





Intended use

Your BLACK+DECKER™ FX775 food processor has been designed for use in slicing and chopping various ingredients. This appliance is intended for indoor household use only.

This appliance is not intended to be used in:

- Staff kitchen areas in shops;
- Offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments or any other non-household environments

In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility

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.
- Read all of this manual carefully before using the appliance.
- 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.
- Misuse could cause injury.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not operate the appliance if your hands are wet. Do not operate the appliance if you are barefoot.
- Guide the power supply cord neatly so it does not hang over the edge of a work top and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep loose clothing, hair, etc. away from moving parts.
- 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.
- 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.
- Switch off the appliance and disconnect from the supply

before changing accessories or approaching parts that move in use

- Disconnect the appliance from the power supply when not in use and before changing accessories, cleaning, etc.
- Do not immerse the appliance, cord set or plug in water or any other 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.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

After use

- Switch off, remove the plug from the socket and let the appliance cool down before leaving it 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

- 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.
- 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.

Additional safety instructions for food processors

Warning! Do not place near a hot Gas or electric oven.

- Do not Immerse Food Processor, Cord or Plug in any liquid.
- Allow all moving parts of the appliance to come to a stop before approaching.
- Always use on a clean work surface and clean the surface thoroughly after use.
- Allow the appliance to cool before storing.
- Keep hands, long hair and loose clothing away from the beaters.
- Always take care when handling the sharp cutting blades when emptying the bowl and during cleaning.

3. Processing bowl
4. Blade adapter
5. Bowl cover
6. Pusher
7. Blade holder
8. Coarse slicing blade
9. Shredding blade
10. Fine slicing blade
11. Chopper
12. Kneading blade
13. Emulsifying disc
14. Citrus juicing plate
15. Citrus juicing head
16. Blender measuring cup
17. Blender jar cover
18. Blender jar
19. Blender blade
20. Transmission head
21. Grinder base
22. Grinding blade
23. Grinding cup

Electrical safety



This tool is double insulated; therefore no earth wire is required. Always check that the power supply corresponds to the voltage on the rating plate.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised BLACK+DECKER Service Centre in order to avoid a hazard.
- This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
- This appliance incorporates a protective device against high temperatures. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and will resume operation when the motor has cooled sufficiently (after about 15 minutes).
- Do not operate the appliance for more than a minute at a stretch.
- If operation is not finished within 1 minute, turn off the machine and let it cool for 10 minutes before the next round of operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool the machine for 90 minutes to room temperature before the next 5 rounds. This can lengthen lifespan of the machine.

Using an extension cable

- Always use an approved extension cable suitable for the power input of this tool (see technical data). Before use, inspect the extension cable for signs of damage, wear and ageing. Replace the extension cable if damaged or defective. When using a cable reel, always unwind the cable completely.

Features

1. Motor base
2. Driver

Assembly



Warning! Before performing any assembly or maintenance, switch off and remove from power supply.

Use

Warning! Let the appliance work at its own pace. Do not overload.

- Clean the processing bowl, bowl cover, pusher, blade holder, cutting blades, chopper, kneading blade, emulsifying disc, citrus juicing head and plate and blender assembly before use.
- Place the appliance on a flat, steady surface.
- Ensure that the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector is set to the "0" position.

Chopper assembly

- Position the driver (2) on the motor base (1).
- Position the processing bowl (3) into the driver (2) and turn clockwise to seat firmly on the motor base (1).
- Place the blade adaptor (4) onto the driver (2).
- Place the chopper (11) onto the blade adaptor (4).

- Place the bowl cover (5) onto the bowl (3), turn clockwise until the cover interlocks on the bowl.
- Place the pusher (6) into feeding chute located on the bowl cover

Processed Food	Measurement per batch
Chocolate	≤100g
Cheese	≤200g
meat	≤500g
Tea or Spice	50 ~ 100g
Fruit & Vegetable	1000 ~ 300g
Onion	≤500g

Note: Always keep the chopper inside the bowl before feeding food.

Use the 'pulse' function several times to avoid cutting too fine. Do not run for too long while cutting hard cheese or chocolate, otherwise these materials will overheat and begin to melt.

Standard chopping period: 30 - 60 sec.

Emulsifying disc assembly

- Position the driver (2) on the motor base (1).
- Position the processing bowl (3) into the driver (2) and turn clockwise to seat firmly on the motor base (1).
- Place the blade adaptor (4) onto the driver (2).
- Place emulsifying disc (13) onto the blade adaptor (4).
- Place the cover (5) on bowl (3), turn clockwise until the cover locks onto the bowl.
- Place the pusher (6) into the feeding chute.

Processed Food	Measurement per batch	Time per batch
Egg	2 ~ 5pcs	30 ~ 70sec
Cheese	125 ~ 350ml	20sec

Note: Emulsifying disc can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly.

Warning! Do not use emulsifying disc to knead flour.

Slicing and shredding blade assembly

- Position the driver (2) on the motor base (1).
- Position processing bowl (3) into the driver (2) and turn clockwise to seat firmly on the motor base (1).
- Install desired blade onto the disc holder (8), (9) or (10).
- Place the blade holder (7) onto the driver (4).

- Place the cover (5) on the bowl (3).
- Turn the cover (5) clockwise until cover interlocks on the bowl.
- Put food into the feeding chute.
- Use the pusher (6) to push the food down for processing.

Note: Choose the desired blade according to the processed food and desired shape of food.

Push softly when feeding food.

Pre-cut the food into smaller pieces according to the diameter of the feeding tube.

Feed gradually for better effect.

When cutting soft food, choose a lower speed to avoid the food liquifying.

If large quantities of food need to be cut, please cut it for several batches.

1200ml for one batch.

Citrus juicer assembly

- Position the driver (2) on the motor base (1).
- Position the processing bowl (3) into the driver and turn clockwise to seat firmly on the motor base (1).
- Place the citrus juicing head (15) into the citrus juicing plate (14) and place onto the bowl (3) and turn 30 degrees clockwise.

Note: Lower speed should be chosen when using the citrus juicer.

Kneading blade assembly

- Position driver (2) on motor base (1).
- Position processing bowl (3) into the driver (2) and turn clockwise to seat firmly on motor base (1).
- Place blade adaptor (4) onto the driver (2).
- Place kneading blade (12) onto the blade adaptor (4).
- Place the cover (5) onto the bowl (3), turn clockwise until the cover interlocks on the bowl.
- Place pusher (6) into feeding chute.

