten Sie das Gerät nicht sauber, so könnten sich der Zustand seiner Oberfläche verschlechtern, seine Lebenszeit negativ beeinflusst und gefährliche Situationen verursacht werden.
- Folgende Teile sind für die Reinigung in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine (kurzes Spülprogramm) geeignet:
- Dosiergefäß
- Zerkleinerer (ohne Messer)
- Schaumschläger
- Die Abtropf-/Abtrock-Position der im Geschirrspüler oder Spülbecken spülbaren Teile muss einen ungehinderten Wasserablauf ermöglichen.
- Trocknen Sie alle Teile gut ab, bevor Sie das Gerät montieren und aufbewahren.

STÖRUNGEN UND REPARATUR

- Bei Schäden und Störungen bringen Sie das Gerät zu einem zugelassenen Technischen Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst auseinanderzubauen und zu reparieren. Das könnte Gefahren zur Folge haben.

GARANTIE UND TECHNISCHER SERVICE

- Dieses Produkt ist von der gesetzlichen Garantie gemäß der geltenden Gesetzgebung geschützt. Um Ihre Rechte und Interessen geltend zu machen, müssen Sie eines unserer offiziellen Servicezentren aufsuchen.
- Über folgenden Link finden Sie ein Servicezentrum in Ihrer Nähe: <http://www.2helpu.com/>
- Sie können auch Informationen anfordern, indem Sie sich mit uns in Verbindung setzen (siehe letzte Seite des Handbuchs).
- Sie können dieses Benutzerhandbuch und seine Aktualisierungen unter <http://www.2helpu.com/> herunterladen.

Für die EU-Ausführungen des Produkts und/oder für Länder, in denen diese Vorschriften anzuwenden sind:

ÖKOLOGIE UND RECYCLING DES PRODUKTS















- Die zur Herstellung des Verpackungsmaterials dieses Geräts verwendeten Materialien sind im Sammel-, Klassifizierungs- und Recyclingsystem integriert. Wenn Sie es entsorgen möchten, können Sie die öffentlichen Container für die einzelnen Materialarten verwenden.
- Das Produkt ist frei von umweltschädlichen Konzentrationen von Substanzen.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das Produkt, wenn Sie es am Ende seiner Lebensdauer entsorgen wollen, in geeigneter Weise bei einer zugelassenen Entsorgungsstelle abzugeben ist, um die getrennte Sammlung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall (WEEE) sicherzustellen.

Dieses Gerät erfüllt die Richtlinie 2014/35/EU über Niederspannung, die Richtlinie 2014/30/EU über elektromagnetische Verträglichkeit, die Richtlinie 2011/65/EU zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und die Richtlinie 2009/125/EC über die Anforderungen an die umweltgerechte Gestaltung energiebetriebener Produkte.

ZUBEREITUNG VON NAHRUNGSMITTELN

Rezept	Empfohlenes Zubehör	Menge	Zubereitung	Geschwindigkeitsstufe	Zeit
Mayonnaise		250 ml	1 Ei in ein Gefäß geben, Salz, einige Tropfen Essig oder Zitrone hinzufügen und mit Öl auffüllen; das Gerät anstellen und ohne es zu bewegen schlagen lassen, bis die Sauce dickflüssig wird.	10	35s
Obstmixgetränke		-----	Obst in das Gefäß und bearbeiten, bis es zu einem homogenen Brei wird.	15	-----
Bechamel-Sauce		600 ml	30 g Butter bei niedrigem Feuer schmelzen lassen, 100 g Mehl und 30 g gebratene (und vorher gehackte) Zwiebel und schließlich 500 ml Milch hinzufügen.	10	15 s
Schlagsahne		250 ml	Flüssige kalte (0 bis 5°C) Sahne in ein ebenfalls kaltes Gefäß füllen und mit dem Schaumschläger vertikal bearbeiten. Nicht zu lange schlagen, sonst wird die Sahne zu Butter.	1-5	2 min
Eischnee		3 Eiweiß	Eiweiß in ein Gefäß füllen und mit dem Schaumschläger vertikal bearbeiten, bis sie zu Eischnee werden.	5	2-4 min
Kartoffelpüree		400 g	In Stücke schneiden und im Kochtopf bearbeiten.	20	30 s
Brei		300 g	In Stücke schneiden und das Gefäß mit 100 g Apfel, 100 g Banane und 50 g Keksen und etwas Orangensaft füllen.	20	25 s
Brösel		50 g	Trockenes Brot in Stücke schneiden und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	20	1,5 min
Geriebener Käse		100 g	In 1 cm große Stücke schneiden und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	20	30-50 s
Hartes Ei hacken		2 Eier	In Viertel schneiden und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	20	10 s
1Hackfleisch (roh oder gekocht)		150 g	In ca. 1 cm große Stücke schneiden und bearbeiten.	20	30 s
Karotten		200 g	Schälen, in 1 cm große Stücke schneiden und bis zur gewünschten textur klein hacken.	20	30 s
Trockenfrüchte		200 g	Schälen und bis zur gewünschten Textur klein hacken.	20	30 s
Serrano-Schinken zerkleinern		35 g	Zuerst in 1 cm große Stücke schneiden. Anschließend bis zur gewünschten Beschaffenheit zerkleinern.	20	3 s

Frullatore a immersione
BXHB500E
BXHBA600E

Egregio cliente,

Le siamo grati per aver acquistato un elettrodomestico della marca BLACK+DECKER.

La sua tecnologia, il suo design e la sua funzionalità, oltre al fatto di aver superato le più rigorose norme di qualità, le assicureranno una totale e durevole soddisfazione.

CONSIGLI E AVVERTIMENTI DI SICUREZZA

- ◆ Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni riportate nel presente opuscolo e conservarlo per future consultazioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni può essere causa di incidenti.
- ◆ Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- ◆ L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Mantenere l'apparecchio e le parti per il collegamento alla rete elettrica fuori dalla portata di bambini.
- ◆ Questo apparecchio è idoneo per l'utilizzo da parte di persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone non familiari con la manipolazione dello stesso, purché sorvegliati o debitamente informati sull'utilizzo in sicurezza della macchina e sui potenziali pericoli associati.
- ◆ Questo apparecchio non è un giocattolo. Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- ◆ Le lame dell'apparecchio sono affilate e possono provocare lesioni. Procedere con cautela ed evitare il contatto diretto con il filo delle lame.
- ◆ Prestar particolare attenzione durante il maneggiamento delle lame, le operazioni di montaggio e smontaggio e lo svuotamento del recipiente per la pulizia.
- ◆ Spegnerne e scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica quando non è in uso e prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia, assemblaggio o cambio di accessori
- ◆ Faccia attenzione al versare i liquidi caldi nel robot da cucina o nel frullatore, perché potrebbero essere espulsi a causa di un'improvvisa emissione di vapore.
- ◆ Se la connessione alla rete elettrica è danneggiata, è necessario sostituirla, rivolgendosi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio.
- ◆ Questo apparecchio è destinato unicamente ad un uso domestico, non professionale o industriale.
- ◆ Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che il voltaggio indicato sulla targhetta caratteristiche e il selettore di voltaggio corrispondano al voltaggio

della rete.

- ♦ Collegare l'apparecchio a una presa di corrente che sopporti come minimo 10 ampere.
- ♦ Verificare che la presa sia adatta alla spina dell'apparecchio. Non apportare alcuna modifica alla spina. Non usare adattatori.
- ♦ Mantenere l'area di lavoro pulita e ben illuminata. È più probabile che si verifichino incidenti in aree non adeguatamente illuminate e ordinate.
- ♦ Mantenere lontani bambini e altre persone durante l'uso dell'apparecchio.
- ♦ Non utilizzare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina fossero danneggiati.
- ♦ In caso di rottura di una parte dell'involucro esterno dell'apparecchio, scollegare immediatamente la spina dalla presa di corrente al fine di evitare eventuali scariche elettriche.
- ♦ Non usare l'apparecchio dopo una caduta, se presenta danni visibili o in presenza di qualsiasi perdita.
- ♦ Non utilizzare l'apparecchio con le mani o i piedi umidi, né a piedi scalzi.
- ♦ Non tirare il cavo elettrico. Non usare mai il cavo elettrico per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- ♦ Non avvolgere il cavo di alimentazione attorno all'apparecchio.
- ♦ Controllare lo stato del cavo di alimentazione: I cavi danneggiati o attorcigliati aumentano il rischio di scariche elettriche.
- ♦ Ispezionare regolarmente il cavo di alimentazione per individuare segni di danneggiamento, nel qual caso non è consentito l'utilizzo dell'apparecchio.
- ♦ Non toccare mai la spina con le mani bagnate.
- ♦ Adottare le misure di sicurezza necessarie per evitare l'avvio involontario dell'apparecchio.
- ♦ Prima dell'utilizzo, accertarsi che le lame siano saldamente fissate all'apparecchio.
- ♦ Non toccare mai le parti in movimento quando l'apparecchio è in funzione.
- ♦ Fare attenzione dopo l'arresto dell'apparecchio, dal momento che lo strumento continuerà a ruotare per effetto di inerzia meccanica.

PRECAUZIONI D'USO

- ♦ Prima di ogni utilizzo, svolgere completamente il cavo dell'apparecchio.
- ♦ Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori non sono correttamente montati.
- ♦ Non utilizzare l'apparecchio se gli accessori presentano dei difetti. Proceda a sostituirli immediatamente.

- ♦ Non utilizzare l'apparecchio se il suo dispositivo di accensione/spengimento non è funzionante.
- ♦ Rispettare l'indicazione del livello MAX.
- ♦ Non aggiungere un volume di liquido caldo superiore alla metà della capacità della caraffa e ad ogni modo, se la caraffa contiene liquidi caldi, usare solo la velocità più lenta.
- ♦ Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico, non professionale o industriale.
- ♦ Conservare questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o persone con problemi fisici, mentali o di sensibilità o con mancanza di esperienza e conoscenza
- ♦ Mantenere l'apparecchio in buono stato. Verificare che le parti mobili siano ben fissate e che non rimangono incastrate, che non ci siano pezzi rotti e che non si verifichino altre situazioni che possano nuocere al buon funzionamento dell'apparecchio.
- ♦ Usare l'apparecchio, i suoi accessori e gli utensili secondo queste istruzioni, tenendo in considerazione le condizioni di lavoro e il lavoro da svolgere. Utilizzare l'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- ♦ Non lasciare mai l'apparecchio collegato alla rete elettrica e senza controllo. Si otterrà un risparmio energetico e si prolungherà la vita dell'apparecchio stesso.
- ♦ Non usare l'apparecchio per più di 1 minuto o non eseguire cicli di più di 1 minuti; in quest'ultimo caso rispettare sempre periodi di riposo di almeno 1 minuto fra un ciclo e l'altro. Ad ogni modo non è mai opportuno far funzionare l'apparecchio per un tempo superiore al necessario.
- ♦ A titolo orientativo, nella seguente tabella sono presentate una serie di ricette con indicazioni sulla quantità di alimento da elaborare, il tempo consigliato per la elaborazione di ogni ricetta e il tempo di funzionamento massimo dell'apparato in relazione ad ognuna di queste condizioni di carico.
- ♦ Non utilizzare l'apparecchio su nessuna parte del corpo di persone o animali.
- ♦ Non utilizzare l'apparecchio con ossa o alimenti congelati.

SERVIZIO

- ♦ Il produttore invalida la garanzia e declina ogni responsabilità in caso di uso inappropriato dell'apparecchio o non conforme alle istruzioni d'uso.

DESCRIZIONE BXHB500E

- A Pulsante
- B Corpo motore
- C Gambo mixer
- D Misurino dosatore

DESCRIZIONE BXHBA600E

- A Regolatore di velocità
- B Pulsante
- C Turbo
- D Corpo motore
- E Gambo mixer
- F Recipiente dosatore
- G Tritatutto
- H Frusta
- I Blocco di fissaggio

Se il modello del Suo apparecchio non fosse dotato degli accessori anteriormente elencati, può acquistarli separatamente presso i punti di assistenza tecnica autorizzati.

Modalità d'uso

Prima dell'uso:

- ♦ Assicurarsi di aver rimosso dal prodotto tutto il materiale di imballaggio.
- ♦ Prima del primo utilizzo dell'apparecchio, si consiglia di pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione dedicata alla pulizia.
- ♦ Preparare l'apparecchio secondo la funzione che si desidera realizzare:

Uso:

- ♦ Srotolare completamente il cavo prima di attaccare la spina.
- ♦ Collegare l'apparato alla rete elettrica.
- ♦ Avviare l'apparecchio azionando l'interruttore accensione/spengimento.
- ♦ Nel modello con regolatore di velocità, selezionare la velocità desiderata.
- ♦ Lavorare con gli alimenti che si desidera trattare.

Controllo elettronico della velocità (MODELLO BXHBA600E):

- ♦ Si può controllare la velocità dell'apparecchio con il comando di regolazione della potenza (A). Questa funzione è molto utile, dato che permette di adattare la velocità dell'apparecchio al tipo di lavoro che si desidera compiere.

Funzione turbo (MODELLO BXHBA600E):

- ♦ Il modello possiede una funzione Turbo. Premendo il pulsante della funzione Turbo (C) si attiverà tutta la potenza del motore, ottenendo un prodotto finito con una consistenza più fine.

Una volta concluso l'utilizzo dell'apparecchio:

- ♦ Arrestare l'apparecchio rilasciando il pulsante ON/OFF.
- ♦ Scollegare l'apparecchio dalla rete.
- ♦ Pulire l'apparecchio

Accessori:

Accessorio bacchetta (Fig.1):

- ♦ Questo accessorio serve per l'elaborazione di salse, minestre, maionese, frullati, pappe per bambini...
- ♦ Accoppiare la bacchetta al corpo motore ruotandola nel senso indicato dalla freccia (Fig.1.1).
- ♦ Introdurre gli alimenti nella brocca e avviare l'apparecchio.
- ♦ Smontare la bacchetta, ruotandola in senso antiorario, ed estraendola per poi pulirla.

Accessorio tritatutto (MODELLO BXHBA600E) (Fig.2):

- ♦ Indicato per tritare verdura, frutti secchi e carne.
- ♦ Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig. 2.1)
- ♦ Posizionare il coperchio fino a sentire un clic (Fig. 2.2)
- ♦ Dopo aver montato le lame, introdurre gli alimenti da lavorare nel bicchiere ed inserire il coperchio (Fig. 2).
- ♦ Avviare l'apparecchio (Attenzione: non avviare l'apparecchio se tutto l'insieme non è dovutamente fissato e incastrato).
- ♦ Quando l'alimento raggiunga la consistenza desiderata, arrestare l'apparecchio.
- ♦ Rimuovere il coperchio e sganciare il blocco di fissaggio.

Accessorio frusta (MODELLO BXHBA600E) (Fig.3):

- ♦ Indicato per montare a neve panna, chiare d'uovo, ecc.
- ♦ Inserire l'accessorio nel blocco di fissaggio. Unire il blocco di fissaggio al corpo motore, ruotando nella direzione indicata dalla freccia (Fig. 3.1).
- ♦ Introdurre l'alimento in un recipiente ampio ed avviare l'apparecchio. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di muovere la frusta in senso orario.

- ◆ Sganciare la frusta dal blocco di fissaggio e quest'ultimo dal corpo motore (Fig. 3.2).
- ◆ Nota1: Con questo accessorio non lavorare a velocità molto alte, in quanto ciò causerebbe dei difetti al frullatore (centrifugazione dei cavi).
- ◆ Nota2: Per staccare la frusta (H) dal blocco di fissaggio (I), tirare afferrando l'anello.

PULIZIA

- ◆ Scollegare la spina dalla rete elettrica e aspettare che l'apparecchio si raffreddi prima di eseguirne la pulizia.
- ◆ Pulire il gruppo elettrico con un panno umido, quindi asciugarlo.
- ◆ Per la pulizia non impiegare solventi o prodotti a pH acido o basico come la candeggina, né prodotti abrasivi.
- ◆ Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, né lavarlo con acqua corrente.
- ◆ Le lame dell'apparecchio sono particolarmente affilate; durante la pulizia, maneggiare con cura.
- ◆ Si raccomanda di pulire l'apparecchio periodicamente e di rimuovere tutti i residui di cibo.
- ◆ La mancata pulizia periodica dell'apparecchio può provocare il deterioramento delle superfici, compromettendone la durata operativa e la sicurezza.
- ◆ I seguenti pezzi possono essere lavati con acqua e detersivo o in lavastoviglie (usando un programma li lavaggio leggero):
 - ◆ Misurino dosatore
 - ◆ Tritatutto (senza lame)
 - ◆ Frusta
- ◆ La posizione di sgocciolamento/asciugatura dei pezzi lavabili nella lavastoviglie o a mano deve permettere che l'acqua scoli facilmente.
- ◆ Prima di montare e riporre l'apparecchio, asciugare bene tutti i pezzi.

ANOMALIE E RIPARAZIONI

- ◆ In caso di guasto, rivolgersi ad un Centro d'Assistenza Tecnica autorizzato. Non tentare di smontare o di riparare l'apparecchio: può essere pericoloso.

GARAZIA E ASSISTENZA TECNICA

- ◆ Questo prodotto possiede il riconoscimento e la protezione della garanzia legale di conformità con la legislazione vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, dovrà rivolgersi a uno qualsiasi dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.
- ◆ Può trovare il più vicino cliccando sul seguente link: <http://www.2helpu.com/>.

