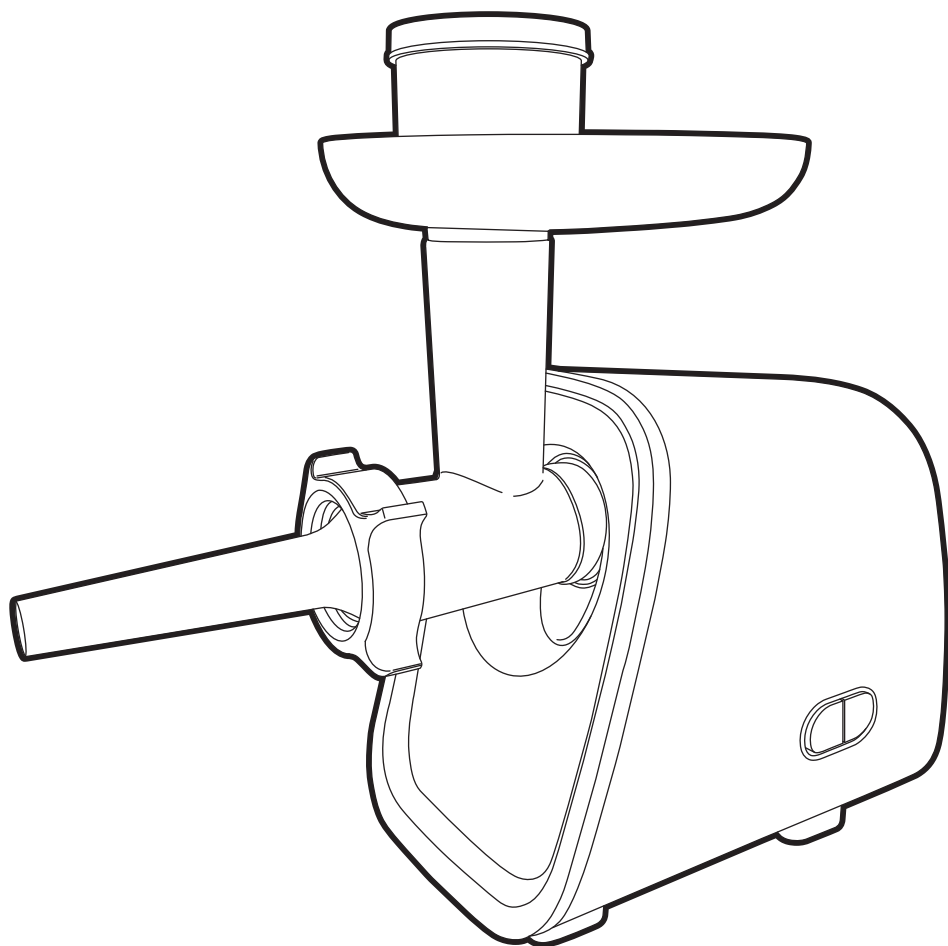
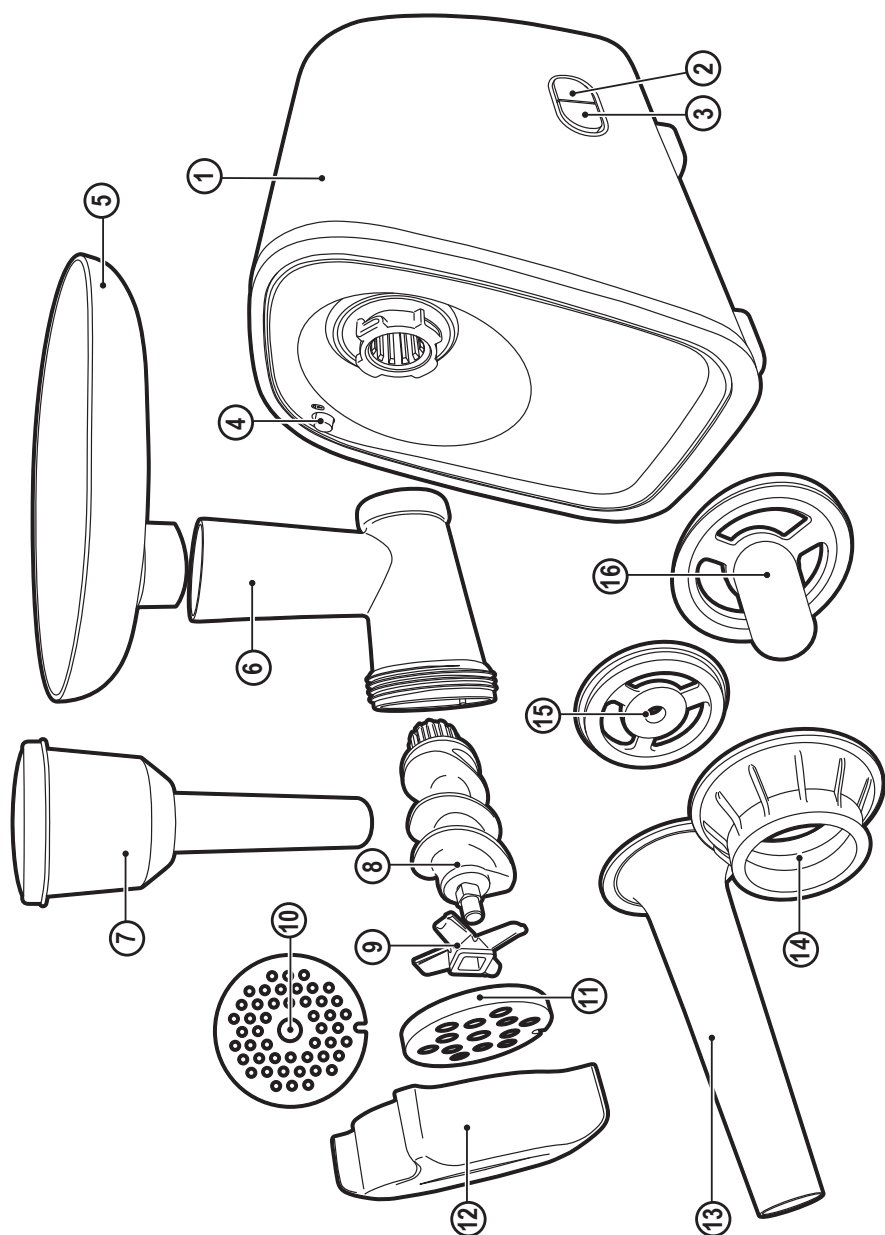
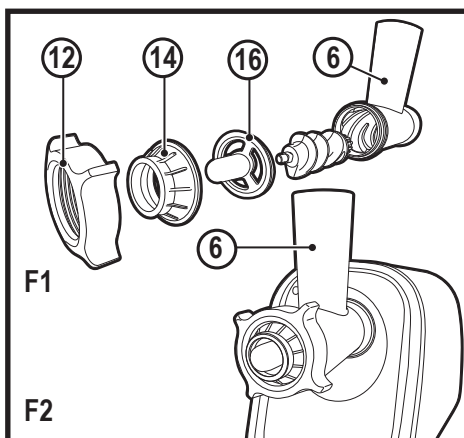
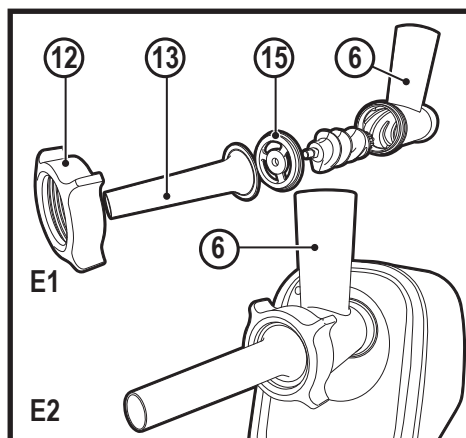
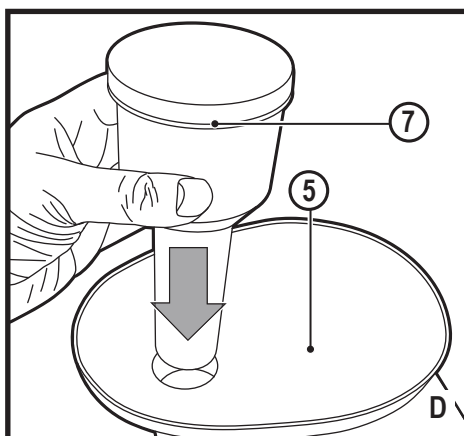
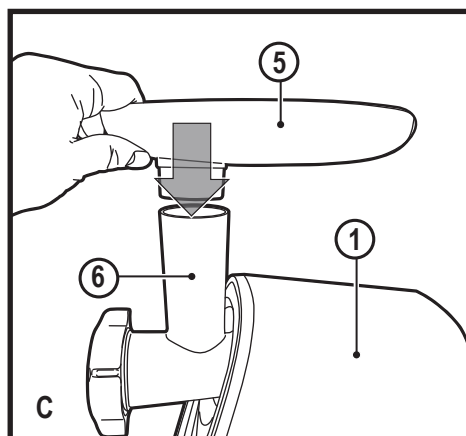
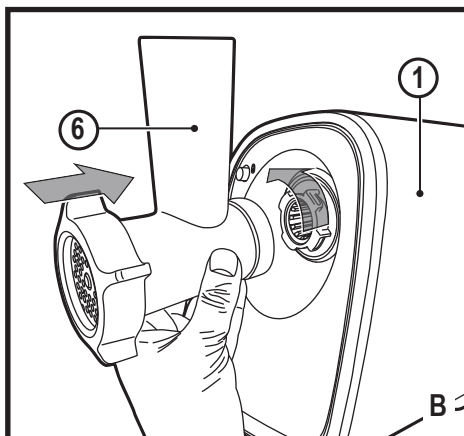
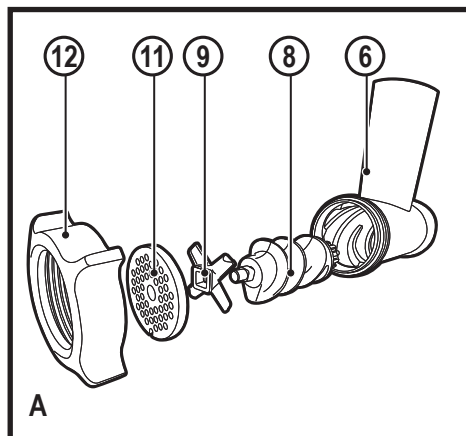








