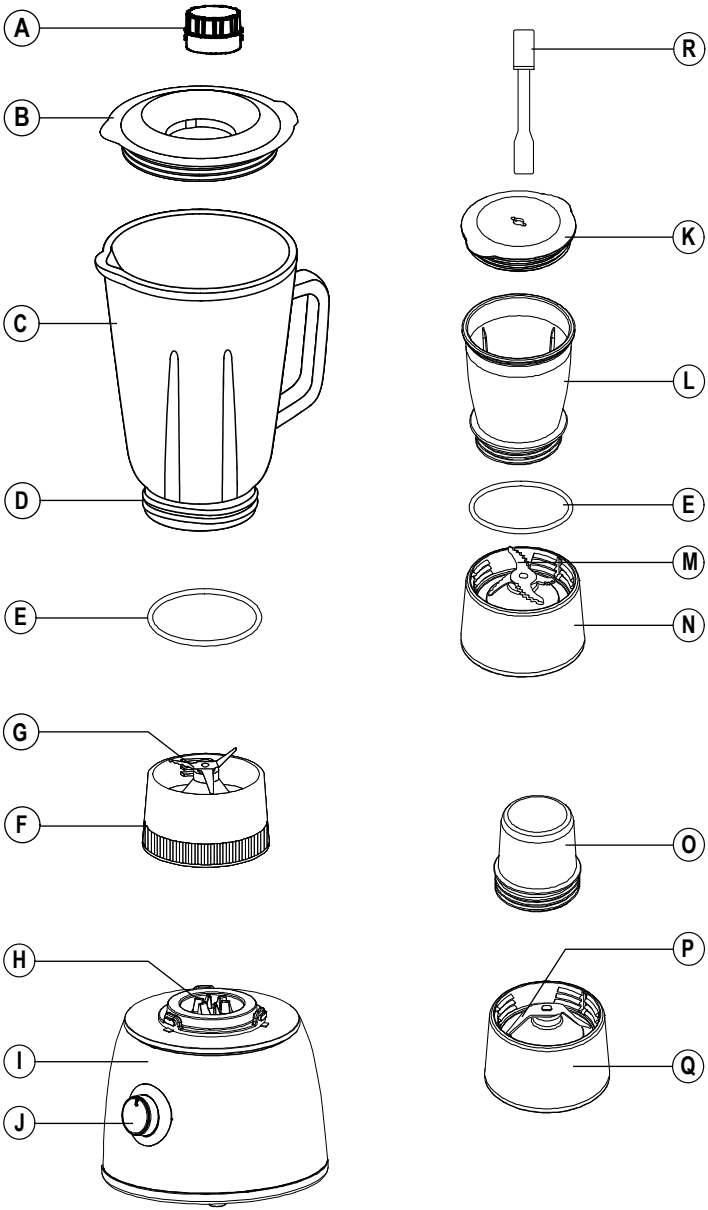
EN
FR
AR

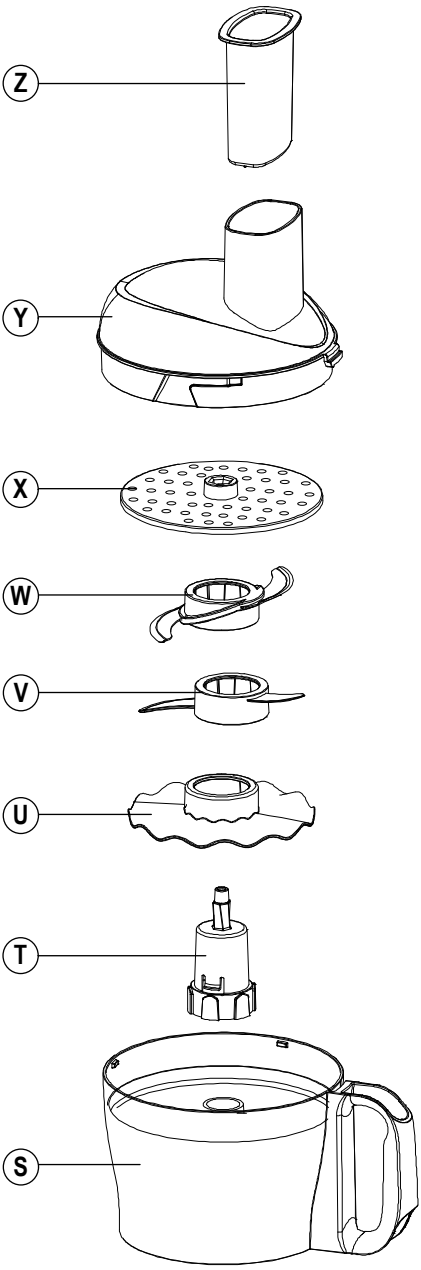
BLACK+
DECKER
™



KR40-B5
KR41-B5
KR42-B5
KR43-B5

www.blackanddecker.ae


A
B
C
D
E
G
F
H
I
J
R
K
L
E
M
N
O
P
Q


Z
Y
X
W
V
U
T
S

Intended use

Your Black+Decker Kitchen Robot (Food Processor) comes with 7 accessories* to perform below functions:

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

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

Fanned disc for whisking, whipping and emulsifying.

