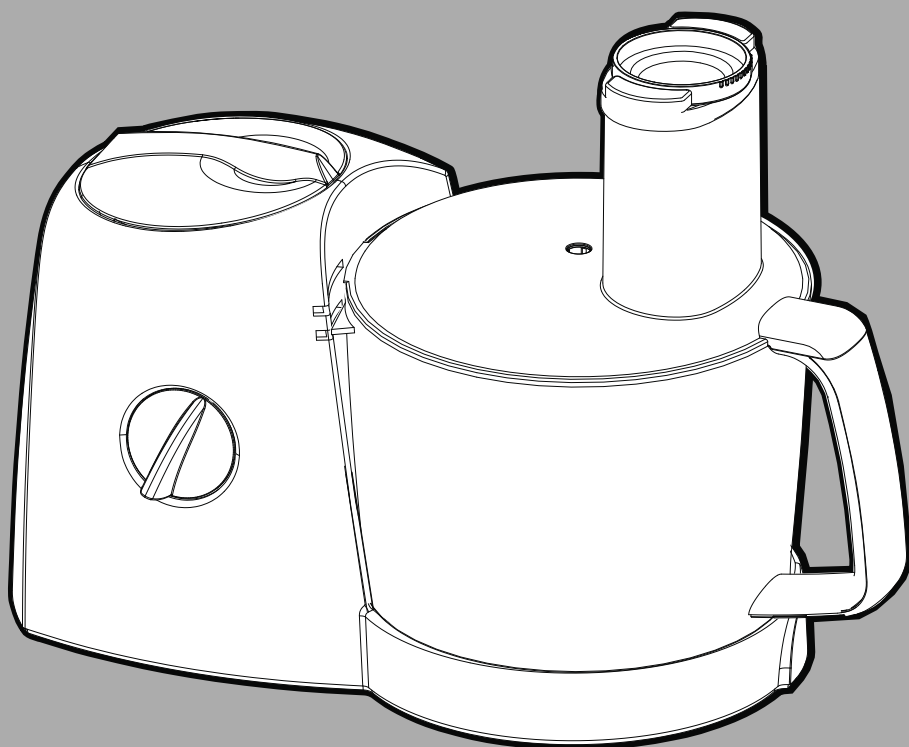


 **BLACK & DECKER®**

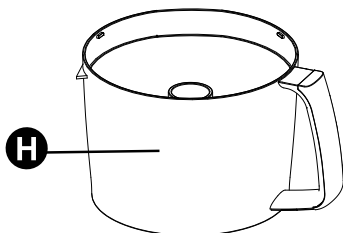
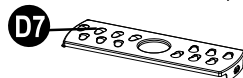
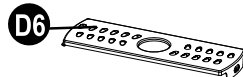
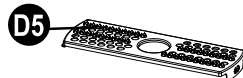
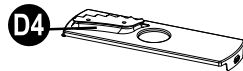
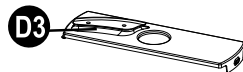
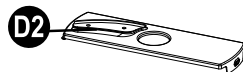
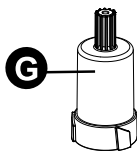
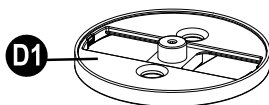
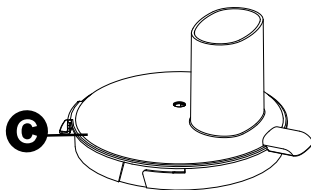
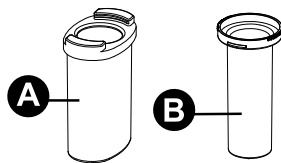


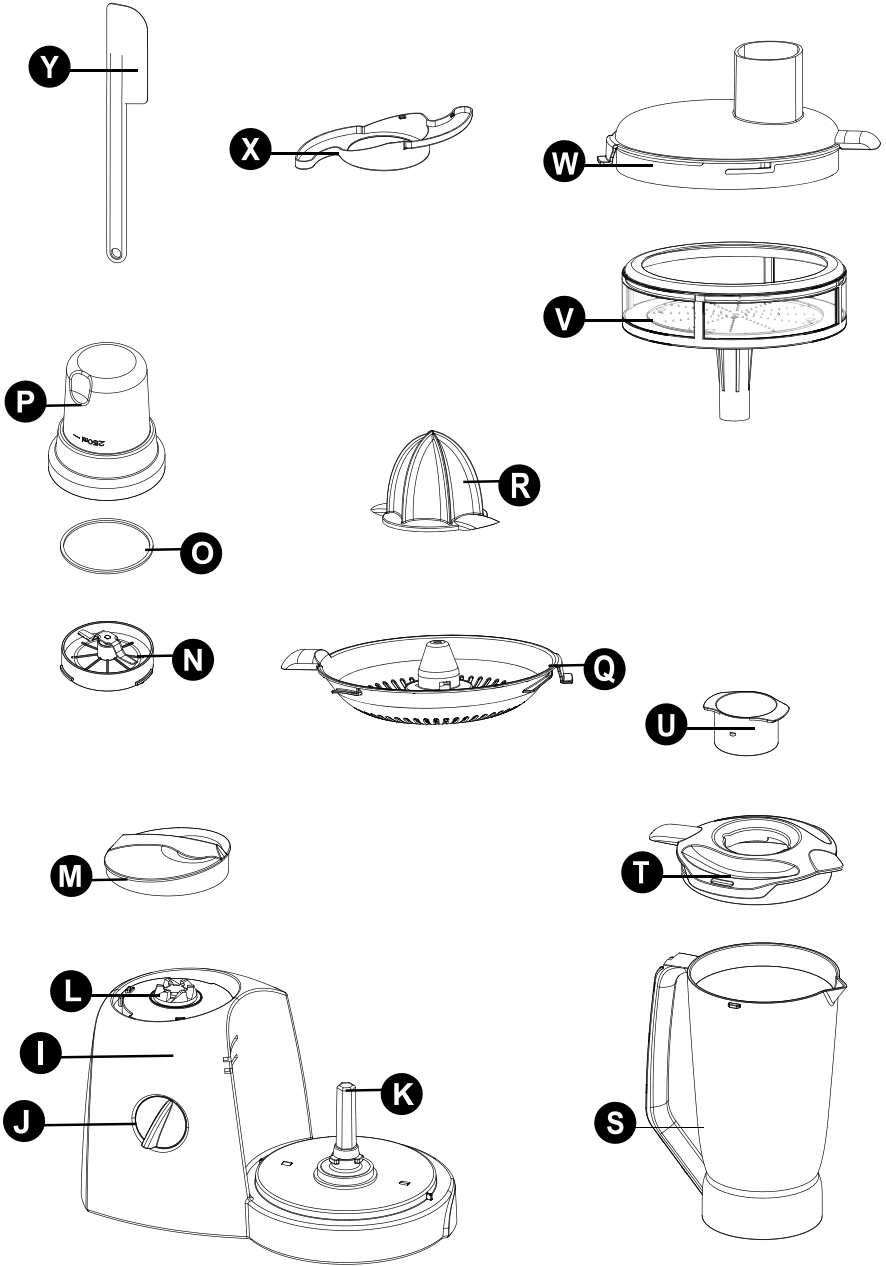
[www.blackanddecker.ae](http://www.blackanddecker.ae)

