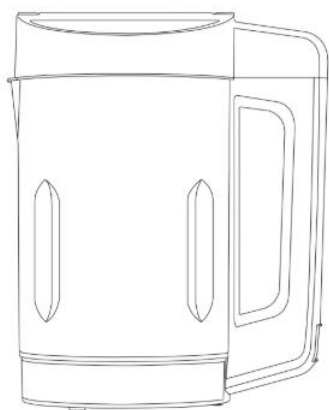
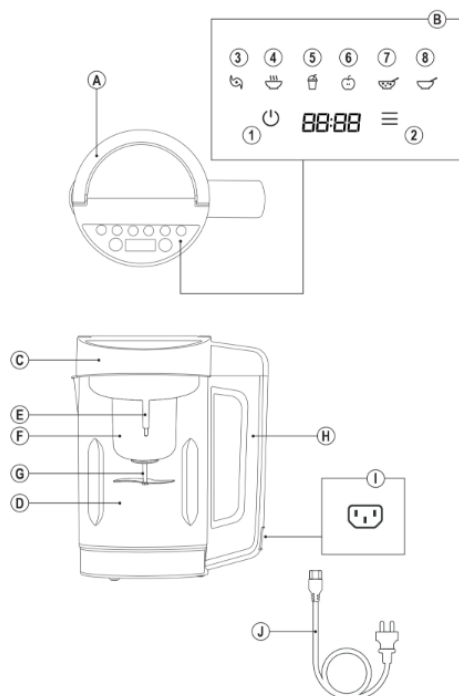




BXSM1000E

www.blackanddecker.eu



JISTIČ NA POLÉVKY

BXSM1000E

Vážený zákazníku,

děkujeme, že jste si vybrali produkt značky Black+Decker.

Díky své technologii, designu a funkčnosti a skutečnosti, že splňuje ty nejnáročnější standardy kvality, Vám zaručuje plnou spokojenost při používání a dlouhou životnost výrobku.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ

- Před zapnutím přístroje si pozorně přečtěte tento návod a uschovejte jej pro budoucí použití. Nedodržení těchto pokynů může vést k nehodě.
- Před použitím důkladně očistěte všechny části výrobku, které přicházejí do styku s potravinami, jak je popsáno v části čištění.
- Tento přístroj nesmí používat děti. Uchovávejte přístroj a jeho kabel mimo dosah dětí.
- Přístroj mohou používat osoby se sníženou fyzickou, smyslovou nebo mentální schopností nebo osoby bez zkušeností a znalostí pouze tehdy, pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a rozumí možným nebezpečím.
- Děti by měly být pod dozorem, aby se přístrojem nehrály.
- **UPOZORNĚNÍ:** Nesprávné použití tohoto přístroje může vést k úrazu. Při manipulaci s ostrými čepelemi, vyprazdňování nádob a čištění buďte opatrní.
- Buďte opatrní při nalévání horké tekutiny do přístroje, protože může dojít k vystříknutí horké páry.
- Vždy odpojte přístroj od elektrické sítě, pokud ho necháte bez dozoru, a před sestavováním, rozebíráním nebo čištěním.
- Vypněte přístroj a odpojte jej ze sítě před výměnou příslušenství nebo před přiblížením se k pohyblivým částem během provozu.
- Tento přístroj nesmí být ponořen do vody ani jiné tekutiny.
- Vyvarujte se políť konektoru.
- Povrch topného tělesa je po použití stále horký.
- Pokud je přístroj přeplněn, může dojít k vystříknutí vroucí vody.
- Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, servisním technikem nebo kvalifikovanou osobou, aby se zabránilo riziku.

- Tento přístroj je určen pro použití v domácnostech a podobných prostorách, jako jsou:

- kuchyňky v obchodech, kancelářích a jiných pracovištích;
- farmy;
- ubytování v hotelech, motelech a jiných obytných prostorách;
- penziony a podobná zařízení.

- Vnější povrch se během provozu může zahřát.

POZOR, horký povrch.

- Před zapojením přístroje zkontrolujte, zda napětí uvedené na štítku odpovídá napětí v síti.

- Připojte přístroj do zásuvky s minimálním jištěním 10 ampérů.