Processed Food	Measurement per batch
Flour / Soft Cheese	≤300g
Egg	≤5pcs

Note: Always attach kneading blade in the bowl before feeding in food.

Standard kneading period: 20 sec.

Blender assembly

- Make sure the blender blade (19) and transmission head are fixed tightly to the base of blender jar (18).
- Put required food into the jar (18).
- Install blender measuring cup (16) and blender jar cover (17) properly.
- Put blender jar (18) onto the motor base (1) vertically, and then rotate the jar clockwise to lock it into place.

Grinder assembly

- Put the motor base on a flat and dry surface.
- Turn anticlockwise to remove the grinder base (21) from the grinder cup (23), put required coffee beans into the cup, then replace the the grinder base and turn clockwise to secure them firmly.
- Put the complete grinder assembly onto motor base (1), turn clockwise to secure firmly.
- Make sure that the switch is in "0" position, plug in the motor base and use pulse 'P' 1 - 2 times for pre-grinding, then choose '1' or '2' speed for finished grinding.

Cookery tips

- Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, should be at room temperature before processing begins. Set these ingredients out ahead of time.
- To eliminate the possibility of egg shells in your recipe, break eggs into separate container first, then add to the mixture.
- Be careful that you only mix/blend mixtures as recommended in your recipe. Fold dry ingredients until they are just combined using the low speed setting.
- Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation all play a part in the required mixing time and the results achieved.
- Always start processing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

Cleaning and maintenance

Warning! Before performing any maintenance:

- Switch off and disconnect from the mains supply.
- Wait for the appliance to completely cool down.
- If necessary scrape excess food particles from the tools.

Warning! The motor base must not be immersed in water or other liquid.

- Wipe over the outside surface of the base with a damp cloth and polish with a soft dry cloth.
- Wipe any excess food particles from the power cord.
- Immerse the processing bowl, bowl cover, pusher, blade holder, cutting blades, chopper, kneading blade, emulsifying disc, citrus juicing head and plate and blender assembly in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry.

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 in 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

Note! 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.

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.

Technical data

FX775	
Voltage	220 - 240V
Frequency	50/60Hz
Power	750W

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.

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.

Usage prévu

Votre robot multifonction BLACK+DECKER™ FX775 est conçu pour trancher et hacher différents ingrédients. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique, en intérieur uniquement.

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation dans:

- les cuisines pour les employés de boutiques;
- les bureaux et d'autres environnements professionnels;
- les fermes;
- par les clients d'hôtels, de motels et autres environnements de type résidentiel;
- les chambres d'hôtes ou tout autre environnement non résidentiel.

Pour éviter tout danger résultant de la réinitialisation involontaire du coupe-circuit thermique, évitez d'alimenter cet appareil au moyen d'un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie, ou de le connecter à un circuit régulièrement mis sous/hors tension par le réseau public.

Consignes de sécurité

- **Avertissement !** L'utilisation d'appareils électriques requiert le respect de consignes de sécurité de base, notamment celles indiquées ci-après, afin de réduire le risque d'incendie, d'électrocution et de blessure.
- Lisez attentivement ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil.
- L'usage prévu est décrit dans le présent manuel. L'utilisation d'un accessoire ou une pièce jointe ou l'exécution de toute opération avec cet appareil autre que ceux qui sont recommandés dans ce mode d'emploi peut présenter un risque de blessure.
- Conservez ce manuel à titre de référence.

Utilisation de l'appareil

- Utilisez toujours l'appareil avec précaution.
- Toute mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Positionnez le cordon d'alimentation soigneusement de sorte qu'il ne pende pas du bord d'un plan de travail, afin de réduire les risques d'accident.
- Éloignez les vêtements, les cheveux, etc. à l'écart des pièces en mouvement.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche du secteur. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des sources de chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé pendant l'utilisation, débranchez immédiatement l'appareil. Ne

touchez pas le cordon d'alimentation avant de le débrancher.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de remplacer des accessoires ou d'approcher des pièces mobiles en cours d'utilisation.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de changer les accessoires ou de le nettoyer.
- Ne plongez pas l'appareil, cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

Sécurité d'autrui

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sans surveillance ou sans avoir reçu d'instructions concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'outil.
- Le nettoyage et l'entretien utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

Après utilisation

- Éteignez l'appareil et débranchez la fiche du secteur, puis laissez l'appareil refroidir avant de le laisser sans surveillance et avant de remplacer, nettoyer ou inspecter ses pièces.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil doit être rangé à un endroit sec. L'appareil doit être rangé hors de portée des enfants.

Inspection et réparations

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucune pièce n'est endommagée ou défectueuse. Vérifiez si des pièces ne sont pas cassées, si les interrupteurs ne sont pas endommagés, et toutes les autres conditions qui peuvent affecter son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse.
- Faites réparer ou remplacer les pièces endommagées ou défectueuses par un agent de service agréé.
- Avant l'utilisation, vérifiez que le cordon d'alimentation ne présente pas de signes de dommages, de vieillissement et d'usure.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé ou défectueux.
- Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé ou défectueux, sa réparation doit être effectuée par un agent de réparation agréé afin d'éviter tout danger. Ne coupez pas le cordon d'alimentation et n'essayez pas de le réparer par vos propres moyens.

- N'essayez jamais de retirer ou de remplacer des pièces différentes de celles qui sont indiquées dans le présent manuel.

Consignes de sécurité supplémentaires pour les robots multifonction

Avertissement ! Ne placez pas l'appareil à proximité d'un gaz chaud ou d'un four électrique.

- Ne plongez pas le robot multifonction, le cordon ou la prise dans du liquide.
- Laissez toutes les pièces mobiles s'arrêter complètement avant de vous approcher.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface de travail propre et nettoyez soigneusement la surface après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger.
- Éloignez vos mains, longs cheveux et vêtements amples des batteurs.
- Faites toujours attention aux lames de coupe tranchantes lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.

Sécurité électrique



Cet outil dispose d'une double isolation ; par conséquent, aucun fil de terre n'est nécessaire. Vérifiez toujours que l'alimentation du secteur correspond à celle de la plaque signalétique.

