

 **BLACK & DECKER®**

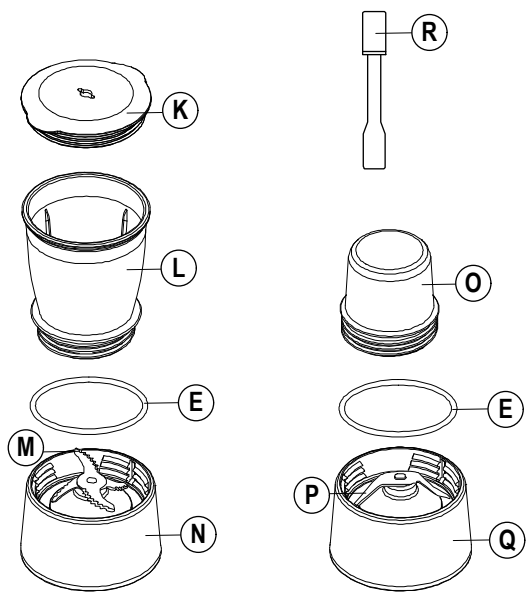
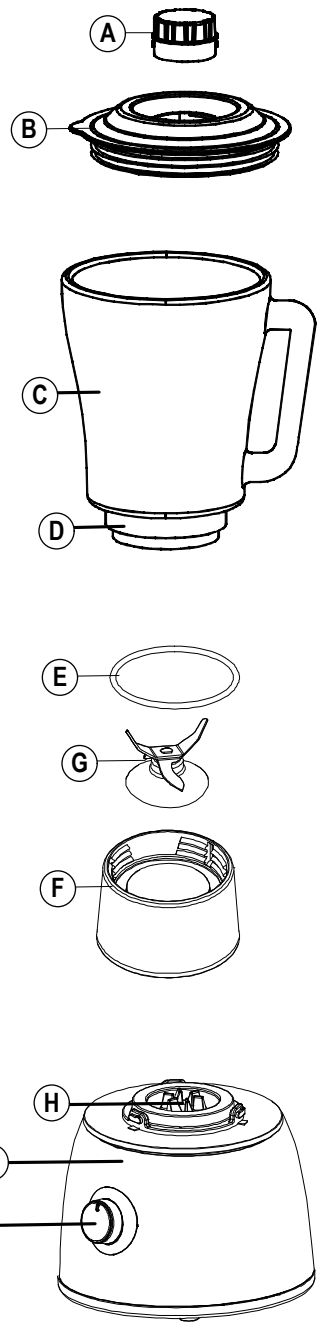


www.blackanddecker.ae

FX400
FX400BMG

Parts Identification

- A. Filler Cap
- B. Lid
- C. Blender jug
- D. Jug base
- E. Jug seal
- F. Blade holder
- G. Blade
- H. Motor coupling
- I. Food processor body
- J. Control knob
- K. Mincer jug lid
- L. Mincer jug
- M. Mincer blade
- N. Mincer blade holder
- O. Grinder jug
- P. Grinder blade
- Q. Grinder blade holder
- R. Mincer spatula



Note: Parts A-F and K-R is available only with FX400BMG

Parts Identification

S. Food processor jug

T. Blade holder

U. Emulsifier

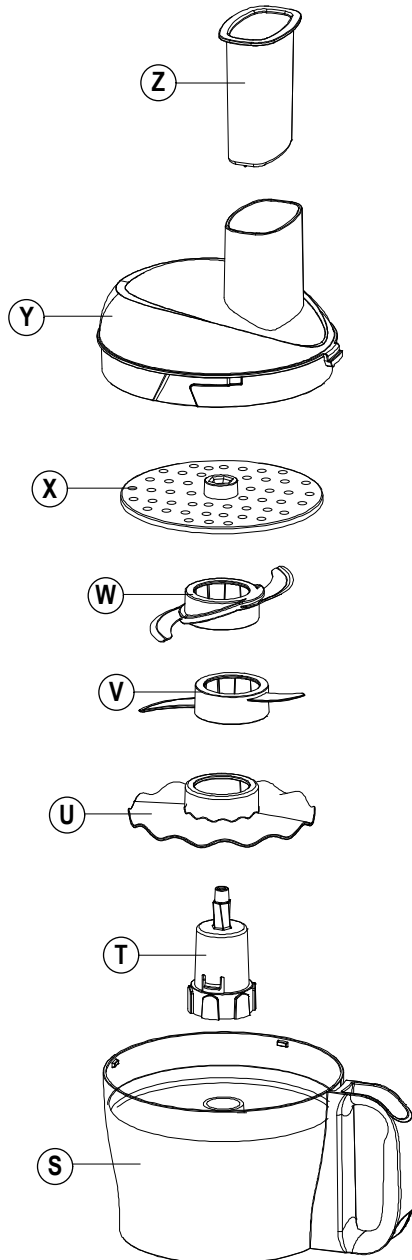
V. Kneading blade

W. Stainless steel chopping blade

X. Grating disc

Y. Food processor jug lid

Z. Pusher



Intended use

Your Black & Decker appliance comes with 7 accessories* to perform below functions:

Stainless Steel blade for chopping, beating, creaming, crumbling, cutting, folding in, mashing, mincing and mixing.

Shredding and Slicing disc for grating and shredding vegetables, fruits and cheese. The reverse side of this disc is used for cutting and slicing vegetables and fruits.

Fanned disc for whisking, whipping and emulsifying.

Separate blade for kneading dough.

** Blender for blending, crushing, foaming, grinding, pureeing, homogenizing, liquidizing, milling, shaking and stirring.

**Grinder mill for grinding coffee, herbs and spices.

** Mincer mill for mincing meat and chopping vegetables

Do not use this appliance for any other purpose. This product is intended for indoor household use only.

*7 accessories with model FX400BMG

**These accessories are available with model FX400BMG



Read this entire manual carefully before using the appliance.

Safety instructions

- **Warning!** When using mains-powered appliances, basic safety precautions,

including the following, should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.

- The intended use is described in this manual. The use of any accessory or attachment or the performance of any operation with this appliance other than those recommended in this instruction manual may present a risk of personal injury.
- Retain this manual for future reference.

Using your appliance

- Always take care when using the appliance.
- Never pull the power supply cord to disconnect the plug from the socket. Keep the power supply cord away from heat, oil and sharp edges.
- Do not place the appliance on or near heat sources or in a heated oven.
- Do not use the appliance outdoors.
- Always protect the motor unit from water or excessive humidity.
- If the power supply cord is damaged during use, disconnect the appliance from the power supply immediately. Do not touch the power supply cord before disconnecting from the power supply.
- Disconnect the appliance from the power supply when not in use, before fitting or removing parts and before cleaning.
- Never let the appliance operate unattended.
- Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running.

- Only remove the jar after you have switched the appliance off and any moving parts have stopped.
- Do not touch the cutting blades.
- Keep any loose clothing or long hair away from the feeding tube and any moving parts.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not immerse the appliance, cord set or plug in liquids.

Safety of others

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

After use

- Remove the plug from the socket before leaving the appliance unattended and before changing, cleaning or inspecting any parts of the appliance.
- When not in use, the appliance should be stored in a dry place. Children should not have access to stored appliances.

Inspection and repairs

- Switch off the appliance before cleaning, changing accessories or approaching parts which move in use
- Before use, check the appliance for damaged or defective parts. Check for

breakage of parts, damage to switches and any other conditions that may affect its operation.

- Do not use the appliance if any part is damaged or defective.
- Do not use the appliance if the blade is damaged.
- Have any damaged or defective parts repaired or replaced by an authorised repair agent.
- Before use, check the power supply cord for signs of damage, ageing and wear.
- Do not use the appliance if the power supply cord or mains plug is damaged or defective.
- If the power supply cord or mains plug is damaged or defective it must be repaired by an authorised repair agent in order to avoid a hazard. Do not cut the power supply cord and do not attempt to repair it yourself.
- Never attempt to remove or replace any parts other than those specified in this manual.

Electrical safety

Before use, check that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate.



This appliance is double insulated in accordance with EN 60335-2-14; therefore no earth wire is required.

- To avoid the risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or motor unit in water or other liquid.
- Check that the supply voltage shown on the rating plate of the appliance matches that of your electrical system. Any connection error will invalidate the guarantee.

Mains plug replacement

If a new mains plug needs to be fitted:

- Safely dispose of the old plug
- Connect the brown lead to the live terminal of the new plug
- Connect the blue lead to the neutral terminal
- If the product is class I (earthed), connect the green/yellow lead to the earth terminal

Warning! If your product is class II double insulated (only 2 wires in the cord set), no connection is to be made to the earth terminal

- Follow the fitting instructions supplied with good quality plugs
- Any replacement fuse must be of the same rating as the original fuse supplied with the product.