- ◆ Inoltre, può richiedere informazioni mettendosi in contatto con noi (consultare l'ultima pagina del manuale).
- ◆ Può scaricare questo manuale di istruzioni e i suoi aggiornamenti da <http://www.2helpu.com/>.

Per i prodotti dell'Unione Europea e/o nel caso in cui sia previsto dalla legislazione del Suo paese di origine:

PRODOTTO ECOLOGICO E RICICLABILE

- ◆ I materiali che costituiscono l'imballaggio di questo apparecchio sono compresi in un sistema di raccolta, classificazione e riciclaggio degli stessi. Per lo smaltimento, utilizzare gli appositi contenitori pubblici, adatti per ogni tipo di materiale.
- ◆ Il prodotto non contiene concentrazioni di sostanze considerate dannose per l'ambiente.



Questo simbolo indica che, per smaltire il prodotto al termine della sua durata utile, occorre depositarlo presso un ente di smaltimento autorizzato alla raccolta differenziata di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Questo apparecchio rispetta la Direttiva 2014/35/EU di Bassa Tensione, la Direttiva 2014/30/EU di Compatibilità Elettromagnetica, la Direttiva 2011/65/EU sui limiti d'impiego di determinate sostanze pericolose negli apparecchi elettrici ed elettronici e la Direttiva 2009/125/EC riguardante l'Ecodesign dei prodotti che consumano energia.

Ricetta	Accessorio consigliato	Quantità	Preparazione	Velocità	Tempi
Maionese		250 ml	In un recipiente, versare un uovo, aggiungere del sale, qualche goccia di aceto o limone, e riempire d'olio fino al limite indicato. Lavorare con l'apparecchio, senza muoverlo, finché la maionese è ben legata.	10	35s
Frullati di frutta		-----	Unire la frutta e lavorarla fino ad ottenere un composto omogeneo.	15	-----
Salsa besciamella		600 ml	In una casseruola, far sciogliere a fuoco lento 30 g di burro, aggiungere 30 g di cipolla soffritta (precedentemente tritata con il tritatutto) e versare, poco a poco, 500 ml di latte.	10	15 s
Panna montata		250 ml	Versare della panna fredda (0-5°C) in un recipiente, anch'esso freddo; lavorare con la frusta muovendola dall'alto verso il basso. Fare attenzione a non superare i tempi di lavorazione: la panna diventerebbe burro.	1-5	2 min
Chiare d'uovo montate a neve		3 chiare	Versare le chiare in un recipiente e lavorarle con la frusta, muovendola dall'alto verso il basso, fino a quando non sono ben montate.	5	2-4 min
Purè di patate		400 g	Sminuzzare le patate direttamente in pentola.	20	30 s
Omogeneizzato		300 g	Spezzettare 100 g di mela, 100 g di banana, 50 g di biscotti e versare il tutto in un recipiente. Aggiungere del succo d'arancia e lavorare.	20	25 s
Pane grattugiato		50 g	Spezzettare il pane secco, metterlo nel bicchiere e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	20	1,5 min
Formaggio grattugiato		100 g	Tagliare a pezzetti di 1 cm e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	20	30-50 s
Uovo sodo tritato		2 uova	Tagliare in 4 spicchi e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	20	10 s
Carne tritata (cruda o cotta)		150 g	Tagliare la carne a pezzetti di 1 cm.	20	30 s
Carote		200 g	Pelare le carote, tagliare a pezzetti di 1 cm e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	20	30 s
Frutta secca		200 g	Rimuovere il guscio e tritare fino a raggiungere la consistenza desiderata.	20	30 s
Spezzettare prosciutto crudo		35 g	Sminuzzare in cubetti di 1 cm e tritare fino a ottenere la consistenza desiderata	20	3 s

BATIDORA DE VARILLA
BXHB500E
BXHBA600E

Distiguado cliente:

Le agradecemos que se haya decidido por la compra de un producto de la marca BLACK+DECKER.

Su tecnología, diseño y funcionalidad, junto con el hecho de superar las más estrictas normas de calidad le comportarán total satisfacción durante mucho tiempo.

CONSEJOS Y ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- ◆ Leer atentamente este folleto de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guardarlo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.
- ◆ Antes del primer uso, limpiar todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.
- ◆ Este aparato no debe ser usado por niños. Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños.
- ◆ Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- ◆ Este aparato no es un juguete. Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- ◆ Las cuchillas están afiladas y existe riesgo de corte, proceder con cautela y evitar el contacto directo con el filo de las mismas.
- ◆ Prestar especial atención durante el manejo de las cuchillas, durante operaciones de montaje y desmontaje, vaciado de jarra y limpieza.
- ◆ Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación si se deja desatendido y antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso, del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- ◆ Tenga cuidado al verter líquidos calientes dentro del procesador de alimentos o batidora, ya que pueden salir expulsados a cause de una repentina emisión de vapor.
- ◆ Si la conexión red está dañada, debe ser substituida, llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. Con el fin de evitar un peligro, no intente desmontarlo o repararlo por sí mismo.
- ◆ Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial.
- ◆ Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- ◆ Conectar el aparato a una base de toma de corriente que soporte como mínimo 10 amperios.

- ♦ La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente. Nunca modificar la clavija. No usar adaptadores de clavija.
- ♦ Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- ♦ Mantener alejados a niños y curiosos mientras maneje este aparato.
- ♦ No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- ♦ Si alguna de las envolturas del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- ♦ No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- ♦ No utilizar el aparato con las manos o los pies húmedos, ni con los pies descalzos.
- ♦ No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- ♦ No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- ♦ Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- ♦ El cable de alimentación debe ser examinado regularmente en busca de signos de daño, y si está dañado, el aparato no tiene que usarse.
- ♦ No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- ♦ Tomar las medidas necesarias para evitar la puesta en marcha no intencionada del aparato.
- ♦ Antes de utilizar el aparato asegúrese que la cuchilla/s estén bien fijadas al aparato.
- ♦ No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- ♦ Tener precaución después de la operación de paro del aparato, ya que la cuchilla/s seguirán girando por efecto de su inercia mecánica.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS

- ♦ Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- ♦ No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- ♦ No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- ♦ No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- ♦ Respetar la indicación de nivel MAX.
- ♦ No agregar un volumen de líquido caliente superior a

la mitad de la capacidad de la jarra, y en todo caso si existen líquidos calientes en el interior de la jarra, usar solamente la velocidad más lenta.

- ♦ Este aparato está pensado únicamente para un uso doméstico, no para uso profesional o industrial
- ♦ Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento
- ♦ Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- ♦ Usar este aparato, sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. Usar el aparato para operaciones diferentes a las previstas podría causar una situación de peligro.
- ♦ No dejar nunca el aparato conectado y sin vigilancia. Además ahorrará energía y prolongará la vida del aparato.
- ♦ No usar el aparato durante más de 1 minuto seguido, o realizando ciclos de más de 1 minutos, en este caso respetando siempre periodos de reposo entre ciclos de 1 minuto como mínimo. En ningún caso es conveniente tener el aparato en funcionamiento durante más del tiempo necesario.
- ♦ Como orientación en la tabla anexa se indican una serie de recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, el tiempo recomendado para elaborar cada receta, así como el tiempo de funcionamiento máximo del aparato bajo cada una de estas condiciones de carga.
- ♦ No utilizar el aparato sobre ninguna parte del cuerpo de una persona o animal.
- ♦ No usar el aparato con alimentos congelados o huesos.

SERVICIO

- ♦ Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.

DESCRIPCIÓN BXHB500E

- A Pulsador
- B Cuerpo motor
- C Varilla
- D Vaso medidor

DESCRIPCIÓN BXHBA600E

- A Regulador de velocidades
- B Pulsador
- C Turbo
- D Cuerpo motor
- E Varilla
- F Vaso medidor
- G Picador
- H Batidor emulsionador
- I Grupo reductor

Caso de que su modelo de aparato no disponga de los accesorios descritos anteriormente, éstos también pueden adquirirse por separado en los Servicios de Asistencia Técnica.

Modo de empleo

Notas previas al uso:

- ♦ Asegúrese de que ha retirado todo el material de embalaje del producto.
- ♦ Antes de usar el producto por primera vez, limpie las partes en contacto con alimentos tal como se describe en el apartado de Limpieza.
- ♦ Preparar el aparato acorde a la función que desee realizar.

Uso:

- ♦ Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
- ♦ Enchufar el aparato a la red eléctrica.
- ♦ Poner el aparato en marcha, accionando el botón marcha/paro.
- ♦ En el modelo con regulador de velocidades seleccione la velocidad deseada.
- ♦ Trabajar el alimento que desee procesar.

Control electrónico de velocidad (MODELO BXHBA600E):

- ♦ Se puede controlar la velocidad del aparato, simplemente actuando sobre el mando de control de velocidad (A). Esta función es muy útil ya que permite adaptar la velocidad del aparato al tipo de trabajo que se precise realizar.

Función turbo (MODELO BXHBA600E):

- ♦ El modelo dispone de una función Turbo. Activando el pulsador de la función Turbo (C) se dispone de toda la potencia del motor, consiguiendo un acabado más fino en la textura final del producto.

Una vez finalizado el uso del aparato:

- ♦ Parar el aparato, retirando la presión sobre el botón marcha/paro.
- ♦ Desenchufar el aparato de la red eléctrica.
- ♦ Limpiar el aparato

Accesorios:

Accesorio varilla (Fig.1):

- ♦ Este accesorio sirve para la elaboración de salsas, sopas, mayonesa, batidos, comida para bebés, ...
- ♦ Acoplar la varilla al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig.1.1).
- ♦ Introducir en el vaso medidor los alimentos y poner el aparato en marcha.
- ♦ Desacoplar la varilla girando en sentido contrario y extrayéndola para su posterior limpieza.

Accesorio picador (MODELO BXHBA600E) (Fig.2):

- ♦ Este accesorio sirve para picar vegetales, frutos secos, carnes ...
- ♦ Unir el grupo reductor al cuerpo del motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 2.1)
- ♦ Acoplar el conjunto a la tapa hasta escuchar el clic (Fig. 2.2)
- ♦ Introducir los alimentos a elaborar en el vaso picador colocar la tapa hasta que encaje.
- ♦ Poner en marcha el aparato (Atención: no poner en marcha el aparato si el todo el conjunto no está debidamente asentado y acoplado).
- ♦ Parar el aparato cuando el alimento adquiere la textura deseada.
- ♦ Desacoplar el conjunto de la tapa, y liberar el grupo reductor.

Accesorio batidor (MODELO BXHBA600E) (Fig.3):

- ♦ Este accesorio sirve para montar nata, levantar claras...
- ♦ Insertar el batidor en el grupo reductor. Unir este conjunto al cuerpo motor girándolo en el sentido que indica la flecha (Fig. 3.1).
- ♦ En un recipiente ancho, colocar el alimento y poner en marcha el aparato. Para un óptimo resultado es conveniente mover el batidor en sentido horario.
- ♦ Retirar el accesorio batidor, y liberar el grupo reductor (Fig. 3.2).
- ♦ Nota1: No trabajar a velocidades altas con este accesorio acoplado, ya que provocaría defectos sobre el

batidor (centrifugación de sus alambres).

- ♦ Nota2: Para liberar batidor (H) del grupo reductor (I), tire de la anilla del batidor.

LIMPIEZA

- ♦ Desenchufar el aparato de la red y dejarlo enfriar antes de iniciar cualquier operación de limpieza.
- ♦ Limpiar el aparato con un paño húmedo impregnado con unas gotas de detergente y secarlo después.
- ♦ No utilizar disolventes, ni productos con un factor pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para la limpieza del aparato.
- ♦ No sumergir el aparato en agua u otro líquido, ni ponerlo bajo el grifo.
- ♦ Durante el proceso de limpieza hay que tener especial cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas.
- ♦ Se recomienda limpiar el aparato regularmente y retirar todos los restos de alimentos.
- ♦ Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar de forma inexorable la duración de la vida del aparato y conducir a una situación peligrosa.
- ♦ Las siguientes piezas son aptas para su limpieza en agua caliente jabonosa o en el lavavajillas (usando un programa suave de lavado):
 - ♦ Vaso medidor
 - ♦ Picador (sin cuchillas)
 - ♦ Batidor emulsionador
- ♦ La posición de escurrido/secado de las piezas lavables en el lavavajillas o fregadero debe permitir el escurrido del agua con facilidad.
- ♦ A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y guardado.

ANOMALÍAS Y REPARACIÓN

- ♦ En caso de avería llevar el aparato a un Servicio de Asistencia Técnica autorizado. No intente desmontarlo o repararlo ya que puede existir peligro.

GARANTÍA Y ASISTENCIA TÉCNICA

- ♦ Este producto goza del reconocimiento y protección de la garantía legal de acuerdo con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses, debe acudir a cualquiera de nuestros servicios oficiales de asistencia técnica.
- ♦ Puede encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <http://www.2helpu.com/>.
- ♦ También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros (consulte la última

página del manual).

- ♦ Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <http://www.2helpu.com/>.

Para las versiones EU del producto y/o en el caso de que en su país aplique:

ECOLOGÍA Y RECICLABILIDAD DEL PRODUCTO

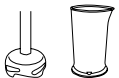
- ♦ Los materiales que constituyen el envase de este aparato, están integrados en un sistema de recogida, clasificación y reciclado de los mismos. Si desea deshacerse de ellos, puede utilizar los contenedores públicos apropiados para cada tipo de material.
- ♦ El producto está exento de concentraciones de sustancias que se puedan considerar dañinas para el medio ambiente.



Este símbolo significa que si desea deshacerse del producto, una vez transcurrida la vida del mismo, debe depositarlo por los medios adecuados a manos de un gestor de residuos autorizado para la recogida selectiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE).

Este aparato cumple con la Directiva 2014/35/EU de Baja Tensión, con la Directiva 2014/30/EU de Compatibilidad Electromagnética, con la Directiva 2011/65/EU sobre restricciones a la utilización de determinadas sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos y con la Directiva 2009/125/EC sobre los requisitos de diseño ecológico aplicable a los productos relacionados con la energía.

PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Receta	Accesorio recomendado	Cantidad	Elaboración	Velocidad	Tiempo
Salsa mahonesa		250 ml	Poner 1 huevo en el recipiente, sal, unas gotas de vinagre o limón llenar de aceite hasta la parte indicada y poner en marcha el aparato sin moverlo hasta ligar el aceite.	10	35s
Batidos de frutas		-----	Agregar la fruta y actuar sobre el alimento hasta conseguir que quede homogéneo.	15	-----
Salsa bechamel		600 ml	Deshacer 30 gr. de mantequilla en una cacerola al fuego lento, añadir 100gr. de harina y 30 gr. de cebolla sofrita (previamente trocearla con el picador) e ir añadiendo los 500 ml de leche.	10	15 s
Montar nata		250 ml	Verter la nata líquida bien fría (0 a 5°C) en un recipiente, también frío y actuar con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical. Tenga precaución, pues si se pasa de tiempo la nata se convertirá en mantequilla.	1-5	2 min
Montar claras		3 claras	Verter las claras en un recipiente y actuar con el batidor haciendo un movimiento en sentido vertical hasta montarlas.	5	2-4 min
Pure de patatas		400 g	Se pueden trocear actuando directamente sobre el alimento situado en la misma cacerola.	20	30 s
Papilla		300 g	Trocear y poner en el recipiente 100gr. de manzana, 100gr. de plátano, 50gr. de galletas y un zumo de naranja.	20	25 s
Pan rallado		50 g	Trocear el pan seco antes de ponerlo en el vaso y picar hasta la textura deseada.	20	1,5 min
Queso rallado		100 g	Trocear a tacos de 1 cm. y picar hasta la textura deseada.	20	30-50 s
Picar huevo duro		2 huevos	Cortar a cuartos y picar hasta la textura deseada.	20	10 s
Carne picada (cruda o cocida)		150 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm.	20	30 s
Zanahoria		200 g	Pelar la cáscara, trocear a tacos de 1cm. y picar hasta la textura deseada.	20	30 s
Frutos secos		200 g	Quitar la cáscara y picar hasta la textura deseada.	20	30 s
Picar jamón serrano		35 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	20	3 s

BATEDEIRA DE VARETA
BXHB500E
BXHBA600E

Caro cliente:

Obrigado por ter adquirido um produto da marca
BLACK+DECKER

A sua tecnologia, design e funcionalidade, aliados às mais rigorosas normas de qualidade, garantir-lhe-ão uma total satisfação durante muito tempo.

CONSELHOS E ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- ◆ Leia atentamente este manual de instruções antes de ligar o aparelho e guarde-o para consultas futuras. A não observância e cumprimento destas instruções pode resultar em acidente.
 - ◆ Antes da primeira utilização, limpe todas as partes do aparelho que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como se indica no capítulo de limpeza.
 - ◆ Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance das crianças.
 - ◆ Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou por pessoas inexperientes, desde que o façam sob supervisão ou tenham recebido formação sobre a utilização segura do aparelho e compreendam os perigos que este comporta.
 - ◆ Este aparelho não é um brinquedo.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- ◆ As lâminas estão afiadas e podem causar danos. Proceda com cautela e evite o contacto directo com o gume.
 - ◆ Preste especial atenção ao manipular as lâminas durante as operações de montagem e desmontagem, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
 - ◆ Desligue o aparelho da rede elétrica quando não estiver a utilizá-lo e antes de realizar qualquer operação de limpeza, ajuste, carregamento ou troca de acessórios.
 - ◆ Tenha cuidado ao verter líquidos quentes dentro do processador de alimentos, ou varinha mágica, já que podem saltar por causa da emissão repentina de calor.
 - ◆ Se a ligação à corrente estiver danificada, deverá ser substituída. Leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. A fim de evitar o perigo, não tente desmontá-lo ou repará-lo sozinho.
 - ◆ Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.
- ◆ Antes de ligar o aparelho à corrente, verifique se a tensão indicada na placa de características corresponde à tensão da rede.
 - ◆ Ligue o aparelho a uma tomada elétrica com ligação a terra e que suporte 10 amperes.
 - ◆ A ficha do aparelho deve coincidir com a tomada de

corrente elétrica. Nunca modifique a ficha. Não use adaptadores de ficha.