**FX710 - B5**

## Parts Identification

- A Pusher
- B Measuring jug
- C Food processor lid
- D1 Secondary blade holder
- D2 Fine slicing blade
- D3 Coarse slicing blade
- D4 French fry blade
- D5 Slurry cutting blade
- D6 Fine grating blade
- D7 Coarse grating blade
- E Kneading blade
- F Chopping blade
- G Primary blade holder
- H Food processor jug
- I food processor base
- J Control knob
- K Food processor drive
- L Blender Drive
- M Blender cover
- N Grinder blade
- O Grinder jug seal
- P Grinder jug
- Q Citrus juicer
- R Reamer
- S Blender jug
- T Blender lid
- U Filler cap
- V Centrifugal juicer
- W Centrifugal juicer lid
- X Chopper blade case
- Y Spatula





## Intended use

Your Black & Decker appliance comes with 10 accessories to perform below functions:

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

Shredding blade for coarse and fine grating and shredding vegetables, fruits and cheese.

Slicing blades for coarse and fine slicing of vegetables and fruits.

French fries blade for potatoes and other hard vegetables

Slurry cutter blade for slow mashing raw vegetables/fruits for baby food and for light peeling or rasping of vegetable pieces with hard skin.

Separate blade with spatula for kneading dough.

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

Grinder mill for grinding coffee, herbs and spices.

Juice Extractor attachment for juicing and pulping non-citrus fruits.

Citrus Juice Extractor for juicing and pulping of citrus fruits.

Do not use the centrifugal juicer if the rotating sieve is damaged

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



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.
- Position cord so it does not hang over the edge of worktops & cannot be caught accidentally or tripped over.
- **Caution:** Ensure the Blender is turned off before removing from the stand.
- 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.

## 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.

## 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 persons.

## Assembly

Wash all detachable parts (see chapter 'Maintenance and cleaning').

### Assembling the food processor

1. Fit the food processor jug (H) onto the food processor base (I), secure it by turning it clockwise.

2. For chopping or kneading fit the required blade (F or E) onto the primary blade holder (G).
3. For shredding or slicing, fit the required blade (D2, D3, D4, D5, D6 or D7) into the secondary blade holder (D1).
4. Place the assembled blade and holder into the food processor jug (H).
5. Fit the food processor lid (C) and secure it by turning it clockwise.
6. Fit the measuring jug (B) into the pusher (A) and then place the pusher into the food processor lid.

**Note:** The blender cover (M) must be in place for the food processor to work.

### Assembling the blender

1. Remove the blender cover (M) from the food processor base by turning it clockwise and lifting it off.
2. Place the blender jug (S) onto the blender drive (L) and secure it by turning anti-clockwise.
3. Fit the blender lid (T) to the blender jug (S) and secure it by turning it anti-clockwise.
4. Fit the filler cap (U) to the blender lid (T) and secure it by turning it anti-clockwise.

### Assembling the grinder

1. Fit the grinder jug seal (O) into the grinder jug (P).
2. Fit the grinder blade (N) into the grinder jug and secure by turning it clockwise.
3. Place the grinder jug (P) onto the blender drive (L) and secure it by turning anti-clockwise.

### Assembling the citrus Juicer

1. Fit the food processor jug (H) onto the food processor base (I), secure it by turning it clockwise.

- Fit the citrus juicer (Q) onto the food processor jug (H), secure it by turning it clockwise.
- Place the reamer (R) onto the citrus juicer (Q).

**Note:** The blender cover (M) must be in place for the citrus juicer to work.

## Assembling the centrifugal juicer

- Fit the food processor jug (H) onto the food processor base (I), secure it by turning it clockwise.
- Fit the centrifugal juicer (V) into the food processor jug.
- Fit the Centrifugal juicer lid (W) and secure it by turning it clockwise.
- Fit the measuring jug into the pusher and then place the pusher into the food processor lid.

**Note:** The blender cover (M) must be in place for the centrifugal juicer to work.

**Note:** The blender cover (M) must be in place for the centrifugal juicer to work.

**Note:** Do not use the centrifugal juicer if the rotating sieve is damaged

## Use

- Place the appliance on a flat, stable surface.
- Assemble the required accessory as advised above.
- Put the ingredients into the required jug.
- Connect to the mains supply.
- Turn the control knob to the required setting.

**Note:** Additional items can be added during use by using the chutes in the lids and the pusher.

**The following settings are available:-**

P = Pulse Operation

O = Power Off

1 = Low Speed

2 = Medium Speed

3 = 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 or 2	10-15 sec
Mixing *1	Pastry and scones	2 or 3	40 sec
Mashing *1	Cooked potatoes and baby food	3	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	2 or 3	5 sec
Slicing *3	Potatoes and cheese	1	5 sec
Shredding *3g	Vegetables and fruits	2 or 3	5 sec
Grating *4	Cheese and chocolate	1	5 sec
Cutting *5	Potatoes for french fries	1	5 sec
Cutting *5	Vegetables and fruits	1	5 sec
Slow Mashing *6	Raw fruits and vegetables for babyfood	2 or 3	5 sec
Peeling/Raspig *6	Hard fruit or vegetable pieces (3x2cm) with skin	1	5 sec

\*1 Use the chopping blade (F)

\*2 Use the kneading blade (E)

\*3 Use the slicing blades (D2 or D3)

\*4 Use the grating blades (D6 or D7)

\*5 Use the french fry blade (D4)

\*6 Use the slurry cutting blade (D5)

**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.

**Warning:** While using the slurry cutter blade for peeling or rasping skin of vegetables, do not use pusher tightly. This action will slow mash the vegetable along with skin.