Separate blade for kneading dough.

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

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

** Mincer mill for mincing meat and chopping vegetables

- This appliance is intended to be used in household and similar applications.
- 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.

* 7 accessories with model KR43-B5

** These accessories are available with model KR43-B5

- KR40-B5 does not include Blender, Mincer and Grinder
- KR41-B5 does not include Mincer and Grinder
- KR42 does not include Mincer

Safety Instructions

- **Warning**! When using mains-powered appliances, basic safety precautions, including the following, should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.
- The intended use is described in this manual. The use of any accessory or attachment or the performance of any operation with this appliance other than those recommended in this instruction manual may present a risk of personal injury.
- Retain this manual for future reference.

Using your appliance

- Always take care when using the appliance.
- Never pull the power supply cord to disconnect the plug from the socket. Keep the power supply cord away from heat, oil and sharp edges.
- Do not place the appliance on or near heat sources or in a heated oven.
- Do not use the appliance outdoors.
- Always protect the motor unit from water or excessive humidity.
- If the power supply cord is damaged during use, disconnect the appliance from the power supply immediately. Do not touch the power supply cord before disconnecting from the power supply.
- Disconnect the appliance from the power supply when not in use, before fitting or removing parts and before cleaning.
- Never let the appliance operate unattended.
- Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running.
- Only remove the jar after you have switched the appliance off and any moving parts have stopped.
- Do not touch the cutting blades.
- Keep any loose clothing or long hair away from the feeding tube and any moving parts.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.
- Do not immerse the appliance, cord set or plug in liquids.

Safety of others

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

After use

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

Inspection and repairs

- Switch off the appliance before cleaning, changing accessories or approaching parts which move in use
- Before use, check the appliance for damaged or defective parts. Check for breakage of parts, damage to switches and any other conditions that may affect its operation.
- Do not use the appliance if any part is damaged or defective.
- Do not use the appliance if the blade is damaged.
- Have any damaged or defective parts repaired or replaced by an authorised repair agent.
- Before use, check the power supply cord for signs of damage, ageing and wear.
- Do not use the appliance if the power supply cord or mains plug is damaged or defective.
- If the power supply cord or mains plug is damaged or defective it must be repaired by an authorised repair agent in order to avoid a hazard. Do not cut the power supply cord and do not attempt to repair it yourself.
- Never attempt to remove or replace any parts other than those specified in this manual.

Electrical safety

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



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

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

Features

A. Filler Cap
B. Lid
C. Blender jug
D. Jug base
E. Jug seal
F. Blade holder
G. Blade
H. Motor coupling
I. Food processor body
J. Control knob
K. Mincer jug lid
L. Mincer jug
M. Mincer blade
N. Mincer blade holder
O. Grinder jug
P. Grinder blade
Q. Grinder blade holder
R. Mincer spatula
S. Food processor jug
T. Blade holder
U. Emulsifier
V. Kneading blade
W. Stainless steel chopping blade
X. Grating disc
Y. Food processor jug lid
Z. Pusher

Mains plug replacement

If a new mains plug needs to be fitted:

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

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

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

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

Assembly

1. Wash all detachable parts (see chapter ‘Maintenance and cleaning’).
2. For the food processor fit the required accessory blade (U, V, W or X) onto the blade holder (T). fit the assembled blade holder into the food processor jug (S)s
3. For the blender fit the jug seal (E) around the base of the blender blade (G), place the blade (G) into the blade holder (F) then place the blade holder onto the blender jug base (D).
4. For the mincer or grinder fit the jug seal (E) into the required blade holder (N or Q), then place the blade holder (N or Q) on to the required jug base (L or O).
5. Secure the blade holder (F, N or Q) by turning it anti clockwise.

Use

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

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

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

The following settings are available:-

P = Pulse Operation

O = Power Off

1 = Low Speed

2 = High Speed

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

Recommendations when food processing

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

*1 Use the Chopping blade (W)

*2 Use the kneading blade (V)

*3 Use the grating disc (X)

*4 Use the Emulsifier (U)

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

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

Recommendations when blending (KR41-B5, KR42-B5 & KR43-B5 Only)

Function	Types of food	Speed	Time
Blending	Liquids	2	5 sec
Liquidizing	Fruits or vegetables cut in cubes with equal amount of water	1	30 sec
Crushing	Ice cubes of dimension 3x2cm	Pulse or 1	15 sec
Foaming	milk shakes, juices etc	2	20 sec
Pureeing	Vegetables and soft fruits	1	30 sec
Stirring	Batter or soups	1	1 min

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

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

Recommendations when grinding (KR42-B5 & KR43-B5 Only)

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

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

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

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

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

Recommendations when mincing (KR43-B5 Only)

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

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

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

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

Useful advice

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

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

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

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

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

Maintenance & cleaning

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

Technical data

	KR40-B5/KR41-B5/KR42-B5/KR43-B5
Voltage	220 – 240 V
Supply	50 - 60 Hz
Power	400W
Weight	2.8 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.