- ♦ Mantenha a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desordenadas e escuras propiciam a ocorrência de acidentes.
- ♦ Mantenha este aparelho fora do alcance das crianças.
- ♦ Não utilize o aparelho se tiver o cabo elétrico ou a ficha danificados.
- ♦ Se algum dos revestimentos do aparelho se partir, desligue imediatamente o aparelho da corrente para evitar a possibilidade de sofrer um choque elétrico.
- ♦ Não utilize o aparelho se este caiu e se existirem sinais visíveis de danos ou de fuga.
- ♦ Não utilize o aparelho com as mãos ou com os pés húmidos, nem com os pés descalços.
- ♦ Não force o cabo elétrico. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da corrente.
- ♦ Não enrole o cabo no aparelho.
- ♦ Verifique o estado do cabo de elétrico. Os cabos danificados ou entrelaçados aumentam o risco de choque elétrico.
- ♦ O cabo de alimentação deve ser examinado regularmente quanto a danos e, se estiver danificado, o aparelho não deve ser utilizado.
- ♦ Não toque na ficha de ligação com as mãos molhadas.
- ♦ Tome as medidas necessárias para evitar que o aparelho se ligue acidentalmente.
- ♦ Assegure-se de que a lâmina está bem fixa no aparelho antes de o utilizar.
- ♦ Não toque nas partes móveis do aparelho quando este estiver em funcionamento.
- ♦ Tenha cuidado após a operação de paragem do aparelho, uma vez que a ferramenta continuará a girar por efeito da sua inércia mecânica.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- ♦ Antes de cada utilização, desenrole completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- ♦ Não utilize o aparelho se os acessórios não estiverem devidamente montados.
- ♦ Não utilize o aparelho se os acessórios ou consumíveis montados apresentarem defeitos. Substitua-os imediatamente.
- ♦ Não utilize o aparelho se o dispositivo de ligar/desligar não funcionar.
- ♦ Respeite a indicação do nível MAX.
- ♦ Não adicionar um volume de líquido quente superior à metade da capacidade do jarro e, em todo o caso, se

existirem líquidos quentes no interior do jarro, utilizar apenas a velocidade mais lenta.

- ♦ Este aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico, não para uso profissional ou industrial.
- ♦ Este aparelho não está destinado a pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento
- ♦ Conserve o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhasadas ou bloqueadas, que não existem peças danificadas ou outras condições que possam afetar o funcionamento correto do aparelho.
- ♦ Utilize este aparelho, os respetivos acessórios e ferramentas de acordo com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a realizar. A utilização do aparelho para operações diferentes das previstas pode originar situações de perigo.
- ♦ Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância. Além disso, poupará energia e prolongará a vida do aparelho.
- ♦ Não usar o aparelho durante mais de 1 minuto seguido, ou realizar ciclos de mais de 1 minutos (respeitando sempre neste caso os períodos de repouso entre ciclos de 1 minuto como mínimo). Em caso algum é conveniente ter o aparelho em funcionamento para além do tempo necessário.
- ♦ Como orientação, na tabela em anexo encontram-se algumas receitas, incluindo a quantidade de alimentos que deve ser processada, o tempo de funcionamento necessário para preparar cada receita, bem como o tempo de funcionamento máximo do aparelho de acordo com as diferentes condições de carregamento.
- ♦ Nunca utilize o aparelho sobre nenhuma parte do corpo de uma pessoa ou animal.
- ♦ Não utilize o aparelho com alimentos congelados ou ossos.

SERVIÇO

- ♦ Qualquer utilização inadequada ou em desacordo com as instruções de utilização pode ser perigosa e anula a garantia e a responsabilidade do fabricante.

DESCRIÇÃO BXHB500E

- A Botão
- B Corpo do motor
- C Varinha
- D Copo doseador

DESCRIÇÃO BXHBA600E

- A Regulador de velocidade
- B Botão

- C Turbo
- D Corpo motor
- E Vareta
- F Copo doseador
- G Picador
- H Batedor emulsionante
- I Grupo redutor

Caso o seu modelo do aparelho não disponha dos acessórios descritos anteriormente, pode adquiri-los separadamente nos Serviços de Assistência Técnica.

Modo de utilização

Notas para antes da utilização:

- ♦ Assegure-se de que retirou todo o material de embalagem do produto.
- ♦ Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as partes em contacto com os alimentos tal como se descreve no capítulo de limpeza.
- ♦ Prepare o aparelho consoante a função pretendida:

Utilização:

- ♦ Desenrole completamente o cabo antes de o ligar à tomada.
- ♦ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
- ♦ Coloque o aparelho em funcionamento, acionando o botão de ligar/desligar.
- ♦ No modelo com regulador de velocidade, selecione a velocidade desejada.
- ♦ Processe os alimentos.

Controlo electrónico da velocidade (MODELO BXHBA600E):

- ♦ Pode controlar-se a velocidade do aparelho, simplesmente actuando sobre o comando de controlo de velocidade (A). Esta função é muito útil pois permite adaptar a velocidade do aparelho ao tipo de trabalho a realizar.

Função turbo (MODELO BXHBA600E):

- ♦ O modelo possui uma função Turbo. Ativando o botão da função Turbo (C) passa-se a dispor de toda a potência do motor, conseguindo-se um acabamento mais fino na textura final do produto.

Uma vez concluída a utilização do aparelho:

- ♦ Pare o aparelho, largando o botão de ligar/desligar.
- ♦ Desligue o aparelho da corrente elétrica.

- ♦ Limpe o aparelho

Acessórios:

Acessório da varinha (Fig.1):

- ♦ Este acessório serve para preparar molhos, sopas, maionese, batidos, comida para bebé...
- ♦ Encaixar a varinha no corpo do motor, girando-o no sentido indicado pela seta (Fig.1.1).
- ♦ Introduzir os alimentos no depósito e colocar o aparelho em funcionamento.
- ♦ Desencaixar a varinha, girando-a no sentido contrário e extraíndo-a para posterior limpeza.

Acessório da picadora (MODELO BXH-BA600E) (Fig.2):

- ♦ Este acessório serve para picar vegetais, frutos secos, carne...
- ♦ Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta (Fig. 2.1)
- ♦ Unir o conjunto à tampa até ouvir um clique (Fig. 2.2)
- ♦ Introduzir os alimentos a processar no copo picador com as lâminas montadas e colocar a tampa até que encaixe.
- ♦ Ligue o aparelho (Atenção: não coloque o aparelho em funcionamento se todo o conjunto não estiver devidamente montado)
- ♦ Parar o aparelho quando o alimento adquirir a textura desejada.
- ♦ Desmontar o conjunto da tampa e libertar o grupo redutor.

Acessório da varinha (MODELO BXH-BA600E) (Fig.3):

- ♦ Este acessório serve para bater natas, bater claras em castelo, etc.
- ♦ Inserir o batedor no grupo redutor. Unir o grupo redutor ao corpo do motor rodando-o no sentido que indica a seta. (Fig. 3.1).
- ♦ Colocar o alimento num recipiente largo e ligar o aparelho. Para um resultado ótimo é conveniente mover a varinha mágica no sentido dos ponteiros do relógio.
- ♦ Retirar o acessório batedor e libertar o grupo redutor (Fig. 3.2).
- ♦ Nota1: Não trabalhar a velocidades altas com este acessório montado porque provocaria defeitos no braço de emulsão (centrifugação dos arames).
- ♦ Nota2: Para libertar o batedor (H) do grupo redutor (I), puxe pela argola do batedor.

LIMPEZA

- ♦ Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer antes de iniciar qualquer operação de limpeza.
- ♦ Limpe o aparelho com um pano húmido com algumas gotas de detergente e seque-o de seguida.
- ♦ Não utilize solventes, produtos com um fator pH ácido ou básico como a lixívia, nem produtos abrasivos para a limpeza do aparelho.
- ♦ Nunca mergulhe o aparelho dentro de água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo da torneira.
- ♦ Durante o processo de limpeza deve ter especial cuidado com as lâminas pois estão muito afiadas.
- ♦ Recomenda-se limpar o aparelho regularmente e retirar todos os restos de alimentos.
- ♦ Se o aparelho não for mantido limpo, a sua superfície pode degradar-se e afetar de forma irreversível a duração da vida do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.
- ♦ As seguintes peças podem ser lavadas em água quente com sabão ou na máquina de lavar louça (usando um programa suave de lavagem):
 - ♦ Copo doseador
 - ♦ Picadora (sem lâminas)
 - ♦ Batedor emulsionante
- ♦ A posição de escurrimto/secagem das peças laváveis na máquina de lavar louça ou no lava-louças deve permitir o escurrimto da água com facilidade.
- ♦ Em seguida, seque todas as peças antes de montá-las e guardá-las.

ANOMALIAS E REPARAÇÃO

- ♦ Em caso de avaria leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado. Não tente desmontar ou reparar o aparelho, já que tal poderá acarretar perigos.

GARANTIA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

- ♦ Este produto goza do reconhecimento e proteção da garantia legal em conformidade com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deve recorrer sempre aos nossos serviços oficiais de assistência técnica.
- ♦ Poderá encontrar o mais próximo de si através do seguinte website: <http://www.2helpu.com/>.
- ♦ Também pode solicitar informações relacionadas, pon-do-se em contacto connosco (consulte a última página do manual).
- ♦ Pode fazer o download deste manual de instruções e suas atualizações em <http://www.2helpu.com/>.

Para as versões EU do produto e/ou caso aplicável no seu país:

ECOLOGIA E RECICLAGEM E DO PRODUTO

- ♦ Os materiais que constituem a embalagem deste aparelho estão integrados num sistema de recolha, classificação e reciclagem. Se desejar eliminá-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- ♦ O produto está isento de concentrações de substâncias que podem ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregá-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha selectiva de Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos (REEE).

Este aparelho cumpre a Diretiva 2014/35/EU de Baixa Tensão, a Diretiva 2014/30/EU de Compatibilidade Eletromagnética, a Diretiva 2011/65/EU sobre restrições à utilização de determinadas substâncias perigosas em aparelhos eléctricos e electrónicos e a Diretiva 2009/125/EC sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.

PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS

Receita	Acessório recomendado	Quantidade	Elaboração	Velocidade	Tempo
Maionese		250 ml	Colocar 1 ovo no recipiente, sal, umas gotas de vinagre ou limão, deitar azeite até à parte indicada e utilizar o aparelho sem o mover até ligar o azeite.	10	35s
Batidos de frutas		-----	Agregar a fruta e actuar sobre o alimento até ficar homogéneo.	15	-----
Molho bechamel		600 ml	Desfazer 30 g de manteiga num recipiente em lume brando, adicionar 100 g de farinha e 30 g de cebola refogada (picá-la previamente com o picador) e ir adicionando os 500 ml de leite.	10	15 s
Bater nata		250 ml	Deitar a nata líquida bem fria (0 a 5 °C) num recipiente, também frio, e usar o batedor realizando um movimento em sentido vertical. Tenha cuidado, pois se exceder o tempo necessário, a nata passará a manteiga.	1-5	2 min
Bater claras em castelo		3 claras	Deitar as claras num recipiente e usar o batedor realizando um movimento em sentido vertical até ficarem em castelo.	5	2-4 min
Puré de Batatas		400 g	Podem desfazer-se actuando directamente sobre o alimento colocado no recipiente.	20	30 s
Papas		300 g	Cortar e colocar no recipiente 100 g de maçã, 100 g de banana, 50 g de bolachas e sumo de laranja.	20	25 s
Pão ralado		50 g	Cortar o pão seco antes de o colocar no copo e picá-lo até obter a textura desejada.	20	1,5 min
Queijo ralado		100 g	Cortar em troços de 1 cm e picar até obter a textura desejada.	20	30-50 s
Picar ovo cozido		2 huevos	Cortar em quartos e picar até obter a textura desejada.	20	10 s
Carne picada (crua ou cozinhada)		150 g	Cortar previamente em troços de 1 cm.	20	30 s
Cenoura		200 g	Retirar a pele, cortar em troços de 1 cm e picar até obter a textura desejada.	20	30 s
Frutos secos		200 g	Retirar a casca e picar até obter a textura desejada.	20	30 s
Picar presunto serrano		35 g	Cortar previamente em cubos de 1 cm. Picar até obter a textura desejada.	20	3 s

**STAAFMIXER
BXHB500E
BXHBA600E**

Geachte klant:

We danken u voor de aankoop van een product van het merk BLACK+DECKER

De technologie, het ontwerp en de functionaliteit van dit product, dat voldoet aan de meest strikte kwaliteitseisen, staan garant voor langdurige tevredenheid.

**VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN
EN WAARSCHUWINGEN**

- ◆ Neem deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar haar voor toekomstig gebruik. Het niet opvolgen en naleven van deze instructies kan een ongeluk tot gevolg hebben.
- ◆ Voor het eerste gebruik moet u alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen schoonmaken, zoals aangegeven in het hoofdstuk reiniging.
- ◆ Het apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en zijn aansluiting op het lichtnet buiten het bereik van kinderen.
- ◆ Dit apparaat mag gebruikt worden door personen met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen met weinig ervaring als ze onder toezicht staan of passende training hebben ontvangen om het apparaat veilig te kunnen hanteren en de risico's kennen.
- ◆ Dit apparaat is geen speelgoed. Houd toezicht op kinderen om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- ◆ De messen zijn scherp en kunnen letsel veroorzaken. Wees voorzichtig en voorkom direct contact met de scherpe kant van de messen.
- ◆ Wees extra voorzichtig tijdens het monteren en demonteren van de messen, het legen van de kan en reiniging.
- ◆ Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact wanneer u het niet gebruikt en alvorens accessoires of bewegende delen te vervangen, monteren, demonteren of reinigen.
- ◆ Wees voorzichtig wanneer men hete vloeistoffen in de keukenrobot of mixer giet, omdat er stoomvorming kan optreden die de vloeistof laat exploderen.
- ◆ Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen. Breng het apparaat naar een erkende Technische Service. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of repareren om risico's te vermijden.
- ◆ Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
- ◆ Controleer dat de spanningsgegevens op het typeplaatje overeenkomen met die van het stroomnet alvorens het apparaat erop aan te sluiten.
- ◆ Sluit het apparaat aan op een stopcontact dat tenminste 10 Ampère kan leveren.

- ♦ De stekker van het apparaat moet geschikt zijn voor het stopcontact. Wijzig de stekker niet. Gebruik geen adapters.
- ♦ Zorg dat het werkblad schoon en goed verlicht is. Wanordelijke en donkere zones werken ongelukken in de hand.
- ♦ Houd kinderen en nieuwsgierigen uit de buurt terwijl u dit apparaat gebruikt.
- ♦ Gebruik het apparaat niet wanneer de voedingskabel of de stekker beschadigd is.
- ♦ Als een deel van de behuizing beschadigd wordt moet u de stekker van het apparaat onmiddellijk uit het stopcontact trekken om een elektrische schok te voorkomen.
- ♦ Gebruik het apparaat niet als het is gevallen, wanneer er zichtbare tekenen van schade zijn of wanneer het lekt.
- ♦ Gebruik het apparaat niet met vochtige handen of voeten, noch blootsvoets.
- ♦ Forceer het stroomsnoer niet. Gebruik het snoer nooit om het apparaat op te tillen, te transporteren of om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- ♦ Wikkel het stroomsnoer niet om het apparaat.
- ♦ Controleer de staat van de elektriciteitskabel. Beschadigde kabels of kabels die in de war zijn vergroten het risico van elektrische schokken.
- ♦ Controleer regelmatig dat het snoer niet beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is.
- ♦ Raak de stekker niet met natte handen aan.
- ♦ Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om te vermijden dat het apparaat onverhoopt wordt ingeschakeld.
- ♦ Controleer voor het gebruik van het apparaat dat het mes of de messen van het apparaat goed bevestigd is/ zijn.
- ♦ Raak de bewegende onderdelen van het apparaat niet aan wanneer het aan staat.
- ♦ Wees voorzichtig wanneer u het apparaat uitschakelt. Door mechanische inertie blijft het mes of blijven de messen nog even draaien.