Intended use

Your BLACK+DECKER Meat Mincer has been designed for grinding meat. With the attachments provided, it can also be used to make kebabs and sausages. This product is intended for 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;

Thank you for choosing BLACK+DECKER. We hope that you will enjoy using this product for many years. For indoor and domestic use only.

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.
- Misuse could cause injury.
- Retain this manual for future reference.

Using your appliance

- Always take care when using the appliance.
- 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.
- Always route the power supply cord neatly so it does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- 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 supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Switch off and disconnect the appliance from the power supply when not in use, before fitting or removing parts and before cleaning.

- Always protect the motor unit from water or excessive humidity.
- Never let the appliance operate unattended.
- Keep any loose clothing, long hair or jewellery away from any moving parts.
- Do not immerse the appliance, cord set or plug in liquids.
- Care shall be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

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

- 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 Juicers

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

- Use the original components only.

Caution: Ensure that the appliance is switched off before performing any maintenance or cleaning.

- If an extension lead is used, it must be earthed.
- Ensure the door is correctly closed before use.
- Only use with the accessories provided.
- Leave adequate space around the appliance for ventilation.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before cleaning or carrying out any maintenance.
- Keep children and animals away from the appliance and cord set.
- Close supervision is required when using the appliance near children.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

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 IEC 60335-2-14; therefore no earth wire is required.

- Appliance plugs must match the outlet. Never modify the plug in any way.
- Do not use any adapter plugs with earthed (Class 1) appliances. Unmodified plugs and matching outlets will reduce the risk of electric shock.
- To avoid the risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in water or other liquid.

Extension cables

- Up to 30m (100 ft) can be used without loss of power.
- 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.

Symbols on appliance

The following symbols may be shown on the tool along with the date code:



Do not approach moving parts

Features

1. Motor unit
2. On/Off button
3. Reverse button
4. Release button
5. Tray
6. Cutter housing
7. Pusher
8. Worm shaft

9. Cutter blade
10. Fine Mincing disc
11. Coarse Mincing disc
12. Screw ring
13. Sausage horn
14. Cone
15. Separator
16. Former

Use

- This appliance requires minimum assembly & only requires parts to be cleaned before use. See "Cleaning" for details.
- Leave a space of at least 50mm all around the appliance.
- Connect the appliance to a suitable electrical supply.

Mincing (Fig. A - D)

- Insert the worm shaft (8) into the cutter housing (6), the plastic end first.
- Place the cutter blade (9) onto the worm shaft (8). The cutting edges should be at the front. According to your requirement, place the mincing disc (10 or 11) onto the worm shaft.

Note: Make sure the notch of the mincing disc fits onto the projections of the cutter housing.

- Screw the screw ring (12) clockwise onto the cutter housing (6) until it is properly fastened.
- Attach the cutter housing (6) to the motor unit (1) as shown in figure B.
- Place the tray (5) on the upright part of the cutter housing (6) as shown in figure C.
- Now the appliance is ready for mincing.
- Cut the meat into 10cm-long, 2cm - thick strips. Remove bones, pieces of gristle and sinews.

Warning! Never use frozen meat!

- Put the meat in the tray (5). Use the pusher (7) to gently push the meat into the cutter housing (6). For steak tartare, mince the meat with the coarse mincing disc twice.

Making sausages (Fig. E1 - E2)

- Mince and season the meat.
- Insert the worm shaft (8) into the cutter housing (6), the plastic end first.
- Place the separator (15) in the cutter housing (6). Place the sausage horn (13) in the cutter housing (6) and screw the screw ring (12) clockwise onto the cutter housing (6).

Note: Make sure the notches of the separator (15) fit onto the projections of the cutter housing (6).

- Attach the cutter housing (6) to the motor unit (1) as shown in figure B.
- Place the tray (5) on the upright part of the cutter housing (6) as shown in figure C.

- Now the appliance is ready for making sausages.
- Put the ingredients in the tray (5). Use the pusher (7) to gently push the meat into the cutter housing.
- Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn (13). Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing.

Making Kebbe (Fig. F1 - F2)

- Insert the worm shaft (8) into the cutter housing (6), the plastic end first.
- Place the former (16) into the cutter housing.
- Place the cone (14) into the cutter housing and screw the screw ring (12) clockwise onto the cutter housing (6).
- Attach the cutter housing (6) to the motor unit (1).
- Place the tray (5) on the upright part of the cutter housing (6).
- Now the appliance is ready for making kebbe.
- Feed the prepared kebbe mixture through the kebbe maker.
- Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required.

Kebbe is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebbe maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

Recipe for stuffed Kebbe

Outer Casing

- 500g/1lb 2oz lamb, cut into strips.
- 500g/1lb 2oz washed and drained bulgur wheat.
- small onion.

Pass alternate batches of lamb and bulgur wheat through the mincer fitted with the fine mincing disc (11), adding the onion before all the lamb and wheat are minced. Mix the minced lamb, onion and wheat together then pass back through the mincer a second time. Mince the mixture for a third time. The mixture is now ready to extrude through the kebab maker attachment.

Filling

- 400 g/14 oz lamb, cut into strips
- 15 ml/1 tbsp oil
- 2 medium onions, finely chopped
- 5-10 ml/ 1-2 tsp allspice
- 15 ml/1 tbsp plain flour
- Salt and pepper

To make the filling, mince the lamb using the fine mincing disc, fry the onion in the oil until golden brown, add the lamb

and allow to brown and cook.

Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes.

Drain off any excess fat if necessary and allow to cool.

Extrude the casing mixture through the kebab maker and cut into approximately 7 1/2cm lengths. Pinch one end of the tube together, and then carefully fill with the stuffing mixture leaving a small gap at the open end which can be pinched together to seal. Deep fry the kebab in batches in hot oil 190C/375F for approximately 6 minutes or until golden brown and the filling piping hot

Cleaning and maintenance

Warning! Before cleaning and maintenance, switch the appliance off and remove the plug from the socket.

Warning! Allow the unit to thoroughly cool down before attempting to clean it.

Warning! Do not immerse motor housing in water or any other liquid. Motor must always be kept dry.

- 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 plastic parts are dishwasher-safe.
- Place the detachable plastic parts on the top tray of the dishwasher. Make sure they are placed well away from the heating element.
- Clean the motor unit with a damp cloth.
- Never immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.