## Recommendations when blending

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

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 Juicing

Function	Types of food	Speed	Time
Juicing *1	Non-citrus fruits	2 or 3	1 min
Collecting pulp *1	Draining and collecting the pulp of non-citrus fruits	2 or 3	1 min
Juicing *2	Citrus fruits and ground spices with water	1	1 min
Collecting pulp *2	Draining and collecting the pulp of citrus fruits	1	1 min

\*1 Use the centrifugal juicer (V)

\*2 Use the citrus juicer (Q)

**Note:** Fruits that contain starch, such as bananas, papayas, avocados, figs, strawberries and mangoes are not suitable for processing in this juice extractor attachment. Use the stainless steel blade attachment of food processor, blender or a stick blender to process these fruits.



**Note:** The juicer is not suitable for processing very hard and/or fibrous/starchy fruits, vegetables or plants such as sugar cane.

**Note:** The Juicer should not be run for longer than 1 Minute. After each 1 Minute use, the Juicer should be allowed to cool for at least 1 minute. After 3 consecutive cycles the juicer must be allowed to cool for 15 minutes before further use.

## 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 has come to a complete stop, lift the jug from the blender body (I).
- Remove the lid 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 fitted.

**Warning!** Never operate the Food processor without the lid 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 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
Weight	5.24 Kg.

## 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](http://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:

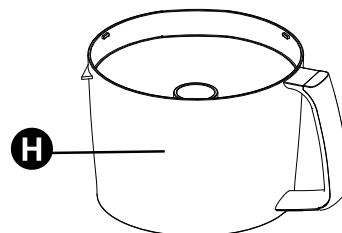
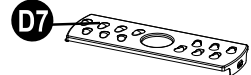
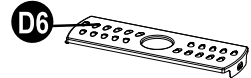
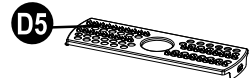
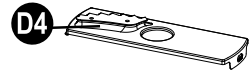
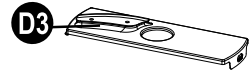
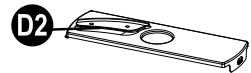
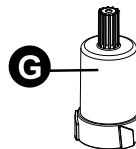
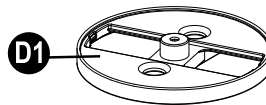
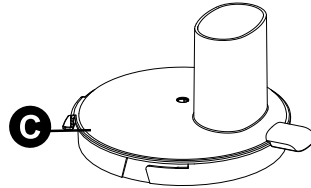
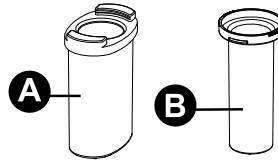
- The product has been used for trade, professional or hire purposes;
- The product has been subjected to misuse or neglect;
- The product has sustained damage through foreign objects, substances or accidents;
- Repairs have been attempted by persons other than authorised repair agents or Black & Decker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

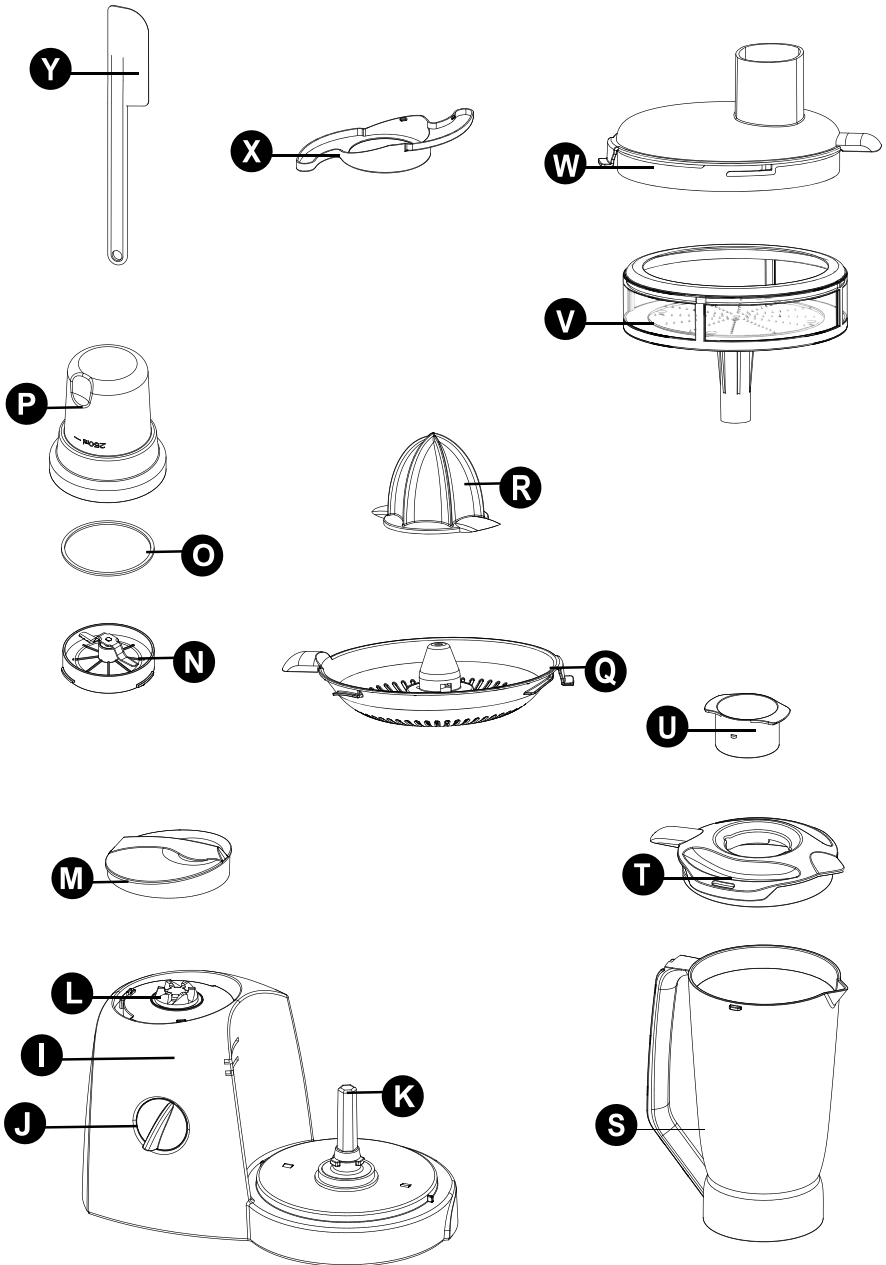
To claim on the warranty, you will need to submit proof of purchase to the seller or an authorised repair agent. You can check the location of your nearest authorised repair agent by contacting your local Black & Decker office at the address indicated in this manual.

