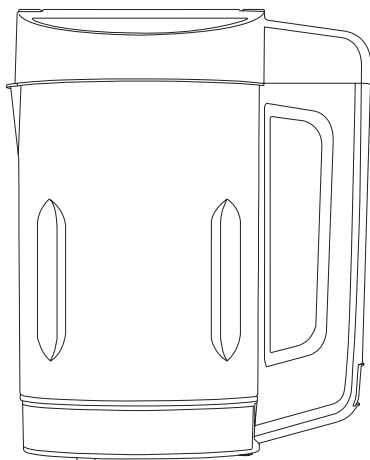


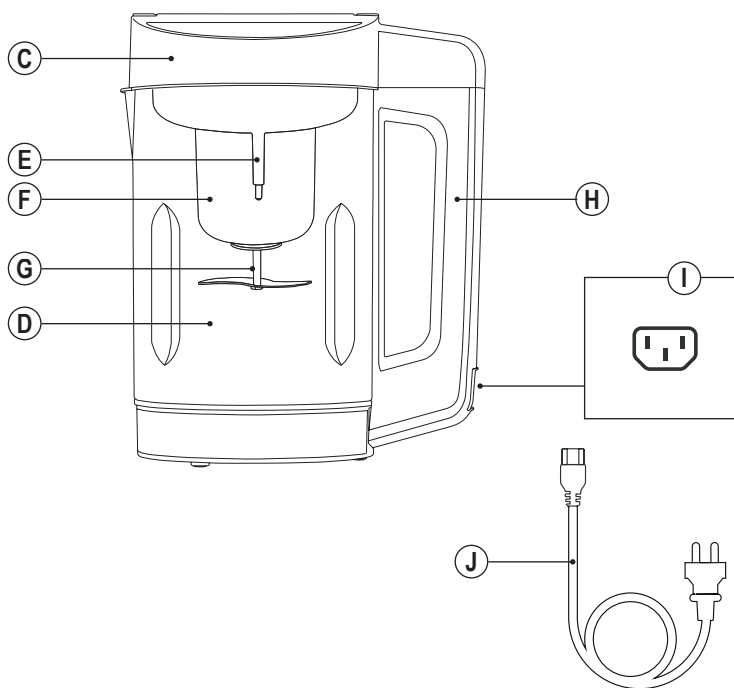
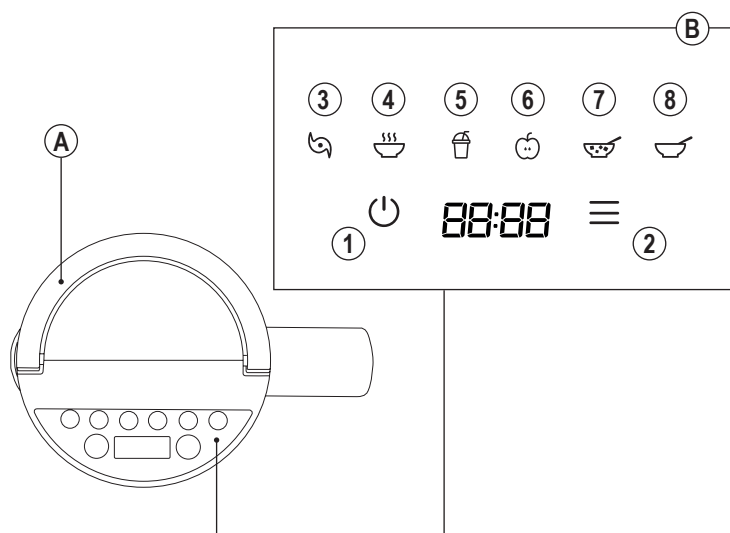


EN.	Instructions for use
FR.	Mode d'emploi
DE.	Gebrauchsanleitung
IT.	Istruzioni per l'uso
ES.	Instrucciones de uso
PT.	Instruções de uso
NL.	Gebruiksaanwijzing
PL.	Instrukcja obsługi
EL.	Οδηγίες χρήσης
RU.	Инструкция по применению
RO.	Instrucțiuni de utilizare
BG.	Инструкция за употреба
CA.	Instruccions d'ús
DA.	Brugsanvisning
NO.	Instruksjoner for bruk
SV.	Användningsinstruktioner
FI.	Käyttöohjeet
TR.	Kullanım için talimatlar
HE.	הוראות לשימוש



BXSM1000E





**SOUP MAKER
BXSM1000E**

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 persons 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 if they understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** Misuse of this appliance can lead to potential injury. Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

- Be careful if hot liquid is poured into the appliance as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- This appliance must not be immersed in water or any other liquid.
- Avoid spillage on the connector.
- The heating element surface is subject to residual heat after use.
- If the appliance is overfilled, boiling water may be ejected.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments.
- The outer surface may get hot when the appliance is operating.



CAUTION, hot surface.

- Ensure that the voltage indicated on the rating label matches the mains voltage before plugging in the appliance.
- Connect the appliance to a mains socket rated at least 10 amperes.
- The appliance's plug must fit into the mains socket properly. Do not alter the plug. Do not use plug adaptors.
- Do not use the appliance if the supply cord or the plug is damaged.
- Do not pull on the supply cord. Never use the supply cord to lift up, carry or unplug the appliance.
- Do not wrap the supply cord around the appliance.
- Check the state of the supply cord. If it is damaged it will increase the risk of electric shock.
- If the appliance enclosure breaks, immediately disconnect the appliance from the mains to prevent the possibility of an electric shock.
- Do not use the appliance if it has been dropped, if there are visible signs of damage or if it has a leak.
- Do not touch the plug with wet hands.
- The appliance must be used and placed on a flat, stable surface.
- Do not place the appliance on hot surfaces, such as cooking plates, gas burners, ovens or similar.
- Take care to avoid starting the appliance involuntarily.
- Before using the appliance ensure that the blade is properly fixed in place.
- 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 and during cleaning.
- Do not touch any of the appliance's moving parts while it is operating.
- Do not leave the appliance out in the rain or exposed to moisture. If water gets into the appliance, this will increase the risk of electric shock.
- Use the appliance handle/s, to lift it or move it.
- 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.
- Do not force the appliance's work capacity.
- Respect the MAX and MIN levels.
- Store this appliance out of reach of children and/or persons with physical, sensory or reduced mental or lack of experience and knowledge.
- Do not store the appliance if it is still hot.
- 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.
- Check that the lid is closed properly before starting the appliance.
- Never leave the appliance unattended while in use.
- Never leave the appliance connected and unattended if is not in use. This saves energy and prolongs the life of the appliance.
- Do not allow the device to operate for more than one function continuously. After one function is completed, let the device cool down for a short while before it is used again.
- As a reference in the annexed table appears several recipes, that include the amount of food to process, and the operating time of the apparatus.
- Do not use the appliance with frozen goods or those containing bones.

USE AND CARE

- Fully extend the appliance's supply cord before each use.
- Do not use the appliance if the parts or accessories are not properly fitted or are defective.
- Do not use the appliance while the jar is empty.
- Do not use the appliance if the on/off button does not work.
- Do not move the appliance while in use.

DESCRIPTION

- A Lid Handle
- B Control Panel
 1. On/Off Button
 2. Function Button
 3. Blend Function Indicator
 4. Keep Warm Function Indicator
 5. Smoothie Function Indicator
 6. Compote Function Indicator
 7. Chunky Soup Function Indicator
 8. Smooth Soup Function Indicator
- C Lid
- D Jar
- E Overfill Sensor
- F Motor Housing
- G Mixing Blade
- H Jar Handle
- I Supply cord socket
- J Supply cord

INSTRUCTIONS FOR USE

BEFORE USE

- Make sure that all product's packaging has been removed.
- Please read carefully the "Safety advice and warnings" section before first use
- Before using the product for the first time, we recommend running it just with water.
- 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

- Extend the supply cord completely before plugging it in.
- Open the lid
- Put the ingredients in the jar taking care to respect the MAX and MIN levels.
- Put the ingredients, after having first chopped them into small pieces, into the jar with liquid (do not exceed the maximum marker).
- Put the lid on the jar; make sure it is properly fixed in place.
- Connect the appliance to the mains.

- Select the desired program using the Function button.
- After select the desired function, press On/Off button or wait a few seconds for the appliance to start automatically.

PROGRAMS

BLEND PROGRAM

- The Blend program allows you to blend the food or to further blend the soup to the desired consistency. This program lasts for approx. 1 minute 50 seconds, and operates without the heating process.

KEEP WARM PROGRAM

- The Keep Warm program allows you to keep the soup warm or re-heat the soup. This program lasts for approx. 26 minutes and operates only with heating process.

SMOOTHIE PROGRAM

- The Smoothie program is ideal for making smoothies or juices from fresh ingredients. This program lasts for approx. 3 minutes and operates only with blending process.
- NOTE: Do not place ice cubes in the soup maker

COMPOTE PROGRAM

- The Compote program is ideal for making jam. This program lasts for approx. 24 minutes and operates with heating and blending process.

CHUNKY SOUP PROGRAM

- The Chunky Soup program allows you to make rustic style soup with unblended vegetables and meats. This program lasts for approx. 30 minutes and operates only with heating process.

SMOOTH SOUP PROGRAM

- The Smooth Soup program allows you to make blended creamy soups. This program lasts for approx. 26 minutes and operates with heating and blending process.



ATTENTION: when using Compote, Chunky Soup or Smooth Soup programs, hot steam will be released when removing the lid. This is normal.

ONCE YOU HAVE FINISHED USING THE APPLIANCE

- Stop the appliance.
- Unplug the appliance from the mains.
- Empty the contents of the jar into a suitable container.
- Allow to cool down.
- Clean the appliance.

CARRY HANDLE/S

- This appliance has a handle on the side of the body, which facilitates comfortable transport.

SAFETY THERMAL PROTECTOR

- The appliance has a safety device, which protects the appliance from overheating.
- If the appliance turns itself off and does not switch itself on again, disconnect it from the mains supply, and wait for approximately 15 minutes before reconnecting. If the machine does not start again seek authorised technical assistance.

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.
- Do not let water or any other liquid get into the air vents to avoid damage to the inner parts of the appliance.
- Allow the device to fully cool down before carrying out any cleaning or maintenance.
- Remove the mains plug from the socket before cleaning. Do not immerse the supply cord in water or any other liquids.
- Do not wash the lid and the outside of the jar directly with water when cleaning.
- Do not allow water to get into the electrical connections.
- The lid and jar must not be cleaned in a dishwasher.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid or place it under running water
- After use, simply wash the Motor Housing and Mixing Blade with warm water, and wipe with a sponge.
- The inside of the jar can also be cleaned with warm soapy water and sponge.
- Wipe down the lid and the outside of jar with a slightly damp cloth if necessary and then dry it with a soft cloth.
- Allow all parts to dry completely before reassembling.
- Store the device in a dry, clean place away from children and pets.
- 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.

- Neither parts of this appliance are suitable for cleaning in the dishwasher.
- Do not use any corrosive or abrasive cleaning agents or scouring sponges to clean the device. These can damage the surface.
- Then dry all parts before its assembly and storage.

TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	PROBABLE CAUSE	PROBABLE SOLUTION
The appliance doesn't start	Not plugged in. Too many ingredients. The motor doesn't start.	Connect appliance to the mains. Take out the required amount of food and ensure that the total amount, including liquid, does not exceed the maximum level.
The programme indicator light does not come on	The appliance is not connected to the mains. The motor body is not correctly fitted. The amount of ingredients exceeds the maximum level.	Connect the appliance to the mains. Make sure the jar and the lid are properly attached. Remove the required amount of food and ensure that the total amount, including liquid, does not exceed the maximum level
The programme indicator light comes on but the appliance does not start	The on/off button has not been pressed.	Press on/off button.
Ingredients are not properly blended	The amount of ingredients exceeds the maximum level or the ingredients have not been cut up small enough, or you did not select a suitable function.	Remove some ingredients and use the blender programme until the desired consistency is obtained.
The appliance overflows	You have not selected a suitable programme The amount of ingredients exceeds the maximum level. The overfill sensor is dirty	Select another programme Remove some ingredients Remove the required amount of food and ensure that the total amount, including liquid, is below the maximum level The sensor prevents overflow. Perform cleaning
On completing the programme, the contents were burned	A suitable programme was not selected There was too much liquid You tried to boil milk	Make sure you select the right program to prevent it from happening again The amount of ingredients, including liquid, should not be less than the minimum or greater than the maximum level This appliance is not intended for boiling milk

RECIPES

BASIC VEGETABLE SOUP

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 26 minutes

Setting: Smooth Soup

Serves: 4

Ingredients:

700g assorted vegetables, diced. (Tips: Bagged mixed vegetables from the supermarket is ideal)

Water (filled to max mark)

2tsp instant chicken or vegetable stock

Salt and ground black pepper

Method:

1. For a quick smooth soup fill the Soup Maker past the 1.3L mark with a selection of diced vegetables (using ready prepared chopped vegetables is ideal.)
2. Add the vegetable or chicken stock powder and fill to the max mark with water.
3. Select the Smooth Soup setting. Once the soup is ready, season to taste and serve.

CHOCOLATE BANANA SMOOTHIE

Preparation time: 10 minutes

Mixing time: 3 minutes

Setting: Smoothie

Makes: 1.5L

Ingredients:

2x450g cartons low fat vanilla yoghurt

300~400ml semi skimmed milk (to taste)

2 bananas, peeled and sliced thinly

4tbsp caster sugar

100~150g dark chocolate (to taste)

Method:

1. Melt the chocolate in either a microwave or over a pan of hot water.
2. Add all ingredients to the Soup Maker, adding the melted chocolate lasts. Stir thoroughly.

3. Select the Smoothie setting and simply wait for 3 minutes until the Soup Maker has finished.
4. Serve straight away.

ROAST TOMATO AND BASIL SOUP

Preparation time: 10 minutes

Cooking time: 46 minutes

Setting: Smooth Soup

Serves: 4

Ingredients:

8 very ripe tomatoes cut in half

2 red onions cut into wedges

4 garlic cloves

1 tbsp olive oil

1 tbsp balsamic vinegar

Salt and ground black pepper

750ml chicken stock made from stock cubes

2 tsp tomato puree

1 tsp brown sugar

10g fresh basil

Method:

1. Preheat the oven to 200°C.
2. Place the tomatoes skin side up into a roasting tin with the red onion and garlic. Drizzle over the olive oil, balsamic vinegar and season with salt and milled pepper. Roast for 20 minutes until softened and slightly charred.
3. Carefully place the roasted vegetables into the Soup Maker and pour in the chicken stock, then add the tomato puree, brown sugar and fresh basil.
4. Select the Smooth Soup setting. Once the soup is ready, season to taste and serve.

REALLY QUICK AND EASY PEA, HAM AND MINT SOUP

Preparation time: 5 minutes

Cooking time: 26 minutes

Setting: Smooth soup

Serves: 4

Ingredients:

400g frozen peas

20g fresh mint, leaves only
225g quality cooked ham, chopped/ shredded
100g potato, diced
800ml hot stock, from cube (ham)
Salt and ground black pepper
2tbsp olive oil
75ml (3 heaped tbsp) crème fraiche

Method:

1. Place the peas, mint, ham and hot stock into the Soup Maker and select the Smooth soup setting.
2. Season with a little salt and milled pepper add the olive oil and crème fraiche and using the Blend setting blend the soup again for 20 seconds and serve.

STRAWBERRY AND PINEAPPLE SMOOTHIE

Preparation time: 5 minutes

Mixing time: 3 minutes

Setting: Smoothie

Makes: 1.1L

Ingredients:

300g fresh strawberries
250g fresh pineapple, peeled
450g low fat strawberry yoghurt
150ml semi skimmed milk
1 scoop of vanilla ice cream

Method:

1. Prepare and hull the strawberries, cut any large ones in half. Chop the pineapple into chunks.
2. Place ingredients into the Soup Maker, stir thoroughly.
3. Select the Smoothie setting and simply wait for 3 minutes until the Soup Maker has finished.
4. Serve straight away.

CHINESE STYLE CHICKEN AND SWEETCORN SOUP

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 30 minutes

Setting: Chunky Soup

Serves:4

Ingredients:

100g sweetcorn, from the cob or tinned, drained
1 red onion, finely chopped
100g mushrooms, thinly sliced
1 tsp fresh ginger, grated
50g cooked chicken, shredded
1 garlic clove, crushed
1.2L chicken stock
2tsp corn flour mixed with 1 tsp of water to form a paste
2tsp soy sauce
50~100g hot cooked noodles
1 red chilli, de-seeded and finely chopped
15g spring onions, finely chopped
10g chopped coriander

Method:

1. Place the sweetcorn kernels into the Soup Maker along with the mushrooms, red onion, ginger, shredded chicken garlic, stock and soy sauce. Pour in the cornflour paste and stir with a spoon or spatula.
2. Select the Chunky Soup setting and leave until ready.
3. Divide the hot cooked noodles between serving bowls scatter over the chilli, spring onions and coriander. Pour the soup over the noodles and serve.

CHICKEN AND MUSHROOM SOUP

Preparation time: 20 minutes

Cooking time: 30 minutes

Setting: Smooth Soup

Serves: 4

Ingredients:

2 tbsp olive oil
1 medium onion, finely chopped
1 garlic clove, chopped
240g mushrooms, thinly sliced
100g cooked chicken, shredded
10g parsley, chopped
1 medium potato, finely cubed
1 litre chicken stock, fresh or made from cube
100ml whipping cream

Method:

1. In a large frying pan add the olive oil and fry the onion until soft, but not browned.
2. Add the garlic and mushrooms and continue to cook until the mushrooms have softened.
3. Transfer to the Soup Maker with the shredded chicken, parsley, potato and stock. Select the Smooth Soup setting and simply wait for 26 minutes until the Soup Maker has finished.
4. Season with salt and milled pepper and serve with a drizzle of cream.

NOTE: Using fresh chicken stock will improve the flavour of the soup.

5. To make fresh chicken stock. Simply place the left over carcass in a medium pan, cover with water, add a vegetable stock cube, 5 peppercorns and a bay leaf. Bring to the boil then simmer for 1 hour. Strain through a fine sieve or muslin cloth.

SERVICE

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

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: <https://www.blackanddecker.eu/>

You can also request related information by contacting us.

You can download this instruction manual and its updates at <https://www.blackanddecker.eu/>

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.
- Information regarding substances of very high concern (SVHC) according to the Regulation 1907/2006/EC (REACH). This product contains the following substances SVHC:

- Lead (Pb), CAS Number: 7439-92-1

Black & Decker® and BLACK+DECKER™ and the Black & Decker® and BLACK+DECKER™ logos are registered trademarks of The Black & Decker® Corporation and are used under licence. All rights reserved. Imported and Distributed by ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

**BLENDER CHAUFFANT
BXSM1000E**

Cher Client,

Un grand merci d'avoir choisi d'acheter un produit de marque 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 DE SÉCURITÉ ET
AVERTISSEMENTS**

- 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 ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- **MISE EN GARDE:** Il y a des risques de blessure en cas de mauvaise utilisation de cet appareil. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des lames coupantes affûtées, lorsque le bol est vidé et lors du nettoyage.
- Faites attention si vous versez un liquide chaud dans l'appareil, car il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une vaporisation soudaine.
- Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation s'il est laissé sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
- Cet appareil ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Des précautions doivent être prises pour éviter tout débordement sur le connecteur.
- La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
- Si l'appareil est trop remplie, de l'eau bouillante peut être éjectée.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- L'appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que:
 - cuisine des employés dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par des clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel;
 - environnements de type chambres d'hôtes.
- La surface extérieure peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.



AVERTISSEMENT, surface chaude.

- 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 de courant d'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.
- Ne pas utiliser l'appareil si son câble électrique ou sa prise est endommagé.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation. Ne jamais utiliser le câble électrique pour lever, transporter ou débrancher l'appareil.
- Ne pas enrouler le câble électrique autour de l'appareil.
- Vérifier l'état du câble électrique de connexion. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque de choc électrique.
- Si le boîtier de l'appareil se brise, débrancher immédiatement l'appareil du réseau électrique afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, ou en présence de signes visibles de dommages ou en cas de fuite.
- Ne pas toucher la prise de raccordement avec les mains mouillées.
- L'appareil doit être utilisé et placé sur une surface plane et stable.
- Ne pas placer l'appareil sur des surfaces chaudes, plaques de cuisson, cuisinières à gaz, fours ou similaires.
- 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.
- Les lames sont aiguisées et pourraient pourriez vous blesser. Agissez avec précaution en évitant tout contact direct avec son bords. Il faudra être particulièrement attentif lorsque vous manipulerez les lames lors du montage / démontage, au moment de vider le bol et durant le nettoyage.
- Ne pas toucher les parties mobiles de l'appareil en marche.
- Ne pas exposer l'appareil à la pluie ou à un environnement humide. L'eau qui entre dans l'appareil augmente le risque de décharge électrique.

UTILISATION ET ENTRETIEN

- Déployez complètement le cordon d'alimentation de l'appareil avant chaque utilisation.
- N'utilisez pas l'appareil si les pièces ou accessoires ne sont pas correctement montés ou sont défectueux.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le pot est vide.
- N'utilisez pas l'appareil si le bouton marche/arrêt ne fonctionne pas.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Utilisez la/les poignée(s) de l'appareil pour le soulever ou le déplacer.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est renversé et ne le retournez pas.
- Ne retournez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation ou qu'il est branché sur le secteur.
- Ne forcez pas la capacité de travail de l'appareil.
- Respectez les niveaux MAX et MIN.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales ou d'un manque d'expérience et de connaissances.
- Ne rangez pas l'appareil s'il est encore chaud.
- Maintenez l'appareil en bon état. Vérifiez que les pièces mobiles ne sont pas mal alignées ou coincées et qu'il n'y a pas de pièces cassées ou d'anomalies qui pourraient empêcher l'appareil de fonctionner correctement.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires et outils conformément à ces instructions, en tenant compte des conditions de travail et du travail à effectuer. L'utilisation

de l'appareil pour des opérations différentes de celles prévues peut entraîner une situation dangereuse.

- Vérifiez que le couvercle est correctement fermé avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Ne laissez jamais l'appareil branché sans surveillance s'il n'est pas utilisé. Cela permet d'économiser de l'énergie et de prolonger la durée de vie de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner pour plus d'une fonction en continu. Une fois la fonction terminée, laissez l'appareil refroidir quelques instants avant de le réutiliser.
- A titre de référence, le tableau en annexe présente plusieurs recettes, qui incluent la quantité d'aliments à traiter et le temps de fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil avec des produits congelés ou contenant des os.

DESCRIPTION

- A Poignée du couvercle
- B Panneau de contrôle
 1. Bouton marche/arrêt
 2. Bouton de fonction
 3. Indicateur de fonction de mélange
 4. Indicateur de fonction de maintien au chaud
 5. Indicateur de fonction smoothie
 6. Indicateur de fonction de la compote
 7. Indicateur de la fonction "Chunky Soup
 8. Indicateur de fonction de soupe lisse
- C Couvercle
- D Bocal
- E Capteur de débordement
- F Boîtier du moteur
- G Lame de mélange
- H Poignée de bocal
- I Prise du cordon d'alimentation
- J Cordon d'alimentation

MODE D'EMPLOI

AVANT L'UTILISATION

- Assurez-vous que tous les emballages des produits ont été retirés.
- Veuillez lire attentivement la section "Conseils de sécurité et avertissements" avant la première utilisation.

- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nous vous recommandons de le faire fonctionner uniquement avec de l'eau.
- Avant d'utiliser le produit pour la première fois, nettoyez les parties qui entreront en contact avec les aliments de la manière décrite dans la section consacrée au nettoyage.
- Préparez l'appareil selon la fonction que vous souhaitez utiliser.

UTILISER

- Rallongez complètement le cordon d'alimentation avant de le brancher.
- Ouvrez le couvercle
- Mettez les ingrédients dans le bocal en veillant à respecter les niveaux MAX et MIN.
- Mettez les ingrédients, après les avoir préalablement coupés en petits morceaux, dans le bocal avec le liquide (ne dépassez pas le repère maximum).
- Mettez le couvercle sur le bocal ; assurez-vous qu'il est correctement fixé.
- Branchez l'appareil sur le secteur.
- Sélectionnez le programme souhaité à l'aide de la touche Fonction.
- Après avoir sélectionné la fonction souhaitée, appuyez sur la touche On/Off ou attendez quelques secondes pour que l'appareil démarre automatiquement.

PROGRAMMES

PROGRAMME DE MÉLANGE

- Le programme de mélange vous permet de mixer les aliments ou de poursuivre le mixage de la soupe jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ce programme dure environ 1 minute et 50 secondes et fonctionne sans le processus de chauffage.

PROGRAMME DE MAINTIEN AU CHAUD

- Le programme de maintien au chaud vous permet de garder la soupe au chaud ou de la réchauffer. Ce programme dure environ 26 minutes et ne fonctionne qu'avec le processus de chauffage.

PROGRAMME DE SMOOTHIE

- Le programme Smoothie est idéal pour préparer des smoothies ou des jus à partir d'ingrédients frais. Ce programme dure environ 3 minutes et fonctionne uniquement avec le processus de mixage.
- REMARQUE : Ne placez pas de glaçons dans la machine à soupe.

PROGRAMME DE COMPOTE

- Le programme Compote est idéal pour préparer des confitures. Ce programme dure environ 24 minutes et fonctionne avec un processus de chauffage et de mixage.

PROGRAMME CHUNKY SOUP

- Le programme Chunky Soup vous permet de préparer une soupe de style rustique avec des légumes et des viandes non mixés. Ce programme dure environ 30 minutes et fonctionne uniquement avec le processus de chauffage.

PROGRAMME DE SOUPE LISSE

- Le programme de soupe lisse vous permet de préparer des soupes crémeuses mixées. Ce programme dure environ 26 minutes et fonctionne avec un processus de chauffage et de mixage.



ATTENTION : lorsque vous utilisez les programmes Compote, Chunky Soup ou Soupe lisse, de la vapeur chaude se dégage lorsque vous retirez le couvercle. Ce phénomène est normal.

LORSQUE VOUS AVEZ FINI D'UTILISER L'APPAREIL

- Arrêtez l'appareil.
- Débranchez l'appareil du réseau électrique.
- Videz le contenu du bocal dans un récipient approprié.
- Laissez refroidir.
- Nettoyez l'appareil.

POIGNÉE(S) DE TRANSPORT

- Cet appareil est doté d'une poignée sur le côté du corps, ce qui facilite son transport.

PROTECTION THERMIQUE DE SÉCURITÉ

- L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui le protège contre la surchauffe.
- Si l'appareil s'éteint et ne se rallume pas, débranchez-le et attendez environ 15 minutes avant de le rebrancher. Si l'appareil ne redémarre pas, demandez une assistance technique agréée.

NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant d'entreprendre toute opération de nettoyage.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide additionné de quelques gouttes de liquide vaisselle, puis séchez-le.
- N'utilisez pas de solvants, de produits au pH acide ou basique tels que l'eau de Javel, ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.

- Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans les orifices d'aération afin d'éviter d'endommager les parties internes de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Retirez la fiche de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. Ne plongez pas le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne lavez pas le couvercle et l'extérieur du bocal directement avec de l'eau lors du nettoyage.
- Ne laissez pas l'eau pénétrer dans les connexions électriques.
- Le couvercle et le pot ne doivent pas être nettoyés au lave-vaisselle.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide et ne le mettez jamais sous l'eau courante.
- Après utilisation, il suffit de laver le boîtier du moteur et la pale de mélange à l'eau chaude et de les essuyer avec une éponge.
- L'intérieur du bocal peut également être nettoyé avec de l'eau chaude savonneuse et une éponge.
- Essuyez le couvercle et l'extérieur du bocal avec un chiffon légèrement humide si nécessaire, puis séchez-le avec un chiffon doux.
- Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de les remonter.
- Conservez l'appareil dans un endroit sec et propre, à l'écart des enfants et des animaux domestiques.
- Pendant le processus de nettoyage, faites particulièrement attention aux lames, car elles sont très tranchantes.
- Il est conseillé de nettoyer régulièrement l'appareil et d'enlever les restes de nourriture.
- Si l'appareil n'est pas en bon état de propreté, sa surface peut se dégrader et affecter inexorablement la durée de vie de l'appareil et son utilisation peut devenir dangereuse.
- Aucune des pièces de cet appareil ne peut être nettoyée au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, ni d'éponges à récurer pour nettoyer l'appareil. Ils risquent d'endommager la surface.
- Séchez ensuite toutes les pièces avant de les assembler et de les ranger.

RECHERCHE DE PANNES

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	SOLUTION PROBABLE
L'appareil ne démarre pas	Non branché. Trop d'ingrédients. Le moteur ne démarre pas.	Branchez l'appareil sur le réseau électrique. Sortez la quantité de nourriture nécessaire et assurez-vous que la quantité totale, y compris le liquide, ne dépasse pas le niveau maximum.
Le voyant du programme ne s'allume pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur. Le corps du moteur n'est pas vissé. La quantité d'ingrédients dépasse le niveau maximum.	Branchez l'appareil sur le secteur. Assurez-vous que le bocal et le couvercle sont correctement fixés. Retirez la quantité requise d'aliments et assurez-vous que la quantité totale, y compris le liquide, ne dépasse pas le niveau maximal.
Le voyant du programme s'allume mais l'appareil ne démarre pas	Le bouton marche/arrêt n'a pas été actionné.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt.
Les ingrédients ne sont pas correctement mélangés	La quantité d'ingrédients dépasse le niveau maximum ou les ingrédients n'ont pas été coupés suffisamment petits, ou vous n'avez pas sélectionné une fonction appropriée.	Retirez certains ingrédients et utilisez le programme de mixage jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée.
L'appareil déborde	Vous n'avez pas sélectionné un programme La quantité d'ingrédients dépasse le niveau maximum. Le capteur de trop-plein est encrassé	Sélectionner un autre programme Retirer certains ingrédients Retirez la quantité requise d'aliments et assurez-vous que la quantité totale, y compris le liquide, est inférieure au niveau maximum. Le capteur empêche le débordement. Effectuez le nettoyage
En complétant le les contenus ont été brûlés	Un programme adapté n'a pas été mis en place. sélectionné Il y avait trop de liquide Vous avez essayé de faire bouillir du lait	Assurez-vous de choisir le bon programme pour éviter que cela ne se reproduise La quantité d'ingrédients, y compris le liquide, ne doit pas être inférieure à la valeur minimale ni supérieure à la valeur maximale. Cet appareil n'est pas destiné à faire bouillir du lait

RECETTES

SOUPE DE LÉGUMES DE BASE

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 26 minutes

Cadre : Soupe lisse

Servi : 4

Ingrédients :

700 g de légumes assortis, coupés en dés. (Astuce : les légumes mélangés en sac du supermarché sont idéaux)

Eau (remplie jusqu'à la marque maximale)

2 cuillères à soupe de bouillon de poulet ou de légumes instantané

Sel et poivre noir moulu

Méthode :

1. Pour une soupe lisse et rapide, remplissez le Soup Maker au-delà de la marque de 1,3 L avec une sélection de légumes coupés en dés (l'idéal est d'utiliser des légumes hachés déjà préparés).
2. Ajoutez le bouillon de légumes ou de poulet en poudre et remplissez d'eau jusqu'à la marque maximale.
3. Sélectionnez le paramètre Soupe lisse. Lorsque la soupe est prête, assaisonnez selon votre goût et servez.

SMOOTHIE AU CHOCOLAT ET À LA BANANE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de mélange : 3 minutes

Réglage : Smoothie

Faits : 1.5L

Ingrédients :

2 cartons de 450 g de yaourt à la vanille à faible teneur en matière grasse

300-400ml de lait demi-écrémé (selon votre goût)

2 bananes, pelées et coupées en fines tranches

4 cuillères à soupe de sucre en poudre

100-150g de chocolat noir (selon votre goût)

Méthode :

1. Faites fondre le chocolat au micro-ondes ou dans une casserole d'eau chaude.

2. Ajoutez tous les ingrédients dans la machine à soupe, en ajoutant le chocolat fondu. Mélangez bien.
3. Sélectionnez le réglage Smoothie et attendez simplement 3 minutes jusqu'à ce que la machine à soupe ait terminé.
4. Servez immédiatement.

SOUPE AUX TOMATES RÔTIES ET AU BASILIC

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 46 minutes

Cadre : Soupe lisse

Servi : 4

Ingrédients :

8 tomates bien mûres coupées en deux

2 oignons rouges coupés en quartiers

4 gousses d'ail

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique

Sel et poivre noir moulu

750 ml de bouillon de poule préparé à partir de cubes de bouillon

2 cuillères à café de purée de tomates

1 cuillère à café de sucre roux

10 g de basilic frais

Méthode :

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Placez les tomates côté peau vers le haut dans un plat à rôtir avec l'oignon rouge et l'ail. Arrosez-les d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et assaisonnez-les de sel et de poivre moulu. Faites rôtir pendant 20 minutes jusqu'à ce que les tomates soient ramollies et légèrement carbonisées.
3. Placez délicatement les légumes rôtis dans le Soup Maker et versez le bouillon de poulet, puis ajoutez la purée de tomates, la cassonade et le basilic frais.
4. Sélectionnez le paramètre Soupe lisse. Lorsque la soupe est prête, assaisonnez selon votre goût et servez.

SOUPE AUX POIS, AU JAMBON ET À LA MENTHE VRAIMENT RAPIDE ET FACILE À PRÉPARER

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 26 minutes

Cadre : Soupe lisse

Portions:4

Ingrédients :

400 g de petits pois surgelés

20 g de menthe fraîche, feuilles seulement

225 g de jambon cuit de qualité, haché/effiloché

100 g de pommes de terre en dés

800ml de bouillon chaud, à partir d'un cube (jambon)

Sel et poivre noir moulu

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

75 ml (3 cuillères à soupe bombées) de crème fraîche

Méthode :

1. Placez les petits pois, la menthe, le jambon et le bouillon chaud dans le Soup Maker et sélectionnez le réglage Soupe lisse.
2. Assaisonnez avec un peu de sel et de poivre moulu, ajoutez l'huile d'olive et la crème fraîche et, à l'aide de la fonction Blend, mixez à nouveau la soupe pendant 20 secondes et servez.

SMOOTHIE AUX FRAISES ET À L'ANANAS

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de mélange : 3 minutes

Réglage : Smoothie

Faits : 1.1L

Ingrédients :

300 g de fraises fraîches

250 g d'ananas frais, pelé

450 g de yaourt à la fraise à faible teneur en matières grasses

150 ml de lait demi-écrémé

1 boule de glace à la vanille

Méthode :

1. Préparez et équeutez les fraises, coupez les grosses en deux. Coupez l'ananas en morceaux.
2. Placez les ingrédients dans le Soup Maker et mélangez soigneusement.

3. Sélectionnez le réglage Smoothie et attendez simplement 3 minutes jusqu'à ce que la machine à soupe ait terminé.
4. Servez immédiatement.

SOUPE AU POULET ET AU MAÏS DOUX À LA CHINOISE

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Réglage : Chunky Soup

Portions:4

Ingrédients :

100 g de maïs doux en épi ou en boîte, égoutté

1 oignon rouge, finement haché

100 g de champignons, coupés en fines tranches

1 cuillère à café de gingembre frais, râpé

50 g de poulet cuit, effiloché

1 gousse d'ail écrasée

1,2 litre de bouillon de poule

2 cuillères à soupe de farine de maïs mélangées à 1 cuillère à café d'eau pour former une pâte

2 cuillères à soupe de sauce soja

50~100g de nouilles cuites et chaudes

1 piment rouge, épépiné et finement haché

15 g d'oignons nouveaux, finement hachés

10 g de coriandre hachée

Méthode :

1. Placez les grains de maïs doux dans le Soup Maker avec les champignons, l'oignon rouge, le gingembre, le poulet râpé, l'ail, le bouillon et la sauce soja. Versez la pâte de maïzena et mélangez à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule.
2. Sélectionnez le réglage Chunky Soup et laissez reposer jusqu'à ce qu'il soit prêt.
3. Répartissez les nouilles cuites et chaudes dans des bols de service, parsemez de piment, d'oignons nouveaux et de coriandre. Versez la soupe sur les nouilles et servez.

SOUPE AU POULET ET AUX CHAMPIGNONS

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Cadre : Soupe lisse

Servi : 4

Ingrédients :

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon moyen, finement haché

1 gousse d'ail hachée

240 g de champignons, coupés en fines tranches

100 g de poulet cuit, déchiqueté

10 g de persil haché

1 pomme de terre moyenne, coupée en petits cubes

1 litre de bouillon de poule, frais ou préparé à partir d'un cube

100 ml de crème à fouetter

Méthode :

1. Dans une grande poêle, ajoutez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit tendre, mais pas brun.
2. Ajoutez l'ail et les champignons et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les champignons aient ramolli.
3. Transférer dans le Soup Maker avec le poulet effiloché, le persil, la pomme de terre et le bouillon. Sélectionnez le réglage Soupe lisse et attendez simplement 26 minutes jusqu'à ce que le Soup Maker ait terminé.
4. Assaisonnez avec du sel et du poivre moulu et servez avec un filet de crème.

REMARQUE : l'utilisation d'un bouillon de poulet frais améliorera la saveur de la soupe.

5. Pour préparer un bouillon de poulet frais. Placez simplement les restes de la carcasse dans une casserole moyenne, couvrez d'eau, ajoutez un cube de bouillon de légumes, 5 grains de poivre et une feuille de laurier. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant 1 heure. Passez le tout au tamis fin ou à la mousseline.

GARANTIE

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

ANOMALIES ET RÉPARATION

- En cas de panne, remettre l'appareil à un service d'assistance technique agréé. Il est dangereux de tenter de procéder aux réparations ou de démonter l'appareil soi-même.

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

Ce produit bénéficie de la reconnaissance et de la protection de la garantie légale conformément à la législation en vigueur. Pour faire valoir vos droits ou intérêts, vous devez vous adresser à l'un de nos services officiels d'assistance technique.

Vous pouvez trouver l'agence la plus proche en accédant au lien suivant : <https://www.blackanddecker.eu/>

Vous pouvez également demander des informations connexes en nous contactant.

Vous pouvez télécharger ce manuel d'instructions et ses mises à jour à l'adresse suivante : <https://www.blackanddecker.eu/>

POUR LES VERSIONS UE DU PRODUIT ET/OU EN FONCTION DE LA LEGISLATION DU PAYS D'INSTALLATION: ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

- Les matériaux constitutifs de l'emballage de cet appareil font partie d'un programme de collecte, de tri et de recyclage. Si vous souhaitez vous débarrasser 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 débarrasser de l'appareil, en fin de vie utile, celui-ci devra être déposé, en prenant les mesures adaptées, à un centre agréé pour la collecte et le tri des 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 pour la fixation d'exigences en matière d'écoconception applicable aux produits liés à l'énergie.
- Informations concernant les substances extrêmement préoccupantes (SVHC) conformément au règlement 1907/2006/CE (REACH). Ce produit contient les substances SVHC suivantes : Plomb (Pb), numéro CAS : 7439-92-1

Black & Decker® et BLACK+DECKER™ et les logos Black & Decker® et BLACK+DECKER™ sont des marques déposées de The Black & Decker Corporation et sont utilisées sous licence. Tous droits réservés. Importé et distribué par ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

**SUPPENZUBEREITER
BXSM1000E**

Sehr geehrter Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für den Kauf eines Black+Decker Markenprodukts entschieden haben.

Dank seiner Technologie, seines Designs und seiner Funktionsweise sowie der Tatsache, dass es die strengsten Qualitätsstandards übertrifft, kann eine voll zufriedenstellende Nutzung und eine lange Produktlebensdauer gewährleistet werden.

**SICHERHEITSRATSCHLÄGE UND
WARNUNGEN**

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einschalten, und bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu einem Unfall führen.
- Reinigen Sie alle Teile des Produkts, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt "Reinigung" angegeben, bevor Sie es verwenden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- **WARNUNG:** Die falsche Verwendung dieses Geräts kann zu Verletzungen führen. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit den scharfen Schneidemessern, beim Entleeren der Schüssel und bei der Reinigung.
- Seien Sie vorsichtig, wenn heiße Flüssigkeit in das Gerät gegossen wird, da sie durch plötzliches Dampfen aus dem Gerät herausgeschleudert werden kann.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt gelassen wird und bevor Sie es zusammenbauen, auseinandernehmen oder reinigen.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehörteile auswechseln oder sich Teilen nähern, die sich beim Gebrauch bewegen.
- Dieses Gerät darf nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit getaucht werden.
- Vermeiden Sie Verschüttungen auf dem Anschluss.
- Die Oberfläche des Heizelements unterliegt nach dem Gebrauch einer Restwärme.
- Wenn das Gerät überfüllt ist, kann kochendes Wasser herausspritzen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich

qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Bereichen vorgesehen, wie z.B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - in Bauernhöfen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - in Bed & Breakfast-Umgebungen.
- Die Außenfläche kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.



VORSICHT, heiße Oberfläche.

- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt, bevor Sie das Gerät einstecken.
- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit mindestens 10 Ampere an.
- Der Stecker des Geräts muss richtig in die Steckdose passen. Verändern Sie den Stecker nicht. Verwenden Sie keine Steckeradapter.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist.
- Ziehen Sie nicht an dem Netzkabel. Benutzen Sie das Netzkabel niemals, um das Gerät anzuheben, zu tragen oder den Stecker herauszuziehen.
- Wickeln Sie das Netzkabel nicht um das Gerät.
- Überprüfen Sie den Zustand des Netzkabels. Wenn es beschädigt ist, besteht die Gefahr eines Stromschlags.
- Wenn das Gehäuse des Geräts zerbricht, trennen Sie das Gerät sofort vom Stromnetz, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist, wenn es sichtbare Anzeichen von Beschädigungen aufweist oder wenn es ein Leck hat.
- Berühren Sie den Stecker nicht mit nassen Händen.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche verwendet und aufgestellt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen, wie Kochplatten, Gasbrenner, Öfen oder ähnliches.

- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät nicht ungewollt starten.
- Vergewissern Sie sich vor der Benutzung des Geräts, dass die Klinge richtig befestigt ist.
- Die Klingen sind scharf und können Verletzungen verursachen. Seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie den direkten Kontakt mit den Schneidkanten der Klingen. Seien Sie besonders vorsichtig beim Umgang mit den Klingen, bei der Montage und Demontage und bei der Reinigung.
- Berühren Sie keine beweglichen Teile des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät nicht im Regen stehen und setzen Sie es keiner Feuchtigkeit aus. Wenn Wasser in das Gerät eindringt, erhöht sich das Risiko eines Stromschlags.

VERWENDUNG UND PFLEGE

- Ziehen Sie das Netzkabel des Geräts vor jedem Gebrauch vollständig heraus.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Teile oder das Zubehör nicht richtig montiert oder defekt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Behälter leer ist.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Ein-/Ausschalttaste nicht funktioniert.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn Sie es benutzen.
- Benutzen Sie den/die Griff(e) des Geräts, um es anzuheben oder zu bewegen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es umgekippt ist und drehen Sie es nicht um.
- Drehen Sie das Gerät nicht um, während es in Betrieb oder an das Stromnetz angeschlossen ist.
- Forcieren Sie nicht die Arbeitsleistung des Geräts.
- Beachten Sie die MAX- und MIN-Werte.
- Bewahren Sie dieses Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern und/oder Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis auf.
- Bewahren Sie das Gerät nicht auf, wenn es noch heiß ist.
- Halten Sie das Gerät in gutem Zustand. Vergewissern Sie sich, dass die beweglichen Teile nicht verstellt oder eingeklemmt sind, und stellen Sie sicher, dass keine gebrochenen Teile oder Anomalien vorhanden sind, die den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts verhindern könnten.
- Verwenden Sie das Gerät, sein Zubehör und seine Werkzeuge gemäß dieser Anleitung und unter Berücksichtigung der Arbeitsbedingungen und der auszuführenden Arbeiten. Die Verwendung des Geräts

für andere als die vorgesehenen Arbeiten kann zu einer gefährlichen Situation führen.

- Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig geschlossen ist, bevor Sie das Gerät starten.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Lassen Sie das Gerät niemals angeschlossen und unbeaufsichtigt, wenn es nicht in Gebrauch ist. Das spart Energie und verlängert die Lebensdauer des Geräts.
- Lassen Sie das Gerät nicht für mehr als eine Funktion ununterbrochen laufen. Lassen Sie das Gerät nach Beendigung einer Funktion kurz abkühlen, bevor Sie es wieder benutzen.
- Als Referenz finden Sie in der beigelegten Tabelle mehrere Rezepte, die die Menge der zu verarbeitenden Lebensmittel und die Betriebszeit des Geräts angeben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für Tiefkühlprodukte oder solche, die Knochen enthalten.

BESCHREIBUNG

- A Griff des Deckels
- B Bedienfeld
 1. Ein/Aus-Taste
 2. Funktionstaste
 3. Blendfunktion-Anzeige
 4. Anzeige der Warmhaltefunktion
 5. Anzeige der Smoothie-Funktion
 6. Kompott Funktionsindikator
 7. Funktionsanzeige für stückige Suppe
 8. Glatte Suppenfunktion-Anzeige
- C Deckel
- D Krug
- E Überfüllsensor
- F Motorgehäuse
- G Mixerblatt
- H Henkel für Krug
- I Buchse für das Netzkabel
- J Netzkabel

GEBRAUCHSANWEISUNG

VOR DER VERWENDUNG

- Vergewissern Sie sich, dass alle Verpackungen des Produkts entfernt worden sind.
- Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch den Abschnitt "Sicherheitshinweise und Warnungen" sorgfältig durch.

- Bevor Sie das Produkt zum ersten Mal verwenden, empfehlen wir Ihnen, es nur mit Wasser laufen zu lassen.
- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie die Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, wie im Abschnitt Reinigung beschrieben.
- Bereiten Sie das Gerät entsprechend der Funktion vor, die Sie verwenden möchten.

VERWENDEN SIE

- Ziehen Sie das Netzkabel vollständig heraus, bevor Sie es einstecken.
- Öffnen Sie den Deckel
- Geben Sie die Zutaten in das Gefäß und achten Sie dabei auf die MAX- und MIN-Werte.
- Geben Sie die Zutaten, nachdem Sie sie zuvor klein gehackt haben, in das Glas mit der Flüssigkeit (überschreiten Sie nicht die maximale Markierung).
- Setzen Sie den Deckel auf das Glas und vergewissern Sie sich, dass er fest sitzt.
- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
- Wählen Sie mit der Funktionstaste das gewünschte Programm.
- Nachdem Sie die gewünschte Funktion ausgewählt haben, drücken Sie die Taste Ein/Aus oder warten Sie ein paar Sekunden, bis das Gerät automatisch startet.

PROGRAMME

BLEND PROGRAMM

- Das Programm Blend ermöglicht es Ihnen, die Lebensmittel zu pürieren oder die Suppe weiter zu pürieren, bis sie die gewünschte Konsistenz hat. Dieses Programm dauert ca. 1 Minute 50 Sekunden und funktioniert ohne Erhitzung.

PROGRAMM WARMHALTEN

- Mit dem Warmhalteprogramm können Sie die Suppe warm halten oder wieder aufwärmen. Dieses Programm dauert ca. 26 Minuten und funktioniert nur bei Erhitzung.

SMOOTHIE-PROGRAMM

- Das Smoothie-Programm ist ideal für die Zubereitung von Smoothies oder Säften aus frischen Zutaten. Dieses Programm dauert ca. 3 Minuten und arbeitet nur mit dem Mixvorgang.
- HINWEIS: Geben Sie keine Eiswürfel in den Suppenbereiter

KOMPOTT PROGRAMM

- Das Programm Kompott ist ideal für die Zubereitung von Marmelade. Dieses Programm dauert ca. 24 Minuten und arbeitet mit Erhitzen und Mixen.

CHUNKY SOUP PROGRAMM

- Mit dem Programm Chunky Soup können Sie eine rustikale Suppe mit ungemischtem Gemüse und Fleisch zubereiten. Dieses Programm dauert ca. 30 Minuten und funktioniert nur mit Erhitzungsvorgang.

SANFTE SUPPE PROGRAMM

- Mit dem Programm Glatte Suppe können Sie gemischte, cremige Suppen zubereiten. Dieses Programm dauert ca. 26 Minuten und arbeitet mit Erhitzung und Püriervorgang.



ACHTUNG: Wenn Sie die Programme Kompott, Stampfende Suppe oder Glatte Suppe verwenden, wird beim Abnehmen des Deckels heißer Dampf freigesetzt. Dies ist normal.

NACHDEM SIE DAS GERÄT BENUTZT HABEN

- Halten Sie das Gerät an.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
- Leeren Sie den Inhalt des Gefäßes in einen geeigneten Behälter.
- Lassen Sie sie abkühlen.
- Reinigen Sie das Gerät.

TRAGEGRIFF/E

- Dieses Gerät hat einen Griff an der Seite des Gehäuses, der den bequemen Transport erleichtert.

THERMISCHER SICHERHEITSSCHUTZ

- Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät vor Überhitzung schützt.
- Wenn sich das Gerät ausschaltet und nicht wieder einschaltet, trennen Sie es vom Stromnetz und warten Sie etwa 15 Minuten, bevor Sie es wieder anschließen. Wenn sich das Gerät nicht wieder einschalten lässt, wenden Sie sich an einen autorisierten technischen Kundendienst.

REINIGUNG

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und ein paar Tropfen Spülmittel und trocknen Sie es dann ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Lösungsmittel oder Produkte mit einem sauren oder basischen pH-Wert wie Bleichmittel oder Scheuermittel.
- Lassen Sie kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Lüftungsschlitze eindringen, um Schäden an den Innenteilen des Geräts zu vermeiden.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie eine Reinigung oder Wartung durchführen.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Waschen Sie den Deckel und die Außenseite des Gefäßes beim Reinigen nicht direkt mit Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die elektrischen Anschlüsse eindringt.
- Der Deckel und das Gefäß dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein und stellen Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- Nach dem Gebrauch waschen Sie das Motorgehäuse und das Mischblatt einfach mit warmem Wasser ab und wischen es mit einem Schwamm ab.
- Das Innere des Gefäßes kann auch mit warmer Seifenlauge und einem Schwamm gereinigt werden.
- Wischen Sie den Deckel und die Außenseite des Glases bei Bedarf mit einem leicht feuchten Tuch ab und trocknen Sie es dann mit einem weichen Tuch.
- Lassen Sie alle Teile vollständig trocknen, bevor Sie sie wieder zusammenbauen.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen Ort auf, fern von Kindern und Haustieren.
- Gehen Sie bei der Reinigung besonders vorsichtig mit den Klängen um, da diese sehr scharf sind.
- Es ist ratsam, das Gerät regelmäßig zu reinigen und Lebensmittelreste zu entfernen.
- Wenn sich das Gerät nicht in einem sauberen Zustand befindet, kann sich seine Oberfläche abnutzen, was sich unweigerlich auf die Nutzungsdauer des Geräts auswirkt und seine Verwendung unsicher machen kann.
- Beide Teile dieses Geräts sind nicht für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Trocknen Sie dann alle Teile, bevor Sie sie zusammenbauen und lagern.

FEHLERSUCHE

PROBLEM	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	WAHRSCHEINLICHE LÖSUNG
Das Gerät lässt sich nicht starten	Nicht eingesteckt. Zu viele Zutaten. Der Motor springt nicht an.	Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Nehmen Sie die gewünschte Menge an Lebensmitteln heraus und achten Sie darauf, dass die Gesamtmenge, einschließlich Flüssigkeit, die Höchstmenge nicht überschreitet.
Die Programmanzeige leuchtet nicht auf	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. Der Motorkörper ist nicht angeschraubt. Die Menge der Zutaten überschreitet die Höchstmenge.	Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an. Vergewissern Sie sich, dass das Gefäß und der Deckel richtig befestigt sind. Entnehmen Sie die erforderliche Menge an Lebensmitteln und stellen Sie sicher, dass die Gesamtmenge, einschließlich Flüssigkeit, den Höchstwert nicht überschreitet.
Die Programmkontrollleuchte leuchtet auf, aber das Gerät startet nicht	Die Ein/Aus-Taste wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.
Die Zutaten sind nicht richtig gemischt	Die Menge der Zutaten übersteigt den Höchstwert oder die Zutaten wurden nicht klein genug geschnitten oder Sie haben keine geeignete Funktion ausgewählt.	Entfernen Sie einige Zutaten und verwenden Sie das Mixerprogramm, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
Das Gerät läuft über	Sie haben keine geeignete Programm Die Menge der Zutaten übersteigt das maximale Niveau. Der Überfüllsensor ist verschmutzt	Wählen Sie ein anderes Programm Entfernen Sie einige Zutaten Entnehmen Sie die erforderliche Menge an Lebensmitteln und vergewissern Sie sich, dass die Gesamtmenge, einschließlich Flüssigkeit, unter dem Höchstwert liegt. Der Sensor verhindert ein Überlaufen. Reinigung durchführen
Nach Abschluss der Programm, der Inhalt wurde verbrannt	Ein geeignetes Programm war nicht ausgewählt Es war zu viel Flüssigkeit Sie haben versucht, Milch zu kochen	Vergewissern Sie sich, dass Sie das richtige Programm auswählen, um zu verhindern, dass es wieder passiert Die Menge der Zutaten, einschließlich Flüssigkeit, sollte nicht unter der Mindestmenge und nicht über der Höchstmenge liegen. Dieses Gerät ist nicht für das Kochen von Milch geeignet

REZEPTE

EINFACHE GEMÜSESUPPE

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 26 Minuten

Einstellung: Glatte Suppe

Für alle: 4

Zutaten:

700 g gemischtes Gemüse, gewürfelt. (Tipps: Gemischtes Gemüse aus dem Supermarkt in Tüten ist ideal)

Wasser (bis zur Höchstmarke gefüllt)

2 Teelöffel Instant-Hühner- oder Gemüsebrühe

Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

Methode:

1. Für eine schnelle, sämige Suppe füllen Sie den Soup Maker über die 1,3-Liter-Marke hinaus mit einer Auswahl an gewürfeltem Gemüse (ideal ist die Verwendung von vorbereitetem, gehacktem Gemüse).
2. Fügen Sie das Gemüse- oder Hühnerbrühepulver hinzu und füllen Sie bis zur Höchstmarke mit Wasser auf.
3. Wählen Sie die Einstellung Glatte Suppe. Sobald die Suppe fertig ist, schmecken Sie sie ab und servieren sie.

SCHOKOLADEN-BANANEN-SMOOTHIE

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Mischzeit: 3 Minuten

Einstellung: Smoothie

Macht: 1.5L

Zutaten:

2x450g Becher fettarmer Vanillejoghurt

300~400ml teilentrahmte Milch (nach Geschmack)

2 Bananen, geschält und in dünne Scheiben geschnitten

4 Esslöffel Streuzucker

100~150g dunkle Schokolade (nach Geschmack)

Methode:

1. Schmelzen Sie die Schokolade entweder in der Mikrowelle oder über einem Topf mit heißem Wasser.

2. Geben Sie alle Zutaten in den Soup Maker und fügen Sie die geschmolzene Schokolade hinzu. Rühren Sie gründlich um.
3. Wählen Sie die Einstellung Smoothie und warten Sie einfach 3 Minuten, bis der Suppenbereiter fertig ist.
4. Sofort servieren.

GEBRATENE TOMATEN-BASILIKUM-SUPPE

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 46 Minuten

Einstellung: Glatte Suppe

Für alle: 4

Zutaten:

8 sehr reife Tomaten, halbiert

2 rote Zwiebeln in Spalten geschnitten

4 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Olivenöl

1 Esslöffel Balsamico-Essig

Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

750ml Hühnerbrühe aus Brühwürfeln

2 Teelöffel Tomatenpüree

1 Teelöffel brauner Zucker

10 g frisches Basilikum

Methode:

1. Heizen Sie den Ofen auf 200°C vor.
2. Legen Sie die Tomaten mit der Hautseite nach oben zusammen mit den roten Zwiebeln und dem Knoblauch in einen Bräter. Beträufeln Sie sie mit Olivenöl und Balsamicoessig und würzen Sie sie mit Salz und gemahlenem Pfeffer. 20 Minuten lang rösten, bis die Tomaten weich und leicht verkohlt sind.
3. Geben Sie das gebratene Gemüse vorsichtig in den Suppenbereiter und gießen Sie die Hühnerbrühe hinein, dann fügen Sie das Tomatenpüree, den braunen Zucker und das frische Basilikum hinzu.
4. Wählen Sie die Einstellung Glatte Suppe. Sobald die Suppe fertig ist, schmecken Sie sie ab und servieren sie.