- Vidlice přístroje musí správně zapadat do zásuvky. Nezasahujte do vidlice ani nepoužívejte adaptér.

- Nepoužívejte přístroj, pokud je napájecí kabel nebo vidlice poškozena.

- Nevytahujte přístroj za napájecí kabel. Nikdy nepoužívejte kabel k zvedání, přenášení nebo vypořádání přístroje.

- Neomotávejte napájecí kabel kolem přístroje.

- Kontrolujte stav napájecího kabelu, poškozený kabel zvyšuje riziko úrazu elektrickým proudem.

- Pokud dojde k poškození obalu přístroje, ihned jej odpojte od sítě, aby se zabránilo riziku úrazu elektrickým proudem.

- Nepoužívejte přístroj, pokud byl upuštěn, má viditelné známky poškození nebo netěsnost.

- Nedotýkejte se vidlice mokřýma rukama.

- Přístroj používejte a umísťujte na rovný a stabilní povrch.

- Nepokládejte přístroj na horké povrchy, jako jsou varné desky, plynové hořáky, trouby nebo podobné.

- Dávejte pozor, aby nedošlo k nechtěnému spuštění přístroje.
- Před použitím se ujistěte, že je čepel správně upevněná.
- Čepele jsou ostré a mohou způsobit zranění, buďte opatrní a vyhýbejte se přímému kontaktu s řeznými hranami. Věnujte zvláštní pozornost při manipulaci s čepelí, při sestavování, rozebírání a čištění.
- Nedotýkejte se pohyblivých částí přístroje během jeho provozu.
- Neponechávejte přístroj venku na dešti ani vystavený vlhkosti. Pokud se do přístroje dostane voda, zvyšuje se riziko úrazu elektrickým proudem.

POUŽÍVÁNÍ A ÚDRŽBA

- Před každým použitím plně vysuňte napájecí kabel přístroje.
- Nepoužívejte přístroj, pokud nejsou díly nebo příslušenství správně nasazeny nebo jsou poškozené.
- Nepoužívejte přístroj, pokud je nádoba prázdná.
- Nepoužívejte přístroj, pokud nefunguje tlačítko zapnutí/vypnutí.
- Nepřesouvejte přístroj během provozu.

POPIS

A Rukojeť víka

B Ovládací panel

1. Tlačítko Zap./Vyp.
2. Tlačítko pro volbu programu
3. Kontrolka funkce Mixování
4. Kontrolka funkce Udržování teploty
5. Kontrolka funkce Smoothie
6. Kontrolka funkce Kompot
7. Kontrolka funkce Hustá polévka
8. Kontrolka funkce Hladká polévka

C Víko

D Nádoba

E Senzor přelití

F Motorová jednotka

G Míchací čepel

H Rukojeť nádoby

I Zásuvka napájecího kabelu

J Napájecí kabel

NÁVOD K POUŽITÍ

PŘED POUŽITÍM

- Ujistěte se, že veškerý obalový materiál byl odstraněn.
- Před prvním použitím si pečlivě přečtěte část „Bezpečnostní pokyny a upozornění“.
- Doporučujeme před prvním použitím spotřebič nechat běžet pouze s vodou.
- Před prvním použitím očistěte části, které přijdou do styku s potravinami, podle pokynů v části čištění.
- Připravte spotřebič podle programu, který chcete použít.

POUŽITÍ

- Před zapojením zcela rozviňte napájecí kabel.
- Otevřete víko.
- Vložte suroviny do nádoby tak, abyste dodrželi úroveň MAX a MIN.
- Vložte suroviny nakrájené na malé kousky spolu s tekutinou do nádoby (nepřekračujte maximální rysku).
- Nasadte víko a ujistěte se, že je správně upevněno.
- Připojte spotřebič do elektrické sítě.
- Pomocí tlačítka pro volbu programu zvolte požadovaný program.
- Po výběru požadované funkce stiskněte tlačítko Zap./Vyp. nebo počkejte několik sekund – přístroj se spustí automaticky.

PROGRAMY

PROGRAM MIXOVÁNÍ (BLEND)

- Program umožňuje mixování potravin nebo dodatečné rozmixování polévky do požadované konzistence. Trvá přibližně 1 minutu a 50 sekund a probíhá bez ohřevu.