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](http://www.2helpU.com).

## Identification des pièces

- A Poussoir
- B Bol mesureur
- C Couvercle du mixeur
- D1 Support de lame secondaire
- D2 Lame pour tranches fines
- D3 Lame pour tranches épaisses
- D4 Lame pour frites
- D5 Lame pour pâte
- D6 Râpe fine
- D7 Râpe grossière
- E Lame de pétrissage
- F Lame de hachage
- G Support de lame principale
- H Bol du mixeur
- I Base du mixeur
- J Molette de commande
- K Moteur du mixeur
- L Moteur du blender
- M Couvercle du blender
- N Lame du broyeur
- O Joint du bol du broyeur
- P Bol du broyeur
- Q Presse-agrumes
- R Batteur
- S Bol du blender
- T Couvercle du blender
- U Bouchon de remplissage
- V Centrifugeuse
- W Couvercle de la centrifugeuse
- X Étui de la lame du hachoir
- Y Spatule





## Utilisation prévue

Votre appareil Black & Decker est livré avec 10 accessoires permettant de réaliser les opérations ci-dessous:

Lame en acier inoxydable pour hacher, battre, crémier, émietter, couper, incorporer, écraser, émincer et mélanger.

Lame de broyage pour le râpage grossier et fin et le broyage des légumes, des fruits et du fromage.

Lames de coupe pour la découpe de tranches épaisses ou fines de légumes et de fruits.

Lame pour frites permettant de découper les pommes de terre et autres légumes fermes.

Lame pour pâte pour un broyage lent des légumes/fruits crus permettant de confectionner des compotes pour bébé et pour peler légèrement ou râper des morceaux de légumes couverts d'une peau dure.

Lame séparée avec spatule pour pétrir la pâte.

Blender pour mélanger, broyer, émulsionner, écraser, réduire en purée, homogénéiser, liquéfier, mouliner, agiter et remuer.

Moulin pour moudre le café, les herbes et les épices.

Centrifugeuse externe pour extraire le jus et la pulpe des fruits autres que les agrumes.

Presse-agrumes pour extraire le jus et la pulpe des agrumes.

N'utilisez pas la centrifugeuse si son tamis rotatif est endommagé

N'utilisez pas cet appareil dans tout autre but que celui prévu. Lisez attentivement l'intégralité de ce manuel avant d'utiliser l'appareil.



Ce produit est destiné uniquement à un usage domestique intérieur.

## 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.
- Placez le cordon de manière à ce qu'il ne pende pas au bord du plan de travail et ne puisse pas se prendre accidentellement dans quelque chose ou provoquer un accident.
- **Attention** : assurez-vous que le blender est arrêté avant de le retirer de son socle.
- 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 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 l'appareil.

### 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

Lavez toutes les pièces détachables (voir le chapitre « Entretien et nettoyage »).

### Assemblage du mixeur

1. Installez le bol du mixeur (H) sur la base (I), puis sécurisez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Pour hacher ou pétrir, adaptez la lame adéquate (F ou E) sur le support de lame principale (G).

3. Pour broyer ou trancher, adaptez la lame adéquate (D2, D3, D4, D5, D6 ou D7) dans le support de lame secondaire (D1).
4. Placez la lame et le support assemblés dans le bol du mixeur (H).
5. Installez le couvercle du mixeur (C) et sécurisez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
6. Adaptez le bol mesureur (B) dans le poussoir (A), puis installez le poussoir dans le couvercle du mixeur.

**Remarque :** le couvercle du mixeur (M) doit être en place pour que le mixeur fonctionne.

### Assemblage du blender

1. Retirez le couvercle du blender (M) de la base du mixeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et en le soulevant.
2. Placez le bol du blender (S) sur le moteur du blender (L) et sécurisez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
3. Installez le couvercle du blender (T) sur le bol du blender (S) et sécurisez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Adaptez le couvercle de remplissage (U) sur le couvercle du blender (T) et sécurisez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

### Assemblage du broyeur

1. Installez le joint du bol du broyeur (O) dans le bol du broyeur (P).
2. Installez la lame du broyeur (N) dans le bol du broyeur et sécurisez-la en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
3. Placez le bol du broyeur (P) sur le moteur du blender (L) et sécurisez-le en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

### Assemblage du presse-agrumes

1. Installez le bol du mixeur (H) sur la base (I), puis sécurisez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

- Adaptez le presse-agrumes (Q) sur le bol du mixeur (H), puis sécurisez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Placez le batteur (R) sur le presse-agrumes (Q).

**Remarque** : le couvercle du mixeur (M) doit être en place pour que le presse-agrumes fonctionne.

## Assemblage de la centrifugeuse

- Installez le bol du mixeur (H) sur la base (I), puis sécurisez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Installez la centrifugeuse (V) dans le bol du mixeur.
- Installez le couvercle de la centrifugeuse (W) et sécurisez-le en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Adaptez le bol mesureur dans le poussoir, puis installez le poussoir dans le couvercle du mixeur.

**Remarque** : le couvercle du mixeur (M) doit être en place pour que la centrifugeuse fonctionne.

**Remarque** : le couvercle du mixeur (M) doit être en place pour que la centrifugeuse fonctionne.

**Remarque** : n'utilisez pas la centrifugeuse si son tamis rotatif est endommagé

## Utilisation

- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Assemblez l'accessoire requis comme indiqué ci-dessus.
- Placez les ingrédients dans le bol adapté.
- Raccordez l'appareil au secteur.
- Placez la molette de commande sur le paramètre approprié.

**Remarque** : il est possible d'ajouter des ingrédients en cours d'utilisation en utilisant les goulottes placées dans les couvercles et le poussoir. Débranchez l'appareil du secteur avant de retirer le bol.