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de services agréé BLACK+DECKER afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil comprend un interrupteur de sécurité qui empêche son fonctionnement si les accessoires de sécurité ne sont pas installés.
- Cet appareil intègre un dispositif de protection contre les températures élevées. Si la température augmente trop, l'appareil s'éteint automatiquement et redémarre une fois que le moteur a suffisamment refroidi (au bout de 15 minutes environ).
- N'utilisez pas l'appareil sans arrêt pendant plus d'une minute.
- Si l'opération n'est pas terminée dans la minute, éteignez la machine et laissez-la refroidir pendant 10 minutes avant de reprendre le cycle suivant. Si plus de 5 cycles sont nécessaires, laissez revenir la machine à température ambiante pendant 90 minutes avant les 5 cycles suivants. De cette manière, vous pourrez prolonger la durée de vie de la machine.

Utilisation d'une rallonge

- Utilisez toujours une rallonge agréée, adaptée à la puissance absorbée de cet appareil (voir

caractéristiques techniques). Avant de l'utiliser, inspectez la rallonge pour détecter les signes de dommage, d'usure et de vieillissement. Remplacez la rallonge si elle est endommagée ou défectueuse. Lorsque vous utilisez un rouleau à câble, déroulez-le toujours complètement.

Fonctionnalités

1. Socle-moteur
2. Entraînement
3. Bol de robot
4. Adaptateur de lame
5. Couvreclou du bol
6. Pousseur
7. Porte-lame
8. Lame à tranches épaisses
9. Lame à râper
10. Lame à tranches fines
11. Hachoir
12. Lame de pétrissage
13. Disque à émulsion
14. Filtre de presse-agrumes
15. Tête de presse-agrumes
16. Verre doseur du mixeur
17. Couvercle de la cruche du mixeur
18. Cruche du mixeur
19. Lame du mixeur
20. Tête de transmission
21. Base du moulin
22. Lame du moulin
23. Bol du moulin

Assemblage



Avertissement ! Avant d'effectuer toute opération de montage ou d'entretien, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le de l'alimentation.

Mode d'emploi

Avertissement ! Laissez l'appareil fonctionner à son propre rythme. Ne le surchargez pas.

- Nettoyez le bol de robot, le couvercle du bol, le pousseur, le porte-lame, les lames à trancher, le hachoir, la lame de pétrissage, le disque à émulsion, le filtre et la tête de presse-agrumes, ainsi que l'ensemble du mixeur avant de les utiliser.

- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise et que le sélecteur de vitesse est réglé sur.

Remarque : Le disque à émulsion peut être utilisé pour mélanger du fromage et un œuf, pour faire de la mayonnaise et des entremets rapidement.

Avertissement ! N'utilisez pas le disque à émulsion pour pétrir de la farine.

Montage du hachoir

- Placez l'entraînement (2) sur le socle-moteur (1).
- Introduisez le bol de robot (3) sur l'entraînement (2) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il tienne fermement sur le socle-moteur (1).
- Placez l'adaptateur de lame (4) sur l'entraînement (2).
- Placez le hachoir (11) sur l'adaptateur de lame (4).
- Placez le couvercle du bol (5) sur le bol (3), faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille sur le bol.
- Placez le poussoir (6) dans le tube de chargement situé sur le couvercle du bol.

Aliment préparé	Mesure par fournée
Chocolat	≤ 100 g
Fromage	≤ 200 g
Viande	≤ 500 g
Thé ou épice	50 ~ 100 g
Fruits et légumes	1000 ~ 300 g
Oignon	≤ 500 g

Remarque : Laissez toujours le hachoir dans le bol avant d'y introduire des aliments.

Utilisez la fonction « pulse » plusieurs fois pour éviter de couper trop fin. Ne laissez pas tourner trop longtemps quand vous coupez du fromage à pâte dure ou du chocolat, car ils risquent de surchauffer et de commencer à fondre.

Durée de hachage standard : 30 - 60 s.

Montage du disque à émulsion

- Placez l'entraînement (2) sur le socle-moteur (1).
- Introduisez le bol de robot (3) sur l'entraînement (2) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il tienne fermement sur le socle-moteur (1).
- Placez l'adaptateur de lame (4) sur l'entraînement (2).
- Placez le disque à émulsion (13) sur l'adaptateur de lame (4).
- Placez le couvercle (5) sur le bol (3), faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille sur le bol.
- Placez le poussoir (6) dans le tube de chargement.

Aliment préparé	Mesure par fournée	Durée par fournée
Œuf	2 à 5 unités	30 à 70 s
Fromage	125 ~ 350 ml	20 s

Montage de la lame à trancher et à râper

- Placez l'entraînement (2) sur le socle-moteur (1).
- Introduisez le bol de robot (3) sur l'entraînement (2) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il tienne fermement sur le socle-moteur (1).
- Installez la lame souhaitée sur le porte-disque (8), (9) ou (10).
- Placez le porte-lame (7) sur l'entraînement (4).
- Placez le couvercle (5) sur le bol (3).
- Faites tourner le couvercle (5) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille sur le bol.
- Introduisez les aliments dans le tube de chargement.
- Utilisez le poussoir (6) pour faire descendre les aliments à préparer.

Remarque : Choisissez la lame souhaitée en fonction des aliments et de la forme que vous voulez leur donner.

Poussez délicatement quand vous introduisez les aliments.

Prédécoupez des morceaux adaptés au diamètre du tube de chargement.

Introduisez les aliments progressivement pour un meilleur résultat.

Quand vous coupez des aliments mous, choisissez une vitesse inférieure pour éviter qu'ils ne se liquéfient.

Si vous devez couper de grandes quantités d'aliments, faites-le en plusieurs fournées.

1200 ml par fournée.

Montage du presse-agrumes

- Placez l'entraînement (2) sur le socle-moteur (1).
- Introduisez le bol de robot (3) sur l'entraînement (2) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il tienne fermement sur le socle-moteur (1).
- Introduisez la tête de presse-agrumes (15) sur le filtre de presse-agrumes (14), puis placez l'ensemble sur le bol (3) et faites-le tourner de 30 degrés dans le sens des aiguilles d'une montre.

Remarque : Le presse-agrumes doit être utilisé à basse vitesse.

Montage de la lame de pétrissage

- Placez l'entraînement (2) sur le socle-moteur (1).
- Introduisez le bol de robot (3) sur l'entraînement (2) et faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour qu'il tienne fermement sur le socle-moteur (1).