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.

Black and Decker (Overseas) GmbH

PO Box 17164, Dubai, United Arab Emirates

Utilisation prévue

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

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

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

Disque à mousser pour battre, fouetter et émulsionner.

Lame séparée pour pétrir la pâte.

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

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

** Hachoir pour hacher la viande et émincer les légumes.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres utilisations du même type .
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation dans
- Cuisine pour les employés d'une boutique, de bureaux et d'autres environnements professionnels ;
- Fermes ;
- Clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- Pour le lit, le petit-déjeuner ou tout autre environnement non-domestique.

* 7 accessoires pour le modèle KR43-B5

** Ces accessoires sont disponibles avec modèle KR43-B5

- KR40-B5 n'inclut pas le mélangeur, le hachoir et le broyeur
- KR41-B5 n'inclut pas le hachoir et le broyeur
- KR42-B5 n'inclut pas le hachoir

Consignes de sécurité

- Avertissement ! Lorsqu'on utilise un appareil électrique, des précautions de base, y compris les suivantes, doivent toujours être suivies afin de réduire les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures corporelles.
- L'utilisation prévue est décrite dans ce manuel. L'utilisation d'un accessoire ou d'une pièce, ou l'exécution de toute opération avec cet appareil autres que celles recommandées dans ce manuel peut présenter un risque de blessures corporelles.
- Conservez ce mode d'emploi pour le consulter ultérieurement.

Utilisation de votre appareil

- Toujours prendre des précautions lors de l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise. Le cordon d'alimentation ne doit jamais être à proximité d'une source de chaleur, de graisse ou d'angles vifs.
- Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité de sources de chaleur ou dans un four chaud.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Toujours protéger le bloc moteur à l'abri des projections d'eau ou d'une humidité excessive.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé lors de l'utilisation, débranchez l'appareil immédiatement. Ne touchez pas le cordon d'alimentation avant d'avoir débranché l'alimentation électrique.
- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, ou avant de monter ou de démonter des pièces, ou avant son nettoyage.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne jamais intervenir dans le récipient avec les doigts ou un objet lorsque l'appareil est en marche.
- Ne retirer le récipient qu'après avoir éteint l'appareil et une fois que les pièces en mouvement sont totalement arrêtées.
- Ne pas toucher les lames de coupe.
- Garder les vêtements amples et les cheveux longs loin du tube d'alimentation et des pièces en mouvement.
- Des précautions doivent être prises lors de la manipulation du côté aiguisé des lames de coupe, lorsque le récipient est vidé ou nettoyé.
- Ne pas immerger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans un liquide.

Sécurité d'autrui

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

- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Après utilisation

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

Inspection et réparations

- Eteindre l'appareil avant de le nettoyer, de changer les accessoires ou d'approcher les pièces en mouvement lors de son fonctionnement.
- Avant l'utilisation, vérifier que l'appareil n'a aucune pièce endommagée ou défectueuse. Vérifier la présence de pièces cassées, d'interrupteurs endommagés ou toute autre condition qui pourraient affecter son fonctionnement.
- Ne pas utiliser l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse.
- Ne pas utiliser l'appareil si la lame est endommagée.
- Faites réparer ou remplacer les pièces endommagées ou défectueuses par un réparateur agréé.
- Avant l'utilisation, vérifier l'état du cordon d'alimentation pour des signesde dommages, de vieillissement ou d'usure.
- Ne pas utiliser l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagée ou défectueuse.
- Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagée ou défectueuse, il doit être réparé par un réparateur agréé afin d'éviter tout danger. Ne pas couper le cordon d'alimentation et ne pas tenter de le réparer vous-même.
- Ne jamais essayer de retirer ou de remplacer une pièce autre que celles spécifiées dans ce manuel.

Sécurité électrique

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

Cet appareil possède une double isolation selon la norme EN 60335-2-14 ; de ce fait un fil de terre n'est pas nécessaire.

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

Caractéristiques

A. Bouchon de remplissage
B. Couvercle
C. Bol mixeur
D. Base du récipient
E. Joint d'étanchéité
F. Porte-lame
G. Lame
H. Accouplement du moteur
I. Corps du robot culinaire
J. Bouton de réglage
K. Couvercle pour le récipient du hachoir
L. Récipient du hachoir
M. Lame du hachoir
N. Porte-lame du hachoir
O. Récipient du moulin
P. Lame du moulin
Q. Porte-lame du moulin
R. Spatule pour le hachoir
S. Récipient du robot culinaire
T. Porte-lame
U. Emulsionneur
V. Lame à pétrir
W. Lame pour émincer en acier inoxydable
X. Disque à râper
Y. Couvercle pour le récipient du robot culinaire
Z. Poussoir

Remplacement de la fiche électrique

En cas d'installation d'une nouvelle fiche :