**Les réglages suivants sont disponibles:-**

P = Fonction impulsion

O = Position arrêt

1 = Vitesse lente

2 = Vitesse moyenne

3 = Vitesse rapide

## Recommandations concernant l'utilisation du mixeur

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Temps
Hachage *1	Légumes et fruits	Impulsions ou 2	15 s
Hachage *1	Viande, fromage et chocolat	1	20 s
Mélange liquide *1	Soupes et boissons épaisses	1	20 s
Broyage en purée *1	Légumes cuits et fruits mous	1 ou 2	10 à 15 s
Mélange *1	Pâtisseries et scones	2 ou 3	40 s
Écrasement *1	Pommes de terre cuites et aliments pour bébé	3	60 s
Pétrissage *2	Pâte à pain	1	20 s
Incorporation *2	Pâte pour mousse	1	15 s
Crémage	Pâte à gâteau	1	30 s
Tranchage *3	Légumes et fruits	2 ou 3	5 s
Tranchage *3	Pommes de terre et fromage	1	5 s
Broyage *3g	Légumes et fruits	2 ou 3	5 s
Râpage *4	Fromage et chocolat	1	5 s
Coupe *5	Pommes de terre pour frites	1	5 s
Coupe *5	Légumes et fruits	1	5 s
Broyage lent *6	Fruits et légumes crus pour les aliments pour bébé	2 ou 3	5 s
Pelage/râpage *6	Morceaux de fruits ou de légumes durs (3 x 2 cm) avec la peau	1	5 s

\*1 Utilisez la lame de hachage (F)

\*2 Utilisez la lame de pétrissage (E)



\*3 Utilisez les lames de découpe (D2 ou D3)

\*4 Utilisez les lames de râpage (D6 ou D7)

\*5 Utilisez la lame pour frites (D4)

\*6 Utilisez la lame de découpe de pâte (D5)

**Remarque :** Le mixeur ne doit pas tourner plus d'une minute. Après avoir tourné en continu pendant une minute, le mixeur doit refroidir pendant au moins 2 minutes avant toute nouvelle utilisation.

**Attention :** le mode par impulsions ne doit pas être utilisé plus de 10 secondes à la fois.

**Attention :** en cas d'utilisation de la lame de découpe de pâte pour peler ou râper la peau des légumes, ne serrez pas trop le poussoir. Cela aurait pour effet de broyer lentement le légume en même temps que la peau.

## Recommandations concernant l'utilisation du blender

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Temps
Mélange liquide	Liquides	3	15 s
Réduction en liquide	Fruits ou légumes coupés en dés avec une quantité égale d'eau	2	30 s
Broyage	Glaçons de 3 x 2 cm	1 ou 2	15s
Émulsion	Milk shakes, jus, etc.	2 ou 3	20 s
Réduction en purée	Légumes et fruits mous	2	30 s
Agitation	Pâte ou soupes	1	1 min

**Remarque :** le mixeur ne doit pas tourner plus d'une minute. Après avoir tourné en continu pendant une minute, le mixeur doit refroidir pendant au moins 2 minutes avant toute nouvelle utilisation.

**Attention :** le mode par impulsions ne doit pas être utilisé plus de 10 secondes à la fois.

## Recommandations concernant l'utilisation du broyeur

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Temps
Broyage à sec	Grains de café	Impulsions	10 à 20 s
Broyage à sec	Herbes sèches	1	20 s
Broyage à sec	Épices	Impulsions	10 à 20 s

**Remarque :** le broyeur sec ne doit pas tourner en continu plus de 40 secondes.

**Attention :** le mode par impulsions ne doit pas être utilisé plus de 10 secondes à la fois.

**Attention :** la capacité maximale du moulin est de 50 g pour le broyage et de 150 g pour l'éminçage.

**Attention :** le broyeur NE DOIT PAS être utilisé pour le broyage humide d'aliments durs tels que les pois, les haricots, les grains, etc. Cela risquerait d'endommager les lames et de réduire la durée de vie du moteur.

## Recommandations concernant la préparation de jus

Fonction	Type d'aliments	Vitesse	Temps
Extraction de jus les agrumes *1	Fruits autres que	2 ou 3	1 min
Récupération de la pulpe *1	Broyage et récupération e la pulpe de fruits autres que des agrumes	2 ou 3	1 min
Extraction de jus *2	Agrumes et épices moulues avec de l'eau	1	1 min
Récupération de la pulpe *2	Broyage et récupération e la	1	1 min

\*1 Utilisez la centrifugeuse (V)

\*2 Utilisez le presse-agrumes (Q)

**Remarque** : les fruits contenant des amidons, tels que les bananes, papayes, avocats, figues, fraises et mangues, ne sont pas adaptés à ce type de centrifugeuse. Utilisez la lame en acier inoxydable du mixeur, le blender ou un mélangeur à main pour traiter ces fruits.

**Remarque** : la centrifugeuse n'est pas adaptée au traitement de fruits, légumes ou plantes très durs et/ou fibreux contenant des amidons, tels que la canne à sucre.

**Remarque** : la centrifugeuse ne doit pas tourner plus d'une minute. Après chaque utilisation d'une minute, laissez refroidir la centrifugeuse pendant au moins 1 minute. Après 3 cycles consécutifs, la centrifugeuse doit refroidir pendant 15 minutes avant toute nouvelle utilisation.

## 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
Fréquence	50 – 60 Hz
Poids	5,24 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](http://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](http://www.2helpU.com)

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

بيان الضمان هذا يكون بالإضافة إلى حقوقك التي يمنحها القانون ولا يخل 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 التأكل والبلب 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 للبائع 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](http://www.2helpU.com).

## حماية البيئة

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](http://www.2helpU.com).

- 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. نظّف وحدة المحرك بقطعة قماش مبللة.
- لا تغمر وحدة محرك الدوران في الماء ولا تشطفها تحت صنوبر الماء.

### البيانات الفنية

الجهود الكهربائي	٢٢٠-٢٤٠ فولت
تردد مصدر الطاقة	٦٠/٥٠ هرتز
الوزن	٥,٢٤ كجم

ملاحظة: العصارة غير مناسبة لمعالجة الفواكه أو الخضروات أو النباتات شديدة الصلابة و/أو اللبغية/النشوية مثل قصب السكر.

ملاحظة: يحظر تشغيل العصارة بشكل متواصل لمدة تزيد عن ١ دقيقة. بعد كل تشغيل لمدة ١ دقيقة، يجب ترك العصارة دون استخدام لمدة ١ دقيقة على الأقل حتى تبرد قبل إعادة استخدامها مرة ثانية. بعد الاستخدام لثلاث دورات متعاقبة، يجب ترك العصارة دون استخدام لمدة ١٥ دقيقة حتى تبرد قبل إعادة استخدامها مرة ثانية.

### 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).
- 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.

## توصيات ينصح بها عند الطحن

٥× استخدم شفرة البطاطا المقلية.

٦× استخدام شفرة التقطيع للزج (د).

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

ملاحظة: يحظر تشغيل المطحنة خلال الطحن الجاف لمدة تزيد عن 40 ثانية.

تحذير: يحظر تشغيل الوضع النبضي لمدة تزيد عن 10 ثواني في المرة الواحدة.