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

		FM1500
Input voltage	V _{AC}	220 - 240
Supply	Hz	50 - 60

Warranty

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

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

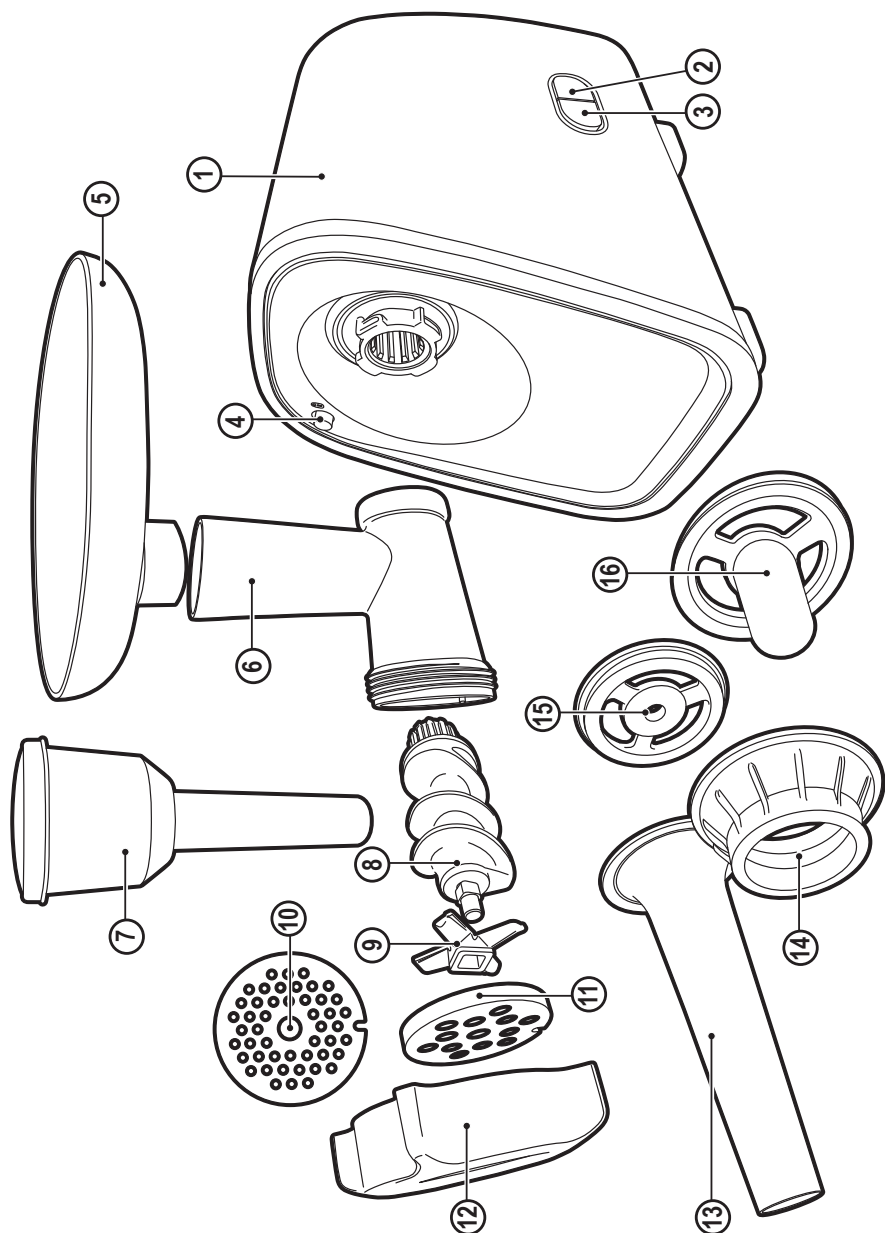
The warranty is valid within the territories of the Member States of the European Union and the European Free Trade Area.

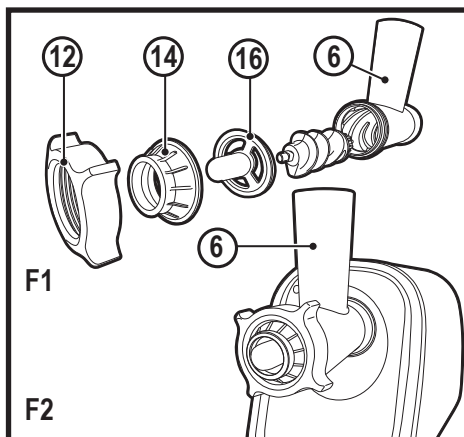
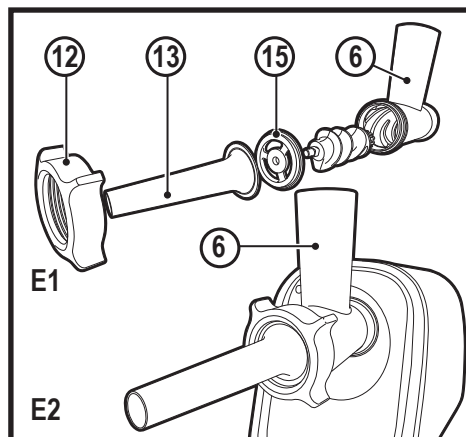
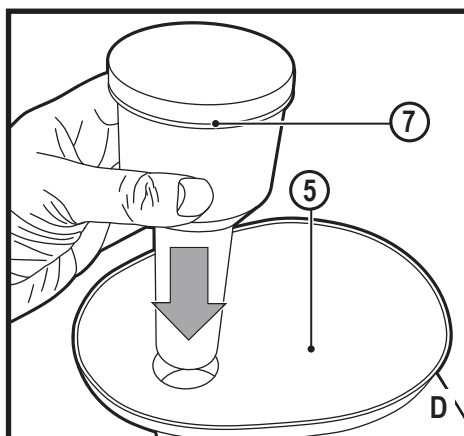
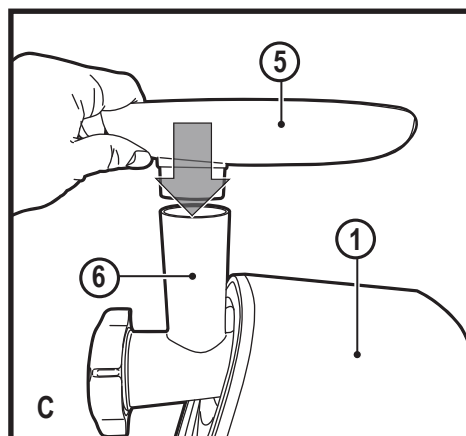
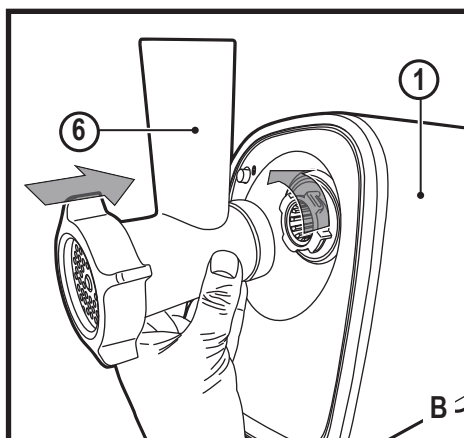
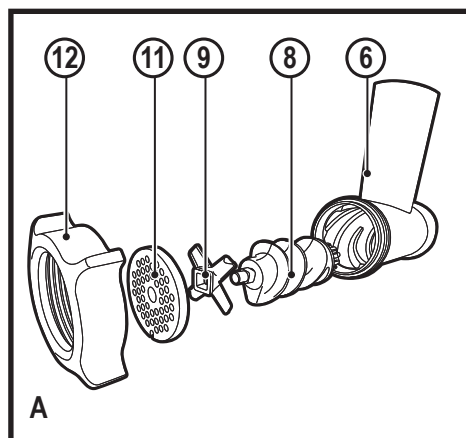
If a Black+Decker product becomes defective due to faulty materials, workmanship or lack of conformity, within 24 months from the date of purchase, Black+Decker warranty to replace defective parts, repair products subjected to fair wear and tear or replace such products to ensure minimum inconvenience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

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

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

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





Usage prévu

Votre hachoir BLACK+DECKER a été conçu pour hacher de la viande. Grâce aux accessoires fournis, il peut également être utilisé pour fabriquer des kebbs et des saucisses. Ce produit est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation :

- dans les cuisines pour les employés de boutiques, de bureaux et d'autres environnements professionnels ;
- dans les fermes ;
- par les clients d'hôtels, de motels et autres environnements de type résidentiel ;
- au lit ou petit déjeuner.

Merci d'avoir choisi BLACK+DECKER. Nous espérons que vous profiterez de ce produit pendant de nombreuses années. Pour usage domestique et en intérieur uniquement.

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 !** Lors de l'utilisation des appareils électriques, veuillez respecter les 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 celles qui sont recommandées dans ce mode d'emploi peuvent présenter un risque de blessure.
- Toute mauvaise utilisation peut causer des blessures.
- Conservez ce manuel à titre de référence.

Utilisation de l'appareil

- Utilisez toujours l'appareil avec précaution.
- 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 toujours le cordon d'alimentation correctement, afin qu'il ne pende pas du bord d'un plan de travail et d'éviter tout accrochage et trébuchement accidentels.
- 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, faites-le remplacer par le fabricant, un agent de service agréé ou toute autre personne avec les mêmes qualifications afin

d'éviter tout danger.

- Éteignez et débranchez l'appareil du secteur avant le montage/démontage et le nettoyage des pièces.
- Protégez toujours le moteur contre l'eau ou l'humidité excessive.
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance.
- Éloignez les vêtements amples, les cheveux longs et les bijoux des pièces mobiles.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans des liquides.
- Faites toujours attention aux lames de coupe tranchantes lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.

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'appareil.

Après utilisation

- Éteignez et débranchez la fiche du secteur et laissez l'appareil refroidir avant de le laisser sans surveillance et avant d'en remplacer, nettoyer ou inspecter les 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 relatives aux centrifugeuses

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

- Utilisez uniquement des composants d'origine.