GEBRUIK EN ONDERHOUD

- ♦ Rol voor gebruik het netsnoer van het apparaat volledig af.
- ♦ Gebruik het apparaat niet wanneer de hulpstukken niet correct aangesloten zijn.
- ♦ Gebruik het apparaat niet als de aangekoppelde accessoires beschadigd zijn. Vervang ze onmiddellijk.
- ♦ Gebruik het apparaat niet als de aan/uit knop niet werkt.
- ♦ Overschrijdt het MAX niveau niet.
- ♦ Vul hete vloeistoffen niet bij tot boven de helft van de inhoud van de kan. Gebruik alleen de laagste snelheid

- wanneer de kan hete vloeistoffen bevat.
- ♦ Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor professioneel of industrieel gebruik.
 - ♦ Houd dit apparaat buiten bereik van kinderen en/of personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen, of met een gebrek aan ervaring en kennis
 - ♦ Houd het apparaat in goede staat. Controleer dat de bewegende delen niet scheef of klem zitten, dat de onderdelen niet beschadigd zijn en er geen andere problemen zijn die de correcte werking van het apparaat negatief kunnen beïnvloeden.
 - ♦ Volg deze aanwijzingen altijd nauwgezet op bij gebruik van het apparaat en zijn accessoires en hulpmiddelen. Houd altijd rekening met de arbeidsomstandigheden en de uit te voeren werkzaamheden. Als u het apparaat voor andere dan de voorziene doeleinden gebruikt, kan dat gevaarlijk zijn.
 - ♦ Laat het apparaat nooit zonder toezicht aan staan. U bespaart hierdoor energie en verlengt tevens de levensduur van het apparaat.
 - ♦ Gebruik het apparaat niet langer dan 1 minuut achter elkaar. Bij cyclisch gebruik moet het apparaat na elke cyclus gedurende 1 minuut uitgezet worden. Laat het apparaat niet langer dan noodzakelijk draaien.
 - ♦ Ter oriëntatie staan in de tabel in de bijlage een reeks recepten met daarin de hoeveelheid te verwerken voedingsmiddelen, aanbevolen tijd voor de bereiding van elk recept en de maximale werktijd van het apparaat in elke situatie.
 - ♦ Gebruik het apparaat niet op lichaamsdelen van mens of dier.
 - ♦ Plaats geen bevroren ingrediënten of beenderen in het apparaat.

REPARATIES:

- ♦ Onjuist gebruik of een gebruik dat niet overeenstemt met de gebruiksaanwijzing kan gevaar inhouden en doet de garantie en de aansprakelijkheid van de fabrikant teniet.

BESCHRIJVING BXHB500E

- A aan/uit-knop
- B Motorlichaam
- C Staafmixer
- D Maatglas

BESCHRIJVING BXHBA600E

- A Snelheidsregelaar
- B Pulsator
- C Turbo
- D Motorlichaam

- E Staafmixer
- F Maatglas
- GMaler
- H Garde
- I Vertragingsgroep

Mocht het model van uw apparaat niet beschikken over de hiervoor beschreven hulpstukken dan kunt u deze ook apart verkrijgen bij de Technische Hulpdienst.

Gebruiksaanwijzing

Opmerkingen voorafgaand aan het gebruik:

- ♦ Controleer dat al het verpakkingsmateriaal van het product verwijderd is.
- ♦ Reinig voor het eerste gebruik alle delen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking kunnen komen, zoals aangegeven in het onderdeel Reiniging.
- ♦ Breng het apparaat in gereedheid in overeenstemming met de gewenste functie:

Gebruik:

- ♦ Rol het snoer helemaal af alvorens de stekker in het stopcontact te steken.
- ♦ Steek de stekker in het stopcontact.
- ♦ Zet het apparaat aan met de aan/uit knop.
- ♦ Selecteer de gewenste snelheid indien uw model over een snelheidsregelaar beschikt.
- ♦ Bewerk de gewenste voedingsmiddelen.

Elektronische snelheidsregeling (MODEL BXHBA600E):

- ♦ Men kan de snelheid van het apparaat onder controle houden, simpelweg door de snelheidsregelaar te activeren (A). Deze functie is erg nuttig, omdat men zodoende de snelheid aan kan passen aan de uit te voeren taak.

Turbo functie (MODEL BXHBA600E):

- ♦ Dit model beschikt over een Turbo functie. Wanneer men op de Turbo knop (C) drukt werkt de motor op vol vermogen, met als resultaat een fijnere textuur van het product.

Na gebruik van het apparaat:

- ♦ Stop het apparaat door de aan/uit knop los te laten.
- ♦ Trek de stekker uit het stopcontact.
- ♦ Het apparaat reinigen

Accessoires:

Accessoire staafmixer (Fig. 1):

- ♦ Dit hulpstuk dient voor het bereiden van sauzen, soepen, mayonaise, shakes, babyvoeding...
- ♦ Draai de staaf in de richting van de pijl om de staaf op het motorlichaam te monteren (Fig. 1.1).
- ♦ Plaats de maatbeker voor ingrediënten en zet het apparaat aan.
- ♦ Draai de staaf in de tegengestelde richting en verwijder haar om haar schoon te maken.

Hakaccessoire (MODEL BXHBA600E)(Fig. 2):

- ♦ Dit hulpstuk dient om plantaardige producten, noten, vlees, enz., fijn te hakken.
- ♦ Sluit de reductiegroep aan op het motorlichaam door haar in de richting van de pijl te draaien (Fig. 2.1)
- ♦ Druk het dekselsysteem vast totdat u een klik hoort (Fig. 2.2)
- ♦ Plaats de te bereiden ingrediënten in de kan om ze fijn te hakken, plaats het deksel en zorg dat het goed vastzit.
- ♦ Zet het apparaat aan (Let op: zet het alleen aan als het hele systeem stevig zit en goed aangekoppeld is).
- ♦ Stop het apparaat zodra het voedsel de gewenste structuur heeft.
- ♦ Het geheel van het deksel losmaken en de reductiegroep uitnemen.

Hakaccessoire (MODEL BXHBA600E)(Fig. 3):

- ♦ Deze accessoire dient om room te kloppen, eiwitten te slaan...
- ♦ Steek de garde in de reductiegroep. Sluit de reductiegroep aan op het motorlichaam door in haar de richting van de pijl te draaien (Fig. 3.1).
- ♦ Plaats het voedsel in een ruime kom en zet het apparaat aan. Voor een optimaal resultaat is het raadzaam de garde rechtsom in een cirkel te bewegen.
- ♦ Verwijder de klopper en maak de reductiegroep los (Fig. 3.2).
- ♦ Opmerking 1: Gebruik dit accessoire nooit op een hoge snelheid. De draadjes van de garde kunnen daardoor beschadigd worden.
- ♦ Opmerking 2: Trek aan de ring van de garde (H) om deze van de reductiegroep (I) los te maken.

REINIGING

- ♦ Trek de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen alvorens het te reinigen.
- ♦ Maak het apparaat schoon met een vochtige doek met

een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna goed af.

- ♦ Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH zoals bleekwater, noch schuurmiddelen, om het apparaat schoon te maken.
- ♦ Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof en houd het niet onder de kraan.
- ♦ Wees extra voorzichtig met de messen tijdens het schoonmaken, want deze zijn zeer scherp.
- ♦ Het is raadzaam om het apparaat geregeld schoon te maken en om alle voedselresten te verwijderen.
- ♦ Indien het apparaat niet goed schoongehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd en de levensduur van het apparaat verkort worden, en kan er een gevaarlijke situatie ontstaan.
- ♦ De volgende onderdelen mogen met warm zeepsop schoongemaakt worden of in de vaatwasser geplaatst worden (op een zacht wasprogramma):
- ♦ Maatglas
- ♦ Hakker (zonder messen)
- ♦ Garde
- ♦ Plaats de schoongemaakte delen zodanig in de vaatwasser of het afdruiprek dat het water makkelijk kan weglopen.
- ♦ Droog alle onderdelen goed af alvorens het apparaat opnieuw te monteren en op te bergen.

STORINGEN EN REPARATIE

- ♦ Breng het apparaat bij storing naar een erkende Technische Dienst. Probeer het apparaat niet zelf te demonteren of te repareren, want dit kan gevaarlijk zijn.

GARANTIE EN TECHNISCHE ONDERSTEUNING

- ♦ Dit product valt onder de legale garantievooraarden zoals bepaald in de actuele wetgeving. Om een beroep te doen op uw rechten of aanspraken kunt u contact opnemen met onze officiële technische service.
- ♦ U kunt de dichtstbijzijnde technische service vinden op de website: <http://www.2helpu.com/>
- ♦ Voor verdere informatie kunt u ook contact met ons opnemen (zie de laatste bladzijde van de gebruiksaanwijzing).
- ♦ U kunt deze gebruiksaanwijzing en eventuele actualiseringen ervan downloaden via <http://www.2helpu.com/>.

Voor EU-versies van van het product en/of indien van toepassing in uw land:

MILIEUVRIENDELIJKHEID EN HERGEBRUIK VAN HET PRODUCT















- ♦ Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is geschikt voor inzameling, classificatie en hergebruik. U kunt dit materiaal wegwerpen in de openbare afvalcontainers die voor de desbetreffende typen materiaal zijn bestemd.
- ♦ Het product bevat geen stoffen in concentraties die als schadelijk voor het milieu beschouwd kunnen worden.



Dit symbool betekent dat u het product aan het eind van zijn levenscyclus moet afgeven aan een erkende afvalverwerker ten behoeve van de gescheiden verwerking van Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Dit apparaat voldoet aan de laagspanningsrichtlijn 2014/35/EU, de richtlijn 2014/30/EU met betrekking tot elektromagnetische compatibiliteit, de richtlijn 2011/65/EU met betrekking tot beperkingen in de toepassing van bepaalde gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparaten en de richtlijn 2009/125/EC met betrekking tot de eisen inzake het ecologisch ontwerp van energie-gereleerde producten.

VOEDSELBEREIDING

Recept	Aanbevolen accessoire	Hoeveelheid	Bereiding	Snelheid	Tijd
Mayonaise		250 ml	Doe 1 ei in een recipiënt, zout, enkele druppels azijn of citroen, vul olie bij tot aan de markering en schakel het apparaat in zonder te bewegen tot de olie begint te binden.	10	35 s
Fruitanranken		-----	Voeg het fruit toe en mix het tot een homogene drank verkregen wordt.	15	-----
Bechamelsaus		600 ml	30 g boter in een pot op een laag vuur laten smelten, 100 g bloem toevoegen en 30 g gefruite ui die u vooraf fijngehakt heeft en vervolgens de 500 ml melk toevoegen.	10	15 s
Room opkloppen		250 ml	Giet de goed gekoelde room (0 tot 5°C) in een eveneens koude recipiënt en klop de room verticaal met de klopper op. Wees voorzichtig, want na enige tijd wordt de room omgevormd tot boter.	1-5	2 min
Eiwit opkloppen		3 eiwitten	Doe de eiwitten in een recipiënt en klop ze met de klopper in verticale richting stijf.	5	2-4 min
Aardappelpuree		400 g	U kunt ze rechtstreeks in de kookpot fijnpureren.	20	30 s
Fruitanpap		300 g	Mix in een recipiënt 100 g appel, 100 g banaan, 50 koekjes en sap van een sinaasappel.	20	25 s
Paneermeel		50 g	Het droog brood in stukjes breken en	20	1,5 min
Geraspte kaas		100 g	in een recipiënt doen en vervolgens fijnhakken tot de gewenste textuur bereikt is.	20	30-50 s
Een hard gekookt ei fijnhakken		2 eieren	De kaas in stukjes verdelen van 1 cm en dan fijnhakken tot de gewenste textuur bereikt is.	20	10 s
Gehakt (rauw of gekookt)		150 g	Snijd de eieren in vier en hak ze fijn tot de gewenste textuur bereikt is.	20	30 s
Wortelen		200 g	Hak het vlees eerst in blokjes van 1 cm.	20	30 s
Gedroogd fruit		200 g	Schraap de wortelen, hak ze in stukjes van 1 cm en hak ze dan fijn tot de gewenste textuur.	20	30 s
Serrano ham in stukjes hakken		35 g	Snijd de kaas eerst in blokjes van 1 cm.	20	3 s

MIKSER
BXHB500E
BXHBA600E

Szanowny Kliencie,

Serdecznie dziękujemy za zdecydowanie się na zakup sprzętu gospodarstwa domowego marki BLACK+DECKER.

Jej technologia, forma i funkcjonalność, jak również fakt, że spełnia ona wszelkie normy jakości, dostarczy Państwu pełnej satysfakcji przez długi czas.

PORADY I OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- ♦ Przeczytać uważnie instrukcję przed uruchomieniem urządzenia i zachować ją w celu późniejszych konsultacji. Niedostosowanie się i nieprzestrzeganie niniejszych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- ♦ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- ♦ Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Konserwacja urządzenia i podłączanie go do sieci nie mogą być wykonywane przy dzieciach.
- ♦ Urządzenie może być używane przez osoby niezapoznane z tego typu produktem, osoby niepełnosprawne, tylko i wyłącznie pod kontrolą dorosłych zapoznanym z tego typu sprzętem.
- ♦ To urządzenie nie jest zabawką. Dzieci powinny pozostać pod czujną opieką w celu zagwarantowania iż nie bawią się urządzeniem.
- ♦ Noże są ostre i mogą zranić użytkownika. Należy obchodzić się z nimi bardzo ostrożnie i unikać bezpośredniego kontaktu.
- ♦ Należy zwrócić szczególną uwagę na bezpieczeństwo podczas czyszczenia, rozkładania, montażu noży lub dzbanka.
- ♦ Wyłączać urządzenie z prądu, jeśli nie jest ono używane i przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia
- ♦ Należy uważać podczas wlewania gorących płynów do robota kuchennego lub blendera, gdyż mogą być one wydalone z nich z powodu nagłego uwolnienia się pary.
- ♦ W razie awarii zanieść produkt do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.
- ♦ Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.
- ♦ Przed podłączeniem urządzenia do sieci, sprawdzić czy napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieci.
- ♦ Podłączyć urządzenie do sieci elektrycznej o sile co najmniej 10 amperów.
- ♦ Wtyczka urządzenia powinna być zgodna z podstawą elektryczną gniazdka. Nigdy nie modyfikować wtyczki. Nie używać przejściówek dla wtyczki.
- ♦ Używać urządzenie tylko w miejscach czystych i dobrze oświetlonych. W przeciwnym razie istnieje ryzyko wypadków.
- ♦ Przy pracy z tym urządzeniem z dala pozostawać powin-

ny dzieci i inne osoby.

- ♦ Nie używać urządzenia, gdy kabel elektryczny lub wtyczka jest uszkodzona.
- ♦ Jeśli popęka jakiś element obudowy urządzenia, natychmiast wyłączyć urządzenie z prądu, aby uniknąć porażenia prądem.
- ♦ Nie używać urządzenia, jeśli ono upadło czy kiedy występują widoczne oznaki uszkodzenia, albo jeśli istnieją wycieki.
- ♦ Nie używać urządzenia mając wilgotne ręce czy stopy, ani będąc boso.
- ♦ Nie napiąć elektrycznego kabla połączeń. Nie używać nigdy kabla elektrycznego do podnoszenia, przenoszenia ani wyłączenia urządzenia.
- ♦ Nie zwiijać kabla elektrycznego podłączenia wokół urządzenia.
- ♦ Sprawdzać stan elektrycznego kabla połączeń. Uszkodzone czy zaplątane kable zwiększają ryzyko porażenia prądem.
- ♦ Nie używać urządzenia, jeśli upadło lub jeśli występują widoczne oznaki uszkodzenia lub wycieki.
- ♦ Nie dotykać wtyczki mokrymi rękoma.
- ♦ Należy przestrzegać środków ostrożności, by zapobiec niezamierzonemu włączeniu urządzenia.
- ♦ Przed użyciem urządzenia zapewnić się, czy żyłtka/i są dobrze zamocowane w urządzeniu.
- ♦ Nie dotykać ruchomych części urządzenia, kiedy jest ono w trakcie działania.
- ♦ Należy zachować ostrożność po wyłączeniu urządzenia, gdyż na podstawie inercji mechanicznej noże będą się dalej obracały.

UŻYWANIE I KONSERWACJA

- ♦ Przed każdym użyciem, rozwinąć całkowicie przewód zasilania urządzenia.
- ♦ Nie używać urządzenia jeśli jego akcesoria lub filtry nie są odpowiednio dopasowane.
- ♦ Nie stosować urządzenia, jeśli zamocowane do niego akcesoria posiadają wady. Należy je wówczas natychmiast wymienić.
- ♦ Nie używać urządzenia, jeśli nie działa przycisk włączania ON/OFF.
- ♦ Nie przekraczać poziomu MAX.
- ♦ Przy pracy z gorącymi płynami nie przekraczać połowy pojemności dzbanka i zawsze używać najniższej prędkości.
- ♦ Urządzenie to zaprojektowane zostało wyłącznie do użytku domowego, a nie do użytku profesjonalnego czy przemysłowego.

- ♦ Przechowywać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonych zdolnościach fizycznych, dotykowych lub mentalnych oraz nie posiadających doświadczenia lub znajomości tego typu urządzeń.
- ♦ Utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Sprawdzać, czy ruchome części nie są poprzesztawiane względem siebie czy zakleszczone, czy nie ma zepsutych części czy innych warunków, które mogą wpłynąć na właściwe działanie urządzenia.
- ♦ Urządzenie i jego akcesoria należy używać zgodnie z powyższą instrukcją obsługi, używanie go do innych celów niż opisane może powodować niebezpieczeństwo. Nie należy używać go do innych celów niż przeznaczony, gdyż może to spowodować zagrożenie dla zdrowia.
- ♦ Nie pozostawiać nigdy urządzenia podłączonego i bez nadzoru. W ten sposób zaoszczędzić ponadto można energię i przedłużyć okres użytkowania urządzenia.
- ♦ Nie używać urządzenia dłużej niż 1 minuta lub w cyklach 1-minutowych z przerwą powyżej minuty pomiędzy cyklami. Nie zaleca się pracowania w urządzeniem dłużej niż to konieczne.
- ♦ Orientacyjnie w tabeli podane są przepisy, które zawierają ilości pożywienia do procesowania, zalecany czas przygotowania przepisu, jak też maksymalny czas funkcjonowania aparatu w każdym z warunków napelnienia.
- ♦ Nie używać urządzenia na żadnej części ciała ludzkiego lub na zwierzętach.
- ♦ Nie wolno używać urządzenia do mielenia produktów zamrożonych lub kości.