Warning! The above section on mains plug replacement is for authorized service centre personals.

Assembly

1. Wash all detachable parts (see chapter 'Maintenance and cleaning').
2. For the food processor fit the required accessory blade (U, V, W or X) onto the blade holder (T). fit the assembled blade holder into the food processor jug (S)s
3. For the blender fit the jug seal (E) around the base of the blender blade (G), place the blade (G) into the blade holder (F) then place the blade holder onto the blender jug base (D).

4. For the mincer or grinder fit the jug seal (E) into the required blade holder (N or Q), then place the blade holder (N or Q) on to the required jug base (L or O).
5. Secure the blade holder (F, N or Q) by turning it anti clockwise.

Use

1. Place the appliance on a flat, stable surface.
2. Put the ingredients into the required jug.
3. If using the food processor fit the the lid (Y) onto the jug (S) by turning it clockwise.
4. If using the blender push the lid (B) and filler cap (A) onto the jug (C).
5. If using the grinder or mincer seal the jug by fitting the required blade holder (N or Q) and with the seal (E) and secure by turning anti-clockwise.

Note: When using the blender or mincer, the correct lid must be fitted.

6. Place the jug onto the food processor body (I).
7. Secure the jug by turning it anti clockwise.
8. Connect it to the electrical supply and select the required speed using the rotary switch.

The following settings are available:-

P = Pulse Operation

O = Power Off

1 = Low Speed

2 = High Speed



The appliance should be disconnected from the mains supply before removing the jug.

Recommendations when food processing

Function	Types of food	Speed	Time
Chopping *1	Vegetables and fruits	Pulse or 2	15 sec
Chopping *1	Meat, cheese and chocolate	1	20 sec
Blending *1	Soups and thick drinks	1	20 sec
Pureeing *1	Cooked vegetables and soft fruits	1	10-15 sec
Mixing *1	Pastry and scones	2	40 sec
Mashing *1	Cooked potatoes and baby food	2	60 sec
Kneading *2	Bread dough	1	20 sec
Folding in *2	Mousse batter	1	15 sec
Creaming *2	Cake batter	1	30 sec
Slicing *3	Vegetables and fruits	1 or 2	5 sec
Slicing *3	Potatoes and cheese	1	5 sec
Shredding *3g	Vegetables and fruits	1 or 2	5 sec
Grating *3	Cheese and chocolate	1	5 sec
Whisking *4	Eggs	2	1-2 min
Whipping *4	Cream	2	1-2 min
Emulsifying *4	Light batters for omelettes, pancakes etc	2	1-2 min

*1 Use the Chopping blade (W)

*2 Use the kneading blade (V)

*3 Use the grating disc (X)

*4 Use the Emulsifier (U)

Note: The The food processor functions should not be run for longer than 1 minute. After a continuous run of 1 minute, the blender should be allowed to cool down for at least 2 minutes before further use.

Warning: Pulse mode should not be operated more than 10 sec at a time.

Recommendations when blending (FX400BMG Only)

Function	Types of food	Speed	Time
Blending	Liquids	2	15 sec
Liquidizing	Fruits or vegetables cut in cubes with equal amount of water	1	30 sec
Crushing	Ice cubes of dimension 3x2cm	Pulse or 1	15 sec
Foaming	milk shakes, juices etc	2	20 sec
Pureeing	Vegetables and soft fruits	1	30 sec
Stirring	Batter or soups	1	1 min

Note: The blender should not be run for longer than 1 minute. After a continuous run of 1 minute, the blender should be allowed to cool down for at least 2 minutes before further use.

Warning: Pulse mode should not be operated more than 10 sec at a time.

Recommendations when grinding (FX400BMG Only)

Function	Types of food	Speed	Time
Dry grinding	Coffee beans	Pulse	10-20 sec
Dry grinding	Dry herbs	1	20 sec
Dry grinding	Spices	Pulse	10-20 sec

Note: The dry grinder should not be continuously run for longer than 40 seconds.

Warning: Pulse mode should not be operated more than 10 sec at a time.

Warning: Max capacity of Grinder mill is 50g and mincer mill is 150g

Warning! The grinder should NOT be used for wet grinding of hard food materials like pulses, beans, grains etc. This will lead to damage of blades and reduction of motor life span.

Recommendations when mincing (FX400BMG Only)

Function	Types of food	Speed	Time
Mincing	Meat cubes of dimension 2x2cm	Pulse or 1	10-20 sec
Mincing	Pulses soaked for at least 8 hrs	Pulse	30 sec
Mincing	Chutney - Vegetables and ground spices with water	1	20 sec

Note: The mincer should not be continuously run for longer than 40 seconds.

Warning: Pulse mode should not be operated more than 10 sec at a time.

Warning: Max capacity of Grinder mill is 50g and mincer mill is 150g

Useful advice

- Place the appliance on a clean, flat work surface.
- Connect the appliance to a suitable electrical supply. Rotate the control knob (J) to the required speed.
- When blending is complete return the control knob to the off (0) position.
- Once the blade (F) has come to a complete stop, lift the jug (C) from the blender body (I).
- Remove the lid (B) and pour the ingredients into a suitable container.

Note: Ingredients can be added by inserting them through the hole left when the filler cap (A) is removed.

Warning! Never operate the Blender without the lid (B) fitted.

Warning! Never operate the Food processor without the lid (Y) fitted.

Warning! Never operate the mincer without lid (K) fitted

Maintenance & cleaning

- Switch the appliance off, remove the plug from the wall socket and wait until the blade has stopped rotating.
- The appliance is easier to clean if you do so immediately after use.
- Do not use abrasive cleaning agents, scourers, acetone, alcohol etc. to clean the appliance.
- All detachable parts are dishwasher-safe.
- Place the detachable plastic parts on the top tray of the dishwasher. Make sure they are placed well away from the heating element.
- All removable parts can be cleaned with a cleaning brush in warm water with some washing-up liquid and rinse them under the tap.
- Remove the dirty parts from the motor unit. Clean the motor unit with a damp cloth.
- Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

Technical data

Voltage	220 – 240 Volts
Supply	50/60 Hz
Power	400W
Weight	2.8kg

Protecting the environment



Separate collection. This product must not be disposed of with normal household waste.

Should you find one day that your Black & Decker product needs replacement, or if it is of no further use to you, do not dispose of it with other household waste. Make this product available for separate collection.

- Black & Decker provides a facility for recycling Black & Decker products once they have reached the end of their working life. This service is provided free of charge. To take advantage of this service please return your product to any authorised repair agent who will collect them on our behalf.
- You can check the location of your nearest authorised repair agent by contacting your local Black & Decker office at the address indicated in this manual. Alternatively, a list of authorized Black & Decker repair agents and full details of our after-sales service and contact are available on the Internet at: www.2helpU.com.

Warranty

Black & Decker is confident of the quality of its products and offers an outstanding warranty.

This warranty statement is in addition to and in no way prejudices your statutory rights.

The warranty is valid within the territories of the Member States of the European Union and the European Free Trade Area.

If a Black & Decker product becomes defective due to faulty materials, workmanship or lack of conformity, within 24 months from the date of purchase, Black & Decker warranty to replace defective parts, repair products subjected to fair wear and tear or replace such products to ensure minimum inconvenience to the customer unless:

- The product has been used for trade, professional or hire purposes;
- The product has been subjected to misuse or neglect;
- The product has sustained damage through foreign objects, substances or accidents;
- Repairs have been attempted by persons other than authorised repair agents or Black & Decker service staff.

To claim on the warranty, you will need to submit proof of purchase to the seller or an authorised repair agent. You can check the location of your nearest authorised repair agent by contacting your local Black & Decker office at the address indicated in this manual.

Alternatively, a list of authorised Black & Decker repair agents and full details of our after-sales service and contacts are available on the Internet at: www.2helpU.com.