PROGRAM UDRŽOVÁNÍ TEPLoty (KEEP WARM)

- Program slouží k udržení teploty polévky nebo jejímu opětovnému ohřevu. Trvá přibližně 26 minut a využívá pouze ohřev.

PROGRAM SMOOTHIE

- Ideální pro přípravu smoothie nebo džusů z čerstvých surovin. Trvá přibližně 3 minuty a používá pouze funkci mixování.
- POZNÁMKA: Do přístroje nekládejte kostky ledu.

PROGRAM KOMPOT (COMPOTE)

- Ideální pro přípravu džemů. Program trvá přibližně 24 minut a kombinuje ohřev a mixování.

PROGRAM HUSTÁ POLÉVKA (CHUNKY SOUP)

- Program pro přípravu polévky s kousky zeleniny nebo masa. Trvá přibližně 30 minut a využívá pouze ohřev.

PROGRAM HLADKÁ POLÉVKA (SMOOTH SOUP)

- Umožňuje přípravu krémových polévek. Trvá přibližně 26 minut a kombinuje ohřev a mixování.

UPOZORNĚNÍ: Při používání programů Kompot, Hustá polévka a Hladká polévka se při sundávání víka uvolňuje horká pára. To je normální.

PO UKONČENÍ POUŽITÍ SPOTŘEBIČE

- Vypněte spotřebič.

- Odpojte jej od elektrické sítě.
- Vyprázdněte obsah nádoby do vhodné nádoby.
- Nechte spotřebič vychladnout.
- Vyčistěte spotřebič.

PŘENÁŠENÍ

- Tento spotřebič má boční rukojeť pro pohodlné přenášení.

TEPELNÁ BEZPEČNOSTNÍ OCHRANA

- Spotřebič je vybaven bezpečnostním systémem proti přehřátí.
- Pokud se přístroj automaticky vypne a nelze jej znovu zapnout, odpojte jej ze sítě a vyčkejte přibližně 15 minut. Pokud se i poté nespustí, kontaktujte autorizovaný servis.

ČIŠTĚNÍ

- Před čištěním odpojte přístroj ze sítě a nechte jej vychladnout.
- Očistěte přístroj vlhkým hadříkem s několika kapkami prostředku na mytí nádobí a následně osušte.
- Nepoužívejte rozpouštědla, kyselé nebo zásadité prostředky (např. bělidla) ani abrazivní čisticí prostředky.
- Zabraňte vniknutí vody nebo jiné kapaliny do větracích otvorů, mohlo by dojít k poškození vnitřních součástí.
- Čištění provádějte až po úplném vychladnutí přístroje.
- Před čištěním vytáhněte vidlici ze zásuvky. Napájecí kabel neponořujte do vody ani jiné kapaliny.
- Víko a vnější část nádoby neumývejte přímo vodou.

- Zabraňte vniknutí vody do elektrických spojů.
- Víko a nádoba nejsou vhodné pro mytí v myčce.
- Spotřebič nikdy neponořujte do vody nebo jiné kapaliny a neumývejte pod tekoucí vodou.
- Po použití omyjte motorovou jednotku a míchací čepel teplou vodou a otřete houbičkou.
- Vnitřek nádoby lze rovněž očistit teplou mýdlovou vodou a houbičkou.
- Víko a vnější část nádoby otřete podle potřeby vlhkým hadříkem a osušte měkkým suchým hadříkem.
- Ujistěte se, že všechny části jsou zcela suché, než je znovu sestavíte.
- Spotřebič skladujte na suchém a čistém místě mimo dosah dětí a domácích zvířat.
- Při čištění věnujte zvláštní pozornost čepelím – jsou velmi ostré.
- Doporučuje se pravidelné čištění a odstraňování zbytků jídla.
- Pokud spotřebič není řádně udržován, může dojít k poškození povrchu a zkrácení jeho životnosti.
- Žádná část tohoto přístroje není vhodná pro mytí v myčce.
- Nepoužívejte korozivní ani abrazivní čisticí prostředky nebo drsné houbičky – mohou poškodit povrch.
- Před složením a uložením spotřebiče jej důkladně osušte.