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

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

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

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

Assemblage

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

Utilisation

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

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

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

Les réglages suivants sont

disponibles :-

P = Fonction impulsion

O = Position arrêt

1 = Vitesse lente

2 = Vitesse rapide

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

Recommandations lors de l'utilisation du robot culinaire

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Durée
Couper *1	Légumes et fruits	Pulse ou 2	15 sec
Couper *1	Viande fromage et chocolat	1	20 sec
Mélanger *1	Soupes et boissons épaisses	1	20 sec
Réduire en purée *1	Légumes cuits et fruits tendres	1	10-15 sec
Mixer *1	Pâtisserie et scones	2	40 sec
Réduire en purée *1	Pommes de terre cuites et aliments pour bébé	2	60 sec
Pétrir *2	Pâte à pain	1	20 sec
Incorporer*2	Mélange à mousses	1	15 sec
Monter en crème *2	Mélange à gâteaux	1	30 sec
Emincer *3	Légumes et fruits	1 ou2	5 sec
Emincer *3	Pommes de terre et fromage	1	5 sec
Râper*3	Légumes et fruits	1 ou2	5 sec
Râper*3	Fromage et chocolat	1	5 sec
Fouetter *4	OEufs	2	1-2 min
Fouetter *4	Crème	2	1-2 min
Emulsionner *4	Mélanges légers pour omelettes, crêpes, etc.	2	1-2 min

*1 Utiliser la lame pour émincer (W)

*2 Utiliser la lame à pétrir (V)

*3 Utiliser le disque à râper (X)

*4 Utiliser l'émulsionneur (U)

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

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

Recommandations lors du mixage (KR41-B5, KR42-B5 & KR43-B5 uniquement)

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Durée
Mélanger	Liquides	2	5 sec
Liquéfier	Fruits ou légumes coupés en cubes avec une quantité égale d'eau	1	30 sec
Piler	Glaçons en cubes de 3x2cm	Pulse or 1	15 sec
Faire	Milk shakes, jus de fruits, etc.	2	20 sec
Réduire en purée	Légumes et fruits tendres	1	30 sec
Remuer	Pâte à gâteaux ou soupes	1	1 min

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

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

Recommandations lors de l'utilisation du moulin (KR42-B5 & KR43-B5 uniquement)

Fonction	Types d'aliments	Vitesse	Durée
Broyage à sec	Grains de café	Pulse	De 10 à 20 sec
Broyage à sec	Herbes sèches	1	20 sec
Broyage à sec	Épices	Pulse	De 10 à 20 sec

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

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

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

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

Recommandations lors du hachage (KR43-B5 uniquement)

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

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

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

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

Conseils utiles

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

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

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

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

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

Entretien et nettoyage

- Mettez l'appareil hors tension, retirez la fiche de la prise de courant et attendez que la lame ait cessé de tourner.
- L'appareil est facile à nettoyer si vous le faites immédiatement après son utilisation.
- Ne pas utiliser de produits abrasifs, de tampons à récurer, d'acétone, d'alcool etc. pour nettoyer l'appareil.
- Toutes les pièces démontables passent au lave-vaisselle.
- Placez les pièces démontables en plastique sur le panier supérieur du lavevaisselle. Assurez-vous qu'elles soient à bonne distance de l'élément chauffant.
- Toutes les pièces démontables peuvent être nettoyées avec une brossette 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

	KR40-B5/KR41-B5/KR42-B5/KR43-B5
Tension	220 – 240 V
Courant d'alimentation	50 - 60 Hz
Puissance nominale	400W
Poids	2.8 kg

Protection de l'environnement



Collecte séparée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Si vous trouvez un jour que votre produit BLACK+DECKER doit être remplacé ou n'est plus d'aucune utilité pour vous, ne le jetez pas avec les autres déchets ménagers. Mettez-le dans un point de collecte séparée approprié.

- BLACK+DECKER met à disposition un centre de recyclage pour les produits BLACK+DECKER ayant atteint la fin de leur durée de service. Ce service est gratuit. Pour profiter de ce service, veuillez retourner votre produit à un agent de réparation agréé qui se chargera de la collecte.
- Vous pouvez trouver l'agent de réparation agréé le plus proche en contactant votre agence BLACK+DECKER locale à l'adresse indiquée dans ce manuel. Autrement, une liste d'agents de réparation agréés BLACK+DECKER et des informations complètes concernant notre service après-vente, y compris les coordonnées, sont disponibles en ligne à l'adresse suivante : www.2helpU.com.

Garantie

La société BLACK+DECKER est certaine de la qualité de ses produits et propose une garantie exceptionnelle.

Cette déclaration de garantie vient s'ajouter à vos droits légaux et n'y porte en aucun cas préjudice.