تحذير: أقصى سعة للمطحنة هي 50 جم وأقصى سعة للمفرمة هي 150 جم.

تحذير: يحظر استخدام المطحنة للطحن الرطب للمواد الغذائية الصلبة مثل البقول والفول والحبوب. فهذا الأمر من شأنه التسبب في تلف الشفرات وتقليل عمر المحرك.

## توصيات ينصح بها عند العصر

الوظيفة	نوع الطعام	السرعة	الوقت
العصر ١×	فواكه غير الحمضيات	٢ أو ٣	١ دقيقة
تجميع اللب ١×	تصفية وتجميع لب الفواكه غير الحمضيات	٢ أو ٣	١ دقيقة
العصر ٢×	الحمضيات والتوابل المطحونة مع الماء	١	١ دقيقة
تجميع اللب ٢×	تصفية وتجميع لب الحمضيات	١	١ دقيقة

1× استخدم العَصَاة العاملة بالترد المركزي (ت).

2× استخدم عصارة الليمون (ف).

ملاحظة: الفواكه التي تحتوي على النشا مثل الموز والبابايا والأفوكادو والتين والفراولة والمانجو لا يمكن معالجتها في هذه العصارة المرفقة. استخدم شفرة ستانلس ستيل المرفقة مع جهاز تحضير الطعام أو الخلاط أو خلاط اليد لمعالجة هذه الفواكه.

ملاحظة: يحظر تشغيل الخلاط بشكل متواصل لمدة تزيد عن 1 دقيقة. بعد التشغيل المتواصل لمدة 1 دقيقة، يجب ترك الخلاط دون استخدام لمدة 2 دقيقة على الأقل حتى يبرد قبل إعادة استخدامه مرة ثانية.

تحذير: يحظر تشغيل الوضع النبضي لمدة تزيد عن 10 ثواني في المرة الواحدة.

تحذير: في حال استخدام شفرة التقطيع للزج لتقشير أو كشط قشر الخضروات، لا تستخدم وحدة الدفع بقوة. هذا الفعل سيتسبب في بطء جرش الخضروات مع قشرها.

## توصيات ينصح بها عند الخلط

الوظيفة	نوع الطعام	السرعة	الوقت
الخلط	السوائل	٣	١٥ ثانية
التجميع	الفواكه أو الخضروات المغطاة إلى مكعبات مع كمية مساوية من المياه	٢	٣٠ ثانية
الجرش	مكعبات الثلج بحجم ٣×٢	١ أو ٢	١٥ ثانية
الخفق "الرغوة"	مخفوق الحليب، العصائر وهكذا	٢ أو ٣	٢٠ ثانية
الهرس	الخضروات والفواكه الطرية	٢	٣٠ ثانية
التقليب	العجينة السائلة أو الحساء	١	١ دقيقة

ملاحظة: يحظر تشغيل الخلاط بشكل متواصل لمدة تزيد عن 1 دقيقة. بعد التشغيل المتواصل لمدة 1 دقيقة، يجب ترك الخلاط دون استخدام لمدة 2 دقيقة على الأقل حتى يبرد قبل إعادة استخدامه مرة ثانية.

تحذير: يحظر تشغيل الوضع النبضي لمدة تزيد عن 10 ثواني في المرة الواحدة.

2 = سرعة متوسطة

3 = سرعة عالية

يجب فصل الجهاز من مصدر التيار الرئيس  
قبل إزالة الإبريق.



### توصيات ينصح بها أثناء تحضير الطعام

الوقت	السرعة	نوع الطعام	الوظيفة
١٥ ثانية	نبضي أو ٢	الخضروات والفواكه	الفرم ١×
٢٠ ثانية	١	اللحم والجبن والشيكولاته	الفرم ١×
٢٠ ثانية	١	الحساء والمشروبات الكثيفة	الخلط ١×
١٠-١٥ ثانية	١	الخضروات المطبوخة والفواكه الطرية	الهرس ١×
٤٠ ثانية	٢ أو ٣	القطاير والكعك	المزج ١×
٦٠ ثانية	٣	البطاطا المطبوخة وطعام الأطفال	الهرس ١×
٢٠ ثانية	١	عجين الخبز	العجن ٢×
١٥ ثانية	١	عجينة الموس	اللف ٢×
٣٠ ثانية	١	عجينة الكعك	الحقق ٢×
٥ ثواني	٢ أو ٣	الخضروات والفواكه	التقطيع لشرائح ٣×
٥ ثواني	١	البطاطا والجبن	التقطيع لشرائح ٣×
٥ ثواني	٢ أو ٣	الخضروات والفواكه	التفتيت ٣×
٥ ثواني	١	الجبن والشيكولاته	البشّر ٤×
٥ ثواني	١	البطاطا المقلية	التقطيع ٥×
٥ ثواني	١	الخضروات والفواكه الزبد الخفيف للألميت	التقطيع ٥× تحضير
٥ ثواني	٢ أو ٣	الفواكه النيئة والخضروات لطعام الأطفال	الهرس البطيء ٦×
٥ ثواني	١	الفواكه الصلبة أو قطع الخضروات (٣ × ٢ سم) مع القشرة	التفتير / الجرش ٦×

١× استخدم شفرة الفرغ (و).

٢× استخدم شفرة العجن (ه).

٣× استخدم شفرات الشرائح ("د" أو "د").

٤× استخدم شفرات البشّر ("د" أو "د").

2. ثبت عَصَاة الليمون (ف) في إبريق جهاز تحضير  
الطعام (ح) وأحكم تثبيته بلفه في اتجاه عقارب  
الساعة.

3. ضع العَصَاة (ص) في عَصَاة الليمون (ف).

ملاحظة: يجب وضع غطاء الخلاط (م) في موضعه على  
عَصَاة الليمون حتى تعمل.

### تركيب العَصَاة العاملة بالطرد المركزي

1. ثبت إبريق جهاز تحضير الطعام (ح) في قاعدة جهاز  
تحضير الطعام (ط) وأحكم تثبيته بلفه في اتجاه  
عقارب الساعة.

2. ثبت العَصَاة العاملة بالطرد المركزي (ت) في إبريق  
جهاز تحضير الطعام.

3. ثبت غطاء العَصَاة العاملة بالطرد المركزي (خ)  
وأحكم تثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

4. ثبت إبريق القياس في وحدة الدفع، ثم ضع وحدة  
الدفع في غطاء جهاز تحضير الطعام.