OBSŁUGA

- ♦ Wszelkie niewłaściwe użycie lub niezgodnie z instrukcją obsługi może doprowadzić do niebezpieczeństwa, anulując przy tym gwarancję i odpowiedzialność producenta.

OPIS BXHB500E

- A Przycisk
- B Korpus Silnika
- C Pręt
- D Pojemnik dozujący

OPIS BXHBA600E

- A Regulator prędkości
- B Przycisk
- C Rurka
- D Korpus Silnika
- E Pręt
- F Pojemnik dozujący
- G Rozdrabniacz
- H Ubijak emulsujący

I Zespół reduktora

W przypadku, jeśli model Państwa urządzenia nie posiada opisanych powyżej akcesoriów, te można również nabyć osobno w Serwisie Technicznym.

Sposób użycia

Uwagi przed użyciem:

- ♦ Upewnić się, że z opakowania zostały wyjęte wszystkie elementy urządzenia.
- ♦ Przed pierwszym użyciem należy umyć wszystkie części urządzenia, które mogą mieć kontakt z pokarmami, postępując zgodnie z instrukcją.
- ♦ Przygotowanie urządzenia do pracy w zależności od czynności, którą będzie wykonywać:

Sposób użycia:

- ♦ Całkowicie rozwinąć kabel przed podłączeniem urządzenia.
- ♦ Podłączyć urządzenie do prądu.
- ♦ Włączyć urządzenie za pomocą przycisku ON/OFF.
- ♦ W modelu z regulatorem prędkości wybrać odpowiednią prędkość.
- ♦ Pracować z wykorzystaniem produktów żywnościowych, jakie chce się przetworzyć.

Elektroniczna kontrola prędkości (MODELU BXHBA600E):

- ♦ Moc urządzenia może być regulowana po prostu poprzez zmianę w regulatorze mocy (A). Funkcja ta jest niezwykle użyteczna, jako że pozwala dostosować moc urządzenia do rodzaju wykonywanej pracy.

Funkcja turbo (MODELU BXHBA600E):

- ♦ Niniejszy model jest wyposażony w funkcję Turbo. Uruchamiając przycisk pulsacyjny funkcji Turbo (C) otrzymujemy całą moc silnika, co pozwala na uzyskanie drobniejszej struktury produktu.

Po zakończeniu korzystania z urządzenia:

- ♦ Wyłączyć urządzenie, używając włącznika przesuwając go w odpowiednią pozycję.
- ♦ Wyłączyć z sieci elektrycznej.
- ♦ Wyczyścić urządzenie.

Akcesoria:

Trzepaczka (Fig.1):

- ♦ Służy do przygotowywania sosów, zup, majonezu, koktajli mlecznych, pokarmy dla niemowląt...
- ♦ Połączyć trzepaczkę z korpusem silnika zgodnie ze strzałką (Fig.1.1).
- ♦ Włożyć produkty żywnościowe do dzbanka i włączyć urządzenie.
- ♦ Odłączyć trzepaczkę przekręcając w kierunku odwrotnym i wyciągnąć ją do czyszczenia.

Rozdrabniacz (MODELU BXHBA600E) (Fig.2):

- ♦ Ta przystawka służy do rozdrabniania warzyw, suchych owoców, mięsa,....
- ♦ Połączyć element redukcji do korpusu silnika przykręcając go w kierunku, który wskazuje strzałka. 2.1)
- ♦ Przymocować zespół do pokrywy aż usłyszymy klik (Fig. 2.2)
- ♦ Włożyć produkty spożywcze, które mają być przetworzone do pojemnika mielącego z umieszczonymi tam nożami, założyć pokrywę, aż się dopasuje.
- ♦ Uruchomić urządzenie (Uwaga: nie włączać urządzenia, jeśli całość nie jest odpowiednio ułożona i zamocowana).
- ♦ Wyłączyć urządzenie, kiedy produkt spożywczy uzyska odpowiednią konsystencję.
- ♦ Rozłączyć całość od pokrywy i uwolnić zespół redukcyjny.

Akcesorio do ubijania (MODEL BXHBA600E) (Rys. 3):

- ♦ Akcesorium to służy do ubijania śmietany, białek...
- ♦ Założyć element ubijający na zespole redukcyjnym. Połączyć zespół redukcyjny do korpusu silnika obracając go w kierunku wskazanym przez strzałkę (Fig. 3.1).
- ♦ Do szerokiego naczynia włożyć produkt spożywczy i włączyć urządzenie. W celu uzyskania optymalnego rezultatu zaleca się poruszać ubijaczkę w stronę ruchu wskazówek zegara.
- ♦ Odłączyć ubijaczkę od reduktora (Fig. 3.2).
- ♦ Uwaga1: Nie pracować z wysoką prędkością stosując to założone akcesorium, jako że spowodowałoby to uszkodzenie ramienia emulsującego (wirowanie drutów).
- ♦ Uwaga2: Aby uwolnić ubijak (H) z zespołu redukcyjnego (I), pociągnąć za pierścień ubijaka.

CZYSZCZENIA

- ♦ Odłączyć urządzenie z sieci i pozostawić aż do ochłodzenia przed przystąpieniem do jakiegokolwiek czyszczenia.
- ♦ Czyścić urządzenie wilgotną szmatką zmoczoną kilkoma kroplami płynu i następnie osuszyć.
- ♦ Nie używać do czyszczenia urządzenia rozpuszczalników, produktów z czynnikiem PH takich jak chlor, ani środków żrących.
- ♦ Nie zanurzać urządzenia w wodzie ni innej cieczy, nie wkładać pod kran.
- ♦ W trakcie czyszczenia, należy szczególnie uważać na noże, ponieważ są one bardzo ostre.
- ♦ Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie z niego pozostałości produktów żywnościowych.
- ♦ Jeśli urządzenie nie jest utrzymywane w odpowiednio dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może się niszczyć i wpływać w sposób niedający się powstrzymać na okres trwałości urządzenia oraz prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
- ♦ Poniższe części można myć w ciepłej wodzie z mydłem lub w zmywarce (ustawiając najniższy program):
 - ♦ Pojemnik dozujący
 - ♦ Rozdrabniacz (bez ostrzy)
 - ♦ Ubijak - emulgator
- ♦ Po myciu ręcznym lub w zmywarce, należy umieścić części w taki sposób, aby woda spłynęła z nich bez przeszkód.
- ♦ Wyszuszyć wszystkie elementy przed ponownym montażem.

NIEPRAWIDŁOŚCI I NAPRAWA

- ♦ W razie awarii zanieść urządzenie do autoryzowanego Serwisu Technicznego. Nie próbować rozbierać urządzenia ani go naprawiać, ponieważ może to być niebezpieczne.

GWARANCJA I SERWIS TECHNICZNY

- ♦ Ten produkt jest uznawany i chroniony prawną gwarancją zgodnie z obowiązującymi przepisami. W celu wyegzekwowania swoich praw lub interesów, należy udać się do dowolnego z naszych oficjalnych usług pomocy technicznej.
- ♦ Najbliższy punkt można znaleźć, korzystając z poniższego linku: <http://www.2helpu.com/>
- ♦ Można również poprosić o informacje, kontaktując się z nami (patrz ostatnia strona instrukcji).
- ♦ Można też pobrać niniejszą instrukcję obsługi i jej aktualizacje na <http://www.2helpu.com/>.

Dla urządzeń wyprodukowanych w Unii Europejskiej i w przypadku wymagań prawnych obowiązujących w danym kraju:

EKOLOGIA I ZARZĄDZANIE ODPADAMI









- ♦ Materiały, z których wykonane jest opakowanie tego urządzenia, znajdują się w ramach systemu zbierania, klasyfikacji oraz ich odzysku. Jeżeli chcecie Państwo się ich pozbyć, należy umieścić je w kontenerze przeznaczonym do tego typu materiałów.
- ♦ Produkt nie zawiera koncentracji substancji, które mogłyby być uznane za szkodliwe dla środowiska.



Symbol ten oznacza, że jeśli chcecie się Państwo pozbyć tego produktu po zakończeniu okresu jego użytkowania, należy go przekazać przy zastosowaniu określonych środków do autoryzowanego podmiotu zarządzającego odpadami w celu przeprowadzenia selektywnej zbiórki Odpadów Urządzeń Elektrycznych i Elektronicznych (WEEE).

To urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2014/35 / EU niskonapięciowych 2014/30 / EU o Kompatybilność elektromagnetycznej, z dyrektywą 2011/65 / EU w sprawie ograniczenia stosowania niektórych niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym oraz dyrektywą 2009/125 / EC w sprawie wymogów dotyczących ekoprojektu stosowanego w produktach związanych z energią.

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW

Przepis	Zalecane akcesorium	Ilość	Przygotowanie	Prędkość	Czas
Sos majonezowy		250 ml	Wbić do pojemnika 1 jajko, dodać soli, kilka kropel octu lub cytryny, wlać olej aż do wskazanej wysokości i włączyć urządzenie, nie wykonując nim żadnych ruchów aż do połączenia się oleju.	10	35s
Musy owocowe		-----	Wrzucić owoce i ubijać je aż do uzyskania jednorodnej konsystencji składników.	15	-----
Sos beszamel		600 ml	Rozpuścić 30 g. masła w rondelku na wolnym ogniu, dodać 100 g. mąki i 30 g. cebuli podsmażonej w małej ilości tłuszczu (uprzednio posiekać ją rozdrabniaczem) i dodawać stopniowo 500 ml mleka.	10	15 s
Ubijanie śmietany		250 ml	Wlać odpowiednio chłodną śmietanę płynną (od 0 do 5 oC) do również zimnego pojemnika i ubijać poruszając mikserem pionowo do góry i w dół. Należy uważać, ponieważ po przekroczeniu określonego czasu śmietana zmieni konsystencję przechodząc w masło.	1-5	2 min
Ubijanie białek		3 białka	Wbić białka do pojemnika i ubijać poruszając mikserem pionowo do góry i w dół aż do ich ubicia.	5	2-4 min
Pure ziemniaczane		400 g	Można je bezpośrednio pokroić w rondelku.	20	30 s
Papka		300 g	Pokroić i wrzucić do pojemnika 100 g. jabłek, 100 g. bananów, 50 g. herbatników i wlać sok pomarańczowy.	20	25 s
Bulka tarta		50 g	Połamać suchą bułkę w kawałki przed wrzuceniem jej do pojemnika podłużnego i zetrzeć ją do wybranej konsystencji.	20	1,5 min
Tarty ser		100 g	Pokroić na jednocentymetrowe kawałki i rozdrobnić aż do uzyskania wybranej konsystencji.	20	30-50 s
Rozdrabnianie jajka na twardo		2 jajka	Przekroić na cztery części i rozdrobnić do uzyskania wybranej konsystencji.	20	10 s
Mielone mięso (surowe lub gotowane)		150 g	Pokroić wcześniej na jednocentymetrowe kawałki.	20	30 s
Marchew		200 g	Obrać, pokroić na jednocentymetrowe kawałki i posiekać aż do uzyskania wybranej konsystencji.	20	30 s
Bakalie		200 g	Obrać ze skórki i posiekać do uzyskania wybranej konsystencji.	20	30 s
Siekać szynkę serrano		35 g	Trocear previamente a tacos de 1 cm. Picar hasta la textura deseada	20	3 s

ΡΑΒΔΟΣ ΜΠΛΕΝΤΕΡ
BXHB500E
BXHB600E

Αξιότιμε πελάτη:

Σας ευχαριστούμε που αποφασίσατε να αγοράσετε ένα προϊόν μάρκας BLACK+DECKER.

Η τεχνολογία, ο σχεδιασμός και η λειτουργία του, σε συνδυασμό με το γεγονός ότι το προϊόν πληροί τις αυστηρότερες προδιαγραφές ποιότητας θα σας εξασφαλίσουν πλήρη ικανοποίηση για πολύ καιρό.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- ♦ Διαβάστε προσεκτικά το παρόν φυλλάδιο οδηγιών πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, και φυλάξτε το για να το συμβουλευέστε στο μέλλον. Η μη τήρηση και μη συμμόρφωση με τις εν λόγω οδηγίες μπορούν να οδηγήσουν σε ατύχημα.
- ♦ Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος που μπορεί να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, κάνοντας αυτά που αναφέρονται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- ♦ Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιό της σύνδεσης στο ρεύμα μακριά από τα παιδιά.
- ♦ Αυτή τη συσκευή μπορούν να τη χρησιμοποιούν άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή νοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εάν

βρίσκονται υπό την κατάλληλη επιτήρηση ή έχουν λάβει την κατάλληλη εκπαίδευση για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.

- ♦ Η παρούσα συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- ♦ Τα μαχαίρια είναι τροχισμένα και υπάρχει κίνδυνος να κοπείτε, για αυτό να είστε προσεκτικοί και να αποφεύγετε την άμεση επαφή με την ακμή τους.
- ♦ Προσέξτε όταν πιάνετε τα μαχαίρια κατά τις διαδικασίες της συναρμολόγησης και αποσυναρμολόγησης, του αδειάσματος του δοχείου και της καθαριότητας.
- ♦ Αποσυνδέστε τη συσκευή και βγάλτε την από την πρίζα όταν μένει χωρίς επιτήρηση και πριν την αλλαγή των αξεσουάρ ή των σχετικών εξαρτημάτων που κινούνται κατά τη χρήση, πριν τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή την καθαριότητα
- ♦ Προσέξτε όταν προσθέτετε ζεστά υγρά στην κουζίνομηχανή ή το μπλέντερ, μιας και μπορεί να πεταχτούν έξω λόγω ξαφνικής εκπομπής ατμού.
- ♦ Εάν έχει υποστεί βλάβη το καλώδιο

σύνδεσης στο ρεύμα, πρέπει να αντικατασταθεί και να μεταφέρετε τη συσκευή σε εγκεκριμένη υπηρεσία τεχνικής βοήθειας. Προκειμένου να μην εκτεθείτε σε κίνδυνο, μην προσπαθήσετε να αποσυναρμολογήσετε ή να επιδιορθώσετε τη συσκευή.

- ♦ Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.
- ♦ Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα, ελέγξτε ότι η τάση που αναφέρεται στην πινακίδα σήμανσης συμπίπτει με την τάση του ρεύματος.
- ♦ Συνδέστε τη συσκευή σε βάση λήψης ρεύματος που αντέχει τουλάχιστον 10 αμπέρ.
- ♦ Το βύσμα της πρίζας της συσκευής πρέπει να συμπίπτει με την ηλεκτρική βάση λήψης ρεύματος. Μην αλλάζετε ποτέ το βύσμα της πρίζας. Μην χρησιμοποιείται μετασχηματιστές στο βύσμα της πρίζας.
- ♦ Φροντίστε ώστε η περιοχή εργασίας να είναι καθαρή και καλά φωτισμένη. Σε ακατάστατες και σκοτεινές περιοχές ενδέχεται να συμβούν ατυχήματα.
- ♦ Απομακρύνετε παιδιά και περιεργούς, όσο χειρίζεστε την παρούσα συσκευή.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν το ηλεκτρικό καλώδιο ή το βύσμα έχουν υποστεί ζημιά.
- ♦ Εάν κάποιο από τα περιβλήματα της συσκευής σπάσει, αποσυνδέετε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα για να αποφύγετε πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει στο δάπεδο, αν παρουσιάζει εμφανή φθορά ή διαρροή.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με υγρά χέρια ή πόδια, ούτε ζυπόλυτοι.
- ♦ Μην ασκείτε πίεση στο ηλεκτρικό καλώδιο. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.
- ♦ Μην τυλίγετε το ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης γύρω από τη συσκευή.
- ♦ Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας.

Αν το καλώδιο παρουσιάζει φθορά ή έχει μπλεχτεί αυξάνεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.

- ♦ Το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να εξετάζεται τακτικά ώστε να ανιχνεύονται σημάδια φθοράς, και αν υπάρχει φθορά, η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται.
- ♦ Μην αγγίζετε το βύσμα σύνδεσης με υγρά χέρια.
- ♦ Λάβετε τα απαραίτητα μέτρα για να αποφύγετε τυχόν μη ηθελημένη θέση σε λειτουργία της συσκευής.
- ♦ Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σιγουρευτείτε πως οι λεπίδες είναι καλά τοποθετημένες στη συσκευή.
- ♦ Μην αγγίζετε τα κινητά τμήματα της συσκευής, όταν λειτουργεί.
- ♦ Να είστε προσεκτικοί μετά την παύση λειτουργίας της συσκευής, επειδή η λεπίδα/οι λεπίδες θα συνεχίσει/ουν να γυρίζει/ουν λόγω της μηχανικής αδράνειας.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- ♦ Πριν από κάθε χρήση, ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν τα εξαρτήματά της δεν είναι σωστά συνταίριασμένα.
- ♦ Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή, εάν τα εξαρτήματα που τη συνοδεύουν παρουσιάζουν ελαττώματα. Φροντίστε να τα αντικαταστήσετε αμέσως.
- ♦ Μην χρησιμοποιείται τη συσκευή αν δεν λειτουργεί ο διακόπτης έναρξης/παύσης.
- ♦ Να σέβεστε την ένδειξη στάθμης μέγιστου MAX.
- ♦ Μην προσθέτετε ποσότητα ζεστού υγρού μεγαλύτερη από το μισό της χωρητικότητας του δοχείου, και σε κάθε περίπτωση όταν υπάρχουν ζεστά υγρά μέσα στο δοχείο να χρησιμοποιείτε μόνο τη χαμηλότερη ταχύτητα.
- ♦ Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση, όχι για επαγγελματική ή βιομηχανική χρήση.
- ♦ Διατηρήστε την παρούσα συσκευή μακριά από τα παιδιά ή/και τα άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας ή γνώσεων
- ♦ Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Βεβαιωθείτε ότι τα κινητά τμήματα παραμένουν ευθυγραμμισμένα ή δεν έχουν φρακάρει, ότι δεν υπάρχουν σπασμένα εξαρτήματα ή άλλες συνθήκες που μπορούν να επηρεάσουν την ορθή λειτουργία της συσκευής.
- ♦ Χρησιμοποιείτε αυτήν τη συσκευή, τα εξαρτήματα και εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες χρήσης καθώς και τη χρήση που θα γίνει. Η χρήση της συσκευής για διαφορετικές λειτουργίες από αυτές που προβλέπονται μπορεί να προκαλέσει επικίνδυνες καταστάσεις.