WIRKLICH SCHNELLE UND EINFACHE ERBSEN-SCHINKEN-MINZE-SUPPE

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zubereitungszeit: 26 Minuten

Einstellung: Glatte Suppe

Portionen:4

Zutaten:

400 g gefrorene Erbsen

20 g frische Minze, nur Blätter

225 g gekochter Qualitätsschinken, gewürfelt/geschreddert

100 g Kartoffel, gewürfelt

800ml heiße Brühe, vom Würfel (Schinken)

Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

2 Esslöffel Olivenöl

75ml (3 gehäufte Esslöffel) Crème fraîche

Methode:

1. Geben Sie die Erbsen, die Minze, den Schinken und die heiße Brühe in den Suppenbereiter und wählen Sie die Einstellung Glatte Suppe.
2. Würzen Sie mit etwas Salz und gemahlenem Pfeffer, fügen Sie das Olivenöl und die Crème fraîche hinzu und pürieren Sie die Suppe mit der Blend-Einstellung noch einmal 20 Sekunden lang und servieren Sie sie.

SMOOTHIE MIT ERDBEEREN UND ANANAS

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Mischzeit: 3 Minuten

Einstellung: Smoothie

Macht: 1.1L

Zutaten:

300 g frische Erdbeeren

250 g frische Ananas, geschält

450 g fettarmer Erdbeeryoghurt

150ml teilentrahmte Milch

1 Kugel Vanilleeis

Methode:

1. Bereiten Sie die Erdbeeren vor und schälen Sie sie, große Erdbeeren halbieren Sie. Schneiden Sie die Ananas in kleine Stücke.

2. Geben Sie die Zutaten in den Suppenbereiter und rühren Sie gründlich um.
3. Wählen Sie die Einstellung Smoothie und warten Sie einfach 3 Minuten, bis der Suppenbereiter fertig ist.
4. Sofort servieren.

CHINESISCHE SUPPE MIT HUHN UND MAIS

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Einstellung: Kräftige Suppe

Portionen:4

Zutaten:

100 g Zuckermais, vom Kolben oder aus der Dose, abgetropft

1 rote Zwiebel, fein gehackt

100 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten

1 Teelöffel frischer Ingwer, gerieben

50 g gekochtes Hühnerfleisch, zerkleinert

1 Knoblauchzehe, zerdrückt

1.2L Hühnerbrühe

2 Teelöffel Maismehl mit 1 Teelöffel Wasser zu einem Brei verrühren

2 Teelöffel Sojasauce

50~100g heiße gekochte Nudeln

1 rote Chilischote, entkernt und fein gehackt

15 g Frühlingszwiebeln, fein gehackt

10 g gehackter Koriander

Methode:

1. Geben Sie die Maiskörner zusammen mit den Pilzen, der roten Zwiebel, dem Ingwer, dem zerkleinerten Hühnerknoblauch, der Brühe und der Sojasauce in den Suppenbereiter. Gießen Sie die Maismehlpaste hinzu und rühren Sie mit einem Löffel oder Spatel um.
2. Wählen Sie die Einstellung Chunky Soup und warten Sie, bis sie fertig ist.
3. Verteilen Sie die heißen, gekochten Nudeln auf Servierschüsseln und streuen Sie die Chili, die Frühlingszwiebeln und den Koriander darüber. Gießen Sie die Suppe über die Nudeln und servieren Sie sie.

HUHN UND PILZSUPPE

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Einstellung: Glatte Suppe

Für alle: 4

Zutaten:

2 Esslöffel Olivenöl

1 mittelgroße Zwiebel, fein gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gehackt

240 g Champignons, in dünne Scheiben geschnitten

100 g gekochtes Hühnerfleisch, zerkleinert

10 g Petersilie, gehackt

1 mittelgroße Kartoffel, fein gewürfelt

1 Liter Hühnerbrühe, frisch oder aus Würfeln hergestellt

100ml Schlagsahne

Methode:

1. Geben Sie das Olivenöl in eine große Pfanne und braten Sie die Zwiebel, bis sie weich, aber nicht gebräunt ist.
2. Fügen Sie den Knoblauch und die Champignons hinzu und kochen Sie weiter, bis die Champignons weich geworden sind.
3. Geben Sie das zerkleinerte Hühnerfleisch, die Petersilie, die Kartoffeln und die Brühe in den Suppenbereiter. Wählen Sie die Einstellung Glatte Suppe und warten Sie einfach 26 Minuten, bis der Suppenbereiter fertig ist.
4. Mit Salz und gemahlenem Pfeffer würzen und mit einem Spritzer Sahne servieren.

HINWEIS: Die Verwendung von frischer Hühnerbrühe verbessert den Geschmack der Suppe.

5. So machen Sie frische Hühnerbrühe. Geben Sie einfach die übriggebliebene Karkasse in einen mittelgroßen Topf, bedecken Sie sie mit Wasser, fügen Sie einen Gemüsebrühwürfel, 5 Pfefferkörner und ein Lorbeerblatt hinzu. Bringen Sie das Ganze zum Kochen und lassen Sie es 1 Stunde lang köcheln. Durch ein feines Sieb oder Mulltuch abseihen.

BETRIEB

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

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 TECHNISCHE UNTERSTÜTZUNG

Dieses Produkt genießt die Anerkennung und den Schutz der gesetzlichen Garantie in Übereinstimmung mit der geltenden Gesetzgebung. Um Ihre Rechte oder Interessen durchzusetzen, müssen Sie sich an einen unserer offiziellen technischen Hilfsdienste wenden.

Den nächstgelegenen finden Sie unter folgendem Link: <https://www.blackanddecker.eu/>

Sie können auch verwandte Informationen anfordern, indem Sie uns kontaktieren.

Sie können diese Gebrauchsanweisung und ihre Aktualisierungen unter <https://www.blackanddecker.eu/> 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.

- Informationen über besonders besorgniserregende Stoffe (SVHC) gemäß der Verordnung 1907/2006/EG (REACH). Dieses Produkt enthält die folgenden SVHC-Stoffe:

- Blei (Pb), CAS-Nummer: 7439-92-1

Black & Decker® und BLACK+DECKER™ sowie die Black & Decker® und BLACK+DECKER™ Logos sind eingetragene Marken der The Black & Decker® Corporation und werden unter Lizenz verwendet. Alle Rechte vorbehalten.

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

**FRULLATORE A CARAFFA RISCALDANTE
BXSM1000E**

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto di acquistare un prodotto del marchio Black+Decker.

Grazie alla sua tecnologia, al suo design, al suo funzionamento e al fatto che supera i più severi standard di qualità, è possibile garantire un utilizzo pienamente soddisfacente e una lunga durata del prodotto.

**CONSIGLI E AVVERTENZE DI
SICUREZZA**

- Legga attentamente queste istruzioni prima di accendere l'apparecchio e le conservi per riferimento futuro. La mancata osservanza di queste istruzioni potrebbe causare un incidente.
- Prima dell'uso, pulisca tutte le parti del prodotto che saranno a contatto con gli alimenti, come indicato nella sezione sulla pulizia.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. Tenga l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza, se hanno ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e se comprendono i pericoli connessi.
- I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- **AVVERTENZA:** l'uso improprio di questo apparecchio può causare potenziali lesioni. Deve prestare attenzione nel maneggiare le lame affilate, nello svuotare la vasca e durante la pulizia.
- Faccia attenzione se viene versato del liquido caldo nell'apparecchio, perché potrebbe essere espulso dall'apparecchio a causa di un'improvvisa vaporizzazione.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo o pulirlo.
- Spenga l'apparecchio e lo scolleghi dall'alimentazione prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi a parti che si muovono durante l'uso.
- Questo apparecchio non deve essere immerso nell'acqua o in altri liquidi.
- Eviti di versare sul connettore.
- La superficie dell'elemento riscaldante è soggetta a calore residuo dopo l'uso.
- Se l'apparecchio viene riempito troppo, l'acqua bollente potrebbe essere espulsa.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone altrettanto qualificate, per evitare un pericolo.
- Questo apparecchio è destinato ad essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, come ad esempio:

- aree di cucina per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- da parte dei clienti di alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

- La superficie esterna potrebbe surriscaldarsi durante il funzionamento dell'apparecchio.



ATTENZIONE, superficie calda.

- Prima di collegare l'apparecchio, si assicuri che la tensione indicata sull'etichetta corrisponda alla tensione di rete.
- Colleghi l'apparecchio a una presa di corrente di almeno 10 ampere.
- La spina dell'apparecchio deve essere inserita correttamente nella presa di corrente. Non modifichi la spina. Non utilizzi adattatori di spina.
- Non utilizzi l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati.
- Non tiri il cavo di alimentazione. Non usi mai il cavo di alimentazione per sollevare, trasportare o scollegare l'apparecchio.
- Non avvolga il cavo di alimentazione intorno all'apparecchio.
- Controlli lo stato del cavo di alimentazione. Se è danneggiato, aumenta il rischio di scosse elettriche.
- Se l'involucro dell'apparecchio si rompe, scolleghi immediatamente l'apparecchio dalla rete elettrica per evitare la possibilità di una scossa elettrica.
- Non usi l'apparecchio se è caduto, se ci sono segni visibili di danni o se ha una perdita.
- Non tocchi la spina con le mani bagnate.
- L'apparecchio deve essere utilizzato e posizionato su una superficie piana e stabile.
- Non appoggi l'apparecchio su superfici calde, come piastre di cottura, bruciatori a gas, forni o simili.
- Faccia attenzione a non avviare involontariamente l'apparecchio.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, si assicuri che la lama sia fissata correttamente in posizione.
- Le lame sono affilate e possono causare danni, faccia attenzione ed eviti il contatto diretto con i bordi di taglio delle lame. Presti particolare attenzione quando

maneggia le lame, durante le operazioni di montaggio e smontaggio e durante la pulizia.

- Non tocchi le parti mobili dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non lasci l'apparecchio sotto la pioggia o esposto all'umidità. Se l'acqua penetra nell'apparecchio, aumenta il rischio di scosse elettriche.

USO E CURA

- Estenda completamente il cavo di alimentazione dell'apparecchio prima di ogni utilizzo.
- Non utilizzi l'apparecchio se le parti o gli accessori non sono montati correttamente o sono difettosi.
- Non utilizzi l'apparecchio quando il vaso è vuoto.
- Non utilizzi l'apparecchio se il pulsante di accensione/spegnimento non funziona.
- Non sposti l'apparecchio mentre è in uso.
- Utilizzi la/e maniglia/e dell'apparecchio, per sollevarlo o spostarlo.
- Non utilizzi l'apparecchio se è ribaltato e non lo giri.
- Non giri l'apparecchio mentre è in uso o collegato alla rete elettrica.
- Non forzi la capacità di lavoro dell'apparecchio.
- Rispetti i livelli MAX e MIN.
- Conservi questo apparecchio fuori dalla portata dei bambini e/o delle persone con problemi fisici, sensoriali o mentali ridotti o con mancanza di esperienza e conoscenza.
- Non conservi l'apparecchio se è ancora caldo.
- Mantenga l'apparecchio in buone condizioni. Controlli che le parti mobili non siano disallineate o inceppate e si assicuri che non ci siano parti rotte o anomalie che possano impedire il corretto funzionamento dell'apparecchio.
- Utilizzi l'apparecchio e i suoi accessori e strumenti in conformità alle presenti istruzioni, tenendo conto delle condizioni di lavoro e del lavoro da eseguire. L'utilizzo dell'apparecchio per operazioni diverse da quelle previste potrebbe causare una situazione di pericolo.
- Controlli che il coperchio sia chiuso correttamente prima di avviare l'apparecchio.
- Non lasci mai l'apparecchio incustodito mentre è in uso.
- Non lasci mai l'apparecchio collegato e incustodito se non è in uso. In questo modo risparmia energia e prolunga la vita dell'apparecchio.
- Non permetta al dispositivo di funzionare per più di una funzione in modo continuo. Al termine di una funzione, lasci raffreddare il dispositivo per un breve periodo prima di utilizzarlo nuovamente.

- Come riferimento, nella tabella allegata compaiono diverse ricette, che includono la quantità di cibo da elaborare e il tempo di funzionamento dell'apparecchio.
- Non utilizzi l'apparecchio con prodotti congelati o contenenti ossa.

DESCRIZIONE

- A Maniglia del coperchio
- B Pannello di controllo
 1. Pulsante On/Off
 2. Pulsante funzione
 3. Indicatore della funzione di miscelazione
 4. Indicatore della funzione Mantieni caldo
 5. Indicatore della funzione Smoothie
 6. Indicatore di funzione della composta
 7. Indicatore di funzione della zuppa a pezzi
 8. Indicatore di funzione della zuppa liscia
- C Coperchio
- D Vaso
- E Sensore di sovraccarico
- F Alloggiamento del motore
- G Lama di miscelazione
- H Maniglia del vaso
- I Presa del cavo di alimentazione
- J Cavo di alimentazione

ISTRUZIONI PER L'USO

PRIMA DELL'USO

- Si assicurino che tutti gli imballaggi del prodotto siano stati rimossi.
- Prima del primo utilizzo, legga attentamente la sezione "Consigli di sicurezza e avvertenze".
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, consigliamo di farlo funzionare solo con acqua.
- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta, pulisca le parti che entreranno in contatto con gli alimenti nel modo descritto nella sezione sulla pulizia.
- Prepari l'apparecchio in base alla funzione che desidera utilizzare.

UTILIZZARE

- Estenda completamente il cavo di alimentazione prima di collegarlo.
- Aprire il coperchio

- Metta gli ingredienti nel barattolo facendo attenzione a rispettare i livelli MAX e MIN.
- Metta gli ingredienti, dopo averli prima tagliati in piccoli pezzi, nel barattolo con il liquido (non superi il limite massimo).
- Metta il coperchio sul barattolo; si assicuri che sia fissato correttamente in posizione.
- Colleghi l'apparecchio alla rete elettrica.
- Selezionare il programma desiderato utilizzando il pulsante Funzione.
- Dopo aver selezionato la funzione desiderata, prema il pulsante On/Off o attenda qualche secondo affinché l'apparecchio si avvii automaticamente.

PROGRAMMI

PROGRAMMA DI MISCELAZIONE

- Il programma di miscelazione consente di frullare il cibo o di frullare ulteriormente la zuppa fino a raggiungere la consistenza desiderata. Questo programma dura circa 1 minuto e 50 secondi e funziona senza il processo di riscaldamento.

PROGRAMMA MANTIENI CALDO

- Il programma Mantieni caldo le consente di mantenere la zuppa calda o di riscaldarla nuovamente. Questo programma dura circa 26 minuti e funziona solo con il processo di riscaldamento.

PROGRAMMA SMOOTHIE

- Il programma Smoothie è ideale per preparare frullati o succhi con ingredienti freschi. Questo programma dura circa 3 minuti e funziona solo con il processo di frullatura.
- NOTA: non metta cubetti di ghiaccio nella zuppiera.

PROGRAMMA DI COMPOSTA

- Il programma Composta è ideale per preparare la marmellata. Questo programma dura circa 24 minuti e funziona con il riscaldamento e il processo di miscelazione.

PROGRAMMA ZUPPA A PEZZI

- Il programma Zuppa a pezzi le permette di preparare una zuppa in stile rustico con verdure e carni non frullate. Questo programma dura circa 30 minuti e funziona solo con il processo di riscaldamento.

PROGRAMMA ZUPPA LISCIA

- Il programma Zuppa Liscia le permette di preparare zuppe cremose e mescolate. Questo programma dura circa 26 minuti e funziona con il riscaldamento e il processo di frullatura.



ATTENZIONE: quando utilizza i programmi Composta, Zuppa a pezzi o Zuppa liscia, quando rimuove il coperchio si sprigiona del vapore caldo. Questo è normale.

UNA VOLTA TERMINATO L'UTILIZZO DELL'APPARECCHIO

- Arrestare l'apparecchio.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Svuoti il contenuto del barattolo in un contenitore adatto.
- Lasciar raffreddare.
- Pulisca l'apparecchio.

MANIGLIA/E DI TRASPORTO

- Questo apparecchio è dotato di una maniglia sul lato del corpo, che ne facilita il trasporto.

PROTETTORE TERMICO DI SICUREZZA

- L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che lo protegge dal surriscaldamento.
- Se l'apparecchio si spegne e non si riaccende, lo scolleghi dalla rete elettrica e attenda circa 15 minuti prima di ricollegarlo. Se l'apparecchio non si riaccende, si rivolga all'assistenza tecnica autorizzata.

PULIZIA

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica e lasciarlo raffreddare prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
- Pulisca l'apparecchiatura con un panno umido con qualche goccia di detersivo per piatti e poi asciughi.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzi solventi o prodotti con un pH acido o basico, come la candeggina, o prodotti abrasivi.
- Non faccia entrare acqua o altri liquidi nelle bocchette d'aria per evitare di danneggiare le parti interne dell'apparecchio.
- Lasci raffreddare completamente il dispositivo prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- Rimuova la spina dalla presa di corrente prima di pulire. Non immerga il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.
- Per la pulizia, non lavi il coperchio e l'esterno del vaso direttamente con l'acqua.
- Non permetta che l'acqua penetri nei collegamenti elettrici.
- Il coperchio e il vaso non devono essere lavati in lavastoviglie.

- Non immerga mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi e non lo metta sotto l'acqua corrente.
- Dopo l'uso, è sufficiente lavare l'alloggiamento del motore e la lama di miscelazione con acqua tiepida e pulire con una spugna.
- L'interno del vaso può essere pulito anche con acqua calda e sapone e una spugna.
- Se necessario, pulisca il coperchio e l'esterno del vaso con un panno leggermente umido e poi lo asciughi con un panno morbido.
- Lasci asciugare completamente tutte le parti prima di riassembleare.
- Conservi il dispositivo in un luogo asciutto e pulito, lontano da bambini e animali domestici.
- Durante il processo di pulizia, faccia particolare attenzione alle lame, perché sono molto affilate.
- È consigliabile pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere eventuali resti di cibo.
- Se l'apparecchio non è in buone condizioni di pulizia, la sua superficie può degradarsi e compromettere inesorabilmente la durata della vita utile dell'apparecchio e potrebbe diventare insicuro da usare.
- Nessuna delle parti di questo apparecchio è adatta alla pulizia in lavastoviglie.
- Non utilizzi detergenti corrosivi o abrasivi o spugne abrasive per pulire il dispositivo. Questi possono danneggiare la superficie.
- Quindi asciughi tutte le parti prima di assemblarle e conservarle.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA PROBABILE	PROBABILE SOLUZIONE
L'apparecchio non si avvia	Non è collegato. Troppi ingredienti. Il motore non si avvia.	Colleghi l'apparecchio alla rete elettrica. Prelevi la quantità di cibo richiesta e si assicuri che la quantità totale, compreso il liquido, non superi il livello massimo.
La spia del programma non si accende	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica. Il corpo del motore non è avvitato. La quantità di ingredienti supera il livello massimo.	Colleghi l'apparecchio alla rete elettrica. Si assicuri che il vaso e il coperchio siano fissati correttamente. Rimuova la quantità di cibo richiesta e si assicuri che la quantità totale, compreso il liquido, non superi il livello massimo.
La spia del programma si accende ma l'apparecchio non si avvia.	Il pulsante di accensione/spegnimento non è stato premuto.	Premere il pulsante on/off.
Gli ingredienti non sono miscelati correttamente	La quantità di ingredienti supera il livello massimo o gli ingredienti non sono stati tagliati abbastanza piccoli, oppure non ha selezionato una funzione adatta.	Rimuova alcuni ingredienti e utilizzi il programma di frullatura fino ad ottenere la consistenza desiderata.
L'apparecchio trabocca	Non ha selezionato un'opzione adeguata programma La quantità di ingredienti supera il livello massimo. Il sensore di troppo pieno è sporco	Selezionare un altro programma Rimuovere alcuni ingredienti Rimuova la quantità di cibo richiesta e si assicuri che la quantità totale, compreso il liquido, sia inferiore al livello massimo. Il sensore impedisce il traboccamento. Eseguire la pulizia
Al completamento del programma, i contenuti sono stati bruciati	Un programma adeguato non è stato selezionato C'era troppo liquido Hai provato a far bollire il latte	Si assicuri di selezionare il programma giusto per evitare che si ripeta. La quantità di ingredienti, compreso il liquido, non deve essere inferiore al livello minimo o superiore al livello massimo. Questo apparecchio non è destinato a far bollire il latte.

RICETTE

ZUPPA DI VERDURE DI BASE

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 26 minuti

Impostazione: Zuppa liscia

Dosi: 4

Ingredienti:

700 g di verdure assortite, tagliate a dadini. (Suggerimenti: l'ideale sono le verdure miste in busta del supermercato).

Acqua (riempita al massimo)

2 cucchiaini di brodo istantaneo di pollo o vegetale

Sale e pepe nero macinato

Metodo:

1. Per una zuppa liscia e veloce, riempia il Soup Maker oltre il limite di 1,3 litri con una selezione di verdure a dadini (l'ideale è utilizzare verdure a pezzetti già pronte).
2. Aggiunga il brodo vegetale o di pollo in polvere e riempia d'acqua fino al limite massimo.
3. Selezioni l'impostazione Zuppa liscia. Una volta che la zuppa è pronta, la condisca a piacere e la serva.

FRULLATO DI CIOCCOLATO E BANANA

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di miscelazione: 3 minuti

Impostazione: Frullato

Rende: 1.5L

Ingredienti:

2x450g cartoni di yogurt magro alla vaniglia

300~400ml di latte parzialmente scremato (a piacere)

2 banane, sbucciate e tagliate a fette sottili

4 cucchiaini di zucchero semolato

100~150 g di cioccolato fondente (a piacere)

Metodo:

1. Sciogliere il cioccolato nel microonde o in un pentolino di acqua calda.
2. Aggiunga tutti gli ingredienti al Soup Maker, aggiungendo il cioccolato fuso. Mescolare accuratamente.

3. Selezioni l'impostazione Frullato e attenda semplicemente 3 minuti, finché il Soup Maker non avrà terminato.
4. Servire subito.

ZUPPA DI POMODORO ARROSTO E BASILICO

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 46 minuti

Impostazione: Zuppa liscia

Dosi: 4

Ingredienti:

8 pomodori molto maturi tagliati a metà

2 cipolle rosse tagliate a spicchi

4 spicchi d'aglio

1 cucchiaino di olio d'oliva

1 cucchiaino di aceto balsamico

Sale e pepe nero macinato

750 ml di brodo di pollo fatto con dadi da brodo

2 cucchiaini di passata di pomodoro

1 cucchiaino di zucchero di canna

10 g di basilico fresco

Metodo:

1. Preriscaldi il forno a 200°C.
2. Metta i pomodori con la buccia rivolta verso l'alto in una teglia con la cipolla rossa e l'aglio. Irrorare con l'olio d'oliva, l'aceto balsamico e condire con sale e pepe macinato. Arrostiti per 20 minuti, fino a quando non si saranno ammorbiditi e leggermente carbonizzati.
3. Metta con cura le verdure arrostiti nel Soup Maker e versi il brodo di pollo, quindi aggiunga la passata di pomodoro, lo zucchero di canna e il basilico fresco.
4. Selezioni l'impostazione Zuppa liscia. Una volta che la zuppa è pronta, la condisca a piacere e la serva.

ZUPPA DI PISELLI, PROSCIUTTO E MENTA DAVVERO FACILE E VELOCE

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di cottura: 26 minuti

Impostazione: Zuppa liscia

Dosi: 4

Ingredienti:

400 g di piselli surgelati
 20 g di menta fresca, solo le foglie
 225 g di prosciutto cotto di qualità, tagliato a pezzetti o sminuzzato
 100 g di patate, tagliate a cubetti
 800 ml di brodo caldo, da dado (prosciutto)
 Sale e pepe nero macinato
 2 cucchiaini di olio d'oliva
 75 ml (3 cucchiaini colmi) di crème fraîche

Metodo:

1. Inserisca i piselli, la menta, il prosciutto e il brodo caldo nel Soup Maker e selezioni l'impostazione Zuppa liscia.
2. Condisca con un po' di sale e una macinata di pepe, aggiunga l'olio d'oliva e la crème fraîche e, utilizzando l'impostazione Blend, frulli nuovamente la zuppa per 20 secondi e serva.

FRULLATO DI FRAGOLE E ANANAS

Tempo di preparazione: 5 minuti

Tempo di miscelazione: 3 minuti

Impostazione: Frullato

Rende: 1.1L

Ingredienti:

300 g di fragole fresche
 250 g di ananas fresco, sbucciato
 450 g di yogurt magro alla fragola
 150 ml di latte parzialmente scremato
 1 pallina di gelato alla vaniglia

Metodo:

1. Preparare e mondare le fragole, tagliando a metà quelle più grandi. Tagli l'ananas a pezzetti.
2. Metta gli ingredienti nel Soup Maker, mescolando accuratamente.
3. Selezioni l'impostazione Frullato e attenda semplicemente 3 minuti, finché il Soup Maker non avrà terminato.
4. Servire subito.

ZUPPA DI POLLO E MAIS IN STILE CINESE

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Impostazione: Zuppa a pezzi

Dosi: 4

Ingredienti:

100 g di mais dolce, dalla pannocchia o in scatola, scolato
 1 cipolla rossa, tritata finemente
 100 g di funghi, tagliati a fettine sottili
 1 cucchiaino di zenzero fresco, grattugiato
 50 g di pollo cotto, tagliuzzato
 1 spicchio d'aglio, schiacciato
 1,2L di brodo di pollo
 2 cucchiaini di farina di mais mescolati con 1 cucchiaino d'acqua per formare una pasta.
 2 cucchiaini di salsa di soia
 50~100 g di tagliatelle cotte a caldo
 1 peperoncino rosso, privato dei semi e tritato finemente
 15 g di cipollotti, finemente tritati
 10 g di coriandolo tritato

Metodo:

1. Metta i chicchi di mais dolce nel Soup Maker insieme ai funghi, alla cipolla rossa, allo zenzero, all'aglio di pollo tagliuzzato, al brodo e alla salsa di soia. Versa la pasta di mais e mescola con un cucchiaino o una spatola.
2. Selezioni l'impostazione Zuppa a pezzi e la lasci fino a quando non sarà pronta.
3. Divida le tagliatelle cotte calde tra le ciotole di servizio e distribuisca il peperoncino, i cipollotti e il coriandolo. Versare la zuppa sui tagliolini e servire.

ZUPPA DI POLLO E FUNGHI

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 30 minuti

Impostazione: Zuppa liscia

Dosi: 4

Ingredienti:

2 cucchiaini di olio d'oliva
 1 cipolla media, tritata finemente
 1 spicchio d'aglio, tritato

240 g di funghi, tagliati a fettine sottili
100 g di pollo cotto, tagliuzzato
10 g di prezzemolo, tritato
1 patata media, tagliata a cubetti sottili
1 litro di brodo di pollo, fresco o fatto con il dado
100 ml di panna da montare

Metodo:

1. In una padella grande, aggiunga l'olio d'oliva e soffrigga la cipolla fino a renderla morbida, ma non dorata.
2. Aggiunga l'aglio e i funghi e continui a cuocere finché i funghi non si saranno ammorbiditi.
3. Trasferisca il tutto nel Soup Maker con il pollo sminuzzato, il prezzemolo, la patata e il brodo. Selezioni l'impostazione Zuppa Liscia e attenda semplicemente 26 minuti fino a quando il Soup Maker avrà terminato.
4. Condisca con sale e pepe macinato e serva con un filo di panna.

NOTA: l'utilizzo di brodo di pollo fresco migliorerà il sapore della zuppa.

5. Per preparare il brodo di pollo fresco. Basta mettere la carcassa avanzata in una pentola media, coprire con acqua, aggiungere un dado vegetale, 5 grani di pepe e una foglia di alloro. Portare a ebollizione e poi far sobbollire per 1 ora. Filtri attraverso un setaccio fine o un panno di mussola.

SERVIZIO

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

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.

GARANZIA E ASSISTENZA TECNICA

Questo prodotto gode del riconoscimento e della tutela della garanzia legale in conformità alla normativa vigente. Per far valere i suoi diritti o interessi, deve rivolgersi a uno dei nostri servizi ufficiali di assistenza tecnica.

È possibile trovare quello più vicino accedendo al seguente link web: <https://www.blackanddecker.eu//>

Può anche richiedere informazioni correlate contattandoci.

È possibile scaricare questo manuale di istruzioni e i relativi aggiornamenti all'indirizzo <https://www.blackanddecker.eu//>.

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.

Informazioni sulle sostanze estremamente preoccupanti (SVHC) secondo il Regolamento 1907/2006/CE (REACH). Questo prodotto contiene le seguenti sostanze SVHC:

- Piombo (Pb), Numero CAS: 7439-92-1

Black & Decker® e BLACK+DECKER™ e loghi Black & Decker® e BLACK+DECKER™ sono marchi registrati di The Black & Decker® Corporation e sono utilizzati su licenza. Tutti i diritti riservati.
Importato e distribuito da ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spai

**SOPERA
BSM1000E**

Distinguido cliente,

Muchas gracias por elegir comprar 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 DE SEGURIDAD Y ADVERTENCIAS

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner en marcha el aparato y consérvelas para futuras 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 utilizado por niños. Mantener el aparato y su cable de alimentación 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.
- Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.

- **PRECAUCIÓN:** El uso indebido de este aparato puede causar heridas. Es necesario tener cuidado cuando se manejan las cuchillas cortantes, cuando el vaso se vacía y durante la limpieza.
- Tenga cuidado si vierte líquido caliente dentro del aparato ya que puede salir expulsado a causa de una ebullición repentina.
- Desconectar siempre el aparato de la alimentación si se deja desatendido y antes del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- Apagar el aparato y desenchufar de la alimentación antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso.
- Este aparato no debe ser sumergido en agua o cualquier otro líquido.
- Evite derrames sobre el conector.
- La superficie de la resistencia está sujeta a calor residual después de su uso.
- Si el aparato está sobrellenado puede ser proyectada agua hirviendo.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- Este aparato está diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como:
 - áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de

trabajo;

- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- habitaciones de huéspedes.

- La superficie exterior pueden calentarse cuando el aparato está en funcionamiento.



PRECAUCIÓN, superficie caliente.

- 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 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.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- No tirar del cable de alimentación. 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.
- Si se rompe la carcasa del aparato, desconectar inmediatamente el aparato de la red eléctrica para evitar la posibilidad de sufrir una descarga eléctrica.
- No utilizar el aparato si ha caído, si hay señales visibles de daños, o si existe fuga.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- El aparato debe utilizarse y colocarse sobre una superficie plana y estable.
- No colocar el aparato sobre superficies calientes tales como placas de cocción, quemadores de gas, hornos o similares.
- 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.
- Las cuchillas están afiladas y podrían causar daños, tenga cuidado y evite el contacto directo con los bordes

cortantes de las cuchillas. Preste especial atención al manipular las cuchillas, durante las operaciones de montaje y desmontaje durante la limpieza.

- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.

USO Y MANTENIMIENTO

- Extienda completamente el cable de alimentación del aparato antes de cada uso.
- No utilice el aparato si las piezas o accesorios no están bien colocados o son defectuosos.
- No utilice el aparato mientras la jarra esté vacía.
- No utilice el aparato si el botón de encendido/apagado no funciona.
- No mueva el aparato mientras esté en uso.
- Asa/s de uso del aparato, para levantarlo o moverlo.
- No utilice el aparato si está volcado y no le dé la vuelta.
- No dé la vuelta al aparato mientras esté en uso o conectado a la red eléctrica.
- No fuerce la capacidad de trabajo del aparato.
- Respete los niveles MAX y MIN.
- Guarde este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con problemas físicos, sensoriales o mentales reducidos o con falta de experiencia y conocimientos.
- No guarde el aparato si aún está caliente.
- Mantenga el aparato en buen estado. Compruebe que las piezas móviles no estén desalineadas o atascadas y asegúrese de que no haya piezas rotas o anomalías que puedan impedir el correcto funcionamiento del aparato.
- Utilice el aparato y sus accesorios y herramientas de acuerdo con estas instrucciones, teniendo en cuenta las condiciones de trabajo y el trabajo a realizar. El uso del aparato para operaciones distintas de las previstas podría dar lugar a una situación peligrosa.
- Compruebe que la tapa está bien cerrada antes de poner en marcha el aparato.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras esté en uso.
- No deje nunca el aparato conectado y desatendido si no está en uso. Así ahorrará energía y prolongará la vida útil del aparato.
- No deje que el aparato funcione durante más de una función de forma continuada. Una vez finalizada una función, deje que el aparato se enfríe durante unos instantes antes de volver a utilizarlo.

- Como referencia en la tabla anexa aparecen varias recetas, que incluyen la cantidad de alimento a procesar, y el tiempo de funcionamiento del aparato.
- No utilice el aparato con productos congelados o que contengan huesos.

DESCRIPCIÓN

- A Asa de la tapa
- B Panel de control
 1. Botón de encendido/apagado
 2. Botón de función
 3. Indicador de función triturado
 4. Indicador de la función mantener caliente
 5. Indicador de función de batido
 6. Indicador de función de compota
 7. Indicador de función de la sopa con tropezones
 8. Indicador de función de sopa suave
- C Tapa
- D Jarra
- E Sensor de sobrellenado
- F Carcasa del motor
- G Cuchilla mezcladora
- H Asa de jarra
- I Toma del cable de alimentación
- J Cable de alimentación

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DE SU USO

- Asegúrese de que se ha retirado todo el embalaje del producto.
- Lea atentamente la sección "Consejos de seguridad y advertencias" antes del primer uso
- Antes de utilizar el producto por primera vez, le recomendamos que lo haga sólo con agua.
- Antes de utilizar el producto por primera vez, limpie las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos de la forma descrita en la sección de limpieza.
- Prepare el aparato según la función que desee utilizar.

USO

- Extienda completamente el cable de alimentación antes de enchufarlo.
- Abra la tapa
- Ponga los ingredientes en la jarra teniendo cuidado de respetar los niveles MAX y MIN.

- Ponga los ingredientes, tras haberlos picado previamente en trozos pequeños, en la jarra con líquido (no sobrepase el marcador máximo).
- Ponga la tapa en la jarra; asegúrese de que está bien fijada en su sitio.
- Conecte el aparato a la red eléctrica.
- Seleccione el programa deseado utilizando el botón Función.
- Tras seleccionar la función deseada, pulse el botón de encendido/apagado o espere unos segundos a que el aparato se ponga en marcha automáticamente.

PROGRAMAS

PROGRAMA TRITURADO

- El programa Triturado le permite licuar los alimentos o licuar aún más la sopa hasta obtener la consistencia deseada. Este programa dura aproximadamente 1 minuto y 50 segundos, y funciona sin el proceso de calentamiento.

PROGRAMA MANTENER CALIENTE

- El programa Mantener caliente le permite mantener la sopa caliente o recalentarla. Este programa dura aprox. 26 minutos y funciona sólo con el proceso de calentamiento.

PROGRAMA DE BATIDO

- El programa Batido es ideal para preparar batidos o zumos con ingredientes frescos. Este programa dura aprox. 3 minutos y funciona sólo con el proceso de licuado.
- NOTA: No coloque cubitos de hielo en la sopera

PROGRAMA COMPOTA

- El programa Compota es ideal para hacer mermelada. Este programa tiene una duración aproximada de 24 minutos y funciona con calentamiento y proceso de batido.

PROGRAMA DE SOPA CON TROPEZONES

- El programa Sopa con tropezones le permite preparar una sopa de estilo rústico con verduras y carnes sin mezclar. Este programa dura aprox. 30 minutos y funciona sólo con proceso de calentamiento.

PROGRAMA SOPA SUAVE

- El programa Sopa suave le permite preparar sopas cremosas batidas. Este programa tiene una duración aproximada de 26 minutos y funciona con calentamiento y proceso de batido.



ATENCIÓN: cuando utilice los programas Compota, Sopa con trozos o Sopa suave, saldrá vapor caliente al retirar la tapa. Esto es normal.

CUANDO HAYA TERMINADO DE UTILIZAR EL APARATO

- Detenga el aparato.
- Desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Vacíe el contenido de la jarra en un recipiente adecuado.
- Deje que se enfríe.
- Limpie el aparato.

ASA/S DE TRANSPORTE

- Este aparato dispone de un asa en el lateral del cuerpo, lo que facilita su cómodo transporte.

PROTECTOR TÉRMICO DE SEGURIDAD

- El aparato dispone de un dispositivo de seguridad que lo protege del sobrecalentamiento.
- Si el aparato se apaga solo y no vuelve a encenderse, desconéctelo de la red eléctrica y espere unos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si el aparato no vuelve a ponerse en marcha, solicite asistencia técnica autorizada.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe antes de emprender cualquier tarea de limpieza.
- Limpie el equipo con un paño húmedo con unas gotas de detergente líquido y séquelo.
- No utilice disolventes, ni productos con un pH ácido o básico como la lejía, ni productos abrasivos, para limpiar el aparato.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en las rejillas de ventilación para evitar daños en las partes internas del aparato.
- Deje que el aparato se enfríe completamente antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
- Retire el enchufe de la toma de corriente antes de limpiarlo. No sumerja el cable de alimentación en agua ni en ningún otro líquido.
- No lave la tapa y el exterior de la jarra directamente con agua cuando lo limpie.
- No permita que entre agua en las conexiones eléctricas.
- La tapa y la jarra no deben lavarse en el lavavajillas.
- No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido, ni lo coloque bajo el grifo.

- Después de su uso, simplemente lave la carcasa del motor y la cuchilla mezcladora con agua tibia y límpielas con una esponja.
- El interior de la jarra también puede limpiarse con agua tibia jabonosa y una esponja.
- Limpie la tapa y el exterior de la jarra con un paño ligeramente húmedo si es necesario y séquelo después con un paño suave.
- Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de volver a montarlas.
- Guarde el aparato en un lugar seco y limpio, alejado de niños y animales domésticos.
- Durante el proceso de limpieza, tenga especial cuidado con las cuchillas, ya que están muy afiladas.
- Es aconsejable limpiar el aparato con regularidad y eliminar los restos de comida.
- Si el aparato no está en buenas condiciones de limpieza, su superficie puede degradarse y afectar inexorablemente a la duración de la vida útil del aparato, pudiendo llegar a ser inseguro su uso.
- Ninguna de las piezas de este aparato es apta para su limpieza en el lavavajillas.
- No utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos ni estropajos para limpiar el aparato. Éstos pueden dañar la superficie.
- A continuación, seque todas las piezas antes de su montaje y almacenamiento.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓN PROBABLE
El aparato no arranca	No está enchufado. Demasiados ingredientes. El motor no arranca.	Conecte el aparato a la red eléctrica. Saque la cantidad necesaria de alimentos y asegúrese de que la cantidad total, incluido el líquido, no supere el nivel máximo.
La luz indicadora del programa no se enciende	El aparato no está conectado a la red eléctrica. El cuerpo del motor no está atornillado. La cantidad de ingredientes supera el nivel máximo.	Conecte el aparato a la red eléctrica. Asegúrese de que la jarra y la tapa están bien sujetos. Retire la cantidad necesaria de alimentos y asegúrese de que la cantidad total, incluido el líquido, no supere el nivel máximo
El indicador luminoso del programa se enciende pero el aparato no se pone en marcha	No se ha pulsado el botón de encendido/apagado.	Pulse el botón de encendido/apagado.
Los ingredientes no se mezclan correctamente	La cantidad de ingredientes supera el nivel máximo o los ingredientes no se han troceado lo suficientemente pequeños, o no ha seleccionado una función adecuada.	Retire algunos ingredientes y utilice el programa de la batidora hasta obtener la consistencia deseada.
El aparato se desborda	No ha seleccionado un programa La cantidad de ingredientes supera el nivel máximo. El sensor de sobrellenado está sucio	Seleccione otro programa Retire algunos ingredientes Retire la cantidad necesaria de alimentos y asegúrese de que la cantidad total, incluido el líquido, está por debajo del nivel máximo El sensor evita el desbordamiento. Realice la limpieza
Al completar el programa, el contenido se quemó	Un programa adecuado no fue seleccionado Había demasiado líquido Intentó hervir leche	Asegúrese de seleccionar el programa adecuado para evitar que vuelva a ocurrir La cantidad de ingredientes, incluido el líquido, no debe ser inferior al nivel mínimo ni superior al máximo Este aparato no está diseñado para hervir leche

RECETAS

SOPA BÁSICA DE VERDURAS

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 26 minutos

Entorno: Sopa suave

Raciones 4

Ingredientes:

700 g de verduras variadas cortadas en dados. (Consejos: lo ideal son las verduras variadas envasadas en bolsas del supermercado)

Agua (llena hasta la marca máxima)

2 cucharaditas de caldo instantáneo de pollo o verduras

Sal y pimienta negra molida

Método:

1. Para obtener una sopa rápida y suave, llene el Preparador de Sopas más allá de la marca de 1,3 L con una selección de verduras cortadas en dados (lo ideal es utilizar verduras picadas ya preparadas).
2. Añada el caldo de verduras o de pollo en polvo y llénelo de agua hasta la marca de máximo.
3. Seleccione el ajuste Sopa suave. Una vez lista la sopa, sazone al gusto y sirva.

BATIDO DE CHOCOLATE Y PLÁTANO

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de mezcla 3 minutos

Entorno: Smoothie

Hace 1.5L

Ingredientes:

2 cartones de 450 g de yogur de vainilla desnatado

300~400 ml de leche semidesnatada (al gusto)

2 plátanos, pelados y cortados en rodajas finas

4 cucharadas de azúcar en polvo

100~150g de chocolate negro (al gusto)

Método:

1. Derrita el chocolate en el microondas o sobre un cazo con agua caliente.

2. Añada todos los ingredientes a la sopera, añadiendo las hormas de chocolate fundidas. Remueva bien.
3. Seleccione el ajuste Batido y espere simplemente 3 minutos hasta que el Preparador de Sopas haya terminado.
4. Sirvalo enseguida.

SOPA DE TOMATE ASADO Y ALBAHACA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción 46 minutos

Entorno: Sopa suave

Raciones 4

Ingredientes:

8 tomates muy maduros cortados por la mitad

2 cebollas rojas cortadas en gajos

4 dientes de ajo

1 cucharada de aceite de oliva

1 cucharada de vinagre balsámico

Sal y pimienta negra molida

750 ml de caldo de pollo hecho con pastillas

2 cucharaditas de puré de tomate

1 cucharadita de azúcar moreno

10 g de albahaca fresca

Método:

1. Precaliente el horno a 200°C.
2. Coloque los tomates con la piel hacia arriba en una fuente de horno con la cebolla roja y el ajo. Rocíe por encima el aceite de oliva, el vinagre balsámico y sazone con sal y pimienta molida. Áselos durante 20 minutos hasta que se ablanden y queden ligeramente carbonizados.
3. Coloque con cuidado las verduras asadas en la sopera y vierta el caldo de pollo, después añada el puré de tomate, el azúcar moreno y la albahaca fresca.
4. Seleccione el ajuste Sopa suave. Una vez lista la sopa, sazone al gusto y sirva.

SOPA DE GUISANTES, JAMÓN Y MENTA REALMENTE RÁPIDA Y FÁCIL

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de cocción: 26 minutos

Ambiente: Sopa suave

Raciones:4

Ingredientes:

400 g de guisantes congelados

20 g de menta fresca, sólo las hojas

225 g de jamón cocido de calidad, picado/desmenuzado

100 g de patata cortada en dados

800 ml de caldo caliente, de cubito (jamón)

Sal y pimienta negra molida

2 cucharadas de aceite de oliva

75 ml (3 cucharadas colmadas) de crème fraiche

Método:

1. Introduzca los guisantes, la menta, el jamón y el caldo caliente en la sopera y seleccione la opción Sopa suave.
2. Sazone con un poco de sal y pimienta molida, añada el aceite de oliva y la crème fraiche y, utilizando el ajuste Mezclar, vuelva a batir la sopa durante 20 segundos y sívala.

BATIDO DE FRESA Y PIÑA

Tiempo de preparación: 5 minutos

Tiempo de mezcla 3 minutos

Entorno: Smoothie

Hace 1.1L

Ingredientes:

300 g de fresas frescas

250 g de piña fresca pelada

450 g de yogur de fresa desnatado

150 ml de leche semidesnatada

1 bola de helado de vainilla

Método:

1. Prepare y descascare las fresas, corte las grandes por la mitad. Corte la piña en trozos.
2. Introduzca los ingredientes en la sopera y remuévalos bien.
3. Seleccione el ajuste Batido y espere simplemente 3 minutos hasta que el Preparador de Sopas haya terminado.
4. Sívala enseguida.

SOPA DE POLLO Y MAÍZ DULCE AL ESTILO CHINO

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción 30 minutos

Ambiente: Sopa con trozos

Raciones:4

Ingredientes:

100 g de maíz dulce, de la mazorca o en conserva, escurrido

1 cebolla roja, finamente picada

100 g de champiñones, cortados en láminas finas

1 cucharadita de jengibre fresco rallado

50 g de pollo cocido desmenuzado

1 diente de ajo, machacado

1,2L de caldo de pollo

2 cucharaditas de harina de maíz mezcladas con 1 cucharadita de agua hasta formar una pasta

2 cucharaditas de salsa de soja

50~100g de fideos cocidos calientes

1 guindilla roja, sin semillas y finamente picada

15 g de cebolleta picada fina

10 g de cilantro picado

Método:

1. Ponga los granos de maíz dulce en la sopera junto con los champiñones, la cebolla roja, el jengibre, el ajo de pollo desmenuzado, el caldo y la salsa de soja. Vierta la pasta de harina de maíz y remueva con una cuchara o espátula.
2. Seleccione la opción Sopa con tropezones y déjala hasta que esté lista.
3. Reparta los fideos cocidos calientes entre los cuencos de servir y esparza por encima la guindilla, la cebolleta y el cilantro. Vierta la sopa sobre los fideos y sirva.

SOPA DE POLLO Y CHAMPIÑONES

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocción 30 minutos

Entorno: Sopa suave

Raciones 4

Ingredientes:

2 cucharadas de aceite de oliva

1 cebolla mediana, finamente picada

1 diente de ajo picado
240 g de champiñones, cortados en láminas finas
100 g de pollo cocido desmenuzado
10 g de perejil picado
1 patata mediana, cortada en dados finos
1 litro de caldo de pollo, fresco o hecho con cubitos
100 ml de nata montada

Método:

1. En una sartén grande añada el aceite de oliva y sofría la cebolla hasta que esté blanda, pero no dorada.
2. Añada el ajo y los champiñones y siga cocinando hasta que los champiñones se hayan ablandado.
3. Póngala en la sopera con el pollo desmenuzado, el perejil, la patata y el caldo. Seleccione el ajuste Sopa Suave y simplemente espere 26 minutos hasta que el Preparador de Sopas haya terminado.
4. Sazone con sal y pimienta molida y sirva con un chorrito de nata.

NOTA: El uso de caldo de pollo fresco mejorará el sabor de la sopa.

5. Para hacer caldo de pollo fresco Basta con colocar los restos de la carcasa en una cazuela mediana, cubrirlos con agua, añadir una pastilla de caldo vegetal, 5 granos de pimienta y una hoja de laurel. Lévelo a ebullición y cuézalo a fuego lento durante 1 hora. Cuele con un colador fino o una tela de muselina.

SERVICIO

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

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 la protección de la garantía legal de acuerdo con la legislación vigente. Para hacer valer sus derechos o intereses, debe dirigirse a cualquiera de nuestros servicios oficiales de asistencia técnica.

Puede encontrar el más cercano accediendo al siguiente enlace web: <https://www.blackanddecker.eu/>

También puede solicitar información relacionada poniéndose en contacto con nosotros.

Puede descargar este manual de instrucciones y sus actualizaciones en <https://www.blackanddecker.eu/>.

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.
- Información relativa a las sustancias extremadamente preocupantes (SVHC) según el Reglamento 1907/2006/CE (REACH). Este producto contiene las siguientes sustancias SVHC:

- Plomo (Pb), número CAS: 7439-92-1

Black & Decker® y BLACK+DECKER™ y los logotipos de Black & Decker® y BLACK+DECKER™ son marcas registradas de The Black & Decker® Corporation y se utilizan bajo licencia. Todos los derechos reservados. Importado y distribuido por ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

**MAQUINA DE FAZER SOPA
BXSM1000E**

Caro cliente,

Muito obrigado por ter optado por comprar um produto da marca Black+Decker.

Graças à sua tecnologia, concepção e funcionamento e ao facto de exceder as mais rigorosas normas de qualidade, pode garantir uma utilização totalmente satisfatória e uma longa vida útil do produto.

**CONSELHOS E AVISOS DE
SEGURANÇA**

- Leia atentamente estas instruções antes de ligar o aparelho e guarde-as para referência futura. O não cumprimento destas instruções pode provocar um acidente.
- Limpe todas as partes do produto que vão estar em contacto com os alimentos, tal como indicado na secção de limpeza, antes de o utilizar.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance das crianças.
- Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, desde que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e que compreendam os perigos envolvidos.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.

- **AVISO:** A utilização incorrecta deste aparelho pode provocar ferimentos. Deve ter cuidado ao manusear as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.
- Tenha cuidado se deitar líquido quente no aparelho, pois este pode ser expulso do aparelho devido a uma vaporização súbita.
- Desligue sempre o aparelho da rede eléctrica se o deixar sem vigilância e antes de o montar, desmontar ou limpar.
- Desligue o aparelho e desligue-o da corrente antes de mudar os acessórios ou de se aproximar das peças que se deslocam durante a utilização.
- Este aparelho não deve ser mergulhado em água ou em qualquer outro líquido.
- Evite derrames no conetor.
- A superfície do elemento de aquecimento está sujeita a calor residual após a utilização.
- Se o aparelho estiver demasiado cheio, pode ser expelida água a ferver.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de assistência técnica ou por pessoas com qualificações semelhantes, de modo a evitar qualquer perigo.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e

similares, tais como:

- áreas de cozinha do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas de lavoura;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes do tipo residencial;
- ambientes do tipo cama e pequeno-almoço.

- A superfície exterior pode aquecer durante o funcionamento do aparelho.



CUIDADO, superfície quente.

- Antes de ligar o aparelho à corrente, certifique-se de que a tensão indicada na etiqueta de características corresponde à tensão da rede eléctrica.
- Ligue o aparelho a uma tomada de corrente com uma potência mínima de 10 amperes.
- A ficha do aparelho deve encaixar corretamente na tomada de corrente. Não altere a ficha. Não utilize adaptadores de ficha.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados.
- Não puxe pelo cabo de alimentação. Nunca utilize o cabo de alimentação para levantar, transportar ou desligar o aparelho da tomada.
- Não enrole o cabo de alimentação à volta do aparelho.
- Verifique o estado do cabo de alimentação. Se estiver danificado, aumentará o risco de choque eléctrico.
- Se a caixa do aparelho se partir, desligue-o imediatamente da rede eléctrica para evitar a possibilidade de um choque eléctrico.
- Não utilize o aparelho se este tiver caído, se houver sinais visíveis de danos ou se tiver uma fuga.
- Não toque na ficha com as mãos molhadas.
- O aparelho deve ser utilizado e colocado numa superfície plana e estável.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, tais como placas de cozedura, queimadores a gás, fornos ou similares.
- Tenha cuidado para evitar um arranque involuntário do aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho, certifique-se de que a lâmina está corretamente fixada no seu lugar.

- As lâminas são afiadas e podem causar ferimentos; tenha cuidado e evite o contacto directo com as arestas cortantes das lâminas. Preste especial atenção ao manusear as lâminas, durante as operações de montagem e desmontagem e durante a limpeza.
- Não toque nas partes móveis do aparelho durante o seu funcionamento.
- Não deixe o aparelho à chuva ou exposto à humidade. Se entrar água no aparelho, aumenta o risco de choque eléctrico.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS

- Antes de cada utilização, estique totalmente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não utilize o aparelho se as peças ou acessórios não estiverem corretamente montados ou se estiverem defeituosos.
- Não utilize o aparelho enquanto o frasco estiver vazio.
- Não utilize o aparelho se o botão de ligar/desligar não funcionar.
- Não desloque o aparelho durante a sua utilização.
- Utilize as pegas do aparelho para o levantar ou deslocar.
- Não utilize o aparelho se este estiver inclinado e não o vire.
- Não vire o aparelho enquanto este estiver a ser utilizado ou ligado à rede eléctrica.
- Não force a capacidade de trabalho do aparelho.
- Respeite os níveis MAX e MIN.
- Guarde este aparelho fora do alcance de crianças e/ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos.
- Não guarde o aparelho se este ainda estiver quente.
- Mantenha o aparelho em bom estado. Verifique se os elementos móveis não estão desalinhados ou encravados e certifique-se de que não existem peças partidas ou anomalias que possam impedir o bom funcionamento do aparelho.
- Utilize o aparelho e os seus acessórios e ferramentas em conformidade com estas instruções, tendo em conta as condições de trabalho e o trabalho a efetuar. Se utilizar o aparelho para outros fins que não os previstos, pode provocar uma situação perigosa.
- Verifique se a tampa está bem fechada antes de pôr o aparelho a funcionar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado.
- Nunca deixe o aparelho ligado e sem vigilância quando não estiver a ser utilizado. Desta forma, poupa energia e prolonga a vida útil do aparelho.

- Não deixe que o aparelho funcione para mais do que uma função de forma contínua. Após a conclusão de uma função, deixe o aparelho arrefecer durante algum tempo antes de o voltar a utilizar.
- Como referência, na tabela anexa aparecem várias receitas, que incluem a quantidade de alimentos a processar e o tempo de funcionamento do aparelho.
- Não utilize o aparelho com produtos congelados ou que contenham ossos.

DESCRIÇÃO

- A Pega da tampa
- B Painel de controlo
 1. Botão de ligar/desligar
 2. Botão de função
 3. Indicador da função de mistura
 4. Indicador da função Keep Warm
 5. Indicador da função Smoothie
 6. Indicador da função de compota
 7. Indicador de função de sopa com pedaços
 8. Indicador da função de sopa suave
- C Tampa
- D Jarro
- E Sensor de excesso de enchimento
- F Caixa do motor
- G Lâmina misturadora
- H Pega do frasco
- I Tomada do cabo de alimentação
- J Cabo de alimentação

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ANTES DA UTILIZAÇÃO

- Certifique-se de que todas as embalagens do produto foram retiradas.
- Leia atentamente a secção “Conselhos e avisos de segurança” antes da primeira utilização
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, recomendamos que o ponha a funcionar apenas com água.
- Antes de utilizar o produto pela primeira vez, limpe as peças que irão entrar em contacto com os alimentos da forma descrita na secção de limpeza.
- Prepare o aparelho de acordo com a função que pretende utilizar.

UTILIZE

- Estenda completamente o cabo de alimentação antes de o ligar à corrente.
- Abra a tampa
- Coloque os ingredientes no frasco tendo o cuidado de respeitar os níveis MAX e MIN.
- Coloque os ingredientes, depois de os ter cortado em pequenos pedaços, no frasco com líquido (não ultrapasse a marca máxima).
- Coloque a tampa no frasco; certifique-se de que está corretamente fixada no lugar.
- Ligue o aparelho à rede eléctrica.
- Seleccione o programa pretendido utilizando o botão Função.
- Depois de seleccionar a função desejada, prima o botão On/Off ou aguarde alguns segundos para que o aparelho arranque automaticamente.

PROGRAMAS

PROGRAMA BLEND

- O programa Misturar permite-lhe misturar os alimentos ou misturar ainda mais a sopa até obter a consistência desejada. Este programa tem uma duração aproximada de 1 minuto e 50 segundos e funciona sem o processo de aquecimento.