ملاحظة: يجب وضع غطاء الخلاط (م) في موضعه على  
العَصَاة العاملة بالطرد المركزي حتى تعمل.

ملاحظة: يجب وضع غطاء الخلاط (م) في موضعه على  
العَصَاة العاملة بالطرد المركزي حتى تعمل.

ملاحظة: لا تستخدم العَصَاة العاملة بالطرد المركزي في  
حال تلف المنخل الدوار.

### الاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح مستو وثابت.

2. ركب الملحقات المراد كما هو مبين أعلاه.

3. ضع المكونات في الإبريق المراد.

4. وصل الجهاز بمصدر التيار الرئيس.

5. حرك مفتاح التحكم عند الوضع المراد

ملاحظة: يمكن إضافة مكونات أخرى أثناء التشغيل  
باستخدام الأنبوب الموجود في غطاء فتحة التعبئة  
ووحدة الدفع.

الإعدادات التالية متوفرة للمفتاح الدوار:

P = تشغيل بوضعية النبض

• = قطع الطاقة

١ = سرعة منخفضة



2. للفرم أو العجن، ثبت الشفرة المطلوبة ("و" أو "هـ") في حامل الشفرة الرئيس (ز).
  3. للتفتيت أو التقطيع لشرائح، ثبت الشفرة المطلوبة ("د" أو "3" أو "4" أو "5" أو "6" أو "7") في حامل الشفرة الثانوي (د1).
  4. ضع الشفرة المركبة والحامل في إبريق جهاز تحضير الطعام (ح).
  5. ثبت غطاء جهاز تحضير الطعام (ج) وأحكم تثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.
  6. ثبت إبريق القياس (ب) في وحدة الدفع (أ)، ثم ضع وحدة الدفع في غطاء جهاز تحضير الطعام.
- ملاحظة: يجب وضع غطاء الخلاط (م) في موضعه على جهاز تحضير الطعام حتى يعمل.

### تركيب الخلاط

1. قم بإزالة غطاء الخلاط (م) من قاعدة جهاز تحضير الطعام بلفه في اتجاه عقارب الساعة وسحبه لأعلى.
2. ضع إبريق الخلاط (ق) في محرك الخلاط (ل) وأحكم تثبيته بلفه عكس عقارب الساعة.
3. ثبت غطاء الخلاط (ر) على إبريق الخلاط (ق) وأحكم تثبيته بلفه عكس عقارب الساعة.
4. ثبت غطاء فتحة التعبئة (ش) على غطاء الخلاط (ر) وأحكم تثبيته بلفه عكس عقارب الساعة.

### تركيب المطحنة

1. ثبت غطاء إبريق المطحنة (س) في إبريق المطحنة (ع).
2. ثبت شفرة المطحنة (ن) في إبريق المطحنة وأحكم تثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.
3. ضع إبريق المطحنة (ع) في محرك الخلاط (ل) وأحكم تثبيته بلفه عكس عقارب الساعة.

### تركيب عَصَارَة الليمون

1. ثبت إبريق جهاز تحضير الطعام (ح) في قاعدة جهاز تحضير الطعام (ط) وأحكم تثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

- 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.

### 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 1 (مؤرّضة)، قم بتوصيل سلك التوصيل الأخضر/ الأصفر بالطرف الأرضي
- تحذير! 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

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

### التركيب

اغسل جميع الأجزاء القابلة للفصل (راجع فصل "الصيانة والتنظيف").

### تركيب جهاز تحضير الطعام

1. ثبت إبريق جهاز تحضير الطعام (ح) في قاعدة جهاز تحضير الطعام (ط) وأحكم تثبيته بلفه في اتجاه عقارب الساعة.

## الفحص والإصلاح

- أطفئ 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 أجزائه أو أضرار في أزراره أو أية حالات أخرى يمكن أن تؤثر في تشغيله.
- لا تستخدم الخلاط في حالة وجود تلف أو عطل في أحد أجزائه.
- لا تستخدم الخلاط في حالة وجود تلف في شفرة التقطيع.
- قم بإصلاح أو استبدال أية أجزاء متضررة أو معطوبة من خلال وكيل صيانة معتمد.
- يلزم فحص سلك التغذية الكهربائية قبل الاستخدام للتأكد من خلوه من علامات التلف أو القدم أو التآكل.
- 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.

## السلامة الكهربائية

- تحقق قبل استخدام الجهاز من توافق جهد المأخذ الرئيس مع الجهد المحدد على لوحة التصنيف.

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



- 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.
- توخ الحذر في التعامل مع شفرات التقطيع الحادة ولدى تفريغ وعاء الخلط وخلال التنظيف.
- لا تغمر الخلاط أو أسلاكه الكهربائية أو قابسه في السوائل.
- افرد سلك التيار الكهربائي بدقة بحيث لا يتدلى من حواف طاولة العمل واحذر التعلق به أو التعثر فيه بشكل غير مقصود.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الخلاط قبل إزالته من الوحدة الرئيسة

## سلامة الآخرين

- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأفراد (بمن فيهم الأطفال) الذين يعانون من انخفاض قدراتهم البدنية أو العقلية أو حواسهم أو يفقدون 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.

## تعليمات ما بعد الاستخدام

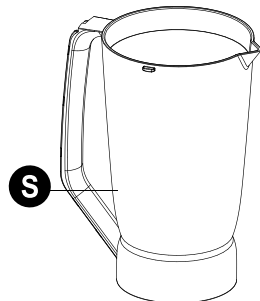
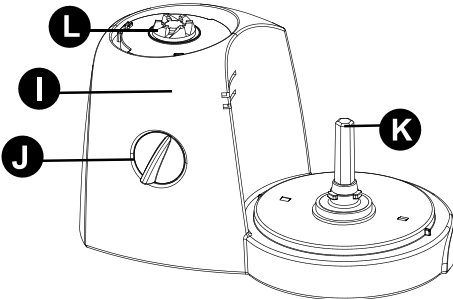
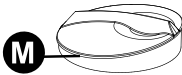
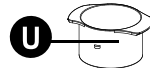
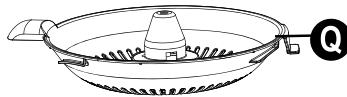
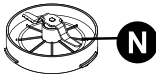
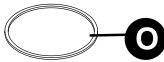
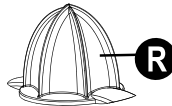
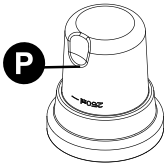
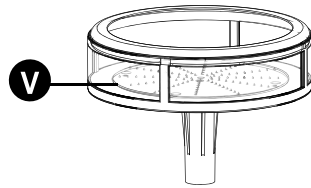
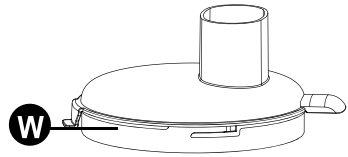
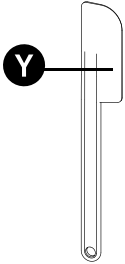
- افصل قابس الجهاز عن مصدر التغذية الكهربائية قبل تركه، وقبل تغيير أو تنظيف أو فحص أي من أجزائه.
- ينبغي تخزين الجهاز في مكان جاف عند عدم استخدامه، وينبغي بقاء الأطفال بعيداً عن مكان حفظ الأجهزة.