- ♦ Μην αφήνετε ποτέ συνδεδεμένη τη συσκευή και χωρίς επιτήρηση. Έτσι θα εξοικονομήσετε επίσης ενέργεια και θα επιμηκύνετε τη ζωή της συσκευής.
- ♦ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερο από 1 συνεχόμενο λεπτό, ή κάνοντας κύκλους για πάνω από 1 λεπτό, και τότε να σέβαστε πάντα περιόδους ανάπαυλας μεταξύ των κύκλων τουλάχιστον ενός λεπτού. Σε καμία περίπτωση να μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία για περισσότερο από τον αναγκαίο χρόνο.
- ♦ Ενδεικτικά, αναφέρονται στον συνημμένο πίνακα ορισμένες συνταγές που περιλαμβάνουν την ποσότητα τροφίμων, τον προτεινόμενο χρόνο για την παρασκευή της κάθε συνταγής, τον μέγιστο χρόνο λειτουργίας της συσκευής υπό καθεμία από αυτές τις συνθήκες πληρότητας.
- ♦ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή επάνω σε μέρος του σώματος ανθρώπου ή ζώου.
- ♦ Μη χρησιμοποιείται τη συσκευή για κατεψυγμένα τρόφιμα ή κόκαλα.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Οποιαδήποτε μη ενδεδειγμένη χρήση ή χρήση αντίθετη προς τις οδηγίες χρήσης μπορεί να εγκυμονεί κινδύνους, και ακυρώνει την εγγύηση και την ευθύνη του κατασκευαστή.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΒΧΗΒ500Ε

- A Κουμπί
- B Σώμα του μοτέρ
- C Ράβδος
- D Δοχείο δοσομετρικής

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ bxHBA600E

- A Διακόπτης ρύθμισης της ταχύτητας.
- B Διακόπτης
- C Τούρμπο
- D Σώμα του μοτέρ
- E Ράβδος
- F Δοχείο δοσομετρικής
- G Μηχανή κοπής
- H Μπλέντερ πολτοποίησης
- I Εξάρτημα επιλογής ταχύτητας

Σε περίπτωση που το μοντέλο της συσκευής σας δεν διαθέτει τα εξαρτήματα που περιγράφονται παραπάνω, αυτά τα εξαρτήματα μπορείτε να τα αποκτήσετε μεμονωμένα από τις υπηρεσίες τεχνικής συνδρομής.

Τρόπος λειτουργίας

Παρατηρήσεις πριν τη χρήση:

- ♦ Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας του προϊόντος.
- ♦ Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα όπως περιγράφεται στην παράγραφο για την καθαριότητα.
- ♦ Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να πραγματοποιήσετε.

Χρήση:

- ♦ Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο πριν συνδέσετε τη συσκευή στο ρεύμα.
- ♦ Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- ♦ Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, χρησιμοποιώντας το κουμπί έναρξη/παύση λειτουργίας.
- ♦ Στο μοντέλο που διαθέτει διακόπτη ρύθμισης ταχυτήτων, επιλέξτε την επιθυμητή ταχύτητα.
- ♦ Υποβάλετε το τρόφιμο που θέλετε στην επιθυμητή διεργασία.

Ηλεκτρονικός έλεγχος ταχύτητας

(ΜΟΝΤΕΛΟ ΒΧΗΒΑ600Ε):

- ♦ Είναι δυνατός ο έλεγχος ισχύος της συσκευής, πατώντας απλώς τον διακόπτη για τον έλεγχο της ισχύος (A). Αυτή η λειτουργία είναι πολύ χρήσιμη επειδή επιτρέπει την προσαρμογή της ταχύτητας της συσκευής ανάλογα με το είδος εργασίας που χρειάζεται να πραγματοποιηθεί.

Λειτουργία τούρμπο (ΜΟΝΤΕΛΟ ΒΧΗ-BA600Ε):

- ♦ Η συσκευή διαθέτει λειτουργία τούρμπο. Ενεργοποιώντας τον διακόπτη της λειτουργίας τούρμπο (B) έχετε στη διάθεσή σας όλη την ισχύ της μηχανής, και επιτυγχάνετε πιο φίνο αποτέλεσμα στην υφή του προϊόντος.

Αφού ολοκληρωθεί η χρήση της συσκευής:

- ♦ Σταματήστε τη λειτουργία της συσκευής, σταματώντας να πιέζετε το κουμπί έναρξη/παύση.
- ♦ Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- ♦ Καθαρίστε τη συσκευή.

Αξεσουάρ:

Αξεσουάρ ράβδος (Fig.1):

- ♦ Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να παρασκευάζετε σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα, μιλκ σέικ, βρεφική

τροφή,...

- ♦ Συναρμολογήστε τη ράβδο στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς την στη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig.1.1).
- ♦ Βάλτε στον δοσομετρητή τα τρόφιμα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία.
- ♦ Αποσυναρμολογήστε τη ράβδο προς την αντίθετη φορά και αφαιρέστε τη για να την καθαρίσετε στη συνέχεια.

Εξάρτημα κοπής (MONTELO ΒΧΗΒΑ600Ε) (Σχ.2):

- ♦ Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για την κοπή λαχανικών, ξηρών καρπών ή κρέατος...
- ♦ Συνδέστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων στο σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig. 2.1)
- ♦ Συναρμολογήστε αυτό το σύμπλεγμα στο καπάκι μέχρι να ακούσετε κλικ (Fig. 2.2)
- ♦ Προσθέστε τα τρόφιμα προς επεξεργασία στο δοχείο κοπής και τοποθετήστε το καπάκι μέχρι να κουμπώσει.
- ♦ Θέστε σε λειτουργία τη συσκευή (Προσοχή: μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν το σύμπλεγμα δεν έχει σταθεροποιηθεί και συναρμολογηθεί σωστά).
- ♦ Σταματήστε τη συσκευή όταν το τρόφιμο έχει αποκτήσει την επιθυμητή υφή.
- ♦ Αποσυναρμολογήστε το σύμπλεγμα από το καπάκι και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων.

Εξάρτημα αυγοδάρτης (MONTELO ΒΧΗ-ΒΑ600Ε) (Σχ.3):

- ♦ Αυτό το αξεσουάρ χρησιμεύει για να χτυπάτε κρέμα γάλακτος, ασπράδι αυγού...
- ♦ Βάλτε τον αυγοδάρτη στο εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων. Ενώστε αυτό το σύμπλεγμα με το σώμα του μοτέρ, περιστρέφοντάς το κατά τη φορά που υποδεικνύει το βέλος (Fig. 3.1).
- ♦ Σε ένα στενό δοχείο, τοποθετήστε το τρόφιμο, και θέστε σε λειτουργία τη συσκευή. Για καλύτερο αποτέλεσμα καλό είναι να κινείτε τον αυγοδάρτη κατά τη φορά του ρολογιού.
- ♦ Αφαιρέστε το αξεσουάρ αυγοδάρτη, και απελευθερώστε το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (Fig. 3.2).
- ♦ Nota1: Μη χρησιμοποιείτε υψηλές ταχύτητες με αυτό το αξεσουάρ συνδεδεμένο, καθώς θα προκαλέσει ζημιές στον αυγοδάρτη (φυγοκέντρηση των συρμάτων του).
- ♦ Nota2: Για να απελευθερώσετε τον αυγοδάρτη (H) από το εξάρτημα επιλογής ταχυτήτων (I), τραβήξτε από τον δακτύλιο του αυγοδάρτη.

ΚΑΘΑΡΙΟΤΗΤΑ

- ♦ Αποσυνδέετε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να ψυχρανθεί πριν πραγματοποιήσετε οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού.
- ♦ Καθαρίστε τη συσκευή με ένα υγρό πανί, βρεγμένο με μερικές σταγόνες απορρυπαντικού και μετά στεγνώστε τη.
- ♦ Μη χρησιμοποιείται διαλυτικά ούτε προϊόντα με όξινο ή αλκαλικό παράγοντα pH, όπως η χλωρίνη, ούτε λειαντικά προϊόντα για τον καθαρισμό της συσκευής.
- ♦ Μην εμβάπτίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό, ούτε να τη βάζετε κάτω από τη βρύση.
- ♦ Κατά την διαδικασία καθαρισμού θα πρέπει να προσέχετε ιδιαίτερω τις λεπίδες διότι είναι πολύ μυτερές
- ♦ Σας προτείνουμε να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να αφαιρείτε όλα τα υπολείμματα τροφίμων.
- ♦ Αν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να χαλάσει και αυτό να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια ζωής της συσκευής και να οδηγήσει σε κατάσταση επικινδυνότητας.
- ♦ Τα ακόλουθα σκεύη μπορούν να καθαριστούν με ζεστό νερό με σαπούνι ή σε πλυντήριο πιάτων (χρησιμοποιήστε ένα ελαφρύ πρόγραμμα πλυσίματος):
- ♦ Δοχείο δοσομετρητής
- ♦ Εξάρτημα κοπής (χωρίς μαχαίρια)
- ♦ Μπλέντερ πολτοποίησης (*)
- ♦ Η θέση στράγγισσης/στέγνωμα των εξαρτημάτων που πλένονται στο πλυντήριο πιάτων πρέπει να επιτρέψει την εύκολη στράγγισση του νερού.
- ♦ Στεγνώστε όλα τα εξαρτήματα πριν συναρμολογήσετε και φυλάξτε τη συσκευή.

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΠΙΣΚΕΥΕΣ

- ♦ Σε περίπτωση βλάβης, μεταφέρετε τη συσκευή σε εγκεκριμένη υπηρεσία τεχνικής βοήθειας. Μην προσπαθήσετε να την αποσυναρμολογήσετε ή να την επισκευάσετε γιατί μπορεί να εκτεθείτε σε κίνδυνο.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗ

- ♦ Το παρόν προϊόν αναγνωρίζεται και προστατεύεται από τη νόμιμη εγγύηση συμμόρφωσης προς την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματά ή συμφέροντά σας πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιοδήποτε από τα επίσημα γραφεία μας τεχνικής υποστήριξης.
- ♦ Για να βρείτε το πιο κοντινό σε εσάς, ανατρέξτε στην ιστοσελίδα: <http://www.2helpu.com/>.
- ♦ Μπορείτε επίσης να ζητήσετε πληροφορίες,

επικοινωνώντας μαζί μας (συμβουλευτείτε την τελευταία σελίδα του εγχειριδίου).

- ♦ Μπορείτε να «κατεβάσετε» από το διαδίκτυο το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών και τις σχετικές ενημερώσεις του στο <http://www.2helpu.com/>.

Για τις εκδοχές ΕΕ της συσκευής και/ή εφόσον ισχύουν τα παρακάτω στη χώρα σας:

ΟΙΚΟΛΟΓΪΑ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ














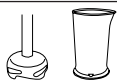
- ♦ Τα υλικά που απαρτίζουν τη συσκευασία αυτής της συσκευής, συμμετέχουν σε πρόγραμμα αποκομιδής, ταξινόμησης και ανακύκλωση τους. Αν θέλετε να απαλλαγείτε από αυτά τα υλικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους δημόσιους κάδους που ενδείκνυνται για κάθε είδος υλικού.
- ♦ Το προϊόν δεν περιέχει συγκεντρώσεις ουσιών που μπορούν να θεωρηθούν επιζήμιες για το περιβάλλον.



Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι εάν θέλετε να απαλλαγείτε από το προϊόν, όταν έχει ολοκληρωθεί ο κύκλος ζωής του, οφείλετε να το εναποθέσετε, με τα κατάλληλα μέσα, στα χέρια ενός διαχειριστή αποβλήτων, εγκεκριμένου για την επιλεκτική συλλογή αποβλήτων ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ).

Το παρόν προϊόν συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/35/EU χαμηλής τάσης, με την οδηγία 2014/30/EU για την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, με την οδηγία 2011/65/EU για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό και με την οδηγία 2009/125/EC για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού όσον αφορά τα συνδεδόμενα με την ενέργεια προϊόντα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συνταγή	Συνιστώμενο εξάρτημα	Ποσότητα	Προετοιμασία	Ταχύτητα	Χρόνος
Σάλτσα μαγιονέζα		250 ml	Ρίξτε 1 αβγό στο δοχείο, αλάτι, μερικές σταγόνες ξύδι ή λεμόνι, γεμίστε με λάδι μέχρι το σημείο που σας υποδεικνύεται και θέστε σε λειτουργία την συσκευή χωρίς να την κουνάτε μέχρι να ανακατευτεί το λάδι.	10	35s
Φρουτοκρέμες		-----	Ρίξτε τα φρούτα και ενεργήστε πάνω τους μέχρι να πετύχετε ένα ομοιογενές μείγμα.	15	-----
Σάλτσα μπεσαμέλ		600 ml	Βάλτε 30 γρ. βούτυρο σε μία κασαρόλα σε χαμηλή φωτιά, προσθέστε 100 γρ. αλεύρι και 30 γρ. σιγαρισμένο κρεμμύδι (αφού προηγουμένως το κόψετε με τον κόπτη) και προσθέστε 500 cm ³ γάλα.	10	15 s
Κρέμα Σαντιγί		250 ml	Ρίξτε υγρή κρύα (0 μέχρι 5oC) σαντιγί σε ένα δοχείο επίσης κρύο και χτυπήστε την με τον αναμεικτη κάνοντας κάθετες κινήσεις. Να προσέξετε γιατί αν χτυπήσετε για πολύ καιρό η σαντιγί θα μετατραπεί σε βούτυρο.	1-5	2 min
Ασπράδια		3 ασπράδια	Ρίξτε τα ασπράδια σε ένα δοχείο και χτυπήστε τα με τον αναμεικτη κάνοντας κάθετες κινήσεις.	5	2-4 min
Πουρές πατάτας		400 g	Μπορείτε να λιώσετε τις πατάτες ενεργώντας απευθείας πάνω τους μέσα στην ίδια την κασαρόλα.	20	30 s
Κρέμα		300 g	Κόψτε και βάλτε στο δοχείο 100 γρ. μήλο, 100 γρ. μπανάνα, 50 γρ. μπισκότα και χυμό πορτοκαλιού.	20	25 s
Τριμμένο ψωμί		50 g	Κόψτε το ξερό ψωμί πριν το βάλετε στο ποτήρι και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	20	1,5 min
Τριμμένο τυρί		100 g	Κόψτε σε κομμάτια του 1 γρ. και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	20	30-50 s
Κοπή βραστού αβγό		2 αβγά	Κόψτε στα τέσσερα και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	20	10 s
Κιμάς (ωμός ή βραστός)		150 g	Κόψτε προηγουμένως σε κομματάκια του 1 γρ.	20	30 s
Καρότο		200 g	Βγάλτε την φλούδα, κόψτε σε κομματάκια του 1 γρ. και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	20	30 s
Ξηροί καρποί		200 g	Αφαιρέστε το κέλυφος και ενεργήστε μέχρι να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.	20	30 s
Χτύπημα ζαμπόν σεράνο		35 g	κομματάκια του 1 γρ.	20	3 s

BLENDER MANUAL
BXHB500E
BXHBA600E

Stimate client,

Vă mulțumim pentru că ați cumpărat un produs marca BLACK+DECKER.

Datorită tehnologiei sale, designului și modului de funcționare, precum și faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, se poate garanta o utilizare complet satisfăcătoare și de lungă durată a produsului.

RECOMANDĂRI ȘI AVERTIZĂRI PRIVIND SIGURANȚA

- ◆ Înainte de a porni aparatul, citiți cu atenție aceste instrucțiuni și păstrați-le pentru a le putea consulta în viitor. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate provoca un accident.
- ◆ Înainte de utilizare, curățați toate componentele produsului care vor fi în contact cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea de curățare.
- ◆ Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor.
- ◆ Acest aparat poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe în cazul în care acestora li se asigură supraveghere sau au fost instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și înțeleg pericolele implicate.
- ◆ Acest aparat nu este o jucărie. Copiii trebuie supravegheați, pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- ◆ Lamele sunt ascuțite și pot răni; fiți atent și evitați contactul direct cu marginile tăioase ale lamelor.
- ◆ Fiți deosebit de atent când manevrați lamele, în timpul operațiilor de asamblare și de dezasamblare, la golirea vasului și în timpul curățării.
- ◆ Opriti întotdeauna aparatul și deconectați-l de la sursa de curent dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de schimbarea accesoriilor sau de apropierea de piesele care sunt în mișcare în timpul utilizării, înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- ◆ În cazul în care turnați în aparatul de procesare a alimentelor sau în blender lichid fierbinte, fiți atent, întrucât acesta poate fi aruncat afară din aparat, datorită aburilor formați brusc.
- ◆ În cazul în care conexiunea la rețeaua de alimentare a fost avariata, aceasta trebuie înlocuită, iar aparatul trebuie dus la un service de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să dezasamblați sau să reparați aparatul pe cont propriu, pentru a evita pericolele.
- ◆ Acest aparat este destinat numai pentru utilizarea în gospodărie și, nu pentru utilizări profesionale sau industriale.

