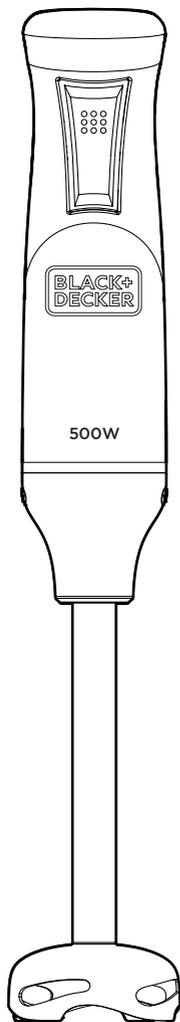


BLACK DECKER

MIXEUR BATTEUR

BXHBA600E



www.blackanddecker.eu

BXHB500E
BXHBA600E

EN

FR

DE

IT

ES

PT

NL

PL

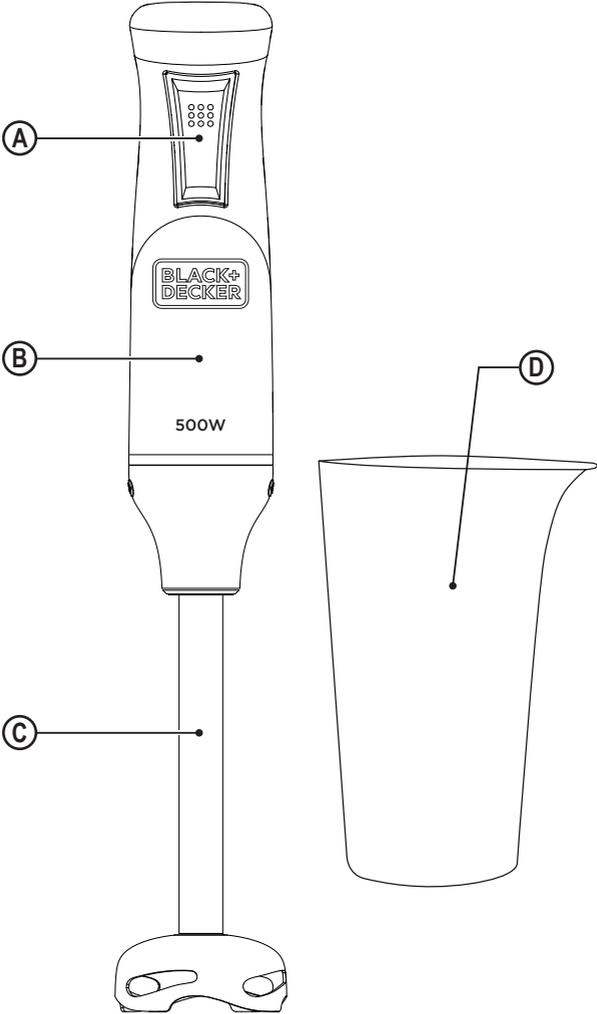
EL