PROBLÉM	PRAVDĚPODOBNÁ PŘÍČINA	MOŽNÉ ŘEŠENÍ
Spotřebič se nezapne	Není zapojen do zásuvky. Příliš mnoho surovin. Motor se nespustí.	Připojte spotřebič do elektrické sítě. Odeberte přebytečné množství surovin a ujistěte se, že celkové množství včetně tekutiny nepřesahuje maximální úroveň.
Kontrolka programu nesvítí	Spotřebič není připojen do elektrické sítě. Motorová jednotka není správně nasazena. Množství	Připojte spotřebič do elektrické sítě. Ujistěte se, že nádoba i víko jsou správně nasazeny. Odeberte přebytečné množství surovin tak, aby celkové

	surovin přesahuje maximální úroveň.	množství včetně tekutiny nepřesahovalo maximální úroveň.
Kontrolka programu svítí, ale spotřebič se nespustí	Nebylo stisknuto tlačítko Zap./Vyp.	Stiskněte tlačítko Zap./Vyp.
Ingredience nejsou dostatečně rozmixované	Množství surovin překračuje maximální úroveň nebo nejsou dostatečně nakrájené, případně nebyla zvolena vhodná funkce.	Odeberte část surovin a použijte program pro mixování, dokud nezískáte požadovanou konzistenci.
Spotřebič přetéká	Nebyl zvolen vhodný program. Množství surovin překračuje maximální úroveň. Senzor přelítí je znečištěn.	Zvolte jiný program. Odeberte část surovin. Ujistěte se, že celkové množství včetně tekutiny nepřesahuje maximální úroveň. Vyčistěte senzor přelítí.
Po dokončení programu je obsah připálený	Nebyl zvolen vhodný program. Příliš mnoho tekutiny. Pokus o vaření mléka.	Zvolte vhodný program, aby se situace neopakovala. Množství surovin včetně tekutiny nesmí být nižší než minimální ani vyšší než maximální úroveň. Tento spotřebič není určen k vaření mléka.

RECEPTY

ZÁKLADNÍ ZELENINOVÁ POLÉVKA

Doba přípravy: 5 minut

Doba vaření: 26 minut

Nastavení: Hladká polévka

Porce: 4

Ingredience:

- 700 g směsi různých druhů zeleniny, nakrájené na kostky

- *(Tip: Ideální je balená mražená zeleninová směs ze supermarketu)*

- Voda (dolít po značku MAX)
- 2 lžičky instantního zeleninového nebo kuřecího vývaru
- Sůl a mletý černý pepř

Postup:

1. Pro rychlou hladkou polévku naplňte přístroj na polévku nad značku 1,3 l výběrem nakrájené zeleniny

(předem nakrájená zelenina je ideální).

2. Přidejte vývar v prášku a dolijte vodou po značku MAX.
3. Zvolte program „Hladká polévka“. Jakmile je polévka hotová, dochuťte dle chuti a podávejte.

ČOKOLÁDOVO-BANÁNOVÉ SMOOTHIE

Doba přípravy: 10 minut

Doba mixování: 3 minuty

Nastavení: Smoothie

Množství: 1,5 l

Ingredience:

- 2×450g kelímky nízkotučného vanilkového jogurtu
- 300–400 ml polotučného mléka (dle chuti)
- 2 banány, oloupané a nakrájené na tenké plátky
- 4 lžice krupicového cukru
- 100–150 g hořké čokolády (dle chuti)

Postup:

1. Čokoládu rozpustíte v mikrovlnné troubě nebo ve vodní lázni.
2. Všechny ingredience vložte do přístroje na polévku, rozpuštěnou čokoládu přidejte jako poslední. Dobře promíchejte.
3. Zvolte program „Smoothie“ a počkejte 3 minuty, než přístroj dokončí přípravu.
4. Podávejte ihned.