- ◆ Înainte de a branșa aparatul, verificați dacă tensiunea de pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde celei de la rețeaua de alimentare.
- ◆ Conectați aparatul la o priză cu împământare de minim 10 amperi.
- ◆ Ștecărul aparatului trebuie să intre corect în priză. Nu modificați ștecărul. Nu utilizați adaptoare pentru ștecăre.
- ◆ Păstrați zona de lucru curată și iluminată corespunzător. Zonele înghesuite și întunecate prezintă risc de accidente.
- ◆ Țineți copiii și alte persoane la distanță atunci când utilizați aparatul.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă acesta are ștecărul sau cablul de alimentare deteriorat.
- ◆ Dacă una din părțile carcasei aparatului se sparge, deconectați imediat aparatul de la rețea, pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe podea, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- ◆ Nu utilizați aparatul cu mâinile sau cu picioarele ude sau când nu purtați încălțăminte.
- ◆ Nu forțați cablul de alimentare. Nu utilizați niciodată cablul electric pentru a ridica, transporta sau decupla aparatul.
- ◆ Nu înfășurați cablul electric în jurul aparatului.
- ◆ Nu prindeți cu cleme și nu pliați cablul de alimentare.
- ◆ Verificați starea cablului de alimentare. Cablurile deteriorate sau încurcate măresc riscul de electrocutare.
- ◆ Nu utilizați și nici nu depozitați aparatul la exterior.
- ◆ Nu atingeți ștecărul cu mâinile ude.
- ◆ Luați măsurile necesare pentru a evita pornirea involuntară a aparatului.
- ◆ Nu atingeți niciuna din piesele mobile ale aparatului în timp ce acesta este în funcțiune.
- ◆ Respectați indicatorul pentru nivelul MAXIM al câinii de măsurare.
- ◆ Când folosiți lichide fierbinți, nu umpleți cana mai mult de jumătate. Întotdeauna, când amestecați lichide fierbinți în cană, selectați viteza minimă la selectorul de viteză.
- ◆ Depozitați aparatul într-un loc care să nu fie la îndemâna copiilor și/sau a persoanelor cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, ori care nu au experiența sau cunoștințele necesare.
- ◆ Păstrați aparatul în stare bună. Verificați piesele mobile pentru a vedea dacă nu sunt nealiniat sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care pot afecta funcționarea corectă a aparatului.
- ◆ Utilizați aparatul, accesoriile și sculele sale conform acestor instrucțiuni. Țineți cont de condițiile de funcționare și de sarcina pe care o îndepliniți. Orice utilizare incorectă sau în dezacord cu instrucțiunile de utilizare poate implica un pericol.
- ◆ Nu folosiți niciodată lichide fierbinți.
- ◆ Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Astfel se economisește energie și se prelungeste durata de viață a aparatului.
- ◆ Nu utilizați aparatul pe vreo porțiune a corpului unei persoane sau unui animal.
- ◆ Nu utilizați aparatul cu alimente congelate sau cele care conțin oase.
- ◆ Nu utilizați aparatul mai mult de 1 minut sau pentru a completa cicluri de peste 1 minut. În ultimul caz, întotdeauna asigurați perioade de nefuncționare de cel puțin 1 minut între cicluri. Nu mențineți aparatul în funcțiune mai mult decât perioada necesară.
- ◆ În tabelul ilustrativ anexat sunt prezentate câteva rețete, inclusiv cantitatea de alimente de procesat, timpul recomandat pentru pregătirea fiecărei rețete, precum și timpul de funcționare maxim pentru aparat, în fiecare dintre aceste condiții de încărcare.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- ◆ Desfășurați complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă accesoriile sale nu sunt montate corespunzător.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă accesoriile atașate sunt defecte. Înlocuiți-le imediat.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă întrerupătorul pornit/oprit nu funcționează.
- ◆ Nu utilizați aparatul dacă este înclinat în sus și nu îl întoarceți.
- ◆ Nu răsturnați aparatul în timpul utilizării sau dacă este conectat la rețeaua de alimentare.

DEPANARE

- ◆ Orice utilizare necorespunzătoare sau nerespectarea instrucțiunilor face ca garanția și responsabilitățile producătorului să devină nule și neavenite.

DESCRIERE BXHB500E

- A Buton
- B Corpul motorului
- C Accesoriu blender vertical
- D Cană de măsurat

DESCRIERE BXHBA600E

- A Regulator de reglare a vitezei
- B Buton
- C Turbo
- D Corpul motorului
- E Accesoriu blender vertical
- F Cană de măsurat
- G Tocător
- H Tel
- I Fitingul adaptorului

Dacă modelul aparatului dvs. nu are accesoriile descrise mai sus, acestea pot fi achiziționate și separat de la Service-ul de Asistență Tehnică.

Instrucțiuni de utilizare

Înainte de utilizare:

- ♦ Asigurați-vă că ați înlăturat toate ambalajele produsului.
- ♦ Tot înainte de prima utilizare, curățați componentele care vor intra în contact cu alimentele în modul prezentat în secțiunea despre curățare.
- ♦ Pregătiți aparatul conform funcției pe care doriți să o folosiți.

Utilizare:

- ♦ Desfășurați complet cablul înainte de a-l introduce în priză.
- ♦ Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- ♦ Porniți aparatul de la întrerupătorul pornit/oprit.
- ♦ În modelul cu regulator de reglare a vitezei, selectați viteza dorită.
- ♦ Lucrați cu alimentele pe care doriți să le procesați.

Control electronic al vitezei (MODEL BXHBA600E):

- ♦ Viteza aparatului poate fi reglată simplu prin utilizarea comenzii de reglare a vitezei (A) Această funcție este foarte utilă, pentru că face posibilă adaptarea puterii aparatului la tipul de sarcină care trebuie îndeplinită.

Funcție Turbo (MODEL BXHBA600E):

- ♦ Aparatul are o funcție Turbo. Prin activarea funcției Turbo (C), devine disponibilă toată puterea motorului, obținând astfel un finisaj mai fin al texturii finale a produsului.

După ce ați terminat de utilizat aparatul:

- ♦ Opriți aparatul eliberând presiunea de pe întrerupătorul pornit/oprit.

- ♦ Scoateți aparatul din priză.
- ♦ Curățați aparatul.

Accesorii:

Accesoriu blender vertical (Fig.1):

- ♦ Acest accesoriu este folosit pentru a prepara sosuri, maioneză, milkshake-uri, hrană pentru copii etc.
- ♦ Atașați blenderul vertical la corpul motorului rotindu-l în direcția indicată de săgeată (figura 1.1).
- ♦ Puneți produsele alimentare în cana de măsurare și porniți-l cu ajutorul butonului de pornire.
- ♦ Desprindeți blenderul vertical, rotindu-l în sens opus săgeții și scoateți-l pentru a-l curăța ulterior.

Accesoriu de tocat (MODEL BXHBA600E) (Fig.2):

- ♦ Acest accesoriu este folosit pentru a tăia legume, nuci, carne ...
- ♦ Montați fittingul adaptorului pe unitatea motorului, rotindu-l în sensul săgeții (Fig. 2.1).
- ♦ Atașați unitatea la capac, până când auziți clicul (figura 2.2).
- ♦ Puneți alimentele de preparat în recipientul de tocat și fixați bine capacul.
- ♦ Porniți aparatul (aveți grijă: nu porniți aparatul dacă unitatea nu este montată corect și nu este interconectată).
- ♦ Opriți aparatul, atunci când alimentele ajung la textura dorită.
- ♦ Desprindeți unitatea de capac și eliberați fittingul adaptorului.

Accesoriu pentru baterie (Fig. 3):

- ♦ Acest accesoriu este folosit pentru baterea friștii, a albușurilor de ou etc.
- ♦ Inserați telul în adaptor. Montați fittingul adaptorului pe unitatea motorului, rotindu-l în sensul săgeții. (Fig. 3,1).
- ♦ Puneți alimentele într-un recipient larg și porniți aparatul. Pentru rezultate optime, deplasați telul în sens orar.
- ♦ Scoateți accesoriul de bătut și eliberați fittingul adaptorului (Fig. 3.2).
- ♦ Nota 1: Nu lucrați la viteze mari când este atașat acest accesoriu, întrucât aceasta va produce defecte ale telului (împletindu-i sârmele).
- ♦ Nota 2: Pentru a elibera telul (H) din adaptor (I), trageți de inelul acestuia.

CURĂȚARE

- ♦ Decuplați aparatul de la priză și lăsați-l să se răcească

Înainte de orice operație de curățare.

- ♦ Curățați aparatul cu o cârpă umedă și câteva picături de detergent lichid, apoi uscați-l.
- ♦ Nu utilizați solvenți sau produse cu pH acid sau bazic, precum înălbitori sau produse abrazive, pentru curățarea aparatului.
- ♦ Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau orice alt lichid și nici nu țineți aparatul sub jet de apă.
- ♦ În timpul procesului de curățare fiți foarte atenți la lame, deoarece sunt foarte ascuțite.
- ♦ Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați resturile de alimente.
- ♦ Dacă aparatul nu este bine curățat, suprafața sa se poate deteriora, afectând în mod inevitabil durata sa de viață devenind nesigur pentru utilizare.
- ♦ Următoarele piese pot fi spălate în mașina de spălat vase (utilizând un program de curățare delicată):
 - ♦ Cană de măsurat
 - ♦ Tocător (fărălame)
 - ♦ Tel
- ♦ Poziția de scurgere/uscarea a articolelor care pot fi plasate în mașina de spălat vase sau a celor puse în chiuvetă trebuie să faciliteze scurgerea.
- ♦ Apoi uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

ANOMALII ȘI REPARAȚII

- ♦ Dacă apar probleme, duceți aparatul la un serviciu de asistență tehnică autorizat. Nu încercați să-l demontați sau să-l reparați fără ajutor, deoarece poate fi periculos.

GARANȚIE ȘI ASISTENȚĂ TEHNICĂ

- ♦ Acest produs beneficiază de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă exercita drepturile sau interesele, trebuie să vă adresați unuia dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.
- ♦ Puteți găsi cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică accesând următorul link web: <http://www.2helpu.com/>.
- ♦ De asemenea, puteți solicita informații conexe, contactând-ne (consultați ultima pagină a manualului).
- ♦ Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările sale la <http://www.2helpu.com/>.

Pentru versiunile UE ale produselor și/sau în cazul în care este obligatoriu în țara dvs.:

ECOLOGIE ȘI RECICLAREA PRODUSULUI















- ♦ Materialele din care este format ambalajul acestui produs sunt incluse în sistemul de colectare, clasificare și reciclare. Dacă doriți să le aruncați, vă rugăm să folosiți pubelele publice corespunzătoare fiecărui tip de material.
- ♦ Produsul nu conține substanțe în concentrații care ar putea fi considerate ca dăunătoare pentru mediu.



Acest simbol înseamnă că, în cazul în care doriți să aruncați aparatul la încheierea duratei sale de funcționare, trebuie să-l duceți la un centru de colectare a deșeurilor autorizat, în vederea colectării selective a deșeurilor de echipamente electrice și electronice (WEEE)

Acest aparat respectă Directiva 2014/35/EU cu privire la echipamentele electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune, Directiva 2014/30/EU cu privire la compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/EU privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice, precum și Directiva 2009/125/EC de instituire a unui cadru pentru stabilirea cerințelor în materie de proiectare ecologică aplicabile produselor cu impact energetic.

PREPARARE ALIMENTE

Repetă	Accesoriu recomandat	Cantitate	Elaborare	Viteză	Timp
Maioneză		250 ml	Puneți un ou într-un vas, sare, câteva picături de oțet sau lămâie; umpleți cu ulei până la partea indicată și puneți în funcțiune aparatul fără a-l mioca până când se va încheaga.	10	35s
Milkshake-uri		-----	Introduceți fructele și amestecați până când veți obține un aliment omogen.	15	-----
Sos bechamel		600 ml	Topiți 30 gr. de unt într-un ibric la foc mic, puneți 100gr. de făină și 30 gr. de ceapă prăjită (trecută mai înainte prin tocător) și adăugați 500 ml de lapte.	10	15 s
Preparare friocă		250 ml	Vărsați smântână lichidă destul de rece (între 0 și 5°C) într-un vas de asemenea rece și utilizați mixerul (cu telu) miocându-l în sens vertical. Aveți grijă, pentru că dacă trece prea mult timp, smântâna se va transforma în unt.	1-5	2 min
Bătutul albuourilor		3 albuouri	Puneți albuourile într-un vas și folosiți mixerul miocându-l în sens vertical până când se vor bate.	5	2-4 min
Piure de cartofi		400 g	Se pot mărunți prelucrând alimentul situat direct în cratiță.	20	30 s
Terci / păsat		300 g	Tăiați mărunt și puneți într-un vas 100 gr. de mere, 100 gr. de banane, 50 gr. de biscuiți și suc de portocale.	20	25 s
Pâine dată prin răzătoare		50 g	Fragmentați pâinea uscată înainte de a o pune în vas și mărunțiți-o până când veți obține aspectul dorit.	20	1,5 min
Brânză rasă		100 g	Tăiați în cuburi de 1 cm. și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	20	30-50 s
Ou tare ras		2 ouă	Tăiați ouăle în pătrimi și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	20	10 s
Carne tocată (crudă sau preparată)		150 g	Tăiați înainte în cuburi de 1 cm.	20	30 s
Morcovi		200 g	Radeți morcovii, tăiați în cuburi de 1 cm. și mărunțiți până când veți obține aspectul dorit.	20	30 s
Fructe uscate		200 g	Curățați fructele de coajă și mărunțiți-le până când veți obține aspectul dorit.	20	30 s
Mărunțire șuncă țărănească		35 g	Tăiați mai întâi în cuburi de 1 cm. Tocați până obțineți textura dorită	20	3 s

**МИКСЕР С ПРИСТАВКИ ЗА ПАСИРАНЕ,
РАЗБЪРКВАНЕ И НАКЪЛЦВАНЕ
VXNB500E
VXNBA600E**

Уважаеми клиенти,

Благодарим Ви, че закупихте електроуред с марката BLACK+DECKER.

Технологията, дизайнът и функционалността на същия, както и фактът, че той надвишава най-стриктните норми за качество ще Ви донесат пълно и дълготрайно задоволство от него.

**СЪВЕТИ И
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА
БЕЗОПАСНОСТ**

- ◆ Прочетете внимателно тази брошура, преди да пуснете уреда в действие. Запазете я за по-нататъшни справки. Несъобразяването с настоящите указания може да стане причина за произшествие.
- ◆ Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, следвайки упътванията от раздел "Почистване".
- ◆ Уредът не бива да бъде използван от деца. Дръжте уреда и щепсела му далеч от достъпа на деца.
- ◆ Този уред може да се използва от лица с физически, сетивни и умствени увреждания, или от лица без опит от боравен се него, при условие обаче, че се намират под надзор или са получили указания за безопасна работа с уреда, а също и че разбират възможните рискове.
- ◆ Този уред не е играчка. Дръжте децата под наблюдение, за да избегнете да си играят с уреда.
- ◆ Ножчетата са наточени и могат да причинят нараняване. Подходете внимателно и избягвайте пряк контакт с остриетата на ножчетата.
- ◆ Бъдете особено внимателни при боравенето с ножчетата, при дейностите по сглобяване и разглобяване, при изпразване на каната и по време на почистването.
- ◆ Изключвайте уреда от мрежата, както когато не е в употреба, така и преди смяна на принадлежностите или близко намиращи се части, които се движат по време на неговата употреба, монтаж, демонтаж или почистване.
- ◆ Внимавайте при наливане на горещи течности в миксера, тъй като може да бъдат изхвърлени навън поради неочаквано изпускане на пара.
- ◆ В случаите на повреден захранващ кабел, същият следва да се подмени. При такива случаи, моля отнесете уреда в оторизиран сервиз за техническо

обслужване. С цел избягване на произшествия, моля не поправяйте или разглобявайте уреда.

- ◆ Този уред е предназначен единствено за битови нужди, а не за професионална или промишлена употреба.
- ◆ Преди да свържете уреда към мрежата, проверете, дали посоченото на табелката с техническите характеристики напрежение съвпада с напрежението на електрическата мрежа.
- ◆ Включете уреда в заземен източник на електрически ток, който да издържа най-малко 10 ампера.
- ◆ Щепселът на уреда следва да съвпада по вид с електрическия контакт. В никакъв случай не променяйте вида на щепсела. Не използвайте адаптори за щепсела.
- ◆ Поддържайте работното място чисто и добре осветено. Разхвърляните и тъмни места могат да доведат до злополуки.
- ◆ Работете с машината далеч от деца и любопитни хора.
- ◆ Не използвайте уреда при повреден кабел или щепсел.
- ◆ Ако някоя външна част на уреда се повреди, незабавно го изключете от захранващата мрежа, за да предотвратите опасността от електроудар.
- ◆ Моля не използвайте уреда, ако е падал или ако има видими следи от увреждане.
- ◆ Не използвайте уреда в близост до вани, душове и басейни.
- ◆ Не упражнявайте сила върху електрическия кабел. В никакъв случай не използвайте електрическия кабел за повдигане, пренасяне или изключване на апарата.
- ◆ Не навивайте електрическия кабел около уреда.
- ◆ Проверявайте състоянието на захранващия кабел. Ако кабелът е повреден или заплетен, опасността от електрически удар нараства.
- ◆ Проверявайте периодично състоянието на захранващия кабел. Не използвайте уреда, ако забележите следи от повреди.
- ◆ Не пипайте с мокри ръце щепсела за включване в мрежата.
- ◆ Вземете необходимите мерки за да избегнете нежелано включване на електроуред.