Attention : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de procéder à toute opération d'entretien ou de nettoyage.

- En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, celle-ci doit être reliée à la terre.
- Vérifiez que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser l'appareil.
- Utilisez-le uniquement avec les accessoires fournis.
- Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour la ventilation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien.
- Tenez les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Une surveillance étroite est indispensable lorsque vous utilisez l'appareil près des enfants.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Sécurité électrique

Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez que la tension secteur correspond à celle de la plaque signalétique.



Cet appareil dispose d'une double isolation conformément à la norme IEC 60335-2-14 ; par conséquent, l'utilisation du fil de terre n'est pas requise.

- La fiche de l'appareil doit correspondre à la prise secteur. Ne modifiez jamais la fiche, de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas de fiches d'adaptation avec les appareils reliés à la terre (classe 1). L'utilisation de fiches non modifiées et de prises murales correspondantes réduira le risque d'électrocution.
- Pour éviter le risque d'électrocution, ne plongez pas le cordon, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

Rallonges

- Une rallonge de 30 m (100 pieds) au plus peut être utilisée sans perte de puissance.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de service agréé BLACK+DECKER afin d'éviter tout danger.

Symboles sur l'appareil

Les symboles suivants peuvent apparaître sur l'appareil, avec le code de date :



Ne pas s'approcher de pièces mobiles

Caractéristiques

1. Bloc moteur
2. Bouton Marche/Arrêt
3. Bouton de rotation inverse
4. Bouton de libération
5. Plateau
6. Logement de découpage
7. Pousseur
8. Vis sans fin
9. Lame de découpe
10. Disque de hachage fin
11. Disque de hachage grossier
12. Bague de vissage
13. Cornet à saucisse
14. Cône
15. Séparateur
16. Façonneur

Mode d'emploi

- Cet appareil ne nécessite qu'un petit assemblage et seules quelques pièces ont besoin d'être nettoyées avant l'utilisation. Consultez la section « Nettoyage » pour obtenir plus de détails.
- Laissez un espace d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- Raccordez l'appareil à une prise d'alimentation électrique appropriée.

Hachage de viande (fig. A à D)

- Insérez la vis sans fin (8) dans le logement de découpage (6), avec l'extrémité en plastique en premier.
- Placez la lame de découpe (9) sur la vis sans fin (8). Les bords tranchants doivent être à l'avant. Selon votre besoin, placez le disque de hachage (10 ou 11) sur la vis sans fin.

Remarque : Assurez-vous que l'encoche du disque de hachage s'emboîte sur la butée de positionnement du logement de découpage.

- Serrez la bague de vissage (12) dans le sens horaire sur le logement de découpage (6) jusqu'à ce qu'elle soit fermement en place.
- Attachez le logement de découpage (6) sur le bloc moteur (1) comme illustré à la figure B.

- Placez le plateau (5) sur la partie verticale du logement de découpage (6) comme illustré à la figure C.
- L'appareil est maintenant prêt à hacher.
- Découpez la viande en bandes de 10 cm de long et de 2 cm d'épaisseur. Retirez les os, les morceaux de cartilages et les nerfs.

Avertissement ! N'utilisez jamais de viande congelée !

- Placez la viande dans le plateau (5). Utilisez le poussoir (7) pour pousser la viande en douceur dans le logement de découpage (6). Dans le cas de steak tartare, hachez la viande deux fois avec le disque de hachage grossier.

Préparation de saucisses (fig. E1 à E2)

- Émincez et assaisonnez la viande.
- Insérez la vis sans fin (8) dans le logement de découpage (6), avec l'extrémité en plastique en premier.
- Placez le séparateur (15) dans le logement de découpage (6).

Placez le cornet à saucisse (13) dans le logement de découpage (6) et vissez la bague de vissage (12) dans le sens horaire sur le logement de découpage (6).

Remarque : Assurez-vous que l'encoche du séparateur (15) s'emboîte sur la butée de positionnement du logement de découpage (6).

- Attachez le logement de découpage (6) sur le bloc moteur (1) comme illustré à la figure B.
- Placez le plateau (5) sur la partie verticale du logement de découpage (6) comme illustré à la figure C.
- L'appareil est maintenant prêt pour la fabrication de saucisses.
- Placez les ingrédients dans le plateau (5). Utilisez le poussoir (7) pour pousser la viande en douceur dans le logement de découpage (6).
- Faites tremper la peau de saucisse dans de l'eau tiède pendant 10 minutes. Puis faites glisser la peau humide sur le cornet à saucisse (13). Poussez la viande émincée (assaisonnée) dans le logement de découpage.

Préparation de kebbés (fig. F1 à F2)

- Insérez la vis sans fin (8) dans le logement de découpage (6), avec l'extrémité en plastique en premier.
- Placez le façonneur (16) dans le logement de découpage (6).
- Placez le cône (14) dans le logement de découpage (6) et vissez la bague de vissage (12) dans le sens horaire sur le logement de découpage (6).
- Attachez le logement de découpage (6) sur le bloc moteur (1).
- Placez le plateau (5) sur la partie verticale du logement de découpage (6).
- L'appareil est maintenant prêt pour la fabrication de kebbés.

- Insérez le mélange préparé pour les kebbés dans l'appareil à kebbés.
- Coupez le cylindre creux continu à la longueur souhaitée à sa sortie de l'appareil.

Le kebbé est un plat traditionnel du Moyen-Orient, constitué essentiellement d'agneau et de boulgour qui sont hachés ensemble pour former une pâte. Le mélange est extrudé à travers l'appareil à kebbés puis coupé en petits tronçons. Les tubes peuvent alors être farcis avec un mélange de viande hachée et leurs extrémités sont pincées pour les refermer, puis ils sont frits.

Recette de kebbés farcis

Enveloppe

- 500 g/1 lb 2 oz d'agneau, découpé en bandes.
- 500 g/1 lb 2 oz de boulgour lavé et égoutté.
- 1 petit oignon.

Faites passer en alternant une petite quantité d'agneau puis du boulgour à travers le hachoir équipé du disque de hachage fin (11), en ajoutant l'oignon avant de hacher tout l'agneau et tout le blé. Mélangez l'agneau, l'oignon et le blé hachés ensemble et faites passer le tout une deuxième fois dans le hachoir. Faites passer une troisième fois dans le hachoir. Le mélange est maintenant prêt à être extrudé à travers l'accessoire à kebbés.

Remplissage

- 400 g/14 oz d'agneau, découpé en bandes.
- 15 ml/1 c. à soupe d'huile
- 2 oignons moyens, hachés finement
- 5 à 10 ml/1 ou 2 c. à thé de piment de la Jamaïque
- 15 ml/1 c. à soupe de farine
- Sel et poivre

Pour faire la farce, hachez l'agneau en utilisant le disque de hachage fin, faites revenir les oignons dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient bruns dorés, ajoutez l'agneau et laissez brunir et cuire.

Ajoutez le reste des ingrédients et faites cuire pendant 1 à 2 minutes.

Égouttez l'excès de graisse si nécessaire et laissez refroidir.

Extrudez le mélange de l'enveloppe à travers l'appareil à kebbés et coupez en tube d'environ 7,5 cm. Pincez l'une des extrémités de chaque tube, puis remplissez soigneusement avec la farce en laissant un petit espace à l'extrémité ouverte que vous pincez pour la sceller. Faites frire les kebbés par lots dans de l'huile chaude à 190 °C/375 °F pendant environ 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient brun or et que la farce soit chaude à l'intérieur de l'enveloppe.

Nettoyage et entretien

Avertissement ! Avant le nettoyage et l'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche du secteur.

Avertissement ! Laissez l'appareil refroidir complètement avant de commencer le nettoyage.

Avertissement ! Ne plongez pas le boîtier du moteur dans de l'eau ou tout autre liquide. Maintenez toujours le moteur sec.

- L'appareil est plus facile à nettoyer immédiatement après l'utilisation.
- Pour le nettoyage, n'utilisez pas d'agents nettoyants abrasifs, d'éponge métallique, d'acétone, d'alcool, etc.
- Toutes les pièces amovibles en plastique peuvent passer au lave-vaisselle.
- Placez les parties détachables en plastique dans le tiroir supérieur du lave-vaisselle. Vérifiez qu'elles sont éloignées du corps chauffant.
- Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le rincez jamais sous l'évier.