Identification des pièces

A. Bouchon de remplissage

B. Couvercle

C. Bol mixeur

D. Base du récipient

E. Joint d'étanchéité

F. Porte-lame

G. Lame

H. Accouplement du moteur

I. Corps du robot culinaire

J. Bouton de réglage

K Couvercle pour le récipient du hachoir

L. Récipient du hachoir

M. Lame du hachoir

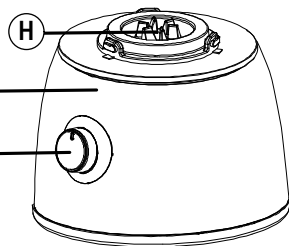
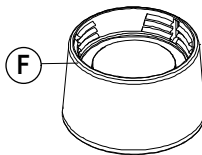
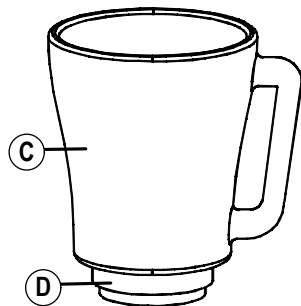
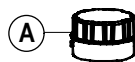
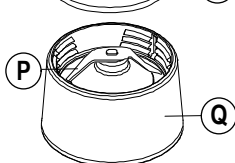
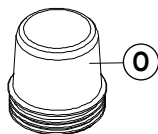
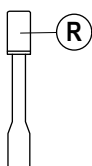
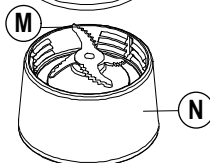
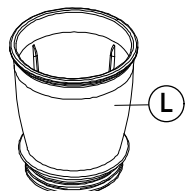
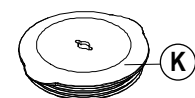
N. Porte-lame du hachoir

O. Récipient du moulin

P. Lame du moulin

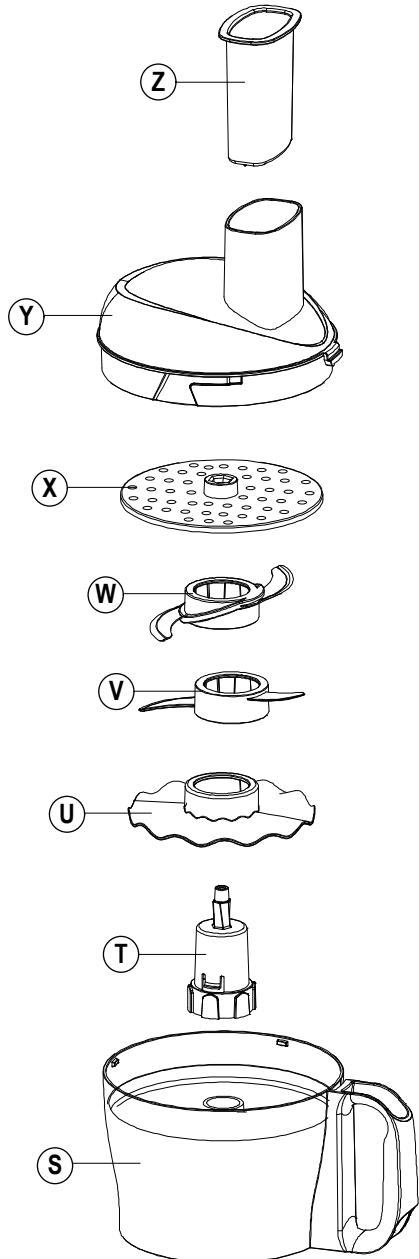
Q. Porte-lame du moulin

R. Spatule pour le hachoir



Identification des pièces

- S. Récipient du robot culinaire
- T. Porte-lame
- U. Emulsionneur
- V. Lame à pétrir
- W. Lame pour émincer en acier inoxydable
- X. Disque à râper
- Y. Couvercle pour le récipient du robot culinaire
- Z. Poussoir



Utilisation prévue

Votre appareil Black & Decker est fourni avec 7 accessoires* pour exécuter les fonctions énoncées ci-après :

Lame en acier inox pour émincer, battre, monter en crème, émietter, couper, incorporer, réduire en purée, hacher et mixer.

Disque pour râper et émincer les légumes, les fruits et le fromage. L'envers du disque s'utilise pour couper et trancher les légumes et les fruits.

Disque à mousser pour battre, fouetter et émulsionner.

Lame séparée pour pétrir la pâte.

** Blender pour mélanger, piler, émulsionner, moudre, réduire en purée, homogénéiser, liquéfier, réduire en poudre, secouer et remuer.

** Broyeur pour moudre le café, les herbes aromatiques et les épices.

** Hachoir pour hacher la viande et émincer les légumes

Ne pas utiliser cet appareil à d'autres fins. Cet appareil est destiné à une utilisation exclusivement domestique à l'intérieur.

*7 accessoires pour le modèle FX400BMG

**Ces accessoires sont fournis avec le modèle FX400BMG



Lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser l'appareil.

Consignes de sécurité

- Avertissement! Lorsqu'on utilise un appareil électrique, des précautions de base, y compris les suivantes, doivent toujours être suivies afin de réduire les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures corporelles.

- L'utilisation prévue est décrite dans ce manuel. L'utilisation d'un accessoire ou d'une pièce, ou l'exécution de toute opération avec cet appareil autres que celles recommandées dans ce manuel peut présenter un risque de blessures corporelles.
- Conservez ce mode d'emploi pour le consulter ultérieurement.

Utilisation de votre appareil

- Toujours prendre des précautions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise. Le cordon d'alimentation ne doit jamais être à proximité d'une source de chaleur, de graisse ou d'angles vifs.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur ou dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Toujours protéger le bloc moteur à l'abri des projections d'eau ou d'une humidité excessive.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé lors de l'utilisation, débranchez l'appareil immédiatement. Ne touchez pas le cordon d'alimentation avant d'avoir débranché l'alimentation électrique.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, ou avant de monter ou de démonter des pièces, ou avant son nettoyage.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne jamais intervenir dans le récipient avec les doigts ou un objet lorsque l'appareil est en marche.

- Ne retirer le récipient qu'après avoir éteint l'appareil et une fois que les pièces en mouvement sont totalement arrêtées.
- Ne pas toucher les lames de coupe.
- Garder les vêtements amples et les cheveux longs loin du tube d'alimentation et des pièces en mouvement.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation du côté aiguisé des lames de coupe, lorsque le récipient est vidé ou nettoyé.
- Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans un liquide.

Sécurité d'autrui

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Après utilisation

- Retirez la fiche de la prise avant de laisser l'appareil sans surveillance et avant de changer, nettoyer ou inspecter un élément de d'appareil.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil doit être rangé dans un endroit sec. Les enfants ne doivent pas avoir accès aux appareils rangés.

Inspection et réparations

- Eteindre l'appareil avant de le nettoyer, de changer les accessoires ou d'approcher les pièces en mouvement lors de son fonctionnement.
- Avant l'utilisation, vérifier que l'appareil n'a aucune pièce endommagée ou défectueuse. Vérifier la présence de pièces cassées,

d'interrupteurs endommagés ou toute autre condition qui pourraient affecter son fonctionnement.

- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse.
- Ne pas utiliser l'appareil si la lame est endommagée.
- Faites réparer ou remplacer les pièces endommagées ou défectueuses par un réparateur agréé.
- Avant l'utilisation, vérifier l'état du cordon d'alimentation pour des signes de dommages, de vieillissement ou d'usure.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagée ou défectueuse.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagée ou défectueuse, il doit être réparé par un réparateur agréé afin d'éviter tout danger. Ne pas couper le cordon d'alimentation et ne pas tenter de le réparer vous-même.
- Ne jamais essayer de retirer ou de remplacer une pièce autre que celles spécifiées dans ce manuel.

Sécurité électrique

Avant son utilisation, vérifiez que la tension électrique correspond à celle indiquée sur l'étiquette signalétique.



Cet appareil possède une double isolation selon la norme EN 60335-2-14; de ce fait un fil de terre

n'est pas nécessaire.

- Pour éviter tout risque de décharge électrique, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la prise ou le bloc moteur dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur l'étiquette signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.

Remplacement de la fiche électrique

En cas d'installation d'une nouvelle fiche:

- Jetez l'ancienne fiche avec prudence
- Connectez le fil marron sur la borne sous tension de la nouvelle fiche
- Connectez le fil bleu sur la borne neutre
- Si l'appareil est de classe I (mis à la terre), connectez le fil vert/jaune sur la borne terre

Avertissement! Si votre appareil est de classe II double isolation (seulement 2 fils dans le cordon), aucune connexion n'est à faire sur la borne terre.

- Suivez les instructions de montage fournies avec les fiches de bonne qualité.
- Tout fusible remplacé doit être du même calibre que le fusible d'origine fourni avec l'appareil.

Avertissement! La section ci-dessus sur le remplacement de la fiche concerne le personnel des centres de service agréés.

Assemblage

1. Laver toutes les pièces démontables (voir chapitre 'Entretien et nettoyage').
2. Pour le robot culinaire, mettre la lame requise (U, V, W ou X) sur le porte-lame (T). Placer le porte-lame assemblé dans le récipient du robot culinaire (S)
3. Pour le blender, mettre le joint d'étanchéité (E) autour de la base de la lame du blender (G), insérer la lame (G) dans le porte-lame (F) puis placer le porte-lame à la base du récipient (D).
4. Pour le hachoir ou le moulin, mettre le joint d'étanchéité (E) à l'intérieur du porte-lame requis (N ou Q), puis placer le porte-lame (N ou Q) à la base du récipient requis (L ou O).