PROGRAMA KEEP WARM

- O programa Keep Warm permite-lhe manter a sopa quente ou reaquecer a sopa. Este programa tem uma duração de cerca de 26 minutos e funciona apenas com o processo de aquecimento.

PROGRAMA SMOOTHIE

- O programa Smoothie é ideal para fazer batidos ou sumos a partir de ingredientes frescos. Este programa tem uma duração de cerca de 3 minutos e funciona apenas com o processo de mistura.
- NOTA: Não coloque cubos de gelo na máquina de fazer sopa

PROGRAMA DE COMPOTAS

- O programa Compota é ideal para fazer compota. Este programa tem uma duração de cerca de 24 minutos e funciona com um processo de aquecimento e mistura.

PROGRAMA DE SOPA CHUNKY

- O programa Chunky Soup permite-lhe fazer uma sopa de estilo rústico com legumes e carnes não misturados. Este programa tem uma duração de cerca de 30 minutos e funciona apenas com o processo de aquecimento.

PROGRAMA SOPA SUAVE

- O programa Sopa suave permite-lhe fazer sopas cremosas misturadas. Este programa tem uma duração aproximada de 26 minutos e funciona com aquecimento e processo de mistura.



ATENÇÃO: quando utilizar os programas Compota, Sopa com pedaços ou Sopa suave, será libertado vapor quente ao retirar a tampa. Isto é normal.

QUANDO TIVER TERMINADO DE UTILIZAR O APARELHO

- Pare o aparelho.
- Desligue o aparelho da rede eléctrica.
- Esvazie o conteúdo do frasco para um recipiente adequado.
- Deixe arrefecer.
- Limpe o aparelho.

PEGA(S) DE TRANSPORTE

- Este aparelho possui uma pega na parte lateral do corpo, o que facilita o seu transporte.

PROTETOR TÉRMICO DE SEGURANÇA

- O aparelho está equipado com um dispositivo de segurança que protege o aparelho contra o sobreaquecimento.
- Se o aparelho se desligar e não se voltar a ligar, desligue-o da rede eléctrica e aguarde cerca de 15 minutos antes de o voltar a ligar. Se o aparelho não voltar a arrancar, procure uma assistência técnica autorizada.

LIMPEZA

- Desligue o aparelho da rede eléctrica e deixe-o arrefecer antes de proceder a qualquer trabalho de limpeza.
- Limpe o equipamento com um pano húmido com algumas gotas de detergente para a loiça e depois seque.
- Não utilize solventes ou produtos com um pH ácido ou básico, como lixívia, ou produtos abrasivos, para limpar o aparelho.
- Não deixe entrar água ou qualquer outro líquido nas aberturas de ventilação para evitar danificar as partes internas do aparelho.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de efetuar qualquer limpeza ou manutenção.
- Retire a ficha de alimentação da tomada antes de a limpar. Não mergulhe o cabo de alimentação em água ou noutros líquidos.

- Não lave a tampa e o exterior do frasco diretamente com água durante a limpeza.
- Não permita a entrada de água nas ligações eléctricas.
- A tampa e o frasco não devem ser lavados na máquina de lavar loiça.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido, nem o coloque debaixo de água corrente.
- Após a utilização, lave simplesmente o compartimento do motor e a lâmina misturadora com água morna e limpe com uma esponja.
- O interior do frasco também pode ser limpo com água morna e sabão e uma esponja.
- Limpe a tampa e o exterior do frasco com um pano ligeiramente húmido, se necessário, e depois seque-o com um pano macio.
- Deixe todas as peças secarem completamente antes de as voltar a montar.
- Guarde o dispositivo num local seco e limpo, longe do alcance de crianças e animais domésticos.
- Durante o processo de limpeza, tenha especial cuidado com as lâminas, pois estas são muito afiadas.
- Aconselha-se a limpar regularmente o aparelho e a retirar os restos de comida.
- Se o aparelho não estiver em boas condições de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar inexoravelmente a duração da vida útil do aparelho, podendo tornar-se inseguro para utilização.
- Nenhuma das peças deste aparelho é adequada para ser lavada na máquina de lavar loiça.
- Não utilize produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos nem esponjas de limpeza para limpar o aparelho. Estes podem danificar a superfície.
- Em seguida, seque todas as peças antes da sua montagem e armazenamento.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	SOLUÇÃO PROVÁVEL
O aparelho não arranca	Não está ligado à corrente. Demasiados ingredientes. O motor não arranca.	Ligue o aparelho à rede eléctrica. Retire a quantidade necessária de alimentos e certifique-se de que a quantidade total, incluindo o líquido, não excede o nível máximo.
O indicador luminoso do programa não se acende	O aparelho não está ligado à rede eléctrica. O corpo do motor não está aparafusado. A quantidade de ingredientes excede o nível máximo.	Ligue o aparelho à rede eléctrica. Certifique-se de que o frasco e a tampa estão corretamente fixados. Retire a quantidade necessária de alimentos e certifique-se de que a quantidade total, incluindo o líquido, não excede o nível máximo
O indicador luminoso do programa acende-se mas o aparelho não arranca	O botão de ligar/desligar não foi premido.	Prima o botão ligar/desligar.
Os ingredientes não estão bem misturados	A quantidade de ingredientes excede o nível máximo ou os ingredientes não foram cortados suficientemente pequenos, ou não seleccionou uma função adequada.	Retire alguns ingredientes e utilize o programa misturador até obter a consistência desejada.
O aparelho transborda	Não seleccionou um programa A quantidade de ingredientes excede o nível máximo. O sensor de excesso de enchimento está sujo	Selecione outro programa Retire alguns ingredientes Retire a quantidade necessária de alimentos e certifique-se de que a quantidade total, incluindo o líquido, é inferior ao nível máximo O sensor impede o transbordo. Efectue a limpeza
Ao completar o programa, o conteúdo foi queimado	Não foi possível encontrar um programa adequado seleccionado Havia demasiado líquido Tentou ferver o leite	Certifique-se de que selecciona o programa certo para evitar que isso volte a acontecer A quantidade de ingredientes, incluindo o líquido, não deve ser inferior ao nível mínimo nem superior ao nível máximo Este aparelho não se destina a ferver leite

RECEITAS

SOPA DE LEGUMES BÁSICA

Tempo de preparação: 5 minutos

Tempo de cozedura: 26 minutos

Definição: Sopa suave

Sirva: 4

Ingredientes:

700 g de legumes variados, cortados em cubos.

(Sugestões: o ideal é comprar legumes misturados no supermercado)

Água (cheia até à marca máxima)

2 colheres de sopa de caldo instantâneo de galinha ou de legumes

Sal e pimenta preta moída

Método:

1. Para obter uma sopa rápida e suave, encha a máquina de fazer sopa para além da marca de 1,3 L com uma seleção de legumes cortados em cubos (o ideal é utilizar legumes cortados já preparados).
2. Adicione o caldo de legumes ou de galinha em pó e encha com água até à marca máxima.
3. Selecione a definição Sopa suave. Quando a sopa estiver pronta, tempere a gosto e sirva.

SMOOTHIE DE CHOCOLATE E BANANA

Tempo de preparação: 10 minutos

Tempo de mistura: 3 minutos

Definição: Smoothie

Fabrica: 1.5L

Ingredientes:

2x450g caixas de iogurte de baunilha com baixo teor de gordura

300~400ml de leite meio-gordo (a gosto)

2 bananas, descascadas e cortadas em rodelas finas

4 colheres de sopa de açúcar refinado

100~150g de chocolate preto (a gosto)

Método:

1. Derreta o chocolate no micro-ondas ou numa panela com água quente.

2. Junte todos os ingredientes ao Soup Maker, adicionando as gotas de chocolate derretido. Mexa bem.
3. Selecione a definição Smoothie e aguarde 3 minutos até que a máquina de fazer sopa esteja pronta.
4. Sirva de imediato.

SOPA DE TOMATE ASSADO E MANJERICÃO

Tempo de preparação: 10 minutos

Tempo de cozedura: 46 minutos

Definição: Sopa suave

Sirva: 4

Ingredientes:

8 tomates bem maduros cortados ao meio

2 cebolas vermelhas cortadas em rodelas

4 dentes de alho

1 colher de sopa de azeite

1 colher de sopa de vinagre balsâmico

Sal e pimenta preta moída

750 ml de caldo de galinha feito com cubos de caldo

2 colheres de chá de puré de tomate

1 colher de chá de açúcar mascavado

10 g de manjeriço fresco

Método:

1. Pré-aqueça o forno a 200°C.
2. Coloque os tomates com a pele virada para cima numa assadeira com a cebola roxa e o alho. Regue com o azeite, o vinagre balsâmico e tempere com sal e pimenta moída. Asse durante 20 minutos até ficarem macios e ligeiramente carbonizados.
3. Coloque cuidadosamente os legumes assados no Soup Maker e verta o caldo de galinha, depois adicione o puré de tomate, o açúcar mascavado e o manjeriço fresco.
4. Selecione a definição Sopa suave. Quando a sopa estiver pronta, tempere a gosto e sirva.

SOPA DE ERVILHAS, FIAMBRE E HORTELÃ MUITO RÁPIDA E FÁCIL

Tempo de preparação: 5 minutos

Tempo de cozedura: 26 minutos

Definição: Sopa suave

Serve:4

Ingredientes:

400g de ervilhas congeladas

20 g de hortelã fresca, apenas as folhas

225 g de fiambre cozido de qualidade, cortado/desfiado

100 g de batata cortada em cubos

800 ml de caldo quente, de cubo (fiambre)

Sal e pimenta preta moída

2 colheres de sopa de azeite

75 ml (3 colheres de sopa cheias) de crème fraiche

Método:

1. Coloque as ervilhas, a hortelã, o fiambre e o caldo quente na máquina de fazer sopa e seleccione a definição Sopa suave.
2. Tempere com um pouco de sal e pimenta moída, adicione o azeite e o crème fraiche e, utilizando a função Misturar, misture novamente a sopa durante 20 segundos e sirva.

SMOOTHIE DE MORANGO E ANANÁS

Tempo de preparação: 5 minutos

Tempo de mistura: 3 minutos

Configuração: Smoothie

Fabrica: 1.1L

Ingredientes:

300 g de morangos frescos

250 g de ananás fresco, descascado

450 g de iogurte de morango com baixo teor de gordura

150 ml de leite meio gordo

1 bola de gelado de baunilha

Método:

1. Prepare e descasque os morangos, corte os grandes ao meio. Corte o ananás em pedaços.
2. Coloque os ingredientes na máquina de fazer sopa e mexa bem.
3. Seleccione a definição Smoothie e aguarde 3 minutos até que a máquina de fazer sopa esteja pronta.
4. Sirva de imediato.

SOPA DE FRANGO E MILHO DOCE À CHINESA

Tempo de preparação: 20 minutos

Tempo de cozedura: 30 minutos

Configuração: Sopa de massa

Serve:4

Ingredientes:

100 g de milho doce, em espiga ou em lata, escorrido

1 cebola roxa, finamente picada

100 g de cogumelos, cortados em fatias finas

1 colher de chá de gengibre fresco, ralado

50 g de frango cozido, desfiado

1 dente de alho esmagado

1,2 L de caldo de galinha

2 colheres de sopa de farinha de milho misturada com 1 colher de chá de água para formar uma pasta

2 colheres de sopa de molho de soja

50~100g de massa cozida quente

1 malagueta vermelha, sem sementes e finamente picada

15 g de cebolinhas, finamente picadas

10 g de coentros picados

Método:

1. Coloque os grãos de milho doce na máquina de fazer sopa, juntamente com os cogumelos, a cebola roxa, o gengibre, o alho de galinha desfiado, o caldo e o molho de soja. Deite a pasta de farinha de milho e mexa com uma colher ou espátula.
2. Seleccione a definição Chunky Soup (Sopa com pedaços) e deixe estar até estar pronto.
3. Divida os noodles cozinhados quentes por tigelas de servir e espalhe a malagueta, as cebolinhas e os coentros. Deite a sopa sobre os noodles e sirva.

SOPA DE FRANGO E COGUMELOS

Tempo de preparação: 20 minutos

Tempo de cozedura: 30 minutos

Definição: Sopa suave

Sirva: 4

Ingredientes:

2 colheres de sopa de azeite

1 cebola média, finamente picada

1 dente de alho, picado
240 g de cogumelos, cortados em fatias finas
100 g de frango cozido, desfiado
10 g de salsa picada
1 batata média, cortada em cubos finos
1 litro de caldo de galinha, fresco ou feito em cubos
100 ml de natas para bater

Método:

1. Numa frigideira grande, adicione o azeite e frite a cebola até ficar macia, mas não dourada.
2. Adicione o alho e os cogumelos e continue a cozinhar até os cogumelos amolecerem.
3. Transfira para a máquina de fazer sopa com o frango desfiado, a salsa, a batata e o caldo. Selecciona a definição Sopa suave e aguarde 26 minutos até que a Soup Maker termine.
4. Tempere com sal e pimenta moída e sirva com um fio de natas.

NOTA: Se utilizar caldo de galinha fresco, o sabor da sopa melhorará.

5. Para fazer caldo de galinha fresco. Basta colocar a carcaça que sobrou numa panela média, cobrir com água, adicionar um cubo de caldo de legumes, 5 grãos de pimenta e uma folha de louro. Deixe ferver e deixe cozer em lume brando durante 1 hora. Passe por um coador fino ou por um pano de musselina.

SERVIÇO

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

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 de acordo com a legislação em vigor. Para fazer valer os seus direitos ou interesses, deverá dirigir-se a qualquer um dos nossos serviços oficiais de assistência técnica.

Pode encontrar o mais próximo acedendo à seguinte ligação web: <https://www.blackanddecker.eu//>

Você também pode solicitar informações relacionadas entrando em contato conosco.

Pode descarregar este manual de instruções e as suas actualizações em <https://www.blackanddecker.eu//>

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 deseja eliminar-los, utilize os contentores de reciclagem colocados à disposição para cada tipo de material.
- O produto está isento de concentrações de substâncias que possam ser consideradas nocivas para o ambiente.



Este símbolo significa que se desejar desfazer-se do produto depois de terminada a sua vida útil, deve entregar-lo através dos meios adequados ao cuidado de um gestor de resíduos autorizado para a recolha seletiva de Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (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 elétricos e eletrónicos e a Diretiva 2009/125/EC sobre os requisitos de design ecológico aplicável aos produtos relacionados com a energia.
- Informações relativas a substâncias que suscitam elevada preocupação (SVHC) de acordo com o Regulamento 1907/2006/CE (REACH). Este produto contém as seguintes substâncias SVHC:

- Chumbo (Pb), Número CAS: 7439-92-1

Black & Decker® e BLACK+DECKER™ e os logotipos Black & Decker® e BLACK+DECKER™ são marcas registradas da The Black & Decker® Corporation e são usadas sob licença. Todos os direitos reservados. Importado e Distribuído por ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

**SOEPMAKER
BXSM1000E**

Geachte klant,

Hartelijk dank voor uw aankoop van een product van het merk Black+Decker.

Dankzij de technologie, het ontwerp, de werking en het feit dat het de strengste kwaliteitsnormen overtreft, kan een volledig bevredigend gebruik en een lange levensduur van het product worden gegarandeerd.

**VEILIGHEIDSADVIES EN
WAARSCHUWINGEN**

- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat inschakelt en bewaar ze zodat u ze later kunt raadplegen. Als u deze instructies niet opvolgt en in acht neemt, kan dit tot een ongeluk leiden.
- Reinig voor gebruik alle onderdelen van het product die in contact komen met voedsel, zoals aangegeven in het hoofdstuk Reiniging.
- Dit apparaat mag niet door kinderen gebruikt worden. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring en kennis, als zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en als zij de gevaren begrijpen.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.

- **WAARSCHUWING:** Verkeerd gebruik van dit apparaat kan leiden tot mogelijk letsel. Wees voorzichtig bij het hanteren van de scherpe snijbladen, het legen van de kom en tijdens het schoonmaken.
- Wees voorzichtig als er hete vloeistof in het apparaat wordt gegoten, omdat deze uit het apparaat kan spuiten als gevolg van plotselinge stoomvorming.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat onbeheerd wordt achtergelaten en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires vervangt of onderdelen benadert die tijdens het gebruik bewegen.
- Dit apparaat mag niet in water of een andere vloeistof worden ondergedompeld.
- Voorkom morsen op de connector.
- Het oppervlak van het verwarmingselement is na gebruik onderhevig aan restwarmte.
- Als het apparaat te vol is, kan er kokend water uit komen.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, diens serviceagent of vergelijkbaar gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke

toepassingen zoals: -
 personeelskeukens in winkels,
 kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - door klanten in hotels, motels en
 andere residentiële omgevingen;
 - bed & breakfast-omgevingen.

- De buitenkant kan heet worden
 wanneer het apparaat in werking is.



LET OP, heet oppervlak.

- Controleer of de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Sluit het apparaat aan op een stopcontact van minstens 10 ampère.
- De stekker van het apparaat moet goed in het stopcontact passen. Verander niets aan de stekker. Gebruik geen stekkeradapters.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is.
- Trek niet aan het netsnoer. Gebruik het netsnoer nooit om het apparaat op te tillen, te dragen of los te koppelen.
- Wickel het netsnoer niet rond het apparaat.
- Controleer de staat van het netsnoer. Als het beschadigd is, verhoogt dit het risico op elektrische schokken.
- Als de behuizing van het apparaat breekt, haal dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact om de kans op een elektrische schok te voorkomen.
- Gebruik het apparaat niet als het gevallen is, als er zichtbare tekenen van schade zijn of als het lekt.
- Raak de stekker niet aan met natte handen.
- Het apparaat moet op een vlakke, stabiele ondergrond gebruikt en geplaatst worden.
- Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken, zoals kookplaten, gasbranders, ovens en dergelijke.
- Zorg ervoor dat u het apparaat niet onvrijwillig start.
- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of het blad goed vastzit.
- De messen zijn scherp en kunnen letsel veroorzaken, wees voorzichtig en vermijd direct contact met de snijranden van de messen. Let goed op bij het hanteren van de messen, tijdens montage- en demontagewerkzaamheden en tijdens het schoonmaken.
- Raak geen van de bewegende delen van het apparaat aan terwijl het werkt.

- Laat het apparaat niet in de regen staan of blootstaan aan vocht. Als er water in het apparaat komt, verhoogt dit het risico op elektrische schokken.

GEbruik EN VERZORGING

- Trek het netsnoer van het apparaat vóór elk gebruik volledig uit.
- Gebruik het apparaat niet als de onderdelen of accessoires niet goed zijn aangebracht of defect zijn.
- Gebruik het apparaat niet als de kan leeg is.
- Gebruik het apparaat niet als de aan/uit-knop niet werkt.
- Verplaats het apparaat niet als het in gebruik is.
- Gebruik de hendel(s) van het apparaat om het op te tillen of te verplaatsen.
- Gebruik het apparaat niet als het gekanteld is en draai het niet om.
- Draai het apparaat niet om terwijl het in gebruik is of op het lichtnet is aangesloten.
- Forceer de werkcapaciteit van het apparaat niet.
- Respecteer de MAX- en MIN-niveaus.
- Bewaar dit apparaat buiten het bereik van kinderen en/of personen met fysieke, zintuiglijke of mentale beperkingen of gebrek aan ervaring en kennis.
- Berg het apparaat niet op als het nog heet is.
- Houd het apparaat in goede staat. Controleer of de bewegende onderdelen niet verkeerd zijn uitgelijnd of vastzitten en zorg ervoor dat er geen kapotte onderdelen of afwijkingen zijn waardoor het apparaat niet correct kan werken.
- Gebruik het apparaat en de bijbehorende accessoires en gereedschappen in overeenstemming met deze instructies, rekening houdend met de werkomstandigheden en het uit te voeren werk. Gebruik van het apparaat voor andere dan de bedoelde werkzaamheden kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- Controleer of het deksel goed gesloten is voordat u het apparaat start.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in gebruik is.
- Laat het apparaat nooit aangesloten en onbeheerd achter als het niet in gebruik is. Dit bespaart energie en verlengt de levensduur van het apparaat.
- Laat het apparaat niet meer dan één functie continu werken. Laat het apparaat na afloop van een functie even afkoelen voordat u het weer gebruikt.
- Als referentie staan in de bijgevoegde tabel verschillende recepten met de hoeveelheid voedsel die verwerkt moet worden en de gebruikstijd van het apparaat.

- Gebruik het apparaat niet met diepvriesproducten of producten die botten bevatten.

BESCHRIJVING

- A Dekselhandgreep
- B Bedieningspaneel
 1. Aan/uit-knop
 2. Functieknop
 3. Mengfunctie-indicator
 4. Indicator warmhoudfunctie
 5. Smoothiefunctie-indicator
 6. Compote Functie-indicator
 7. Indicator voor soepfunctie
 8. Soepfunctie-indicator
- C Deksel
- D Pot
- E Overvulsensor
- F Motorbehuizing
- G Mengblad
- H Handvat
- I Stopcontact voor netsnoer
- J Netsnoer

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

VOOR GEBRUIK

- Zorg ervoor dat alle productverpakkingen verwijderd zijn.
- Lees voor het eerste gebruik aandachtig het gedeelte "Veiligheidsadvies en waarschuwingen".
- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, raden wij aan om het alleen met water te gebruiken.
- Voordat u het product voor de eerste keer gebruikt, reinigt u de onderdelen die in contact komen met voedsel op de manier die beschreven is in het hoofdstuk over reiniging.
- Bereid het apparaat voor volgens de functie die u wilt gebruiken.

GEBRUIK

- Trek het netsnoer helemaal uit voordat u het in het stopcontact steekt.
- Open het deksel
- Doe de ingrediënten in de pot en let daarbij op de MAX- en MIN-niveaus.
- Doe de ingrediënten, nadat u ze eerst in kleine stukjes hebt gehakt, in de pot met vloeistof (overschrijd de maximummarkering niet).

- Doe het deksel op de pot; zorg ervoor dat het goed vastzit.
- Sluit het apparaat aan op het lichtnet.
- Selecteer het gewenste programma met de functietoets.
- Druk na het selecteren van de gewenste functie op de Aan/Uit-knop of wacht enkele seconden tot het apparaat automatisch start.

PROGRAMMA'S MENGPROGRAMMA

- Met het programma Blend kunt u het voedsel blenden of de soep verder blenden tot de gewenste consistentie. Dit programma duurt ongeveer 1 minuut 50 seconden en werkt zonder opwarmen.

WARM HOUDEN PROGRAMMA

- Met het programma Warm houden kunt u de soep warm houden of opnieuw opwarmen. Dit programma duurt ongeveer 26 minuten en werkt alleen tijdens het opwarmproces.

SMOOTHIE PROGRAMMA

- Het Smoothie-programma is ideaal voor het maken van smoothies of sappen van verse ingrediënten. Dit programma duurt ongeveer 3 minuten en werkt alleen tijdens het blenden.
- OPMERKING: Doe geen ijsblokjes in de soepmaker

COMPOTE PROGRAMMA

- Het Compote-programma is ideaal voor het maken van jam. Dit programma duurt ongeveer 24 minuten en werkt met een verwarmings- en mengproces.

SOEPPROGRAMMA

- Met het programma Chunky Soup kunt u soep in rustieke stijl maken met ongemengde groenten en vlees. Dit programma duurt ongeveer 30 minuten en werkt alleen met opwarmen.

SOEPPROGRAMMA

- Met het Smooth Soup programma kunt u gemengde romige soepen maken. Dit programma duurt ongeveer 26 minuten en werkt met verwarmen en mengen.



LET OP: bij gebruik van de programma's Compote, Soep Grof of Soep Zacht komt er hete stoom vrij wanneer u het deksel verwijdt. Dit is normaal.

ALS U KLAAR BENT MET HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT

- Stop het apparaat.
- Haal de stekker uit het stopcontact.

- Leeg de inhoud van de pot in een geschikte container.
- Laat afkoelen.
- Reinig het apparaat.

HANDVAT(KEN)

- Dit apparaat heeft een handvat aan de zijkant van het lichaam, waardoor het comfortabel vervoerd kan worden.

THERMISCHE BEVEILIGING

- Het apparaat heeft een beveiliging die het apparaat tegen oververhitting beschermt.
- Als het apparaat zichzelf uitschakelt en niet meer inschakelt, haal dan de stekker uit het stopcontact en wacht ongeveer 15 minuten voordat u het weer aansluit. Als het apparaat niet opnieuw start, vraag dan bevoegde technische hulp.

REINIGING

- Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen voordat u het schoonmaakt.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek met een paar druppels afwasmiddel en droog het daarna af.
- Gebruik geen oplosmiddelen of producten met een zure of basische pH-waarde, zoals bleekmiddel, of schuurmiddelen om het apparaat schoon te maken.
- Laat geen water of andere vloeistoffen in de ventilatieopeningen komen om schade aan de binnenkant van het apparaat te voorkomen.
- Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u reinigings- of onderhoudswerkzaamheden uitvoert.
- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt. Dompel het netsnoer niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Was het deksel en de buitenkant van de pot niet direct af met water tijdens het schoonmaken.
- Zorg dat er geen water in de elektrische aansluitingen komt.
- Het deksel en de pot mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof en plaats het nooit onder stromend water.
- Na gebruik wast u de motorbehuizing en het mengblad gewoon af met warm water en veegt u het af met een spons.
- De binnenkant van de pot kan ook worden schoongemaakt met warm zeepwater en een spons.
- Veeg het deksel en de buitenkant van de pot indien nodig af met een licht vochtige doek en droog het daarna af met een zachte doek.

- Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze weer in elkaar zet.
- Bewaar het apparaat op een droge, schone plaats, uit de buurt van kinderen en huisdieren.
- Let tijdens het schoonmaken goed op de messen, want die zijn erg scherp.
- Het is raadzaam om het apparaat regelmatig schoon te maken en voedselresten te verwijderen.
- Als het apparaat niet goed schoon is, kan het oppervlak ervan achteruitgaan, wat de levensduur van het apparaat onherroepelijk beïnvloedt en het gebruik ervan onveilig kan maken.
- Geen van de onderdelen van dit apparaat kan in de vaatwasser gereinigd worden.
- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen of schuursponzen om het apparaat schoon te maken. Deze kunnen het oppervlak beschadigen.
- Droog vervolgens alle onderdelen voordat u ze in elkaar zet en opbergt.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	WAARSCHIJNLIJKE OPLOSSING
Het apparaat start niet	Niet aangesloten. Te veel ingrediënten. De motor start niet.	Sluit het apparaat aan op het lichtnet. Neem de vereiste hoeveelheid voedsel en zorg ervoor dat de totale hoeveelheid, inclusief vloeistof, het maximumniveau niet overschrijdt.
Het programma-indicatielampje gaat niet branden	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet. Het motorhuis is niet vastgeschroefd. De hoeveelheid ingrediënten overschrijdt het maximumniveau.	Sluit het apparaat aan op het lichtnet. Zorg ervoor dat de pot en het deksel goed vastzitten. Verwijder de vereiste hoeveelheid voedsel en zorg ervoor dat de totale hoeveelheid, inclusief vloeistof, het maximumniveau niet overschrijdt.
Het programma-indicatielampje gaat branden maar het apparaat start niet	De aan/uit-knop is niet ingedrukt.	Druk op de aan/uit-knop.
Ingrediënten worden niet goed gemengd	De hoeveelheid ingrediënten overschrijdt het maximumniveau of de ingrediënten zijn niet klein genoeg gesneden, of u hebt geen geschikte functie geselecteerd.	Verwijder enkele ingrediënten en gebruik het blenderprogramma tot de gewenste consistentie is bereikt.
Het apparaat loopt over	U hebt geen geschikte programma De hoeveelheid ingrediënten is groter dan het maximale niveau. De overvulsensor is vuil	Selecteer een ander programma Verwijder enkele ingrediënten Verwijder de vereiste hoeveelheid voedsel en zorg ervoor dat de totale hoeveelheid, inclusief vloeistof, onder het maximumniveau ligt. De sensor voorkomt overlopen. Reiniging uitvoeren
Bij het voltooiën van de programma, werd de inhoud verbrand	Een geschikt programma was niet geselecteerd Er was te veel vloeistof U probeerde melk te koken	Zorg ervoor dat u het juiste programma selecteert om te voorkomen dat het opnieuw gebeurt De hoeveelheid ingrediënten, inclusief vloeistof, mag niet kleiner dan het minimum of groter dan het maximum zijn. Dit apparaat is niet bedoeld voor het koken van melk

RECIPES

BASIS GROENTESOEP

Bereidingstijd: 5 minuten

Kooktijd: 26 minuten

Instelling: Soep

Porties: 4

Ingrediënten:

700g gemengde groenten, in blokjes gesneden. (Tips: Gemengde groenten uit de supermarkt in zakken is ideaal)

Water (gevuld tot de maximummarkering)

2 theelepels instant kippen- of groentebouillon

Zout en gemalen zwarte peper

Methode:

1. Voor een snelle gladde soep vult u de Soup Maker tot voorbij de grens van 1,3 liter met een selectie in blokjes gesneden groenten (het gebruik van kant-en-klare gehakte groenten is ideaal).
2. Voeg het groente- of kippenbouillonpoeder toe en vul tot de streep aan met water.
3. Selecteer de instelling Soep glad. Zodra de soep klaar is, brengt u hem op smaak en serveert u hem.

CHOCOLADE BANAAN SMOOTHIE

Bereidingstijd: 10 minuten

Mengtijd: 3 minuten

Instelling: Smoothie

Maakt: 1.5L

Ingrediënten:

2x450g pakken magere vanille yoghurt

300~400ml halfvolle melk (naar smaak)

2 bananen, geschild en in dunne plakjes gesneden

4 eetlepels griessuiker

100~150g pure chocolade (naar smaak)

Methode:

4. Smelt de chocolade in de magnetron of boven een pan heet water.
5. Doe alle ingrediënten in de soepmaker en voeg als laatste de gesmolten chocolade toe. Roer grondig.

6. Selecteer de Smoothie-instelling en wacht gewoon 3 minuten totdat de Soepmaker klaar is.

7. Serveer direct.

SOEP VAN GEROOSTERDE TOMATEN EN BASILICUM

Bereidingstijd: 10 minuten

Kooktijd: 46 minuten

Instelling: Soep

Porties: 4

Ingrediënten:

8 zeer rijpe tomaten doormidden gesneden

2 rode uien in partjes gesneden

4 teentjes knoflook

1 el olijfolie

1 el balsamicoazijn

Zout en gemalen zwarte peper

750 ml kippenbouillon van bouillonblokjes

2 theelepels tomatenpuree

1 theepeer bruine suiker

10 g verse basilicum

Methode:

8. Verwarm de oven voor op 200°C.
9. Leg de tomaten met de velkant naar boven in een braadslede met de rode ui en knoflook. Besprenkel met de olijfolie, balsamicoazijn en breng op smaak met zout en gemalen peper. Rooster gedurende 20 minuten tot ze zacht en lichtjes verkoold zijn.
10. Doe de geroosterde groenten voorzichtig in de Soup Maker en giet de kippenbouillon erbij, voeg dan de tomatenpuree, bruine suiker en verse basilicum toe.
11. Selecteer de instelling Soep glad. Zodra de soep klaar is, brengt u hem op smaak en serveert u hem.

ECHT SNELLE EN MAKKELIJKE ERWTEN-, HAM- EN MUNTSOEP

Bereidingstijd: 5 minuten

Kooktijd: 26 minuten

Instelling: Soep

Voor: 4

Ingrediënten:

400 g bevroren erwten
20 g verse munt, alleen de blaadjes
225 g gekookte kwaliteitsham, gehakt/versnipperd
100 g aardappel, in blokjes gesneden
800 ml hete bouillon, uit blokje (ham)
Zout en gemalen zwarte peper
2 eetlepels olijfolie
75 ml (3 volle eetlepels) crème fraîche

Methode:

12. Doe de erwten, munt, ham en hete bouillon in de Soup Maker en selecteer de instelling Soep glad.
13. Breng op smaak met een beetje zout en gemalen peper, voeg de olijfolie en crème fraîche toe en mix de soep nogmaals 20 seconden met de Blend-instelling en serveer.

SMOOTHIE AARDBEI EN ANANAS

Bereidingstijd: 5 minuten

Mengtijd: 3 minuten

Instelling: Smoothie

Maakt: 1.1L

Ingrediënten:

300 g verse aardbeien
250 g verse ananas, geschild
450 g magere aardbeienyoghurt
150 ml halfvolle melk
1 bolletje vanille-ijs

Methode:

14. Bereid de aardbeien en pel ze, snijd grote aardbeien doormidden. Snijd de ananas in stukjes.
15. Doe de ingrediënten in de soepmaker en roer goed door.
16. Selecteer de Smoothie-instelling en wacht gewoon 3 minuten totdat de Soepmaker klaar is.
17. Serveer direct.

KIP IN CHINESE STIJL EN SUIKERMAÏS SOEP

Bereidingstijd: 20 minuten

Kooktijd: 30 minuten

Instelling: Grove soep

Voor: 4

Ingrediënten:

100 g suikermaïs, van de kolf of uit blik, uitgelekt
1 rode ui, fijngesneden
100 g champignons, in dunne plakjes gesneden
1 theelepel verse gember, geraspt
50 g gekookte kip, in stukjes gesneden
1 teentje knoflook, fijngemaakt
1,2L kippenbouillon
2 theelepels maïsmeel gemengd met 1 theelepel water tot een pasta
2 theelepels sojasaus
50~100g hete gekookte noedels
1 rode chilipeper, ontdaan van zaadjes en fijngesneden
15 g lente-uitjes, fijngesneden
10 g gehakte koriander

Methode:

18. Doe de suikermaïskorrels in de soepmaker samen met de champignons, rode ui, gember, gesnipperde kip knoflook, bouillon en sojasaus. Giet de maïzena erbij en roer met een lepel of spatel.
19. Kies de stand Chunky Soup en laat staan tot het klaar is.
20. Verdeel de hete gekookte noedels over serveerkommen en strooi de Spaanse peper, lente-uitjes en koriander erover. Giet de soep over de noedels en serveer.

KIP CHAMIGNONSOEP

Bereidingstijd: 20 minuten

Kooktijd: 30 minuten

Instelling: Soep

Porties: 4

Ingrediënten:

2 el olijfolie
1 middelgrote ui, fijngesneden
1 teentje knoflook, fijngehakt
240 g champignons, in dunne plakjes gesneden
100 g gekookte kip, in stukjes gesneden
10 g peterselie, fijngehakt
1 middelgrote aardappel, fijngesneden

1 liter kippenbouillon, vers of gemaakt van blokjes

100 ml slagroom

Methode:

21. Voeg in een grote koekenpan de olijfolie toe en fruit de ui tot hij zacht, maar niet bruin is.
22. Voeg de knoflook en champignons toe en bak verder tot de champignons zacht zijn geworden.
23. Doe de versnipperde kip, peterselie, aardappel en bouillon over in de Soup Maker. Kies de Smooth Soup-instelling en wacht gewoon 26 minuten tot de Soup Maker klaar is.
24. Breng op smaak met zout en gemalen peper en serveer met een drupje room.

OPMERKING: Door verse kippenbouillon te gebruiken zal de smaak van de soep verbeteren.

25. Om verse kippenbouillon te maken. Doe het overgebleven karkas in een middelgrote pan, bedek het met water, voeg een groentebouillonblokjes, 5 peperkorrels en een laurierblaadje toe. Breng het geheel aan de kook en laat het 1 uur zachtjes koken. Zeef door een fijne zeef of neteldoek.

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.

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 BIJSTAND

Dit product geniet de erkenning en bescherming van de wettelijke garantie overeenkomstig de geldende wetgeving. Om uw rechten of belangen af te dwingen, moet u zich wenden tot een van onze officiële diensten voor technische bijstand.

U kunt de dichtstbijzijnde vinden via de volgende weblink:
<https://www.blackanddecker.eu/>

U kunt ook gerelateerde informatie aanvragen door contact met ons op te nemen.

U kunt deze handleiding en de updates ervan downloaden op <https://www.blackanddecker.eu/>

VOOR EU-VERSIES 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-gerelateerde producten.
- Informatie betreffende zeer zorgwekkende stoffen (SVHC) volgens de verordening 1907/2006/EG (REACH). Dit product bevat de volgende SVHC-stoffen:

- Lood (Pb), CAS-nummer: 7439-92-1

Black & Decker® en BLACK+DECKER™ en de Black & Decker® en BLACK+DECKER™ logo's zijn geregistreerde handelsmerken van The Black & Decker® Corporation en worden onder licentie gebruikt. Alle rechten voorbehouden. Ingevoerd en gedistribueerd door ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Ollana, 25790, Spain

**SOUP MAKER
BXSM1000E**

Szanowny kliencie,

Dziękujemy, że zdecydowali się Państwo na zakup produktu marki Black+Decker.

Dzięki swojej technologii, konstrukcji i działaniu oraz temu, że przekracza najsurowsze normy jakości, można zapewnić w pełni satysfakcjonujące użytkowanie i długą żywotność produktu.

**PORADY I OSTRZEŻENIA
DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Proszę uważnie przeczytać niniejszą instrukcję przed włączeniem urządzenia i zachować ją na przyszłość. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może doprowadzić do wypadku.
- Przed użyciem należy wyczyścić wszystkie części produktu, które będą miały kontakt z żywnością, jak wskazano w sekcji dotyczącej czyszczenia.
- To urządzenie nie może być używane przez dzieci. Proszę trzymać urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.

- Dzieci powinny być nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Niewłaściwe użytkowanie tego urządzenia może prowadzić do potencjalnych obrażeń. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ostrymi ostrzami tnącymi, opróżniania misy i czyszczenia.
- Należy zachować ostrożność w przypadku wiania gorącego płynu do urządzenia, ponieważ może on zostać wyrzucony z urządzenia w wyniku nagłego zaparowania.
- Przed montażem, demontażem lub czyszczeniem należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania, jeśli jest pozostawione bez nadzoru.
- Proszę wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżaniem części, które poruszają się podczas użytkowania.
- Tego urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Należy unikać rozlania płynu na złącze.
- Powierzchnia elementu grzejjego jest narażona na ciepło resztkowe po użyciu.
- W przypadku przepelnienia urządzenia może dojść do wyrzucenia wrzącej wody.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego

przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowane osoby w celu uniknięcia zagrożenia.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku w gospodarstwach domowych i podobnych zastosowaniach, takich jak:
 - kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
 - gospodarstwa rolne;
 - przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach typu mieszkalnego;
 - środowiska typu bed and breakfast.
- Zewnętrzna powierzchnia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.



UWAGA, gorąca powierzchnia.

- Przed podłączeniem urządzenia należy upewnić się, że napięcie wskazane na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu sieciowemu.
- Proszę podłączyć urządzenie do gniazda sieciowego o natężeniu co najmniej 10 amperów.
- Wtyczka urządzenia musi prawidłowo pasować do gniazda sieciowego. Nie wolno modyfikować wtyczki. Proszę nie używać adapterów wtyczki.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Nie ciągnąć za przewód zasilający. Nigdy nie używać przewodu zasilającego do podnoszenia, przenoszenia lub odłączania urządzenia.
- Nie owijać przewodu zasilającego wokół urządzenia.
- Proszę sprawdzić stan przewodu zasilającego. Jeśli jest uszkodzony, zwiększy to ryzyko porażenia prądem.
- Jeśli obudowa urządzenia pęknie, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania, aby zapobiec możliwości porażenia prądem.
- Proszę nie używać urządzenia, jeśli zostało upuszczone, ma widoczne ślady uszkodzenia lub jest nieszczelne.
- Nie dotykać wtyczki mokrymi rękami.
- Urządzenie musi być używane i umieszczone na płaskiej, stabilnej powierzchni.

- Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty kuchenne, palniki gazowe, piekarniki itp.
- Proszę uważać, aby uniknąć przypadkowego uruchomienia urządzenia.
- Przed użyciem urządzenia należy upewnić się, że ostrze jest prawidłowo zamocowane.
- Ostrza są ostre i mogą spowodować obrażenia, dlatego należy zachować ostrożność i unikać bezpośredniego kontaktu z krawędziami tnącymi ostrzy. Proszę zwrócić szczególną uwagę podczas obchodzenia się z ostrzami, podczas montażu i demontażu oraz podczas czyszczenia.
- Proszę nie dotykać żadnych ruchomych części urządzenia podczas jego pracy.
- Proszę nie pozostawiać urządzenia na deszczu lub w wilgoci. Jeśli do urządzenia dostanie się woda, zwiększy to ryzyko porażenia prądem.

UŻYTKOWANIE I PIELĘGNACJA

- Przed każdym użyciem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający urządzenia.
- Proszę nie używać urządzenia, jeśli jego części lub akcesoria nie są prawidłowo zamontowane lub są uszkodzone.
- Nie używać urządzenia, gdy słoik jest pusty.
- Nie używać urządzenia, jeśli przycisk włączania/wyłączania nie działa.
- Nie wolno przenosić urządzenia podczas jego użytkowania.
- Proszę użyć uchwytu/uchwytów urządzenia, aby je podnieść lub przenieść.
- Nie używać urządzenia, jeśli jest przechylone i nie przewracać go.
- Nie należy odwracać urządzenia, gdy jest ono używane lub podłączone do sieci elektrycznej.
- Nie należy forsować wydajności pracy urządzenia.
- Proszę przestrzegać poziomów MAX i MIN.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci i/lub osób o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej, umysłowej lub nieposiadających doświadczenia i wiedzy.
- Nie przechowywać urządzenia, jeśli jest jeszcze gorące.
- Proszę utrzymywać urządzenie w dobrym stanie. Proszę sprawdzić, czy ruchome części nie są przesunięte lub zablokowane i upewnić się, że nie ma uszkodzonych części lub nieprawidłowości, które mogą uniemożliwić prawidłowe działanie urządzenia.
- Proszę używać urządzenia oraz jego akcesoriów i narzędzi zgodnie z niniejszą instrukcją, biorąc pod uwagę warunki pracy i rodzaj wykonywanej pracy. Używanie

urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem może prowadzić do niebezpiecznych sytuacji.

- Przed uruchomieniem urządzenia proszę sprawdzić, czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego użytkowania.
- Nigdy nie pozostawiać podłączonego urządzenia bez nadzoru, jeśli nie jest używane. Oszczęda to energię i wydłuża żywotność urządzenia.
- Nie należy dopuszczać do ciągłej pracy urządzenia przez więcej niż jedną funkcję. Po zakończeniu jednej funkcji należy odczekać krótką chwilę, aż urządzenie ostygnie przed ponownym użyciem.
- Jako odniesienie w załączonej tabeli pojawia się kilka przepisów, które obejmują ilość żywności do przetworzenia i czas pracy urządzenia.
- Proszę nie używać urządzenia z produktami mrożonymi lub zawierającymi kości.

OPIS

- A Uchwyt pokrywy
- B Panel sterowania
 1. Przycisk wł.
 2. Przycisk funkcyjny
 3. Wskaźnik funkcji mieszania
 4. Wskaźnik funkcji utrzymywania ciepła
 5. Wskaźnik funkcji smoothie
 6. Wskaźnik funkcji kompotu
 7. Wskaźnik funkcji zupy gruboziarnistej
 8. Wskaźnik funkcji gładkiej zupy
- C Pokrywa
- D Słoik
- E Czujnik przepełnienia
- F Obudowa silnika
- G Ostrze mieszające
- H Uchwyt słoika
- I Gniazdo przewodu zasilającego
- J Przewód zasilający

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

PRZED UŻYCIEM

- Proszę upewnić się, że wszystkie opakowania produktu zostały usunięte.
- Proszę uważnie przeczytać sekcję "Wskazówki bezpieczeństwa i ostrzeżenia" przed pierwszym użyciem

- Przed pierwszym użyciem produktu zalecamy umycie go samą wodą.
- Przed pierwszym użyciem produktu należy wyczyścić części, które będą miały kontakt z żywnością, w sposób opisany w części dotyczącej czyszczenia.
- Proszę przygotować urządzenie zgodnie z funkcją, która ma być używana.

PROSZĘ UŻYWAĆ

- Przed podłączeniem należy całkowicie wyciągnąć przewód zasilający.
- Proszę otworzyć pokrywę
- Proszę umieścić składniki w słoiku, zwracając uwagę na przestrzeganie poziomów MAX i MIN.
- Składniki, po uprzednim pokrojeniu ich na małe kawałki, włożyć do słoika z płynem (nie przekraczać maksymalnego oznaczenia).
- Założyć pokrywkę na słoik; upewnić się, że jest prawidłowo zamocowana.
- Proszę podłączyć urządzenie do zasilania.
- Proszę wybrać żądany program za pomocą przycisku funkcyjnego.
- Po wybraniu żądanej funkcji proszę nacisnąć przycisk On/Off lub poczekać kilka sekund, aż urządzenie uruchomi się automatycznie.

PROGRAMY

PROGRAM MIESZANIA

- Program Blend umożliwia miksowanie żywności lub dalsze miksowanie zupy do pożądanej konsystencji. Program ten trwa około 1 minuty 50 sekund i działa bez procesu podgrzewania.

PROGRAM UTRZYMANIA CIEPŁA

- Program Keep Warm (Utrzymywanie w cieple) umożliwia utrzymywanie zupy w cieple lub jej ponowne podgrzanie. Program ten trwa ok. 26 minut i działa tylko podczas procesu podgrzewania.

PROGRAM SMOOTHIE

- Program Smoothie jest idealny do przygotowywania koktajli lub soków ze świeżych składników. Program ten trwa ok. 3 minut i działa tylko podczas procesu miksowania.
- UWAGA: Proszę nie wkładać kostek lodu do zupowaru.

PROGRAM KOMPOTU

- Program Compote jest idealny do przygotowywania dżemu. Program ten trwa około 24 minut i działa w oparciu o proces podgrzewania i mieszania.

PROGRAM CHUNKY SOUP

- Program Chunky Soup umożliwia przygotowanie zupy w stylu rustykalnym z nieblendowanymi warzywami i mięsem. Program ten trwa ok. 30 minut i działa wyłącznie w trybie podgrzewania.

PROGRAM SMOOTH SOUP

- Program Smooth Soup (Gładka zupa) umożliwia przygotowywanie zmiakowanych kremowych zup. Program ten trwa około 26 minut i działa w trybie podgrzewania i miksowania.



UWAGA: podczas korzystania z programów Compote (Kompot), Chunky Soup (Gęsta zupa) lub Smooth Soup (Gładka zupa) podczas zdejmowania pokrywy będzie uwalniana gorąca para. Jest to normalne

zjawisko.

PO ZAKOŃCZENIU KORZYSTANIA Z URZĄDZENIA

- Proszę zatrzymać urządzenie.
- Proszę odłączyć urządzenie od zasilania.
- Opróżnić zawartość słoika do odpowiedniego pojemnika.
- Pozostawić do ostygnięcia.
- Proszę wyczyścić urządzenie.

UCHWYT-Y DO PRZENOSZENIA

- Urządzenie posiada uchwyt z boku korpusu, który ułatwia wygodny transport.

ZABEZPIECZENIE TERMICZNE

- Urządzenie posiada zabezpieczenie, które chroni je przed przegrzaniem.
- Jeśli urządzenie wyłączy się i nie włączy ponownie, proszę odłączyć je od zasilania i odczekać około 15 minut przed ponownym podłączeniem. Jeśli urządzenie nie uruchomi się ponownie, proszę skorzystać z autoryzowanej pomocy technicznej.

CZYSZCZENIE

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż ostygnie.
- Proszę wyczyścić urządzenie wilgotną szmatką z kilkoma kroplami płynu do mycia naczyń, a następnie wysuszyć.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać rozpuszczalników ani produktów o kwaśnym lub zasadowym pH, takich jak wybielacze lub produkty ściernie.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody lub innych płynów do otworów wentylacyjnych, aby uniknąć uszkodzenia wewnętrznych części urządzenia.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji należy odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przed czyszczeniem proszę wyjąć wtyczkę z gniazdka. Proszę nie zanurzać przewodu zasilającego w wodzie lub innych płynach.
- Podczas czyszczenia nie należy myć pokrywy ani zewnętrznej części słoika bezpośrednio wodą.
- Nie wolno dopuścić do przedostania się wody do połączeń elektrycznych.
- Pokrywkę i słoika nie wolno myć w zmywarce.
- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innym płynie ani nie umieszczać go pod bieżącą wodą.
- Po użyciu wystarczy umyć obudowę silnika i ostrze mieszające ciepłą wodą i przetrzeć gąbką.
- Wnętrze słoika można również wyczyścić ciepłą wodą z mydłem i gąbką.
- W razie potrzeby przetrzeć pokrywę i zewnętrzną część słoika lekko wilgotną ściereczką, a następnie osuszyć miękką ściereczką.
- Proszę pozwolić wszystkim częściom całkowicie wyschnąć przed ponownym montażem.
- Urządzenie należy przechowywać w suchym i czystym miejscu, z dala od dzieci i zwierząt domowych.
- Podczas procesu czyszczenia proszę zwrócić szczególną uwagę na ostrza, ponieważ są one bardzo ostre.
- Zaleca się regularne czyszczenie urządzenia i usuwanie resztek jedzenia.
- Jeśli urządzenie nie jest w dobrym stanie czystości, jego powierzchnia może ulec degradacji, co nieuchronnie wpłynie na czas użytkowania urządzenia i może stać się niebezpieczne w użyciu.
- Żadna z części tego urządzenia nie nadaje się do mycia w zmywarce.
- Do czyszczenia urządzenia nie należy używać żrących lub ściernych środków czyszczących ani gąbek do szorowania. Mogą one uszkodzić powierzchnię.
- Następnie należy wysuszyć wszystkie części przed montażem i przechowywaniem.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRAWDOPODOBNA PRZYCZYNA	PRAWDOPODOBNE ROZWIĄZANIE
Urządzenie nie uruchamia się	Nie podłączony. Za dużo składników. Silnik nie uruchamia się.	Proszę podłączyć urządzenie do zasilania. Proszę wyjąć wymaganą ilość jedzenia i upewnić się, że całkowita ilość, łącznie z płynem, nie przekracza maksymalnego poziomu.
Kontrolka programu nie świeci się	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej. Korpus silnika nie jest przykręcony. Ilość składników przekracza maksymalny poziom.	Proszę podłączyć urządzenie do zasilania. Proszę upewnić się, że słok i pokrywka są prawidłowo zamocowane. Usunąć wymaganą ilość żywności i upewnić się, że całkowita ilość, w tym płyn, nie przekracza maksymalnego poziomu.
Kontrolka programu zapala się, ale urządzenie nie uruchamia się.	Przycisk włączania/wyłączania nie został naciśnięty.	Proszę nacisnąć przycisk włączania/wyłączania.
Składniki nie są odpowiednio wymieszane	Ilość składników przekracza maksymalny poziom lub składniki nie zostały pokrojone wystarczająco drobno, lub nie wybrano odpowiedniej funkcji.	Usunąć niektóre składniki i używać programu blendera do uzyskania pożądanej konsystencji.
Urządzenie przepelnia się	Nie wybrali Państwo odpowiedniego programu Ilość składników przekracza maksymalny poziom. Czujnik przepelnienia jest zabrudzony	Proszę wybrać inny program Usunąć niektóre składniki Usunąć wymaganą ilość żywności i upewnić się, że całkowita ilość, w tym płyn, jest poniżej maksymalnego poziomu. Czujnik zapobiega przepelnieniu. Proszę przeprowadzić czyszczenie
Po zakończeniu programu, zawartość została spalona	Odpowiedni program nie został wybrany Było za dużo płynu Próbował Pan zagotować mleko	Proszę upewnić się, że wybrali Państwo odpowiedni program, aby zapobiec ponownemu wystąpieniu takiej sytuacji. Ilość składników, w tym płynu, nie powinna być mniejsza niż poziom minimalny ani większa niż poziom maksymalny. To urządzenie nie jest przeznaczone do gotowania mleka

PRZEPISY

PODSTAWOWA ZUPA JARZYNOWA

Czas przygotowania: 5 minut

Czas gotowania: 26 minut

Ustawienie: Gładka Zupa

Serwuje: 4

Składniki:

700 g różnych warzyw, pokrojonych w kostkę. (Wskazówki: idealne są mieszane warzywa z supermarketu)

Woda (napelniąca do maksymalnego poziomu)

2 łyżki bulionu instant z kurczaka lub warzywny

Sól i mielony czarny pieprz

Metoda:

1. Aby szybko przygotować gładką zupę, proszę napelnić Soup Maker do pojemności 1,3 l wybranymi pokrojonymi w kostkę warzywami (najlepiej użyć gotowych pokrojonych warzyw).
2. Dodać bulion warzywny lub drobiowy w proszku i uzupełnić wodą do maksymalnego poziomu.
3. Proszę wybrać ustawienie Smooth Soup. Gdy zupa będzie gotowa, proszę doprawić ją do smaku i podawać.

CZEKOLADOWO-BANANOWE SMOOTHIE

Czas przygotowania: 10 minut

Czas mieszania: 3 minuty

Ustawienie: Smoothie

Produkuję: 1.5L

Składniki:

Jogurt waniliowy o niskiej zawartości tłuszczu 2x450g w kartoniku

300~400ml półtłustego mleka (do smaku)

2 banany, obrane i pokrojone w cienkie plasterki

4 łyżki cukru pudru

100~150g ciemnej czekolady (do smaku)

Metoda:

1. Roztopić czekoladę w kuchenke mikrofalowej lub nad garnkiem z gorącą wodą.

2. Dodać wszystkie składniki do Soup Maker, dodając rozpuszczoną czekoladę. Dokładnie wymieszać.
3. Proszę wybrać ustawienie Smoothie i po prostu poczekać 3 minuty, aż Soup Maker zakończy pracę.
4. Podawać od razu.

ZUPA Z PIECZONYCH POMIDORÓW I BAZYLI

Czas przygotowania: 10 minut

Czas gotowania: 46 minut

Ustawienie: Gładka Zupa

Serwuje: 4

Składniki:

8 bardzo dojrzałych pomidorów przekrojonych na pół

2 czerwone cebule pokrojone w cząstki

4 ząbki czosnku

1 łyżka oliwy z oliwek

1 łyżka octu balsamicznego

Sól i mielony czarny pieprz

750 ml wywaru z kurczaka przygotowanego z kostek rosółowych

2 łyżeczki przecieru pomidorowego

1 łyżeczka brązowego cukru

10 g świeżej bazylii

Metoda:

1. Rozgrzać piekarnik do 200°C.
2. Umieścić pomidory skórką do góry w brytfannie razem z czerwoną cebulą i czosnkiem. Skropić oliwą z oliwek, octem balsamicznym i doprawić solą i mielonym pieprzem. Piec przez 20 minut, aż zmiękną i lekko się zwęglą.
3. Ostrożnie umieścić pieczone warzywa w Soup Makerze i wlać wywar z kurczaka, a następnie dodać przecier pomidorowy, brązowy cukier i świeżą bazylię.
4. Proszę wybrać ustawienie Smooth Soup. Gdy zupa będzie gotowa, proszę doprawić ją do smaku i podawać.

NAPRAWDĘ SZYBKA I ŁATWA ZUPA Z GROSZKU, SZYNKI I MIĘTY

Czas przygotowania: 5 minut

Czas gotowania: 26 minut

Ustawienie: Gładka zupa

Serwuje: 4

Składniki:

400 g mrożonego groszku

20 g świeżej mięty, same liście

225 g wysokiej jakości gotowanej szynki, posiekanej/
rozdrobionej

100 g ziemniaków, pokrojonych w kostkę

800 ml gorącego bulionu z kostki (szynka)

Sól i mielony czarny pieprz

2 łyżki oliwy z oliwek

75 ml (3 czubate łyżki) crème fraiche

Metoda:

1. Włożyć groszek, miętę, szynkę i gorący bulion do Soup Maker i wybrać ustawienie Smooth soup.
2. Doprząwić odrobiną soli i zmielonego pieprzu, dodać oliwę z oliwek i crème fraiche i używając ustawienia Blend ponownie miksować zupę przez 20 sekund i podawać.