PEČENÁ RAJČATOVÁ POLÉVKA S BAZALKOU

Doba přípravy: 10 minut

Doba vaření: 46 minut

Nastavení: Hladká polévka

Porce: 4

Ingredience:

- 8 velmi zralých rajčat, rozpůlených
- 2 červené cibule, nakrájené na klínky
- 4 stroužky česneku
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce balzamického octa
- Sůl a mletý černý pepř
- 750 ml kuřecího vývaru z kostky
- 2 lžičky rajčatového protlaku
- 1 lžička třtinového cukru
- 10 g čerstvé bazalky

Postup:

1. Předehřejte troubu na 200 °C.
2. Rajčata položte řeznou stranou nahoru do pekáče společně s cibulí a česnekem. Pokapejte olivovým olejem, balzamickým octem a dochuťte solí a pepřem. Pečte 20 minut, dokud zelenina nezměkne a nezezlátne.
3. Opatrně přendejte pečenou zeleninu do přístroje na polévku, přidejte vývar, rajčatový protlak, cukr a bazalku.
4. Zvolte program „Hladká polévka“. Jakmile je polévka hotová, dochuťte a podávejte.

OPRAVDU RYCHLÁ HRÁŠKOVÁ POLÉVKA SE ŠUNKOU A MÁTOU

Doba přípravy: 5 minut

Doba vaření: 26 minut

Nastavení: Hladká polévka

Porce: 4

Ingredience:

- 400 g mraženého hrášku
- 20 g čerstvé máty (pouze lístky)
- 225 g kvalitní vařené šunky, nasekané nebo natrhané
- 100 g brambor, nakrájených na kostičky
- 800 ml horkého vývaru z kostky (šunkového)
- Sůl a mletý černý pepř
- 2 lžíce olivového oleje
- 75 ml (3 vrchovaté lžíce) crème fraîche

Postup:

1. Vložte hrášek, mátu, šunku a horký vývar do přístroje na polévku a zvolte program „Hladká polévka“.
2. Dochutíme solí a pepřem, přidáme olivový olej a crème fraîche. Poté zvolte funkci „Mixování“ a polévku mixujte ještě 20 sekund. Podávejte.

JAHODOVO-ANANASOVÉ SMOOTHIE

Doba přípravy: 5 minut

Doba mixování: 3 minuty

Nastavení: Smoothie

Množství: 1,1 l

Ingredience:

- 300 g čerstvých jahod
- 250 g čerstvého ananasu, oloupaného
- 450 g nízkotučného jahodového jogurtu
- 150 ml polotučného mléka
- 1 kopeček vanilkové zmrzliny

Postup:

1. Připravte a odstraňte stopky z jahod, větší jahody překrojte napůl. Ananas nakrájejte na kousky.

2. Všechny ingredience vložte do přístroje na polévku a důkladně promíchejte.
3. Zvolte program „Smoothie“ a počkejte 3 minuty, než přístroj dokončí přípravu.
4. Podávejte ihned.

KUŘECÍ POLÉVKA S KUKUŘICÍ VE STYLU ČÍNSKÉ KUCHYNĚ

Doba přípravy: 20 minut

Doba vaření: 30 minut

Nastavení: Polévka s kousky

Porce: 4

Ingredience:

- 100 g kukuřice (čerstvé z klasu nebo konzervované, scezené)
- 1 červená cibule, jemně nasekaná
- 100 g hub, nakrájených na tenké plátky
- 1 lžička čerstvého strouhaného zázvoru
- 50 g vařeného kuřecího masa, natrhaného
- 1 stroužek česneku, prolisovaný
- 1,2 l kuřecího vývaru
- 2 lžičky kukuřičného škrobu rozmíchaného v 1 lžičce vody (vznikne pasta)
- 2 lžičky sójové omáčky
- 50–100 g vařených horkých nudlí
- 1 červená chilli paprička, bez semínek a jemně nasekaná
- 15 g jarní cibulky, nasekané
- 10 g nasekaného koriandru

Postup:

1. Do přístroje na polévku vložte kukuřici, houby, červenou cibuli, zázvor, kuřecí maso, česnek, vývar a sójovou omáčku. Přidejte kukuřičnou pastu a promíchejte lžící nebo stěrkou.
2. Zvolte program „Polévka s kousky“ a nechte vařit.
3. Mezitím rozdělte vařené nudle do servírovacích misek, posypte chilli, jarní cibulkou a koriandrem. Zalijte hotovou polévkou a ihned podávejte.