RU

RO

BG

BXHB500E



BXHBA600E

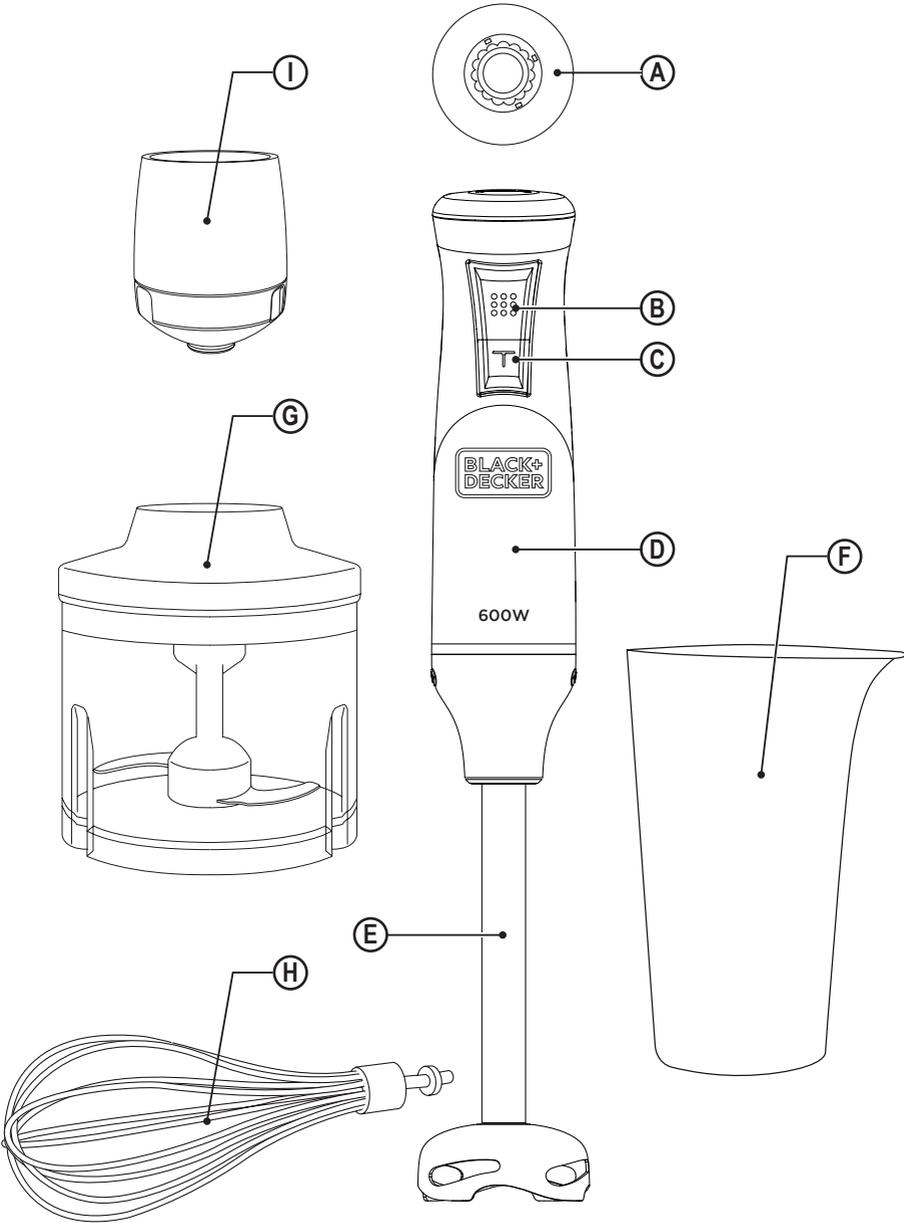


Fig.1

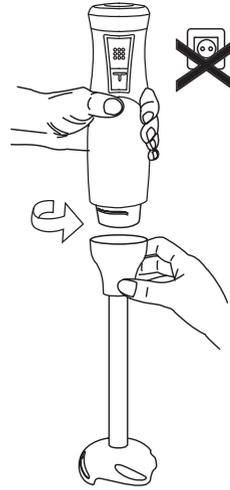
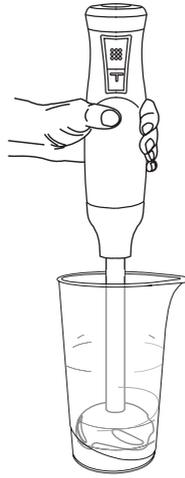
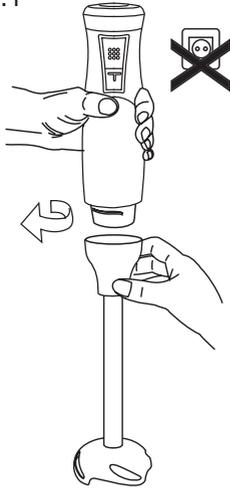