SMOOTHIE TRUSKAWKOWO-ANANASOWE

Czas przygotowania: 5 minut

Czas mieszania: 3 minuty

Ustawienie: Smoothie

Produkuję: 1.1L

Składniki:

300 g świeżych truskawek

250 g świeżego ananasa, obranego ze skórki

450 g niskotłuszczowego jogurtu truskawkowego

150 ml półtłustego mleka

1 gałka lodów waniliowych

Metoda:

1. Przygotować i odszypulkować truskawki, duże przekroić na pół. Pokroić ananasa na kawałki.
2. Umieścić składniki w Soup Makerze, dokładnie wymieszać.
3. Proszę wybrać ustawienie Smoothie i po prostu poczekać 3 minuty, aż Soup Maker zakończy pracę.
4. Podawać od razu.

ZUPA Z KURCZAKIEM I KUKURYDZĄ PO CHIŃSKU

Czas przygotowania: 20 minut

Czas gotowania: 30 minut

Ustawienie: Chunky Soup

Serwuje: 4

Składniki:

100 g kukurydzy cukrowej z kolby lub z puszki, odsączonej

1 czerwona cebula, drobno posiekana

100 g pieczarek, cienko pokrojonych

1 łyżeczka świeżego imbiru, startego

50 g gotowanego kurczaka, rozdrobnionego

1 ząbek czosnku, zmiądzony

1,2 l wywaru z kurczaka

2 łyżki mąki kukurydzianej zmieszane z 1 łyżką wody w celu uzyskania pasty

2 łyżki sosu sojowego

50~100g gorącego ugotowanego makaronu

1 czerwone chili, pozbawione pestek i drobno posiekane

15 g dymki, drobno posiekanej

10 g posiekanej kolendry

Metoda:

1. Umieścić ziarna kukurydzy w Soup Makerze wraz z grzybami, czerwoną cebulą, imbirem, rozdrobnionym czosnkiem z kurczaka, bulionem i sosem sojowym. Wlać pastę z mąki kukurydzianej i wymieszać łyżką lub szpatułką.
2. Wybrać ustawienie Chunky Soup i pozostawić do gotowości.
3. Gorący, ugotowany makaron rozdzielić do misek, posypać chili, dymką i kolendrą. Wlać zupę na makaron i podawać.

ZUPA Z KURCZAKA I GRZYBÓW

Czas przygotowania: 20 minut

Czas gotowania: 30 minut

Ustawienie: Gładka Zupa

Serwuje: 4

Składniki:

2 łyżki oliwy z oliwek

1 średnia cebula, drobno posiekana

1 ząbek czosnku, posiekany

240 g pieczarek, cienko pokrojonych
100 g gotowanego kurczaka, rozdrobnionego
10 g posiekanej natki pietruszki
1 średni ziemniak, drobno pokrojony w kostkę
1 litr wywaru z kurczaka, świeżego lub z kostki
100 ml bitej śmietany

Metoda:

1. Na dużej patelni dodać oliwę z oliwek i podsmażyć cebulę, aż będzie miękka, ale nie zrumieniona.
2. Dodać czosnek i grzyby i kontynuować gotowanie, aż grzyby zmiękną.
3. Przełożyć do zupowaru razem z rozdrobnionym kurczakiem, pietruszką, ziemniakami i bulionem. Wybrać ustawienie Smooth Soup (Gładka zupa) i odczekać 26 minut, aż Soup Maker zakończy pracę.
4. Doprawić solą i zmielonym pieprzem i podawać z mżawką śmietaną.

UWAGA: Użycie świeżego wywaru z kurczaka poprawi smak zupy.

5. Aby przygotować świeży wywar z kurczaka. Proszę umieścić tuszkę w średniej wielkości rondlu, zalać wodą, dodać kostkę bulionu warzywnego, 5 ziaren pieprzu i liść laurowy. Doprowadzić do wrzenia, a następnie gotować na wolnym ogniu przez 1 godzinę. Przecedzić przez drobne sito lub muslinową ściereczkę.

OBŚŁUGA

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

NIEPRAWIDŁOWOŚCI 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 POMOC TECHNICZNA

Produkt ten korzysta z uznania i ochrony gwarancji prawnej zgodnie z obowiązującymi przepisami. Aby dochodzić swoich praw lub interesów, muszą Państwo udać się do któregoś z naszych oficjalnych serwisów pomocy technicznej.

Najbliższą można znaleźć pod następującym adresem internetowym: <https://www.blackanddecker.eu//>

Mogą Państwo również poprosić o odpowiednie informacje, kontaktując się z nami.

Niniejszą instrukcję oraz jej aktualizacje można pobrać ze strony <https://www.blackanddecker.eu//>.

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.
- Informacje dotyczące substancji wzbudzających szczególnie duże obawy (SVHC) zgodnie z rozporządzeniem 1907/2006/WE (REACH). Ten produkt zawiera następujące substancje SVHC:

- Ołów (Pb), numer CAS: 7439-92-1

Black & Decker® i BLACK+DECKER™ oraz logo Black & Decker® i BLACK+DECKER™ są zarejestrowanymi znakami towarowymi The Black & Decker® Corporation i są używane na podstawie licencji. Wszelkie prawa zastrzeżone.
Importowane i dystrybuowane przez ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Olina, 25790, Spain

ΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΤΗΣ ΣΟΥΠΩΝ
BXSM1000E

Αγαπητέ πελάτη,

Σας ευχαριστούμε πολύ που επιλέξατε να αγοράσετε ένα προϊόν της μάρκας Black+Decker.

Χάρη στην τεχνολογία, το σχεδιασμό και τη λειτουργία του και το γεγονός ότι υπερβαίνει τα αυστηρότερα πρότυπα ποιότητας, μπορεί να διασφαλιστεί μια πλήρως ικανοποιητική χρήση και μεγάλη διάρκεια ζωής του προϊόντος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά. Εάν δεν ακολουθήσετε και δεν τηρήσετε αυτές τις οδηγίες, μπορεί να προκληθεί ατύχημα.
- Καθαρίστε όλα τα μέρη του προϊόντος που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα, όπως υποδεικνύεται στην ενότητα “Καθαρισμός”, πριν από τη χρήση.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Φυλάξτε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, εφόσον έχουν λάβει επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και εφόσον κατανοούν τους κινδύνους που ενέχει.

- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η κακή χρήση αυτής της συσκευής μπορεί να οδηγήσει σε πιθανό τραυματισμό. Πρέπει να είστε προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τις αιχμηρές λεπίδες κοπής, όταν αδειάζετε το μπολ και κατά τον καθαρισμό.
- Να είστε προσεκτικοί εάν χύνεται καυτό υγρό στη συσκευή, καθώς μπορεί να εκτιναχθεί έξω από τη συσκευή λόγω απότομου ατμού.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος, αν μένει χωρίς επίβλεψη και πριν από τη συναρμολόγηση, αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό.
- Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος πριν αλλάξετε εξαρτήματα ή προσεγγίσετε εξαρτήματα που κινούνται κατά τη χρήση.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Αποφύγετε τη διαρροή στο συνδετήρα.
- Η επιφάνεια του θερμαντικού στοιχείου υπόκειται σε υπολειμματική θερμότητα μετά τη χρήση.
- Εάν η συσκευή υπερπληρωθεί, ενδέχεται να εκτοξευθεί βραστό νερό.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει

να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από άτομα με παρόμοια προσόντα, προκειμένου να αποφευχθεί κίνδυνος.

- Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές όπως:
 - χώρους κουζίνας προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα,
 - αγροτικές κατοικίες,
 - από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα,
 - περιβάλλοντα τύπου bed and breakfast.
- Η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να ζεσταθεί όταν η συσκευή λειτουργεί.



ΠΡΟΣΟΧΗ, καυτή επιφάνεια.

- Βεβαιωθείτε ότι η τάση που αναγράφεται στην ετικέτα χαρακτηριστικών ταιριάζει με την τάση δικτύου πριν συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα.
- Συνδέστε τη συσκευή σε πρίζα δικτύου με ονομαστική ισχύ τουλάχιστον 10 αμπέρ.
- Το φις της συσκευής πρέπει να εφαρμόζει σωστά στην πρίζα. Μην τροποποιείτε το φις. Μην χρησιμοποιείτε προσαρμογείς βύσματος.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις έχει υποστεί ζημιά.
- Μην τραβάτε το καλώδιο τροφοδοσίας. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το καλώδιο τροφοδοσίας για να σηκώσετε, να μεταφέρετε ή να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα.
- Μην τυλίγετε το καλώδιο τροφοδοσίας γύρω από τη συσκευή.
- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Εάν έχει υποστεί ζημιά, αυξάνεται ο κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Εάν το περίβλημα της συσκευής σπάσει, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο για να αποφύγετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν έχει πέσει, εάν υπάρχουν ορατά σημάδια βλάβης ή εάν έχει διαρροή.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με βρεγμένα χέρια.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται και να τοποθετείται σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε καυτές επιφάνειες, όπως πλάκες μαγειρέματος, καυστήρες αερίου, φούρνους ή παρόμοια.
- Προσέξτε να αποφύγετε την ακούσια εκκίνηση της συσκευής.
- Πριν από τη χρήση της συσκευής βεβαιωθείτε ότι η λεπίδα έχει στερεωθεί σωστά στη θέση της.
- Οι λεπίδες είναι αιχμηρές και θα μπορούσαν να προκαλέσουν βλάβη, να είστε προσεκτικοί και να αποφεύγετε την άμεση επαφή με τις κοπτικές ακμές των λεπίδων. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά το χειρισμό των λεπίδων, κατά τις εργασίες συναρμολόγησης και αποσυναρμολόγησης και κατά τον καθαρισμό.
- Μην αγγίζετε κανένα από τα κινούμενα μέρη της συσκευής κατά τη λειτουργία της.
- Μην αφήνετε τη συσκευή έξω στη βροχή ή εκτεθειμένη σε υγρασία. Εάν εισέλθει νερό στη συσκευή, αυτό θα αυξήσει τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας της συσκευής πριν από κάθε χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν τα εξαρτήματα ή τα αξεσουάρ δεν έχουν τοποθετηθεί σωστά ή είναι ελαττωματικά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν το δοχείο είναι άδειο.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης δεν λειτουργεί.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση.
- Χρησιμοποιήστε τη λαβή/τις λαβές της συσκευής για να την ανασηκώσετε ή να τη μετακινήσετε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν είναι αναποδογυρισμένη και μην την αναποδογυρίζετε.
- Μην αναποδογυρίζετε τη συσκευή ενώ είναι σε λειτουργία ή συνδεδεμένη στο δίκτυο.
- Μην πιέζετε την ικανότητα εργασίας της συσκευής.
- Σεβαστείτε τα επίπεδα MAX και MIN.
- Αποθηκεύστε αυτή τη συσκευή μακριά από παιδιά ή/και άτομα με σωματική, αισθητηριακή ή μειωμένη νοητική ικανότητα ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης.
- Μην αποθηκεύετε τη συσκευή αν είναι ακόμα ζεστή.
- Διατηρείτε τη συσκευή σε καλή κατάσταση. Ελέγξτε ότι τα κινούμενα μέρη δεν είναι στραβά ευθυγραμμισμένα

ή μπλοκαρισμένα και βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν σπασμένα μέρη ή ανωμαλίες που μπορεί να εμποδίσουν τη σωστή λειτουργία της συσκευής.

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή, τα εξαρτήματα και τα εργαλεία της σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες, λαμβάνοντας υπόψη τις συνθήκες εργασίας και την εργασία που πρόκειται να εκτελεστεί. Η χρήση της συσκευής για εργασίες διαφορετικές από τις προβλεπόμενες μπορεί να οδηγήσει σε επικίνδυνη κατάσταση.
- Ελέγξτε ότι το καπάκι είναι σωστά κλειστό πριν θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή συνδεδεμένη και χωρίς επίτηρηση αν δεν χρησιμοποιείται. Έτσι εξοικονομείτε ενέργεια και παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της συσκευής.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί συνεχώς για περισσότερες από μία λειτουργίες. Αφού ολοκληρωθεί μια λειτουργία, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για λίγο πριν την ξαναχρησιμοποιήσετε.
- Ως αναφορά στον συννημένο πίνακα εμφανίζονται διάφορες συνταγές, που περιλαμβάνουν την ποσότητα του τροφίμου που πρέπει να επεξεργαστεί και το χρόνο λειτουργίας της συσκευής.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κατεψυγμένα προϊόντα ή προϊόντα που περιέχουν κόκαλα.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A Χειρολαβή καπακιού
- B Πίνακας ελέγχου
 1. Κουμπί On/Off
 2. Κουμπί λειτουργίας
 3. Ένδειξη λειτουργίας μείγματος
 4. Ένδειξη λειτουργίας Keep Warm
 5. Ένδειξη λειτουργίας Smoothie
 6. Ένδειξη λειτουργίας κομπόσας
 7. Ένδειξη λειτουργίας Chunky Soup
 8. Ένδειξη λειτουργίας ομαλής σούπας
- C Καπάκι
- D Βάζο
- E Αισθητήρας υπερπλήρωσης
- F Περίβλημα κινητήρα
- G Λεπίδα ανάμειξης
- H Λαβή βάζου
- I Υποδοχή καλωδίου τροφοδοσίας
- J Καλώδιο τροφοδοσίας

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι όλες οι συσκευασίες του προϊόντος έχουν αφαιρεθεί.
- Διαβάστε προσεκτικά την ενότητα "Συμβουλές ασφαλείας και προειδοποιήσεις" πριν από την πρώτη χρήση.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, συνιστούμε να το τρέξετε μόνο με νερό.
- Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά, καθαρίστε τα μέρη που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με τον τρόπο που περιγράφεται στην ενότητα "Καθαρισμός".
- Προετοιμάστε τη συσκευή ανάλογα με τη λειτουργία που θέλετε να χρησιμοποιήσετε.

ΧΡΗΣΗ

- Τεντώστε πλήρως το καλώδιο τροφοδοσίας πριν το συνδέσετε στην πρίζα.
- Ανοίξτε το καπάκι
- Βάλτε τα συστατικά στο βάζο, προσέχοντας να τηρείτε τα επίπεδα MAX και MIN.
- Βάλτε τα υλικά, αφού πρώτα τα ψιλοκόψετε σε μικρά κομμάτια, στο βάζο με το υγρό (μην υπερβείτε το μέγιστο όριο).
- Τοποθετήστε το καπάκι στο βάζο- βεβαιωθείτε ότι έχει στερεωθεί σωστά στη θέση του.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα χρησιμοποιώντας το κουμπί Λειτουργία.
- Αφού επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία, πατήστε το κουμπί On/Off ή περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να ξεκινήσει αυτόματα η συσκευή.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ BLEND

- Το πρόγραμμα Blend σας επιτρέπει να αναμειγνύετε το φαγητό ή να αναμειγνύετε περαιτέρω τη σούπα μέχρι την επιθυμητή συνοχή. Αυτό το πρόγραμμα διαρκεί περίπου 1 λεπτό και 50 δευτερόλεπτα και λειτουργεί χωρίς τη διαδικασία θέρμανσης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ KEEP WARM

- Το πρόγραμμα Keep Warm σας επιτρέπει να διατηρήσετε τη σούπα ζεστή ή να την ξαναζεστάνετε. Αυτό το πρόγραμμα διαρκεί περίπου 26 λεπτά και λειτουργεί μόνο με τη διαδικασία θέρμανσης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ SMOOTHIE

- Το πρόγραμμα Smoothie είναι ιδανικό για την παρασκευή smoothies ή χυμών από φρέσκα υλικά. Αυτό

το πρόγραμμα διαρκεί περίπου 3 λεπτά και λειτουργεί μόνο με τη διαδικασία ανάμειξης.

- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Μην τοποθετείτε παγάκια στη σούπα.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΟΜΠΟΣΤΑΣ

- Το πρόγραμμα Compote είναι ιδανικό για την παρασκευή μαρμελάδας. Αυτό το πρόγραμμα διαρκεί περίπου 24 λεπτά και λειτουργεί με διαδικασία θέρμανσης και ανάμειξης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ CHUNKY SOUP

- Το πρόγραμμα Chunky Soup σας επιτρέπει να φτιάχνετε σούπα χωριάτικου στυλ με μη αναμειγμένα λαχανικά και κρέατα. Αυτό το πρόγραμμα διαρκεί περίπου 30 λεπτά και λειτουργεί μόνο με διαδικασία θέρμανσης.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΟΜΑΛΗΣ ΣΟΥΠΑΣ

- Το πρόγραμμα Smooth Soup σας επιτρέπει να φτιάχνετε κρεμώδεις σούπες. Αυτό το πρόγραμμα διαρκεί περίπου 26 λεπτά και λειτουργεί με διαδικασία θέρμανσης και ανάμειξης.



ΠΡΟΣΟΧΗ: όταν χρησιμοποιείτε τα προγράμματα Compote, Chunky Soup ή Smooth Soup, κατά την αφαίρεση του καπακιού θα απελευθερωθεί καυτός ατμός. Αυτό είναι φυσιολογικό.

ΜΟΛΙΣ ΤΕΛΕΙΩΣΤΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Σταματήστε τη συσκευή.
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Αδειάστε το περιεχόμενο του βάζου σε ένα κατάλληλο δοχείο.
- Αφήστε το να κρυώσει.
- Καθαρίστε τη συσκευή.

ΧΕΙΡΟΛΑΒΗ/ΕΣ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ

- Αυτή η συσκευή διαθέτει λαβή στο πλάι του σώματος, η οποία διευκολύνει την άνετη μεταφορά.

ΘΕΡΜΙΚΟ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΤΙΚΟ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Η συσκευή διαθέτει διάταξη ασφαλείας, η οποία προστατεύει τη συσκευή από υπερθέρμανση.
- Εάν η συσκευή απενεργοποιηθεί μόνη της και δεν ενεργοποιηθεί ξανά, αποσυνδέστε την από την παροχή ρεύματος και περιμένετε περίπου 15 λεπτά πριν την επανασυνδέσετε. Εάν η συσκευή δεν εκκινήσει ξανά, ζητήστε εξουσιοδοτημένη τεχνική βοήθεια.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο και αφήστε την να κρυώσει πριν προβείτε σε οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού.
- Καθαρίστε τον εξοπλισμό με ένα υγρό πανί με λίγες σταγόνες απορρυπαντικού και, στη συνέχεια, στεγνώστε.
- Μην χρησιμοποιείτε διαλύτες ή προϊόντα με όξινο ή βασικό pH, όπως χλωρίνη, ή λειαντικά προϊόντα, για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην αφήνετε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό να μπει στους αεραγωγούς για να αποφύγετε ζημιές στα εσωτερικά μέρη της συσκευής.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει πλήρως πριν προβείτε σε οποιοδήποτε καθαρισμό ή συντήρηση.
- Αφαιρέστε το φιν από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό. Μην βυθίζετε το καλώδιο τροφοδοσίας σε νερό ή άλλα υγρά.
- Μην πλένετε το καπάκι και το εξωτερικό του βάζου απευθείας με νερό κατά τον καθαρισμό.
- Μην αφήνετε το νερό να εισχωρήσει στις ηλεκτρικές συνδέσεις.
- Το καπάκι και το βάζο δεν πρέπει να καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Ποτέ μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την τοποθετείτε κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Μετά τη χρήση, απλά πλύνετε το περίβλημα του μοτέρ και τη λεπίδα ανάμειξης με ζεστό νερό και σκουπίστε με ένα σφουγγάρι.
- Το εσωτερικό του βάζου μπορεί επίσης να καθαριστεί με ζεστό σαπουνόνερο και σφουγγάρι.
- Σκουπίστε το καπάκι και το εξωτερικό του βάζου με ένα ελαφρώς υγρό πανί, εάν είναι απαραίτητο, και στη συνέχεια στεγνώστε το με ένα μαλακό πανί.
- Αφήστε όλα τα μέρη να στεγνώσουν εντελώς πριν από την επανασυναρμολόγηση.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό, καθαρό μέρος μακριά από παιδιά και κατοικίδια ζώα.
- Κατά τη διαδικασία καθαρισμού, προσέξτε ιδιαίτερα τις λεπίδες, καθώς είναι πολύ κοφτερές.
- Συνιστάται να καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.
- Εάν η συσκευή δεν βρίσκεται σε καλή κατάσταση καθαριότητας, η επιφάνειά της μπορεί να υποβαθμιστεί και να επηρεάσει αναπόφευκτα τη διάρκεια της ωφέλιμης ζωής της συσκευής και μπορεί να καταστεί μη ασφαλής για χρήση.
- Κανένα από τα μέρη αυτής της συσκευής δεν είναι κατάλληλο για καθαρισμό στο πλυντήριο πιάτων.

- Μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά μέσα ή σφουγγάρια για τον καθαρισμό της συσκευής. Αυτά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στην επιφάνεια.
- Στη συνέχεια στεγνώστε όλα τα μέρη πριν από τη συναρμολόγηση και την αποθήκευση.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΛΥΣΗ
Η συσκευή δεν ξεκινάει	Δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. Πάρα πολλά συστατικά. Το μοτέρ δεν παίρνει μπροστά.	Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο. Βγάλτε την απαιτούμενη ποσότητα φαγητού και βεβαιωθείτε ότι η συνολική ποσότητα, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, δεν υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο.
Η ενδεικτική λυχνία προγράμματος δεν ανάβει	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο. Το σώμα του κινητήρα δεν είναι βιδωμένο. Η ποσότητα των συστατικών υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο.	Συνδέστε τη συσκευή στο ηλεκτρικό δίκτυο. Βεβαιωθείτε ότι το βάζο και το καπάκι είναι σωστά στερεωμένα. Αφαιρέστε την απαιτούμενη ποσότητα τροφής και βεβαιωθείτε ότι η συνολική ποσότητα, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, δεν υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο
Η ενδεικτική λυχνία προγράμματος ανάβει, αλλά η συσκευή δεν εκκινείται	Το κουμπί ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης δεν έχει πατηθεί.	Πατήστε το κουμπί on/off.
Τα συστατικά δεν αναμειγνύονται σωστά	Η ποσότητα των συστατικών υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο ή τα συστατικά δεν έχουν κοπεί αρκετά μικρά ή δεν επιλέξατε την κατάλληλη λειτουργία.	Αφαιρέστε μερικά συστατικά και χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα του μπλέντερ μέχρι να αποκτήσετε την επιθυμητή συνοχή.
Η συσκευή υπερχειλίζει	Δεν έχετε επιλέξει κατάλληλο πρόγραμμα Η ποσότητα των συστατικών υπερβαίνει το μέγιστο επίπεδο. Ο αισθητήρας υπερπλήρωσης είναι βρώμικος	Επιλέξτε άλλο πρόγραμμα Αφαιρέστε μερικά συστατικά Αφαιρέστε την απαιτούμενη ποσότητα τροφής και βεβαιωθείτε ότι η συνολική ποσότητα, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, είναι κάτω από το μέγιστο επίπεδο Ο αισθητήρας αποτρέπει την υπερχειλίση. Εκτέλεση καθαρισμού
Με την ολοκλήρωση της πρόγραμμα, το περιεχόμενο κήκε	Ένα κατάλληλο πρόγραμμα δεν ήταν επιλεγμένο Υπήρχε πάρα πολύ υγρό Προσπάθησες να βράσεις γάλα	Βεβαιωθείτε ότι έχετε επιλέξει το σωστό πρόγραμμα για να μην ξανασυμβεί Η ποσότητα των συστατικών, συμπεριλαμβανομένου του υγρού, δεν πρέπει να είναι μικρότερη από το ελάχιστο ή μεγαλύτερη από το μέγιστο επίπεδο. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για βρασμό γάλακτος.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΒΑΣΙΚΗ ΣΟΥΠΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 26 λεπτά

Ρύθμιση: Ομαλή σούπα

Σερβίρει: 4

Συστατικά:

700 γρ. διάφορα λαχανικά, κομμένα σε κύβους.
(Συμβουλές: ιδανικά είναι τα ανάμεικτα λαχανικά σε σακούλα από το σούπερ μάρκετ)

Νερό (γεμάτο μέχρι τη μέγιστη ένδειξη)

2 κουταλιές της σούπας στιγμιαίο ζωμό κοτόπουλου ή λαχανικών

Αλάτι και αλεσμένο μαύρο πιπέρι

Μέθοδος:

1. Για μια γρήγορη και απαλή σούπα γεμίστε το Soup Maker μέχρι το όριο των 1,3 λίτρων με λαχανικά σε κύβους (ιδανικά είναι τα έτοιμα ψιλοκομμένα λαχανικά).
2. Προσθέστε το ζωμό λαχανικών ή κοτόπουλου σε σκόνη και γεμίστε με νερό μέχρι το μέγιστο σημείο.
3. Επιλέξτε τη ρύθμιση Ομαλή σούπα. Μόλις η σούπα είναι έτοιμη, αλατοπιπερώστε και σερβίρετε.

ΣΟΚΟΛΑΤΑ ΜΠΑΝΑΝΑ SMOOTHIE

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ανάμιξης: 3 λεπτά

Ρύθμιση: Smoothie

Κάνει: 1.5L

Συστατικά:

2x450g κουτιά γιαούρτι βανίλιας με χαμηλά λιπαρά
300~400ml ημιαποβουτυρωμένο γάλα (ανάλογα με τη γεύση)
2 μπανάνες, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε λεπτές φέτες
4 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη
100~150 γρ. μαύρη σοκολάτα (ανάλογα με τη γεύση)

Μέθοδος:

1. Λιώστε τη σοκολάτα είτε στον φούρνο μικροκυμάτων είτε σε μια κατσαρόλα με ζεστό νερό.
2. Προσθέστε όλα τα υλικά στο Soup Maker, προσθέτοντας τα τελευταία κομμάτια της λιωμένης σοκολάτας. Ανακατέψτε καλά.
3. Επιλέξτε τη ρύθμιση Smoothie και απλά περιμένετε για 3 λεπτά μέχρι να τελειώσει η λειτουργία του Soup Maker.
4. Σερβίρετε αμέσως.

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΨΗΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΛΙΚΟ

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 46 λεπτά

Ρύθμιση: Ομαλή σούπα

Σερβίρει: 4

Συστατικά:

8 πολύ ώριμες ντομάτες κομμένες στη μέση
2 κόκκινα κρεμμύδια κομμένα σε φέτες
4 σκελίδες σκόρδο
1 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο
1 κουταλιά της σούπας βαλσάμικο ξύδι
Αλάτι και αλεσμένο μαύρο πιπέρι
750ml ζωμό κοτόπουλου από κύβους ζωμού
2 κουταλάκια του γλυκού ντοματοπολτός
1 κουταλάκι του γλυκού καστανή ζάχαρη
10g φρέσκο βασιλικό

Μέθοδος:

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
2. Τοποθετήστε τις ντομάτες με τη φλούδα προς τα πάνω σε ένα ταψί ψησίματος μαζί με το κόκκινο κρεμμύδι και το σκόρδο. Περιχύστε με το ελαιόλαδο, το βαλσάμικο ξύδι και αλατοπιπερώστε. Ψήστε για 20 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν και να καούν ελαφρώς.
3. Τοποθετήστε προσεκτικά τα ψημένα λαχανικά στο Soup Maker και ρίξτε το ζωμό κοτόπουλου, στη συνέχεια προσθέστε τον πελτέ ντομάτας, τη μαύρη ζάχαρη και το φρέσκο βασιλικό.
4. Επιλέξτε τη ρύθμιση Ομαλή σούπα. Μόλις η σούπα είναι έτοιμη, αλατοπιπερώστε και σερβίρετε.

ΠΡΑΓΜΑΤΙΚΑ ΓΡΗΓΟΡΗ ΚΑΙ ΕΥΚΟΛΗ ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΜΠΙΖΕΛΙΑ, ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΜΕΝΤΑ

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 26 λεπτά

Ρύθμιση: Ομαλή σούπα

Μερίδες: 4

Συστατικά:

400 γρ. κατεψυγμένα μπιζέλια

20 γραμμάρια φρέσκια μέντα, μόνο φύλλα

225 γραμμάρια ζαμπόν ποιότητας μαγειρεμένο, ψιλοκομμένο/ τεμαχισμένο

100 γραμμάρια πατάτας, σε κύβους

800ml ζεστό ζωμό, από κύβο (ζαμπόν)

Αλάτι και αλεσμένο μαύρο πιπέρι

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

75ml (3 γεμάτες κουταλιές της σούπας) crème fraîche

Μέθοδος:

1. Τοποθετήστε τα μπιζέλια, το δυόσμο, το ζαμπόν και τον ζεστό ζωμό στο Soup Maker και επιλέξτε τη ρύθμιση Smooth soup.
2. Αλατοπιπερώστε και προσθέστε το ελαιόλαδο και την κρέμα γάλακτος και χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση Blend χτυπήστε ξανά τη σούπα για 20 δευτερόλεπτα και σερβίρετε.

SMOOTHIE ΦΡΑΟΥΛΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΝΑ

Χρόνος προετοιμασίας: 5 λεπτά

Χρόνος ανάμιξης: 3 λεπτά

Ρύθμιση: Smoothie

Κάνει: 1.1L

Συστατικά:

300 γραμμάρια φρέσκες φράουλες

250 γραμμάρια φρέσκου ανανά, καθαρισμένου

450 γραμμάρια γιαούρτι φράουλας με χαμηλά λιπαρά

150ml ημιαποβουρνωμένο γάλα

1 μπάλα παγωτό βανίλια

Μέθοδος:

1. Προετοιμάστε και ξεφλουδίστε τις φράουλες και κόψτε τις μεγάλες στη μέση. Κόψτε τον ανανά σε κομμάτια.

2. Τοποθετήστε τα υλικά στη συσκευή παρασκευής σούπας και ανακατέψτε καλά.
3. Επιλέξτε τη ρύθμιση Smoothie και απλά περιμένετε για 3 λεπτά μέχρι να τελειώσει η λειτουργία του Soup Maker.
4. Σερβίρετε αμέσως.

ΣΟΥΠΑ ΜΕ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΚΑΛΑΜΠΟΚΙ ΚΙΝΕΖΙΚΟΥ ΣΤΥΛ

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά

Ρύθμιση: Chunky Soup

Μερίδες: 4

Συστατικά:

100 γρ. γλυκό καλαμπόκι, από το κολοκύθι ή κονσέρβα, στραγγισμένο

1 κόκκινο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

100 γραμμάρια μανιτάρια, σε λεπτές φέτες

1 κουταλάκι του γλυκού φρέσκο τζίντζερ, τριμμένο

50 γραμμάρια μαγειρεμένο κοτόπουλο, τεμαχισμένο

1 σκελίδα σκόρδο, λιωμένη

1,2 λίτρα ζωμό κοτόπουλου

2 κουταλιές της σούπας καλαμποκάλευρο αναμεμιγμένο με 1 κουταλάκι του γλυκού νερό για να σχηματιστεί μια πάστα

2 κ.γ. σάλτσα σόγιας

50~100g ζεστές μαγειρεμένες χυλοπίτες

1 κόκκινο σίλι, χωρίς σπόρους και ψιλοκομμένο

15 γραμμάρια φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

10 γραμμάρια ψιλοκομμένο κόλιανδρο

Μέθοδος:

1. Τοποθετήστε τους κόκκους του γλυκού καλαμποκιού στο Soup Maker μαζί με τα μανιτάρια, το κόκκινο κρεμμύδι, το τζίντζερ, το σκόρδο κοτόπουλου, το ζωμό και τη σάλτσα σόγιας. Ρίξτε μέσα την πάστα καλαμποκάλευρου και ανακατέψτε με ένα κουτάλι ή μια σπάτουλα.
2. Επιλέξτε τη ρύθμιση Chunky Soup και αφήστε την μέχρι να είναι έτοιμη.
3. Μοιράστε τα καυτά μαγειρεμένα ζυμαρικά σε μπολ σερβιρίσματος και σκορπίστε το σίλι, τα φρέσκα κρεμμυδάκια και τον κόλιανδρο. Ρίξτε τη σούπα πάνω από τα ζυμαρικά και σερβίρετε.

ΣΟΥΠΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

Χρόνος προετοιμασίας: 20 λεπτά

Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά

Ρύθμιση: Ομαλή σούπα

Σερβίρει: 4

Συστατικά:

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

1 μέτριο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο, ψιλοκομμένο

240 γραμμάρια μανιτάρια, σε λεπτές φέτες

100 γραμμάρια μαγειρεμένο κοτόπουλο, τεμαχισμένο

10 γραμμάρια μαϊντανό, ψιλοκομμένο

1 μέτρια πατάτα, σε μικρούς κύβους

1 λίτρο ζωμό κοτόπουλου, φρέσκο ή από κύβο

100ml κρέμα γάλακτος

Μέθοδος:

1. Σε ένα μεγάλο τηγάνι προσθέστε το ελαιόλαδο και τσιγαρίστε το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσει, αλλά να μην πάρει χρώμα.
2. Προσθέστε το σκόρδο και τα μανιτάρια και συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι να μαλακώσουν τα μανιτάρια.
3. Μεταφέρετε το φαγητό στη σούπα μαζί με το κομματιασμένο κοτόπουλο, το μαϊντανό, την πατάτα και το ζωμό. Επιλέξτε τη ρύθμιση Ομαλή σούπα και απλά περιμένετε για 26 λεπτά μέχρι να τελειώσει η λειτουργία του Soup Maker.
4. Αλατοπιπιδώνετε και σερβίρετε με κρέμα γάλακτος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η χρήση φρέσκου ζωμού κοτόπουλου θα βελτιώσει τη γεύση της σούπας.

5. Για να φτιάξετε φρέσκο ζωμό κοτόπουλου. Απλά τοποθετήστε το σφάγιο που έχει περισσέψει σε μια μέτρια κατσαρόλα, καλύψτε το με νερό, προσθέστε έναν κύβο ζωμού λαχανικών, 5 κόκκους πιπεριού και ένα φύλλο δάφνης. Αφήστε το να πάρει βράση και στη συνέχεια σιγοβράστε για 1 ώρα. Σουρώστε τον ζωμό μέσα από ένα λεπτό κόσκινο ή ένα πανί από μouselίνα.

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.

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 εκτεθεί σε κίνδυνο.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΒΟΗΘΕΙΑ

Το προϊόν αυτό τυγχάνει της αναγνώρισης και της προστασίας της νομικής εγγύησης σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία. Για να διεκδικήσετε τα δικαιώματά σας ή τα συμφέροντά σας, πρέπει να απευθυνθείτε σε οποιαδήποτε από τις επίσημες υπηρεσίες τεχνικής βοήθειας.

Μπορείτε να βρείτε το πλησιέστερο από αυτά, μπαίνοντας στον ακόλουθο δικτυακό τόπο: <https://www.blackanddecker.eu//>

Μπορείτε επίσης να ζητήσετε σχετικές πληροφορίες επικοινωνώντας μαζί μας.

Μπορείτε να κατεβάσετε αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών και τις ενημερώσεις του στη διεύθυνση <https://www.blackanddecker.eu//>.

ΓΙΑ ΤΙΣ ΕΚΔΟΧΕΣ ΕΕ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ/Η ΕΦΟΣΟΝ ΙΣΧΥΟΥΝ ΤΑ ΠΑΡΑΚΑΤΩ ΣΤΗ ΧΩΡΑ ΣΑΣ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟΤΗΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Τα υλικά που απαρτίζουν τη συσκευασία αυτής της συσκευής, συμμετέχουν σε πρόγραμμα αποκομιδής, ταξινόμησης και ανακύκλωσης 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 συνδεδεμένα με την ενέργεια προϊόντα.
- Πληροφορίες σχετικά με ουσίες που προκαλούν πολύ μεγάλη ανησυχία (SVHC) σύμφωνα με τον κανονισμό

1907/2006/EK (REACH). Αυτό το προϊόν περιέχει τις ακόλουθες ουσίες SVHC:

- Μόλυβδος (Pb), αριθμός CAS: 7439-92-1

Τα Black & Decker® και BLACK+DECKER™ και τα λογότυπα Black & Decker® και BLACK+DECKER™ είναι σήματα κατατεθέντα της The Black & Decker® Corporation και χρησιμοποιούνται με άδεια χρήσης. Όλα τα δικαιώματα διατηρούνται.

Εισάγεται και διανέμεται από την ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПА
BXSM1000E**

Уважаемый покупатель,

Большое спасибо за то, что вы решили приобрести продукт марки Black+Decker.

Благодаря технологии, дизайну и эксплуатации, а также тому, что он превосходит самые строгие стандарты качества, можно гарантировать полностью удовлетворительное использование и долгий срок службы продукта.

**СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

- Внимательно прочитайте эти инструкции перед включением прибора и сохраните их для дальнейшего использования. Несоблюдение этих инструкций может привести к несчастному случаю.
- Перед использованием очистите все части прибора, которые будут контактировать с пищей, как указано в разделе “Чистка”.
- Этот прибор не должен использоваться детьми. Храните прибор и его шнур в недоступном для детей месте.
- Этим прибором могут пользоваться люди с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они получили надзор или инструкции по безопасному использованию прибора и если они понимают связанные с ним опасности.

- Дети должны находиться под присмотром, чтобы они не играли с прибором.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Неправильное использование этого прибора может привести к травмам. Будьте осторожны при обращении с острыми режущими лезвиями, опорожнении чаши и во время чистки.

- Будьте осторожны, если в прибор налита горячая жидкость, так как она может быть выброшена из прибора из-за внезапного образования пара.
- Всегда отключайте прибор от сети, если он остается без присмотра, а также перед сборкой, разборкой или чисткой.
- Выключите прибор и отсоедините его от сети, прежде чем менять принадлежности или подходить к деталям, которые движутся во время использования.
- Этот прибор нельзя погружать в воду или любую другую жидкость.
- Избегайте попадания жидкости на коннектор.
- Поверхность нагревательного элемента после использования подвержена остаточному нагреву.
- Если прибор переполнен, может произойти выброс кипятка.
- Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем,

его сервисным агентом или специалистами с аналогичной квалификацией.

- Этот прибор предназначен для использования в домашних и аналогичных условиях, таких как:
 - кухонные помещения для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
 - фермерские дома;
 - клиенты в гостиницах, отелях и других жилых помещениях;
 - помещения типа “постель и завтрак”.
- Внешняя поверхность может нагреваться во время работы прибора.



ОСТОРОЖНО, горячая поверхность.

- Перед включением прибора в розетку убедитесь, что напряжение, указанное на табличке с техническими характеристиками, совпадает с напряжением в сети.
- Подключите прибор к сетевой розетке с номинальным током не менее 10 ампер.
- Вилка прибора должна правильно входить в сетевую розетку. Не изменяйте вилку. Не используйте адаптеры для вилки.
- Не используйте прибор, если шнур питания или вилка повреждены.
- Не тяните за шнур питания. Никогда не используйте шнур питания для поднятия, переноски или отключения прибора от сети.
- Не обматывайте сетевой шнур вокруг прибора.
- Проверьте состояние шнура питания. Если он поврежден, это увеличит риск поражения электрическим током.
- Если корпус прибора разбился, немедленно отключите его от сети, чтобы предотвратить возможность поражения электрическим током.
- Не используйте прибор, если его уронили, если на нем есть видимые признаки повреждения или если он протекает.
- Не прикасайтесь к вилке мокрыми руками.

- Прибор следует использовать и ставить на ровную, устойчивую поверхность.
- Не ставьте прибор на горячие поверхности, такие как варочные панели, газовые конфорки, духовки и т.п.
- Будьте осторожны, чтобы избежать непроизвольного включения прибора.
- Перед использованием прибора убедитесь, что лезвие правильно закреплено на месте.
- Лезвия острые и могут причинить вред, будьте осторожны и избегайте прямого контакта с режущими кромками лезвий. Будьте особенно внимательны при обращении с лезвиями, во время сборки и разборки, а также во время чистки.
- Не прикасайтесь к движущимся частям прибора во время его работы.
- Не оставляйте прибор под дождем или под воздействием влаги. Если в прибор попадет вода, это увеличит риск поражения электрическим током.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И УХОД

- Перед каждым использованием полностью вытягивайте сетевой шнур прибора.
- Не используйте прибор, если детали или аксессуары установлены неправильно или неисправны.
- Не используйте прибор, если банка пуста.
- Не пользуйтесь прибором, если кнопка включения/выключения не работает.
- Не перемещайте прибор во время использования.
- Используйте ручку/ручки прибора, чтобы поднять или передвинуть его.
- Не используйте прибор, если он опрокинут, и не переворачивайте его.
- Не переворачивайте прибор, пока он используется или подключен к сети.
- Не форсируйте рабочий потенциал прибора.
- Соблюдайте уровни MAX и MIN.
- Храните этот прибор в недоступном для детей месте и/или людей с физическими, сенсорными или умственными недостатками или отсутствием опыта и знаний.
- Не храните прибор, если он еще горячий.
- Содержите прибор в хорошем состоянии. Проверьте, чтобы движущиеся части не были смещены или зажаты, убедитесь, что нет сломанных деталей или аномалий, которые могут помешать правильной работе прибора.
- Используйте прибор, его принадлежности и инструменты в соответствии с данной инструкцией, учитывая условия работы и выполняемую работу.

Использование прибора для выполнения операций, отличных от предусмотренных, может привести к возникновению опасной ситуации.

- Перед включением прибора убедитесь, что крышка закрыта должным образом.
- Никогда не оставляйте прибор без присмотра во время использования.
- Никогда не оставляйте подключенный прибор без присмотра, если он не используется. Это сэкономит энергию и продлит срок службы прибора.
- Не позволяйте прибору работать более одной функции непрерывно. После завершения одной функции дайте устройству остыть в течение некоторого времени, прежде чем использовать его снова.
- В качестве справки в прилагаемой таблице приведены несколько рецептов, в которых указаны количество продуктов для обработки и время работы аппарата.
- Не используйте прибор с замороженными продуктами или продуктами, содержащими кости.

ОПИСАНИЕ

- A Ручка крышки
- B Панель управления
 1. Кнопка включения/выключения
 2. Функциональная кнопка
 3. Индикатор функции смешивания
 4. Индикатор функции поддержания тепла
 5. Индикатор функции Smoothie
 6. Индикатор функции компота
 7. Индикатор функции приготовления холодного супа
 8. Индикатор функции плавного приготовления супа
- C Крышка
- D Банка
- E Датчик переполнения
- F Корпус двигателя
- G Смешивающая лопатка
- H Ручка для банки
- I Гнездо для сетевого шнура
- J Шнур питания

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Убедитесь, что вся упаковка продукта удалена.
- Перед первым использованием внимательно прочитайте раздел "Советы и предупреждения по технике безопасности".
- Перед первым использованием продукта мы рекомендуем промыть его просто водой.
- Перед первым использованием прибора очистите детали, которые будут соприкасаться с пищей, способом, описанным в разделе "Чистка".
- Подготовьте прибор в соответствии с функцией, которую Вы хотите использовать.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ

- Полностью вытяните шнур питания, прежде чем подключать его к сети.
- Откройте крышку
- Положите ингредиенты в банку, следя за соблюдением уровней MAX и MIN.
- Положите ингредиенты, предварительно нарезав их на мелкие кусочки, в банку с жидкостью (не превышайте максимальную отметку).
- Наденьте крышку на банку; убедитесь, что она правильно закреплена.
- Подключите прибор к электросети.
- Выберите нужную программу с помощью кнопки Function.
- После выбора нужной функции нажмите кнопку Вкл/Выкл или подождите несколько секунд, пока прибор не включится автоматически.

ПРОГРАММЫ

ПРОГРАММА СМЕШИВАНИЯ

- Программа "Бленд" позволяет Вам смешать продукты или дополнительно смешать суп до желаемой консистенции. Эта программа длится примерно 1 минуту 50 секунд и работает без подогрева.

ПРОГРАММА "СОХРАНИ ТЕПЛО"

- Программа Keep Warm позволяет Вам сохранить суп теплым или повторно подогреть его. Эта программа длится примерно 26 минут и работает только в процессе подогрева.

ПРОГРАММА "СМУЗИ"

- Программа Smoothie идеально подходит для приготовления смузи или соков из свежих ингредиентов. Эта программа длится около 3 минут и работает только в процессе смешивания.

- ПРИМЕЧАНИЕ: Не кладите кубики льда в суповарку.

ПРОГРАММА “КОМПОТ”

- Программа “Компот” идеально подходит для приготовления варенья. Эта программа длится около 24 минут и работает с нагревом и смешиванием.

ПРОГРАММА CHUNKY SOUP

- Программа Chunky Soup позволяет Вам приготовить суп в деревенском стиле с несмешанными овощами и мясом. Эта программа длится около 30 минут и работает только в режиме подогрева.

ПРОГРАММА “ГЛАДКИЙ СУП”

- Программа “Плавный суп” позволяет Вам готовить пюреобразные супы. Эта программа длится примерно 26 минут и работает с подогревом и смешиванием.



ВНИМАНИЕ: при использовании программ “Компот”, “Сытный суп” или “Гладкий суп” при снятии крышки будет выделяться горячий пар. Это нормально.

ПОСЛЕ ТОГО, КАК ВЫ ЗАКОНЧИЛИ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРОМ

- Остановите прибор.
- Отключите прибор от сети.
- Вылейте содержимое банки в подходящий контейнер.
- Дайте остыть.
- Очистите прибор.

РУЧКА ДЛЯ ПЕРЕНОСКИ/Ы

- Этот прибор имеет ручку на боковой стороне корпуса, что облегчает его транспортировку.

ЗАЩИТНЫЙ ТЕРМОПРОТЕКТОР

- Прибор оснащен устройством безопасности, которое защищает прибор от перегрева.
- Если прибор выключился и больше не включается, отключите его от сети и подождите примерно 15 минут, прежде чем снова подключать. Если прибор не включится снова, обратитесь за авторизованной технической помощью.

УБОРКА

- Отключите прибор от сети и дайте ему остыть, прежде чем приступать к чистке.
- Очистите оборудование влажной тканью с несколькими каплями моющего средства, а затем вытрите насухо.

- Не используйте для чистки прибора растворители, средства с кислотным или основным pH, такие как отбеливатель, или абразивные средства.
- Не допускайте попадания воды или любой другой жидкости в вентиляционные отверстия, чтобы не повредить внутренние детали прибора.
- Дайте прибору полностью остыть, прежде чем приступать к чистке или обслуживанию.
- Перед чисткой выньте сетевую вилку из розетки. Не погружайте сетевой шнур в воду или любые другие жидкости.
- При очистке не мойте крышку и внешнюю поверхность банки непосредственно водой.
- Не допускайте попадания воды в электрические соединения.
- Крышку и банку нельзя мыть в посудомоечной машине.
- Никогда не погружайте прибор в воду или любую другую жидкость и не ставьте его под проточную воду
- После использования просто вымойте корпус мотора и лопатку для смешивания теплой водой и протрите губкой.
- Внутреннюю часть банки также можно очистить теплой мыльной водой и губкой.
- При необходимости протрите крышку и внешнюю поверхность банки слегка влажной тканью, а затем вытрите насухо мягкой тканью.
- Дайте всем деталям полностью высохнуть перед сборкой.
- Храните устройство в сухом, чистом месте, вдали от детей и домашних животных.
- Во время чистки будьте особенно осторожны с лезвиями, так как они очень острые.
- Рекомендуется регулярно чистить прибор и удалять остатки пищи.
- Если прибор не содержится в надлежащей чистоте, его поверхность может деградировать, что неумолимо повлияет на продолжительность срока службы прибора и может стать небезопасным для использования.
- Ни одна из частей этого прибора не подходит для мытья в посудомоечной машине.
- Не используйте для чистки устройства едкие или абразивные чистящие средства или губки. Они могут повредить поверхность.
- Затем высушите все детали перед сборкой и хранением.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДOK

ПРОБЛЕМА	ВЕРOЯТНАЯ ПРИЧИНА	ВЕРOЯТНОЕ РЕШЕНИЕ
Прибор не включается	Не подключен. Слишком много ингредиентов. Мотор не запускается.	Подключите прибор к электросети. Выньте необходимое количество пищи и убедитесь, что общее количество, включая жидкость, не превышает максимального уровня.
Индикатор программы не горит	Прибор не подключен к электросети. Корпус двигателя не прикручен. Количество ингредиентов превышает максимальный уровень.	Подключите прибор к электросети. Убедитесь, что банка и крышка правильно закреплены. Извлеките необходимое количество пищи и убедитесь, что общее количество, включая жидкость, не превышает максимальный уровень
Индикатор программы загорается, но прибор не включается	Кнопка включения/выключения не была нажата.	Нажмите кнопку включения/выключения.
Ингредиенты не смешиваются должным образом	Количество ингредиентов превышает максимальный уровень, или ингредиенты не были нарезаны достаточно мелко, или Вы не выбрали подходящую функцию.	Удалите некоторые ингредиенты и используйте программу блендера до получения желаемой консистенции.
Прибор переполняется	Вы не выбрали подходящий программа Количество ингредиентов превышает максимальный уровень. Датчик переполнения загрязнен	Выберите другую программу Удалите некоторые ингредиенты Извлеките необходимое количество пищи и убедитесь, что общее количество, включая жидкость, находится ниже максимального уровня Датчик предотвращает переполнение. Выполните очистку
По завершении Программа, содержимое которой было сожжено	Подходящая программа не была избранное Было слишком много жидкости Вы пытались вскипятить молоко	Убедитесь, что Вы выбрали правильную программу, чтобы предотвратить повторение этого Количество ингредиентов, включая жидкость, не должно быть меньше минимального или больше максимального уровня Этот прибор не предназначен для кипячения молока

РЕЦЕПТЫ

ОСНОВНОЙ ОВОЩНОЙ СУП

Время приготовления: 5 минут

Время приготовления: 26 минут

Настройка: Гладкий суп

Порции: 4

Ингредиенты:

700 г ассорти из овощей, нарезанных кубиками. (Совет: идеально подходит овощная смесь из супермаркета)

Вода (заполнена до максимальной отметки)

2 ст.л. куриного или овощного бульона быстрого приготовления

Соль и молотый черный перец

Метод:

1. Для быстрого приготовления гладкого супа заполните суповарку до отметки 1,3 л овощами, нарезанными кубиками (идеально использовать готовые нарезанные овощи).
2. Добавьте овощной или куриный бульон и долейте воды до максимальной отметки.
3. Выберите настройку "Гладкий суп". Когда суп будет готов, приправьте его по вкусу и подавайте.

ШОКОЛАДНО-БАНАНОВЫЙ СМУЗИ

Время приготовления: 10 минут

Время смешивания: 3 минуты

Настройка: Smoothie

Производит: 1.5L

Ингредиенты:

2x450 г картонной упаковки ванильного йогурта низкой жирности

300–400 мл полуобезжиренного молока (по вкусу)

2 банана, очищенные от кожуры и тонко нарезанные

4 ст.л. касторового сахара

100–150 г темного шоколада (по вкусу)

Метод:

1. Растопите шоколад в микроволновой печи или над кастрюлей с горячей водой.

2. Добавьте все ингредиенты в суповарку, добавив растопленный шоколад. Тщательно перемешайте.
3. Выберите настройку "Смузи" и просто подождите 3 минуты, пока суповарка не закончит работу.
4. Подавайте сразу же.

СУП ИЗ ЖАРЕННЫХ ТОМАТОВ И БАЗИЛИКА

Время приготовления: 10 минут

Время приготовления: 46 минут

Настройка: Гладкий суп

Порции: 4

Ингредиенты:

8 очень спелых помидоров, разрезанных пополам

2 красных лука, нарезанных клиньями

4 зубчика чеснока

1 ст. л. оливкового масла

1 ст.л. бальзамического уксуса

Соль и молотый черный перец

750 мл куриного бульона из бульонных кубиков

2 ч.л. томатного пюре

1 ч.л. коричневого сахара

10 г свежего базилика

Метод:

1. Разогрейте духовку до 200°C.
2. Поместите помидоры кожицей вверх в форму для запекания вместе с красным луком и чесноком. Сбрызните оливковым маслом, бальзамическим уксусом и приправьте солью и молотым перцем. Обжаривайте в течение 20 минут до размягчения и легкого обугливания.
3. Осторожно переложите обжаренные овощи в суповарку и залейте куриным бульоном, затем добавьте томатное пюре, коричневый сахар и свежий базилик.
4. Выберите настройку "Гладкий суп". Когда суп будет готов, приправьте его по вкусу и подавайте.

ОЧЕНЬ БЫСТРЫЙ И ПРОСТОЙ СУП ИЗ ГОРОХА, ВЕТЧИНЫ И МЯТЫ

Время приготовления: 5 минут

Время приготовления: 26 минут

Настройка: Гладкий суп

Порции: 4

Ингредиенты:

400 г замороженного горошка

20 г свежей мяты, только листья

225 г качественной вареной ветчины, нарезанной/измельченной

100 г картофеля, нарезанного кубиками

800 мл горячего бульона, из кубика (ветчины)

Соль и молотый черный перец

2 ст.л. оливкового масла

75 мл (3 ст. ложки) крем-фреш

Метод:

1. Поместите горох, мяту, ветчину и горячий бульон в суповарку и выберите настройку "Гладкий суп".
2. Приправьте небольшим количеством соли и молотого перца, добавьте оливковое масло и крем-фреш и, используя настройку "Бленд", снова взбейте суп в течение 20 секунд и подавайте.

КЛУБНИЧНО-АНАНАСОВЫЙ СМУЗИ

Время приготовления: 5 минут

Время смешивания: 3 минуты

Настройка: Smoothie

Производит: 1.1L

Ингредиенты:

300 г свежей клубники

250 г свежего ананаса, очищенного от кожуры

450 г нежирного клубничного йогурта

150 мл полуобезжиренного молока

1 шарик ванильного мороженого

Метод:

1. Подготовьте и очистите клубнику, крупные ягоды разрежьте пополам. Нарежьте ананас на кусочки.
2. Поместите ингредиенты в суповарку, тщательно перемешайте.

3. Выберите настройку "Смузи" и просто подождите 3 минуты, пока суповарка не закончит работу.

4. Подавайте сразу же.

СУП С КУРИЦЕЙ И СЛАДКОЙ КУКУРУЗОЙ В КИТАЙСКОМ СТИЛЕ

Время приготовления: 20 минут

Время приготовления: 30 минут

Настройка: Суп с крупой

Порции: 4

Ингредиенты:

100 г сладкого корна, с початка или консервированного, слейте воду

1 красный лук, мелко нарезанный

100 гр. грибов, тонко нарезанных

1 ч.л. свежего имбиря, натертого на терке

50 г вареной курицы, измельченной

1 зубчик чеснока, раздавленный

1,2 л куриного бульона

2 ч.л. кукурузной муки смешайте с 1 ч.л. воды, чтобы получилась паста.

2 ч.л. соевого соуса

50~100 г горячей вареной лапши

1 красный чили, очищенный от семян и мелко нарезанный

15 г весеннего лука, мелко нарезанного

10 г рубленого кориандра

Метод:

1. Поместите ядра сладкого кукурузного зерна в суповарку вместе с грибами, красным луком, имбирем, измельченным куриным чесноком, бульоном и соевым соусом. Всыпьте пасту из кукурузной муки и перемешайте ложкой или лопаткой.
2. Выберите настройку Chunky Soup и оставьте до готовности.
3. Разделите горячую готовую лапшу между порционными мисками, посыпьте чили, весенним луком и кинзой. Полейте суп поверх лапши и подавайте.

СУП С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Время приготовления: 20 минут

Время приготовления: 30 минут

Настройка: Гладкий суп

Порции: 4

Ингредиенты:

2 ст. л. оливкового масла

1 средний лук, мелко нарезанный

1 зубчик чеснока, измельченный

240 гр. грибов, тонко нарезанных

100 г вареной курицы, измельченной

10 г петрушки, измельченной

1 средний картофель, мелко нарезанный кубиками

1 литр куриного бульона, свежего или приготовленного из кубиков

100 мл сливок для взбивания

Метод:

1. В большой сковороде добавьте оливковое масло и обжарьте лук до мягкости, но не до коричневого цвета.
2. Добавьте чеснок и грибы и продолжайте готовить, пока грибы не размякнут.
3. Переложите в суповарку измельченную курицу, петрушку, картофель и бульон. Выберите настройку "Гладкий суп" и просто подождите 26 минут до окончания работы суповарки.
4. Приправьте солью и молотым перцем и подавайте со сливками.