- ◆ Преди да използвате уреда, уверете се, че ножчето/ножчетата са добре закрепени.
- ◆ Не се докосвайте до движещите се части на уреда, докато се намира в работен режим.
- ◆ След спирането на уреда, бъдете внимателни, тъй като ножчетата продължават да се въртят по инерция.

ИЗПОЛЗВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

- ◆ Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- ◆ Не използвайте уреда при неправилно поставени приставки и филтри .
- ◆ Не използвайте уреда с дефектни принадлежности. Незабавно ги заменете.
- ◆ Не използвайте уреда при повреден бутон за вкл./изкл.
- ◆ Не надвишавайте максималното ниво MAX.
- ◆ Не наливайте топли течности, ако надвишават половината от вместимостта на каната. При наличие на топли течности в каната, използвайте само и единствено най-бавната скорост.
- ◆ Този уред е предназначен единствено за битови нужди, не за професионална нито промишлена употреба.
- ◆ Съхранявайте уреда далеч от досега на деца и/или хора с намалени физически, сензорни или умствени възможности, или такива без опит и познания за боравене с него.
- ◆ Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете дали подвижните части не са разцентровани или блокирани, дали няма счупени части и други подобни неизправности, които могат да повлияят на правилното функциониране на уреда.
- ◆ Използвайте този уред, както и приставките и инструментите към него като следвате тези инструкции, съобразявайки се с работните условия и престоящата за извършване дейност. Употребата на уреда за цели, различни от посочените може да доведе до опасни ситуации.
- ◆ В никакъв случай не оставяйте без наблюдение уреда, докато е включен. По този начин ще спестите енергия, а също и ще удължите живота на ел. уреда.
- ◆ Не използвайте уреда последователно в продължение на повече от 1 минута, нито пък в период от 1 минути, в този случай винаги почивката между циклите трябва да е минимум 1 минута. В никакъв случай не позволявайте уредът да работи повече от необходимото време.
- ◆ За да можете да се ориентирате, в приложената

таблица са посочени редица рецепти, включващи количеството храна за обработка, препоръчителното време за изпълняване на всяка от рецептите, както и максималното време за работа на апарата при всяко от тези условия на зареждане.

- ♦ Не използвайте уреда върху каквато и да е част от тялото на човек или животно.
- ♦ Не използвайте уреда, ако продуктите не са размразени или съдържат костилки.

СЕРВИЗ

- ♦ Неправилното използване на уреда или неспазването на указанията за работа е опасно, анулира гаранцията и освобождава производителя от отговорност.

ОПИСАНИЕ ВХНВ500Е

A Пулс бутон
B Тяло на мотора
C Бъркалка
D Мерителна чашка

ОПИСАНИЕ ВХНВА600Е

A Регулатор на скоростта.
B Пулс бутон
C Турбо
D Корпус с мотор
E Бъркалка
F Мерителна чаша
G Резачка
H Приставка за разбиване на пяна
I Редуктор

В случай, че моделът уред, с който разполагате не притежава гореописаните приставки, можете да ги придобиете отделно в сервизите за техническо обслужване.

Начин на употреба

Забележки преди употреба:

- ♦ Уверете се, че сте отстранили цялата опаковка от уреда.
- ♦ Преди да използвате ел. уреда за първи път, почистете всички части, намиращи се в допир с хранителните продукти, като следвате указанията в раздел "Почистване".
- ♦ Подгответе уреда в зависимост от функцията която желаете да използвате:

Употреба:

- ♦ Преди употреба развийте напълно захранващия кабел на уреда.
- ♦ Включете уреда в електрическата мрежа.
- ♦ Включете уреда чрез прекъсвача за включване/изключване.
- ♦ При модела с регулатор на скоростите изберете желаната скорост.
- ♦ Работете с продуктите, които желаете да обработите.

Електронен контрол на скоростта (Модел ВХНВА600Е):

- ♦ Може да регулирате скоростта на уреда само с натискане на съответния бутон (A). Тази функция е много полезна, тъй като Ви позволява да изберете скоростта в зависимост от вида работа, която желаете да извършите.

Функция „турбо“(Модел ВХНВА600Е):

- ♦ Уредът разполага с функцията „турбо“. При натискане бутона за функция „турбо“ (C) впрягате цялата мощност на мотора, като по този начин постигнете по-фина крайна текстура на продукта.

След приключване на работата с уреда, направете следното:

- ♦ Спрете уреда натискайки бутона за включване/изключване.
- ♦ Изключете го от захранващата мрежа.
- ♦ Почистете уреда.

Приставки:

Приставка тип бъркалка (Fig.1):

- ♦ Тази приставка служи за приготвяне на сосове, гъсти супи, майонеза, шейкове, бебешка храна...
- ♦ Поставете бъркалката към уреда и я завъртете в посока на стрелката (Fig.1.1).
- ♦ Вкарайте хранителните продукти в мерителната чаша и задействайте уреда.
- ♦ Откачете бъркалката, като я завъртите в обратна посока и я извадете за почистване.

Приставка за нарязване (Модел ВХН-ВА600Е)(Fig.2):

- ♦ Тази приставка служи за кълчане на зеленчуци, ядки, месо и т.н.

- ♦ Съединете редукторната група към мотора, като го завъртите в указаната от стрелката посока (Fig. 2.1)
- ♦ Присъединете комплекта към капака, докато чуете изшракване (Fig. 2.2)
- ♦ Поставете продуктите, които желаете да обработвате, в чашата за кълцане с ножчета, след което сложете капака и го нагласете добре.
- ♦ Включете уреда (ВНИМАНИЕ! Задействайте уреда САМО ако целия комплект е добре сглобен и нагласен!)
- ♦ Когато продуктът достигне желаната от Вас текстура, спрете уреда.
- ♦ Отделете уреда от капака и отстранете редуктора.

Приставка за разбиване (Модел ВХН-ВА600Е)(Fig.3):

- ♦ Тази приставка е предназначена за разбиване на сметана, белтъци и др.
- ♦ Поставете приставката в редуктора. Закрепете редуктора към корпуса с ел. мотор, завъртайки го в посоката, указана от стрелката (Фиг. 3.1).
- ♦ Поставете продуктите в широк съд и пуснете уреда в действие. За да постигнете оптимални резултати Ви препоръчваме да движите приставката за разбиване в посока на часовниковите стрелки.
- ♦ Отстранете приставката и освободете редуктора (Фиг. 3.2).
- ♦ Забележка 1: Не работете на висока скорост когато тази приставка е поставена, защото това може да я повреди (центрофугиране на телчетата ѝ).
- ♦ Забележка 2: За да освободите приставката за разбиване (Н) от редуктора (I), дръпнете я за халката ѝ.

ПОЧИСТВАНЕ

- ♦ Изключете уреда от захранващата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете да го почиствате.
- ♦ Почистете уреда с влажна кърпа, напоена с няколко капки миеш препарат, след което го подсушете.
- ♦ За почистването на уреда не използвайте разтворители и препарати с киселинен или основен рН фактор, като например белина и абразивни продукти.
- ♦ Не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- ♦ По време на почистването на уреда, бъдете особено внимателни с ножчетата, защото са изключително остри.

- ♦ Препоръчително е да почиствате ел. уреда редовно и напълно да отстранявате остатъците от храна.
- ♦ Ако не поддържате уреда чист, повърхността му може да се повреди и това да съкрати безвъзвратно експлоатационния му живот, а също и да стане причина за рискова ситуация.
- ♦ Следните части могат да се мият в топла сапунена вода или в миялна машина (използвайте мека програма за миене):
- ♦ Мерителна чашка
- ♦ Резачка (чопър)(без ножчета)
- ♦ Приставка за разбиване на пяна
- ♦ Положението за изцеждане/сушене на частите, които могат да се мият в съдомиялната машина или в мивката следва да е такова, че да осигурява лесното оттичане на водата.
- ♦ След това, подсушете добре всички части, поставете ги обратно и съхранете уреда.

Неизправности и ремонт

- ♦ В случай на неизправност, моля отнесете уреда в оторизиран сервис за техническо обслужване. Моля не се опитвайте да разглобявате уреда или пък да го поправяте - това е опасно.

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИ СЕРВИЗ

- ♦ Настоящият продукт има законна гаранция, в съответствие с действащото законодателство. Ако желаете да упражните правата си на потребител следва да се насочите към някой от нашите оторизирани сервиси.
- ♦ Най-близкия до Вас сервис можете да откриете на следния линк: <http://www.2helpu.com/>
- ♦ Също така, можете да потърсите информация, свързвайки се с нас (вижте на последната страница на наръчника).
- ♦ Наръчника с указания и неговите осъвременявания можете да свалите на следния <http://www.2helpu.com/>.

За разновидностите в ЕС на това изделие и/или в случая, приложим за Вашата страна:

Опазване на околната среда и рециклиране на изделието.

- ♦ Материалите, от които изработена опаковката на този електроуред са включени в системата за тяхното събиране, класифициране и рециклиране.

Ако желаете да се освободите от тях, използвайте обществените контейнери, пригодени за всеки отделен вид материал.

- ♦ В изделието отсъстват концентрации на вещества, които могат да бъдат определени като вредни за околната среда.













Този символ означава, че ако желаете да се освободите от уреда, след като експлоатационният му живот е изтекъл, трябва да го предадете по подходящ начин на фирма за преработка на отпадъци, оторизирана за разделно събиране на

относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО).

Настоящият уред изпълнява Директива 2014/35/EU за ниски напрежения, Директива 2014/30/EU за електромагнитно съответствие и с Директива 2011/65/EU за ограниченията при употреба на някои определени опасни вещества в електрически и електронни апарати и с Директива 2009/125/ЕС за изискванията за екологичен дизайн, приложими към изделия, свързани с енергия.

ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНИ

Рецепта	Препоръчано приспособление	Количество	Приготвяне	Скорост	Време
Майонеза		250 ml	Сложете в съда едно яйце, сол, няколко капки оцет или лимонов сок, напълнете с олио до посоченото ниво и включете уреда без да го движите, до получаването на хомогенна смес.	10	35s
Флодов шейк		-----	Сложете плодовете и разбивайте до получаването на хомогенна смес.	15	-----
Сос бешамел		600 ml	Разтопете в тенджерата на слаб огън 30 гр. масло, прибавете 100 гр. брашно и 30 гр. запържен лук (предварително нарязан с приставката за кълцане) и постепенно прибавете 500-те ml прясно мляко.	10	15 s
Разбиване на сметана		250 ml	Изсипете в студен съд изстудена течна сметана (от 0 до 5о С) и работете с приставката за разбиване, движейки я вертикално. Внимавайте, защото ако работите повече време, сметаната ще се превърне в масло.	1-5	2 min
Разбиване на белтъци		3 белтъка	Изсипете белтъците в един съд и работете с приставката за разбиване, движейки я вертикално, докато станат на сняг.	5	2-4 min
Картофено пюре		400 g	Могат да се смелят направо в тенджерата.	20	30 s
Кашичка		300 g	Нарежете и поставете в съда 100 гр. ябълки, 100 гр. банани, 50 гр. бисквити и един портокалов сок.	20	25 s
Галета		50 g	Натрошете сухия хляб преди да го сложите в чашата и след това смелете до желаната текстура.	20	1,5 min
Стърган кашкавал		100 g	Нарежете на кубчета от по 1 см. и настържете до желаната текстура.	20	30-50 s
Смляно твърдо сварено яйце		2 яйца	Нарежете на четвъртинки и смелете до желаната текстура.	20	10 s
Смляно месо (сурово или сварено)		150 g	Нарежете предварително на кубчета от по 1 см.	20	30 s
Моркови		200 g	Обелете, нарежете на кубчета от по	20	30 s
Ядки		200 g	1 см. и смелете до желаната текстура.	20	30 s
Смилане на хамон серано		35 g	Нарежете предварително на кубчета от по 1 см	20	3 s

België/Belgique	Stanley Black & Decker Belgium BVBA Egide Walschaertsstraat 16 2800 Mechelen	www.blackanddecker.be enduser.BE@SBDinc.com Tel - NL. +32 15 47 37 65 Tel – FR. +32 15 47 37 66
Bulgaria	Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch Phoenicia Business Center Turturelelor Street, No 11A, 6th Floor,Module 15, 3rd District. Bucharest (Romania)	office.bucharest@sbdinc.com Tel. +4021.320.61.04.
Česká Republika	Stanley Black & Decker Czech Republic s.r.o. Chodov Türkova 2319/5b 149 00 Praha 4 Česká Republika	www.blackanddecker.cz recepce@blackanddecker.cz Tel: 261 009 782
Danmark	Stanley Black & Decker Denmark Roskildevej 22 2620 Albertslund	www.blackanddecker.dk kundeservice.dk@sbdinc.com Tel. 70 20 15 10 Fax. 70 22 49 10
Deutschland	Stanley Black & Decker Deutschland GmbH Black & Decker Str. 40, D - 65510 Idstein	www.blackanddecker.de infobfge@sbdinc.com Tel. 06126 21-0 Fax 06126 21-2980
Ελλάδα	Black & Decker ΕΛΛΑΣ ΕΔΡΑ-ΓΡΑΦΕΙΑ : Σπράβωνος 7 & Λ. Βουλιαγμένης. 166 74 Γλυφάδα - Αθήνα SERVICE : Ημερος Τόπος 2 (Χάνι Αδάμ) - 193 00 Ασπρόπυργος	www.blackanddecker.gr Greece.Service@sbdinc.com Τηλ: 00302108981616 Φαξ: 00302108983570
España	Engineering and Technology for Life Spain Avenida Barcelona s/n 25790 Oliana (Lleida)	www.blackanddecker.es service.spain@etforlife.com
France	Engineering and Technology for Life France 6 rue de l'Industrie Z.I des Sablons 89100 Sens	www.blackanddecker.fr service.france@etforlife.com
Helvetia	ROFO AG Gewerbezone Seeblick 3213 Kleinbösingen	www.blackanddecker.ch service@rofoag.ch Tel. 026 674 93 93 Fax 026 674 93 94
Hungary	Stanley Black & Decker Hungary Kft. Meszaros u. 58/B 1016 Budapest (Hungary)	www.blackanddecker.hu Tel: 1.6 225-1661 / 62
Italia	Stanley Black & Decker Italia Via Energy park 6 c/o Energy park Building 3 sud 20871 Vimercate (MB)	www.blackanddecker.it service.italia@blackdecker.com Tel. 800-213935 Fax 039-9590313
Nederland	Stanley Black & Decker Netherlands BV Holtum Noordweg 35 6121 RE BORN Postbus 83. 6120 AB BORN	www.blackanddecker.nl enduser.NL@SBDinc.com Tel. +31 164 283 065 Fax +31 164 283 200
Norge	Stanley Black & Decker Norway AS Gullhaugveien 11, 0484 Oslo PB 4613, Nydalen, 0405 Oslo	www.blackanddecker.no kundeservice.no@sbdinc.com Tlf. 22 90 99 10 Fax 45 25 08 00

Österreich	Stanley Black & Decker Austria GmbH Oberlaaerstraße 248, A-1230 Wien	www.blackanddecker.at service.austria@sbdinc.com Tel. 01 66116-0 Fax 01 66116-614
Polska	Stanley Black & Decker Polska SP.z.o.o ul. Postepu 21D 02-676 Warszawa Polska	www.blackanddecker.pl reception.warsaw@sbdinc.com Tel: 22 4642700
Portugal	Engineering and Technology for Life Portugal Avenida Rainha D. Amélia, n°12-B 1600-677 Lisboa	www.blackanddecker.pt service.portugal@etforlife.com
Romania	Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch Phoenicia Business Center Turturelelor Street, No 11A, 6th Floor,Module 15, 3rd District. Bucharest (Romania)	office.bucharest@sbdinc.com Tel. +4021.320.61.04.
Slovenija	G-M&M, proizvodnja in marketing, d.o.o. Brvace 11 1290 Grosuplje (Slovenija)	G-M&M, proizvodnja in marketing, d.o.o. Brvace 11 1290 Grosuplje (Slovenija)
Suomi	Stanley Black & Decker Finland Oy Kumpulantie 13B, 00520 Helsinki PL 47, 00521 Helsinki	www.blackanddecker.fi asiakaspalvelu.fi@sbdinc.com Puh. 010 400 43 33 Faksi 0800 411 340
Sverige	Stanley Black & Decker Sweden AB Flöjelbergsgatan 1c, 431 35 Mölndal Box 94, 431 22 Mölndal	www.blackanddecker.se kundservice.se@sbdinc.com Tel. 031-68 60 60 Fax 031-68 60 80
United Kingdom & Republic Of Ireland	"Black & Decker Slough, Berkshire SL1 3YD 210 Bath Road "	www.blackanddecker.co.uk emeaservice@sbdinc.com Tel. 01753 511234





ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L.
Avda. Barcelona s/n
Oliana, 25790, Spain