5. Verrouiller le porte-lame (F, N ou Q) en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Utilisation

1. Placer l'appareil sur un plan de travail plat et stable.
2. Mettre les ingrédients dans le récipient requis.
3. Si vous utilisez le robot culinaire, enclencher le couvercle (Y) sur le récipient (S) en le tournant dans le sens horaire.
4. Si vous utilisez le blender, pousser le couvercle (B) et le bouchon de remplissage (A) sur le bol mixeur (C).
5. Si vous utilisez le hachoir ou le moulin, sceller le récipient en ajustant le porte-lame requis (N ou Q) et le joint d'étanchéité (E), et verrouiller l'ensemble en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Remarque: Bien utiliser le couvercle correspondant à l'utilisation de l'appareil, blender ou hachoir.

6. Placer le récipient sur le corps du robot culinaire (I).
7. Verrouiller le récipient en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
8. Brancher l'appareil à une prise électrique et sélectionner la vitesse souhaitée en tournant le bouton de réglage.

Les réglages suivants sont disponibles:-

P = Fonction impulsion

O = Position arrêt

1 = Vitesse lente

2 = Vitesse rapide



L'appareil doit être débranché du réseau électrique avant de retirer le bol.

Recommandations lors de l'utilisation du robot culinaire

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Durée
Couper *1	Légumes et fruits	Pulse ou 2	15 sec
Couper *1	Viande, fromage et chocolat	1	20 sec
Mélanger *1	Soupes et boissons épaisses	1	20 sec
Réduire en purée *1	Légumes cuits et fruits tendres	1	10-15 sec
Mixer *1	Pâtisserie et scones	2	40 sec
Réduire en purée *1	Pommes de terre cuites et aliments pour bébé	2	60 sec
Pétrir *2	Pâte à pain	1	20 sec
Incorporer *2	Mélange à mousses	1	15 sec
Monter en crème *2	Mélange à gâteaux	1	30 sec
Émincer *3	Légumes et fruits	1 ou 2	5 sec
Émincer *3	Pommes de terre et fromage	1	5 sec
Râper *3	Légumes et fruits	1 ou 2	5 sec
Râper *3	Fromage et chocolat	1	5 sec
Fouetter *4	Œufs	2	1-2 min
Fouetter *4	Crème	2	1-2 min
émulsionner *4	Mélanges légers pour omelettes, crêpes, etc.	2	1-2 min

*1 Utiliser la lame pour émincer (W)

*2 Utiliser la lame à pétrir (V)

*3 Utiliser le disque à râper (X)

*4 Utiliser l'émulsionneur (U)

Remarque: Les fonctions du robot culinaire ne doivent pas durer plus d'une minute en continu. Après une période continue de 1 minute, laisser le blender refroidir pendant au moins 2 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Avertissement: Le mode pulse ne doit pas fonctionner pendant plus de 10 secondes à la fois.

Recommandations lors du mixage (FX400BMG uniquement)

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Durée
Mélanger	Liquides	2	15 sec
Liquéfier	Fruits ou légumes coupés en cubes avec une quantité égale d'eau	1	30 sec
Piler	Glaçons en cubes de 3x2cm	Pulse ou 1	15 sec
Faire mousser	Milk shakes, jus de fruits, etc.	2	20 sec
Réduire en purée	Légumes et fruits tendres	1	30 sec
Remuer	Pâte à gâteaux ou soupes	1	1 min

Remarque: Le blender ne doit pas fonctionner pendant plus de 1 minute. Après une période continue de 1 minute, laisser le blender refroidir pendant au moins 2 minutes avant de l'utiliser à nouveau.

Avertissement: Le mode pulse ne doit pas fonctionner pendant plus de 10 secondes à la fois.

Recommandations lors de l'utilisation du moulin (FX400BMG uniquement)

Fonction	Types of food	Speed	Time
Dry grinding	Coffee beans	Pulse	10-20 sec
Dry grinding	Dry herbs	1	20 sec
Dry grinding	Spices	Pulse	10-20 sec

Remarque: Le moulage à sec ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 40 secondes.

Avertissement: Le mode pulse ne doit pas fonctionner pendant plus de 10 secondes à la fois.

Avertissement: La capacité maximale du moulin est de 50g et celle du hachoir est de 150g.

Avertissement! Le moulin NE DOIT PAS être utilisé pour moulinier des aliments secs comme les légumineuses, haricots, céréales, etc. avec du liquide. Cela endommagerait les lames et réduirait le temps de vie de l'appareil.

Recommandations lors du hachage (FX400BMG uniquement)

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Durée
Hacher	Cubes de viande de 2x2cm	Pulse ou 1	10-20 sec
Hacher	Légumineuses après un trempage d'au moins 8 h	Pulse	30 sec
Hacher	Chutney – Légumes et épices moulus avec de l'eau	1	20 sec

Remarque: Le hachoir ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 40 secondes.

Avertissement: Le mode pulse ne doit pas fonctionner pendant plus de 10 secondes à la fois.

Avertissement: La capacité maximale du moulin est de 50g et celle du hachoir est de 150g

Conseils utiles

- Placez l'appareil sur un plan de travail propre et plat.
- Branchez l'appareil à une alimentation électrique appropriée. Tournez le bouton de réglage (J) sur la vitesse souhaitée.
- Quand le mixage est terminé, tournez le bouton sur la position off (0).
- Une fois que la lame (F) s'est arrêtée de fonctionner, retirez le bol (C) du corps du blender (I).
- Enlevez le couvercle (B) et versez la préparation dans un récipient approprié.

Remarque: Les ingrédients peuvent être ajoutés en les insérant dans le trou du bouchon de remplissage (A) quand celui-ci est enlevé.

Avertissement! Ne faites jamais fonctionner le blender sans avoir mis le couvercle (B).

Avertissement! Ne jamais faire fonctionner le robot culinaire sans son couvercle (Y).

Avertissement! Ne jamais faire fonctionner le hachoir sans son couvercle (K)

Entretien et nettoyage

- Mettez l'appareil hors tension, retirez la fiche de la prise de courant et attendez que la lame ait cessé de tourner.
- L'appareil est facile à nettoyer si vous le faites immédiatement après son utilisation.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de tampons à récurer, d'acétone, d'alcool etc. pour nettoyer l'appareil.
- Toutes les pièces démontables passent au lave-vaisselle.
- Placez les pièces démontables en plastique sur le panier supérieur du lave-vaisselle. Assurez-vous qu'elles soient à bonne distance de l'élément chauffant.
- Toutes les pièces démontables peuvent être nettoyées avec une brosse de nettoyage à l'eau tiède et un peu de liquide vaisselle, puis rincées sous le robinet.
- Retirer les pièces sales du bloc moteur. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
- Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.

Données techniques

Tension	220 – 240 Volts
Courant d'alimentation	50/60 Hz
Puissance nominale	400W
Poids	2.8 kg

Protection de l'environnement



Collecte séparée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux.

Si vous décidez de remplacer ce produit Black & Decker, ou si vous n'en avez plus l'utilité, ne le jetez pas avec vos déchets domestiques. Rendez-le disponible pour une collecte séparée.

- Black & Decker fournit un dispositif permettant de collecter et de recycler les produits Black & Decker lorsqu'ils ont atteint la fin de leur cycle de vie. Pour pouvoir profiter de ce service, veuillez retourner votre produit à un réparateur agréé qui se chargera de le collecter pour nous.
- Pour connaître l'adresse du réparateur agréé le plus proche de chez vous, contactez le bureau Black & Decker à l'adresse indiquée dans ce manuel. Vous pourrez aussi trouver une liste des réparateurs agréés de Black & Decker et de plus amples détails sur notre service après-vente sur le site Internet à l'adresse suivante : www.2helpU.com

Garantie

Black & Decker est confiant dans la qualité de ses produits et vous offre une garantie très étendue.

Ce certificat de garantie est un document supplémentaire et ne peut en aucun cas se substituer à vos droits légaux.

La garantie est valable sur tout le territoire des Etats Membres de l'Union Européenne et de la Zone de Libre Echange Européenne.

Si un produit Black & Decker s'avère défectueux en raison de matériaux en mauvaises conditions, d'une erreur humaine, ou d'un manque de conformité dans les 24 mois suivant la date d'achat, Black & Decker garantit le remplacement des pièces défectueuses, la réparation des produits usés ou cassés ou remplace ces produits à la convenance du client, sauf dans les circonstances suivantes :

- Le produit a été utilisé dans un but commercial, professionnel, ou a été loué.
- Le produit a été mal utilisé ou avec négligence.
- Le produit a subi des dommages à cause d'objets étrangers, de substances ou à cause d'accidents.
- Des réparations ont été tentées par des techniciens ne faisant pas partie du service technique de Black & Decker.