Si un produit BLACK+DECKER s'avère défectueux en raison de défauts de matériaux ou de fabrication, ou d'un manque de conformité, dans les 24 mois à compter de la date d'achat, la garantie de BLACK+DECKER permet le remplacement de pièces défectueuses, la réparation ou l'échange de produits soumis à une usure normale afin de garantir un minimum d'inconvénients pour le client, sauf si :

- le produit a été utilisé à des fins commerciales, professionnelles ou de location ;
- le produit a été utilisé de manière inadéquate ou avec négligence ;
- le produit a subi des dommages provoqués par des objets, substances ou accidents étrangers ;
- des tentatives de réparation ont été effectuées par des personnes autres que les agents de réparation agréés ou le personnel d'entretien de BLACK+DECKER.

Pour soumettre une réclamation au titre de la garantie, vous devrez apporter une preuve d'achat au vendeur ou à un agent de réparation agréé. Vous pouvez trouver l'agent de réparation agréé le plus proche en contactant votre agence BLACK+DECKER locale à l'adresse indiquée dans ce manuel.

Autrement, une liste d'agents de réparation agréés BLACK+DECKER et des informations complètes concernant notre service après-vente, y compris les coordonnées, sont disponibles en ligne à l'adresse suivante : www.2helpU.com.

Black et Decker (étranger) GmbH
PO Box 17164, Dubai, Émirats arabes unis

تحذير! لا تشغل المفرمة مطلقًا بدون تركيب الغطاء (K).

الصيانة والتنظيف

- أطفئ الجهاز وانزع القابس من مصدر التيار وانتظر حتى تتوقف الشفرة عن الدوران.
- سيكون تنظيف الجهاز أسهل في حالة قيامك بذلك بعد الاستخدام مباشرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو بودرة تعقيم أو أسيتون أو كحول أو غيرها من المواد لدى تنظيف الجهاز.
- يمكن غسل جميع الأجزاء القابلة للفصل في غسالة الأطباق بأمان.
- ضع الأجزاء البلاستيكية القابلة للفصل على الرف العلوي لغسالة الأطباق. وتأكد من وضعها بعيدًا عن المكونات الساخنة.
- يمكن تنظيف جميع الأجزاء المتحركة في ماء دافئ باستخدام فرشاة تنظيف واشطفها تحت صنبور الماء.
- أزل الأجزاء المتسخة من وحدة المحرك. نظف وحدة المحرك بقطعة قماش مبللة.
- لا تغمر وحدة المحرك في الماء ولا تشطفها تحت صنبور الماء.

البيانات الفنية

KR40-B5/KR41-B5/KR42-B5/KR43-B5	
الجهد الكهربائي	220 – 240 فولت
الإمداد	50 - 60 هرتز
الطاقة	400 وات
الوزن	2.8 كجم

حماية البيئة



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

إذا أردت في يومٍ ما استبدال منتج BLACK+DECKER الخاص بك، أو لم تعد تستخدمه، فلا تتخلص منه مع المخلفات المنزلية الأخرى. اجعل هذا المنتج جاهزًا لعملية جمع المخالفات وفرزها.

- توفر شركة BLACK+DECKER مركزًا لإعادة تدوير منتجات BLACK+DECKER بمجرد وصولها إلى نهاية عمرها الافتراضي وعدم صلاحيتها للعمل. وتُقدم هذه الخدمة مجانًا. للاستفادة من هذه الخدمة، يُرجى إعادة منتجك لوكيل الصيانة المعتمد وسوف يستلمها بالنيابة عنك.
- يمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب BLACK+DECKER المحلي لديك 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: www.2helpU.com.

الضمان

تثق BLACK+DECKER في جودة منتجاتها وتقدم ضمانًا طويل الأجل.
يُعد بيان الضمان هذا إضافة إلى حقوقك القانونية 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 24 شهرًا من تاريخ الشراء، تضمن BLACK+DECKER استبدال الأجزاء المعيبة وإصلاح المنتجات مع مراعاة التآكل والبلى الطبيعي أو استبدال هذه المنتجات لضمان أقل إزعاج للعميل ما لم:

- يتم استخدام المنتج في أغراض تجارية أو مهنية أو أغراض تأجير؛
- تعرض المنتج لسوء الاستخدام أو الإهمال؛
- تعرض المنتج للتلف بواسطة أشياء أو مواد غريبة أو حوادث؛
- محاولة إصلاح المنتج بواسطة أشخاص غير وكلاء الصيانة المعتمدين أو فريق الصيانة التابع لشركة BLACK+DECKER.

للمطالبة بالضمان، سوف تحتاج إلى تقديم دليل الشراء للبائع أو وكيل الصيانة المعتمد. يمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب BLACK+DECKER المحلي لديك في العنوان الموضح في هذا الدليل.
وكبديل آخر، توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة BLACK+DECKER والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على: www.2helpU.com.

شركة Black and Decker (العالمية) GmbH
صندوق بريد 17164، دبي، الإمارات العربية المتحدة

*4 استخدم قرص تحضير القوام الغليظ (U)

ملاحظة: لا ينبغي تشغيل محضر الطعام لأكثر من دقيقة واحدة. بعد التشغيل المتواصل لمدة 1 دقيقة , ينبغي ترك الخلاط حتى يبرد لمدة دقيقتين على الأقل قبل استخدامه مرة أخرى.