- Placez l'adaptateur de lame (4) sur l'entraînement (2).
- Placez la lame de pétrissage (12) sur l'adaptateur de lame (4).
- Placez le couvercle (5) sur le bol (3), faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se verrouille sur le bol.
- Placez le pousseur (6) dans le tube de chargement.
- Assurez-vous de pétrir/mélanger la préparation tel que recommandé dans votre recette, et pas autrement. Incorporez les ingrédients secs jusqu'à ce qu'ils se mélangent à l'aide du réglage de faible vitesse.
- Conditions climatiques. Les variations saisonnières de la température, la température des ingrédients et leur variation de texture jouent un rôle dans la durée de préparation nécessaire et les résultats obtenus.
- Commencez toujours à faire tourner à une faible vitesse. Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à celle recommandée comme indiqué dans la recette.

Aliment préparé	Mesure par fournée
Farine / Mou	
Fromage	≤ 300 g
Œuf	≤ 5 unités

Remarque : Installez toujours la lame de pétrissage dans le bol avant d'y introduire des aliments.

Durée de pétrissage standard : 20 s.

Montage du mixeur

- Vérifiez que la lame du mixeur (19) et la tête de transmission sont fermement fixées sur la base de la cruche du mixeur (18).
- Introduisez les aliments souhaités dans la cruche (18).
- Installez le verre doseur du mixeur (16) et le couvercle de la cruche du mixeur (17) correctement.
- Placez la cruche du mixeur (18) sur le socle-moteur (1) verticalement, puis faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la verrouiller.

Montage du moulin

- Placez le socle-moteur sur une surface plate et sèche.
- Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour retirer la base du moulin (21) du bol du moulin (23). Introduisez des grains de café dans le bol, puis remettez en place la base du moulin et faites-la tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour la fixer fermement.
- Placez le moulin complet sur le socle-moteur (1), faites-le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer fermement.
- Vérifiez que l'interrupteur est sur la position « 0 », branchez le socle-moteur et utilisez la fonction pulse « P » une à deux fois pour effectuer une mouture préalable, puis choisissez la vitesse « 1 » ou « 2 » pour la mouture souhaitée.

Astuces de cuisine

- Les ingrédients réfrigérés, comme le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant de commencer la préparation. Sortez les ingrédients à l'avance.
- Pour éviter la présence des coquilles d'œufs dans votre recette : cassez d'abord les œufs dans un autre récipient, puis ajoutez-les à la préparation.

Nettoyage et entretien

Avertissement ! Avant d'effectuer toute opération d'entretien :

- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le du secteur.
- Laissez l'appareil se refroidir complètement.
- En cas de besoin, éliminez les restes d'aliments des outils en raclant.

Avertissement ! Ne plongez pas le socle-moteur dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Essuyez la surface extérieure de la tête et le socle avec un chiffon humide et polissez avec un chiffon doux et sec.
- Essuyez tous les restes d'aliments du cordon d'alimentation.
- Plongez le bol de robot, le couvercle du bol, le pousseur, le porte-lame, les lames à trancher, le hachoir, lame de pétrissage, le disque à émulsion, le filtre et la tête de presse-agrumes, ainsi que l'ensemble du mixeur dans de l'eau tiède savonneuse avant de les utiliser. Ensuite rincez-les sous l'eau courante et essuyez-les pour sécher.

Changement de la fiche secteur

En cas de besoin de montage d'une nouvelle fiche :

- Mettez dûment l'ancienne fiche au rebut.
- Connectez le fil marron à la borne sous tension de la nouvelle fiche.
- Connectez le fil bleu à la borne neutre.
- Si le produit est de classe I (mis à la terre), connectez le fil vert/jaune à la borne de terre.

Remarque ! Si vous disposez d'un produit à double isolation de classe II (2 fils uniquement dans le cordon), aucun raccordement à la borne de terre n'est nécessaire. Suivez les consignes d'installation fournies avec les fiches de bonne qualité. Tout fusible de rechange doit avoir les mêmes caractéristiques nominales que le fusible d'origine fourni avec le produit.

Avertissement ! La section ci-dessus concernant le remplacement de la fiche électrique s'adresse au personnel des centres de service agréés.

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

Caractéristiques techniques

	FX775
Tension	220-240 V
Fréquence	50/60Hz
Puissance	750W

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.

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

البيانات الفنية

FX775	
الجهد الكهربائي	220 – 240 فولت
التردد	60/50 هرتز
الطاقة	750 وات

الضمان

تتفق BLACK+DECKER في جودة منتجاتها وتعرض ضماناً طويلاً للأجل.

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

في حالة وجود خلل في منتج BLACK+DECKER بسبب عيب في المواد أو الصناعة أو عدم التوافق مع المعايير، خلال ٢٤ شهراً من تاريخ الشراء، تضمن BLACK+DECKER استبدال الأجزاء المعيبة وإصلاح المنتجات مع مراعاة التآكل والبلل 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 BLACK+DECKER

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 BLACK+DECKER المحلي في العنوان الموضح في هذا الدليل.

وبدلاً من ذلك، توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة BLACK+DECKER والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني:

www.2helpU.com

- تخلص من أية جزيئات الطعام العالقة من كابل الطاقة الكهربائية.
- يجب غمر وعاء تحضير الطعام وغطاء الوعاء والدافع وحامل الشفرة وشفرة القطع والقطاعة وشفرة العجن وقرص الاستحلاب وطبق ورأس عصارة الحمضيات ومجموعة الخلاط، بماء دافئ ممزوج بالصابون لتنظيفه بشكل تام. ثم اشطفها تحت الماء الجاري وجففها جيداً.

استبدال مقبس الكهرباء

إذا دعت الضرورة لتثبيت قابس تيار كهربائي جديد:

- تخلص من القابس القديم بطريقة آمنة.
 - أوصل السلك البني بطرف الكهرباء الحي في القابس الجديد.
 - أوصل سلك التوصيل الأزرق بالطرف المحايد.
 - إذا كان المنتج من الفئة I (مؤرضاً)، فوصل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف الأرضي.
- ملاحظة: إذا كان المنتج من الفئة 2 ومزوداً بطبقتين عازلتين (يوجد داخل الكابل طرفان أثنان فقط)، فلا يلزم التوصيل بالطرف الأرضي. اتبع تعليمات التركيب المرفقة بالفوايس ذات الجودة العالية. يجب أن يكون المصهر المستبدل على نفس تصنيف المصهر الأصلي المرفق مع المنتج.
- حذراً! إن القسم المذكور آنفاً والذي يتناول استبدال السلك الكهربائي مخصص لموظفي مركز الخدمة المعتمد فقط.