Pour avoir recours à la garantie, il est nécessaire de fournir une preuve d'achat au vendeur ou à un réparateur agréé. Pour connaître l'adresse du réparateur agréé le plus proche de chez vous, contactez le bureau Black & Decker à l'adresse indiquée dans ce manuel.

Vous pourrez aussi trouver une liste des réparateurs agréés de Black & Decker et de plus amples détails sur notre service après-vente sur le site Internet à l'adresse suivante : www.2helpU.com

حماية البيئة

الضمان

تتق بلاك أند ديكر في جودة منتجاتها وتعرض ضماناً طويلاً الأجل.

بيان الضمان هذا يكون بالإضافة إلى حقوقك التي يمنحها القانون ولا يدخل بها بأي حال من الأحوال.

يسري الضمان في أقاليم الدول الأعضاء في الاتحاد الأوروبي ومنطقة التجارة الحرة الأوروبية.

في حالة وجود خلل في منتج بلاك أند ديكر بسبب عيب في المواد أو الصناعة أو عدم التوافق مع المعايير، خلال 24 شهراً من تاريخ الشراء، تضمن بلاك أند ديكر استبدال الأجزاء المعيبة وإصلاح المنتجات مع مراعاة التآكل والبلى الطبيعي أو استبدال هذه المنتجات لضمان أقل إزعاج للعميل ما لم:

- ◀ يتم استخدام المنتج في أغراض تجارية أو مهنية أو أغراض تأجير؛
- ◀ يتعرض المنتج لسوء الاستخدام أو الإهمال؛
- ◀ يتعرض المنتج للتلف نتيجة أشياء أو مواد غريبة أو حوادث؛
- ◀ يتم محاولة إصلاح المنتج بواسطة أشخاص غير وكلاء الصيانة المعتمدين أو فريق الصيانة التابع لشركة بلاك أند ديكر.

لتقديم مطالبة بموجب الضمان، سوف تحتاج إلى تقديم دليل الشراء للبتائع أو وكيل الصيانة المعتمد. ويمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب بلاك أند ديكر المحلي في العنوان الموضح في هذا الدليل.

وبدلاً من ذلك، توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة بلاك أند ديكر والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني: www.2helpU.com.

الجمع المنفصل. يلزم عدم التخلص من هذا المنتج مع القمامة المنزلية العادية.



إذا لزم في يوم من الأيام استبدال منتج بلاك أند ديكر الخاص بك، أو إذا لم تعد تستخدمه، فلا تتخلص منه مع القمامة المنزلية الأخرى، بل تأكد من إتاحة هذا المنتج للجمع المنفصل.

- توفر شركة بلاك أند ديكر مرفق لإعادة تدوير منتجات بلاك أند ديكر بمجرد وصولها إلى نهاية عمرها وعدم صلاحيتها للعمل. ويتم تقديم هذه الخدمة مجاناً. للاستفادة من هذه الخدمة، يرجى إعادة المنتج إلى أي وكيل صيانة معتمد والذي سوف يتولى بدوره جمع المنتجات نيابة عنا.
- يمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب بلاك أند ديكر المحلي في العنوان الموضح في هذا الدليل. وبدلاً من ذلك، توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة بلاك أند ديكر والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني: www.2helpU.com.

تحذير: تجنب تشغيل جهاز تحضير الطعام دون تركيب الغطاء (Y).

تحذير: تجنب تشغيل المفرمة دون تركيب الغطاء (K).

الصيانة والتنظيف

• أطفئ الجهاز وانزع القابس من منفذ التغذية الكهربائية وانتظر حتى تتوقف الشفرات عن الدوران.

• سيكون من الأسهل تنظيف الجهاز في حالة قيامك بذلك بعد الاستخدام مباشرة.

• لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو بودرة تعقيم أو أسيتون أو كحول أو غيرها من المواد لدى تنظيف الجهاز.

• يمكن غسل جميع الأجزاء القابلة للفصل في غسالة الأواني بشكل آمن.

• ضع الأجزاء البلاستيكية القابلة للفصل على اللوح العلوي لغسالة الأواني. وتأكد من وضعها بعيداً عن المكونات الساخنة.

• يمكن تنظيف جميع الأجزاء المتحركة في ماء دافئ باستخدام فرشاة تنظيف وشطفها تحت صنوبر الماء.

• أزل الأجزاء المتسخة من وحدة محرك الدوران. نظف وحدة المحرك بقطعة قماش مبللة.

• لا تغمر وحدة محرك الدوران في الماء ولا تشطفها تحت صنوبر الماء.

البيانات الفنية

الجهد	٢٢٠ - ٢٤٠ فولت
التغذية الكهربائية	٦٠/٥٠ هرتز
استهلاك الطاقة	٤٠٠ وات
الوزن	٢,٨ كجم

تحذير: ينبغي عدم استخدام المطحنة للطحن الرطب للأطعمة الصلبة مثل الحبوب والبقوليات والقمح، وما إلى ذلك، لأن ذلك سيؤدي إلى إلحاق الضرر بالشفرات وتقليل مدى عمر المحرك.

التوصيات المتبعة عند استخدام المفرمة

(BMG ٤٠٠ FX فقط)

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
الفرم	مكعبات لحم بحجم ٢×٢ سم	نبض أو ١	١٠-٢٠ ثانية
الفرم	حبوب منقوعة في الماء لمدة ٨ ساعات على الأقل	نبض	٣٠ ثانية
الفرم	الصلصة - الخضروات والتوابل المطحونة مع الماء	١	٢٠ ثانية

ملحوظة: ينبغي عدم تشغيل المفرمة باستمرار لمدة أطول من ٤٠ ثانية.

تحذير: يجب عدم تشغيل وضع النبض لمدة تزيد على ١٠ ثوانٍ في المرة الواحدة.

تحذير: الحد الأقصى لسعة المطحنة ٥٠ جم والمفرمة ١٥٠ جم.

نصائح مفيدة

• ضع الجهاز على سطح مستوٍ ونظيف.

• قم بتوصيل الجهاز إلى مخرج تغذية كهربائية ملائم. قم بتدوير مفتاح التحكم (J) لتحديد السرعة المطلوبة.

• لدى اكتمال عملية الطحن، أدر مفتاح التحكم إلى الوضعية (٠).

• لدى توقف شفرة الطحن (F) تماماً، ارفع الوعاء (C) من هيكل الخلاط (I).

• أزل الغطاء (B) واسكب المحتويات في الوعاء الملائم.

ملاحظة: يمكن إضافة المكونات من خلال إضافتها عبر الفتحة المتبقية لدى إزالة سدادة الإغلاق (A).

تحذير: لا تشغل الخلاط بدون تركيب الغطاء (B).

التوصيات المتبعة عند تحضير الطعام

ثوانٍ في المرة الواحدة.

التوصيات المتبعة عند استخدام الخلاط
(FX 400 BMG فقط)

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
الخلط	السوائل	٢	١٥ ثانية
إعداد العصائر	تقطيع الفواكه أو الخضروات إلى مكعبات مع كميات متساوية من الماء	١	٣٠ ثانية
الجرش	مكعبات ثلج بحجم ٢×٢ سم	نبض أو ١	١٥ ثانية
تحضير الرغوة	مخفوق الحليب والعصائر وما إلى ذلك	٢	٢٠ ثانية
الهرس	الخضروات والفواكه اللينة	١	٣٠ ثانية
التقليب	الزبد أو الحساء	١	دقيقة واحدة

ملحوظة: ينبغي عدم تشغيل وظائف جهاز تحضير الطعام لمدة أطول من دقيقة واحدة. وبعد التشغيل المستمر لمدة دقيقة واحدة، ينبغي تبريد الخلاط لمدة دقيقتين على الأقل قبل الاستخدام مرة أخرى.

تحذير: يجب عدم تشغيل وضع النبض لمدة تزيد على ١٠ ثوانٍ في المرة الواحدة.

التوصيات المتبعة عند استخدام المطحنة
(FX 400 BMG فقط)

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
الطحن الجاف	حبوب القهوة	نبض	١٠-٢٠ ثانية
الطحن الجاف	الأعشاب الجافة	١	٢٠ ثانية
الطحن الجاف	التوابل	نبض	١٠-٢٠ ثانية

ملحوظة: ينبغي عدم تشغيل المطحنة الجافة باستمرار لمدة أطول من ٤٠ ثانية.

تحذير: يجب عدم تشغيل وضع النبض لمدة تزيد على ١٠ ثوانٍ في المرة الواحدة.

تحذير: الحد الأقصى لسعة المطحنة ٥٠ جم والمفرمة ١٥٠ جم.