ПРИМЕЧАНИЕ: Использование свежего куриного бульона улучшит вкус супа.

5. Чтобы приготовить свежий куриный бульон. Просто положите оставшуюся тушку в кастрюлю среднего размера, залейте водой, добавьте кубик овощного бульона, 5 горошин перца и лавровый лист. Доведите до кипения и варите в течение 1 часа. Процедите через мелкое сито или муслиновую ткань.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Любое неправильное использование или несоблюдение инструкций автоматически приводит к аннулированию гарантии и снятию ответственности производителя.

НЕИСПРАВНОСТИ И РЕМОНТ

- В случае неисправности отнесите электроприбор в сервисный центр. Не пытайтесь разбирать или ремонтировать без посторонней помощи, так как это может быть опасно.

ГАРАНТИЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ

Данный продукт пользуется признанием и защитой правовой гарантии в соответствии с действующим законодательством. Для защиты своих прав или интересов необходимо обратиться в любую из наших служб официальной технической помощи.

Вы можете найти ближайший из них, перейдя по следующей ссылке: <https://www.blackanddecker.eu//>.

Вы также можете запросить соответствующую информацию, связавшись с нами.

Данное руководство по эксплуатации и его обновления можно загрузить по адресу <https://www.blackanddecker.eu//>.

ДЛЯ ИЗДЕЛИЙ В ВЕРСИИ ЕС ИЛИ, ЕСЛИ ЭТОГО ТРЕБУЕТ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО В ВАШЕЙ СТРАНЕ: ЭКОЛОГИЯ И ВТОРИЧНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Материалы упаковки прибора принимаются системой сбора и сортировки материалов для вторичного их использования. Для утилизации используйте бытовые контейнеры для каждого типа мусора.
- В изделии нет веществ в концентрациях, которые считаются вредными для окружающей среды.



Этот значок означает, что после окончания срока службы для утилизации электроприбора отнесите его в пункт сбора электрических и электронных отходов (WEEE).

- Этот прибор выполнен в соответствии с Директивой по низковольтному оборудованию 2014/35/EU, Директивой по электромагнитной совместимости 2014/30/EU, Директивой 2011/65/EU, ограничивающей использование некоторых опасных веществ в электрическом и электронном оборудовании, а также Директивой 2009/125/EC по экологическим требованиям к изделиям, потребляющим энергию.
- Информация о веществах, вызывающих очень сильное беспокойство (SVHC), в соответствии с

Постановлением 1907/2006/EC (REACH). Данный продукт содержит следующие вещества SVHC:

- Свинец (Pb), CAS-номер: 7439-92-1

Black & Decker® и BLACK+DECKER™, а также логотипы Black & Decker® и BLACK+DECKER™ являются зарегистрированными торговыми марками The Black & Decker® Corporation и используются по лицензии. Все права защищены.

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

**PREPARATOR DE SUPĂ
BXSM1000E**

Stimate client,

Vă mulțumim că ați ales să cumpărați un produs marca Black+Decker.

Datorită tehnologiei, designului și funcționării sale și datorită faptului că depășește cele mai stricte standarde de calitate, se poate asigura o utilizare pe deplin satisfăcătoare și o durată de viață lungă a produsului.

**SFATURI DE SIGURANȚĂ ȘI
AVERTISMENTE**

- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni înainte de a porni aparatul și păstrați-le pentru consultări ulterioare. Nerespectarea și nerespectarea acestor instrucțiuni ar putea duce la un accident.
- Curățați toate părțile produsului care vor intra în contact cu alimentele, așa cum este indicat în secțiunea de curățare, înainte de utilizare.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către copii. Păstrați aparatul și cablul acestuia în afara razei de acțiune a copiilor.
- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea aparatului într-un mod sigur și dacă înțeleg pericolele implicate.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul.
- **AVERTISMENT:** Utilizarea necorespunzătoare a acestui aparat

poate duce la posibile răniri. Se va avea grijă la manipularea lamelelor ascuțite de tăiere, la golirea bolului și în timpul curățării.

- Aveți grijă dacă se toarnă lichid fierbinte în aparat, deoarece acesta poate fi expulzat din aparat din cauza aburului brusc.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la alimentare dacă este lăsat nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
- Opriti aparatul și deconectați-l de la alimentare înainte de a schimba accesoriile sau de a aborda piesele care se mișcă în timpul utilizării.
- Acest aparat nu trebuie să fie scufundat în apă sau în orice alt lichid.
- Evitați vărsarea pe conector.
- Suprafața elementului de încălzire este supusă unei călduri reziduale după utilizare.
- Dacă aparatul este umplut în exces, este posibil să fie expulzată apă clocotită.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, de către agentul său de service sau de către persoane cu calificare similară pentru a evita un pericol.
- Acest aparat este destinat utilizării în gospodării și în aplicații similare, cum ar fi:
 - bucătării pentru personal în

magazine, birouri și alte medii de lucru;

- ferme;
- de către clienții din hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial;
- medii de tip bed and breakfast.

- Suprafața exterioară se poate încălzi în timpul funcționării aparatului.



ATENȚIE, suprafață fierbinte.

- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe eticheta nominală corespunde tensiunii de rețea înainte de a conecta aparatul la priză.
- Conectați aparatul la o priză de rețea cu o putere nominală de cel puțin 10 amperi.
- Ștecherul aparatului trebuie să se potrivească în mod corespunzător în priza de rețea. Nu modificați fișa. Nu utilizați adaptoare de fișă.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecherul este deteriorat.
- Nu trageți de cablul de alimentare. Nu folosiți niciodată cablul de alimentare pentru a ridica, transporta sau scoate aparatul din priză.
- Nu înfășurați cablul de alimentare în jurul aparatului.
- Verificați starea cablului de alimentare. Dacă acesta este deteriorat, va crește riscul de electrocutare.
- În cazul în care carcasa aparatului se rupe, deconectați imediat aparatul de la rețeaua electrică pentru a preveni posibilitatea unui șoc electric.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat, dacă există semne vizibile de deteriorare sau dacă prezintă scurgeri.
- Nu atingeți fișa cu mâinile umede.
- Aparatul trebuie să fie utilizat și așezat pe o suprafață plană și stabilă.
- Nu așezați aparatul pe suprafețe fierbinți, cum ar fi plăci de gătit, arzătoare cu gaz, cuptoare sau altele similare.
- Aveți grijă să evitați pornirea involuntară a aparatului.
- Înainte de a utiliza aparatul, asigurați-vă că lama este fixată corect în poziție.
- Lamele sunt ascuțite și ar putea provoca vătămări, aveți grijă și evitați contactul direct cu marginile tăietoare ale lamelor. Acordați o atenție deosebită atunci când manipulați lamele, în timpul operațiunilor de asamblare și dezasamblare și în timpul curățării.
- Nu atingeți niciuna dintre piesele în mișcare ale aparatului în timp ce acesta funcționează.

- Nu lăsați aparatul afară în ploaie sau expus la umiditate. Dacă apa pătrunde în aparat, va crește riscul de electrocutare.

UTILIZARE ȘI ÎNGRIJIRE

- Întindeți complet cablul de alimentare al aparatului înainte de fiecare utilizare.
- Nu utilizați aparatul dacă piesele sau accesoriile nu sunt montate corespunzător sau sunt defecte.
- Nu utilizați aparatul cât timp borcanul este gol.
- Nu utilizați aparatul dacă butonul de pornire/oprire nu funcționează.
- Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
- Folosiți mânerul/manerele aparatului pentru a-l ridica sau a-l deplasa.
- Nu folosiți aparatul dacă este înclinat în sus și nu îl întoarceți.
- Nu răsturnați aparatul în timp ce este utilizat sau conectat la rețeaua electrică.
- Nu forțați capacitatea de lucru a aparatului.
- Respectați nivelurile MAX și MIN.
- Depozitați acest aparat în afara razei de acțiune a copiilor și/sau a persoanelor cu deficiențe fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe.
- Nu depozitați aparatul dacă este încă fierbinte.
- Păstrați aparatul în stare bună. Verificați ca piesele mobile să nu fie nealiniate sau blocate și asigurați-vă că nu există piese rupte sau anomalii care ar putea împiedica funcționarea corectă a aparatului.
- Folosiți aparatul și accesoriile și uneltele sale în conformitate cu aceste instrucțiuni, ținând cont de condițiile de lucru și de lucrările care urmează să fie efectuate. Utilizarea aparatului pentru operațiuni diferite de cele prevăzute ar putea duce la o situație periculoasă.
- Verificați dacă capacul este închis corect înainte de a porni aparatul.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul utilizării.
- Nu lăsați niciodată aparatul conectat și nesupravegheat dacă nu este utilizat. Acest lucru economisește energie și prelungește durata de viață a aparatului.
- Nu lăsați aparatul să funcționeze mai mult de o funcție în mod continuu. După terminarea unei funcții, lăsați dispozitivul să se răcească pentru o perioadă scurtă de timp înainte de a-l utiliza din nou.
- Ca referință, în tabelul anexat apar mai multe rețete, care includ cantitatea de alimente de prelucrat și timpul de funcționare a aparatului.

- Nu folosiți aparatul cu produse congelate sau care conțin oase.

DESCRIERE

- A Mânerul capacului
- B Panoul de control
 1. Butonul On/Off
 2. Butonul de funcție
 3. Indicator de funcție de amestecare
 4. Indicator al funcției de menținere la cald
 5. Indicator al funcției Smoothie
 6. Indicator de funcționare a compotului
 7. Indicator de funcție pentru supa Chunky Soup
 8. Indicator de funcționare a supei netede
- C Capacul
- D Borcan
- E Senzor de supraîncărcare
- F Carcasa motorului
- G Lamă de amestecare
- H Jar mâner
- I Priza pentru cablul de alimentare
- J Cablu de alimentare

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

ÎNAINTE DE UTILIZARE

- Asigurați-vă că toate ambalajele produsului au fost îndepărtate.
- Vă rugăm să citiți cu atenție secțiunea "Sfaturi de siguranță și avertismente" înainte de prima utilizare
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, vă recomandăm să îl folosiți doar cu apă.
- Înainte de a utiliza produsul pentru prima dată, curățați părțile care vor intra în contact cu alimentele în modul descris în secțiunea de curățare.
- Pregătiți aparatul în funcție de funcția pe care doriți să o utilizați.

UTILIZAȚI

- Întindeți complet cablul de alimentare înainte de a-l conecta.
- Deschideți capacul
- Puneți ingredientele în borcan, având grijă să respectați nivelurile MAX și MIN.

- Puneți ingredientele, după ce le-ați tăiat în prealabil în bucăți mici, în borcanul cu lichid (nu depășiți marcajul maxim).
- Puneți capacul pe borcan; asigurați-vă că este bine fixat în poziție.
- Conectați aparatul la rețeaua electrică.
- Selectați programul dorit cu ajutorul butonului Function (Funcție).
- După selectarea funcției dorite, apăsați butonul Pornit/Oprit sau așteptați câteva secunde pentru ca aparatul să pornească automat.

PROGRAME

PROGRAMUL BLEND

- Programul Blend (Amestecare) vă permite să amestecați alimentele sau să amestecați în continuare supa până la consistența dorită. Acest program durează aproximativ 1 minut și 50 de secunde și funcționează fără procesul de încălzire.

PROGRAMUL KEEP WARM

- Programul Keep Warm (Păstrare la cald) vă permite să păstrați supa caldă sau să o reîncălziți. Acest program durează aproximativ 26 de minute și funcționează numai cu procesul de încălzire.

PROGRAMUL SMOOTHIE

- Programul Smoothie este ideal pentru prepararea de smoothie-uri sau sucuri din ingrediente proaspete. Acest program durează aprox. 3 minute și funcționează numai cu procesul de mixare.
- NOTĂ: Nu puneți cuburi de gheață în aparatul de supă.

PROGRAMUL COMPOTE

- Programul Compote este ideal pentru prepararea gemului. Acest program durează aprox. 24 de minute și funcționează cu încălzire și proces de amestecare.

PROGRAMUL CHUNKY SOUP

- Programul Chunky Soup vă permite să preparați o supă în stil rustic cu legume și carne neamestecate. Acest program durează aprox. 30 de minute și funcționează numai cu proces de încălzire.

PROGRAMUL SMOOTH SOUP

- Programul Smooth Soup vă permite să preparați supe cremoase amestecate. Acest program durează aprox. 26 de minute și funcționează cu încălzire și proces de mixare.



ATENȚIE: atunci când utilizați programele Compote, Chunky Soup sau Smooth Soup,

se vor elibera aburi fierbinți atunci când scoateți capacul. Acest lucru este normal.

DUPĂ CE AȚI TERMINAT DE UTILIZAT APARATUL

- Opriti aparatul.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.
- Goliți conținutul borcanului într-un recipient adecvat.
- Se lasă să se răcească.
- Curățați aparatul.

MÂNER DE TRANSPORT

- Acest aparat are un mâner pe partea laterală a corpului, ceea ce facilitează transportul confortabil.

PROTECTOR TERMIC DE SIGURANȚĂ

- Aparatul este prevăzut cu un dispozitiv de siguranță, care protejează aparatul de supraîncălzire.
- Dacă aparatul se oprește singur și nu se pornește din nou, deconectați-l de la rețeaua de alimentare și așteptați aproximativ 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă aparatul nu pornește din nou, solicitați asistență tehnică autorizată.

CURĂȚARE

- Deconectați aparatul de la rețea și lăsați-l să se răcească înainte de a întreprinde orice operațiune de curățare.
- Curățați echipamentul cu o cârpă umedă cu câteva picături de detergent și apoi uscați-l.
- Nu utilizați solvenți sau produse cu un pH acid sau bazic, cum ar fi înălbitorul, sau produse abrazive pentru curățarea aparatului.
- Nu lăsați apa sau orice alt lichid să pătrundă în orificiile de aerisire pentru a evita deteriorarea părților interioare ale aparatului.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a efectua orice operațiune de curățare sau întreținere.
- Scoateți ștecherul de la priză înainte de curățare. Nu scufundați cablul de alimentare în apă sau în orice alt lichid.
- Nu spălați capacul și partea exterioară a borcanului direct cu apă atunci când îl curățați.
- Nu permiteți ca apa să pătrundă în conexiunile electrice.
- Capacul și borcanul nu trebuie să fie curățate în mașina de spălat vase.
- Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid și nu îl puneți sub jet de apă curentă
- După utilizare, pur și simplu spălați carcasa motorului și lama de amestecare cu apă caldă și ștergeți cu un burete.

- Interiorul borcanului poate fi, de asemenea, curățat cu apă caldă cu săpun și burete.
- Ștergeți capacul și exteriorul borcanului cu o cârpă ușor umedă, dacă este necesar, și apoi uscați-l cu o cârpă moale.
- Lăsați toate piesele să se usuce complet înainte de reasamblare.
- Depozitați dispozitivul într-un loc uscat și curat, departe de copii și animale de companie.
- În timpul procesului de curățare, acordați o atenție deosebită la lamele, deoarece acestea sunt foarte ascuțite.
- Este recomandabil să curățați aparatul în mod regulat și să îndepărtați orice resturi de alimente.
- Dacă aparatul nu este în stare bună de curățenie, suprafața acestuia se poate degrada și poate afecta inexorabil durata de viață utilă a aparatului și ar putea deveni nesigur pentru utilizare.
- Niciuna dintre piesele acestui aparat nu este potrivită pentru curățarea în mașina de spălat vase.
- Nu utilizați agenți de curățare corozivi sau abrazivi sau bureți de curățare pentru a curăța dispozitivul. Aceștia pot deteriora suprafața.
- Apoi, uscați toate piesele înainte de asamblare și depozitare.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ PROBABILĂ	SOLUȚIE PROBABILĂ
Aparatul nu pornește	Nu este conectat la priză. Prea multe ingrediente. Motorul nu pornește.	Conectați aparatul la rețeaua electrică. Scoateți cantitatea necesară de alimente și asigurați-vă că suma totală, inclusiv lichidul, nu depășește nivelul maxim.
Indicatorul luminos al programului nu se aprinde	Aparatul nu este conectat la rețeaua electrică. Corpul motorului nu este înșurubat. Cantitatea de ingrediente depășește nivelul maxim.	Conectați aparatul la rețeaua electrică. Asigurați-vă că borcanul și capacul sunt fixate corect. Îndepărtați cantitatea necesară de alimente și asigurați-vă că suma totală, inclusiv lichidul, nu depășește nivelul maxim.
Indicatorul luminos al programului se aprinde, dar aparatul nu pornește	Butonul de pornire/oprire nu a fost apăsat.	Apăsați butonul pornit/oprit.
Ingredientele nu sunt amestecate corespunzător	Cantitatea de ingrediente depășește nivelul maxim sau ingredientele nu au fost tăiate suficient de mărunț sau nu ați selectat o funcție adecvată.	Se îndepărtează unele ingrediente și se folosește programul blenderului până se obține consistența dorită.
Aparatul se revarsă	Nu ați selectat un instrument adecvat program Cantitatea de ingrediente depășește nivelul maxim. Senzorul de supraîncărcare este murdar	Selecți un alt program Îndepărtați unele ingrediente Îndepărtați cantitatea necesară de alimente și asigurați-vă că suma totală, inclusiv lichidul, se află sub nivelul maxim. Senzorul previne depășirea debitului. Efectuați curățarea
La finalizarea programul, conținutul a fost ars	Un program adecvat nu a fost selectat Era prea mult lichid Ai încercat să fierbi laptele	Asigurați-vă că selectați programul potrivit pentru a preveni repetarea acestei situații Cantitatea de ingrediente, inclusiv lichidul, nu trebuie să fie mai mică decât nivelul minim sau mai mare decât nivelul maxim. Acest aparat nu este destinat pentru fierberea laptelui

REȚETE

SUPĂ DE LEGUME DE BAZĂ

Timp de preparare: 5 minute

Timp de gătire: 26 minute

Setarea: Supă netedă

Se servește: 4

Ingrediente:

700 g de legume asortate, tăiate cubulețe. (Sugestii: Legumele amestecate din pungi de la supermarket sunt ideale)

Apă (umplută până la marcajul maxim)

2 lingurițe de bulion instant de pui sau de legume

Sare și piper negru măcinat

Metoda:

1. Pentru o supă rapidă și omogenă, umpleți aparatul de supă până la limita de 1,3 l cu o selecție de legume tăiate în cubulețe (ideal este să folosiți legume gata preparate.)
2. Adăugați praful de legume sau de pui și umpleți cu apă până la limita maximă.
3. Selectați setarea Smooth Soup (Supă netedă). Odată ce supa este gata, asezonați după gust și serviți.

CHOCOLATE BANANA SMOOTHIE

Timp de preparare: 10 minute

Timp de amestecare: 3 minute

Setarea: Smoothie

Face: 1.5L

Ingrediente:

2 cutii de 450 g de iaurt cu conținut scăzut de grăsime de vanilie

300~400ml lapte semidegrosat (după gust)

2 banane, decojite și tăiate felii subțiri

4 linguri de zahăr pudră

100 ~ 150 g de ciocolată neagră (după gust)

Metoda:

1. Se topește ciocolata fie în cuptorul cu microunde, fie într-o cratiță cu apă fierbinte.

2. Adăugați toate ingredientele în Soup Maker, adăugând ciocolata topită durează. Se amestecă bine.
3. Selectați setarea Smoothie și așteptați pur și simplu 3 minute până când Soup Maker a terminat.
4. Se servește imediat.

SUPĂ DE ROȘII PRĂJITE ȘI BUSUIOC

Timp de preparare: 10 minute

Timp de gătire: 46 minute

Setarea: Supă netedă

Se servește: 4

Ingrediente:

8 roșii foarte coapte, tăiate în două

2 cepe roșii tăiate în felii

4 căței de usturoi

1 lingură de ulei de măsline

1 lingură de oțet balsamic

Sare și piper negru măcinat

750 ml de bulion de pui făcut din cuburi de carne

2 lingurițe de piure de roșii

1 linguriță de zahăr brun

10g busuioc proaspăt

Metoda:

1. Preîncălziți cuptorul la 200°C.
2. Se pun roșiile cu pielea în sus într-o tavă de prăjit împreună cu ceapa roșie și usturoiul. Se stropesc cu ulei de măsline, oțet balsamic și se asezonează cu sare și piper măcinat. Se prăjesc timp de 20 de minute până când se înmoaie și se carbonizează ușor.
3. Puneți cu grijă legumele prăjite în Soup Maker și turnați stocul de pui, apoi adăugați piureul de roșii, zahărul brun și busuiocul proaspăt.
4. Selectați setarea Smooth Soup (Supă netedă). Odată ce supa este gata, asezonați după gust și serviți.

SUPĂ DE MAZĂRE, ȘUNCĂ ȘI MENTĂ FOARTE RAPIDĂ ȘI UȘOARĂ

Timp de preparare: 5 minute

Timp de gătire: 26 minute

Setarea: Supă netedă

Porții:4

Ingrediente:

400 g de mazăre congelată

20 g de mentă proaspătă, numai frunze

225 g de șuncă gătită de calitate, tăiată în bucăți / mărunțită

100 g de cartofi, tăiați în cubulețe

800 ml de bulion fierbinte, din cub (șuncă)

Sare și piper negru măcinat

2 linguri de ulei de măsline

75 ml (3 linguri pline) de crème fraiche

Metoda:

1. Puneți mazărea, menta, șunca și bulionul fierbinte în Soup Maker și selectați setarea Smooth soup.
2. Se azonează cu puțină sare și piper măcinat, se adaugă uleiul de măsline și crème fraiche și, cu ajutorul setării Blend, se amestecă din nou supa timp de 20 de secunde și se servește.

SMOOTHIE DE CĂPȘUNI ȘI ANANAS

Timp de preparare: 5 minute

Timp de amestecare: 3 minute

Setarea: Smoothie

Face: 1.1L

Ingrediente:

300 g de căpșuni proaspete

250 g de ananas proaspăt, decojit

450 g iaurt de căpșuni cu conținut scăzut de grăsime

150 ml lapte semidegrosat

1 lingură de înghețată de vanilie

Metoda:

1. Se pregătesc și se decojesc căpșunile, iar cele mari se taie în două. Tăiați ananasul în bucăți.
2. Puneți ingredientele în Soup Maker, amestecați bine.
3. Selectați setarea Smoothie și așteptați pur și simplu 3 minute până când Soup Maker a terminat.
4. Se servește imediat.

SUPĂ DE PUI ȘI PORUMB DULCE ÎN STIL CHINEZESC

Timp de preparare: 20 minute

Timp de gătire: 30 minute

Setarea: Supa Chunky Soup

Porții:4

Ingrediente:

100 g de porumb dulce, din știulete sau din conservă, scurs

1 ceapă roșie, tocată mărunt

100 g de ciuperci, tăiate felii subțiri

1 linguriță de ghimbir proaspăt, ras

50 g de pui fiert, mărunțit

1 cățel de usturoi, zdrobit

1.2L de bulion de pui

2 lingurițe de făină de porumb amestecate cu 1 linguriță de apă pentru a forma o pastă

2 lingurițe de sos de soia

50 ~ 100 g de tăiței fierți fierbinți

1 ardei iute roșu, curățat de semințe și tăiat mărunt

15 g de ceapă de primăvară, tocată mărunt

10 g de coriandru tocat

Metoda:

1. Puneți boabele de porumb dulce în Soup Maker împreună cu ciupercile, ceapa roșie, ghimbirul, usturoiul de pui mărunțit, bulionul și sosul de soia. Se toarnă pasta de făină de porumb și se amestecă cu o lingură sau o spatulă.
2. Selectați setarea Chunky Soup și lăsați-o până când este gata.
3. Împărțiți tăiții fierți și fierbinți în boluri de servit și împrăstiați ardeii iute, ceapa de primăvară și coriandrul. Se toarnă supa peste tăiții și se servește.

SUPĂ DE PUI ȘI CIUPERCİ

Timp de preparare: 20 minute

Timp de gătire: 30 minute

Setarea: Supă netedă

Se servește: 4

Ingrediente:

2 linguri de ulei de măsline

1 ceapă medie, tocată mărunt

1 cățel de usturoi, tocat

240 g de ciuperci, tăiate felii subțiri
 100 g de pui fiert, mărunțit
 10 g de pătrunjel, tocat
 1 cartof mediu, tăiat în cuburi fine
 1 litru de bulion de pui, proaspăt sau făcut din cubulețe
 100 ml de frișcă

Metoda:

1. Într-o tigaie mare se adaugă uleiul de măsline și se prăjește ceapa până se înmoaie, dar nu se rumenește.
2. Adăugați usturoiul și ciupercile și continuați să gătiți până când ciupercile s-au înmuiat.
3. Se transferă în aparatul de supă împreună cu puiul mărunțit, pătrunjelul, cartofii și bulionul. Selectați setarea Smooth Soup (Supă netedă) și așteptați pur și simplu 26 de minute, până când Soup Maker termină.
4. Se condimentează cu sare și piper măcinat și se servește cu un strop de smântână.

NOTĂ: Folosirea unui bulion de pui proaspăt va îmbunătăți aroma supei.

5. Pentru a face un bulion proaspăt de pui. Pur și simplu puneți carcasa rămasă într-o cratiță medie, acoperiți-o cu apă, adăugați un cub de bulion de legume, 5 boabe de piper și o frunză de dafin. Se aduce la fierbere, apoi se fierbe timp de 1 oră. Se strecoară printr-o sită fină sau o cârpă de mătăsă.

DEPANARE

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

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 se bucură de recunoașterea și protecția garanției legale în conformitate cu legislația în vigoare. Pentru a vă pune în aplicare drepturile sau interesele, trebuie să mergeți la oricare dintre serviciile noastre oficiale de asistență tehnică.

Puteți găsi cel mai apropiat accesând următorul link web:
<https://www.blackanddecker.eu//>

De asemenea, puteți solicita informații aferente contactându-ne.

Puteți descărca acest manual de instrucțiuni și actualizările acestuia la <https://www.blackanddecker.eu//>

PENTRU VERSIUNILE UE ALE PRODUSELOR ȘI/SAU ÎN CAZUL ÎN CARE ESTE OBLIGATORIU ÎN ȚARA DVS ECOLOGIE ȘI RECICLAREA PRODUSULUI

- Materialele din care este alcătuit ambalajul acestui produs sunt incluse într-un sistem 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.
- Informații privind substanțele care prezintă motive de îngrijorare deosebită (SVHC) în conformitate cu Regulamentul 1907/2006/CE (REACH). Acest produs conține următoarele substanțe SVHC:

- Plumb (Pb), număr CAS: 7439-92-1

Black & Decker® și BLACK+DECKER™ și siglele Black & Decker® și BLACK+DECKER™ sunt mărci comerciale înregistrate ale The Black & Decker® Corporation și sunt utilizate sub licență. Toate drepturile rezervate. Importat și distribuit de ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Ollana, 25790, Spain

ПРОИЗВОДИТЕЛ НА СУПА
BXSM1000E

Уважаеми клиенти,

Благодарим ви, че сте избрали да закупите продукт с марката Black+Decker.

Благодарение на технологията, конструкцията и начина на работа, както и на факта, че надхвърля най-строгите стандарти за качество, може да се гарантира напълно удовлетворителна употреба и дълъг живот на продукта.

СЪВЕТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- Прочетете внимателно тези инструкции, преди да включите уреда, и ги запазете за бъдещи справки. Неспазването на тези инструкции може да доведе до злополука.
- Преди употреба почистете всички части на продукта, които ще бъдат в контакт с храна, както е посочено в раздела за почистване.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Съхранявайте уреда и неговия кабел на места, недостъпни за деца.
- Този уред може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и познания, ако те са получили надзор или инструкции за безопасно използване на уреда и ако разбират свързаните с него опасности.
- Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да се гарантира, че няма да си играят с уреда.

• ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Неправилната употреба на този уред може да доведе до потенциални наранявания. Трябва да се внимава при работа с острите режещи ножове, при изпразване на купата и при почистване.

- Бъдете внимателни, ако в уреда се налива гореща течност, тъй като тя може да бъде изхвърлена от уреда поради внезапно изпаряване.
- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, ако е оставен без надзор, както и преди сглобяване, разглобяване или почистване.
- Изключете уреда и го изключете от електрическата мрежа, преди да сменяте аксесоари или да се приближавате към части, които се движат при употреба.
- Този уред не трябва да се потапя във вода или друга течност.
- Избягвайте разпиляване върху конектора.
- Повърхността на нагревателния елемент е подложена на остатъчна топлина след употреба.
- Ако уредът е препълнен, може да бъде изхвърлена вряла вода.
- Ако хранящият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговия сервизен представител или от лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.

- Този уред е предназначен за използване в домакинството и подобни приложения, като например:
 - кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни помещения;
 - селски къщи;
 - от клиенти в хотели, мотели и други жилищни помещения;
 - помещения от типа “нощувка и закуска”.
- Външната повърхност може да се нагрее, когато уредът работи.



ВНИМАНИЕ, гореща повърхност.

- Уверете се, че напрежението, посочено на етикета, съответства на мрежовото напрежение, преди да включите уреда.
- Свържете уреда към електрически контакт с номинален ток поне 10 ампера.
- Щепселът на уреда трябва да пасва правилно в контакта. Не променяйте щепсела. Не използвайте адаптери за щепсел.
- Не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени.
- Не дърпайте захранващия кабел. Никога не използвайте захранващия кабел, за да повдигате, пренасяте или изключвате уреда от електрическата мрежа.
- Не увивайте захранващия кабел около уреда.
- Проверете състоянието на захранващия кабел. Ако той е повреден, това увеличава риска от токов удар.
- Ако корпусът на уреда се счупи, незабавно изключете уреда от електрическата мрежа, за да предотвратите възможността от токов удар.
- Не използвайте уреда, ако е бил изпуснат, ако има видими признаци на повреда или ако има теч.
- Не докосвайте щепсела с мокри ръце.
- Уредът трябва да се използва и да се поставя върху равна, стабилна повърхност.
- Не поставяйте уреда върху горещи повърхности, като например плочи за готвене, газови горелки, фурни и други подобни.
- Внимавайте да не стартирате уреда по невнимание.
- Преди да използвате уреда, се уверете, че острието е правилно закрепено на мястото си.
- Остриетата са остри и могат да причинят нараняване. Бъдете внимателни и избягвайте пряк контакт с режещите ръбове на остриетата. Обръщайте специално внимание при работа с остриетата, по време на монтаж и демонтаж и при почистване.
- Не докосвайте движещите се части на уреда, докато той работи.
- Не оставяйте уреда на дъжд или на влага. Ако в уреда попадне вода, това ще увеличи риска от токов удар.

УПОТРЕБА И ГРИЖИ

- Преди всяка употреба издърпайте напълно захранващия кабел на уреда.
- Не използвайте уреда, ако частите или аксесоарите не са правилно монтирани или са дефектни.
- Не използвайте уреда, когато бурканът е празен.
- Не използвайте уреда, ако бутонът за включване/изключване не работи.
- Не премествайте уреда, докато се използва.
- Използвайте дръжката/дръжките на уреда, за да го повдигнете или преместите.
- Не използвайте уреда, ако е наклонен, и не го обръщайте.
- Не обръщайте уреда, докато се използва или е включен към електрическата мрежа.
- Не насилвайте работния капацитет на уреда.
- Спазвайте нивата MAX и MIN.
- Съхранявайте този уред на място, недостъпно за деца и/или лица с физически, сензорни или умствени увреждания или с липса на опит и познания.
- Не съхранявайте уреда, ако е все още горещ.
- Поддържайте уреда в добро състояние. Проверете дали движещите се части не са неправилно подредени или заклещени и се уверете, че няма счупени части или аномалии, които могат да попречат на правилната работа на уреда.
- Използвайте уреда и неговите принадлежности и инструменти в съответствие с тези инструкции, като се съобразявате с условията на работа и работата, която трябва да се извърши. Използването на уреда за операции, различни от предвидените, може да доведе до опасна ситуация.
- Преди да стартирате уреда, проверете дали капакът е добре затворен.
- Никога не оставяйте уреда без надзор, докато се използва.

- Никога не оставяйте уреда свързан и без надзор, ако не се използва. Това спестява енергия и удължава живота на уреда.
- Не позволявайте на устройството да работи повече от една функция непрекъснато. След приключване на една функция оставете устройството да се охлади за кратко, преди да го използвате отново.
- В приложената таблица са дадени няколко рецепти, които включват количеството храна за обработка и времето за работа на апарата.
- Не използвайте уреда със замразени продукти или такива, които съдържат кости.

ОПИСАНИЕ

- A Дръжка на капака
- B Контролен панел
 1. Бутон за включване/изключване
 2. Функционален бутон
 3. Индикатор на функцията за смесване
 4. Индикатор на функцията за поддържане на топлина
 5. Индикатор за функцията Smoothie
 6. Индикатор за функцията Compote
 7. Индикатор за функцията Chunky Soup
 8. Индикатор на функцията за гладка супа
- C Капак
- D Буркан
- E Сензор за препълване
- F Корпус на двигателя
- G Смесващо острие
- H Дръжка на буркан
- I Гнездо за захранващ кабел
- J Захранващ кабел

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

ПРЕДИ УПОТРЕБА

- Уверете се, че всички опаковки на продукта са отстранени.
- Моля, прочетете внимателно раздела "Препоръки за безопасност и предупреждения" преди първата употреба
- Преди да използвате продукта за първи път, препоръчваме да го пуснете само с вода.
- Преди да използвате продукта за първи път, почистете частите, които ще бъдат в контакт с храна, по начина, описан в раздела за почистване.

- Подгответе уреда в зависимост от функцията, която искате да използвате.

ИЗПОЛЗВАЙТЕ

- Изтеглете напълно захранващия кабел, преди да го включите.
- Отваряне на капака
- Поставете съставките в буркана, като внимавате да спазвате нивата MAX и MIN.
- Сложете съставките, след като предварително сте ги нарязали на малки парченца, в буркана с течност (не превишавайте максималния маркер).
- Поставете капачката на буркана; уверете се, че тя е добре закрепена.
- Свържете уреда към електрическата мрежа.
- Изберете желаната програма с помощта на функционалния бутон.
- След като изберете желаната функция, натиснете бутона Вкл./Изкл. или изчакайте няколко секунди, за да се включи уредът автоматично.

ПРОГРАМИ

ПРОГРАМА ЗА СМЕСВАНЕ

- Програмата Blend (Смесване) ви позволява да пасирате храната или да пасирате допълнително супата до желаната консистенция. Тази програма продължава приблизително 1 минута и 50 секунди и работи без процес на нагряване.

ПРОГРАМА "ПОДДЪРЖАЙ ТОПЛО

- Програмата Keep Warm (Поддържане на топлина) ви позволява да запазите супата топла или да я затоплите отново. Тази програма продължава приблизително 26 минути и работи само при процес на нагряване.

ПРОГРАМА ЗА СМУТИТА

- Програмата Smoothie е идеална за приготвяне на смути или сокове от пресни съставки. Тази програма трае около 3 минути и работи само с процеса на смесване.
- ЗАБЕЛЕЖКА: Не поставяйте кубчета лед в супника.

ПРОГРАМА ЗА КОМПОТ

- Програмата Compote е идеална за приготвяне на конфитюр. Тази програма трае около 24 минути и работи с нагряване и смесване.

ПРОГРАМА ЗА СУПА CHUNKY

- Програмата за груба супа ви позволява да пригответе супа в селски стил с неблендирани зеленчуци и месо.

Тази програма продължава около 30 минути и работи само с процес на нагряване.

ПРОГРАМА ЗА ГЛАДКА СУПА

- Програмата Smooth Soup (Гладка супа) ви позволява да приготвите смесени кремообразни супи. Тази програма продължава приблизително 26 минути и работи с процес на нагряване и пасиране.



ВНИМАНИЕ: когато използвате програмите Compote (компот), Chunky Soup (гъста супа) или Smooth Soup (гладка супа), при сваляне на капака се отделя гореща пара. Това е нормално.

СЛЕД КАТО ПРИКЛЮЧИТЕ С ИЗПОЛЗВАНЕТО НА УРЕДА

- Спрете уреда.
- Изключете уреда от електрическата мрежа.
- Изпразнете съдържанието на буркана в подходящ съд.
- Оставете да изстине.
- Почистете уреда.

ДРЪЖКА/И ЗА НОСЕНЕ

- Този уред има дръжка от страни на корпуса, която улеснява удобното му транспортиране.

ЗАЩИТЕН ТЕРМОЗАЩИТЕН ЕЛЕМЕНТ

- Уредът е снабден с предпазно устройство, което го предпазва от прегряване.
- Ако уредът се самоизключи и не се включи отново, изключете го от електрическата мрежа и изчакайте около 15 минути, преди да го включите отново. Ако машината не се включи отново, потърсете оторизирана техническа помощ.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда от електрическата мрежа и го оставете да изстине, преди да започнете почистване.
- Почистете оборудването с влажна кърпа с няколко капки течност за миене на съдове и след това подсушете.
- Не използвайте разтворители или продукти с киселинно или основно рН, като белина, или абразивни продукти за почистване на уреда.
- Не позволявайте на вода или друга течност да попадне във вентилационните отвори, за да не се повредят вътрешните части на уреда.
- Оставете устройството да изстине напълно, преди да извършвате почистване или поддръжка.

- Преди почистване извадете щепсела от електрическата мрежа от контакта. Не потапяйте захранващия кабел във вода или други течности.
- Не мийте капака и външната част на буркана директно с вода, когато го почиствате.
- Не допускайте попадане на вода в електрическите връзки.
- Капакът и бурканът не трябва да се почистват в съдомиялна машина.
- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност и не го поставяйте под течаща вода.
- След употреба просто измийте корпуса на мотора и смесващото острие с топла вода и ги избършете с гъба.
- Вътрешността на буркана също може да се почиства в топла сапунена вода и гъба.
- Избършете капака и външната част на буркана с леко влажна кърпа, ако е необходимо, и след това го подсушете с мека кърпа.
- Оставете всички части да изсъхнат напълно, преди да ги сглобите отново.
- Съхранявайте устройството на сухо и чисто място, далеч от деца и домашни любимци.
- По време на почистването внимавайте особено много за остриетата, тъй като те са много остри.
- Препоръчително е редовно да почиствате уреда и да отстранявате остатъците от храна.
- Ако уредът не е в добро състояние на чистота, повърхността му може да се влоши и това неумолимо да повлияе на продължителността на полезния живот на уреда и да стане опасен за употреба.
- Нито една от частите на този уред не е подходяща за почистване в съдомиялна машина.
- Не използвайте корозивни или абразивни почистващи препарати или гъби за почистване на устройството. Те могат да повредят повърхността.
- След това подсушете всички части преди сглобяването и съхранението им.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМ	ВЕРОЯТНА ПРИЧИНА	ВЕРОЯТНО РЕШЕНИЕ
Уредът не се стартира	Не е включен към електрическата мрежа. Твърде много съставки. Моторът не се стартира.	Свържете уреда към електрическата мрежа. Извадете необходимото количество храна и се уверете, че общото количество, включително течността, не превишава максималното ниво.
Индикаторът за програмата не светва	Уредът не е свързан към електрическата мрежа. Корпусът на двигателя не е завит. Количеството на съставките надхвърля максималното ниво.	Свържете уреда към електрическата мрежа. Уверете се, че бурканът и капакът са правилно закрепени. Отстранете необходимото количество храна и се уверете, че общото количество, включително течността, не надвишава максималното ниво.
Индикаторът за програмата светва, но уредът не се стартира	Бутонът за включване/изключване не е бил натиснат.	Натиснете бутона за включване/изключване.
Съставките не са правилно смесени	Количеството на съставките надхвърля максималното ниво или съставките не са нарязани на достатъчно малки парчета, или не сте избрали подходяща функция.	Отстранете някои съставки и използвайте програмата на блендера, докато се получи желаната консистенция.
Уредът прелива	Не сте избрали подходящ програма Количеството на съставките надхвърля максималното ниво. Сензорът за препълване е замърсен	Избор на друга програма Премахване на някои съставки Извадете необходимото количество храна и се уверете, че общото количество, включително течността, е под максималното ниво. Сензорът предотвратява препълването. Извършване на почистване
При завършване на програма, съдържанието е изгорено	Не беше създадена подходяща програма. избран Имаше твърде много течност Опитали сте се да сварите мляко	Уверете се, че сте избрали правилната програма, за да предотвратите повторното ѝ използване Количеството на съставките, включително течността, не трябва да бъде по-малко от минималното или по-голямо от максималното ниво. Този уред не е предназначен за варене на мляко

РЕЦЕПТИ

ОСНОВНА ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА

Време за приготвяне: 5 минути

Време за готвене: 26 минути

Настройка: Гладка супа

Сервира се: 4

Съставки:

700 г разнообразни зеленчуци, нарязани на кубчета.
(Съвети: идеално е да си купите смесени зеленчуци от супермаркета.)

Вода (напълнена до максималната марка)

2 ч.л. разтворим пилешки или зеленчуков бульон

Сол и смлян черен пипер

Метод:

1. За бърза гладка супа напълнете супника до 1,3 л с избрани зеленчуци, нарязани на кубчета (идеално е да използвате готови нарязани зеленчуци).
2. Добавете зеленчуковия или пилешкия бульон на прах и напълнете с вода до максималния обем.
3. Изберете настройката Smooth Soup (Гладка супа). След като супата е готова, подправете я на вкус и сервирайте.

ШОКОЛАДОВО БАНАНОВО СМУТИ

Време за приготвяне: 10 минути

Време за смесване: 3 минути

Настройка: Smoothie

Изработка: 1.5L

Съставки:

2x450 г нискомаслено ванилово кисело мляко

300 ~ 400 мл полуобезмаслено мляко (на вкус)

2 банана, обелени и нарязани на тънки филийки

4 с.л. пудра захар

100 ~ 150 г черен шоколад (на вкус)

Метод:

1. Разтопете шоколада в микровълнова фурна или в съд с гореща вода.

2. Добавете всички съставки в супника, като добавите разтопения шоколад. Разбъркайте добре.
3. Изберете настройката Smoothie и просто изчакайте 3 минути, докато машината за супа приключи работа.
4. Сервирайте веднага.

СУПА ОТ ПЕЧЕНИ ДОМАТИ И БОСИЛЕК

Време за приготвяне: 10 минути

Време за готвене: 46 минути

Настройка: Гладка супа

Сервира се: 4

Съставки:

8 много зрели домата, разрязани на половина

2 червени глави лук, нарязани на клинове

4 скилидки чесън

1 супена лъжица зехтин

1 с.л. балсамов оцет

Сол и смлян черен пипер

750 мл пилешки бульон, приготвен от бульонни кубчета

2 ч.л. доматено пюре

1 ч.л. кафява захар

10 г пресен босилек

Метод:

1. Загрейте фурната до 200°C.
2. Поставете доматиите с кората нагоре в тава за печене заедно с червения лук и чесъна. Полейте ги със зехтин, балсамов оцет и подправете със сол и смлян черен пипер. Печете в продължение на 20 минути, докато омекнат и леко се овъглят.
3. Внимателно поставете запечените зеленчуци в супника и залейте с пилешкия бульон, след което добавете доматеното пюре, кафявата захар и пресния босилек.
4. Изберете настройката Smooth Soup (Гладка супа). След като супата е готова, подправете я на вкус и сервирайте.

НАИСТИНА БЪРЗА И ЛЕСНА СУПА ОТ ГРАХ, ШУНКА И МЕНТА

Време за приготвяне: 5 минути

Време за готвене: 26 минути

Настройка: Гладка супа

Сервира се: 4

Съставки:

400 г замразен грах

20 г прясна мента, само листа

225 г качествена варена шунка, нарязана/натрошена

100 г картофи, нарязани на кубчета

800 мл горещ бульон, от кубче (шунка)

Сол и смлян черен пипер

2 с.л. зехтин

75 мл (3 супени лъжици) крем фрише

Метод:

1. Поставете граха, ментата, шунката и горещия бульон в уреда за приготвяне на супа и изберете настройката за гладка супа.
2. Овкусете с малко сол и смлян черен пипер, добавете зехтина и крема фрише и като използвате настройката Blend, пасирайте супата отново за 20 секунди и сервирайте.

СМУТИ ОТ ЯГОДИ И АНАНАС

Време за приготвяне: 5 минути

Време за смесване: 3 минути

Настройка: Smoothie

Изработва: 1.1L

Съставки:

300 г пресни ягоди

250 г пресен ананас, обелен

450 г нискомаслено ягодово кисело мляко

150 мл полуобезмаслено мляко

1 топка ванилов сладолед

Метод:

1. Подгответе и обелете ягодите, а големите нарежете на половина. Нарежете ананаса на парчета.
2. Поставете съставките в уреда за приготвяне на супа и разбъркайте добре.

3. Изберете настройката Smoothie и просто изчакайте 3 минути, докато машината за супа приключи работа.

4. Сервирайте веднага.

СУПА ОТ ПИЛЕШКО МЕСО И СЛАДКА ЦАРЕВИЦА В КИТАЙСКИ СТИЛ

Време за приготвяне: 20 минути

Време за готвене: 30 минути

Настройка: Чуплива супа

Сервира се: 4

Съставки:

100 г сладка царевица, от кочана или от консерва, отцедена

1 червен лук, нарязан на ситно

100 г гъби, нарязани на тънки филийки

1 ч.л. пресен джинджирил, настърган

50 г варено пилешко месо, настъргано

1 скилидка чесън, смачкана

1,2 л пилешки бульон

2 ч.л. царевично брашно, смесено с 1 ч.л. вода, за да се получи паста

2 ч.л. соев сос

50 ~ 100 г гореща сварена юфка

1 червена люта чушка, обезкостена и нарязана на ситно

15 г пролетен лук, нарязан на ситно

10 г нарязан кориандър

Метод:

1. Поставете сладките царевични зърна в уреда за супа заедно с гъбите, червения лук, джинджирила, накълцания пилешки чесън, бульона и соевия сос. Изсипете пастата от царевично брашно и разбъркайте с лъжица или шпатула.
2. Изберете настройката за гъста супа и я оставете, докато стане готова.
3. Разпределете горещите сварени юфка в чинии за сервиране, като разпръснете чилито, пролетния лук и кориандъра. Изсипете супата върху юфката и сервирайте.

СУПА ОТ ПИЛЕШКО МЕСО И ГЪБИ

Време за приготвяне: 20 минути

Време за готвене: 30 минути

Настройка: Гладка супа

Сервира се: 4

Съставки:

2 супени лъжици зехтин

1 средно голяма глава лук, нарязана на ситно

1 скилдка чесън, нарязана

240 г гъби, нарязани на тънки филийки

100 г варено пилешко месо, настъргано

10 г магданоз, нарязан на ситно

1 средно голям картоф, нарязан на ситни кубчета

1 литър пилешки бульон, пресен или приготвен от кубчета

100 мл сметана за разбиване

Метод:

1. В голям тиган добавете зехтина и запържете лука, докато омекне, но не покафенее.
2. Добавете чесъна и гъбите и продължете да готвите, докато гъбите омекнат.
3. Прехвърлете в супника заедно с настърганото пилешко месо, магданоза, картофите и бульона. Изберете настройката Smooth Soup (Гладка супа) и просто изчакайте 26 минути, докато машината за супа приключи работа.
4. Овкусете със сол и смлян черен пипер и сервирайте с капка сметана.

ЗАБЕЛЕЖКА: Използването на пресен пилешки бульон ще подобри вкуса на супата.

5. Приготвяне на пресен пилешки бульон. Просто поставете остатъка от трупа в средно голям тиган, залейте го с вода, добавете кубче зеленчуков бульон, 5 зърна черен пипер и дафинов лист. Оставете да заври и оставете да къри за 1 час. Прецедете през фино сито или муселинова кърпа.

СЕРВИЗ

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

НЕИЗПРАВНОСТИ И РЕМОНТ

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

ГАРАНЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКА ПОМОЩ

Този продукт се ползва с признаването и защитата на правната гаранция в съответствие с действащото законодателство. За да защитите своите права или интереси, трябва да отидете до някоя от нашите официални служби за техническа помощ.

Можете да намерите най-близкия от тях, като влезете в следната интернет връзка: <https://www.blackanddecker.eu/>

Можете също да поискате свързана информация, като се свържете с нас.

Можете да изтеглите това ръководство за употреба и неговите актуализации на адрес <https://www.blackanddecker.eu/>

ЗА РАЗНОВИДНОСТИТЕ ЕУ 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 система 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 относително отпадъци от електрическо и електронно оборудване (OEEO).

- Настоящият уред изпълнява Директива 2014/35/EU за ниски напрежения, Директива 2014/30/EU

за електромагнитно съответствие и с Директива 2011/65/EU за ограничения при употреба на някои определени опасни вещества в електрически и електронни апарати и с Директива 2009/125/EC за изискванията за екологичен дизайн, приложими към изделия, свързани с енергия.

- Информация относно вещества, пораждащи сериозно безпокойство (SVHC), съгласно Регламент 1907/2006/EO (REACH). Този продукт съдържа следните вещества SVHC:

- Олово (Pb), CAS номер: 7439-92-1

Black & Decker® и BLACK+DECKER™ и логата на Black & Decker® и BLACK+DECKER™ са регистрирани търговски марки на The Black & Decker® Corporation и се използват с лиценз. Всички права запазени. Внася се и се разпространява от ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Ollana, 25790, Spain

**SOPERA
BXSM1000E**

Estimat client,

Moltes gràcies per triar comprar un producte de la marca Black+Decker.

Gràcies a la seva tecnologia, disseny i funcionament i al fet que supera els estàndards de qualitat més estrictes, es pot assegurar un ús totalment satisfactori i una llarga vida útil del producte.

CONSELLS I ADVERTIMENTS DE SEGURETAT

- Llegiu atentament aquestes instruccions abans d'encendre l'aparell i guarde-les per a futures consultes. El no seguir i observar aquestes instruccions pot provocar un accident.
- Netegeu totes les parts del producte que estaran en contacte amb els aliments, tal com s'indica a l'apartat de neteja, abans del seu ús.
- Aquest aparell no ha de ser utilitzat per nens. Mantingueu l'aparell i el cable fora de l'abast dels nens.
- Aquest aparell pot ser utilitzat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb manca d'experiència i coneixements si han rebut supervisió o instruccions sobre l'ús de l'aparell d'una manera segura i si entenen els perills que comporta.
- Els nens han de ser supervisats per assegurar-se que no juguin amb l'aparell.
- **ADVERTÈNCIA:** El mal ús d'aquest aparell pot provocar lesions

potencials. S'ha de tenir cura en manipular les fulles de tall afilades, buidar el bol i durant la neteja.

- Aneu amb compte si s'aboca líquid calent a l'aparell, ja que es pot expulsar fora de l'aparell a causa d'un vapor sobtat.
- Desconnecteu sempre l'aparell de la xarxa si es deixa sense vigilància i abans de muntar, desmuntar o netejar.
- Apagueu l'aparell i desconnecteu-lo del subministrament abans de canviar els accessoris o apropar-vos a les peces que es mouen durant l'ús.
- Aquest aparell no s'ha de submergir en aigua o cap altre líquid.
- Eviteu vessar al connector.
- La superfície de l'element de calefacció està subjecta a la calor residual després de l'ús.
- Si l'aparell s'omple en excés, es pot expulsar aigua bullint.
- Si el cable d'alimentació està danyat, l'ha de substituir el fabricant, el seu agent de servei o persones qualificades de manera similar per evitar un perill.
- Aquest aparell està pensat per a ser utilitzat en aplicacions domèstiques i similars, com ara:
 - zones de cuina del personal a botigues, oficines i altres entorns de treball;
 - masies;
 - per clients en hotels, motels i altres entorns de tipus residencial;
 - tipus d'allotjament i esmorzar. ambients.

- La superfície exterior pot escalfar-se quan l'aparell està en funcionament.

ATENCIÓ, superfície calenta.

- Assegureu-vos que la tensió indicada a l'etiqueta de característiques coincideix amb la tensió de la xarxa abans de connectar l'aparell.
- Connecteu l'aparell a una presa de corrent amb una potència mínima de 10 amperes.
- L'endoll de l'aparell ha d'encaixar correctament a la presa de corrent. No altereu l'endoll. No utilitzeu adaptadors d'endoll.
- No utilitzeu l'aparell si el cable d'alimentació o l'endoll està danyat.
- No estireu el cable d'alimentació. No utilitzeu mai el cable d'alimentació per aixecar, transportar o desconectar l'aparell.
- No emboliqueu el cable d'alimentació al voltant de l'aparell.
- Comproveu l'estat del cable d'alimentació. Si està danyat augmentarà el risc de descàrrega elèctrica.
- Si la carcassa de l'aparell es trenca, desconnecteu immediatament l'aparell de la xarxa per evitar la possibilitat d'una descàrrega elèctrica.
- No utilitzeu l'aparell si s'ha caigut, si hi ha signes visibles de dany o si té una fuita.
- No toqueu l'endoll amb les mans mullades.
- L'aparell s'ha d'utilitzar i col·locar sobre una superfície plana i estable.
- No col·loqueu l'aparell sobre superfícies calentes, com ara plaques de cocció, cremadors de gas, forns o similars.
- Tingueu cura d'evitar engegar l'aparell involuntàriament.
- Abans d'utilitzar l'aparell, assegureu-vos que la fulla estigui ben fixada al seu lloc.
- Les fulles són afilades i poden causar danys, aneu amb compte i eviteu el contacte directe amb els talls de les fulles. Presteu especial atenció en manipular les fulles, durant les operacions de muntatge i desmuntatge i durant la neteja.
- No toqueu cap de les parts mòbils de l'aparell mentre està en funcionament.
- No deixeu l'aparell fora de la pluja o exposat a la humitat. Si l'aigua entra a l'aparell, augmentarà el risc de descàrrega elèctrica.

ÚS I MANTENIMENT

- Esteneu completament el cable d'alimentació de l'aparell abans de cada ús.
- No utilitzeu l'aparell si les peces o accessoris no estan ben col·locats o estan defectuosos.
- No utilitzeu l'aparell mentre la gerra està buit.
- No utilitzeu l'aparell si el botó d'encesa/apagat no funciona.
- No moure l'aparell mentre estigui en ús.
- Utilitzeu les nanses de l'aparell per aixecar-lo o moure'l.
- No utilitzeu l'aparell si està bolcat i no el gireu.
- No gireu l'aparell mentre estigui en ús o connectat a la xarxa.
- No forçar la capacitat de treball de l'aparell.
- Respecteu els nivells MAX i MIN.
- Guardeu aquest aparell fora de l'abast dels nens i/o persones amb problemes físics, sensorials o mentals reduïts o amb manca d'experiència i coneixements.
- No deseu l'aparell si encara està calent.
- Mantenir l'aparell en bon estat. Comproveu que les parts mòbils no estiguin desalineades o encallades i comproveu que no hi hagi peces trencades o anomalies que puguin impedir que l'aparell funcioni correctament.
- Utilitzeu l'aparell i els seus accessoris i eines d'acord amb aquestes instruccions, tenint en compte les condicions de treball i els treballs a realitzar. Utilitzeu l'aparell per a operacions diferents de les previstes que poden provocar una situació de perill.
- Comproveu que la tapa estigui ben tancada abans d'engegar l'aparell.
- No deixeu mai l'aparell desates durant l'ús.
- No deixeu mai l'aparell connectat i sense vigilància si no s'utilitza. Això estalvia energia i allarga la vida útil de l'aparell.
- No permeteu que el dispositiu funcioni per a més d'una funció continuament. Quan s'hagi completat una funció, deixeu que el dispositiu es refredi una estona abans de tornar-lo a utilitzar.
- Com a referència a la taula adjunta apareixen diverses receptes, que inclouen la quantitat d'aliment a processar, i el temps de funcionament de l'aparell.
- No utilitzeu l'aparell amb productes congelats o que continguin ossos.