حماية البيئة

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



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

- توفر شركة BLACK+DECKER مرفق إعادة تدوير منتجات BLACK+DECKER 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 يتولى بدوره جمع المنتجات نيابة عننا.

- يمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب BLACK+DECKER المحلي في العنوان الموضح في هذا الدليل. وبدلاً من ذلك، توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة BLACK+DECKER والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني: www.2helpU.com

الكمية لكل دفعة	الطعام المطلوب تحضيره
300 غرام أو أقل	دقيق/ناعم الجبن
5 بيضات أو أقل	البيض

الوقت لكل دفعة	الكمية لكل دفعة	الطعام المطلوب تحضيره
من 30 إلى 70 ثانية	بيضتان إلى 5 بيضات	البيض
من 20 ثانية	من 125 إلى 350 مل	الجبن

ملاحظة: ركب شفرة العجن في الوعاء دائماً قبل إدخال الطعام.
فترة العجن القياسية: 20 ثانية

ملاحظة: يمكن استخدام قرص الاستحلاب في خلط الجبن والبيض
ولصنع المايونيز والبودينغ بسرعة.
تحذير! يحظر استخدام قرص الاستحلاب في طحن الدقيق.

جميع الخلاط

- تأكد من أن شفرة الخلاط (19) ورأس النقل مركبان بإحكام في قاعدة وعاء الخلاط (18).
- ضع الطعام المطلوب في الوعاء (18).
- ركب كوب قياس الخلاط (16) وغطاء وعاء الخلاط (17) بطريقة سليمة.
- ضع وعاء الخلاط (18) في قاعدة المحرك (1) بشكل رأسي، ثم أدر الوعاء في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتته في مكانه.

تجميع المحطنة

- ضع قاعدة المحرك على سطح مستو وجاف.
- أدر عكس عقارب الساعة لإزالة قاعدة المحطنة (21) من كوب المحطنة (23). وضع حبوب القهوة المطلوبة في الكوب، ثم أعد تركيب قاعدة المحطنة وأدورها في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها بإحكام.
- ضع مجموعة المحطنة الكاملة في قاعدة المحرك (1)، ثم أدر في اتجاه عقارب الساعة لتثبيتها بإحكام.
- تأكد من أن المفتاح مضبوط على الوضع "0"، ثم وصل قاعدة المحرك بالتيار واستخدم وظيفة النبضات "P" من مرة إلى مرتين لكل طحنة، ثم اختر السرعة "1" أو "2" للطحين الجاهز.

نصائح للطهي

- المكونات المبردة، مثل الزبد أو البيض، يتعين أن يتم وضعها أولاً في درجة حرارة الغرفة قبل البدء في تحضيرها. جهز هذه المكونات قبل الوقت المحدد.
- لتجنب وجود قشر البيض في وصفتك، اكسر البيض أولاً في وعاء منفصل ثم أضفه إلى الخليط.
- احرص على مراعاة أنك تقوم فقط بخلط/خفق الخليط بالشكل الموضح في وصفتك، قم بغني المكونات الجافة إلى أن تصبح مجموعة فقط باستخدام وضع ضبط السرعة المنخفضة.
- الموسمية ودرجة حرارة المكونات وتباين قوامها، كل ذلك يلعب دوراً في تحديد زمن الخلط المطلوب والنتائج المحققة.
- ابدأ التحضير دائماً على سرعة منخفضة. قم بزيادة السرعة بالتدرج وصولاً إلى السرعة الموصى بها المثبتة في الوصفة.

التنظيف والصيانة

- تحذير! قبل إجراء الصيانة:
- أطفئ الجهاز وافصله عن مصدر التيار.
- انتظر حتى يبرد الجهاز تماماً.
- إذا لزم الأمر فاكشط جزيئات الطعام الزائدة العالقة بالأدوات.
- تحذير! يحظر غمر قاعدة المحرك في الماء أو أي وسائل أخرى.
- امسح السطح الخارجي للقاعدة بقطعة قماش مبللة ولمعه بقطعة قماش ناعمة جافة.

تجميع شفرة التقطيع

- ضع المدور (2) على قاعدة المحرك (1).
- ضع وعاء تحضير الطعام (3) في المدور (2) وأدره في اتجاه عقارب الساعة لتربيته بإحكام في قاعدة المحرك (1).
- ركب الشفرة المطلوبة في حامل القرص (8) أو (9) أو (10).
- ضع مهائى الشفرة (7) في المدور (4).
- ضع الغطاء (5) على الوعاء (3).
- أدر الغطاء في اتجاه عقارب الساعة حتى يتعشق الغطاء في الوعاء.
- ضع الطعام في أنبوب التغذية.
- استخدم الدافع (6) لدفع الطعام لأسفل من أجل تحضيره.

ملاحظة: اختر الشفرة المطلوبة وفقاً لنوع وقوام الطعام المطلوب تحضيره.

ادفع برفق أثناء إدخال الطعام.

- قطع الطعام مسبقاً إلى قطع صغيرة حسب قطر أنبوب التغذية.
- يجب تغذية الطعام تدريجياً للحصول على أفضل نتائج.
- عند تقطيع الأطعمة الطرية، اختر سرعة منخفضة لتجنب تحول الطعام إلى سائل.

إذا احتجت إلى تقطيع كميات كبيرة من الطعام، فالرجاء تقطيعها على دفعات متعددة.

1200 مل لكل دفعة

تجميع عَصارة الحمضيات

- ضع المدور (2) على قاعدة المحرك (1).
- ضع وعاء تحضير الطعام (3) في المدور وأدره في اتجاه عقارب الساعة لتربيته بإحكام في قاعدة المحرك (1).
- ركب رأس عَصارة الحمضيات (15) في طبق عَصارة الحمضيات (14) ثم ضعه في الوعاء (3) وأدره في اتجاه عقارب الساعة بمقدار 30 درجة.

ملاحظة: يجب اختيار السرعة المنخفضة عند استخدام عَصارة الحمضيات.