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
التقطيع ١×	الخضروات والفواكه	نبض أو ٢	١٥ ثانية
التقطيع ١×	اللحوم والجبن والشوكولاته	١	٢٠ ثانية
الخلط ١×	الحساء والمشروبات الخفيفة	١	٢٠ ثانية
هرس الأطعمة ١×	الخضروات المطبوخة والفواكه اللينة	١	١٠-١٥ ثانية
المرج ١×	الحلويات والكعك	٢	٤٠ ثانية
الجرش ١×	البطاطا المطبوخة وغذاء الأطفال	٢	٦٠ ثانية
العجن ٢×	عجينة الخبز	١	٢٠ ثانية
خفق المقادير بلطف	الزبد المخفوق	١	١٥ ثانية
تكوين القشدة ٢×	زبد الكعك	١	٣٠ ثانية
التقطيع إلى شرائح ٣×	الخضروات والفواكه	١ أو ٢	٥ ثوانٍ
التقطيع إلى شرائح ٣×	البطاطا والجبن	١	٥ ثوانٍ
التمرزيق ٣× جم	الخضروات والفواكه	١ أو ٢	٥ ثوانٍ
البشر ٣×	الجبن والشوكولاته	١	٥ ثوانٍ
خفق البيض ٤×	البيض	٢	١-٢ دقيقة
تحضير مخفوق ٤×	القشدة	٢	١-٢ دقيقة
تحضير مستحلب ٤×	الزبد الخفيف للأملت والفتائر المحلاة وما إلى ذلك	٢	١-٢ دقيقة

١× استخدم شفرة التقطيع (ث)

٢× استخدم شفرة العجن (ت)

٣× استخدم قرص البشر (خ)

٤× استخدم جهاز تحضير المستحلب (ش)

ملحوظة: ينبغي عدم تشغيل وظائف جهاز تحضير الطعام لمدة أطول من دقيقة واحدة. وبعد التشغيل المستمر لمدة دقيقة واحدة، ينبغي تبريد الخلاط لمدة دقيقتين على الأقل قبل الاستخدام مرة أخرى.

تحذير: يجب عدم تشغيل وضع النبض لمدة تزيد على ١٠ جم.

استبدال قابس التيار الرئيسي

عند الحاجة إلى تركيب قوابس تيار رئيسية جديدة:

• تخلص من القابس القديم بأمان

• قم بتوصيل سلك التوصيل البني بالطرف الموصل من القابس الجديد

• قم بتوصيل سلك التوصيل الأزرق بالطرف المحايد

• إذا كان المنتج من الفئة I (مؤرّضة)، قم بتوصيل سلك التوصيل الأخضر/ الأصفر بالطرف الأرضي

تحذيراً! إذا كان المنتج من الفئة 2 المعزولة عزلاً مزدوجاً (سلكان فقط في مجموعة الأسلاك)، ينبغي عدم إجراء أي توصيلات بطرف التوصيل الأرضي.

• احرص على اتباع تعليمات التركيب المرفقة بقوابس التيار عالية الجودة

• يجب أن تكون الصمامة الكهربائية البديلة من نفس جودة الصمامة الأصلية المتوفرة مع المنتج

تحذيراً! التعليمات السابقة بخصوص استبدال قابس الكابل الرئيس خاصة بموظفي مركز الخدمة المعتمد فقط.

التجميع

١. اغسل كافة الأجزاء القابلة للفصل (انظر العنوان "الصيانة والتنظيف").

٢. فيما يتعلق بجهاز تحضير الطعام، قم بتركيب الشفرة الملحقة (ش أو ت أو ث أو خ) على حامل الشفرة (ر)، قم بتركيب حامل الشفرة بعد تجميعه في إبريق جهاز تحضير الطعام (ق).

٣. فيما يتعلق بالخلاط، قم بتركيب قفل الإبريق (هـ) حول قاعدة شفرة الخلاط (ز)، وضع الشفرة (ن) على حامل الشفرة (و)، ومن ثم ضع حامل الشفرة على قاعدة إبريق الخلاط (د).

٤. فيما يخص المفرمة أو المطحنة، قم بتركيب قفل الإبريق (هـ) على حامل الشفرة المطلوب (ن أو ف)، ومن ثم ضع حامل الشفرة (ن أو ف) على قاعدة

الإبريق المطلوب (ل أو س).

٥. تأكد من تأمين حامل الشفرة (و أو ن أو ف) عن طريق إدارته عكس اتجاه عقارب الساعة.

الاستخدام

١. ضع الجهاز على سطح مستوٍ ومستقر.

٢. ضع المقادير في الإبريق المطلوب.

٣. إذا كنت تستخدم جهاز تحضير الطعام، قم بتركيب الغطاء (ن) على الإبريق (ق) عن طريق إدارته في اتجاه عقارب الساعة.

٤. إذا كنت تستخدم الخلاط، اضغط على الغطاء (ب) وغطاء فتحة الملاء (أ) على الإبريق (ج).

٥. إذا كنت تستخدم المطحنة أو المفرمة، تأكد من غلق الإبريق عن طريق تركيب حامل الشفرة المطلوب (ن أو ف) مع القفل (هـ) وقم بتأمينه من خلال إدارته عكس اتجاه عقارب الساعة.

ملحوظة: عند استخدام الخلاط أو المفرمة، يجب تركيب الغطاء الصحيح.

٦. ضع الإبريق على هيكل جهاز تحضير الطعام (ط).

٧. أحكم تأمين الإبريق عن طريق إدارته عكس اتجاه عقارب الساعة.

٨. قم بتوصيله بمصدر التيار الكهربائي وتحديد السرعة المطلوبة باستخدام المفتاح الدوار.

الإعدادات التالية متوفرة للمفتاح الدوار:

P = تشغيل بوضعية النبض

٠ = قطع الطاقة

١ = سرعة منخفضة

٢ = سرعة مرتفعة

ينبغي فصل الجهاز عن مصدر التغذية الكهربائية قبل نزع الوعاء.



- انزع وعاء الخلط فقط بعد إطفاء الخلاط وتوقف جميع أجزائه عن الحركة.
- لا تلمس شفرات التقطيع.
- احرص على إبقاء أية أقمشة حرة أو شعر طويل بعيداً عن أنبوب الإطعام أو أية أجزاء متحركة.
- توخّ الحذر في التعامل مع شفرات التقطيع الحادة ولدى تفريغ وعاء الخلط وخلال التنظيف.
- لا تغمر الخلاط أو أسلاكه الكهربائية أو قابسه في السوائل.

سلامة الآخرين

- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأفراد (بمن فيهم الأطفال) الذين يعانون من انخفاض قدراتهم البدنية أو العقلية أو حواسهم أو يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، ما لم يخضعوا للإشراف أو الإرشاد بخصوص استخدام الخلاط من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالخلاط.
- يجب عدم استخدام الخلاط في حالة تلف سلك التغذية الكهربائية أو القابس أو وجود عيب بأي منهما.
- إذا كان سلك التغذية الكهربائي أو قابس المأخذ الكهربائي الرئيس تالفاً أو متضرراً، يتعين إصلاحه من قبل وكيل صيانة معتمد تجنباً لأية مخاطر. تجنب قطع سلك التغذية الكهربائية ومحاولة إصلاحه بنفسك.
- لا تحاول إزالة أو استبدال أية أجزاء غير تلك المحددة في هذا الدليل.

تعليمات ما بعد الاستخدام

- أفضل قابس الجهاز عن مصدر التغذية الكهربائية قبل توكه، وقبل تغيير أو تنظيف أو فحص أي من أجزائه.
- ينبغي تخزين الجهاز في مكان جاف عند عدم استخدامه. وينبغي بقاء الأطفال بعيداً عن مكان حفظ الأجهزة.

الفحص والإصلاح

- لطئ الخلاط قبل تنظيفه أو تغيير ملحقاته أو الاقتراب أجزائه المتحركة خلال الاستعمال.
- تحقق من عدم وجود أجزاء متضررة أو معطوبة قبل استخدام الخلاط. تحقق من عدم وجود كسور في
- لتجنب مخاطر التعرض لصدمة كهربائية، يلزم تجنب غمر السلك أو القابس أو وحدة محرك الدوران في الماء أو أي سائل آخر.
- ينبغي التأكد من توافق جهد التيار الكهربائي الموضح على لوحة التصنيف للجهاز مع النظام الكهربائي المستخدم لديك. أي خطأ في التوصيل يلغي الضمان.



هذا الجهاز معزول عزلاً مزدوجاً وفقاً للمعيار EN 60335-2-14، وبالتالي لا حاجة إلى توصيل سلك أرضي.

غرض الاستخدام

جهاز بلاك أند ديكر يتضمن ٧ ملحقات × لتنفيذ المهام التالية:

شفرة من الستانلس ستيل للتقطيع إلى شرائح والخفق وتكوين القشدة والتفتيت والقطع والخلط والجرش والفرم والمزج.