تحذير: يجب عدم تشغيل وضع النبض لمدة تزيد على 10 ثوانٍ.

نصائح أثناء الخلط
(KR41-B5, KR42-B5 & KR43-B5 فقط)

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
الخلط	السوائل	2	5 ثوانٍ
الإسالة	تقطيع الفواكه والخضراوات إلى مكعبات مع كميات متساوية من الماء	1	30 ثانية
التكسير	مكعبات ثلج بحجم 3*2 سم	نبض أو 1	15 ثانية
الإرغاء	مخفوق الحليب والعصائر وما إلى ذلك	2	20 ثانية
البوريه	الخضراوات والفواكه الطرية	1	30 ثانية
التقليب	المخفوق أو الحساء	1	1 دقيقة

ملاحظة: لا ينبغي تشغيل الخلاط لأكثر من 1 دقائق. بعد التشغيل المتواصل لمدة 1 دقيقة , ينبغي ترك الخلاط حتى يبرد لمدة دقيقتين على الأقل قبل استخدامه مرة أخرى.

تحذير: يجب عدم تشغيل وضع النبض لمدة تزيد على 10 ثوانٍ.

توصيات عند الطحن
(KR42-B5 & KR43-B5 فقط)

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
الطحن الجاف	حبوب القهوة	النبض	10-20 ثانية
الطحن الجاف	الأعشاب الجافة	1	20 ثانية
الطحن الجاف	التوابل	النبض	10-20 ثانية

ملاحظة: لا ينبغي تشغيل المطحنة الجافة بشكل متواصل لأكثر من 40 ثانية.

تحذير: يجب عدم تشغيل وضع النبض لمدة تزيد على 10 ثوانٍ.

تحذير: الحد الأقصى لسعة المطحنة 50 جرام والمفرمة 150 جرام.

تحذير! لا ينبغي استخدام المطحنة للطحن المبلل للمواد الغذائية الصلبة مثل الحبوب والبقوليات إلخ. سوف يؤدي هذا إلى تلف الشفرات وتقليل عمر المحرك.

توصيات عند الفرم (KR43-B5 فقط)

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
الفرم	مكعبات لحم بحجم 2*2 سم	نبض أو 1	10-20 ثانية
الفرم	حبوب منقوعة في الماء لمدة 8 ساعات على الأقل	النبض	30 ثانية
الفرم	الصلصة - الخضروات والتوابل المطحونة مع الماء	1	20 ثانية

ملاحظة: لا ينبغي تشغيل المفرمة بشكل متواصل لأكثر من 40 ثانية.

تحذير: يجب عدم تشغيل وضع النبض لمدة تزيد على 10 ثوانٍ.

تحذير: الحد الأقصى لسعة المطحنة 50 جرام والمفرمة 150 جرام.

نصائح مفيدة

- ضع الجهاز على سطح مستوٍ ونظيف.
- قم بتوصيل الجهاز بمصدر تيار كهربائي مناسب. قم بتدوير مفتاح التحكم (J) لتحديد السرعة المطلوبة.
- عند اكتمال عملية الطحن، أدر مفتاح التحكم إلى وضع الإيقاف (0).
- فور توقف الشفرة (F) بالكامل، ارفع الوعاء (C) عن هيكل الخلاط (I).
- أزل الغطاء (B) واسكب المحتويات في الوعاء المناسب.

ملاحظة: يمكن إضافة المكونات بواسطة إدخالها عبر الفتحة المتبقية عند إزالة غطاء فتحة الملء (A).

حذير! لا تشغل الخلاط مطلقًا بدون تركيب الغطاء (B).

تحذير! لا تشغل محضر الطعام مطلقًا بدون تركيب الغطاء (Y).

تحذير! إذا كان المنتج من الفئة 2 ومزودًا بطبقتين عازلتين (يوجد داخل الكابل طرفان اثنان فقط). فلا يلزم التوصيل بالطرف الأرضي

- اتبع تعليمات التركيب المرفقة مع القوابس ذات الجودة العالية.
- يجب أن يكون المصهر المستبدل على نفس تصنيف المصهر الأصلي المرفق مع المنتج.

تحذير! يختص القسم أعلاه فيما يتعلق باستبدال قابس التيار بموظفي مركز الخدمة المعتمد فقط.

تجميع الأجزاء

1. اغسل جميع الأجزاء القابلة للفصل (انظر قسم "الصيانة والتنظيف").
2. فيما يخص محضر الطعام، ركب الشفرة الملحقة (U أو V أو W أو X) على حامل الشفرة (T). وركب حامل الشفرة بعد تجميعه في وعاء محضر الطعام (S).
3. فيما يخص الخلاط، ركب سدادة الوعاء (E) حول قاعدة شفرة الخلاط (G). وركب الشفرة (G) في حامل الشفرة (F) ثم ضع حامل الشفرة على قاعدة وعاء الخلاط (D).
4. فيما يخص المفرمة أو المطحنة، ركب قفل الإبريق (E) في حامل الشفرة المطلوب (N أو Q). ثم ضع حامل الشفرة
(N أو Q) على قاعدة الوعاء المطلوبة (O أو L).
5. ثبت حامل الشفرة (F أو N أو Q) بواسطة تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.

الاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح مستوٍ وثابت.
2. ضع المكونات في وعاء الخلط المطلوب.
3. إذا كنت تستخدم محضر الطعام، ركب الغطاء (Y) على الوعاء (S) بواسطة تدويره في اتجاه عقارب الساعة.
4. في حالة استخدام الخلاط ادفع الغطاء (B) وغطاء فتحة الملء (A) على الوعاء (C).
5. في حالة استخدام المطحنة أو المفرمة، ثبت الوعاء بواسطة تثبيت حامل الشفرة المطلوب (N أو Q) وباستخدام السدادة (E) وأمنهما عبر تدويرهما عكس اتجاه عقارب الساعة.

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

6. ضع الوعاء على هيكل محضر الطعام (I).
7. ثبت الوعاء بواسطة تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
8. أوصل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي واختار السرعة المطلوبة باستخدام المفتاح الدوار.

الإعدادات التالية متاحة:

P = تشغيل بخاصة النبض
O = إيقاف التيار
1 = سرعة منخفضة 2 = سرعة مرتفعة
ينبغي فصل الجهاز عن مصدر التيار قبل نزع الوعاء.

توصيات عند تحضير الطعام

الوظيفة	أنواع الطعام	السرعة	الوقت
التقطيع *1	الفواكه والخضروات	نبض أو 2	15 ثانية
التقطيع *1	اللحم والجبن والشوكولاتة	1	20 ثانية
الخلط* 1	الحساء والمشروبات غليظة القوام	1	20 ثانية
بوريه *1	الخضروات الطهية والفواكه الطرية	110-15	ثانية
المزج *1	الحلويات والكعك	2	40 ثانية
الهرس *1	البطاطاس المطهية وطعام الأطفال	2	60 ثانية
العجن *2	عجينة الخبز	1	20 ثانية
التقليب *2	مخفوق الموس	1	15 ثانية
عمل القشدة *2	مخفوق الكعك	1	30 ثانية
التشريح *3	الخضراوات والفاكهة	1 أو 2	5 ثوانٍ
التشريح *3	البطاطس والجبن	1	5 ثوانٍ
الجرش *3	الخضراوات والفاكهة	1 أو 2	5 ثوانٍ
البشر*3	الجبن والشوكولاتة	1	5 ثوانٍ
الخفق *4	بيض	2	1-2 دقيقة
الضرب *4	القشدة	2	1-2 دقيقة
تحضير القوام الغليظ *4	الزبد الخفيف للبيض المخفوف والبان كيك وما إلى ذلك	2	1-2 دقيقة

*1 استخدم شفرة التقطيع (W)
*2 استخدم شفرة العجن (V)
*3 استخدم قرص البشر (X)

سلامة الآخرين

- هذا الجهاز غير مصمم ليستخدمه الأشخاص ذوو القدرات الجسدية والحسية والعقلية المتدنية والخبرة والمعرفة القليلتين (بما في ذلك الأطفال)، إلا في ظل الإشراف عليهم أو تزويدهم بالتعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- ينبغي مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

بعد الاستخدام

- أطفئ الجهاز وانزع القابس من فتحة الكهرباء قبل ترك الجهاز وقبل تنظيف الجهاز أو فحص أي جزء من أجزائه.
- عند عدم استخدام الجهاز، يجب تخزينه في مكان جاف. يجب حفظ الأجهزة المخزّنة بعيدًا عن متناول الأطفال.

الفحص والإصلاح

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز قبل التنظيف أو تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- قبل الاستخدام، افحص الجهاز للكشف عن أية أجزاء تالفة أو معيبة. افحص أية كسور في الأجزاء، أو تلف في الأزرار، أو أية حالات أخرى قد تؤثر على تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود أي جزء به تلف أو عيب.
- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف الشفرة.
- 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 القابس أو السلك الكهربائي.
- في حالة تلف السلك الكهربائي أو القابس الرئيسي أو وجود عيب بهما، يجب إصلاحهما بمعرفة وكيل إصلاح معتمد لتجنب المخاطر. لا تقطع سلك الكهرباء ولا تحاول إصلاحه بنفسك.
- لا تحاول مطلقًا إزالة أو استبدال أية أجزاء غير تلك المشار إليها في هذا الدليل.

السلامة من مخاطر الكهرباء

ينبغي قبل الاستخدام التأكد من توافق جهد مصدر التيار الكهربائي مع الجهد الموضح على لوحة المواصفات.

هذا الجهاز مزدوج العزل وفقًا للمواصفة EN 60335-2-14. وبالتالي لا حاجة إلى توصيل سلك أرضي.

- لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تغمر السلك أو القابس أو وحدة المحرك 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.