تجميع شفرة العجن

- ضع المدور (2) على قاعدة المحرك (1).
- ضع وعاء تحضير الطعام (3) في المدور (2) وأدره في اتجاه عقارب الساعة لتربيته بإحكام في قاعدة المحرك (1).
- ضع مهائى الشفرة (4) في المدور (2).
- ضع شفرة الطحن (12) في مهائى الشفرة (4).
- ضع الغطاء (5) على الوعاء (3)، وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتعشق الغطاء في الوعاء.
- ضع الدافع (6) في أنبوب التغذية.

السلامة من مخاطر الكهرباء



هذا الجهاز معزول عزلاً مزدوجاً، وبالتالي لا حاجة إلى توصيل سلك أرضي. تحقق دائماً من أن جهد وحدة الإمداد بالطاقة يتناسب مع الجهد المحدد على الجهد المقدر.

- في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل المصنع أو مركز خدمة **BLACK+DECKER** معتمد لتجنب المخاطر.
- يشتمل هذا الجهاز على مفتاح حماية وظيفته منع التشغيل حتى تركيب الملحقات بأمان.
- يشتمل هذا الجهاز على جهاز للحماية من ارتفاع درجات الحرارة. إذا ارتفعت درجة الحرارة بصورة مفرطة، فسيوقف الجهاز عن العمل تلقائياً ثم يستأنف العمل عند انخفاض حرارة المحرك بالقدر الكافي (بعد 15 دقيقة تقريباً).
- لا تشغيل الجهاز لفترة أكثر من دقيقة واحدة بلا توقف.
- إذا لم تنته العملية المطلوبة خلال دقيقة واحدة، فأوقف تشغيل الجهاز ودعه يبرد قليلاً لمدة 10 دقائق قبل استخدامه مرة أخرى. وإذا احتاجت العملية لأكثر من 5 جولات من التشغيل، فيجب خفض درجة حرارة الجهاز لمدة 90 دقيقة حتى تصل درجة حرارة الغرفة قبل استخدامه في الجولات الخمسة الأخرى. فهذا يساعد على إطالة العمر الافتراضي للجهاز.

استخدام كابيل إطالة

- استخدم دائماً كابيل إطالة معتمداً ومناسباً لدخل طاقة هذه الأداة (انظر البيانات الفنية). قبل الاستخدام افحص كابيل الامتداد للتحقق من وجود علامات التضرر أو البلي أو التقادم. استبدل الكابيل الامتداد إذا ما كان متضرراً أو تالفاً. عند استخدام بكرة كابلات فأحرص على فك ملفات الكابيل تماماً.

الخصائص

1. قاعدة المحرك
2. المدور
3. وعاء تحضير الطعام
4. مهابئ الشفرة
5. غطاء الوعاء
6. الدافع
7. حامل الشفرة
8. شفرة الشرائح السمكية
9. شفرة التقطيع
10. شفرة الشرائح الرقيقة
11. القطاعة
12. شفرة العجن
13. قرص الاستحلاب
14. طبق عصارة الحمضيات
15. رأس عصارة الحمضيات
16. كوب قياس الخلاط
17. غطاء وعاء الخلاط
18. وعاء الخلاط
19. شفرة الخلاط
20. رأس النقل
21. قاعدة المطحنة

22. شفرة المطحنة

23. كوب المطحنة

تجميع الأجزاء



تحذيراً! قبل القيام بأية أعمال تجميع أو صيانة، فأحرص أولاً على إطفاء الجهاز وفصله من الطاقة الكهربائية.

الاستخدام

تحذيراً! اترك الجهاز يعمل بسرعه. لا تفرط في الأحمال.

- يجب تنظيف وعاء تحضير الطعام وغطاء الوعاء والدافع وحامل الشفرة وشفرات القطع والقطاعة وشفرة العجن وقرص الاستحلاب وطبق ورأس عصارة الحمضيات ومجموعة الخلاط، قبل الاستخدام.
- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت.
- تحقق من أن سلك الكهرباء مَفصُول عن مصدر التيار وأن قرص اختيار السرعة مضبوط على الوضع "0".

تجميع القطاعة

- ضع المدور (2) على قاعدة المحرك (1).
- ضع وعاء تحضير الطعام (3) في المدور (2) وأدره في اتجاه عقارب الساعة لتركيبه بإحكام في قاعدة المحرك (1).
- ضع مهابئ الشفرة (4) في المدور (2).
- ضع القطاعة (11) في مهابئ الشفرة (4).
- ضع غطاء الوعاء (5) على الوعاء (3)، وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتعشق الغطاء في الوعاء.
- ضع الدافع (6) في أنبوب التغذية الموجود بغطاء الوعاء.

الكمية لكل دفعة	الطعام المطلوب تحضيره
100 غرام أو أقل	الشوكولاتة
200 غرام أو أقل	الجبن
500 غرام أو أقل	اللحم
من 50 إلى 100 غرام تقريباً	الشاوي أو التوابل
من 1000 إلى 300 غرام تقريباً	الفواكه والخضروات
500 غرام أو أقل	البصل

ملاحظة: ضع القطاعة في الوعاء دائماً قبل إدخال الطعام.

استخدم وظيفة "النبضات" عدة مرات لتجنب تقطيع الطعام إلى قطع صغيرة جداً. لا تشغيل الجهاز مدة طويلة أثناء قطع الشوكولاتة أو الجبن الصلب، وإلا سترتفع حرارة هذه المواد بشدة وتذوب.

فترة التقطيع القياسية: من 30 إلى 60 ثانية

تجميع قرص الاستحلاب

- ضع المدور (2) على قاعدة المحرك (1).
- ضع وعاء تحضير الطعام (3) في المدور (2) وأدره في اتجاه عقارب الساعة لتركيبه بإحكام في قاعدة المحرك (1).
- ضع مهابئ الشفرة (4) في المدور (2).
- ضع قرص الاستحلاب (13) في مهابئ الشفرة (4).
- ضع الغطاء (5) على الوعاء (3)، وأدره في اتجاه عقارب الساعة حتى يتعشق الغطاء في الوعاء.
- ضع الدافع (6) في أنبوب التغذية.

الغرض من الاستخدام

- لا تغمر الجهاز أو مجموعة السلك أو القابيس في الماء أو في أي سائل آخر.