قرص تمزيق وتقطيع إلى شرائح مخصص لبشر وقطع الخضروات والفاوكة والجبن إلى شرائح. يُستخدم الجانب العكسي من هذا القرص لتقطيع الخضروات والفاوكة إلى شرائح.

قرص مروحي الشكل لخفق البيض وتحضير مخفوق وتحضير مستحلب.

شفرة مستقلة لعمل العجينة.

×× خلط يُستخدم لمزج وجرش وطحن المواد وتحضير رغوة وهرس الأطعمة وخلط المواد على نحو متجانس وإعداد العصائر والتقطيع والخفق والتقليب.

×× مطحنة لطحن القهوة والأعشاب والتوابل.

×× مفرمة لفرم اللحم وتقطيع الخضروات.

تجنب استخدام هذا الجهاز لأي غرض آخر.

هذا المنتج مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

× ٧ ملحقات مع الموديل FX400BMG

×× هذه الملحقات متوفرة مع الموديل FX400BMG

ينبغي قراءة هذا الدليل بالكامل بعناية قبل استخدام الجهاز.



إرشادات السلامة

تحذير! ينبغي اتخاذ جميع احتياطات السلامة الأساسية لدى استخدام الأجهزة المتصلة بمصادر تغذية كهربائية،

بما في ذلك المذكورة أدناه، للتقليل من خطر اندلاع النيران أو حدوث صدمات كهربائية أو إصابات شخصية.

- استخدامات الخلاط مفصلة بالكامل في هذا الدليل. إن استخدام أي من ملحقات الخلاط أو أدواته المرتبطة أو إجراء أي عملية مخالفة لتلك المذكورة في دليل الإرشادات يمكن أن ينجم عنه خطر وقوع إصابات شخصية.

- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً.

تعليمات استخدام الخلاط

- توخّ الحذر دائماً لدى استخدام الخلاط.

- لا تحاول مطلقاً سحب سلك التغذية الكهربائي لفصل القابس عن مصدر التغذية. احفظ سلك التغذية الكهربائي بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.

- لا تضع الخلاط فوق مصادر الحرارة أو في فرن ساخن أو بالقرب منها.

- لا تستخدم الخلاط خارج المنزل.

- حافظ دائماً على سلامة وحدة المحرك بإبعادها عن الماء أو الرطوبة الزائدة.

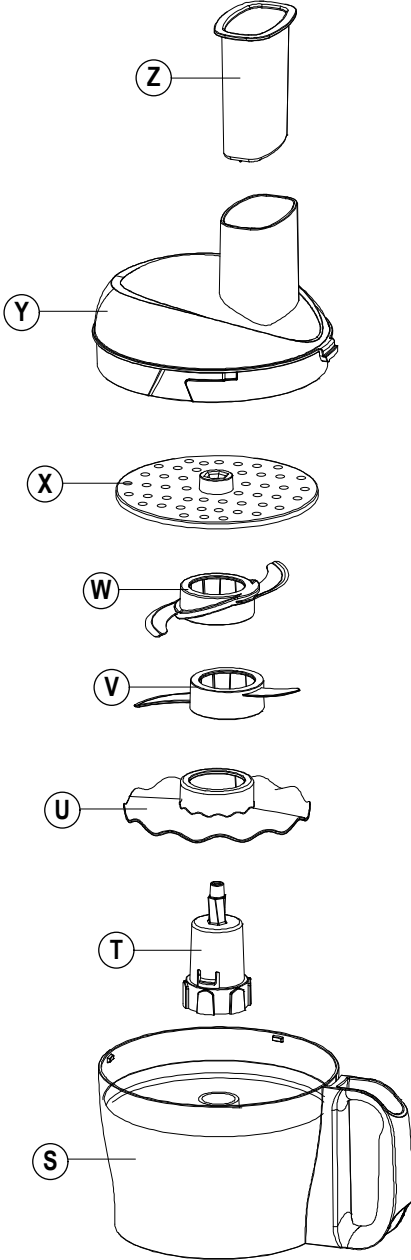
- في حالة تلف سلك التغذية الكهربائي أثناء الاستخدام، افصل الخلاط عن مصدر التيار الكهربائي على الفور. تجنب لمس سلك التغذية الكهربائي قبل فصله عن مصدر التغذية الكهربائية.

- افصل الخلاط عن مصدر التغذية الكهربائية في حالة عدم استخدامه، وقبل تركيب أو إزالة أجزائه وقبل تنظيفها.

- لا تشغل الخلاط دون مراقبة.

- لا تقترب بأصابعك أو بمواد أخرى من داخل وعاء الخلط أثناء عمل الخلاط.