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

		FM1500
Tension d'entrée	V _{AC}	220 - 240
Alimentation	Hz	50 - 60

Garantie

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

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

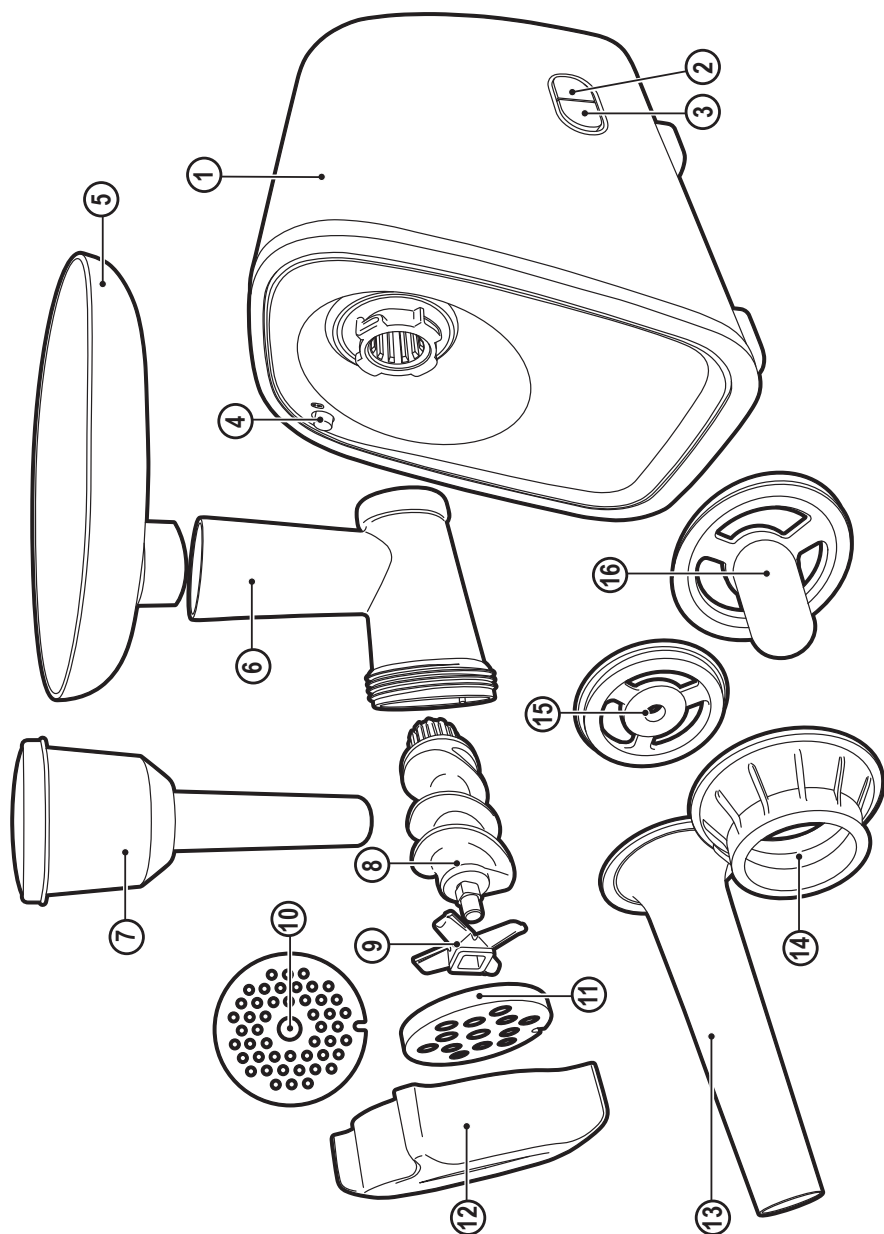
La garantie est valable sur tout le territoire des Etats Membres de l'Union Européenne et de la Zone de Libre Echange Européenne.

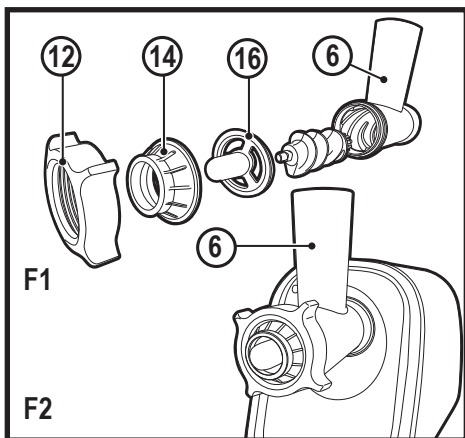
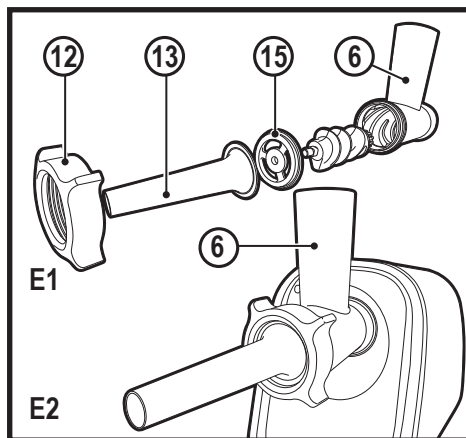
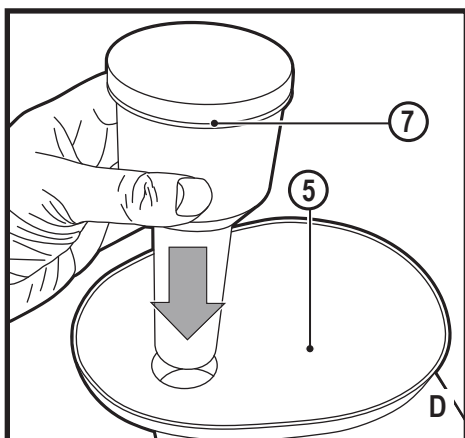
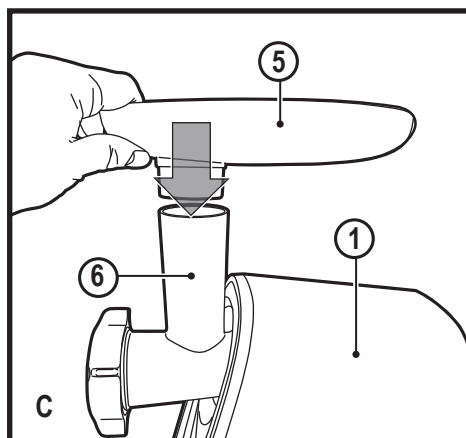
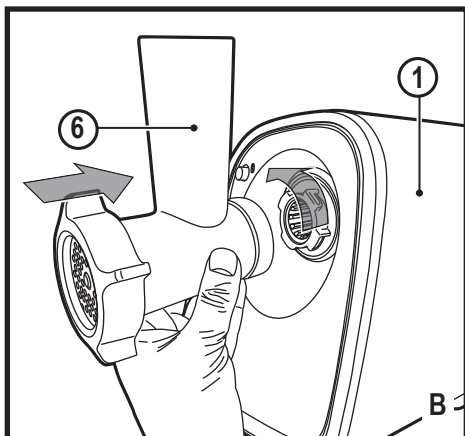
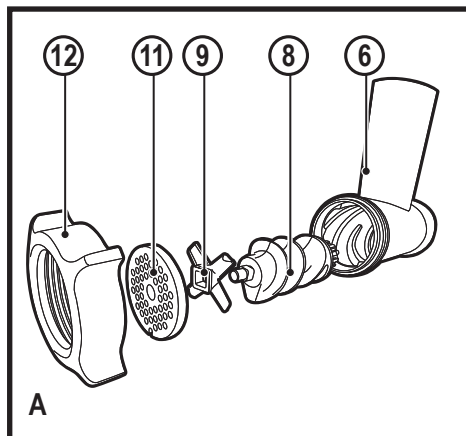
Si un produit Black+Decker s'avère défectueux en raison de matériaux en mauvaises conditions, d'une erreur humaine, ou d'un manque de conformité dans les 24 mois suivant la date d'achat, Black+Decker garantit le remplacement des pièces défectueuses, la réparation des produits usés ou cassés ou remplace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

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

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

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





Uso previsto

A Picadora BLACK+DECKER foi concebida para picar carne. Graças aos acessórios incluídos, também poderá utilizá-la para confeccionar kibes e salsichas. Este produto destina-se apenas a uma utilização doméstica.

Este aparelho não se destina a ser utilizado em:

- Áreas de cozinha de empregados em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas rurais;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Ambientes do tipo alojamento e pequeno-almoço;

Obrigado por escolher a BLACK+DECKER. Esperamos que aprecie a utilização deste produto durante muitos anos. Apenas para utilização doméstica no interior.

Para evitar perigo devido a reinício inadvertido do corte térmico, este aparelho não pode ser alimentado por meio de um dispositivo de interruptor externo como um temporizador ou estar ligado a um circuito que é frequentemente ligado e desligado pela empresa de eletricidade.



Instruções de segurança

- **Aviso!** Ao utilizar aparelhos alimentados a corrente elétrica devem ser sempre seguidas as precauções de segurança básicas para reduzir o risco de incêndio, choques elétricos e danos pessoais.
- Leia cuidadosamente este manual antes de utilizar o aparelho.
- O uso previsto está descrito neste manual. A utilização de qualquer acessório ou a realização de qualquer operação com este aparelho que não seja a recomendada neste manual de instruções pode colocar em risco a integridade física.
- O uso incorreto pode causar danos.
- Conserve este manual para futuras consultas.