DESCRIPCIÓ

- A Nansa de la tapa
- B Panell de control

1. Botó On/Off
 2. Botó de funció
 3. Indicador de funció triturat
 4. Indicador de funció mantenir calent
 5. Indicador de funció Smoothie
 6. Indicador de funció de compota
 7. Indicador de funció de sopa amb trossos
 8. Indicador de funció de sopa suau
- C Tapa
D Gerra
E Sensor de sobreompliment
F Cos del motor
G Pala de mescla
H Nansa de gerra
I Toma de cable d'alimentació
J Cable d'alimentació

INSTRUCCIONS D'ÚS

ABANS DEL SEU ÚS

- Assegureu-vos que tots els embalatges del producte s'han retirat.
- Si us plau, llegiu atentament la secció "Consells i advertències de seguretat" abans del primer ús
- Abans d'utilitzar el producte per primera vegada, recomanem fer-lo funcionar només amb aigua.
- Abans d'utilitzar el producte per primera vegada, netegeu les parts que entraran en contacte amb els aliments de la manera descrita a l'apartat de neteja.
- Prepareu l'aparell segons la funció que voleu utilitzar.

ÚS

- Esteneu completament el cable d'alimentació abans de connectar-lo.
- Obriu la tapa
- Poseu els ingredients a la gerra tenint cura de respectar els nivells MAX i MIN.
- Poseu els ingredients, després d'haver-los tallat primer a trossos petits, a la gerra amb líquid (no supereu el marcador de màxim).
- Posa la tapa a la gerra; assegureu-vos que estigui ben fixat al seu lloc.
- Connecteu l'aparell a la xarxa.
- Seleccioneu el programa desitjat amb el botó Funció.
- Després de seleccionar la funció desitjada, premeu el botó On/Off o espereu uns segons perquè l'aparell s'iniciï automàticament.

PROGRAMES

PROGRAMA TRITURAT

- El programa Triturat us permet barrejar els aliments o barrejar encara més la sopa fins a la consistència desitjada. Aquest programa té una durada aprox. 1 minut 50 segons, i funciona sense el procés de calefacció.

PROGRAMA MANTENIR CALENT

- El programa mantenir calent us permet mantenir la sopa calenta o tornar a escalfar la sopa. Aquest programa té una durada aprox. 26 minuts i només funciona amb procés de calefacció.

PROGRAMA DE SMOOTHIE

- El programa Smoothie és ideal per fer batuts o sucus amb ingredients frescos. Aquest programa té una durada aprox. 3 minuts i només funciona amb el procés de barreja.
- NOTA: No col·loqueu glaçons a la sopa

PROGRAMA DE COMPOTA

- El programa Compota és ideal per fer melmelada. Aquest programa té una durada aprox. 24 minuts i funciona amb procés de calefacció i barreja.

PROGRAMA DE SOPA AMB TROSSOS

- El programa sopa amb trossos permet fer sopa d'estil rústic amb verdures i carns sense barrejar. Aquest programa té una durada aprox. 30 minuts i només funciona amb procés de calefacció.

PROGRAMA SOPA SUAU

- El programa sopa suau us permet fer sopes cremoses barrejades. Aquest programa té una durada aprox. 26 minuts i funciona amb procés de calefacció i barreja.

ATENCIÓ: quan utilitzeu els programes Compota, Sopa amb trossos o Sopa suau, en treure la tapa s'alliberarà vapor calent. Això és normal.

UN COP HÀGIU ACABAT D'UTILITZAR L'APARELL

- Atureu l'aparell.
- Desendollegeu l'aparell de la xarxa.
- Buida el contingut de la gerra en un recipient adequat.
- Deixar refredar.
- Netegeu l'aparell.

NANSA/S DE TRANSPORT

- Aquest aparell té una nansa al costat del cos, que facilita el transport còmode.

PROTECTOR TÈRMIC DE SEGURETAT

- L'aparell té un dispositiu de seguretat, que protegeix l'aparell del sobreescalfament.
- Si l'aparell s'apaga i no es torna a engegar, desconnecteu-lo de la xarxa elèctrica i espereu uns 15 minuts abans de tornar-lo a connectar. Si la màquina no engega de nou, busqueu assistència tècnica autoritzada.

NETEJA

- Desconnecteu l'aparell de la xarxa i deixeu-lo refredar abans de realitzar qualsevol tasca de neteja.
- Netegeu l'equip amb un drap humit amb unes gotes de detergent per rentar i després assequeu-lo.
- No utilitzeu dissolvents, ni productes amb un pH àcid o base, com ara lleixiu, ni productes abrasius, per netejar l'aparell.
- No deixeu que l'aigua o cap altre líquid entri a les sortides d'aire per evitar danys a les parts interiors de l'aparell.
- Deixeu que el dispositiu es refredi completament abans de realitzar qualsevol neteja o manteniment.
- Traieu l'endoll de la presa de corrent abans de netejar-lo. No submergiu el cable d'alimentació en aigua o cap altre líquid.
- No renteu la tapa i l'exterior de la gerra directament amb aigua durant la neteja.
- No permetre que l'aigua entri a les connexions elèctriques.
- La tapa i la gerra no s'han de netejar al rentavaixelles.
- No submergiu mai l'aparell en aigua o cap altre líquid ni el poseu sota l'aigua corrent.
- Després de l'ús, només cal rentar la carcassa del motor i la fulla de mescla amb aigua tèbia i netejar amb una esponja.
- L'interior de la gerra també es pot netejar amb aigua tèbia i sabó i una esponja.
- Netegeu la tapa i l'exterior de la gerra amb un drap lleugerament humit si cal i després assequeu-lo amb un drap suau.
- Deixeu que totes les peces s'assequin completament abans de tornar a muntar.
- Emmagatzemeu el dispositiu en un lloc sec i net, lluny de nens i mascotes.
- Durant el procés de neteja, tingueu especial cura amb les fulles, ja que són molt afilades.
- S'aconsella netejar l'aparell periòdicament i eliminar les restes de menjar.
- Si l'aparell no es troba en bones condicions de neteja, la seva superfície es pot degradar i afectar inexorablement

la durada de la vida útil de l'aparell i es pot tornar insegur d'utilitzar.

- Cap de les parts d'aquest aparell és apta per a la neteja al rentavaixelles.
- No utilitzeu productes de neteja corrosius o abrasius ni esponges de fregar per netejar el dispositiu. Aquests poden danyar la superfície.
- A continuació, assequeu totes les peces abans del seu muntatge i emmagatzematge.

RESOLUCIÓ DE PROBLEMES

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	SOLUCIÓ PROBABLE
L'aparell no s'engega	No connectat. Massa ingredients. El motor no arrenca.	Connecteu l'aparell a la xarxa. Traieu la quantitat necessària de menjar i assegureu-vos que la quantitat total, inclòs el líquid, no superi el nivell màxim.
La llum indicadora del programa no s'encén	L'aparell no està connectat a la xarxa. El cos del motor no està cargolat. La quantitat d'ingredients supera el nivell màxim.	Connecteu l'aparell a la xarxa. Assegureu-vos que la gerra i la tapa estiguin ben fixats. Traieu la quantitat necessària d'aliment i assegureu-vos que la quantitat total, inclòs el líquid, no superi el nivell màxim
El llum indicador de programa s'encén però l'aparell no s'engega	No s'ha premut el botó d'encesa/apagada.	Premeu el botó on/off.
Els ingredients no estan ben barrejats	La quantitat d'ingredients supera el nivell màxim o els ingredients no s'han tallat prou petit o no heu seleccionat una funció adequada.	Traieu alguns ingredients i utilitzeu el programa de la batedora fins a obtenir la consistència desitjada.
L'aparell es desborda	No has seleccionat cap adequat programa La quantitat d'ingredients supera el nivell màxim. El sensor de sobrecompliment està brut	Selecioneu un altre programa Traieu alguns ingredients Traieu la quantitat necessària d'aliment i assegureu-vos que la quantitat total, inclòs el líquid, estigui per sota del nivell màxim El sensor evita el desbordament. Realitzar la neteja
En completar el programa, el contingut es va cremar	Un programa adequat no era seleccionat Hi havia massa líquid Has intentat bullir la llet	Assegureu-vos de seleccionar el programa adequat per evitar que torni a passar La quantitat d'ingredients, inclòs el líquid, no ha de ser inferior al mínim ni superior al màxim Aquest aparell no està dissenyat per bullir llet

RECEPTES

SOPA BÀSICA DE VERDURES

Temps de preparació: 5 minuts

Temps de cocció: 26 minuts

Configuració: sopa suau

Serveis: 4

Ingredients:

700 g de verdures variades, tallades a daus. (Consells: la barreja de verdures en bossa del supermercat és ideal)

Aigua (omplert fins a la marca màxima)

2 cullerades de brou instantani de pollastre o verdures

Sal i pebre negre molt

Mètode:

1. Per obtenir una sopa suau i ràpida, ompli la màquina de sopa més enllà de la marca d'1,3 L amb una selecció de verdures tallades a daus (és ideal utilitzar verdures tallades a punt).
2. Afegiu el brou de verdures o pollastre en pols i ompli-lo fins a la marca màxima amb aigua.
3. Seleccioneu la configuració de Sopa suau. Un cop la sopa estigui a punt, salpebreu al gust i serviu-la.

SMOOTHIE DE XOCOLATA I PLÀTAN

Temps de preparació: 10 minuts

Temps de mescla: 3 minuts

Ambient: Smoothie

Capacitat: 1,5 L

Ingredients:

2 caixes de 450 g de iogurt de vainilla baix en greix

300 ~ 400 ml de llet semidesnatada (al gust)

2 plàtans, pelats i tallats a rodanxes fines

4 cullerades de sucre llustre

100~150 g de xocolata negra (al gust)

Mètode:

1. Desfeu la xocolata al microones o sobre una paella amb aigua calenta.
2. Afegiu tots els ingredients a la sopa, afegint-hi les dures de xocolata fosa. Remeneu-ho bé.

3. Seleccioneu l'opció Smoothie i simplement espereu 3 minuts fins que acabi la màquina de sopa.

4. Servir de seguida.

SOPA DE TOMÀQUET ROSTIT I ALFÀBREGA

Temps de preparació: 10 minuts

Temps de cocció: 46 minuts

Configuració: sopa suau

Serveis: 4

Ingredients:

8 tomàquets ben madurs tallats per la meitat

2 cebes vermelles tallades a rodanxes

4 grans d'all

1 cullerada d'oli d'oliva

1 cullerada de vinagre balsàmic

Sal i pebre negre molt

750 ml de brou de pollastre fet amb daus de brou

2 culleradetes de puré de tomàquet

1 culleradeta de sucre moreno

10 g d'alfàbrega fresca

Mètode:

1. Preescalfeu el forn a 200 °C.
2. Col·loqueu els tomàquets amb la pell cap amunt en una llauna amb la ceba vermella i l'all. Aboqui l'oli d'oliva, el vinagre balsàmic i rectifiqueu de sal i pebre molt. Rostir durant 20 minuts fins que estigui suau i lleugerament carbonitzat.
3. Col·loqueu amb cura les verdures rostides a la sopa i aboqueu-hi el brou de pollastre, després afegiu-hi el puré de tomàquet, el sucre moreno i l'alfàbrega fresca.
4. Seleccioneu la configuració de Sopa suau. Un cop la sopa estigui a punt, salpebreu al gust i serviu-la.

SOPA DE PÈSOLS, PERNIL I MENTA MOLT RÀPIDA I FÀCIL

Temps de preparació: 5 minuts

Temps de cocció: 26 minuts

Ambient: Sopa suau

Serveis: 4

Ingredients:

400 g de pèsols congelats
 20 g de menta fresca, només fulles
 225 g de pernil cuit de qualitat, picat/ tallat
 100 g de patata, tallada a daus
 800 ml de brou calent, de cub (pernil)
 Sal i pebre negre mòlt
 2 cullerades d'oli d'oliva
 75 ml (3 cullerades plenes) de crema fresca

Mètode:

1. Col·loqueu els pèsols, la menta, el pernil i el brou calent a la màquina de sopa i seleccioneu la configuració de sopa suau.
2. Amaniu-ho amb una mica de sal i pebre mòlt, afegiu-hi l'oli d'oliva i la crema fresca i, utilitzant el paràmetre Blend, torneu a barrejar la sopa durant 20 segons i serviu.

SMOOTHIE DE MADUIXA I PINYA

Temps de preparació: 5 minuts

Temps de mescla: 3 minuts

Ambient: Smoothie

Produeix: 1,1 L

Ingredients:

300 g de maduixes fresques
 250 g de pinya fresca, pelada
 450 g de iogurt de maduixa baix en greix
 150 ml de llet semidesnatada
 1 cullerada de gelat de vainilla

Mètode:

1. Prepareu i peleu les maduixes, tal·leu-ne les grans per la meitat. Tal·leu la pinya a trossos.
2. Col·loqueu els ingredients a la sopa i remeneu-ho bé.
3. Seleccioneu l'opció Smoothie i simplement espereu 3 minuts fins que acabi la màquina de sopa.
4. Servir de seguida.

SOPA DE POLLASTRE I BLAT DE MORO A L'ESTIL XINÈS

Temps de preparació: 20 minuts

Temps de cocció: 30 minuts

Ambient: sopa gruixuda

Serveis: 4

Ingredients:

100 g de blat de moro, de la panotxa o en conserva, escorreguts
 1 ceba vermella, picada finament
 100 g de bolets, a rodanxes fines
 1 cullerada de gíngebre fresc, ratllat
 50 g de pollastre cuit, ratllat
 1 gra d'all, triturat
 1,2 L de brou de pollastre
 2 cullerades de farina de blat de moro barrejades amb 1 cullerada d'aigua per formar una pasta
 2 cullerades de salsa de soja
 50 ~ 100 g de fideus cuits calents
 1 bitxo vermell, sense llavors i picat finament
 15 g de ceba tendra, tallada finament
 10 g de coriandre picat

Mètode:

1. Col·loqueu els grans de blat de moro a la sopa juntament amb els bolets, la ceba vermella, el gíngebre, l'all de pollastre ratllat, el brou i la salsa de soja. Aboqueu-hi la pasta de blat de moro i remeneu-ho amb una cullera o una espàtula.
2. Seleccioneu la configuració Chunky Soup i deixeu-ho fins que estigui llest.
3. Dividiu els fideus cuits calents entre bols de servir escampats per sobre el bitxo, la ceba tendra i el coriandre. Aboqueu la sopa sobre els fideus i serviu.

SOPA DE POLLASTRE I BOLETS

Temps de preparació: 20 minuts

Temps de cocció: 30 minuts

Ambient: Sopa suau

Serveis: 4

Ingredients:

2 cullerades d'oli d'oliva

- 1 ceba mitjana, picada finament
- 1 gra d'all, picat
- 240 g de bolets, a rodanxes fines
- 100 g de pollastre cuit, triturat
- 10 g de julivert, picat
- 1 patata mitjana, tallada finament a daus
- 1 litre de brou de pollastre, fresc o fet a daus
- 100 ml de nata per muntar

Mètode:

1. En una paella gran afegiu l'oli d'oliva i sofregiu la ceba fins que estigui tova, però no daurada.
2. Afegiu-hi els alls i els bolets i continueu cuinant fins que els bolets s'hagin suavitat.
3. Transferiu a la sopa amb el pollastre ratllat, el julivert, la patata i el brou. Seleccioneu la configuració de Sopa suau i simplement espereu 26 minuts fins que acabi la màquina de sopa.
4. Rectifiqueu de sal i pebre molt i serviu-ho amb un raig de nata.

NOTA: L'ús de brou de pollastre fresc millorarà el sabor de la sopa.

5. Per fer brou de pollastre fresc. Simplement poseu la carcassa sobrant en una paella mitjana, cobriu-la amb aigua, afegiu-hi un dau de brou de verdures, 5 grans de pebre i una fulla de llorer. Porteu a ebullició i deixeu-ho coure a foc lent durant 1 hora. Colar per un colador fi o drap de muselina.

SERVEI

- L'ús inadequat o en desacord amb les instruccions d'ús pot comportar un perill i anul·la la garantia i la responsabilitat de fabricant.

ANOMALIES I REPARACIÓ

- En cas d'avaría porteu l'aparell a un Servei d'Assistència Tècnica autoritzat. No intenteu desmuntar-lo ni reparar-lo, ja que hi pot haver perill.

GARANTIA I ASSISTÈNCIA TÈCNICA

Aquest producte gaudeix del reconeixement i protecció de la garantia legal d'acord amb la legislació vigent. Per fer valer els teus drets o interessos, has de dirigir-te a qualsevol dels nostres serveis oficials d'assistència tècnica.

Podeu trobar el més proper accedint al següent enllaç web: <https://www.blackanddecker.eu/>

També podeu sol·licitar informació relacionada posant-vos en contacte amb nosaltres.

Podeu descarregar-vos aquest manual d'instruccions i les seves actualitzacions a <https://www.blackanddecker.eu/>

PER A LES VERSIONS EU DEL PRODUCTE I/O EN CAS QUE EL PAÍS HO APLIQUI:

ECOLOGIA I RECICLABILITAT DEL PRODUCTE

- Els materials que componen l'envàs d'aquest aparell estan integrats en un sistema de recollida, classificació i reciclatge. Si voleu desfer-vos-en, feu servir els contenidors públics adequats per a cada tipus de material.
- El producte està exempt de concentracions de substàncies que es puguin considerar perjudicials per al medi ambient.



Aquest símbol significa que, si us voleu desfer del producte, un cop exhaurida la seva vida, l'heu de dipositar, a través dels mitjans adequats, en mans d'un gestor de residus autoritzat per a la recollida selectiva de Residus d'Aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE).

- Aquest aparell compleix amb la Directiva 2014/35/EU de baixa tensió, amb la Directiva 2014/30/EU de compatibilitat electromagnètica, amb la Directiva 2011/65/EU sobre restriccions a la utilització de determinades substàncies perilloses en aparells elèctrics i electrònics i amb la Directiva 2009/125/EC sobre els requisits de disseny ecològic aplicables als productes relacionats amb l'energia.
- Informació sobre substàncies de gran preocupació (SVHC) segons el Reglament 1907/2006/CE (REACH). Aquest producte conté les següents substàncies SVHC:

- Plom (Pb), número CAS: 7439-92-1

Black & Decker® i BLACK+DECKER™ i els logotips de Black & Decker® i BLACK+DECKER™ són marques registrades de The Black & Decker® Corporation i s'utilitzen sota llicència. Tots els drets reservats. Importat i distribuït per ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Espanya

**SOUP MAKER
BXSM1000E**

Kære kunde,

Mange tak, fordi du valgte at købe et Black+Decker-mærkeprodukt.

Takket være dens teknologi, design og drift og det faktum, at den overgår de strengeste kvalitetsstandarder, kan man være sikker på en fuldt tilfredsstillende brug og lang produktlevetid.

SIKKERHEDSRÅD OG ADVARSLER

- Læs denne vejledning omhyggeligt, før du tænder for apparatet, og gem den til senere brug. Hvis du ikke følger og overholder disse instruktioner, kan det føre til en ulykke.
- Rengør alle de dele af produktet, der kommer i kontakt med fødevarer, som angivet i afsnittet om rengøring, før brug.
- Dette apparat må ikke bruges af børn. Opbevar apparatet og ledningen utilgængeligt for børn.
- Dette apparat kan bruges af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet vejledt eller instrueret i at bruge apparatet på en sikker måde, og hvis de forstår de involverede farer.
- Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- ADVARSEL: Misbrug af dette apparat kan føre til personskade. Der skal udvises forsigtighed ved håndtering af de skarpe skæreblade, tømning af skålen og under rengøring.

- Vær forsigtig, hvis der hældes varm væske i apparatet, da den kan blive slynget ud af apparatet på grund af en pludselig dampning.
- Afbryd altid apparatet fra strømforsyningen, hvis det efterlades uden opsyn, og før montering, afmontering eller rengøring.
- Sluk for apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten, før du skifter tilbehør eller nærmer dig dele, der bevæger sig under brug.
- Dette apparat må ikke nedsænkes i vand eller andre væsker.
- Undgå spild på stikket.
- Varmeelementets overflade er udsat for restvarme efter brug.
- Hvis apparatet overfyldes, kan der sprøjtes kogende vand ud.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller tilsvarende kvalificerede personer for at undgå fare.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende miljøer som f.eks:
 - personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer;
 - bondegårde;
 - af kunder i hoteller, moteller og andre beboelsesmiljøer;
 - bed and breakfast-miljøer.
- Den ydre overflade kan blive varm, når apparatet er i drift.



FORSIGTIG, varm overflade.

- Sørg for, at den spænding, der er angivet på typeskiltet, svarer til netspændingen, før du tilslutter apparatet.
- Tilslut apparatet til en stikkontakt med en styrke på mindst 10 ampere.
- Apparatets stik skal sidde korrekt i stikkontakten. Du må ikke ændre på stikket. Brug ikke stikadapters.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen eller stikket er beskadiget.
- Træk ikke i ledningen. Brug aldrig ledningen til at løfte, bære eller tage stikket ud af stikkontakten.
- Vikl ikke ledningen rundt om apparatet.
- Kontrollér netledningens tilstand. Hvis den er beskadiget, vil det øge risikoen for elektrisk stød.
- Hvis apparatets kabinet går i stykker, skal du straks tage stikket ud af stikkontakten for at undgå risikoen for elektrisk stød.
- Brug ikke apparatet, hvis det er blevet tabt, hvis der er synlige tegn på skader, eller hvis det er utæt.
- Rør ikke ved stikket med våde hænder.
- Apparatet skal bruges og placeres på en flad, stabil overflade.
- Apparatet må ikke placeres på varme overflader som kogeplader, gasblus, ovne eller lignende.
- Pas på, at apparatet ikke starter ufrivilligt.
- Før du bruger apparatet, skal du sikre dig, at kniven er sat ordentligt på plads.
- Knivene er skarpe og kan forårsage skade, vær forsigtig og undgå direkte kontakt med knivenes skærekanter. Vær særlig opmærksom, når du håndterer knivene, under montering og afmontering og under rengøring.
- Rør ikke ved nogen af apparatets bevægelige dele, mens det er i drift.
- Lad ikke apparatet stå ude i regnen eller blive udsat for fugt. Hvis der kommer vand ind i apparatet, vil det øge risikoen for elektrisk stød.

BRUG OG PLEJE

- Træk apparatets ledning helt ud før hver brug.
- Brug ikke apparatet, hvis delene eller tilbehøret ikke er monteret korrekt eller er defekt.
- Brug ikke apparatet, når beholderen er tom.
- Brug ikke apparatet, hvis tænd/sluk-knappen ikke virker.
- Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
- Brug apparatets håndtag til at løfte eller flytte det.

- Brug ikke apparatet, hvis det er væltet, og vend det ikke om.
- Vend ikke apparatet, mens det er i brug eller tilsluttet lysnettet.
- Overbelast ikke apparatets arbejdskapacitet.
- Respekter MAX- og MIN-niveauerne.
- Opbevar dette apparat utilgængeligt for børn og/eller personer med fysiske, sensoriske eller mentale funktionsnedsættelser eller manglende erfaring og viden.
- Opbevar ikke apparatet, hvis det stadig er varmt.
- Hold apparatet i god stand. Kontrollér, at de bevægelige dele ikke er forskudt eller sidder fast, og at der ikke er ødelagte dele eller uregelmæssigheder, som kan forhindre apparatet i at fungere korrekt.
- Brug apparatet og dets tilbehør og værktøj i overensstemmelse med denne vejledning under hensyntagen til arbejdsforholdene og det arbejde, der skal udføres. Brug af apparatet til andre formål end de tilsigtede kan resultere i en farlig situation.
- Kontrollér, at låget er lukket korrekt, før du starter apparatet.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det er i brug.
- Lad aldrig apparatet være tilsluttet og uden opsyn, hvis det ikke er i brug. Det sparer energi og forlænger apparatets levetid.
- Lad ikke apparatet køre mere end én funktion i træk. Når en funktion er afsluttet, skal apparatet køle af i et stykke tid, før det tages i brug igen.
- Som reference i den vedlagte tabel vises flere opskrifter, der inkluderer mængden af mad, der skal behandles, og apparatets driftstid.
- Brug ikke apparatet til frosne varer eller varer, der indeholder knogler.

BESKRIVELSE

- A Håndtag til låg
- B Kontrolpanel
 1. Tænd/sluk-knap
 2. Funktionsknap
 3. Indikator for blandingsfunktion
 4. Indikator for varmholdningsfunktion
 5. Indikator for smoothie-funktion
 6. Indikator for kompotfunktion
 7. Funktionsindikator for chunky suppe
 8. Indikator for glat suppefunktion
- C Låg
- D Krukke

- E Overfyldningssensor
- F Motorhus
- G Blandeklinge
- H Håndtag til krukke
- I Stikkontakt til forsyningskabel
- J Forsyningskabel

INSTRUKTIONER TIL BRUG

FØR BRUG

- Sørg for, at al produktets emballage er fjernet.
- Læs omhyggeligt afsnittet "Sikkerhedsråd og advarsler" før første brug.
- Før du bruger produktet første gang, anbefaler vi, at du kun lader det løbe med vand.
- Før du bruger produktet første gang, skal du rengøre de dele, der kommer i kontakt med fødevarer, på den måde, der er beskrevet i afsnittet om rengøring.
- Klargør apparatet i henhold til den funktion, du ønsker at bruge.

BRUG

- Træk ledningen helt ud, før du sætter den i stikkontakten.
- Åbn låget
- Kom ingredienserne i glasset, og sørg for at overholde MAX- og MIN-niveauerne.
- Kom ingredienserne, efter først at have hakket dem i små stykker, i glasset med væske (overskrid ikke den maksimale markør).
- Sæt låget på glasset, og sørg for, at det sidder ordentligt fast.
- Tilslut apparatet til lysnettet.
- Vælg det ønskede program med knappen Function.
- Når du har valgt den ønskede funktion, skal du trykke på tænd/sluk-knappen eller vente et par sekunder på, at apparatet starter automatisk.

PROGRAMMER

BLANDINGSPROGRAM

- Blend-programmet giver dig mulighed for at blende maden eller blende suppen yderligere til den ønskede konsistens. Dette program varer ca. 1 minut og 50 sekunder og fungerer uden opvarmningsprocessen.

HOLD VARMEN-PROGRAM

- Keep Warm-programmet giver dig mulighed for at holde suppen varm eller genopvarme den. Dette program varer i ca. 26 minutter og fungerer kun med opvarmningsprocessen.

SMOOTHIE-PROGRAM

- Smoothie-programmet er ideelt til at lave smoothies eller juice af friske ingredienser. Dette program varer i ca. 3 minutter og fungerer kun med blendeprocessen.
- BEM/ERK: Kom ikke iesterninger i suppemaskinen.

KOMPOT-PROGRAM

- Kompotprogrammet er ideelt til fremstilling af marmelade. Dette program varer ca. 24 minutter og fungerer med opvarmning og blandingsproces.

CHUNKY SOUP-PROGRAMMET

- Programmet Chunky Soup giver dig mulighed for at lave rustik suppe med ublendede grøntsager og kød. Dette program varer i ca. 30 minutter og fungerer kun med opvarmning.

SMOOTH SOUP-PROGRAMMET

- Smooth Soup-programmet giver dig mulighed for at lave blandede cremede supper. Dette program varer i ca. 26 minutter og fungerer med opvarmning og blanding.



OBS: Når du bruger programmerne Kompot, Chunky Soup eller Smooth Soup, vil der slippe varm damp ud, når du fjerner låget. Det er helt normalt.

NÅR DU ER FÆRDIG MED AT BRUGE APPARATET

- Stop apparatet.
- Tag apparatets stik ud af stikkontakten.
- Tøm glassets indhold i en passende beholder.
- Lad det køle af.
- Rengør apparatet.

BÆREHÅNDTAG

- Dette apparat har et håndtag på siden af kroppen, som gør det nemt at transportere det.

TERMISK SIKKERHEDSBESKYTTER

- Apparatet har en sikkerhedsanordning, som beskytter apparatet mod overophedning.
- Hvis apparatet slukker af sig selv og ikke tænder igen, skal du tage stikket ud af stikkontakten og vente i ca. 15 minutter, før du tilslutter det igen. Hvis maskinen ikke starter igen, skal du søge autoriseret teknisk assistance.

RENGØRING

- Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af, før du begynder at rengøre det.
- Rengør udstyret med en fugtig klud med et par dråber opvaskemiddel, og tør det derefter af.

- Brug ikke opløsningsmidler eller produkter med en sur eller basisk pH-værdi, såsom blegemiddel eller slibemidler, til rengøring af apparatet.
- Lad ikke vand eller andre væsker trænge ind i lufthullerne for at undgå skader på apparatets indre dele.
- Lad apparatet køle helt af, før du udfører rengøring eller vedligeholdelse.
- Tag netstikket ud af stikkontakten før rengøring. Sænk ikke ledningen ned i vand eller andre væsker.
- Vask ikke låget og ydersiden af glasset direkte med vand, når du rengør det.
- Lad ikke vand trænge ind i de elektriske forbindelser.
- Låg og krukke må ikke rengøres i opvaskemaskine.
- Nedsænk aldrig apparatet i vand eller andre væsker, og anbring det ikke under rindende vand.
- Efter brug skal du blot vaske motorhuset og rørebladet med varmt vand og tørre det af med en svamp.
- Krukken kan også rengøres indvendigt med varmt sæbevand og en svamp.
- Tør låget og ydersiden af glasset af med en let fugtig klud, hvis det er nødvendigt, og tør det derefter med en blød klud.
- Lad alle dele tørre helt, før du samler dem igen.
- Opbevar enheden på et tørt, rent sted væk fra børn og kæledyr.
- Under rengøringsprocessen skal du være særlig forsigtig med knivene, da de er meget skarpe.
- Det anbefales at rengøre apparatet regelmæssigt og fjerne eventuelle madrester.
- Hvis apparatet ikke er helt rent, kan dets overflade blive nedbrudt, hvilket ubønhørligt påvirker apparatets levetid og kan gøre det usikkert at bruge.
- Ingen af apparatets dele er egnet til rengøring i opvaskemaskine.
- Brug ikke ætsende eller slibende rengøringsmidler eller skuresvampe til at rengøre enheden. De kan beskadige overfladen.
- Tør derefter alle dele, inden de samles og opbevares.

FEJLFINDING

PROBLEM	SANDSYNLIG ÅRSAG	SANDSYNLIG LØSNING
Apparatet starter ikke	Ikke tilsluttet. For mange ingredienser. Motoren kan ikke starte.	Tilslut apparatet til lysnettet. Tag den nødvendige mængde mad ud, og sørg for, at den samlede mængde, inklusive væske, ikke overskrider maksimumsgrænsen.
Programindikatorlampen tændes ikke	Apparatet er ikke tilsluttet lysnettet. Motorhuset er ikke skruet fast. Mængden af ingredienser overskrider det maksimale niveau.	Tilslut apparatet til lysnettet. Sørg for, at glasset og låget sidder ordentligt fast. Fjern den nødvendige mængde mad, og sørg for, at den samlede mængde, inklusive væske, ikke overstiger maksimumsgrænsen.
Programindikatorlampen lyser, men apparatet starter ikke.	Der er ikke blevet trykket på tænd/sluk-knappen.	Tryk på tænd/sluk-knappen.
Ingredienserne er ikke blandet ordentligt	Mængden af ingredienser overstiger det maksimale niveau, eller ingredienserne er ikke skåret tilstrækkeligt ud, eller du har ikke valgt en passende funktion.	Fjern nogle ingredienser, og brug blenderprogrammet, indtil den ønskede konsistens er opnået.
Apparatet løber over	Du har ikke valgt en passende program Mængden af ingredienser overstiger det maksimale niveau. Overfyldningssensoren er snavset	Vælg et andet program Fjern nogle ingredienser Fjern den nødvendige mængde mad, og sørg for, at den samlede mængde, inklusive væske, er under maksimumsgrænsen. Sensoren forhindrer overløb. Udfør rengøring
Ved afslutning af program, blev indholdet brændt	Et passende program var ikke udvalgt Der var for meget væske Du prøvede at koge mælk	Sørg for at vælge det rigtige program for at forhindre, at det sker igen. Mængden af ingredienser, herunder væske, bør ikke være mindre end minimumsniveauet eller større end maksimumsniveauet. Dette apparat er ikke beregnet til kogning af mælk.

OPSKRIFTER

GRUNDLÆGGENDE GRØNTSAGSSUPPE

Forberedelsestid: 5 minutter

Tilberedningstid: 26 minutter

Indstilling: Glat suppe

Serverer: 4

Ingredienser:

700 g forskellige grøntsager, skåret i tern. (Tips: Blandede grøntsager i poser fra supermarkedet er ideelle)

Vand (fyldt til maks. mærke)

2 tsk instant hønse- eller grøntsagsbouillon

Salt og kværnet sort peber

Metode:

1. For at få en hurtig, glat suppe skal du fylde Soup Maker forbi 1,3 l-mærket med et udvalg af grøntsager i tern (det er ideelt at bruge færdiglavede, hakkede grøntsager).
2. Tilsæt grøntsags- eller hønsebouillonpulver, og fyld op til max-mærket med vand.
3. Vælg indstillingen Smooth Soup. Når suppen er klar, smages den til og serveres.

CHOKOLADE-BANAN-SMOOTHIE

Forberedelsestid: 10 minutter

Blandetid: 3 minutter

Indstilling: Smoothie

Producerer: 1.5L

Ingredienser:

2x450 g kartoner fedtfattig vaniljeyoghurt

300~400 ml letmælk (efter smag)

2 bananer, skrællede og skåret i tynde skiver

4 spsk strø sukker

100~150 g mørk chokolade (efter smag)

Metode:

1. Smelt chokoladen enten i mikrobølgeovnen eller over en gryde med varmt vand.
2. Kom alle ingredienser i Soup Maker, og tilsæt den smeltede chokolade til sidst. Rør grundigt rundt.

3. Vælg Smoothie-indstillingen, og vent blot i 3 minutter, indtil Soup Maker er færdig.
4. Servér med det samme.

SUPPE MED STEGTE TOMATER OG BASILIKUM

Forberedelsestid: 10 minutter

Tilberedningstid: 46 minutter

Indstilling: Glat suppe

Serverer: 4

Ingredienser:

8 meget modne tomater skåret i halve

2 rødløg skåret i både

4 fed hvidløg

1 spsk olivenolie

1 spsk balsamicoeddike

Salt og kværnet sort peber

750 ml kyllingefond lavet af bouillonterninger

2 tsk tomatpuré

1 tsk brunt sukker

10 g frisk basilikum

Metode:

1. Forvarm ovnen til 200°C.
2. Læg tomaterne med skindsiden opad i en bradepande sammen med rødløg og hvidløg. Dryp olivenolie og balsamico over, og krydr med salt og friskkværnet peber. Steg i 20 minutter, til de er bløde og let forkullede.
3. Læg forsigtigt de ristede grøntsager i Soup Maker, og hæld kyllingefonden i. Tilsæt derefter tomatpuré, brun farin og frisk basilikum.
4. Vælg indstillingen Smooth Soup. Når suppen er klar, smages den til og serveres.

VIRKELIG HURTIG OG NEM SUPPE MED ÆRTER, SKINKE OG MYNTE

Forberedelsestid: 5 minutter

Tilberedningstid: 26 minutter

Indstilling: Glat suppe

Serverer: 4

Ingredienser:

400 g frosne ærter

20 g frisk mynte, kun bladene
 225 g kogt skinke af høj kvalitet, hakket/ strimlet
 100 g kartoffel, skåret i tern
 800 ml varm bouillon, fra terning (skinke)
 Salt og kværnet sort peber
 2 spsk olivenolie
 75 ml (3 hævede spsk) creme fraiche

Metode:

1. Kom ærter, mynte, skinke og varm bouillon i Soup Maker, og vælg indstillingen Smooth soup.
2. Smag til med lidt salt og friskkværnet peber, tilsæt olivenolie og cremefraiche, og blend suppen igen i 20 sekunder med Blend-indstillingen, og servér.

SMOOTHIE MED JORDBÆR OG ANANAS

Forberedelsestid: 5 minutter
 Blandetid: 3 minutter
 Indstilling: Smoothie
 Producenter: 1.1L
 Ingredienser:
 300 g friske jordbær
 250 g frisk ananas, skrællede
 450 g fedtfattig jordbæryoghurt
 150 ml letmælk
 1 kugle vaniljeis

Metode:

1. Gør jordbærrene i stand, og skræl dem, og halvér de store. Skær ananassen i småstykker.
2. Kom ingredienserne i Soup Maker, og rør grundigt rundt.
3. Vælg Smoothie-indstillingen, og vent blot i 3 minutter, indtil Soup Maker er færdig.
4. Servér med det samme.

KINESISK SUPPE MED KYLLING OG SUKKERMAJS

Forberedelsestid: 20 minutter
 Tilberedningstid: 30 minutter
 Indstilling: Grov suppe
 Serverer: 4

Ingredienser:

100 g sukkermajs, fra kolbe eller dåse, afdryppet
 1 rødløg, finthakket
 100 g champignoner, skåret i tynde skiver
 1 tsk frisk ingefær, revet
 50 g kogt kylling, strimlet
 1 fed hvidløg, knust
 1,2 liter kyllingefond
 2 tsk majsmel blandet med 1 tsk vand for at danne en pasta
 2 tsk sojasauce
 50~100 g varme, kogte nudler
 1 rød chili, uden kerner og finthakket
 15 g forårsløg, finthakket
 10 g hakket koriander

Metode:

1. Kom majskernerne i Soup Maker sammen med svampe, rødløg, ingefær, strimlet kylling, hvidløg, bouillon og sojasauce. Hæld maizenapastaen i, og rør rundt med en ske eller spatel.
2. Vælg indstillingen Chunky Soup, og lad den stå, indtil den er klar.
3. Fordel de varme, kogte nudler i serveringsskåle, og drys chili, forårsløg og koriander over. Hæld suppen over nudlerne, og servér.

SUPPE MED KYLLING OG SVAMPE

Forberedelsestid: 20 minutter
 Tilberedningstid: 30 minutter
 Indstilling: Glat suppe
 Serverer: 4

Ingredienser:

2 spsk olivenolie
 1 mellemstort løg, finthakket
 1 fed hvidløg, hakket
 240 g champignoner, skåret i tynde skiver

100 g kogt kylling, strimlet
10 g persille, hakket
1 mellemstor kartoffel, skåret i fine tern
1 liter hønsebouillon, frisk eller lavet af terninger
100 ml piskefløde

Metode:

1. Tilsæt olivenolie i en stor stegepande, og steg løget, til det er blødt, men ikke brunet.
2. Tilsæt hvidløg og svampe, og kog videre, til svampene er blevet bløde.
3. Overfør til Soup Maker sammen med strimlet kylling, persille, kartoffel og bouillon. Vælg indstillingen Smooth Soup, og vent blot i 26 minutter, indtil Soup Maker er færdig.
4. Smag til med salt og friskkværnet peber, og servér med en klat fløde.

BEMÆRK: Hvis du bruger frisk kyllingefond, får suppen en bedre smag.

5. Sådan laver du frisk kyllingefond. Læg resterne af skroget i en mellemstor gryde, dæk med vand, tilsæt en grøntsagsbouillonterning, 5 peberkorn og et laurbærblad. Bring det i kog, og lad det simre i 1 time. Sigt gennem en fin sigte eller et viskestykke.

TJENESTE

- Enhver misbrug eller manglende overholdelse af brugsanvisningen gør garantien og producentens ansvar ugyldig.

UREGELMÆSSIGHEDER OG REPARATION

- Tag apparatet til en autoriseret teknisk supporttjeneste, hvis der opstår problemer. Forsøg ikke at afmontere eller reparere uden hjælp, da dette kan være farligt.

GARANTI OG TEKNISK ASSISTANCE

Dette produkt nyder godt af anerkendelsen og beskyttelsen af den juridiske garanti i overensstemmelse med gældende lovgivning. For at håndhæve dine rettigheder eller interesser skal du gå til en af vores officielle tekniske assistancetjenester.

Du kan finde den nærmeste ved at gå ind på følgende link:
<https://www.blackanddecker.eu/>

Du kan også anmode om relaterede oplysninger ved at kontakte os.

Du kan downloade denne brugsanvisning og dens opdateringer på <https://www.blackanddecker.eu/>

FOR EU-PRODUKTVERSIONER OG/ELLER I TILFÆLDE AF, AT DER ANMODES OM DET I DIT LAND: ØKOLOGI OG GENANVENDELIGHED AF PRODUKTET

- De materialer, som emballagen til dette apparat består af, indgår i et indsamlings-, klassificerings- og genvindingsystem. Hvis du ønsker at bortskaffe dem, skal du bruge de relevante offentlige containere til hver type materiale.
- Produktet indeholder ikke koncentrationer af stoffer, der kan betragtes som skadelige for miljøet.



Dette symbol betyder, at hvis du ønsker at bortskaffe produktet, når dets levetid er ophørt, skal du tage det til et godkendt affaldsmiddel til selektiv indsamling af affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

- Dette apparat er i overensstemmelse med direktiv 2014/35/EU om lavspænding, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om begrænsning af anvendelsen af visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk udstyr og direktiv 2009/125/EF om krav til miljøvenligt design af energirelaterede produkter.
- Oplysninger om særligt problematiske stoffer (SVHC) i henhold til forordning 1907/2006/EF (REACH). Dette produkt indeholder følgende SVHC-stoffer:

- Bly (Pb), CAS-nummer: 7439-92-1

Black & Decker® og BLACK+DECKER™ og Black & Decker® og BLACK+DECKER™ logoerne er registrerede varemærker tilhørende The Black & Decker® Corporation og bruges under licens. Alle rettigheder forbeholdes. Importeret og distribueret af ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

**SUPPEMASKER
BXSM1000E**

Kjære kunde,

Takk for at du valgte å kjøpe et produkt fra Black+Decker.

Takket være teknologi, design og drift, og det faktum at den overgår de strengeste kvalitetsstandardene, kan du være sikker på at produktet fungerer tilfredsstillende og har lang levetid.

SIKKERHETSRÅD OG ADVARSLER

- Les denne bruksanvisningen nøye før du slår på apparatet, og ta vare på den for senere bruk. Hvis du ikke følger og overholder disse instruksjonene, kan det føre til en ulykke.
- Rengjør alle deler av produktet som kommer i kontakt med mat, som angitt i avsnittet om rengjøring, før bruk.
- Dette apparatet skal ikke brukes av barn. Hold apparatet og ledningen utilgjengelig for barn.
- Dette apparatet kan brukes av personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de har fått veiledning eller instruksjon om hvordan apparatet skal brukes på en sikker måte og hvis de forstår farene som er involvert.
- Barn bør holdes under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- ADVARSEL: Feil bruk av dette apparatet kan føre til personskade. Vær forsiktig når du håndterer de skarpe skjærebladene, tømmer skålen og under rengjøring.

- Vær forsiktig hvis det helles varm væske i apparatet, da den kan slynges ut av apparatet på grunn av plutselig damping.
- Koble alltid apparatet fra strømforsyningen hvis det forlates uten tilsyn og før montering, demontering eller rengjøring.
- Slå av apparatet og koble det fra strømforsyningen før du skifter tilbehør eller nærmer deg deler som beveger seg under bruk.
- Apparatet må ikke senkes ned i vann eller andre væsker.
- Unngå søl på kontakten.
- Varmeelementets overflate er utsatt for restvarme etter bruk.
- Hvis apparatet er overfylt, kan det komme ut kokende vann.
- Hvis ledningen er skadet, må den skiftes ut av produsenten, dennes serviceverksted eller tilsvarende kvalifiserte personer for å unngå fare.
- Dette apparatet er beregnet på bruk i husholdninger og lignende bruksområder som f.eks.: - personalkjøkken i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer; - gårdsbruk; - av kunder i hoteller, moteller og andre boligmiljøer; - bed and breakfast-miljøer.
- Den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i drift.



FORSIKTIG, varm overflate.

- Kontroller at spenningen som er angitt på typeskiltet stemmer overens med nettspenningen før du kobler til apparatet.
- Koble apparatet til en stikkontakt på minst 10 ampere.
- Apparats støpsel må passe ordentlig inn i stikkontakten. Ikke gjør endringer på støpselet. Ikke bruk støpseladaptere.
- Ikke bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet.
- Ikke trekk i ledningen. Bruk aldri strømledningen til å løfte opp, bære eller trekke ut støpselet.
- Ikke vikle strømledningen rundt apparatet.
- Kontroller tilstanden til strømledningen. Hvis den er skadet, øker risikoen for elektrisk støt.
- Hvis apparats innkapsling går i stykker, må du umiddelbart koble apparatet fra strømmettet for å unngå fare for elektrisk støt.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet, hvis det har synlige skader eller hvis det har en lekkasje.
- Ikke ta på støpselet med våte hender.
- Apparatet må brukes og plasseres på et flatt, stabilt underlag.
- Ikke plasser apparatet på varme overflater som kokeplater, gassbrennere, ovner eller lignende.
- Pass på at du ikke starter apparatet ufrivillig.
- Før du tar apparatet i bruk, må du kontrollere at kniven er ordentlig festet på plass.
- Knivene er skarpe og kan forårsake skade, vær forsiktig og unngå direkte kontakt med knivenes skjærekanten. Vær spesielt oppmerksom når du håndterer knivene, under montering og demontering og under rengjøring.
- Ikke berør noen av apparats bevegelige deler mens det er i drift.
- Ikke la apparatet stå ute i regn eller utsett det for fuktighet. Hvis det kommer vann inn i apparatet, øker risikoen for elektrisk støt.

BRUK OG STELL

- Trekk ledningen helt ut før hver bruk.
- Ikke bruk apparatet hvis delene eller tilbehøret ikke er riktig montert eller er defekt.
- Ikke bruk apparatet når glasset er tomt.
- Ikke bruk apparatet hvis av/på-knappen ikke fungerer.
- Ikke flytt apparatet mens det er i bruk.
- Bruk apparats håndtak for å løfte eller flytte det.
- Ikke bruk apparatet hvis det er tippet opp, og ikke snu det.
- Ikke snu apparatet mens det er i bruk eller tilkoblet strømmettet.

- Ikke overbelast apparats arbeidskapasitet.
- Respekter MAX- og MIN-nivåene.
- Oppbevar apparatet utilgjengelig for barn og/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne eller manglende erfaring og kunnskap.
- Ikke oppbevar apparatet hvis det fortsatt er varmt.
- Hold apparatet i god stand. Kontroller at de bevegelige delene ikke er forskjøvet eller sitter fast, og at det ikke er noen ødelagte deler eller uregelmessigheter som kan hindre at apparatet fungerer som det skal.
- Bruk apparatet, tilbehøret og verktøyet i henhold til disse instruksjonene, og ta hensyn til arbeidsforholdene og arbeidet som skal utføres. Bruk av apparatet til andre formål enn det som er tiltenkt, kan føre til farlige situasjoner.
- Kontroller at lokket er ordentlig lukket før du starter apparatet.
- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- La aldri apparatet være tilkoblet og uten tilsyn når det ikke er i bruk. Dette sparer energi og forlenger apparats levetid.
- Apparatet må ikke brukes i mer enn én funksjon i strekk. Etter at en funksjon er fullført, må apparatet avkjøles en kort stund før det tas i bruk igjen.
- I den vedlagte tabellen er det flere oppskrifter som inneholder mengden mat som skal behandles, og apparats driftstid.
- Bruk ikke apparatet til frosne varer eller varer som inneholder bein.

BESKRIVELSE

- A Håndtak for lokk
- B Kontrollpanel
 1. På/av-knapp
 2. Funksjonsknapp
 3. Indikator for blandingsfunksjon
 4. Indikator for hold-varm-funksjon
 5. Indikator for Smoothie-funksjon
 6. Indikator for kompottfunksjon
 7. Funksjonsindikator for tykk suppe
 8. Indikator for jevn suppefunksjon
- C Lokk
- D Krukke
- E Sensor for overfylling
- F Motorhus
- G Blandeblad

- H Håndtak til krukke
- I Stikkontakt for strømledning
- J Forsyningskabel

BRUKSANVISNING

FØR BRUK

- Forsikre deg om at all emballasje er fjernet.
- Les nøye gjennom avsnittet "Sikkerhetsråd og advarsler" før første gangs bruk.
- Før du bruker produktet for første gang, anbefaler vi at du bare bruker vann.
- Før du tar produktet i bruk for første gang, må du rengjøre de delene som kommer i kontakt med mat på den måten som er beskrevet i avsnittet om rengjøring.
- Klargjør apparatet i henhold til funksjonen du ønsker å bruke.

BRUK

- Trekk strømledningen helt ut før du kobler den til.
- Åpne lokket
- Ha ingrediensene i glasset og pass på å respektere MAX- og MIN-nivåene.
- Ha ingrediensene, etter først å ha hakket dem i små biter, i glasset med væske (ikke overskrid den maksimale markøren).
- Sett lokket på glasset; pass på at det sitter ordentlig på plass.
- Koble apparatet til strømmettet.
- Velg ønsket program med funksjonsknappen.
- Når du har valgt ønsket funksjon, trykker du på av/på-knappen eller venter noen sekunder til apparatet starter automatisk.

PROGRAMMER

BLANDINGSPROGRAM

- Med Blend-programmet kan du blende maten eller blende suppen ytterligere til ønsket konsistens. Dette programmet varer i ca. 1 minutt og 50 sekunder, og fungerer uten oppvarming.

HOLD VARMEN-PROGRAMMET

- Med programmet Hold varm kan du holde suppen varm eller varme den opp igjen. Dette programmet varer i ca. 26 minutter og fungerer kun ved oppvarming.

SMOOTHIE-PROGRAM

- Smoothie-programmet er ideelt for å lage smoothies eller juice av ferske ingredienser. Dette programmet varer i ca. 3 minutter og fungerer kun med blendeprosessen.
- MERK: Ikke legg isbiter i suppemaskinen.

KOMPOTTPROGRAM

- Kompottprogrammet er ideelt for å lage syltetøy. Dette programmet varer i ca. 24 minutter og fungerer med oppvarming og blanding.

CHUNKY SOUP-PROGRAMMET

- Med programmet Chunky Soup kan du lage en rustikk suppe med ublandede grønnsaker og kjøtt. Dette programmet varer i ca. 30 minutter og fungerer kun med oppvarming.

SMOOTH SOUP-PROGRAMMET

- Smooth Soup-programmet gjør det mulig å lage blandede, kremete supper. Dette programmet varer i ca. 26 minutter og fungerer med oppvarming og blanding.



OBS: Ved bruk av Compote-, Chunky Soup- eller Smooth Soup-programmene vil det slippe ut varm damp når du tar av lokket. Dette er helt normalt.

NÅR DU ER FERDIG MED Å BRUKE APPARATET

- Stopp apparatet.
- Koble apparatet fra strømmettet.
- Tøm innholdet i glasset i en egnet beholder.
- La det avkjøles.
- Rengjør apparatet.

BÆREHÅNDTAK(ER)

- Apparatet har et håndtak på siden av kroppen som gjør det enkelt å transportere det.

TERMISK SIKKERHETSBEKYTTELSE

- Apparatet har en sikkerhetsanordning som beskytter apparatet mot overoppheting.
- Hvis apparatet slår seg av og ikke slår seg på igjen, må du koble det fra strømmettet og vente i ca. 15 minutter før du kobler det til igjen. Hvis maskinen ikke starter igjen, må du kontakte autorisert teknisk assistanse.

RENGJØRING

- Koble apparatet fra strømmettet og la det avkjøles før du begynner å rengjøre det.
- Rengjør utstyret med en fuktig klut tilsatt noen dråper oppvaskmiddel og tork deretter.
- Ikke bruk løsemidler eller produkter med sur eller basisk pH, for eksempel blekemiddel eller skuremidler, til rengjøring av apparatet.
- Ikke la vann eller andre væsker komme inn i ventilasjonsåpningene for å unngå skader på apparatets indre deler.

- La apparatet kjøle seg helt ned før du utfører rengjøring eller vedlikehold.
- Trekk støpselet ut av stikkontakten før rengjøring. Ikke senk strømledningen ned i vann eller andre væsker.
- Ikke vask lokket og utsiden av glasset direkte med vann ved rengjøring.
- Ikke la vann trenge inn i de elektriske tilkoblingene.
- Lokket og glasset må ikke rengjøres i oppvaskmaskin.
- Senk aldri apparatet ned i vann eller andre væsker, og plasser det aldri under rennende vann.
- Etter bruk er det bare å vaske motorhuset og blandebladet med varmt vann og tørke av med en svamp.
- Krukken kan også rengjøres innvendig med varmt såpevann og svamp.
- Tørk av lokket og utsiden av glasset med en lett fuktig klut om nødvendig, og tørk deretter av med en myk klut.
- La alle delene tørke helt før de settes sammen igjen.
- Oppbevar enheten på et tørt og rent sted, borte fra barn og kjæledyr.
- Vær spesielt forsiktig med knivene under rengjøringsprosessen, da de er svært skarpe.
- Det anbefales å rengjøre apparatet regelmessig og fjerne eventuelle matrester.
- Hvis apparatet ikke er i god stand og rent, kan overflaten forringes, noe som ubønnhørlig påvirker apparatets levetid og kan gjøre det utrygt å bruke.
- Ingen av apparatets deler er egnet for rengjøring i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk etsende eller skurende rengjøringsmidler eller skuresvamber til å rengjøre enheten. Disse kan skade overflaten.
- Tørk deretter alle delene før montering og lagring.

FEILSØKING

PROBLEM	MULIG ÅRSAK	SANNSYNLIG LØSNING
Apparatet starter ikke	Ikke tilkoblet. For mange ingredienser. Motoren starter ikke.	Koble apparatet til strømmettet. Ta ut den nødvendige mengden mat og sørg for at den totale mengden, inkludert væske, ikke overstiger maksimumsgrensen.
Programindikatorlampen tennes ikke	Apparatet er ikke koblet til strømmettet. Motorhuset er ikke skrudd fast. Mengden ingredienser overskrider maksimumsgrensen.	Koble apparatet til strømmettet. Forsikre deg om at glasset og lokket er ordentlig festet. Ta ut den nødvendige mengden mat og sørg for at den totale mengden, inkludert væske, ikke overstiger maksimumsgrensen.
Programindikatorlampen tennes, men apparatet starter ikke.	På/av-knappen har ikke blitt trykket inn.	Trykk på av/på-knappen.
Ingrediensene er ikke riktig blandet	Mengden ingredienser overskrider maksimumsgrensen, ingrediensene er ikke skåret opp i tilstrekkelig småbiter eller du har ikke valgt en passende funksjon.	Ta ut noen av ingrediensene og bruk blenderprogrammet til ønsket konsistens er oppnådd.
Apparatet renner over	Du har ikke valgt en passende program Mengden ingredienser overstiger det maksimale nivået. Overfyllingssensoren er skitten	Velg et annet program Fjern noen av ingrediensene Ta ut den nødvendige mengden mat og sørg for at den totale mengden, inkludert væske, er under maksimumsgrensen. Sensoren forhindrer overløp. Utfør rengjøring
Etter å ha fullført programmet, ble innholdet brent	Det ble ikke utarbeidet et egnet program valgt Det var for mye væske Du prøvde å koke melk	Sørg for at du velger riktig program for å forhindre at det skjer igjen. Mengden ingredienser, inkludert væske, skal ikke være mindre enn minimumsnivået eller større enn maksimumsnivået. Dette apparatet er ikke beregnet for koking av melk.

OPPSKRIFTER

GRUNNLEGGENDE GRØNNSAKSSUPPE

Forberedelsestid: 5 minutter

Steketid: 26 minutter

Innstilling: Glatt suppe

Antall porsjoner: 4

Ingredienser:

700 g forskjellige grønnsaker, skåret i terninger. (Tips: Blandede grønnsaker i pose fra supermarkedet er ideelt).

Vann (fylt til maks. merke)

2 ts instant kylling- eller grønnsaksbuljong

Salt og malt svart pepper

Metode:

1. For å få en rask og jevn suppe fyller du Soup Maker forbi 1,3 l-merket med et utvalg av grønnsaker i terninger (bruk gjerne ferdig hakkede grønnsaker).
2. Tilsett grønnsaks- eller kyllingkraftpulver og fyll opp til maksmerket med vann.
3. Velg innstillingen Smooth Soup. Når suppen er klar, smaker du til og serverer.