سلامة الآخرين

- هذا الجهاز غير مصمم ليستخدمه الأشخاص ذوو القدرات الجسدية والحصية والعقلية المتدنية أو من تتفهم الخبرة والمعرفة (بما في ذلك الأطفال) إلا في ظل الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.
- لا تسمح للأطفال بإجراء التنظيف أو الصيانة بدون رقابة.

بعد الاستخدام

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانزع القابيس من مأخذ الكهرباء واركب الجهاز ببرد قبل تركه دون مراقبة وقبل تغيير أي من أجزاء الجهاز أو تنظيفها أو فحصها.
- عند عدم استخدام الجهاز، يجب تخزينه في مكان جاف. يجب حفظ الأجهزة المخزنة بعيداً عن متناول الأطفال.

الفحص والإصلاح

- قبل الاستخدام، افحص الجهاز للكشف عن أية أجزاء تالفة أو معيبة. تحقق من عدم وجود كسور في الأجزاء، أو تلف في الأزرار، أو أي حالات أخرى قد تؤثر على تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود أي جزء به تلف أو عيب.
- يجب أن يقوم وكيل إصلاح معتمد بإصلاح أو استبدال الأجزاء المكسورة أو التالفة.
- قبل الاستخدام، تحقق من عدم وجود أعراض تلف أو اهتراء أو تآكل في السلك الكهربائي.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود عيب أو تلف في القابيس أو السلك الكهربائي.
- في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابيس الرئيسي أو وجود عيب بهما، يجب إصلاحهما بمعرفة وكيل إصلاح معتمد لتجنب المخاطر. لا تقطع سلك الكهرباء ولا تحاول إصلاحه بنفسك.
- لا تحاول إزالة أو استبدال أي من أجزاء الجهاز بخلاف تلك الأجزاء المحددة في هذا الدليل.

تدابير السلامة الإضافية لأجهزة تحضير الطعام

- تحذير! لا تضع الجهاز بالقرب من موقد ساخن سواء كان يعمل بالغاز أو بالكهرباء.
- لا تغمر جهاز تحضير الطعام أو السلك أو القابيس في أي سائل.
- انتظر حتى تتوقف كل الأجزاء المتحركة بالجهاز قبل الاقتراب منه.
- احرص دائماً على استخدام سطح عمل نظيف ونظف السطح جيداً بعد الاستخدام.
- اترك الجهاز لفترة ليبرد قبل الشروع في تخزينه.
- ابق الأيدي والشعر الطويل والملابس الفضفاضة بعيداً عن مضارب الخفق.
- توح الحذر دائماً في التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفرغ الوعاء وأثناء التنظيف.

صُمم جهاز تحضير الطعام FX775 من شركة BLACK+DECKER™ لتقطيع وفرم المكونات المتنوعة. وقد صُمم هذا الجهاز للاستخدام داخل المنزل فقط.

- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام:
- في مناطق مصايح العمال في المتاجر،
- في المكاتب بيئات العمل الأخرى،
- المنازل الريفية؛
- من قبل العملاء في الفنادق والفنادق الصغيرة وأماكن الإقامة الأخرى؛

- أماكن النوم والإفطار أو أي أماكن أخرى غير منزلية
- تجنباً لوقوع مخاطر ناتجة عن إعادة ضبط القطع الحراري بشكل غير مناسب، فإن هذا الجهاز لا يجب أن يتم إمداده بالتيار الكهربائي خلال جهاز توصيل خارجي، مثل المؤقت أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وأطافئها بصفة منتظمة بواسطة المنشأة.

تعليمات السلامة

- تحذير! عند استخدام الأجهزة المزودة بأسلاك توصيل كهربائية، يجب اتباع تدابير السلامة الأساسية، بما في ذلك التعليمات التالية للحد من التعرض لمخاطر الحريق أو الصدمات الكهربائية أو الإصابات الشخصية أو الأضرار الجوهرية.
- الرجاء قراءة هذا الدليل كاملاً بعناية شديدة قبل استخدام الجهاز.
- الغرض من الاستخدام موضح في هذا الدليل. إن استعمال أي ملحقات أو مرفقات أو إجراء أي عملية بهذا الجهاز بطريقة غير الموصى بها في دليل التعليمات هذا قد يتسبب في تعرضك لخطر الإصابة الجسدية.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً.

استخدام الجهاز الخاص بك

- توح الحذر دائماً عند استخدام الج. ان.
- قد يؤدي سوء الاستخدام إلى وقوع إصابة.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تشغيل الجهاز إذا كانت يدك مبتلتان. لا تشغيل الجهاز إذا كنت حافي القدمين.
- افرّد سلك التيار الكهربائي بدقة بحيث لا يتعلق فوق حواف سطح العمل وبحيث لا يعلق أو يتم التعثر به دون قصد.
- ابق الملابس الفضفاضة والشعر وغيرها بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- لا تحاول مطلقاً شد السلك الكهربائي لفصل القابيس عن المقيس.
- احرص على وضع السلك الكهربائي بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- إذا حدث تلف لسلك التيار الكهربائي أثناء الاستخدام، افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء على الفور. لا تلمس السلك الكهربائي قبل فصله عن مصدر التيار.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- افصل الجهاز عن مصدر التيار في حالة عدم الاستخدام وقبل تغيير الملحقات والتنظيف وما إلى ذلك.