تعريف الأجزاء



.S إبريق جهاز تحضير الطعام

.T حامل الشفرة

.U جهاز تحضير المستحلب

.V شفرة العجن

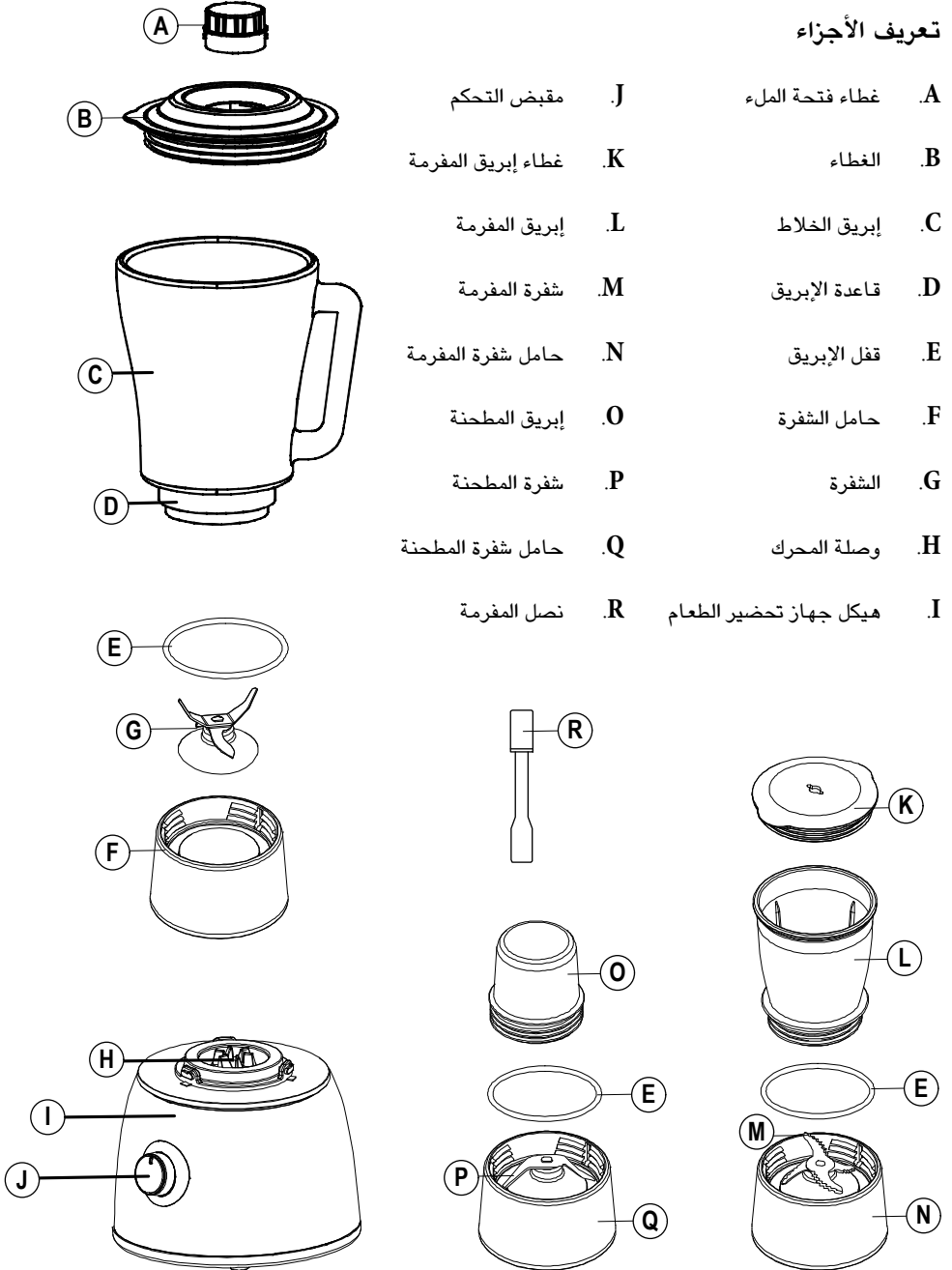
.W شفرة فرم من الستانلس ستيل

.X القرص الشبكي

.Y غطاء إبريق جهاز تحضير الطعام

.Z الدافع

تعريف الأجزاء



Names & Addresses for Black & Decker Service Concessionaries

ALGERIA: SARRL Outillage Corporation, After Sale Service Center-08, Rue Mohamed Boudiaf - Cheraga, Algiers, Algeria, Tel: +213 21 3751131, Fax: +213-0-369667. **AZERBAIJAN:** Kontakt - NN LLC, M.Qashqay 43, Baku, Azerbaijan Az1000. Tel: +994 12 4082050, Fax: +994 12 4117090. **BAHRAIN:** Alfouz Services Co. WLL., P.O. Box 26562, Tubli, Manama, Tel: +973-17783562/17879987, Fax: +973-17783479. Kewalram & Sons Co. WLL P.O. Box 84, Manama, Kingdom of Bahrain, Tel: +973-17213110/17210617/17210619, Fax: +973-17213211/17210627. **BANGLADESH:** Ultra Corporation, 8, Kushol Center, Uttara, Dhaka 1230. Tel: +880-2-8922144, Fax: +880-2-8951339. **EGYPT:** Anasia Egypt for Trading S.A.E, P.O. Box 2443, 9, Mostafa Refaat Street, Sheraton Heliopolis 11361, Cairo, Tel: +202-22684159, Fax: +202-22684169. **ETHIOPIA:** Seif Sherif Trade PLC -Arada Sub City, Kebele 01-02, Global Insurance Bldg., 2nd Flr. Room 43, P.O.Box 2525, Addis Ababa, Ethiopia, Tel: 00-251-11-1563968/1563969, Fax: 00-251-11-1558009. **INDIA:** Gryphon Appliances Ltd., D-6/4, Okhla Industrial Area, Phase-I, New Delhi-110020, Tel: +91-11-46731111, Fax: +91-11-46731111. **JORDAN:** Bashiti Hardware, 93 King Abdullah 2nd St., Opp ELBA House, P.O. Box 3005, Tel: +962-6-5349098 ext.11, Fax: +962-6-5330731. **KENYA:** Leading Concepts, P.O. Box: 40877-00100, Nairobi, Kenya. Tel: +254 20 690 5000, Fax: +254 20 690 5111. **KUWAIT:** Al Omar Technical Co., P.O. Box 4062, Safat 13041, Kuwait, Tel: 00965-24848595/24840039, Fax: 00965-24845652. The Sultan Centre, P.O. Box 26567-13126 Safat, Kuwait, Tel: 00965-24343155 Etn. 432, Fax: 00965-24319071. **LEBANON:** Aces Service Centre, P.O. Box 90-102, Nahr El Mot, Seaside Highway, Pharaon Building, Beirut. Tel: 00961-1-898989, Fax: 00961-1-245880. **LIBYA:** Homeworld Co., Building No.5, Senidal St., Amr Ibn Elaas Road, Benghazi, Libya. Tel: 00218-61-9094183. Service Center1 - Benghazi: Tel: +218-061-3383994, Fax: +218-092-7640688, Service Center2 - Tripoli: Tel: +218-021-3606430, Fax: +218-092-6514813. **MALTA:** John G Cassar Ltd. 36-Victory Street, Qormi QRM 06, Malta. Tel: +356-21493251, Fax: +356-21483231. **MAURITIUS:** J.M. Goupille & Co. Ltd., Rogers Industrial Park 1, Riche Terre, Mauritius, Tel: +230 206 9450/ +230 207 1700, Fax: +230 206 9474/ +230 248 3188. **MOROCCO:** UATS 26 Rue Ennarjisse, Hay Erraihan, Beausejour - Hay Hassani-Casablanca, Morocco. Tel: +212 522945114, Fax: +212 522942442. **NEPAL:** Universal Electrocom, Tripureshwor, Kathmandu, Nepal. Tel: +977-1-4265191. **NIGERIA:** Dana Electronics Ltd. (Lagos) 116/ 120, Apapa Oshodi Express Way, Isolo, Lagos, Nigeria. Tel: +234-17431818/ +234-8037767774/ +234-8057445477. (Abuja) 18, A.E. Ekuinam Street, Off Obsfemi Awolowo Road, Utako, Abuja, Nigeria. Tel: +234-8032276101/ +234-8037767774. (Kano) 9A - Mai Malari Road, Bompai, Kano, Nigeria. Tel: +234-8053294947/ +234-8037767774. **OMAN:** Oman Marketing & Service Co. (Omasco), P.O. Box 2734, Behind Honda Showroom, Wattayah, Oman, Tel: +968-24560232/24560255, Fax: +968-24560993. Oman Marketing & Service Co. (Omasco), Al Ohi, Sohar, Oman, Tel: +968-26846379, Fax: +968-26846379. Oman Marketing & Service Co. (Omasco) - Sanaya, Salalah, Oman, Tel: 00968-23212290, Fax: +968-23210936. **PAKISTAN:** Ammar Service & Spares - 60-Bank Arcade, Serai Road, Karachi, Pakistan, Tel: 0092-21-32426905, Fax: 0092-21-32427214. **PHILIPPINES:** 476 J. P. Rizal St., cor Kakarong St. Brgy Olympia, Makati City, Tel: +632 403-5698. **QATAR:** Al Muftah Service Centre - Al Wakrah Road, P.O. Box 875, Doha, Qatar. Tel: 00974-4650880/4650110/4446868, Fax: 00974-4441415/4662599. **SAUDI ARABIA:** (Al Khobar) Al-Suwaiket Catering & Trading Co., P.O.Box 4228, King A.Aziz Street, Al Khobar, Tel: +966-3-8591088, Fax: +966-3-8595648. Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est. P.O. Box 76026, Al Khobar #31952, Tel: +966-3-8140914, Fax: +966-3-8140824. (Jeddah) Banaja Trading Co. Ltd, P.O. Box 366, Jeddah-21411, Tel: +966-2-6511111, Fax: +966-2-6503668. (Riyadh) Banaja Trading Co. Ltd, P.O. Box 566, Riyadh-11421, Tel: 00966-1-4124444, Fax: +966-1-4033378. **SOUTH AFRICA:** Trevco Power Tool Service 14 Steenbok Street, Koedoespoort, 0186, Pretoria, South Africa, Tel: +27-86-1873826, Fax: +27-86-5001771. **SRI LANKA:** Delmege Construction Products (Pvt) Ltd., No 101 Vinayalankara Mawatha, Colombo-10, Sri Lanka, Tel: +94-11-2693361-7, Service hotline: +94-77-2211111. **TUNISIA:** Société Tunisienne De Manutention - Rue de la Physique, Nouvelle Zone Industrielle de Ben Arous-2013 Tunisie, Tel: +216-71-386102/380620, Fax: +216-71380412 ext 216. **UGANDA:** Anisuma Investment and Services Ltd., J R complex, Ware House No.5, Plot No 101, 3rd Street Industrial Area, Jinja Road, Kampala, Tel: +256-414237106. **UAE: (Abu Dhabi)** Light House Electrical, P.O. Box 120, Abu Dhabi, Tel: +971-2-6726131, Fax: +971-2-6720667. (Al Ain) Zillion Equipment and Spare Parts Trading LLC, P.O. Box 19740, Opp. Bin Sadal/Trimix Redymix Sanaiya, Al Ain. Tel: +971-3-7216690, Fax:+971-3-7216103 (Dubai) Black & Decker (Overseas) GmbH, P.O. Box 5420, Dubai, Tel: +971-4-8127400/8127406, Fax: +971-4-2822765. (Musaffah) Light House Electrical, P.O. Box 120, Abu Dhabi, Tel: +971-2-5548315, Fax: +971-2-5540461. (Sharjah) Mc Coy Middle East LLC, P.O. Box 25793, Sharjah, Tel: +971-6-5395931, Fax: +971-6-5395932. (Ras Al Khaimah) Mc Coy Middle East LLC, P.O.Box 10584, Ras Al Khaimah, Tel: +971-7-2277095, Fax: +971-7-2277096. **YEMEN:** (Aden) Muala St., Tel: +967 2 222670, Fax: +967 2 222670. (Sana'a) Middle East Trad. Co. Ltd., P.O. Box 12363, Hayel Street, Sana'a. Tel: +967-1-204201, Fax: +967-1-204204. (Taiz) Middle East Trading Co. (METCO), 5th Flr.Hayel Saeed Anam Bldg, Al-Mugamma St. Taiz, Yemen, Tel: +967-4-213455, Fax: +967-4-219869.



WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME/ الإسم -----

YOUR ADDRESS العنوان -----

POSTCODE الرمز البريدي -----

DATE OF PURCHASE تاريخ الشراء -----

DEALER'S NAME & ADDRESS/ إسم وعنوان البائع -----

A large, empty rounded rectangular box intended for a signature or stamp.

PRODUCT MODEL NO. FX400/FX400BMG