SMOOTHIE MED SJOKOLADE OG BANAN

Forberedelsestid: 10 minutter

Blandetid: 3 minutter

Innstilling: Smoothie

Produserer: 1.5L

Ingredienser:

2x450 g kartonger med vaniljeyoghurt med lavt fettinnhold

300~400 ml lettmelk (etter smak)

2 bananer, skrelt og skåret i tynne skiver

4 ss strøssukker

100~150 g mørk sjokolade (etter smak)

Metode:

1. Smelt sjokoladen i mikrobølgeovn eller over en kjele med varmt vann.
2. Tilsett alle ingrediensene i Soup Maker, og tilsett den smeltede sjokoladen til slutt. Rør godt rundt.

3. Velg Smoothie-innstillingen og vent i 3 minutter til Soup Maker er ferdig.
4. Server med en gang.

SUPPE MED STEKT TOMAT OG BASILIKUM

Forberedelsestid: 10 minutter

Tilberedningstid: 46 minutter

Innstilling: Glatt suppe

Antall porsjoner: 4

Ingredienser:

8 svært modne tomater skåret i to

2 rødløk skåret i biter

4 hvitløksfedd

1 ss olivenolje

1 ss balsamicoeddik

Salt og malt svart pepper

750 ml kyllingkraft laget av buljongterninger

2 ts tomatpuré

1 ts brunt sukker

10 g fersk basilikum

Metode:

1. Forvarm ovnen til 200 °C.
2. Legg tomaterne med skinnsiden opp i en stekeform sammen med rødløk og hvitløk. Drypp over olivenolje, balsamicoeddik og krydre med salt og kvernet pepper. Stek i 20 minutter til de er myke og lett forkullet.
3. Legg de ristede grønnsakene forsiktig i Soup Maker, hell i kyllingkraften og tilsett tomatpuré, farinsukker og fersk basilikum.
4. Velg innstillingen Smooth Soup. Når suppen er klar, smaker du til og serverer.

VIRKELIG RASK OG ENKEL SUPPE MED ERTER, SKINKE OG MYNTE

Tilberedningstid: 5 minutter

Steketid: 26 minutter

Innstilling: Glatt suppe

Antall porsjoner: 4

Ingredienser:

400 g frosne erter

20 g fersk mynte, kun bladene
 225 g kokt skinke av høy kvalitet, hakket/strimlet
 100 g potet, skåret i terninger
 800 ml varm kraft, fra terning (skinke)
 Salt og malt svart pepper
 2 ss olivenolje
 75 ml (3 store spiseskjeer) crème fraiche

Metode:

1. Ha erter, mynte, skinke og varm kraft i Soup Maker og velg innstillingen Smooth soup.
2. Smak til med litt salt og kvernet pepper, tilsett olivenolje og crème fraiche og bruk Blend-innstillingen til å blende suppen i 20 sekunder og server.

SMOOTHIE MED JORDBÆR OG ANANAS

Tilberedningstid: 5 minutter

Blandetid: 3 minutter

Innstilling: Smoothie

Produserer: 1.1L

Ingredienser:

300 g friske jordbær
 250 g fersk ananas, skrellet
 450 g jordbæryoghurt med lavt fettinnhold
 150 ml lettmelk
 1 kule vaniljeis

Metode:

1. Klargjør og skrell jordbærene, og del eventuelt store jordbær i to. Hakk ananasen i biter.
2. Legg ingrediensene i Soup Maker og rør godt rundt.
3. Velg Smoothie-innstillingen og vent i 3 minutter til Soup Maker er ferdig.
4. Server med en gang.

KINESISK KYLLING- OG SUKKERMAISSUPPE

Tilberedningstid: 20 minutter

Tilberedningstid: 30 minutter

Innstilling: Grov suppe

Antall porsjoner: 4

Ingredienser:

100 g søtmais, fra kolbe eller hermetikkboks, avvannet
 1 rødløk, finhakket
 100 g sopp, skåret i tynne skiver
 1 ts fersk ingefær, revet
 50 g kokt kylling, strimlet
 1 hvitløksfedd, knust
 1,2 liter kyllingbuljong
 2 ts maismel blandet med 1 ts vann til en pasta.
 2 ts soyasaus
 50~100 g varme, kokte nudler
 1 rød chili, ribbet for frø og finhakket
 15 g vårløk, finhakket
 10 g hakket koriander

Metode:

1. Ha søtmaiskjernene i Soup Maker sammen med sopp, rødløk, ingefær, strimlet kylling, hvitløk, buljong og soyasaus. Hell i maizenapastaen og rør rundt med en skje eller slikkepott.
2. Velg innstillingen Chunky Soup og la den stå til den er klar.
3. Fordel de varme, kokte nudlene i serveringsskålene og dryss over chili, vårløk og koriander. Hell suppen over nudlene og server.

SUPPE MED KYLLING OG SOPP

Tilberedningstid: 20 minutter

Tilberedningstid: 30 minutter

Innstilling: Glatt suppe

Antall porsjoner: 4

Ingredienser:

2 ss olivenolje
 1 middels stor løk, finhakket
 1 hvitløksfedd, hakket
 240 g sopp, skåret i tynne skiver
 100 g kokt kylling, strimlet
 10 g persille, hakket
 1 middels stor potet, skåret i fine terninger
 1 liter kyllingkraft, fersk eller laget av en terning

100 ml kremfløte

Metode:

1. Tilsett olivenolje i en stor stekepanne og stek løken til den er myk, men ikke brunet.
2. Tilsett hvitløk og sopp og fortsett å steke til soppen er myknet.
3. Overfør til Soup Maker sammen med strimlet kylling, persille, potet og kraft. Velg innstillingen Smooth Soup og vent i 26 minutter til Soup Maker er ferdig.
4. Smak til med salt og kvernet pepper og server med en skvett fløte.

MERK: Hvis du bruker fersk kyllingkraft, får suppen bedre smak.

5. Slik lager du fersk kyllingkraft. Legg kyllingskroget i en middels stor gryte, dekk til med vann, tilsett en grønnsaksbuljongterning, 5 pepperkorn og et laurbærblad. Kok opp og la det småkoke i 1 time. Sil gjennom en fin sil eller et musselinklede.

TJENESTE

- Eventuelt misbruk eller unnlatelse av å følge bruksanvisningen gjør garantien og produsentens ansvar ugyldig.

ANOMALIER OG REPARASJON

- Ta apparatet til en autorisert teknisk supporttjeneste hvis det oppstår problemer. Ikke prøv å demontere eller reparere uten hjelp, da dette kan være farlig.

GARANTI OG TEKNISK HJELP

Dette produktet nyter godt av anerkjennelsen og beskyttelsen av den juridiske garantien i samsvar med gjeldende lovgivning. For å håndheve dine rettigheter eller interesser, må du gå til noen av våre offisielle tekniske assistansetjenester.

Du finner den nærmeste ved å gå til følgende nettlénke:
<https://www.blackanddecker.eu/>

Du kan også be om relatert informasjon ved å kontakte oss.

Du kan laste ned denne bruksanvisningen og dens oppdateringer på <https://www.blackanddecker.eu/>

FOR EU-PRODUKTVERSJONER OG/ELLER I TILFELLE DET BLIR BEDT OM I DITT LAND:

ØKOLOGI OG RESIRKULERBARHET AV PRODUKTET

- Materialene som emballasjen til dette apparatet består av, er inkludert i et innsamlings-, klassifiserings- og

resirkuleringssystem. Skulle du ønske å avhende dem, bruk passende offentlige containere for hver type materiale.

- Produktet inneholder ikke konsentrasjoner av stoffer som kan anses som skadelige for miljøet.



Dette symbolet betyr at i tilfelle du ønsker å avhende produktet når arbeidslivet er avsluttet, ta det med til et autorisert avfallsmiddel for selektiv innsamling av elektrisk og elektronisk avfall (WEEE).

- Dette apparatet overholder direktiv 2014/35/EU om lavspenning, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om restriksjoner i bruk av visse farlige stoffer i elektrisk og elektronisk utstyr og direktiv 2009/125/EF om økodesignkrav for energirelaterte produkter.

Black & Decker® og BLACK+DECKER™ og Black & Decker® og BLACK+DECKER™ logoene er registrerte varemerker for The Black & Decker® Corporation og brukes under lisens. Alle rettigheter forbeholdt. Importert og distribuert av ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

SOPPTILLVERKARE
BXSM1000E

Kära kund,

Tack för att du valde att köpa en produkt av märket Black+Decker.

Tack vare dess teknik, design och funktion och det faktum att den överträffar de strängaste kvalitetsstandarderna, kan en fullt tillfredsställande användning och lång produktlivslängd garanteras.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER OCH VARNINGAR

- Läs denna bruksanvisning noggrant innan du startar apparaten och spara den för framtida bruk. Underlåtenhet att följa och iaktta dessa anvisningar kan leda till olyckor.
- Rengör alla delar av produkten som kommer i kontakt med livsmedel, enligt anvisningarna i avsnittet om rengöring, före användning.
- Denna apparat får inte användas av barn. Förvara apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn.
- Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som är förknippade med den.
- Barn bör hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- VARNING: Felaktig användning av denna apparat kan leda till personskador. Var försiktig när du

hanterar de vassa skärbladen, tömmer skålen och vid rengöring.

- Var försiktig om het vätska hålls i apparaten eftersom den kan sprutas ut ur apparaten på grund av plötslig ånga.
- Koppla alltid bort apparaten från elnätet om den lämnas utan uppsikt och innan montering, demontering eller rengöring.
- Stäng av apparaten och koppla bort den från elnätet innan du byter tillbehör eller närmar dig delar som rör sig under användning.
- Apparaten får inte sänkas ned i vatten eller någon annan vätska.
- Undvik spill på kontaktdonet.
- Värmeelementets yta utsätts för restvärme efter användning.
- Om apparaten överfylls kan kokande vatten spruta ut.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dennes servicetekniker eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
- Denna apparat är avsedd att användas i hushåll och liknande applikationer som t.ex:
 - personalutrymmen i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
 - bondgårdar;
 - av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer;
 - miljöer av typen bed and breakfast.

- Den yttre ytan kan bli varm när apparaten är i drift.



FÖRSIKTIGHET, het yta.

- Kontrollera att den spänning som anges på märkskylten överensstämmer med nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Anslut apparaten till ett eluttag med minst 10 ampere.
- Apparats stickpropp måste vara korrekt ansluten till eluttaget. Ändra inte stickkontakten. Använd inte stickproppsadapter.
- Använd inte apparaten om nätkabeln eller stickkontakten är skadad.
- Dra inte i sladden. Använd aldrig sladden för att lyfta, bära eller koppla ur apparaten.
- Linda inte nätkabeln runt apparaten.
- Kontrollera nätkabelns skick. Om den är skadad ökar risken för elektriska stötar.
- Om apparatens hölje går sönder ska du omedelbart koppla bort apparaten från elnätet för att undvika risken för elektriska stötar.
- Använd inte apparaten om den har tappats, om det finns synliga tecken på skador eller om den läcker.
- Rör inte kontakten med våta händer.
- Apparaten måste användas och placeras på ett plant och stabilt underlag.
- Placera inte apparaten på heta ytor, t.ex. kokplattor, gasbrännare, ugnar eller liknande.
- Se till att apparaten inte startar oavsiktligt.
- Innan du använder apparaten, se till att bladet är ordentligt fastsatt på sin plats.
- Bladen är vassa och kan orsaka skador, var försiktig och undvik direktkontakt med bladens skäreddar. Var särskilt uppmärksam vid hantering av bladen, under montering och demontering samt vid rengöring.
- Rör inte vid någon av apparatens rörliga delar när den är i drift.
- Låt inte apparaten stå ute i regn eller utsätt den för fukt. Om vatten tränger in i apparaten ökar risken för elektriska stötar.
- Använd inte apparaten om på/av-knappen inte fungerar.
- Flytta inte apparaten när den används.
- Använd apparatens handtag för att lyfta eller flytta den.
- Använd inte apparaten om den tippas upp och vänd inte på den.
- Vänd inte på apparaten när den används eller är ansluten till elnätet.
- Överbelasta inte apparatens arbetsförmåga.
- Respektera MAX- och MIN-nivåerna.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och/eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap.
- Förvara inte apparaten om den fortfarande är varm.
- Håll apparaten i gott skick. Kontrollera att de rörliga delarna inte är felriktade eller fastklämda och att det inte finns några trasiga delar eller avvikelser som kan hindra apparaten från att fungera korrekt.
- Använd apparaten och dess tillbehör och verktyg i enlighet med dessa instruktioner, med hänsyn till arbetsförhållandena och det arbete som ska utföras. Om apparaten används för andra ändamål än de avsedda kan det leda till en farlig situation.
- Kontrollera att locket är ordentligt stängt innan du startar apparaten.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Lämna aldrig apparaten inkopplad och utan uppsikt när den inte används. Detta sparar energi och förlänger apparatens livslängd.
- Apparaten får inte användas för mer än en funktion i taget. Låt apparaten svalna en kort stund efter att en funktion har slutförts innan den används igen.
- Som referens i den bifogade tabellen visas flera recept, som inkluderar mängden mat som ska bearbetas och apparatens driftstid.
- Använd inte apparaten för frysta varor eller varor som innehåller ben.

BESKRIVNING

- A Handtag för lock
- B Kontrollpanel
 1. På/av-knapp
 2. Funktion Knapp
 3. Indikator för blandningsfunktion
 4. Indikator för varmhållningsfunktion
 5. Indikator för smoothie-funktion
 6. Indikator för kompositfunktion
 7. Funktionsindikator för tjock soppa

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL

- Dra ut apparatens nätkabel helt före varje användningstillfälle.
- Använd inte apparaten om delar eller tillbehör inte är korrekt monterade eller är defekta.
- Använd inte apparaten när behållaren är tom.

- 8. Indikator för smidig soppfunktion
- C Lock
- D Jar
- E Sensor för överfyllning
- F Motorhus
- G Blandningsblad
- H Handtag för burk
- I Uttag för nätkabel
- J Nätkabel

INSTRUKTIONER FÖR ANVÄNDNING

FÖRE ANVÄNDNING

- Se till att alla produktens förpackningar har avlägsnats.
- Läs noggrant igenom avsnittet "Säkerhetsanvisningar och varningar" före första användning
- Innan produkten används för första gången rekommenderar vi att den endast körs med vatten.
- Innan du använder produkten för första gången ska du rengöra de delar som kommer i kontakt med livsmedel på det sätt som beskrivs i avsnittet om rengöring.
- Förbered apparaten för den funktion du vill använda.

ANVÄNDNING

- Dra ut nätkabeln helt innan du ansluter den.
- Öppna locket
- Håll ingredienserna i burken och var noga med att respektera MAX- och MIN-nivåerna.
- Lägg ingredienserna, efter att först ha hackat dem i små bitar, i burken med vätska (överskrid inte den maximala markeringen).
- Sätt på locket på burken; se till att det sitter ordentligt på plats.
- Anslut apparaten till elnätet.
- Välj önskat program med hjälp av Function-knappen.
- När du har valt önskad funktion trycker du på On/Off-knappen eller väntar några sekunder tills apparaten startar automatiskt.

PROGRAM

PROGRAM FÖR BLANDNING

- Med Mix-programmet kan du mixa maten eller mixa soppan ytterligare till önskad konsistens. Detta program varar i ca 1 minut och 50 sekunder och fungerar utan uppvärmningsprocess.

PROGRAM FÖR ATT HÅLLA VÄRMEN

- Med programmet Håll varm kan du hålla soppan varm eller värma upp den igen. Detta program

varar i ca 26 minuter och fungerar endast med uppvärmningsprocessen.

SMOOTHIE-PROGRAMMET

- Smoothie-programmet är perfekt för att göra smoothies eller juicer av färska ingredienser. Detta program varar i ca 3 minuter och fungerar endast med mixning.
- OBS: Placera inte isbitar i soppkokaren

PROGRAM FÖR KOMPOTT

- Programmet Kompott är perfekt för att göra sylt. Detta program varar i ca 24 minuter och arbetar med uppvärmning och blandning.

CHUNKY SOUP-PROGRAMMET

- Med programmet Chunky Soup kan du laga en rustik soppa med oblandade grönsaker och kött. Detta program varar i ca 30 minuter och fungerar endast med uppvärmning.

SMOOTH SOUP-PROGRAMMET

- Med programmet Smooth Soup kan du tillreda blandade krämiga soppor. Detta program varar i ca 26 minuter och arbetar med uppvärmning och blandning.



OBSERVERA: Vid användning av programmen Kompott, Chunky Soup eller Smooth Soup kommer het ånga att släppas ut när locket tas av. Detta är normalt.

NÄR DU HAR ANVÄNT APPARATEN FÄRDIGT

- Stoppa apparaten.
- Koppla bort apparaten från elnätet.
- Töm innehållet i burken i en lämplig behållare.
- Låt svalna.
- Rengör apparaten.

BÄRHANDTAG/S

- Denna apparat har ett handtag på sidan av kroppen, vilket underlättar bekväm transport.

SÄKERHET TERMISKT SKYDD

- Apparaten har en säkerhetsanordning som skyddar apparaten mot överhettning.
- Om apparaten stänger av sig själv och inte startar igen, koppla bort den från elnätet och vänta i ca 15 minuter innan du kopplar in den igen. Om maskinen inte startar igen, kontakta auktoriserad teknisk hjälp.

RENGÖRING

- Koppla bort apparaten från elnätet och låt den svalna innan du börjar rengöra den.
- Rengör utrustningen med en fuktig trasa med några droppar diskmedel och torka sedan.
- Använd inte lösningsmedel, produkter med surt eller basiskt pH-värde, t.ex. blekmedel, eller slipmedel för rengöring av apparaten.
- Låt inte vatten eller någon annan vätska tränga in i ventilationsöppningarna för att undvika skador på apparatens inre delar.
- Låt enheten svalna helt innan du utför någon rengöring eller något underhåll.
- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget före rengöring. Sänk inte ner nätkabeln i vatten eller någon annan vätska.
- Tvätta inte locket och utsidan av burken direkt med vatten när du rengör den.
- Låt inte vatten tränga in i de elektriska anslutningarna.
- Lock och burk får inte rengöras i diskmaskin.
- Sänk aldrig ner apparaten i vatten eller någon annan vätska och placera den inte under rinnande vatten.
- Efter användning tvättar du motorhuset och blandningsbladet med varmt vatten och torkar av med en svamp.
- Insidan av burken kan också rengöras med varmt tvålatten och svamp.
- Torka av locket och utsidan av burken med en lätt fuktad trasa om det behövs och torka sedan av den med en mjuk trasa.
- Låt alla delar torka helt innan de monteras tillbaka.
- Förvara enheten på en torr och ren plats, på avstånd från barn och husdjur.
- Var särskilt försiktig med knivarna under rengöringsprocessen, eftersom de är mycket vassa.
- Vi rekommenderar att du rengör apparaten regelbundet och tar bort eventuella matrester.
- Om apparaten inte är ren och i gott skick kan dess yta försämrats, vilket oundvikligen påverkar apparatens livslängd och kan leda till att den inte längre är säker att använda.
- Ingen av apparatens delar är lämplig för rengöring i diskmaskin.
- Använd inga frätande eller slipande rengöringsmedel eller skursvampar för att rengöra apparaten. Dessa kan skada ytan.
- Torka sedan alla delar före montering och förvaring.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIG ORSAK	TROLIG LÖSNING
Apparaten startar inte	Ej inkopplad. För många ingredienser. Motorn startar inte.	Anslut apparaten till elnätet. Ta ut den mängd livsmedel som krävs och se till att den totala mängden, inklusive vätska, inte överstiger maximinivån.
Programindikatorlampan tänds inte	Apparaten är inte ansluten till elnätet. Motorhuset är inte fastskruvat. Mängden ingredienser överskrider den maximala nivån.	Anslut apparaten till elnätet. Kontrollera att burken och locket är ordentligt fastsatta. Ta bort den mängd livsmedel som krävs och se till att den totala mängden, inklusive vätska, inte överskrider maximinivån.
Programindikatorlampan tänds men apparaten startar inte	På/av-knappen har inte tryckts in.	Tryck på på/av-knappen.
Ingredienserna har inte blandats ordentligt	Mängden ingredienser överskrider maxnivån eller ingredienserna har inte skurits tillräckligt små eller så har du inte valt en lämplig funktion.	Ta bort några ingredienser och använd mixerprogrammet tills önskad konsistens erhålls.
Apparaten svämmer över	Du har inte valt en lämplig program Mängden ingredienser överstiger den högsta nivån. Överfyllningssensorn är smutsig	Välj ett annat program Ta bort några ingredienser Ta bort den mängd livsmedel som krävs och se till att den totala mängden, inklusive vätska, ligger under maximinivån. Sensorn förhindrar överströmning. Utför rengöring
Efter att ha slutfört program, innehållet brändes	Något lämpligt program fanns inte utvald Det fanns för mycket vätska Du försökte koka mjölk	Se till att du väljer rätt program för att förhindra att det händer igen Mängden ingredienser, inklusive vätska, bör inte vara mindre än miniminivån eller större än maximinivån Denna apparat är inte avsedd för kokning av mjölk

RECIPEN

GRUNDLÄGGANDE GRÖNSAKSSOPPA

Beredningstid: 5 minuter

Tillagningstid: 26 minuter

Inställning: Smidig soppa

Portioner: 4

Ingredienser:

700 g blandade grönsaker, tärnade. (Tips: Blandade grönsaker i påse från snabbköpet är perfekt)

Vatten (fyllt till maxmärke)

2 tsk snabb kyckling- eller grönsaksbuljong

Salt och malen svartpeppar

Metod:

1. För en snabb, slät soppa fyller du Soup Maker förbi 1,3 l-gränsen med ett urval av tärnade grönsaker (det bästa är att använda färdigberedda, hackade grönsaker).
2. Tillsätt grönsaks- eller kycklingbuljongpulver och fyll upp till maxmarkeringen med vatten.
3. Välj inställningen Smooth Soup. När soppan är klar, krydda efter smak och servera.

SMOOTHIE MED CHOKLAD OCH BANAN

Beredningstid: 10 minuter

Blandningstid: 3 minuter

Inställning: Smoothie

Tillverkar: 1.5L

Ingredienser:

2x450 g yoghurt med låg fetthalt och vanilj

300~400 ml lättmjölk (efter smak)

2 bananer, skalade och skivade i tunna skivor

4 msk strösocker

100~150 g mörk choklad (efter smak)

Metod:

1. Smält chokladen i mikrovågsugn eller över en kastrull med hett vatten.
2. Tillsätt alla ingredienser i Soup Maker med den smälta chokladbiten. Rör om ordentligt.

3. Välj inställningen Smoothie och vänta i 3 minuter tills soppmaskinen är klar.
4. Servera genast.

SOPPA MED ROSTADE TOMATER OCH BASILIKA

Beredningstid: 10 minuter

Tillagningstid: 46 minuter

Inställning: Smidig soppa

Portioner: 4

Ingredienser:

8 mycket mogna tomater skurna i halvor

2 rödlök skurna i klyfter

4 vitlöksklyfter

1 msk olivolja

1 msk balsamvinäger

Salt och malen svartpeppar

750 ml kycklingbuljong gjord på buljongtärningar

2 tsk tomatpuré

1 tsk farinsocker

10 g färsk basilika

Metod:

1. Förvärm ugnen till 200°C.
2. Lägg tomaterna med skalet uppåt i en ugnform tillsammans med rödlök och vitlök. Ringla över olivolja, balsamvinäger och krydda med salt och malen peppar. Rosta i 20 minuter tills tomaterna är mjuka och lätt förkolnade.
3. Lägg försiktigt de rostade grönsakerna i Soup Maker och häll i kycklingbuljongen, tillsätt sedan tomatpuré, farinsocker och färsk basilika.
4. Välj inställningen Smooth Soup. När soppan är klar, krydda efter smak och servera.

RIKTIGT SNABB OCH ENKEL ÄRT-, SKINKA- OCH MYNTASOPPA

Beredningstid: 5 minuter

Tillagningstid: 26 minuter

Inställning: Smidig soppa

Portioner: 4

Ingredienser:

400 g frysta ärtor

20 g färsk mynta, endast bladen
 225 g kokt skinka av hög kvalitet, hackad/strimlad
 100 g potatis, tärnad
 800 ml varm buljong, från tärning (skinka)
 Salt och malen svartpeppar
 2 msk olivolja
 75 ml (3 msk) crème fraîche

Metod:

1. Lägg ärtor, mynta, skinka och varm buljong i Soup Maker och välj inställningen Smooth soup.
2. Smaka av med lite salt och malen peppar, tillsätt olivolja och crème fraîche och mixa soppan i 20 sekunder med hjälp av Blend-inställningen och servera.

SMOOTHIE MED JORDGUBBAR OCH ANANAS

Beredningstid: 5 minuter

Blandningstid: 3 minuter

Inställning: Smoothie

Tillverkar: 1.1L

Ingredienser:

300 g färska jordgubbar
 250 g färsk ananas, skalad
 450 g jordgubbsyoghurt med låg fetthalt
 150 ml lättmjölk
 1 kula vaniljglass

Metod:

1. Ansa och skala jordgubbarna, dela eventuellt stora jordgubbar på mitten. Skär ananasen i bitar.
2. Häll ingredienserna i Soup Maker och rör om ordentligt.
3. Välj inställningen Smoothie och vänta i 3 minuter tills soppmaskinen är klar.
4. Servera genast.

KINESISK KYCKLING- OCH SOCKERMAJSSOPPA

Beredningstid: 20 minuter

Tillagningstid: 30 minuter

Inställning: Kraftig soppa

Portioner: 4

Ingredienser:

100 g sockermajs, från kolv eller konserverad, avrunnen
 1 rödlök, finhackad
 100 g champinjoner, tunt skivade
 1 tsk färsk ingefära, riven
 50 g kokt kyckling, strimlad
 1 vitlöksklyfta, krossad
 1,2 liter kycklingbuljong
 2 tsk majs mjöl blandat med 1 tsk vatten till en pasta
 2 tsk sojasås
 50~100 g varma kokta nudlar
 1 röd chili, befriad från kärnorna och finhackad
 15 g salladslök, finhackad
 10 g hackad koriander

Metod:

1. Lägg sockermajskornen i Soup Maker tillsammans med champinjoner, rödlök, ingefära, strimlad kyckling, vitlök, buljong och sojasås. Håll i majs mjölspastan och rör om med en sked eller slickepott.
2. Välj inställningen Chunky Soup och låt stå tills den är klar.
3. Fördela de varma kokta nudlarna i portionsskålar och strö över chili, salladslök och koriander. Håll soppan över nudlarna och servera.

SOPPA MED KYCKLING OCH SVAMP

Beredningstid: 20 minuter

Tillagningstid: 30 minuter

Inställning: Smidig soppa

Portioner: 4

Ingredienser:

2 msk olivolja
 1 medelstor lök, finhackad
 1 vitlöksklyfta, hackad
 240 g champinjoner, tunt skivade
 100 g kokt kyckling, strimlad
 10 g persilja, hackad
 1 medelstor potatis, finfördelad i tärningar
 1 liter kycklingbuljong, färsk eller gjord på kub
 100 ml vispgrädde

Metod:

1. Håll olivolja i en stor stekpanna och fräs löken mjuk, men inte brynt.
2. Tillsätt vitlök och svamp och fortsätt att steka tills svampen har mjuknat.
3. Håll över den strimlade kycklingen, persiljan, potatisen och buljongen i Soup Maker. Välj inställningen Smooth Soup och vänta i 26 minuter tills Soup Maker är klar.
4. Smaka av med salt och malen peppar och servera med en skvätt grädde.

OBS: Om man använder färsk kycklingbuljong får soppan bättre smak.

5. Så här gör du färsk kycklingbuljong. Lägg den överblivna kroppen i en medelstor kastrull, täck med vatten, tillsätt en grönsaksbuljongtärning, 5 pepparkorn och ett lagerblad. Koka upp och låt sedan sjuda i 1 timme. Sila genom en fin sil eller muslinduk.

SERVICE

- Vid felaktig användning eller underlåtenhet att följa bruksanvisningarna upphör garantin och tillverkarens ansvar att gälla.

ÅTVIKELSER OCH REPARATION

- Ta med apparaten till en auktoriserad teknisk supporttjänst om problem uppstår. Försök inte demontera eller reparera utan hjälp, eftersom det kan vara farligt.

GARANTI OCH TEKNISKT STÖD

Denna produkt åtnjuter erkännande och skydd av den lagliga garantin i enlighet med gällande lagstiftning. För att upprätthålla dina rättigheter eller intressen måste du gå till någon av våra officiella tekniska assistanstjänster.

Du kan hitta den närmaste genom att gå in på följande länk: <https://www.blackanddecker.eu/>

Du kan också begära relaterad information genom att kontakta oss.

Du kan ladda ner denna bruksanvisning och dess uppdateringar på <https://www.blackanddecker.eu/>.

FÖR PRODUKTVERSIONER INOM EU OCH/ELLER OM DET KRÄVS I DITT LAND: PRODUKTENS EKOLOGI OCH ÅTERTVINNINGSBARHET

- De material som förpackningen till denna apparat består av ingår i ett system för insamling, klassificering och

återvinning. Om du vill göra dig av med den ska du använda lämpliga offentliga behållare för varje typ av material.

- Produkten innehåller inga koncentrationer av ämnen som kan anses vara skadliga för miljön.



Denna symbol innebär att om du vill göra dig av med produkten när dess livslängd är slut, ska du lämna den till en auktoriserad avfallshanteringsfirma för selektiv insamling av avfall av elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

- Den här apparaten uppfyller kraven i direktiv 2014/35/EU om lågspänning, direktiv 2014/30/EU om elektromagnetisk kompatibilitet, direktiv 2011/65/EU om begränsning av användningen av vissa farliga ämnen i elektriska och elektroniska produkter och direktiv 2009/125/EG om krav på ekodesign för energirelaterade produkter.
- Information om ämnen som inger mycket stora betänkligheter (SVHC) enligt förordning 1907/2006/EG (REACH). Denna produkt innehåller följande ämnen SVHC:

- Bly (Pb), CAS-nummer: 7439-92-1

Black & Decker® och BLACK+DECKER™ och Black & Decker® och BLACK+DECKER™ logotyperna är registrerade varumärken som tillhör The Black & Decker® Corporation och används under licens. Alla rättigheter förbehållna.

Importerad och distribuerad av ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Ollana, 25790, Spain

KEITTOLIEMIKEITTOMAHDOLLISUUS
BXSM1000E

Hyvä asiakas,

Kiitokset siitä, että olet valinnut Black+Decker-
merkkituotteen.

Teknologian, suunnittelun ja toiminnan ansiosta sekä
sen ansiosta, että se ylittää tiukimmat laatuvaatimukset,
voidaan taata täysin tyydyttävä käyttö ja pitkä käyttöikä.

TURVALLISUUSOHJEET JA VAROITUKSET

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen käynnistämistä ja säilytä ne myöhempää käyttöä varten. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen ja noudattamatta jättäminen voi johtaa onnettomuuteen.
- Puhdista kaikki tuotteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, ennen käyttöä, kuten kohdassa Puhdistus kerrotaan.
- Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa.
- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on heikentyneet fyysiset, sensoriset tai henkiset kyvyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos heitä on valvottu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
- VAROITUS: Tämän laitteen virheellinen käyttö voi aiheuttaa mahdollisia vammoja. Teräviä leikkuuteriä käsiteltäessä, kulhoa

tyhjennettäessä ja puhdistettaessa on noudatettava varovaisuutta.

- Ole varovainen, jos laitteeseen kaadetaan kuumaa nestettä, sillä se voi äkillisen höyrystymisen vuoksi sinkoutua ulos laitteesta.
- Irrota laite aina sähköverkosta, jos se jätetään ilman valvontaa, ja ennen laitteen kokoamista, purkamista tai puhdistamista.
- Kytke laite pois päältä ja irrota virta ennen kuin vaihdat lisävarusteita tai lähestyt osia, jotka liikkuvat käytössä.
- Tätä laitetta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Vältä roiskeita liitimeen.
- Lämmityselementin pinnassa on jäännöslämpöä käytön jälkeen.
- Jos laite täytetään liian täyteen, kiehuva vettä voi päästä ulos.
- Jos syöttöjohto on vaurioitunut, valmistajan, sen huoltoedustajan tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön on vaihdettava se vaaran välttämiseksi.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa sovelluksissa, kuten: - Hotellin, motellin ja muun asuinympäristön asiakkaat; - bed and breakfast -tyyppiset ympäristöt.
- Ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.



VAROITUS, kuuma pinta.

- Varmista, että arvokilvessä ilmoitettu jännite vastaa verkkojännitettä ennen laitteen kytkemistä.
- Kytke laite pistorasiaan, jonka nimellisarvo on vähintään 10 ampeeria.
- Laitteen pistokkeen on sovittava kunnolla pistorasiaan. Älä muuta pistoketta. Älä käytä pistokesovittimia.
- Älä käytä laitetta, jos syöttöjohto tai pistoke on vaurioitunut.
- Älä vedä syöttöjohdosta. Älä koskaan käytä syöttöjohtoa laitteen nostamiseen, kantamiseen tai irrottamiseen.
- Älä kierrä syöttöjohtoa laitteen ympärille.
- Tarkista syöttöjohdon kunto. Jos se on vaurioitunut, se lisää sähköiskun vaaraa.
- Jos laitteen kotelo rikkoutuu, irrota laite välittömästi sähköverkosta sähköiskun välttämiseksi.
- Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut, jos siinä on näkyviä merkkejä vaurioista tai jos siinä on vuoto.
- Älä koske pistokkeeseen märillä käsillä.
- Laitetta on käytettävä ja se on asetettava tasaiselle, vakaalle alustalle.
- Älä aseta laitetta kuumille pinnoille, kuten keittotasoilte, kaasupolttimille, uuneihin tai vastaaville.
- Varo, ettei laite käynnisty tahattomasti.
- Varmista ennen laitteen käyttöä, että terä on kunnolla paikallaan.
- Terät ovat teräviä ja voivat aiheuttaa vahinkoa, ole varovainen ja vältä suoraa kosketusta terien leikkureunoihin. Ole erityisen tarkkaavainen teriä käsitellessäsi, kokoonpano- ja purkamistoimien aikana ja puhdistuksen aikana.
- Älä koske mihinkään laitteen liikkuviin osiin sen ollessa toiminnassa.
- Älä jätä laitetta ulos sateeseen tai allttiiksi kosteudelle. Jos laitteeseen pääsee vettä, se lisää sähköiskun vaaraa.

KÄYTTÖ JA HOITO

- Vedä laitteen syöttöjohto kokonaan ulos ennen jokaista käyttökertaa.
- Älä käytä laitetta, jos osia tai lisävarusteita ei ole asennettu oikein tai ne ovat viallisia.
- Älä käytä laitetta, kun purkki on tyhjä.
- Älä käytä laitetta, jos on/off-painike ei toimi.
- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Käytä laitteen nostamiseen tai siirtämiseen laitteen kahvaa/kahvoja.
- Älä käytä laitetta, jos se on kallistunut, äläkä käännä sitä ympäri.

- Älä käännä laitetta ympäri, kun se on käytössä tai kytkettynä verkkovirtaan.
- Älä pakota laitteen työkykyä.
- Noudata MAX- ja MIN-tasoa.
- Säilytä tätä laitetta lasten ja/tai fyysisesti, aistinvaraisesti tai henkisesti heikentyneen tai kokemuksen ja tietämyksen puutteesta kärsivien henkilöiden ulottumattomissa.
- Älä säilytä laitetta, jos se on vielä kuuma.
- Pidä laite hyvässä kunnossa. Tarkista, että liikkuvat osat eivät ole väärässä asennossa tai jumissa, ja varmista, ettei laitteessa ole rikkoutuneita osia tai poikkeavuuksia, jotka voivat estää laitteen oikean toiminnan.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ja työkaluja näiden ohjeiden mukaisesti ottaen huomioon työskentelyolosuhteet ja suoritettava työ. Laitteen käyttö muuhun kuin tarkoitettuun toimintaan voi johtaa vaaratilanteeseen.
- Tarkista, että kansi on kunnolla kiinni ennen laitteen käynnistämistä.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa sen ollessa käytössä.
- Älä koskaan jätä laitetta kytkettynä ja ilman valvontaa, jos se ei ole käytössä. Tämä säästää energiaa ja pidentää laitteen käyttöikää.
- Älä anna laitteen toimia yhtäjaksoisesti useamman kuin yhden toiminnon ajan. Kun yksi toiminto on suoritettu loppuun, anna laitteen jäähtyä hetken aikaa, ennen kuin sitä käytetään uudelleen.
- Laitteenä olevassa taulukossa on useita reseptejä, jotka sisältävät käsiteltävän ruoan määrän ja laitteen käyttöajan.
- Älä käytä laitetta pakastettujen tai luita sisältävien tuotteiden kanssa.

KUVAUS

- A Kannen kahva
- B Ohjauspaneeli
 1. On/Off-painike
 2. Toimintopainike
 3. Blend-toiminnon merkkivalo
 4. Pidä lämpimänä -toiminnon merkkivalo
 5. Smoothie-toiminnon ilmaisin
 6. Kompottitoiminnon merkkivalo
 7. Chunky Soup -toiminnon ilmaisin
 8. Sileä keittotoiminnon merkkivalo
- C Kansi

- D Purkki
- E Ylitäyttöanturi
- F Moottorin kotelo
- G Sekoitusterä
- H Purkin kahva
- I Syöttöjohdon pistorasia
- J Syöttöjohto

KÄYTTÖOHJEET

ENNEN KÄYTTÖÄ

- Varmista, että kaikki tuotteen pakkaukset on poistettu.
- Lue huolellisesti kohta "Turvallisuusohjeet ja varoitukset" ennen ensimmäistä käyttöä.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa suosittelemme, että sitä käytetään vain vedellä.
- Ennen tuotteen ensimmäistä käyttökertaa puhdista osat, jotka joutuvat kosketuksiin elintarvikkeiden kanssa, puhdistusta käsittelevässä osiossa kuvatulla tavalla.
- Valmistele laite sen toiminnon mukaan, jota haluat käyttää.

KÄYTÄ

- Pidennä syöttöjohto kokonaan ennen sen kytkemistä.
- Avaa kansi
- Laita ainekset purkkiin noudattaen MAX- ja MIN-tasoja.
- Laita ainekset, jotka olet ensin pilkkonut pieniksi paloiksi, nestettä sisältävään purkkiin (älä ylitä enimmäismäärää).
- Laita kansi purkkiin; varmista, että se on kunnolla paikallaan.
- Kytke laite verkkovirtaan.
- Valitse haluamasi ohjelma Function-painikkeella.
- Kun olet valinnut haluamasi toiminnon, paina On/Off-painiketta tai odota muutama sekunti, kunnes laite käynnistyy automaattisesti.

OHJELMAT

BLEND-OHJELMA

- Blend-ohjelman avulla voit sekoittaa ruoan tai sekoittaa keiton edelleen haluttuun koostumukseen. Tämä ohjelma kestää noin 1 minuutti 50 sekuntia, ja se toimii ilman lämmitysprosessia.

PIDÄ LÄMPIMÄNÄ -OHJELMA

- Keep Warm -ohjelman avulla voit pitää keiton lämpimänä tai lämmittää keiton uudelleen. Tämä ohjelma kestää n. 26 minuuttia ja toimii vain lämmitysprosessin aikana.

SMOOTHIE-OHJELMA

- Smoothie-ohjelma on ihanteellinen smoothien tai mehujen valmistamiseen tuoreista raaka-aineista. Tämä ohjelma kestää noin 3 minuuttia ja toimii vain sekoitusprosessin aikana.
- HUOMAUTUS: Älä laita jääpaloja keittimeen.

KOMPOTTIOHJELMA

- Kompottiohjelma sopii erinomaisesti hillon valmistukseen. Tämä ohjelma kestää noin 24 minuuttia ja toimii lämmitys- ja sekoitusprosessin avulla.

CHUNKY SOUP -OHJELMA

- Chunky Soup -ohjelman avulla voit valmistaa maalaistyylistä keittoa sekoittamattomista vihanneksista ja lihasta. Tämä ohjelma kestää n. 30 minuuttia ja toimii vain lämmitysprosessilla.

SILEÄ KEITTO OHJELMA

- Smooth Soup -ohjelman avulla voit valmistaa sekoitettuja kermaisia keittoja. Tämä ohjelma kestää n. 26 minuuttia ja toimii lämmitys- ja sekoitusprosessilla.



HUOMIO: kun käytät Kompotti-, Runsas keitto tai Sileä keitto -ohjelmia, kansi irrotettaessa vapautuu kuumaa höyryä. Tämä on normaalia.

KUN OLET LOPETTANUT LAITTEEN KÄYTÖN

- Pysäytä laite.
- Irrota laite sähköverkosta.
- Tyhjennä purkin sisältö sopivaan astiaan.
- Anna jäähtyä.
- Puhdista laite.

KANTOKAHVAI-KAHVAT

- Tässä laitteessa on rungon sivussa kahva, joka helpottaa mukavaa kuljetusta.

TURVALLINEN LÄMPÖSUOJA

- Laitteessa on turvalaite, joka suojaa laitetta ylikuumenemiselta.
- Jos laite kytkeytyy itsestään pois päältä eikä kytkeydy uudelleen päälle, irrota se verkkovirrasta ja odota noin 15 minuuttia ennen kuin kytket sen uudelleen. Jos laite ei käynnisty uudelleen, ota yhteys valtuutettuun tekniseen apuun.

PUHDISTUS

- Irrota laite sähköverkosta ja anna sen jäähtyä ennen puhdistustöitä.

- Puhdista laite kostealla liinalla, johon on lisätty muutama tippa pesuainetta, ja kuivaa se sitten.
- Älä käytä laitteen puhdistamiseen liuottimia, happamia tai emäksisiä tuotteita, kuten valkaisuaineita, tai hankaavia tuotteita.
- Älä päästä vettä tai muuta nestettä tuuletusaukkoihin, jotta laitteen sisäosat eivät vaurioidu.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta tai huoltoa.
- Irrota verkkopistoke pistorasiasta ennen puhdistusta. Älä upota verkkojohtoa veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä pese kantta ja purkin ulkopintaa suoraan vedellä puhdistuksen yhteydessä.
- Älä päästä vettä sähköliitännöihin.
- Kantta ja purkkia ei saa puhdistaa astianpesukoneessa.
- Älä koskaan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen tai aseta sitä juoksevan veden alle.
- Pese moottorikotelo ja sekoitusterä käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja pyyhi sienellä.
- Purkin sisäpuoli voidaan puhdistaa myös lämpimällä saippuavedellä ja sienellä.
- Pyyhi kansi ja purkin ulkopuoli tarvittaessa hieman kostealla liinalla ja kuivaa se sitten pehmeällä liinalla.
- Anna kaikkien osien kuivua kokonaan ennen kokoamista.
- Säilytä laite kuivassa ja puhtaassa paikassa, jossa ei ole lapsia eikä lemmikkejä.
- Puhdistusprosessin aikana on oltava erityisen varovainen terien kanssa, sillä ne ovat erittäin teräviä.
- On suositeltavaa puhdistaa laite säännöllisesti ja poistaa mahdolliset ruoantähteet.
- Jos laite ei ole hyvässä puhtauskunnossa, sen pinta voi rapistua ja vaikuttaa väärjäämättä laitteen käyttöikään, ja siitä voi tulla vaarallinen käyttää.
- Kumpikaan tämän laitteen osista ei sovellu puhdistettavaksi astianpesukoneessa.
- Älä käytä syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita tai hankaavia sieniä laitteen puhdistamiseen. Ne voivat vahingoittaa pintaa.
- Kuivaa sitten kaikki osat ennen kokoamista ja varastointia.

VIANMÄÄRITYS

ONGELMA	MAHDOLLINEN SYY	TODENNÄKÖINEN RATKAISU
Laite ei käynnisty	Ei kytketty. Liikaa ainesosia. Moottori ei käynnisty.	Kytke laite sähköverkkoon. Ota ulos tarvittava määrä ruokaa ja varmista, että kokonaismäärä, neste mukaan lukien, ei ylitä enimmäismäärää.
Ohjelman merkkivalo ei pala	Laitetta ei ole kytketty verkkovirtaan. Moottorin runkoa ei ole ruuvattu kiinni. Ainesosien määrä ylittää enimmäismäärän.	Kytke laite verkkovirtaan. Varmista, että purkki ja kansi ovat kunnolla kiinni. Poista tarvittava määrä ruokaa ja varmista, että kokonaismäärä, neste mukaan lukien, ei ylitä enimmäismäärää.
Ohjelman merkkivalo syttyy, mutta laite ei käynnisty.	On/Off-painiketta ei ole painettu.	Paina on/off-painiketta.
Ainesosia ei ole sekoitettu kunnolla	Ainesosien määrä ylittää enimmäistason tai ainesosia ei ole leikattu tarpeeksi pieniksi tai et ole valinnut sopivaa toimintoa.	Poista joitakin aineksia ja käytä tehosekoitusohjelmaa, kunnes saavutetaan haluttu koostumus.
Laite vuotaa yli	Et ole valinnut sopivaa ohjelmaa Ainesosien määrä ylittää enimmäistaso. Ylitäyttöanturi on likainen	Valitse toinen ohjelma Poista joitakin ainesosia Poista tarvittava määrä ruokaa ja varmista, että kokonaismäärä, neste mukaan lukien, on enimmäismäärän alapuolella. Anturi estää ylivuodon. Suorita puhdistus
Täytettyään ohjelmaa, sisältö poltettiin	Sopivaa ohjelmaa ei ollut valittu Nestettä oli liikaa Yritit keittää maitoa	Varmista, että valitset oikean ohjelman estääksesi sen toistumisen. Ainesosien määrä, neste mukaan luettuna, ei saa olla vähimmäismäärää pienempi eikä enimmäismäärää suurempi. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu maidon keittämiseen.

RESEPTJÄ

PERUSKASVISKEITTO

Valmistusaika: 5 minuuttia

Kypsennysaika: 26 minuuttia

Asetelma: Sileä keitto

Tarjoilee: 4

Ainesosat:

700 g valikoituja vihanneksia, kuutioina. (Vinkkejä: supermarketin pussitetut kasvissekoitukset ovat ihanteellisia).

Vesi (täytetty maksimimerkkiin asti)

2 rkl instant-kana- tai kasvisliemi

Suolaa ja jauhettua mustapippuria

Menetelmä:

1. Jos haluat nopeasti sileää keittoa, täytä keittomittari 1,3 litran rajan yli kuutioiduilla vihanneksilla (valmiiksi pilkotut vihannekset ovat ihanteellisia).
2. Lisää kasvis- tai kanaliemijauhe ja täytä vedellä enintään merkkiin asti.
3. Valitse Smooth Soup -asetus. Kun keitto on valmis, mausta ja tarjoile.

SUKLAA-BANAANI-SMOOTHIE

Valmistusaika: 10 minuuttia

Sekoitus aika: 3 minuuttia

Asetelma: Smoothie

Tekee: 1.5L

Ainesosat:

2x450 g rasvaton vaniljajogurttipurkki

300~400ml puolirasvatonta maitoa (maun mukaan).

2 banaania, kuorittu ja ohuiksi viipaleiksi leikattu.

4 rkl tomosokeria

100~150 g tummaa suklaata (maun mukaan)

Menetelmä:

1. Sulata suklaa joko mikroaaltouunissa tai kuuman veden päällä.
2. Lisää kaikki ainekset keittimeen ja lisää sulatettua suklaa viimeisenä. Sekoita huolellisesti.

3. Valitse Smoothie-asetus ja odota 3 minuuttia, kunnes keittomuokkain on valmis.

4. Tarjoile heti.

PAAHDETTU TOMAATTI JA BASILIKAKEITTO

Valmistusaika: 10 minuuttia

Kypsennysaika: 46 minuuttia

Asetelma: Sileä keitto

Tarjoilee: 4

Ainesosat:

8 hyvin kypsää tomaattia puolitettuna

2 punasipulia lohkoittuna

4 valkosipulinkynttä

1 rkl oliiviöljyä

1 rkl balsamietikkaa

Suolaa ja jauhettua mustapippuria

750 ml liemikuutioista tehtyä kanaliemää

2 tl tomaattipyreetä

1 tl ruskeaa sokeria

10 g tuoretta basilikaa

Menetelmä:

1. Kuumenna uuni 200 °C:een.
2. Aseta tomaatit kuori ylöspäin paistinpannuun punasipulin ja valkosipulin kanssa. Lorausta päälle oliiviöljyä, balsamiviinietikkaa ja mausta suolalla ja jauhetulla pippurilla. Paahda 20 minuuttia, kunnes tomaatit ovat pehmenneet ja hieman hiiltyneet.
3. Aseta paahdetut vihannekset varovasti keittimeen ja kaada joukkoon kanaliemi, lisää sitten tomaattipyree, ruskea sokeri ja tuore basilika.
4. Valitse Smooth Soup -asetus. Kun keitto on valmis, mausta ja tarjoile.

TODELLA NOPEA JA HELPPO HERNE-, KINKKU- JA MINTTUKEITTO

Valmistusaika: 5 minuuttia

Kypsennysaika: 26 minuuttia

Asetelma: Sileä keitto

Tarjoilut: 4

Ainesosat:

400 g pakasteherneitä

20 g tuoretta minttua, vain lehdet
225 g laadukasta kypsennettyä kinkkua, pilkottua/ silputtua.
100 g perunaa, kuutioina
800 ml kuumaa lientä, kuutiosta (kinkku) peräisin oleva liemi.
Suolaa ja jauhettua mustapippuria
2 rkl oliiviöljyä
75 ml (3 kuohkeaa ruokalusikallista) creme fraichea.

Menetelmä:

1. Laita herneet, minttu, kinkku ja kuuma liemi keittimeen ja valitse Sileä keitto -asetus.
2. Mausta hieman suolalla ja jauhetulla pippurilla, lisää oliiviöljyä ja creme fraiche ja sekoita keittoa uudelleen Blend-asetuksella 20 sekunnin ajan ja tarjoile.

MANSIKKA-ANANASSMOOTHIE

Valmistusaika: 5 minuuttia

Sekoitus aika: 3 minuuttia

Asetelma: Smoothie

Tekee: 1.1L

Ainesosat:

300 g tuoreita mansikoita
250 g tuoretta ananasta, kuorittua
450 g vähärasvaista mansikkajogurttia
1 lusikallinen vaniljajäätelöä

Menetelmä:

1. Valmista ja kuori mansikat, leikkaa suuret mansikat puoliksi. Pilko ananas paloiksi.
2. Laita ainekset keittimeen ja sekoita huolellisesti.
3. Valitse Smoothie-asetus ja odota 3 minuuttia, kunnes keittomuokkain on valmis.
4. Tarjoile heti.

KIINALAISTYYLINEN KANA- JA SOKERIMAISSI KEITTO

Valmistusaika: 20 minuuttia

Kypsennysaika: 30 minuuttia

Asetelma: Chunky Soup

Tarjoilut:4

Ainesosat:

100 g sokerimaissi, tomaattimurskaa tai säilykettä, valutettu.
1 punasipuli, hienonnettu
100 g sieniä, ohueksi viipaloituna
1 tl tuoretta inkivääriä, raastettuna
50 g keitettyä kanaa, silputtua
1 valkosipulinkynsi, murskattu
1,2 litraa kanalientä
2 tl maissijauhoja sekoitetaan 1 tl veden kanssa tahnaiksi.
2 tl soijakastiketta
50~100g kuumia keitettyjä nuudeleita
1 punainen chili, siemenet poistettu ja hienonnettu.
15 g kevätsipulia, hienonnettuna
10 g hienonnettua korianteria

Menetelmä:

1. Laita maissinjyvät keittimeen yhdessä sienien, punasipulin, inkiväärin, silputun kananvalkosipulin, liemen ja soijakastikkeen kanssa. Kaada joukkoon maissijauhotahna ja sekoita lusikalla tai lastalla.
2. Valitse Chunky Soup -asetus ja jätä keitto valmiiksi.
3. Jaa kuumat keitetyt nuudelit tarjoilukulhoihin ja ripottele päälle chiliä, kevätsipulia ja korianteria. Kaada keitto nuudeleiden päälle ja tarjoile.

KANAA JA SIENIKEITTOA

Valmistusaika: 20 minuuttia

Kypsennysaika: 30 minuuttia

Asetelma: Sileä keitto

Tarjoile: 4

Ainesosat:

2 rkl oliiviöljyä
1 keskikokoinen sipuli, hienonnettu
1 valkosipulinkynsi, hienonnettu
240 g sieniä, ohuiksi viipaleiksi leikattuina
100 g keitettyä kanaa, silputtua
10 g persiljaa, hienonnettu
1 keskikokoinen peruna, hienoksi kuutioitu
1 litra kanalientä, tuoretta tai kuutiosta tehtyä kanalientä
100ml kermavaahtoa

Menetelmä:

1. Lisää oliiviöljy suureen paistinpannuun ja paista sipulia, kunnes se on pehmeää, mutta ei ruskistunut.
2. Lisää valkosipuli ja sienet ja jatka paistamista, kunnes sienet ovat pehmenneet.
3. Siirrä keittomittariin silputun kanan, persiljan, perunan ja liemen kanssa. Valitse Smooth Soup (Sileä keitto) -asetus ja odota 26 minuuttia, kunnes Soup Maker on valmis.
4. Mausta suolalla ja jauhetulla pippurilla ja tarjoile kerman kera.

HUOMAUTUS: Tuoreen kanaliemen käyttö parantaa keiton makua.

5. Tuoreen kanaliemen valmistaminen. Laita ylijäänyt ruho keskikokoiseen kattilaan, peitä se vedellä, lisää kasvisliemikuutio, 5 pippuria ja laakerinlehti. Kiehauta ja hauduta 1 tunti. Siivilöi hienon siivilän tai musliinikankaan läpi.

TARVIKKEET

- Jälleenmyyjiltä ja valtuutetuilta laitoksilta voi hankkia tarvikkeita (kuten suodattimia, lisävarusteita, letkuja, lattiaharjaa jne...) laitemalliisi.
- Käytä aina alkuperäisiä tarvikkeita, jotka on suunniteltu nimenomaan sinun laitemallillesi.
- Näitä tarvikkeita on saatavilla erikoisliikkeistä.
- Saat lisätietoja ottamalla yhteyttä mihin tahansa tämän esitteen lopussa lueteltuun asiakaspalvelukeskukseemme.

PALVELU

- Väärinkäyttö tai käyttöohjeiden noudattamatta jättäminen mitätöi takuun ja valmistajan vastuun.

POIKKEAMAT JA KORJAUS

- Vie laite valtuutettuun tekniseen tukipalveluun, jos ongelmia ilmenee. Älä yritä purkaa tai korjata laitetta ilman apua, sillä se voi olla vaarallista.

TAKUU JA TEKINEN APU

Tämä tuote nauttii voimassa olevan lainsäädännön mukaisen lakisääteisen takuun tunnustusta ja suojaa. Jos haluat valvoa oikeuksiasi tai etujasi, sinun on käännytävä minkä tahansa virallisen teknisen avun palvelumme puoleen.

Löydät lähimmän löytöpaikan seuraavasta linkistä: <https://www.blackanddecker.eu/>.

Voit myös pyytää lisätietoja ottamalla meihin yhteyttä.

Voit ladata tämän käyttöohjeen ja sen päivitykset osoitteesta <https://www.blackanddecker.eu/>.

EU:N TUOTEVERSIoidEN OSALTA JA/TAI SIINÄ TAPAUKSESSA, ETTÄ SITÄ PYYDETÄÄN MAASSASI: TUOTTEEN EKOLOGISUUS JA KIERRÄTETTÄVYYS

- Materiaalit, joista tämän laitteen pakkaus koostuu, kuuluvat keräys-, luokitus- ja kierrätysjärjestelmään. Jos haluat hävittää ne, käytä kullekin materiaalityypille sopivia julkisia säiliöitä.
- Tuote ei sisällä pitoisuuksia aineita, joita voitaisiin pitää ympäristölle haitallisina.



Tämä symboli tarkoittaa, että jos haluat hävittää tuotteen sen käyttöiän päätyttyä, vie se valtuutetulle sähkö- ja elektroniikkalaiteromun (WEEE) valikoivaan keräykseen.