Utilização do aparelho

- Tenha sempre cuidado enquanto estiver a utilizar o aparelho.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Não opere o aparelho se tiver as mãos molhadas. Não opere o aparelho se estiver descalço.
- Disponha sempre o cabo de alimentação com cuidado de modo a não ficar pendurado na extremidade da bancada para evitar que fique acidentalmente preso ou tropece.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para retirar a ficha da tomada. Mantenha o cabo de alimentação longe do calor, óleo e objetos afiados.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o seu agente de serviço ou pessoal devidamente qualificado, de modo a evitar

perigo.

- Quando não estiver a utilizar o aparelho, desligue-o e desconecte-o da corrente elétrica, antes de colocar ou retirar peças e antes de o limpar.
- Proteja sempre a unidade do motor da água ou da humidade excessiva.
- Nunca deixe o aparelho a funcionar sem supervisão.
- Mantenha as roupas largas e os cabelos compridos longe das peças móveis.
- Não mergulhe o aparelho, o cabo nem a ficha em líquidos.
- Deve ter cuidado ao manipular as afiadas lâminas de corte, ao esvaziar a taça e durante a limpeza.

Segurança de terceiros

- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que sejam supervisionadas ou recebam instruções, por alguém responsável pela sua segurança, sobre como utilizar o aparelho em segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Após a utilização

- Desligue, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer antes de o deixar sem vigilância e antes de trocar, limpar ou inspecionar qualquer peça do aparelho.
- Quando não estiver a ser usado, deve armazenar o aparelho num local seco. As crianças não devem ter acesso a eletrodomésticos guardados.

Inspeção e reparações

- Antes de utilizar, verifique se o aparelho apresenta quaisquer danos ou peças defeituosas. Verifique se tem peças partidas, se há interruptores danificados e quaisquer outras condições que possam afetar o funcionamento.
- Não utilize o aparelho, se encontrar qualquer peça danificada ou defeituosa.
- Quaisquer peças danificadas ou defeituosas devem ser reparadas ou substituídas por um técnico autorizado.
- Antes da utilização, verifique se o cabo de alimentação apresenta sinais de danos, deterioração e desgaste.
- Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha principal apresentar danos ou defeitos.
- Se o cabo de alimentação ou a ficha principal apresentar danos ou defeitos, deverá ser reparado por um agente autorizado para evitar possíveis riscos. Não corte o cabo de alimentação nem tente repará-lo por si mesmo.
- Nunca tente remover ou substituir quaisquer peças que não estejam especificadas neste manual.

Instruções adicionais de segurança para Espremedores

Aviso! Não coloque perto de um forno elétrico ou a gás quente

- Utilize apenas os componentes originais.

Cuidado: Assegure-se de que o aparelho é desligado antes de efetuar qualquer manutenção ou limpeza.

- Se for utilizada uma extensão, esta deve estar ligada à terra.
- Certifique-se de que a porta está corretamente fechada antes de utilizar.
- Utilize apenas com os acessórios fornecidos.
- À volta do aparelho deve haver espaço suficiente para garantir a ventilação.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes da limpeza ou de realizar qualquer manutenção.
- Mantenha as crianças e os animais afastados do aparelho e do conjunto do cabo.
- Quando utilizar o aparelho perto de crianças, é necessária uma atenção redobrada.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

Segurança elétrica

Antes de utilizar, verifique sempre se a tensão elétrica corresponde à tensão que figura na chapa de características.



Este aparelho tem isolamento duplo em conformidade com a norma IEC 60335-2-14; portanto, não é necessário um fio de terra.

- As fichas do aparelho devem corresponder à tomada. Nunca, de forma alguma, modifique a ficha.
- Não utilize quaisquer adaptadores de tomadas com ligação terra (Classe 1) em aparelhos. Tomadas não modificadas e fichas certas irão reduzir o perigo de choques elétricos.
- Para evitar riscos de choque elétrico, não mergulhe o cabo, ficha ou o aparelho em água ou outro líquido.

Cabos de extensão

- Até 30 m (100 pés) pode ser utilizado sem a perda de potência.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou por um Centro de Serviços da BLACK+DECKER autorizado, para evitar possíveis riscos.

Símbolos no aparelho

Os seguintes símbolos são apresentados juntamente com o código da data:



Não se aproxime das peças móveis

Componentes

1. Unidade do motor
2. Botão ligar/desligar
3. Botão reversível
4. Botão de desbloqueio
5. Bandeja
6. Compartimento de corte
7. Calçador
8. Eixo espiral
9. Lâmina de corte
10. Disco para picagem fina
11. Disco para picagem grosseira
12. Anel roscado
13. Tubo para salsichas
14. Cone
15. Separador
16. Formador

Utilização

- Este aparelho requer uma montagem mínima e apenas necessita que as peças sejam limpas antes da utilização. Veja a secção "Limpeza" para obter mais detalhes.
- Deixe um espaço de, pelo menos, 50 mm à volta do aparelho.
- Ligue o aparelho a uma fonte de alimentação elétrica adequada.

Picagem (Fig. A - D)

- Insira o eixo espiral (8) no compartimento de corte (6), primeiro a ponta de plástico.
- Coloque a lâmina de corte (9) no eixo espiral (8). As arestas de corte devem estar à frente. Conforme o pretendido, coloque o disco para picagem fina ou grosseira (10 ou 11) no eixo espiral.

Nota: Certifique-se de que a ranhura do disco de picagem encaixa nas saliências do compartimento de corte.

- Aperte o anel roscado (12) no compartimento de corte (6), rodando no sentido dos ponteiros do relógio, até estar devidamente apertado.
- Encaixe o compartimento de corte (6) na unidade do motor (1) conforme demonstrado na figura B.
- Coloque a bandeja (5) no encaixe vertical do compartimento de corte (6) conforme demonstrado na figura C.
- O aparelho eletrodoméstico está pronto para picar.
- Corte a carne em tiras com 10 cm de comprimento e 2 cm de espessura. Retire os ossos, a cartilagem e os tendões.

Aviso! Nunca utilize carne congelada!

- Coloque a carne na bandeja (5). Utilize o calçador (7) para empurrar delicadamente a carne para o compartimento de corte (6). Para o bife tártaro, pique duas vezes a carne com o disco de picagem grosseira.

Confeccionar salsichas (Fig. E1 - E2)

- Pique e tempere a carne.
- Insira o eixo espiral (8) no compartimento de corte (6), inserindo primeiro a ponta de plástico.
- Coloque o separador (15) no compartimento de corte (6).

Coloque o tubo para salsichas (13) no compartimento de corte (6) e aperte o anel roscado (12) no compartimento de corte (6), rodando no sentido dos ponteiros do relógio.

Nota: Certifique-se de que as ranhuras do separador (15) encaixam nas saliências do compartimento de corte (6).

- Encaixe o compartimento de corte (6) na unidade do motor (1) conforme demonstrado na figura B.
- Coloque a bandeja (5) no encaixe vertical do compartimento de corte (6) conforme demonstrado na figura C.
- O aparelho eletrodoméstico está pronto para confeccionar salsichas.
- Coloque os ingredientes na bandeja (5). Utilize o calçador (7) para empurrar delicadamente a carne para o compartimento de corte.
- Coloque a pele da salsicha em água morna durante 10 minutos. De seguida faça deslizar a pele molhada pelo tubo para salsichas (13). Coloque a carne picada (temperada) no compartimento de corte.

Confeccionar Kibe (Fig. F1 - F2)

- Insira o eixo espiral (8) no compartimento de corte (6), inserindo primeiro a ponta de plástico.
- Coloque o formador (16) no compartimento de corte.
- Coloque o cone (14) no compartimento de corte e aperte o anel roscado (12) no compartimento de corte (6), rodando no sentido dos ponteiros do relógio.
- Encaixe o compartimento de corte (6) na unidade do motor (1).
- Coloque a bandeja (5) no encaixe vertical do compartimento de corte (6).
- O aparelho eletrodoméstico está pronto para confeccionar kibes.
- Coloque o preparado da mistura de kibe através do confeccionador de kibe.
- Corte o cilindro oco contínuo com o comprimento desejado e utilize conforme necessitar.

O kibe é um prato típico do Médio Oriente, feito inicialmente à base de cordeiro e trigoalho, que são picados em conjunto formando uma massa, a mistura sai através do confeccionador de kibe e é cortada em pedaços de pequeno

comprimento. Os rolos podem ser rechecados com uma mistura de carne picada, unindo-se as pontas e de seguida, fritada mergulhados em óleo.

Receita de Kibes rechecados

Massa

- 500 g de cordeiro, cortado às tiras.
- 500 g de trigoalho lavado e escorrido.
- cebola pequena.