KUŘECÍ POLÉVKA S HOUBAMI

Doba přípravy: 20 minut

Doba vaření: 30 minut

Nastavení: Hladká polévka

Porce: 4

Ingredience:

- 2 lžíce olivového oleje
- 1 střední cibule, jemně nasekaná
- 1 stroužek česneku, nasekaný
- 240 g hub, nakrájených na tenké plátky
- 100 g vařeného kuřecího masa, natrhaného
- 10 g nasekané petrželky
- 1 střední brambor, nakrájený na malé kostičky
- 1 litr kuřecího vývaru (čerstvého nebo z kostky)
- 100 ml smetany ke šlehání

Postup:

1. Ve velké pánvi rozehejte olivový olej a osmažte cibuli dozlatova, ale nenechte ji zhnědnout.
2. Přidejte česnek a houby a pokračujte ve smažení, dokud houby nezměknou.
3. Směs přendejte do přístroje na polévku, přidejte kuřecí maso, petrželku, brambory a vývar. Zvolte program „Hladká polévka“ a počkejte přibližně 26 minut.
4. Dochutěte solí a pepřem a podávejte s trochou smetany.

POZNÁMKA: Použití čerstvého kuřecího vývaru výrazně zlepší chuť polévky.

Jak připravit čerstvý kuřecí vývar:

Zbylou kostru kuřete vložte do středního hrnce, zalijte vodou, přidejte kostku zeleninového vývaru, 5 kuliček pepře a bobkový list. Přiveďte k varu a poté vařte na mírném ohni 1 hodinu. Přecedte přes jemné síto nebo plátno.

Zde je překlad do češtiny:

SERVIS

- Jakékoli nesprávné použití nebo nedodržení pokynů k použití činí záruku i odpovědnost výrobce neplatnými.

PORUCHY A OPRAVY

- V případě jakýchkoli problémů odнесите přístroj do autorizovaného servisu. Nepokoušejte se jej rozebírat ani opravovat bez odborné pomoci, může to být nebezpečné.

ZÁRUKA A TECHNICKÁ PODPORA

Tento výrobek se těší uznání a ochraně zákonné záruky v souladu s platnou legislativou. Pro uplatnění vašich práv či zájmů se obraťte na některý z našich oficiálních servisů technické podpory.

Nejbližší servis naleznete na následujícím odkazu:

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

Můžete nás také kontaktovat a požádat o další informace.

Tento návod k použití a jeho aktualizace si můžete stáhnout na adrese:

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

PRO VERZE VÝROBKŮ URČENÉ PRO EU A/NEBO V PŘÍPADĚ, ŽE TO VYŽADUJÍ PŘEDPISY VE VAŠÍ ZEMI:

EKOLOGIE A RECYKLOVATELNOST VÝROBKU

- Materiály, ze kterých se skládá obal tohoto výrobku, jsou součástí systému sběru, třídění a recyklace. Pokud se jich chcete zbavit, použijte příslušné veřejné kontejnery pro každý druh materiálu.
- Výrobek neobsahuje koncentrace látek, které by mohly být považovány za škodlivé pro životní prostředí.

Tento symbol znamená, že pokud se chcete výrobku zbavit po skončení jeho životnosti, odevzdejte jej autorizovanému sběrnému místu pro oddělený sběr elektrických a elektronických zařízení (OEEZ).

- Tento přístroj je v souladu se směrnicí 2014/35/EU o nízkém napětí, směrnicí 2014/30/EU o elektromagnetické kompatibilitě, směrnicí 2011/65/EU o omezení používání některých nebezpečných látek v elektrických a elektronických zařízeních a směrnicí 2009/125/ES o požadavcích na ekodesign výrobků spojených se spotřebou energie.

- Informace o látkách vzbuzujících mimořádné obavy (SVHC) dle nařízení 1907/2006/ES (REACH). Tento výrobek obsahuje následující SVHC látku:

– Olovo (Pb), číslo CAS: 7439-92-1

Black & Decker® a BLACK+DECKER™ a loga Black & Decker® a BLACK+DECKER™ jsou registrované ochranné známky společnosti The Black & Decker® Corporation a jsou používány na základě licence. Všechna práva vyhrazena.

Dováží a distribuuje:

ENGINEERING AND TECHNOLOGY FOR LIFE, S.L.

Avda. Barcelona s/n, Oliana, 25790, Španělsko