## غرض الاستخدام

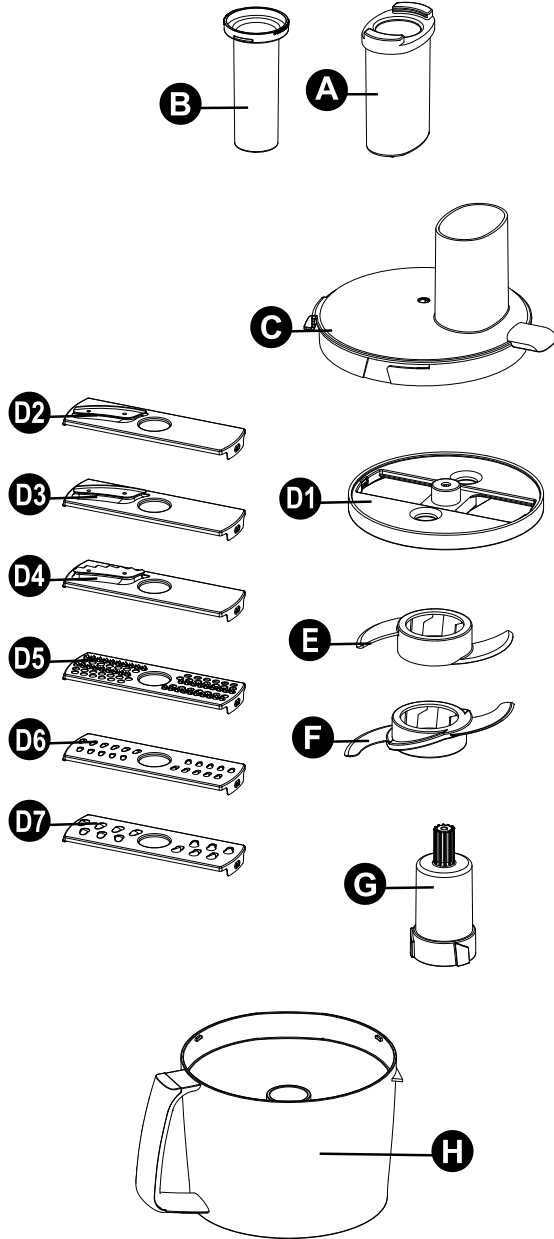
## إرشادات السلامة

- يأتي جهاز بلاك أند ديكر مع ١٠ ملحقات للقيام بالوظائف التالية:
- شفرة ستانلس ستيل للخرط والضرب والخفق والتفتيت والتقطيع والمزج والهرس والفرم والخلط.
- شفرة تفتيت للبشّر الناعم والخشن وتقطيع الخضروات والفواكه والجبن.
- شفرات تقطيع الشرائح لتقطيع الخضروات والفواكه إلى شرائح رقيقة وسميكة.
- شفرة تقطيع البطاطا والخضروات الصلبة الأخرى.
- شفرة التقطيع للزج لهرس الخضروات/ الفواكه النيئة ببطء لإعداد طعام الأطفال والتشهير أو الجرش الخفيف لقطع الفاكهة ذات القشور الصلبة.
- شفرة منفصلة ذات ملعقة لعجن العجين.
- خلاط للخلط والسحق والخفق والطحن والهرس والمزج والتميع والسحن والتقليب والتحرك.
- مطحنة لطحن القهوة والأعشاب والتوابل.
- عَصَاة مرفقة لعصر وهرس الفواكه غير الحمضيات.
- عَصَاة الليمون لعصر وتجميع لب الحمضيات.
- لا تستخدم العَصَاة العاملة بالطرد المركزي في حال تلف المنخل الدوار.
- لا تستخدم هذا الجهاز لأي غرض آخر. هذا المنتج صُمم خصيصاً للاستخدام المنزلي فقط.
- يرجى قراءة هذا الدليل بالكامل بعناية قبل استخدام الجهاز 
- 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**
- توخ 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.
- افضل 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.

ARABIC



## تحديد الأجزاء



- A . وحدة الدفع  
 B . إبريق القياس  
 C . غطاء جهاز تحضير الطعام  
 D1 . حامل الشفرة الثانوي  
 D2 . شفرة الشرائح الرقيقة  
 D3 . شفرة الشرائح السميكة  
 D4 . شفرة البطاطا المقليّة  
 D5 . شفرة التقطيع للزج  
 D6 . شفرة البَشْرُ الناعم  
 D7 . شفرة البَشْرُ الخشن  
 E . شفرة العجن  
 F . شفرة الفرَم  
 G . حامل الشفرة الرئيسي  
 H . إبريق جهاز تحضير الطعام  
 I . قاعدة جهاز تحضير الطعام  
 J . مفتاح التحكم  
 K . محرك جهاز تحضير الطعام  
 L . محرك الخلاط  
 M . غطاء الخلاط  
 N . شفرة المطحنة  
 O . غطاء إبريق المطحنة  
 P . إبريق المطحنة  
 Q . عَصَاة الليمون  
 R . العَصَاة  
 S . إبريق الخلاط  
 T . غطاء الخلاط  
 U . غطاء فتحة التعبئة  
 V . العَصَاة العاملة بالطرد المركزي  
 W . غطاء العَصَاة العاملة بالطرد المركزي  
 X . غلاف شفرة الفرَم  
 Y . الملعقة

## Names & Addresses for Black & Decker Service Concessionaries

**ALGERIA:** SARL Outillage Corporation, After Sale Service Center-08, Rue Mohamed Boudiaf - Cheraga, Algiers, Algeria, Tel: +213 21 375131, 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 Centre, 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 rectangle with a thin black border, intended for the user to provide the product model number and other identifying information.

PRODUCT MODEL NO. FX710 - B5





## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>