Introduza alternadamente pedaços de cordeiro e trigoalho na picadora contendo o disco para picagem fina (11), adicionando a cebola antes de terminar de picar o cordeiro e o trigoalho. Misture o cordeiro picado, a cebola e o trigoalho e, de seguida, passe novamente a mistura na picadora. Pique a mistura uma terceira vez. A mistura está agora preparada para sair através do acessório de confeção de kibe.

Recheio

- 400 g de cordeiro, cortado às tiras
- 15 ml de óleo/1 csp de óleo
- 2 cebolas médias, cortadas muito finas
- 5-10 ml/ 1-2 c. de chá de pimenta da Jamaica
- 15 ml/1 csp de farinha
- Sal e pimenta

Para preparar o recheio, pique o cordeiro utilizando o disco para picagem fina, estale a cebola no óleo até alourar, adicione o cordeiro e deixe cozinhar até alourar e até estar cozinhado.

Adicione os restantes ingredientes e deixe cozinhar durante 1-2 minutos.

Escorra a gordura em excesso, se for necessário, e deixe arrefecer.

Retire a massa através do confeccionador de kibe e corte aproximadamente em pedaços com 7 de comprimento e 1/2 cm de espessura. Una uma das pontas dos rolos, e depois cuidadosamente recheie com a mistura do recheio deixando uma pequena abertura na ponta aberta, que pode unir para lacerar. Frite os rolinhos mergulhados em óleo quente, a 190 °C, durante aproximadamente 6 minutos até ficarem dourados e o recheio quente

Limpeza e manutenção

Aviso! Antes da limpeza e manutenção, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada.

Aviso! Antes de limpar a unidade, deixe-a arrefecer completamente.

Aviso! Não mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. O motor deve ser mantido sempre seco.

- O aparelho será mais fácil de limpar se o fizer imediatamente após a utilização.

- Não utilize agentes de limpeza abrasivos, esfregões, acetona, álcool, etc., para limpar o aparelho.
- Todas as peças plásticas amovíveis podem ser lavadas na máquina.
- Coloque as partes plásticas amovíveis no tabuleiro superior da máquina de lavar loiça. Certifique-se de que estão bem afastadas do elemento de aquecimento.
- Limpe a unidade do motor com um pano húmido.
- Nunca mergulhe a unidade do motor em água nem a enxágue sob a torneira.

Substituição da ficha principal

Se alguma ficha principal necessitar ser substituída:

- Elimine de forma segura a ficha antiga.
- Una o fio castanho ao terminal positivo da nova ficha.
- Una o fio azul ao terminal neutro.
- Se o produto for da classe I (ligação à terra), una o fio verde/amarelo ao terminal de terra

Nota: Se o seu aparelho for da classe II com isolamento duplo (apenas 2 fios no conjunto de cabos), não se faz a ligação à terra.

Siga as instruções de montagem fornecidas usando fichas de boa qualidade.

Qualquer fusível de substituição deve ser da mesma classificação que o fusível original fornecido com o produto.

Aviso! A secção acima sobre substituição da ficha elétrica destina-se apenas ao pessoal de centros de serviços autorizados.

Proteção do ambiente



Recolha separada. Este produto não deve ser eliminado com o lixo doméstico.

Se considerar que o seu produto da Black+Decker necessita ser substituído ou se já não lhe for útil, não o elimine com outros lixos domésticos. Leve-o para ser reciclado.

- A Black+Decker proporciona um local para reciclar produtos Black+Decker quando atingirem o final da sua vida útil. Este serviço é gratuito. Para aproveitar este serviço, devolva o produto a qualquer agente de reparação autorizado que o reciclará por nós.
- Informe-se sobre a localização do agente de reparação autorizado mais próximo a si entrando em contacto com uma filial da Black+Decker na morada indicada neste manual. De forma alternativa, uma lista de agentes de reparação autorizados da Black+Decker e os pormenores completos do nosso serviço de atendimento pós-venda estão disponíveis na Internet em: www.2helpU.com.

Dados técnicos

		FM1500
Tensão de entrada	V _{AC}	220 - 240
Alimentação	Hz	50 - 60

Garantia

A Black+Decker acredita na qualidade dos seus produtos e oferece uma garantia excelente.

Esta declaração de garantia é um complemento aos seus direitos estatutários e não os compromete em caso algum.

A garantia é válida nos territórios dos Estados Membros da União Europeia e na Associação Europeia de Comércio Livre.

Se um produto Black+Decker se avariar devido a materiais com defeito, problemas de fabrico ou faltas de conformidade no período de 24 meses a partir da data de compra, a Black+Decker garante a substituição das peças avariadas, a reparação de produtos sujeitos a desgaste normal ou a substituição de tais produtos, no sentido de de minimizar o inconveniente causado ao cliente, salvo se:

- O produto for utilizado para fins comerciais, profissionais ou de aluguer;
- O produto for sujeito a má utilização ou negligência;
- O produto tiver sido danificado por objetos, substâncias ou acidentes estranhos;
- Forem tentadas reparações por pessoas que não os agentes reparadores autorizados ou o pessoal da assistência técnica da Black+Decker.

Para reclamar a garantia, terá de apresentar o comprovativo da compra ao vendedor ou agente reparador autorizado. Pode verificar a localização do agente reparador mais próximo, contactando os escritórios locais Black+Decker através do endereço indicado neste manual.

Como alternativa, está disponível na Internet uma lista de agentes reparadores Black+Decker, dados completos do serviço de pós-venda e contactos em: at: www.2helpU.com.

البيانات الفنية

FM1500		
٢٢٠ - ٢٤٠	فولت تيار متردد	جهد الدخل
٦٠ - ٥٠	هرتز	الإمداد

الضمان

تتفق بلاك أند ديكر في جودة منتجاتها وتعرض ضمانًا طويل الأجل. بيان الضمان هذا يكون بالإضافة إلى حقوقك التي يمنحها القانون ولا يخل بها بأي حال من الأحوال.

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

في حالة وجود خلل في منتج بلاك أند ديكر بسبب عيب في المواد أو الصناعة أو عدم التوافق مع المعايير، خلال ٢٤ شهرًا من تاريخ الشراء، تضمن بلاك أند ديكر استبدال الأجزاء المعيبة وإصلاح المنتجات مع مراعاة التآكل والبلى الطبيعي أو استبدال هذه المنتجات لضمان أقل إزعاج للعميل ما لم:

◀ يتم استخدام المنتج في أغراض تجارية أو مهنية أو أغراض تأجير؛

◀ يتعرض المنتج لسوء الاستخدام أو الإهمال؛

◀ يتعرض المنتج للتلف نتيجة أشياء أو مواد غريبة أو حوادث؛

◀ يتم محاولة إصلاح المنتج بواسطة أشخاص غير وكلاء الصيانة المعتمدين أو فريق الصيانة التابع لشركة بلاك أند ديكر.

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

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

www.2helpU.com

- المحرك يجب أن يكون جافاً دائماً.
- سيكون من الأسهل تنظيف الجهاز في حالة قيامك بذلك بعد الاستخدام مباشرة.
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو بودرة تعقيم أو أسيتون أو كحول أو غيرها من المواد لدى تنظيف الجهاز.
- يمكن غسل جميع الأجزاء البلاستيكية القابلة للفصل في غسالة الأواني بشكل آمن.
- ثبت الأجزاء البلاستيكية القابلة للفصل على اللوح العلوي لغسالة الأواني. وتأكد من وضعها بعيداً عن المكونات الساخنة.
- نظف وحدة المحرك بقطعة قماش مبللة.
- لا تغمر وحدة محرك الدوران في الماء ولا تشطفها تحت صنوبر الماء.

استبدال مقبس الكهرياء

في حالة الحاجة إلى تركيب قابس كهرياء جديد:

- تخلص من القابس القديم بطريقة آمنة.
- قم بتوصيل السلك البني للطرف الحي في القابس الجديد.
- أوصل سلك التوصيل الأزرق بالطرف المحايد.
- إذا كان المنتج الفئة ١ (مؤرضاً)، قم بتوصيل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف الأرضي.

ملاحظة: إذا كان الجهاز من الدرجة الثانية مزوداً بطبقتين عازلتين (لا يوجد داخل الكابل إلا طرفان اثنان فقط)، لا يتم توصيل أي منهما بالطرف الأرضي.

اتبع تعليمات التركيب المرفقة مع القوابس عالية الجودة.

يجب أن يكون المصهر المستبدل على نفس تصنيف المصهر الأصلي المرفق مع المنتج.

تحذير! التعليمات السابقة بخصوص استبدال قابس الكابل الرئيس خاصة بموظفي 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 بلاك أند ديكر الخاص بك، أو إذا لم تعد تستخدمه، فلا تتخلص منه مع القمامة المنزلية الأخرى، بل تأكد من إتاحة هذا المنتج للجمع المنفصل.