Fig.2

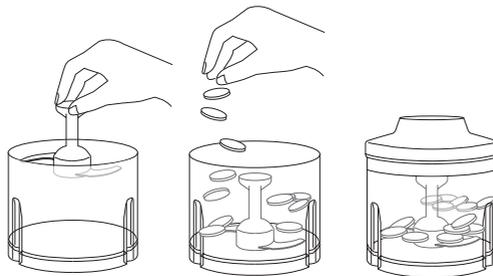
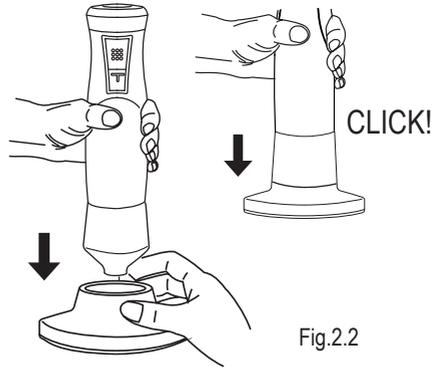
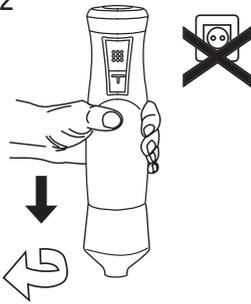


Fig.2



Fig.2.4

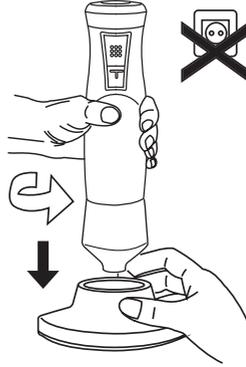


Fig.2.5

Fig.3

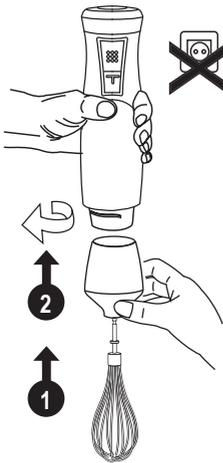


Fig.3.1

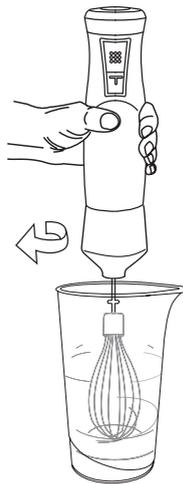


Fig.3.2

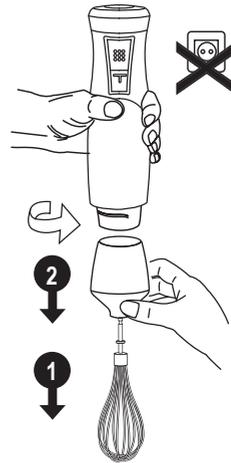


Fig.3.3

MIXEUR BATTEUR
BXHB500E
BXHBA600E

Cher Client,

Nous vous remercions d'avoir acheté un produit Black & Decker.

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

CONSEILS ET AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ

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

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

UTILISATION ET PRÉCAUTIONS

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

SERVICE

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

DESCRIPTION BXHB500E

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

DESCRIPTION BXHBA600E

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

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

Mode d'emploi

Remarques avant utilisation :

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

Utilisation :

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

Réglage électronique de la vitesse (MODÈLE BXHBA600E) :

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

Fonction turbo (MODÈLE BXHBA600E) :

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

Après utilisation de l'appareil :

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

Accessoires :

Accessoire fouet (Fig.1):

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

Accessoire pour mixer (MODÈLE BXHBA600E):

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

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

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

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

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

NETTOYAGE

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

ANOMALIES ET RÉPARATION

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

GARANTIE ET ASSISTANCE TECHNIQUE

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

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

ÉCOLOGIE ET RECYCLAGE DU PRODUIT

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



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

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

PRÉPARATION D'ALIMENTS

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