

www.blackanddecker.eu

BXHB500E
BXHBA600E

EN

FR

DE

IT

ES

PT

NL

PL

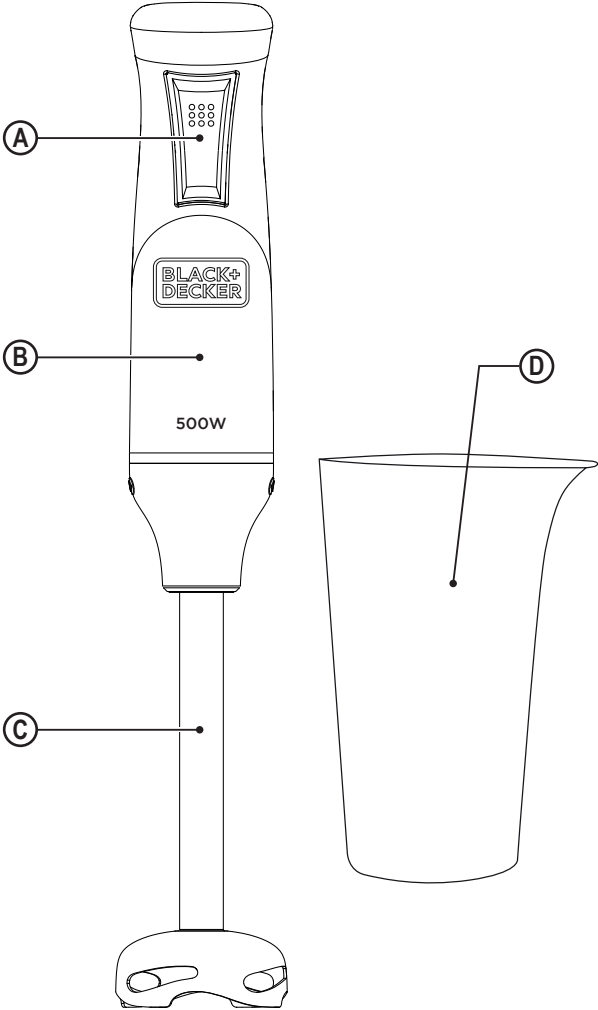
EL

RU

RO

BG

BXHB500E



BXHBA600E

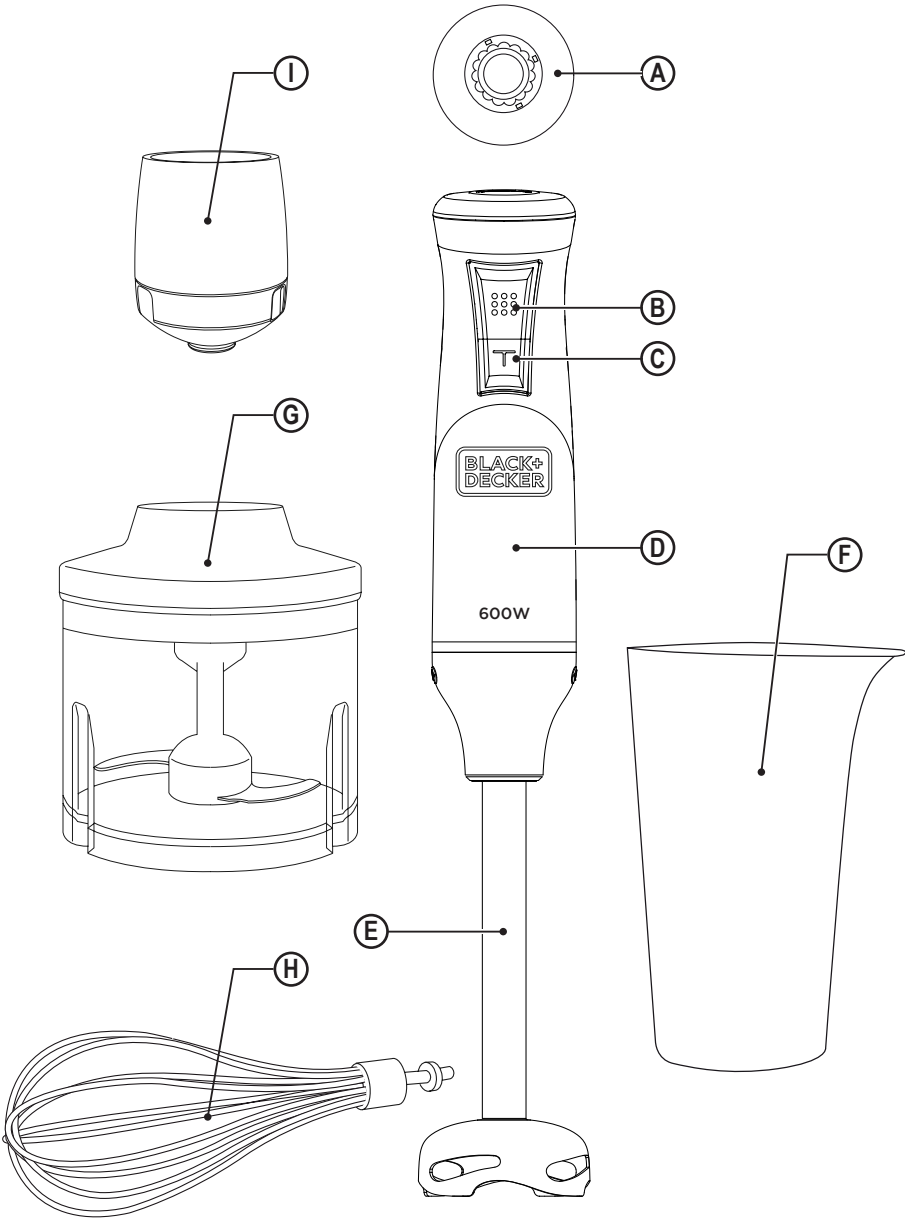


Fig.1

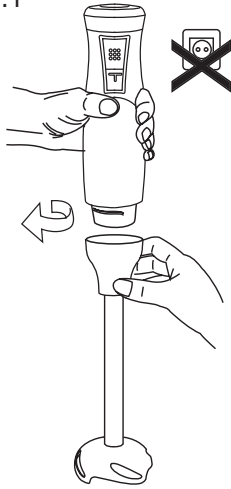


Fig.1.1

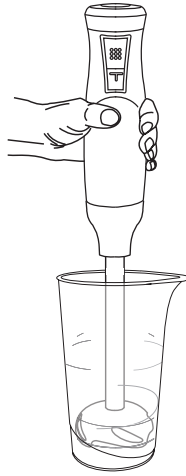


Fig.1.2

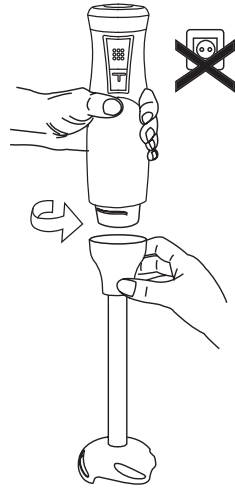


Fig.1.3

Fig.2

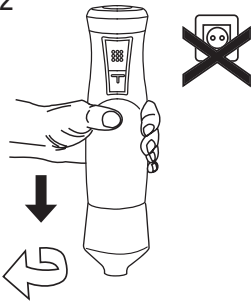


Fig.2.1

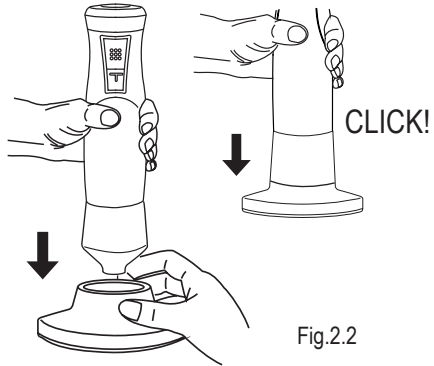


Fig.2.2

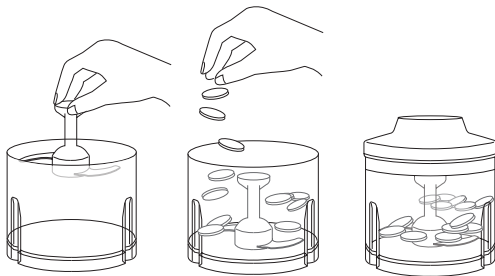


Fig.2.3

Fig.2

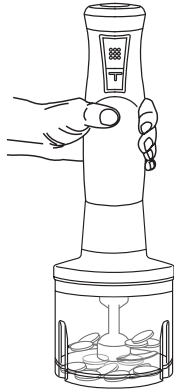


Fig.2.4

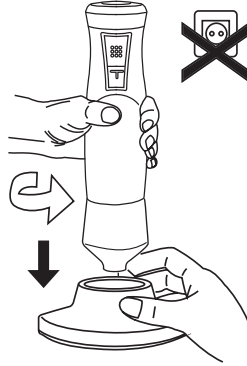


Fig.2.5

Fig.3

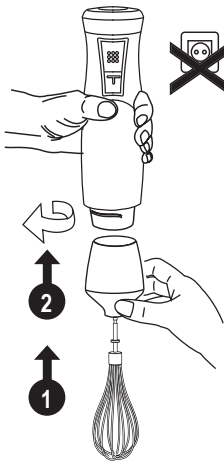


Fig.3.1

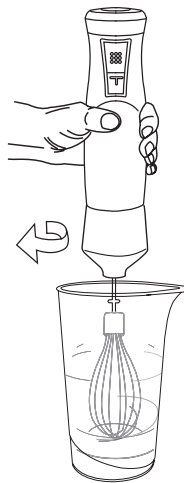


Fig.3.2

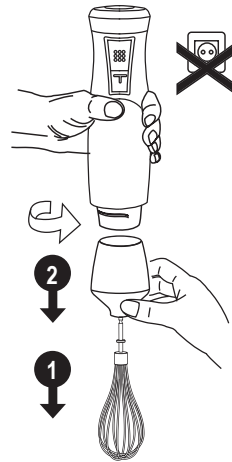


Fig.3.3

- ◆ 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 nealiniate 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:

- ♦ Opritiți 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).
- ♦ Opritiți 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/UE cu privire la echipamentele electrice destinate utilizării în cadrul unor anumite limite de tensiune, Directiva 2014/30/UE cu privire la compatibilitatea electromagnetică, Directiva 2011/65/UE privind restricțiile de utilizare a anumitor substanțe periculoase în echipamentele electrice și electronice, precum și Directiva 2009/125/CE 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 închegea.	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