- Tämä laite on pienjännittdirektiivin 2014/35/EU, sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan direktiivin 2014/30/EU, tiettyjen vaarallisten aineiden käytön rajoittamisesta sähkö- ja elektroniikkalaitteissa annetun direktiivin 2011/65/EU ja energiaan liittyvien tuotteiden ekologiselle suunnittelulle asetettavista vaatimuksista annetun direktiivin 2009/125/EY mukainen.
- Tiedot erityistä huolta aiheuttavista aineista (SVHC) asetuksen 1907/2006/EY (REACH) mukaisesti. Tämä tuote sisältää seuraavia SVHC-aineita:

- Lyijy (Pb), CAS-numero: 7439-92-1.

Black & Decker® ja BLACK+DECKER™ sekä Black & Decker®- ja BLACK+DECKER™-logot ovat The Black & Decker Corporationin rekisteröityjä tavaramerkkejä, ja niitä käytetään lisenssillä. Kaikki oikeudet pidätetään. Tuojana ja jakelijana ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

**ÇORBA MAKİNESİ
BXSM1000E**

Sayın müşterimiz,

Black+Decker marka bir ürün satın almayı tercih ettiğiniz için çok teşekkürler.

Teknoloji, tasarımı ve çalışması ve en katı kalite standartlarını aşması sayesinde, tamamen tatmin edici bir kullanım ve uzun ürün ömrü garanti edilebilir.

**GÜVENLİK TAVSİYELERİ VE
UYARILARI**

- Cihazı çalıştırmadan önce bu talimatları dikkatlice okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın. Bu talimatlara uyulmaması ve bunlara riayet edilmemesi bir kazaya yol açabilir.
- Ürünün gıda ile temas edecek tüm parçalarını kullanmadan önce temizlik bölümünde belirtildiği gibi temizleyin.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazla ilgili gözetim veya talimat verilmediği sürece, fiziksel, duysal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmaları gerekir.
- UYARI: Bu cihazın yanlış kullanımı potansiyel yaralanmalara yol açabilir. Keskin kesme bıçaklarını tutarken, hazneyi boşaltırken ve temizlik sırasında dikkatli olunmalıdır.

- Cihazın içine sıcak sıvı döküldüğünde, ani buharlaşma nedeniyle cihazdan dışarı atılabileceğinden dikkatli olun.
- Aksesuarları değiştirmeden veya kullanım sırasında hareket eden parçalara yaklaşımadan önce cihazı kapatın ve elektrik bağlantısını kesin.
- Bu cihaz suya veya başka bir sıvıya daldırılmamalıdır.
- Konektör üzerine dökülmesini önleyin.
- Isıtma elemanı yüzeyi kullanımdan sonra artık ısıya maruz kalır.
- Cihaz aşırı doldurulursa, kaynar su dışarı atılabilir.
- Besleme kablosu hasar görürse, bir tehlikeyi önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer şekilde kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz ev ve benzeri uygulamalarda kullanılmak üzere tasarlanmıştır:
 - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfak alanları;
 - çiftlik evleri;
 - oteller, moteller ve diğer konut tipi ortamlardaki müşteriler tarafından;
 - yatak ve kahvaltı tipi ortamlar.
- Cihaz çalışırken dış yüzey ısınabilir.



DİKKAT, sıcak yüzey.

- Cihazın fişini prize takmadan önce, etiket üzerinde belirtilen voltajın şebeke voltajına uygun olduğundan emin olun.
- Cihazı en az 10 amperlik bir elektrik prizine bağlayın.
- Cihazın fişi elektrik prizine düzgün bir şekilde oturmalıdır. Fiş üzerinde değişiklik yapmayın. Fiş adaptörleri kullanmayın.
- Besleme kablosu veya fiş hasarlıysa cihazı kullanmayın.

- Besleme kablosunu çekmeyin. Besleme kablosunu asla cihazı kaldırmak, taşımak veya fişini çekmek için kullanmayın.
- Besleme kablosunu cihazın etrafına sarmayın.
- Besleme kablosunun durumunu kontrol edin. Hasarlı olması elektrik çarpması riskini artıracaktır.
- Cihazın muhafazası kırılırsa, elektrik çarpması olasılığını önlemek için cihazın elektrik bağlantısını derhal kesin.
- Düşürülmüşse, görünür hasar belirtileri varsa veya sızıntı varsa cihazı kullanmayın.
- Fişe ıslak elle dokunmayın.
- Cihaz düz ve sabit bir yüzey üzerinde kullanılmalı ve yerleştirilmelidir.
- Cihazı pişirme plakaları, gaz brülörleri, fırınlar veya benzerleri gibi sıcak yüzeylere yerleştirmeyin.
- Cihazı istem dışı çalıştırmamaya dikkat edin.
- Cihazı kullanmadan önce bıçağın yerine düzgün bir şekilde sabitlendiğinden emin olun.
- Bıçaklar keskindir ve zarar verebilir, dikkatli olun ve bıçakların kesici kenarlarıyla doğrudan temastan kaçının. Bıçakları tutarken, montaj ve demontaj işlemleri sırasında ve temizlik sırasında özel dikkat gösterin.
- Çalışırken cihazın hareketli parçalarına dokunmayın.
- Cihazı yağmur altında veya neme maruz bırakmayın. Cihazın içine su girerse, bu elektrik çarpması riskini artıracaktır.

KULLANIM VE BAKIM

- Her kullanımdan önce cihazın besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Parçalar veya aksesuarlar düzgün takılmamışsa veya arızalıysa cihazı kullanmayın.
- Kavanoz boşken cihazı kullanmayın.
- Açma/kapama düğmesi çalışmıyorsa cihazı kullanmayın.
- Kullanım sırasında cihazı hareket ettirmeyin.
- Kaldırmak veya hareket ettirmek için cihaz tutamağını/ kulplarını kullanın.
- Cihaz devrilmişse kullanmayın ve ters çevirmeyin.
- Kullanımdayken veya şebekeye bağlıyken cihazı ters çevirmeyin.
- Cihazın çalışma kapasitesini zorlamayın.
- MAKs ve MIN seviyelerine saygı gösterin.
- Bu cihazı çocukların ve/veya fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetersizliği olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişilerin erişemeyeceği yerlerde saklayın.
- Cihaz hala sıcaksa saklamayın.

- Cihazı iyi durumda tutun. Hareketli parçaların yanlış hizalanmadığını veya sıkışmadığını kontrol edin ve cihazın doğru çalışmasını engelleyebilecek kırık parçalar veya anormallikler olmadığından emin olun.
- Cihazı, aksesuarlarını ve aletlerini bu talimatlara uygun olarak, çalışma koşullarını ve yapılacak işi dikkate alarak kullanın. Cihazın amaçlanandan farklı işlemler için kullanılması tehlikeli bir duruma neden olabilir.
- Cihazı çalıştırmadan önce kapağın düzgün kapandığını kontrol edin.
- Kullanım sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.
- Cihazı kullanmadığınız zamanlarda asla bağlı ve gözetimsiz bırakmayın. Bu enerji tasarrufu sağlar ve cihazın ömrünü uzatır.
- Cihazın sürekli olarak birden fazla fonksiyon için çalışmasına izin vermeyin. Bir işlev tamamlandıktan sonra, tekrar kullanmadan önce cihazın kısa bir süre soğumasını bekleyin.
- Ekteki tabloda referans olarak, işlenecek gıda miktarını ve cihazın çalışma süresini içeren çeşitli tarifler yer almaktadır.
- Cihazı donmuş ürünlerle veya kemik içeren ürünlerle kullanmayın.

AÇIKLAMA

- A Kapak Kolu
- B Kontrol Paneli
 1. Açma/Kapama Düğmesi
 2. Fonksiyon Düğmesi
 3. Karışım Fonksiyon Göstergesi
 4. Sıcak Tutma Fonksiyon Göstergesi
 5. Smoothie Fonksiyon Göstergesi
 6. Komposto Fonksiyon Göstergesi
 7. Tıknaz Çorba Fonksiyon Göstergesi
 8. Pürüzsüz Çorba Fonksiyon Göstergesi
- C Kapak
- D Kavanoz
- E Aşırı Dolum Sensörü
- F Motor Muhafazası
- G Karıştırma Bıçağı
- H Kavanoz Kulpu
- I Besleme kablosu soketi
- J Besleme kablosu

KULLANIM TALIMATLARI

KULLANMADAN ÖNCE

- Tüm ürün ambalajlarının çıkarıldığından emin olun.
- Lütfen ilk kullanımdan önce "Güvenlik önerileri ve uyarılar" bölümünü dikkatlice okuyun
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, sadece su ile çalıştırmanızı öneririz.
- Ürünü ilk kez kullanmadan önce, gıda ile temas edecek parçaları temizlik bölümünde açıklanan şekilde temizleyin.
- Cihazı kullanmak istediğiniz fonksiyona göre hazırlayın.

KULLANIM

- Fişi prize takmadan önce besleme kablosunu tamamen uzatın.
- Kapağı açın
- Malzemeleri MAX ve MIN seviyelerine uymaya dikkat ederek kavanoza koyun.
- Malzemeleri önce küçük parçalar halinde doğradıktan sonra sıvı dolu kavanoza koyun (maksimum işaretleyiciyi aşmayın).
- Kapağı kavanozun üzerine koyun; yerine düzgün bir şekilde sabitlendiğinden emin olun.
- Cihazı elektrik şebekesine bağlayın.
- Fonksiyon düğmesini kullanarak istediğiniz programı seçin.
- İsteddiğiniz işlevi seçtikten sonra, Açma/Kapama düğmesine basın veya cihazın otomatik olarak başlaması için birkaç saniye bekleyin.

PROGRAMLAR

KARIŞIM PROGRAMI

- Karıştırma programı yiyecekleri karıştırmanıza veya çorbayı istediğiniz kıvama getirmek için daha fazla karıştırmanıza olanak tanır. Bu program yaklaşık 1 dakika 50 saniye sürer ve ısıtma işlemi olmadan çalışır.

SICAK TUTMA PROGRAMI

- Sıcak Tutma programı çorbayı sıcak tutmanızı veya yeniden ısıtmanızı sağlar. Bu program yaklaşık 26 dakika sürer ve sadece ısıtma işlemi ile çalışır.

SMOOTHIE PROGRAMI

- Smoothie programı, taze malzemelerden smoothie veya meyve suyu yapmak için idealdir. Bu program yaklaşık 3 dakika sürer ve sadece karıştırma işlemi ile çalışır.
- NOT: Çorba makinesine buz küpleri koymayın

KOMPOSTO PROGRAMI

- Komposto programı reçel yapmak için idealdir. Bu program yaklaşık 24 dakika sürer ve ısıtma ve karıştırma işlemi ile çalışır.

TIKNAZ ÇORBA PROGRAMI

- Tıknaz Çorba programı, harmanlanmamış sebze ve etlerle rustik tarzda çorba yapmanızı sağlar. Bu program yaklaşık 30 dakika sürer ve sadece ısıtma işlemi ile çalışır.

PÜRÜZSÜZ ÇORBA PROGRAMI

- Pürüzsüz Çorba programı, harmanlanmış kremalı çorbalar yapmanızı sağlar. Bu program yaklaşık 26 dakika sürer ve ısıtma ve karıştırma işlemi ile çalışır.



DİKKAT: Komposto, Tıknaz Çorba veya Pürüzsüz Çorba programlarını kullanırken, kapağı çıkarırken sıcak buhar çıkacaktır. Bu normal bir durumdur.

CIHAZI KULLANMAYI BITİRDİĞİNİZDE

- Cihazı durdurun.
- Cihazın fişini elektrik şebekesinden çekin.
- Kavanozun içindekileri uygun bir kaba boşaltın.
- Soğumaya bırakın.
- Cihazı temizleyin.

TAŞIMA KOLU/KOLLARI

- Bu cihazın gövdesinin yan tarafında rahat taşımayı kolaylaştıran bir tutma kolu vardır.

GÜVENLİK TERMAL KORUYUCUSU

- Cihazda, cihazı aşırı ısınmaya karşı koruyan bir güvenlik cihazı bulunmaktadır.
- Cihaz kendi kendine kapanır ve tekrar açılmazsa, elektrik bağlantısını kesin ve yeniden bağlamadan önce yaklaşık 15 dakika bekleyin. Makine tekrar çalışmazsa yetkili teknik yardım alın.

TEMİZLİK

- Herhangi bir temizlik işlemine başlamadan önce cihazın elektrik bağlantısını kesin ve soğumasını bekleyin.
- Ekipmanı birkaç damla bulaşık deterjanı damlatılmış nemli bir bezle temizleyin ve ardından kurulaayın.
- Cihazı temizlemek için çözücüler veya çamaşır suyu gibi asit veya baz pH değerine sahip ürünler veya aşındırıcı ürünler kullanmayın.
- Cihazın iç parçalarının zarar görmesini önlemek için hava deliklerine su veya başka bir sıvı girmesine izin vermeyin.

- Herhangi bir temizlik veya bakım yapmadan önce cihazın tamamen soğumasını bekleyin.
- Temizlemeden önce elektrik fişini prizden çıkarın. Besleme kablosunu suya veya başka bir sıvıya daldırmayın.
- Temizlerken kapağı ve kavanozun dışını doğrudan suyla yıkamayın.
- Elektrik bağlantılarına su girmesine izin vermeyin.
- Kapak ve kavanoz bulaşık makinesinde temizlenmemelidir.
- Cihazı asla suya veya başka bir sıvıya daldırmayın veya akan suyun altına koymayın
- Kullandıktan sonra Motor Gövdesini ve Karıştırma Bıçağını ılık suyla yıkayın ve bir süngerle silin.
- Kavanozun içi de ılık sabunlu su ve süngerle temizlenebilir.
- Gerekirse kapağı ve kavanozun dışını hafif nemli bir bezle silin ve ardından yumuşak bir bezle kurulayın.
- Yeniden monte etmeden önce tüm parçaların tamamen kurumasını bekleyin.
- Cihazı çocuklardan ve evcil hayvanlardan uzak, kuru ve temiz bir yerde saklayın.
- Temizleme işlemi sırasında, çok keskin oldukları için bıçaklara özellikle dikkat edin.
- Cihazın düzenli olarak temizlenmesi ve yiyecek kalıntılarının giderilmesi tavsiye edilir.
- Cihaz iyi bir temizlik durumunda değilse, yüzeyi bozulabilir ve cihazın kullanım ömrünü kaçınılmaz olarak etkileyebilir ve kullanımı güvensiz hale gelebilir.
- Bu cihazın hiçbir parçası bulaşık makinesinde temizlenmeye uygun değildir.
- Cihazı temizlemek için aşındırıcı veya aşındırıcı temizlik maddeleri veya ovma süngerleri kullanmayın. Bunlar yüzeye zarar verebilir.
- Daha sonra montaj ve depolama öncesinde tüm parçaları kurutun.

SORUN GIDERME

PROBLEM	OLASI NEDEN	MUHTEMEL ÇÖZÜM
Cihaz çalışmıyor	Fişe takılı değil. Çok fazla malzeme var. Motor çalışmıyor.	Cihazı elektrik şebekesine bağlayın. Gerekli miktarda yiyeceği çıkarın ve sıvı dahil toplam miktarın maksimum seviyeyi aşmadığından emin olun.
Program gösterge ışığı yanmıyor	Cihaz şebekeye bağlı değil. Motor gövdesi vidalanmamıştır. İçerik miktarı maksimum seviyeyi aşıyor.	Cihazı elektrik şebekesine bağlayın. Kavanozun ve kapağın düzgün bir şekilde takıldığından emin olun. Gerekli miktarda gıdayı çıkarın ve sıvı dahil toplam miktarın maksimum seviyeyi aşmadığından emin olun
Program gösterge ışığı yanıyor ancak cihaz çalışmıyor	Açma/kapama düğmesine basılmamıştır.	Açma/kapama düğmesine basın.
Malzemeler uygun şekilde karıştırılmamış	Malzeme miktarı maksimum seviyeyi aşıyor veya malzemeler yeterince küçük kesilmemiş ya da uygun bir fonksiyon seçmediniz.	Bazı malzemeleri çıkarın ve istediğiniz kıvamı elde edene kadar blender programını kullanın.
Cihaz taşıyor	Uygun bir seçim yapmadınız programı Bileşenlerin miktarı aşağıdakileri aşıyor maksimum seviye. Aşırı dolum sensörü kirli	Başka bir program seçin Bazı malzemeleri çıkarın Gerekli miktarda gıdayı çıkarın ve sıvı dahil toplam miktarın maksimum seviyenin altında olduğundan emin olun Sensör taşmayı önler. Temizlik gerçekleştirin
Tamamlandığında program, içindekiler yakıldı	Uygun bir program yoktu seçilmiş Çok fazla sıvı vardı. Sütü kaynatmaya çalıştın	Bunun tekrarlanmasını önlemek için doğru programı seçtiğinizden emin olun Sıvı dahil olmak üzere bileşenlerin miktarı minimum seviyeden az veya maksimum seviyeden fazla olmamalıdır Bu cihaz süt kaynatmak için tasarlanmamıştır

TARİFLER

TEMEL SEBZE ÇORBASI

Hazırlama süresi: 5 dakika

Pişirme süresi: 26 dakika

Ayar: Pürüzsüz Çorba

Porsiyon 4

İçindekiler:

700g çeşitli sebzeler, doğranmış. (İpuçları: Süpermarketten poşetlenmiş karışık sebzeler idealdir)

Su (maksimum işarete kadar doldurulmuş)

2 çorba kaşığı hazır tavuk veya sebze suyu

Tuz ve öğütülmüş karabiber

Yöntem:

1. Hızlı ve pürüzsüz bir çorba için Çorba Yapıcıyı 1,3 litreyi geçecek şekilde doğranmış sebzelerle doldurun (hazır doğranmış sebzeler kullanmak idealdir).
2. Sebze veya tavuk suyu tozunu ekleyin ve maksimum seviyeye kadar su ile doldurun.
3. Pürüzsüz Çorba ayarını seçin. Çorba hazır olduğunda tadına bakın ve servis edin.

ÇIKOLATALI MUZLU SMOOTHIE

Hazırlama süresi: 10 dakika

Karıştırma süresi: 3 dakika

Ayar: Smoothie

Yapar: 1.5L

İçindekiler:

2x450g karton az yağlı vanilyalı yoğurt

300~400ml yarım yağlı süt (tadına göre)

2 muz, soyulmuş ve ince dilimlenmiş

4 çorba kaşığı pudra şekeri

100~150g bitter çikolata (tadına göre)

Yöntem:

1. Çikolatayı mikrodalgada ya da sıcak su dolu bir tencerede eritin.
2. Tüm malzemeleri Çorba Yapıcıya ekleyin ve en son eritilmiş çikolatayı ekleyin. İyice karıştırın.

3. Smoothie ayarını seçin ve Çorba Yapıcı bitene kadar 3 dakika bekleyin.
4. Hemen servis yapın.

KIZARMIS DOMATES VE FESLEĞEN ÇORBASI

Hazırlama süresi: 10 dakika

Pişirme süresi: 46 dakika

Ayar: Pürüzsüz Çorba

Porsiyon 4

İçindekiler:

8 adet ikiye bölünmüş çok olgun domates

2 kırmızı soğan dilimler halinde kesilmiş

4 diş sarımsak

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı balzamik sirke

Tuz ve öğütülmüş karabiber

Stok küplerinden yapılmış 750ml tavuk suyu

2 çay kaşığı domates püresi

1 çay kaşığı esmer şeker

10g taze fesleğen

Yöntem:

1. Fırını önceden 200°C'ye ısıtın.
2. Domatesleri kabuklu tarafı yukarı gelecek şekilde kırmızı soğan ve sarımsakla birlikte bir kızartma kabına yerleştirin. Üzerine zeytinyağı, balzamik sirke gezdirin ve tuz ve öğütülmüş karabiberle tatlandırın. Yumuşayana ve hafifçe kömürleşene kadar 20 dakika kavurun.
3. Kavrulmuş sebzeleri dikkatlice Çorba Makinesine yerleştirin ve tavuk suyunu dökün, ardından domates püresini, esmer şekeri ve taze fesleğeni ekleyin.
4. Pürüzsüz Çorba ayarını seçin. Çorba hazır olduğunda tadına bakın ve servis edin.

GERÇEKTEN HIZLI VE KOLAY BEZELYE, JAMBON VE NANE ÇORBASI

Hazırlama süresi: 5 dakika

Pişirme süresi: 26 dakika

Ayar: Pürüzsüz çorba

Porsiyon:4

İçindekiler:

400g dondurulmuş bezelye

20g taze nane, sadece yaprakları

225g kaliteli pişmiş jambon, doğranmış/parçalanmış

100g patates, doğranmış

800ml sıcak et suyu, küpten (jambon)

Tuz ve öğütülmüş karabiber

2 yemek kaşığı zeytinyağı

75ml (3 tepeleme yemek kaşığı) crème fraiche

Yöntem:

1. Bezelye, nane, jambon ve sıcak suyu Çorba Yapıcıya koyun ve Pürüzsüz çorba ayarını seçin.
2. Biraz tuz ve öğütülmüş karabiberle tatlandırın, zeytinyağı ve crème fraiche ekleyin ve Blend ayarını kullanarak çorbayı 20 saniye boyunca tekrar blendırdan geçirin ve servis edin.

ÇİLEKLİ VE ANANASLI SMOOTHIE

Hazırlama süresi: 5 dakika

Karıştırma süresi: 3 dakika

Ayar: Smoothie

Yapar: 1.1L

İçindekiler:

300g taze çilek

250g taze ananas, soyulmuş

450g az yağlı çilekli yoğurt

150ml yarı yağsız süt

1 top vanilyalı dondurma

Yöntem:

1. Çilekleri hazırlayın ve kabuklarını soyun, büyük olanları ikiye bölün. Ananası parçalar halinde doğrayın.
2. Malzemeleri Çorba Yapıcının içine koyun, iyice karıştırın.
3. Smoothie ayarını seçin ve Çorba Yapıcı bitene kadar 3 dakika bekleyin.
4. Hemen servis yapın.

ÇİN USULÜ TAVUK VE TATLI MISIR ÇORBASI

Hazırlama süresi: 20 dakika

Pişirme süresi: 30 dakika

Ayar: Tıknaz Çorba

Porsiyon:4

İçindekiler:

100g tatlı mısır, koçanından veya konserve, süzülüş

1 kırmızı soğan, ince doğranmış

100g mantar, ince dilimlenmiş

1 çay kaşığı taze zencefil, rendelenmiş

50g pişmiş tavuk, parçalanmış

1 diş sarımsak, ezilmiş

1,2L tavuk suyu

2 çorba kaşığı mısır unu 1 çay kaşığı su ile karıştırılarak macun haline getirilir

2 çorba kaşığı soya sosu

50~100g sıcak pişmiş erişte

1 kırmızı biber, tohumları ayıklanmış ve ince doğranmış

15g taze soğan, ince doğranmış

10g doğranmış kişniş

Yöntem:

1. Tatlı mısır tanelerini mantar, kırmızı soğan, zencefil, rendelenmiş tavuk sarımsak, et suyu ve soya sosu ile birlikte Çorba Yapıcıya koyun. Mısır unu ezmesini dökün ve bir kaşık veya spatula ile karıştırın.
2. Tıknaz Çorba ayarını seçin ve hazır olana kadar bekletin.
3. Sıcak pişmiş erişteyi servis kaselerine paylaştırın ve üzerine kırmızı biber, taze soğan ve kişniş serpiştirin. Çorbayı eriştelerin üzerine dökün ve servis edin.

TAVUK VE MANTAR ÇORBASI

Hazırlama süresi: 20 dakika

Pişirme süresi: 30 dakika

Ayar: Pürüzsüz Çorba

Porsiyon 4

İçindekiler:

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 orta boy soğan, ince doğranmış

1 diş sarımsak, doğranmış

240g mantar, ince dilimlenmiş

100g pişmiş tavuk, parçalanmış

10g maydanoz, doğranmış

1 orta boy patates, ince küp şeklinde doğranmış
1 litre tavuk suyu, taze veya küpten yapılmış
100ml çırpılmış krema

Yöntem:

1. Büyük bir tavaya zeytinyağını ekleyin ve soğanı yumuşayana kadar kavurun, ancak kızartmayın.
2. Sarımsak ve mantarları ekleyin ve mantarlar yumuşayana kadar pişirmeye devam edin.
3. Rendelenmiş tavuk, maydanoz, patates ve et suyu ile birlikte Çorba Yapıcıya aktarın. Pürüzsüz Çorba ayarını seçin ve Çorba Yapıcı bitene kadar 26 dakika bekleyin.
4. Tuz ve öğütülmüş karabiberle tatlandırın ve üzerine krema gezdirerek servis edin.

NOT: Taze tavuk suyu kullanmak çorbanın lezzetini artıracaktır.

5. Taze tavuk suyu yapmak için. Kalan karkası orta boy bir tencereye koyun, üzerini su ile kapatın, bir sebze suyu küpü, 5 tane karabiber ve bir defne yaprağı ekleyin. Kaynatın ve ardından 1 saat pişirin. İnce bir süzgeçten veya muslin bezinden geçirin.

HİZMET

- Herhangi bir yanlış kullanım veya kullanım talimatlarına uyulmaması, garantiyi ve üreticinin sorumluluğunu geçersiz ve geçersiz hale getirmektedir.

ANOMALİLER VE ONARIM

- Sorun çıkması durumunda cihazı yetkili teknik servise götürün. Yardım almadan sökmeye veya onarmaya çalışmayın, çünkü bu tehlikeli olabilir.

GARANTİ VE TEKNİK YARDIM

Bu ürün, yürürlükteki mevzuata göre yasal garantinin tanınmasına ve korunmasına sahiptir. Haklarınızı veya çıkarlarınızı uygulamak için resmi teknik yardım hizmetlerimizden herhangi birine gitmelisiniz.

Aşağıdaki web bağlantısına erişerek size en yakın olanı bulabilirsiniz: <https://www.blackanddecker.eu//>

Ayrıca bizimle iletişime geçerek ilgili bilgileri talep edebilirsiniz.

Bu kullanım kılavuzunu ve güncellemelerini <https://www.blackanddecker.eu//> adresinden indirebilirsiniz.

AB ÜRÜN SÜRÜMLERİ VE/VEYA ÜLKENİZDE TALEP EDİLMESİ DURUMUNDA: ÜRÜNÜN EKOLOJİSİ VE GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİRLİĞİ

- Bu cihazın ambalajının içerdiği malzemeler bir toplama, sınıflandırma ve geri dönüşüm sistemine dahildir. Bunları bertaraf etmek isterseniz, her bir malzeme türü için uygun kamu konteynerlerini kullanın.
- Ürün, çevreye zararlı olduğu düşünülebilecek konsantrasyonlarda madde içermez.



Bu sembol, ürünü çalışma ömrü sona erdikten sonra elden çıkarmak isterseniz, atık elektrikli ve elektronik ekipmanların (WEEE) seçici olarak toplanması için yetkili bir atık maddesine götürmeniz anlamına gelir.

- Bu cihaz, 2014/35/EU Alçak Gerilim Direktifi, Elektromanyetik Uyumluluk Direktifi 2014/30/EU, elektrikli ve elektronik cihazlarda belirli tehlikeli maddelerin kullanımının kısıtlamaları hakkında 2011/65/EU Direktifi ve enerji ile ilgili ürünler için ekotasarım gereksinimleri hakkında 2009/125/EC Direktifi ile uyumludur.
- 1907/2006/EC (REACH) Yönetmeliğine göre çok yüksek önem arz eden maddelere (SVHC) ilişkin bilgiler. Bu ürün aşağıdaki SVHC maddelerini içerir:

- Kurşun (Pb), CAS Numarası: 7439-92-1

Black & Decker® ve BLACK+DECKER™ ile Black & Decker® ve BLACK+DECKER™ logoları, The Black & Decker® Corporation'ın tescilli ticari markalarıdır ve lisans altında kullanılmaktadır. Tüm hakları saklıdır. ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL tarafından ithal edilmiş ve dağıtılmıştır. Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

5. להכנת ציר עוף טרי. פשוט מניחים את השאריות של הפגר בתבנית בינונית, מכסים במים, מוסיפים קוביית ציר ירקות, 5 גרגרי פלפל ועלה דפנה. מביאים לרתיחה ואז מבשלים במשך שעה. מסננים דרך מסננת דקה או בד מוסלין.

• מידע לגבי חומרים מדאיגים מאוד (SVHC) לפי תקנה EC (REACH)/1907/2006. מוצר זה מכיל את החומרים הבאים SVHC:

- עופרת (Pb), מספר 1-92-7439 CAS:

Black & Decker * ו- BLACK+DECKER™ והלוגו של Black & Decker * ו- BLACK+DECKER™ הם סימנים מסחריים רשומים של The Black & Decker Corporation. נמצאים בשימוש תחת רישיון. כל הזכויות שמורות. ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, SL Avda. Barcelona s/n Oliana, 25790, Spain

שירות

• כל שימוש לרעה או אי ציות להוראות השימוש הופך את האחריות ואת אחריות היצרן לבטלה ומבוטלת.

חריגות ותיקון

• קח את המכשיר לשירות תמיכה טכנית מורשה אם מתעוררות בעיות. אל תנסה לפרק או לתקן ללא סיוע, שכן זה עלול להיות מסוכן.

אחריות וסיוע טכני

• מוצר זה נהנה מהכרה והגנה של הערכות המשפטיות בהתאם לחקיקה הנוכחית. כדי לאכוף את הזכויות או האינטרסים שלך, עליך ללכת לכל אחד משירותי הסיוע הטכני הרשמיים שלנו.

• אתה יכול למצוא את הקרוב ביותר על ידי גישה לקישור האינטרנט הבא: [//https://www.blackanddecker.eu](https://www.blackanddecker.eu)

• אתה יכול גם לבקש מידע קשור על ידי יצירת קשה.

• אתה יכול להוריד מדרוך הוראות זה ואת העדכונים שלו בכתובת [//https://www.blackanddecker.eu](https://www.blackanddecker.eu)

עבור גרסאות מוצר של האיחוד האירופי ו/או במקרה שהוא מתבקש במדינתך:

אקולוגיה ומיחזור של המוצר

• החומרים מהם מורכבת האריזה של מכשיר זה כלולים במערכת איסוף, סיווג ומחזור אם ברצונך להיפטר מהם, השתמש במיכלים הציבוריים המתאימים לכל סוג של חומר.

• המוצר אינו מכיל ריכוזים של חומרים העלולים להיחשב כמזיקים לסביבה.

סמל זה אומר שבמקרה שתצצה להשליך את המוצר לאחר שחיי העבודה שלו הסתיימו, קח אותו לסוכן פסולת מורשה לאיסוף סלקטיבי של פסולת ציוד חשמלי ואלקטרוני (WEEE).

• מכשיר זה תואם להנחיה EU/2014/35 בנושא מתח נמוך, הנחיה EU/2014/30 בנושא תאימות אלקטרומגנטית, הנחיה EU/2011/65 בנושא הגבלות השימוש בחומרים מסוכנים מסוימים בציוד חשמלי ואלקטרוני והנחיה EC/2009/125 בנושא דרישות העיצוב האקולוגי למוצרים הקשורים לאנרגיה.

2 כפיות קמח תירס מעורבב עם 1 כפית מים ליצירת משחה

2 כפיות רוטב סויה

50 ~ 100 גרם אטריות מבושלות חמות

1 צ"ל אדום, נטול גרעינים וקצוץ דק

15 גרם בצל אביב קצוץ דק

10 גרם כוסברה קצוצה

שיטה:

1. מניחים את האפונה, הנענע, הבשר והציר החם לתוך מכונת המרקים ובוחרו בהגדרת מרק חלק.
2. מתבלים במעט מלח ופלפל טחון מוסיפים את שמן הזית והקרם פרש ובהגדרת Blend מערבבים שוב את המרק למשך 20 שניות ומגישים.

שיטה:

1. מניחים את גרעיני התירס המתוק לתוך מכונת המרק יחד עם הפטריות, הבצל האדום, הג'ינג'ר, שום עוף מגורר, ציר ורוטב סויה. יוצקים פנימה את משחת הקורנפלור ומערבבים בעזרת כף או מרית.
2. בחר את ההגדרה של מרק שמנמן והשאיר עד שמוכן.
3. מחלקים את האטריות המבושלות החמות בין קערות הגשה ומפזרים על הצ'ילי, הבצל והכוסברה. יוצקים את המרק על האטריות ומגישים.

שייק תותים ואננס

זמן הכנה: 5 דקות

זמן ערבוב: 3 דקות

הגדרה: שייק

נפח: 1.1 ליטר

רכיבים:

300 גרם תותים טריים

250 גרם אננס טרי, קלוף

450 גרם יוגורט תותים דל שומן

150 מ"ל חלב דל שומן

1 כף גלידת וניל

שיטה:

1. מכינים ומקלפים את התותים, חותכים את כל הגדולים לשניים. קוצצים את האננס לקוביות.
2. מניחים את החומרים לתוך מכונת המרק, מערבבים היטב.
3. בחר את ההגדרה Smoothie ופשוט המתן 3 דקות עד שמכונת המרק יסתיים.
4. מגישים מיד.

מרק עוף ופטריות

זמן הכנה: 20 דקות

זמן בישול: 30 דקות

תפאורה: מרק חלק

מנה: 4

רכיבים:

2 כפות שמן זית

1 בצל בינוני, קצוץ דק

1 שן שום, קצוצה

240 גרם פטריות פרוטות דק

100 גרם עוף מבושל, מגורר

10 גרם פטרוזיליה, קצוצה

1 תפוח אדמה בינוני, חתוך לקוביות דקות

ציר עוף 1 ליטה טרי או עשוי מקוביה

100 מ"ל שמנת להקצפה

שיטה:

1. במחבת גדולה מוסיפים את שמן הזית ומטגנים את הבצל עד שהוא רך, אך לא שחום.
 2. מוסיפים את השום והפטריות וממשיכים לבשל עד שהפטריות מתרככות.
 3. מעבירים למכשיר המרק עם העוף המגורר, הפטרוזיליה, תפוח האדמה והציר. בחר את הגדרת המרק החלק ופשוט המתן 26 דקות עד שמכונת המרק תסיים.
 4. מתבלים במלח ופלפל טחון ומגישים עם זילוף שמנת.
- הערה: שימוש בציר עוף טרי ישפר את טעם המרק.

מרק עוף ותירס בסגנון סיני

זמן הכנה: 20 דקות

זמן בישול: 30 דקות

תפאורה: מרק שמנמן

מגישים: 4

רכיבים:

100 גרם תירס מתוק, מהקלח או משימורים, מסוננים

1 בצל אדום, קצוץ דק

100 גרם פטריות פרוטות דק

1 כפית ג'ינג'ר טרי, מגורר

50 גרם עוף מבושל, מגורר

1 שן שום, כתושה

מתכונים

מרק ירקות בסיסי

זמן הכנה: 5 דקות
זמן בישול: 26 דקות
תפאורה: מרק חלק
מנה: 4

רכיבים:

700 גרם ירקות מגוונים, חתוכים לקוביות. (טיפים: ירקות מעורבים בשקיות מהסופרמרקט הם אידיאליים)
מים (מילוי עד סימון מקסימום)
2 כפיות אינסטנט ציר עוף או ירקות
מלח ופלפל שחור גרוס

שיטה:

- למרק חלק מהיר, מלאו את מכונת המרק מעבר ל-1.3 ליטר עם מבחר של ירקות חתוכים לקוביות (שימוש בירקות קצוצים מוכנים הוא אידיאלי).
- מוסיפים את אבקת ציר הירקות או העוף וממלאים עד לסימון המקסימום במים.
- בחר את ההגדרה מרק חלק. לאחר שהמרק מוכן, מתבלים לפי הטעם ומגישים.

שייק שוקולד בננה

זמן הכנה: 10 דקות
זמן ערבוב: 3 דקות
הגדרה: שייק
נפח: 1.5 ליטר

רכיבים:

2x450 גרם קרטונים יוגורט וניל דל שומן
300 ~ 400 מ"ל חלב דל שומן (לפי הטעם)
2 בננות, קלופות ופרוסות דק
4 כפות סוכר דק
100 ~ 150 גרם שוקולד מריר (לפי הטעם)

שיטה:

- ממיסים את השוקולד במיקרוגל או מעל מחבת מים חמים.
- הוסיפו את כל המרכיבים למכונת המרק, הוסיפו את חומרי השוקולד המומסים. מערבבים היטב.
- בחר את ההגדרה Smoothie ופשוט המתן 3 דקות עד שמכונת המרק יסתיים.
- מגישים מיד.

מרק עגבניות ובזיליקום צליות

זמן הכנה: 10 דקות
זמן בישול: 46 דקות
תפאורה: מרק חלק
מנה: 4

רכיבים:

8 עגבניות בשלות מאוד חתוכות לשניים
2 בצלים אדומים חתוכים לקוביות
4 שיני שום
1 כף שמן זית
1 כף חומץ בלסמי
מלח ופלפל שחור גרוס
ציר עוף 750 מ"ל העשוי מקוביות ציר
2 כפיות רסק עגבניות
1 כפית סוכר חום
10 גרם בזיליקום טרי

שיטה:

- מחממים את התנור ל-200 מעלות צלזיוס.
- מניחים את העגבניות עם העור כלפי מעלה לתוך תבנית צלייה עם הבצל האדום והשום. מולפים מעל את שמן הזית, החומץ הבלסמי ומתבלים במלח ופלפל טחון. צולים 20 דקות עד לריכוך ומעט חרוך.
- מניחים בוהירות את הירקות הקלויים לתוך מכשיר המרק ויוצקים פנימה את ציר העוף, ואז מוסיפים את רסק העגבניות, הסוכר החום והבזיליקום הטרי.
- בחר את ההגדרה מרק חלק. לאחר שהמרק מוכן, מתבלים לפי הטעם ומגישים.

מרק אפונה, חיזר ונענע ממש מהיר וקל

זמן הכנה: 5 דקות
זמן בישול: 26 דקות
תפאורה: מרק חלק
מניש: 4

רכיבים:

400 גרם אפונה קפואה
20 גרם נענע טרייה, עלים בלבד
225 גרם בשר חיזר מבושל איכותי, קצוץ/ מגורר
100 גרם תפוח אדמה, חתוך לקוביות
800 מ"ל ציר חם, מקובייה (חיזר)
מלח ופלפל שחור גרוס
2 כפות שמן זית

פתרון תקלות

פתרון סביר	סיבה סבירה	בעיה
חבר את המכשיר לרשת החשמל. הוצא את כמות המזון הנדרשת וודא שהכמות הכוללת, כולל הנוזל, לא תעלה על הרמה המקסימלית.	לא מחובר. יותר מדי מרכיבים. המנוע לא מתחיל.	המכשיר לא מופעל
חבר את המכשיר לרשת החשמל. ודא שהצנצנת והמכסה מחוברים כהלכה. הסר את כמות המזון הנדרשת וודא שהכמות הכוללת, כולל הנוזל, לא תעלה על הרמה המרבית	המכשיר אינו מחובר לרשת החשמל. גוף המנוע אינו מוברג. כמות המרכיבים עולה על הרמה המקסימלית.	נורית חיווי התוכנית לא נדלקת
לחץ על כפתור הפעלה/כיבוי.	לחצן ההפעלה/כיבוי לא נלחץ.	נורית חיווי התוכנית נדלקת אך המכשיר אינו מופעל
הסר כמה מרכיבים והשתמש בתוכנית הבלנדר עד לקבלת המרקם הרצוי.	כמות המרכיבים חורגת מהרמה המקסימלית או שהמרכיבים לא נחתכו מספיק קטן, או שלא בחרת פונקציה מתאימה.	החומרים אינם מעורבים כראוי
בחר תוכנית אחרת הסר כמה מרכיבים הסר את כמות המזון הנדרשת וודא שהכמות הכוללת, כולל הנוזל, מתחת לרמה המקסימלית החיישן מונע הצפת יתר. בצע ניקוי	לא בחרת מתאים תכנית כמות המרכיבים עולה על הרמה המקסימלית. חיישן מילוי היתר מלוכלך	המכשיר עולה על גדותיו
ודא שאתה בוחר את התוכנית הנכונה כדי למנוע את זה לקרות שוב כמות המרכיבים, כולל נוזלים, לא צריכה להיות קטנה מהמינימום או יותר מהרמה המקסימלית מכשיר זה אינו מיועד להרתחת חלב	תוכנית מתאימה לא הייתה נבחר היה יותר מדי נוזלים ניסית להרתיח חלב	עם השלמת ה התוכנית, התוכן נשרף

תוכנית לשמור על חם

• תוכנית Keep Warm מאפשרת לך לשמור על המרק חם או לחמם מחדש את המרק. תוכנית זו נמשכת כ. 26 דקות ופועל רק בתהליך חימום.

תוכנית שייקים

• תוכנית השייקים אידיאלית להכנת שייקים או מיצים מחומרים טריים. תוכנית זו נמשכת כ. 3 דקות ופועל רק בתהליך מיווג.
• הערה: אין להניח קוביות קרח במכשיר המרק

תוכנית קומפוט

• תוכנית הקומפוט אידיאלית להכנת ריבה. תוכנית זו נמשכת כ. 24 דקות ופועל עם תהליך חימום ומיווג.

תוכנית מרק שמגנון

• תוכנית מרק צ'אנקי מאפשרת להכין מרק בסגנון כפרי עם ירקות ובשרים לא מעורבבים. תוכנית זו נמשכת כ. 30 דקות ופועל רק בתהליך חימום.

תוכנית מרק חלק

• תוכנית המרק החלק מאפשרת לך להכין מרקים קרמיים מעורבבים. תוכנית זו נמשכת כ. 26 דקות ופועל עם תהליך חימום ומיווג.

שימו לב: בעת שימוש בתוכניות קומפוט, מרק שמגנון או מרק חלק, ישתחררו אדים חמים בעת הסרת המכסה. זה נורמלי.



לאחר שתסיים להשתמש במכשיר

- עצור את המכשיר.
- נתק את המכשיר מהחשמל.
- רוקן את תכולת הצנצנת לתוך מיכל מתאים.
- מניחים להתקרר.
- נקה את המכשיר.

ידית/ות נשיאה

• למכשיר זה יש ידית בצד הגוף, המאפשרת הובלה נוחה.

מגן תרמי בטיחותי

- למכשיר יש התקן בטיחות, המגן על המכשיר מפני התחממות יתר.
- אם המכשיר מכבה את עצמו ואינו נדלק שוב, נתק אותו מהחשמל והמתן כ- 15 דקות לפני חיבורו מחדש. אם המכונה לא מתחילה שוב, פנה לסיוע טכני מורשה.

ניקוי

- נתק את המכשיר מהחשמל ואפשר לו להתקרר לפני ביצוע כל משימת ניקוי.
- נקה את הציוד עם מטלית לחה עם כמה טיפות של נוזל כביסה ולאחר מכן יבש.

- אין להשתמש בממסים, או במוצרים בעלי חומצה או pH בסיס כגון אקונומיקה, או מוצרים שוחקים, לניקוי המכשיר.
- אל תתנו למים או לכל נוזל אחר להיכנס לפתחי האוויר כדי למנוע נזק לחלקים הפנימיים של המכשיר.
- אפשר למכשיר להתקרר לחלוטין לפני ביצוע ניקוי או תחזוקה.
- הסר את תקע החשמל מהשקע לפני הניקוי. אין לטבול את כבל החשמל במים או בכל נוזל אחר.
- אין לשטוף את המכסה ואת החלק החיצוני של הצנצנת ישירות במים בעת הניקוי.
- אל תאפשר למים להיכנס לחיבורי החשמל.
- אין לנקות את המכסה והצנצנת במדיח כלים.
- לעולם אל לטבול את המכשיר במים או בכל נוזל אחר ואל תניח אותו מתחת למים זורמים
- לאחר השימוש, פשוט שטפו את בית המנוע והערבוב במים חמימים, ונגבו עם ספוג.
- ניתן גם לנקות את פנים הצנצנת עם מי סבון חמימים וספוג.
- נגב את המכסה ואת החלק החיצוני של הצנצנת עם מטלית לחה מעט במידת הצורך ולאחר מכן יבש אותה במטלית רכה.
- הניחו לכל החלקים להתייבש לחלוטין לפני ההרכבה מחדש.
- אחסן את המכשיר במקום יבש ונקי הרחק מילדים וחיות מחמד.
- במהלך תהליך הניקוי יש להקפיד במיוחד על הלהבים, שכן הם חדים מאוד.
- רצוי לנקות את המכשיר באופן קבוע ולהסיר שאריות מזון.
- אם המכשיר אינו במצב ניקיון טוב, פני השטח שלו עלולים להתקלקל ולהשפיע ללא הרף על משך חייו השימושיים של המכשיר ועלולים להפוך לא בטוחים לשימוש.
- אף אחד מהחלקים של מכשיר זה אינו מתאים לניקוי במדיח כלים.
- אין להשתמש בחומרי ניקוי קורוזיביים או שוחקים או בספוגים לניקוי המכשיר. אלה עלולים לגרום נזק למשטח.
- לאחר מכן יבש את כל החלקים לפני ההרכבה והאחסון שלו.

- הלהבים חדים ועלולים לגרום נזק, היוזהר והימנע ממגע ישיר עם קצוות החיתוך של הלהבים. שימו לב במיוחד בעת הטיפול בלהבים, במהלך פעולות הרכבה ופירוק ובמהלך ניקוי.
- אל תגע באף אחד מהחלקים הנעים של המכשיר בזמן שהוא פועל.
- אל תשאיר את המכשיר בחוץ בגשם או חשוף ללחות. אם חודרים מים למכשיר, הדבר יגביר את הסיכון להתחשמלות.

שימוש וטיפול

- הארך את כבל החשמל של המכשיר במלואו לפני כל שימוש.
- אל תשתמש במכשיר אם החלקים או האברורים אינם מותאמים כהלכה או פגומים.
- אל תשתמש במכשיר כשהצננת ריקה.
- אל תשתמש במכשיר אם לחצן ההפעלה/כיבוי אינו פועל.
- אין להזיז את המכשיר בזמן השימוש.
- השתמש בידית/ים של המכשיר כדי להרים אותו או להזיז אותו.
- אל תשתמש במכשיר אם הוא מוטה ואל תהפוך אותו.
- אל תהפוך את המכשיר בזמן שהוא בשימוש או מחובר לרשת החשמל.
- אין להכריח את כושר העבודה של המכשיר.
- כבד את רמות MAX ו-MIN.
- אחסן מכשיר זה הרחק מהיגש יד של ילדים ו/או אנשים עם חוסר ניסיון וידע פיזיים, תחושתיים או נפשיים מופחתים.
- אין לאחסן את המכשיר אם הוא עדיין חם.
- שמרו על המכשיר במצב טוב. בדוק שהחלקים הנעים אינם מיושרים או תקועים וודא שאין חלקים שבורים או חריגות שעלולות למנוע מהמכשיר לפעול כהלכה.
- השתמש במכשיר ובאבזריו ובכלי העבודה בהתאם להוראות אלה, תוך התחשבות בתנאי העבודה ובעבודה שיש לבצע. שימוש במכשיר לפעולות שונות מאלה שנועדו עלול לגרום למצב מסוכן.
- בדוק שהמכסה סגור היטב לפני הפעלת המכשיר.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר ללא השגחה בזמן השימוש.
- לעולם אל תשאיר את המכשיר מחובר וללא השגחה אם אינו בשימוש. זה חוסך באנרגיה ומאריך את חיי המכשיר.
- אל תאפשר למכשיר לפעול ליותר מתפקוד אחד ברציפות. לאחר השלמת פונקציה אחת, הניחו למכשיר להתקרר לזמן קצר לפני שיוכלו להשתמש בו שוב.
- כהתייחסות בטבלה המצורפת מופיעים מספר מתכונים, הכוללים את כמות המזון לעיבוד ואת זמן ההפעלה של המכשיר.
- אין להשתמש במכשיר עם מוצרים קפואים או כאלה המכילים עצמות.

תיאור

- A ידית מכסה
B לוח בקרה

1. כפתור הדלקה / כיבוי

2. לחצן פונקציה
3. מחוון פונקציית תערוכת
4. מחוון פונקציית שמירה על חום
5. מחוון פונקציית שייק
6. מחוון פונקציית קומפוט
7. מחוון פונקציית מרק שמנמן
8. מחוון פונקציית מרק חלק

- C מכסה
D קינן
E חיישן מילוי יתר
F דיור מנוע
G מיקס בלייד
H ידית צנצנת
I שקע כבל אספקה
J כבל אספקה

הוראות לשימוש

לפני השימוש

- ודא שכל אריוות המוצר הוסרו.
- אנא קרא בעיון את הסעיף "עצות ואזהרות בטיחות" לפני השימוש הראשון
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, אנו ממליצים להפעיל אותו רק עם מים.
- לפני השימוש במוצר בפעם הראשונה, נקו את החלקים שיבואו במגע עם מזון באופן המתואר בסעיף הניקוי.
- הכן את המכשיר בהתאם לפונקציה שבה ברצונך להשתמש.

להשתמש

- הארך את כבל החשמל לחלוטין לפני חיבורו.
- פתח את המכסה
- הכניסו את החומרים לצנצנת תוך הקפדה על רמות MAX ו-MIN.
- מכניסים את המרכיבים, לאחר קצוץ תחילה לחתיכות קטנות, לתוך הצנצנת עם נוזל (אל תחרוג מהסמן המקסימלי).
- שים את המכסה על הצנצנת; ודא שהוא מקובע כראוי במקומו.
- חבר את המכשיר לרשת החשמל.
- בחר את תוכנית הרצויה באמצעות כפתור הפונקציה.
- לאחר בחירת הפונקציה הרצויה, לחץ על לחצן הפעלה/כיבוי או המתן מספר שניות עד שהמכשיר יתחיל באופן אוטומטי.

תוכניות

תוכנית מזון

- תוכנית ה-Blend מאפשרת לערבב את המזון או לערבב עוד את המרק למרקס הרצוי. תוכנית זו נמשכת כ. 1 דקה 50 שניות, ופועל ללא תהליך החימום.

יוצר מרק
BXSM1000E

לקוח יקר,

תודה רבה על הבחירה ברכישת מוצר של המותג Black+Decker. בזכות הטכנולוגיה, העיצוב והתפעול והעובדה שהוא חורג מתקני האיכות המחמירים ביותר, ניתן להבטיח שימוש משביע רצון לחלוטין וחי מוצר ארוכים.

עצות ואזהרות בטיחות

• קרא הוראות אלה בעיון לפני הפעלת המכשיר ושמור אותן לעיון עתידי. אי מילוי וציות להוראות אלה עלול להוביל לתאונה.

• נקו את כל חלקי המוצר ששיגעו במגע עם מזון, כפי שמצוין בסעיף הניקוי, לפני השימוש.

• מכשיר זה אינו מיועד לשימוש על ידי אנשים (כולל ילדים) עם יכולות פיזיות, חושיות או נפשיות מופחתות, או חוסר ניסיון וידע, אלא אם כן הם קיבלו פיקוח או הדרכה בנוגע למכשיר על ידי אדם האחראי לבטיחותם.

• יש לפקח על ילדים כדי להבטיח שהם לא ישחקו עם המכשיר.

• אזהרה: שימוש לרעה במכשיר זה עלול להוביל לפציעה אפשרית. יש לנקוט זהירות בעת הטיפול בלהבי החיתוך החדים, ריקון הקערה ובמהלך הניקוי.

• היזהר אם נוזל חם נשפך למכשיר מכיוון שהוא עלול להיפלט מהמכשיר עקב אידיי פתאומי.

• כבה את המכשיר ונתק מהאספקה לפני החלפת אביזרים או התקרבות לחלקים שנעים בשימוש.

• אין לטבול מכשיר זה במים או בכל נוזל אחר.

• הימנע מלשפך על המחבר.

• משטח גוף החימום נתון לחום שיורי לאחר השימוש.

• אם המכשיר מתמלא יתר על המידה, מים רותחים עלולים להיפלט.

• אם כבל החשמל פגום, יש להחליפו על ידי היצרן, סוכן השירות שלו או אנשים מוסמכים דומים על מנת למנוע סכנה.

• מכשיר זה מיועד לשמש ביישומים ביתיים ודומים כגון:

- אזורי מטבח לצוות בחנויות, משרדים וסביבות עבודה אחרות;

- בתי חווה;

- על ידי לקוחות בבתי מלון, מוטלים וסביבות מגורים אחרות;

- סוג לינה וארוחת בוקר סביבות.

• המשטח החיצוני עלול להתחמם כאשר המכשיר פועל.



זהירות משטח חם.

• ודא שהמתח המצוין על תווית הדירוג תואם למתח החשמל לפני חיבור המכשיר.

• חבר את המכשיר לשקע חשמל בעל עוצמה של 1.0 אמפר לפחות.

• תקע המכשיר חייב להכנס כראוי לשקע החשמל. אל תשנה את התקע. אל תשתמש במתאמי תקע.

• אל תשתמש במכשיר אם כבל החשמל או התקע פגומים.

• אל תמשוך בכבל החשמל. לעולם אל תשתמש בכבל החשמל כדי להרים, לשאת או לנתק את המכשיר.

• אין לעטוף את כבל החשמל סביב המכשיר.

• בדוק את מצב כבל החשמל. אם הוא פגום זה יגביר את הסיכון להתחשמלות.

• אם מתחם המכשיר נשבר, נתק מיד את המכשיר מהחשמל כדי למנוע אפשרות של התחשמלות.

• אל תשתמש במכשיר אם הוא נפל, אם יש סימנים גלויים של נזק או אם יש לו דליפה.

• אין לגעת בתקע בידיים רטובות.

• יש להשתמש במכשיר ולהניח אותו על משטח ישר ויציב.

• אין להניח את המכשיר על משטחים חמים, כגון צלחות בישול, מבצרי גז, תנורים וכדומה.

• הקפד להימנע מהפעלת המכשיר באופן לא רצוני.

• לפני השימוש במכשיר ודא שהלהב מקובע היטב במקומו.

België/Belgique/ Luxembourg	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 Fax. +32 15 47 37 99
Bulgaria	Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch Phoenicia Business Center Turtulelor 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	Black & Decker 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 : Στράβωνος 7 & Λ. Βουλιαγμένης. 166 74 Γλυφάδα - Αθήνα SERVICE : Ημερος Τόπος 2 (Χάνι Αδάμ) - 193 00 Ασπρόπυργος	www.blackanddecker.gr Greece.Service@sbdinc.com Τηλ: 210-8981616 Φαξ: 210-8983570 Τηλ Service: 210-8985208 Φαξ: 210-5597598
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 Energypark 6 c/o Energypark Building 3 sud 20871 Vimercate (MB)	www.blackanddecker.it service.italia@SBDinc.com Tel. 039-9590200 Fax 039-9590313 Numero verde. 800-213935
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	Black & Decker Postboks 4613, Nydalen, 0405 Oslo	www.blackanddecker.no kundeservice.no@sbdinc.com
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, nº12-B 1600-677 Lisboa	www.blackanddecker.pt service.portugal@etforlife.com
Romania	Stanley Black&Decker Polska Bucharest Branch Phoenixia 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, Trgovina d.o.o. Cesta dr. Jožeta Pučnika 10, 1290 Grosuplje (Slovenija)	+386(0)1 78 66 552 nabava@g-mm.si
Suomi	Black & Decker PL 47, 00521 Helsinki	www.blackanddecker.fi asiakaspalvelu.fi@sbdinc.com
Sverige	Black & Decker AB Box 94, 431 22 Mölndal	www.blackanddecker.se kundservice.se@sbdinc.com
Türkiye	KALE Hirdavat ve Makina A.Ş. Defterdar Mah. Savaklar Cad. No: 15 Edimekapi / Eyüp / İstanbul 34050	www.blackanddecker.com.tr Tel. 0212 533 52 55 Fax. 0212 533 10 05
United Kingdom & Republic Of Ireland	Black & Decker Slough, Berkshire SL1 4DX 270 Bath Road "	www.blackanddecker.co.uk emeaservice@sbdinc.com Tel. 01753 511234 Fax. 01753 512365
Middle East & Africa	Black & Decker P.O.Box - 17164 Jebel Ali Free Zone (South), Dubai, UAE	www.blackanddecker.ae service.mea@sbdinc.com Tel. +971 4 8863030 Fax. +971 4 8863333