الخصائص

A. غطاء فتحة الملء
B. الغطاء
C. وعاء الخلاط
D. قاعدة الوعاء
E. سدادة الوعاء
F. حامل الشفرة
G. شفرة
H. ممسك المحرك
I. هيكل محضر الطعام
J. مفتاح التحكم
K. غطاء وعاء المفرمة
L. وعاء المفرمة
M. شفرة المفرمة
N. حامل شفرة الفرم
O. وعاء المطحنة
P. شفرة المطحنة
Q. حامل شفرة المطحنة
R. ملعقة المفرمة
S. وعاء محضر الطعام
T. حامل الشفرة
U. القرص المموج
V. شفرة العجن
W. شفرة تقطيع من الفولاذ المقاوم للصدأ
X. القرص المثقب
Y. غطاء وعاء محضر الطعام
Z. الدافع

استبدال قابس الكهرباء

إذا تطلب تركيب قابس كهربائي جديد:

- تخلص من القابس القديم بطريقة آمنة.
- أوصل السلك البني بالطرف الحي في القابس الجديد.
- أوصل سلك التوصيل الأزرق بالطرف المحايد.
- إذا كان المنتج الفئة 1 (مؤرضاً)، أوصل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف الأرضي.

الغرض من الاستخدام

يتضمن جهاز Black+Decker 7 ملحقات* لتنفيذ المهام التالية:

شفرة من الفولاذ المقاوم للصدأ لتقطيع الشرائح والخفق وتكوين القشدة والتفتيت والقطع والخلط والهرس والفرم والمزج.

قرص جرش وتشريح خاص ببشر وجرش الخضراوات والفواكه والجبن. يستخدم الجانب العكسي من هذا القرص لتقطيع وتشريح الخضروات والفواكه.

قرص مروحي الشكل للخفق والضرب وعمل القوام الغليظ.

شفرة منفصلة لعمل العجينة.

•• خلاط يستخدم للمزج والتكسير والإرغاء والطحن والهرس والمجانسة والإسالة والطحن والخض والتقليب.

•• مطحنة لطحن القهوة والأعشاب والتوابل.

•• مفرمة لفرم اللحم وتقطيع الخضراوات.

• هذا الجهاز مخصص للاستعمال في الأغراض المنزلية والتطبيقات المشابهة.

• هذا الجهاز غير مخصص للاستعمال في

• مناطق مطابخ العمال في المتاجر والمكاتب وأوساط العمل الأخرى؛

• المنازل الريفية؛

• من قِبل العملاء في الفنادق والفنادق الصغيرة وأماكن الإقامة الأخرى؛

• أماكن النوم والإفطار أو أية أماكن أخرى غير منزلية.

• 7 ملحقات مع الطراز KR43-B5

•• هذه الملحقات متوفرة مع الطراز KR43-B5

- لا يحتوي الطراز KR40-B5 على خلاط ومفرمة ومطحنة
- لا يحتوي الطراز KR41-B5 على مفرمة ومطحنة
- لا يحتوي الطراز KR42-B5 على مفرمة

تعليمات السلامة

• **تحذير!** عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يتعين دائماً مراعاة احتياطات السلامة الأساسية بما في ذلك ما يلي؛ وذلك للحد من احتمالات نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة شخصية.

• 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 مستقبلًا.

استخدام الجهاز الخاص بك

• توخَ الحذر دائمًا عند استخدام الجهاز.

• لا تسحب مطلقًا السلك الكهربائي لفصل القابس عن المقبس. واحرص على وضع السلك الكهربائي بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.

• لا تضع الجهاز فوق مصادر الحرارة أو بالقرب منها أو في فرن ساخن.

• لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.

• احرص دائما على حماية وحدة المحرك من المياه أو الرطوبة الزائدة.

• إذا حدث تلف لسلك التيار الكهربائي أثناء الاستخدام، افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء على الفور. لا تلمس السلك الكهربائي قبل فصله عن مصدر التيار.

• افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم استخدامه وقبل تركيب الأجزاء أو استبدالها وقبل التنظيف.

• لا تدع الجهاز يعمل دون مراقبة.

• لا تُدخل أصابعك أو أي مواد أخرى في الوعاء أثناء عمل الجهاز.

• انزع الوعاء فقط بعد إيقاف تشغيل الجهاز وبعد توقف أية أجزاء متحركة.

• لا تلمس شفرات التقطيع.

• احرص على إبقاء أية ملابس فضفاضة أو شعر طويل بعيدًا عن أنبوب الإطعام أو أية أجزاء متحركة.

• توخ الحذر أثناء التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وأثناء تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.

• لا تغمر الجهاز أو السلك أو القابس في أية سوائل.

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.fawazalzayanigroup.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.ne
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	Ash Shiqah, Al Hamr, Buraydah 52371 Al Hamr Road near Jaryat Al Umran & Khub Ath Thinayan	(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
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.	Senidal 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
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
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.mea@sbdinc.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

BLACK+ DECKER™

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 و عنوان البائع ----------

---

PRODUCT MODEL NO. KR40-B5, KR41-B5, KR42-B5, KR43-B5