Names & Addresses for BLACK + DECKER Service Concessionaries

COUNTRY	NAME	ADDRESS	TELEPHONE NO.	EMAIL
BAHRAIN	Alfouz Services Co. WLL	P.O. Box 26562, Tubli, Manama	(00973) 17783562 / 17879987	alfouz@batelco.com.bh
BAHRAIN	Kewalram & Sons Co. WLL	P.O. Box 84, Manama, Kingdom of Bahrain	(00973) 17213110 17210617	kewalram02@batelco.com.bh kewalram@batelco.com.bh
EGYPT	Anasia Egypt for Trading S.A.E. (Mentrade)	P.O. Box 2443, 9, Mostafa Refaat Street, Sheraton Heliopolis 11361, Cairo	(00202) 22684159 Hotline19311	wael.salah@anasia.com nevien.elbeshbishy@anasia.com
JORDAN	Mega Hardware - (Sami Bashiti & Partners Co.)	93 King Abdullah II St., P.O. BOX 3005 AMMAN 11953	(009626) 5349098	info@mega-hardware.com www.mega-hardware.com
KSA	Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est.	P.O. Box 76026, Al Raka : 31952	(009663) 8140914	dewaltdammam@hotmail.com www.fawazalzyanigrp.com
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	#15, Khamis Mushait 62411, Abha, Military city road – Near City max and Ghunaim Market	(00966) 172500378	serviceabha@u-mark.net
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	#116, Prince Fahad Ibn Ibrahim Al Saud Street - Near Nawan Hotel	(00966) 11473-3258	malazservice@u-mark.net
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	Ash Shiqah, Al Hamr, Buraydah 52371 Al Hamr Road near Jaryat Al Umran & Khub Ath Thinayat	(00966) 16-3694969	serviceqaseem@u-mark.net
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	King Abdulaziz St, Al Aziziyah Dammam 32424 near Dat AS Sihha Medical Center	(00966) 138179319 138172654	servicedammam@u-mark.net
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	Jabal Ar-Rubabah, Misrifah, Jeddah 23331 Falastin Road Near New Jeddah National Hospital	(00966) 126612552	servicejeddah@u-mark.net
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	#356, Al Talah Medina 42322	(00966) 148423339	servicemadina@u-mark.net
KUWAIT	Al Omar Technical Co.	P.O. Box 4062, Safat 13041, Kuwait	(00965) 24848595 / 24840039	alexotc@usa.net
KUWAIT	The Sultan Centre	P.O. Box 26567-13126 Safat, Kuwait	(00965) 24343155 Etn. 432	allina@sultan-center.com nedalt@sultan-center.com
LEBANON	Aces Service Centre (Est. F.A.Ketaneh SA)	P.O. Box 90-102, Nahr El Mot, Seaside Highway, Pharaon Building, Beirut	(009611) 898989 / 262626	nissrine.hajj@aces.com.lb nassim.aziz@Aces.com.lb
LIBYA	Homeworld Co.	Sendal St. Amr Ibn Elaas Road, Benghazi, Libya (P.O. Box 18182 Salmany)	(0021861) 9094183 ext. 103	nissrine.hajj@aces.com.lb
LIBYA	North Africa Trading (El Ghoul Brothers)	P.O. Box 348, 7 October Street 11, Benghazi	(00218061) 3383994	nissrine.hajj@aces.com.lb
LIBYA	North Africa Trading (El Ghoul Brothers)	AlBarniq Dewalt Center, Mokhazin-elsukar St. ElFallah, Tripoli	(00218021) 3606430	nagte.ly@gmail.com nagte_dpt@gmail.com
MAURITIUS	The Brandhouse Ltd.	Rogers Industrial Park 1, Riche Terre, Mauritius	(00230) 2069450 2071700	claims(service.centre@goupille.mu stephanie.bijou@gmail.com
MOROCCO	Electronia	Bd, Sidi Abdelrahman- Gr ceinture residence Rio - Ain Diab - 20050. Casa Blanca	(00212) 618532680	r.makhlouti@electronia.ma
OMAN	Oman Marketing & Service Co. (Omasco)	P.O. Box 2734, Behind Honda Showroom, Wattayah, Oman	(00968) 24560232 24560255	npSERVICE@omasco.com.om ashok.balan@omasco.com.om
OMAN	Oman Marketing & Service Co. (Omasco)	Al Ohi, Sohar, Oman	(00968) 26846379	sooraj.neeran@omasco.com.om
OMAN	Oman Marketing & Service Co. (Omasco)	Sanaya, Salalah, Oman	(00968) 23212290	rajagopal.pr@omasco.com.om
PAKISTAN	Ammar Service & Spares	Office No 6068 6th Floor Central Plaza Behind Gul Plaza Marston Road, KARACHI	(009221) 32775252	babji93@yahoo.com
QATAR	Al Muftah Service Centre	Al Wakrah Road, P.O. Box 875, Doha, Qatar	(00974) 44650880 44650110	service@almuftah.com almuftah@almuftah.com
SRI LANKA	Delmege Forsyth & Co. Ltd	Delmege Forsyth & Co. Ltd Lifestyle Cluster 101, Vinayalankara Mawatha Colombo 10 Sri Lanka	(009477) 2211111	dgeservice@delmege.com jayantha.lifestyle@delmege.com
TUNISIA	Societe Tunisienne De Maintenance (STM)	RUE DE LA PHYSIQUE. NOUVELLE ZONE INDUSTRIELLE BEN AROUS. 2013 BEN AROUS, TUNISIA.	(0021679) 389687	importa@stqu.com
UAE	Light House Electrical	P.O. Box 120, Abu Dhabi	(009712) 6726131	dewalt_lhe@hotmail.com
UAE	Light House Electrical	P.O. Box 120, Abu Dhabi	(009712) 5548315	dewalt_lhe@hotmail.com
UAE	Black & Decker (Overseas) GmbH	P.O. Box 5420, Dubai	(009714) 8127400 / 8127406	service.meas@sbdc.com
UAE	Zillion Equipment and	P.O. Box 10584, Ras Al Khaimah	(009717) 2277095	zillionrak@gmail.com
UAE	Zillion Equipment and Spare Parts Trading LLC	P.O. Box 19740, Opp. Bin Sadal / Trimix Redymix Sanaiya, Al Ain	(009713) 7216690	zilliontrdg@gmail.com
YEMEN	Middle East Trading Co. (METCO)	5th Flr. Hayel Saeed Anam Bldg. Al-Mugamma St. Taiz, Yemen	(009674) 213455	metco@metcotrading.com sami@metcotrading.com
YEMEN	Middle East Trading Co. (METCO)	Mualla Dakka, Aden	(009672) 222670	metco@metcotrading.com sami@metcotrading.com
YEMEN	Middle East Trading Co. (METCO)	Hayel st., Sana'a, Yemen	(009671) 204201	metco@metcotrading.com sami@metcotrading.com



WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME/ VOTRE NOM/الإسم -----

YOUR ADDRESS/ VOTRE ADRESSE/العنوان -----

POSTCODE/ CODE POSTAL/الرمز البريدي -----

DATE OF PURCHASE/ JOUR D'ACHAT/تاريخ الشراء -----

DEALER'S NAME & ADDRESS/ NOM ET ADRESSE DU VENDEUR/إسم وعنوان البائع -----

PRODUCT MODEL NO. FX775

03.2018