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

- ثبّت المخروط (١٤) حول مبيت أداة القطع وأدر الحلقة اللولبية (١٢) باتجاه عقارب الساعة حول مبيت أداة القطع (٦).
- ركّب مبيت أداة القطع (٦) في وحدة المحرك (١).
- ثبّت الحوض (٥) على الجانب القائم لمبيت أداة القطع (٦).
- الآن الجهاز أصبح جاهزاً لعمل الكبة.
- غذي خليط الكبة الجاهز بواسطة صانع الكبة.
- اقطع الأسطوانة المفرغة المتصلة إلى الأطوال المرغوبة واستخدامها حسب الحاجة.
- تعد الكبة طبق تقليدي شرق أوسطي مكون في المقام الأول من لحم الضأن والبرغل المطحونين مع بعضهما البعض حتى تتكون عجينة ويُقذف الخليط من خلال صانع الكبة ويُقطع بأطوال قصيرة. يمكن جشو الأنابيب بخليط اللحم المفروم، وتقرّص النهايات في بعضها ثم تُقلى بعمق.

وصفة الكبة المشوية

الغلاف الخارجي

- ٥٠٠ جم / ١ رطل ٢ أوقية لحم الضأن، يُقطع لشرائح.
- ٥٠٠ جم / ١ رطل ٢ أوقية برغل مغسول ومصفى.
- بصل صغير.

ضع دفعات لحم الضأن والبرغل في المفرمة مع استخدام إسطوانة الفرم الناعمة (١١)، مع إضافة البصل قبل فرم لحم الضأن والبرغل. امزج لحم الضأن والبصل والبرغل المفروم ثم ضعهم مرة ثانية في المفرمة. افرم الخليط للمرة الثالثة. أصبح الآن الخليط جاهزاً للخروج عبر صانع الكبة المرفق.

الحشو

- ٠٠٤ جم / ١٤ أوقية لحم الضأن، يُقطع لشرائح
- ١٥ مل / ١ ملعقة زيت كبيرة
- ٢ بصلتان مقطعتان بشكل ناعم
- ٢٠٠ مل / ٢-١ ملعقة صغيرة فلفل إفرنجي
- ١٥ مل / ١ ملعقة كبيرة دقيق عادي
- ملح وفلفل

لعمل الحشو، افرم لحم الضأن باستخدام إسطوانة الفرم الناعمة، اقلي البصل في الزيت حتى يكتسب اللون البني المذهب، أضف لحم الضأن واتركها حتى تكون داكنة اللون ثم قم بالطهي. أضف بقية المكونات ثم قم بالطهي لمدة ٢-١ دقائق. تخلص من أي دهون زائدة إذا لزم الأمر واتركها تبرد.

أخرج غلاف الخليط عبر صانع الكبة وقطعها بأطوال ١٧ / ٢ سم. قرّص إحدى نهايات الأنبوبة في بعضها، ثم املئها بحرص بخليط الحشو تاركاً فتحة صغيرة في النهاية حيث يمكن قرصها في بعضها لغلقها. اقلي الكبة على دفعات بعمق في زيت مغلي بدرجة حرارة ١٩٠ مئوية/ ٣٧٥ فهرنهايت لمدة ٦ دقائق تقريباً حتى يكتسب اللون البني المذهب ويكون الحشو ساخناً جداً

التنظيف والصيانة

تحذير! قبل التنظيف والصيانة، أوقف تشغيل الجهاز وأزل القابس من المقبس.

تحذير! اترك الوحدة تبرد تماماً قبل محاولة تنظيفها.

تحذير! تحذير! لا تغمس مبيت المحرك في الماء أو في أي سائل آخر.

السلامة من مخاطر الكهرباء

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

هذا الجهاز معزولاً عزلاً مزدوجاً وفقاً للمعيار IEC 60335-2-16؛ وبالتالي لا حاجة إلى توصيل سلك أرضي.



- يلزم توافق قوايس الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي. يُحظر تعديل القاييس بأي طريقة.
- لا تستخدم أي قوايس مهايئ مع الأجهزة الكهربائية المؤرّضة (الفئة ١). القوايس غير المعدلة والمقاييس المناسبة تحد من مخاطر الصدمات الكهربائية.
- لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تغمر السلك أو القاييس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

كابات الامتداد

- يمكن استخدام كبل تمديد يصل طوله إلى ٣٠ متراً (١٠٠ قدم) دون حدوث أي فقدان للطاقة.
- في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل المصنّع أو أي مركز خدمة معتمد من BLACK+DECKER لتجنب المخاطر.

الرموز الموجودة على الجهاز

قد تظهر الرموز التالية مع رمز التاريخ الظاهران على الأداة:



تلمس الأجزاء المتحركة

الخواص

١. وحدة المحرك
٢. مفتاح الإيقاف والتشغيل
٣. زر التشغيل العكسي
٤. زر الفتح
٥. حوض
٦. مبيت أداة القطع
٧. دافع
٨. عمود لولبي
٩. شفرة القطع
١٠. أسطوانة الفرغ الناعمة
١١. أسطوانة الفرغ الخشنة
١٢. حلقة لولبية
١٣. قمع النفاث
١٤. مخروط
١٥. فاصل
١٦. أداة تشكيل

اترك مساحة على الأقل ٥٠ ملم حول الجهاز.

- قم بتوصيل الجهاز بمصدر تيار كهربائي مناسب.

الفرم (شكل أ - د)

- أدخل العمود اللولبي (٨) في مبيت أداة القطع (٦)، الطرف البلاستيكي أولاً.
- ثبت شفرة القطع (٩) في العمود اللولبي (٨). يجب أن تكون حواف القطع في المقدمة. حسب متطلباتك، ثبت أسطوانة الفرغ (١٠ أو ١١) على العمود اللولبي.
- ملاحظة: تأكد من أن حز أسطوانة الفرغ يتناسب حول بروز مبيت أداة القطع.
- أدر الحلقة اللولبية (١٢) باتجاه عقارب الساعة حول مبيت أداة القطع (٦) حتى تثبت بشكل صحيح.
- ركب مبيت أداة القطع (٦) في وحدة المحرك (١) كما هو موضح في الشكل ب.
- ثبت الحوض (٥) على الجانب القائم لمبيت أداة القطع (٦) كما هو موضح في الشكل ج.
- الآن الجهاز أصبح جاهزاً للفرم.
- اقطع اللحم لشفرات بطول ١٠ سم، ويسمك ٢ سم. أزل العظام وقطع الغسارييف والأوتار.
- تحذير! لا تستخدم اللحم المجمد مطلقاً!
- ضع اللحم في الحوض (٥). استخدم الدافع (٧) لدفع اللحم برفق في مبيت أداة القطع (٦). للإستيك التتري، أفرم اللحم بواسطة الإسطوانة الخشنة مرتين.

عمل النفاث (شكل هـ - ٢هـ)

- أفرم اللحم وتبله.
- أدخل العمود اللولبي (٨) في مبيت أداة القطع (٦)، الطرف البلاستيكي أولاً.
- ثبت الحاجز (١٥) في مبيت أداة القطع (٦). ثبت قمع النفاث (١٣) في مبيت أداة القطع (٦) وأدر الحلقة اللولبية (١٢) حول مبيت أداة القطع (٦).
- ملاحظة: تأكد من أن حز الفاصل للحاجز (١٥) تتناسب حول بروز مبيت أداة القطع (٦).
- ركب مبيت أداة القطع (٦) في وحدة المحرك (١) كما هو موضح في الشكل ب.
- ثبت الحوض (٥) على الجانب القائم لمبيت أداة القطع (٦) كما هو موضح في الشكل ج.
- الآن الجهاز أصبح جاهزاً لعمل النفاث.
- ضع المكونات في الحوض (٥). استخدم الدافع (٧) لدفع اللحم برفق في مبيت أداة القطع.
- ضع جلد النفاث في الماء الفاتر لمدة ١٠ دقائق. ثم اسحب الجلد المبلل حول قمع النفاث (١٣). ادفع اللحم المفروم (المتبل) في داخل مبيت أداة القطع.

عمل الكبة (شكل و١ - ٢)

- أدخل العمود اللولبي (٨) في مبيت أداة القطع (٦)، الطرف البلاستيكي أولاً.
- ثبت أداة التشغيل (١٦) في مبيت أداة القطع.

الاستخدام

- يحتاج هذا الجهاز إلى أقل قدر من التجميع و يتطلب فقط تنظيف الأجزاء قبل الاستخدام. ولمزيد من التفاصيل، يرجى الرجوع إلى تفاصيل "التنظيف".

الغرض من الاستخدام

صُممت مفرمة اللحم BLACK+DECKER الخاصة بك لغرم اللحم ومزودة بملحقات، تمكنها أيضاً من عمل كبة وبقلاط. هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام في:

- مناطق مطابخ العمال في المتاجر والمكاتب وأوساط العمل الأخرى؛
- بيوت الفلاحين،
- من قبل العملاء في الفنادق والفنادق الصغيرة وأماكن الإقامة الأخرى؛
- أماكن النوم والإفطار.

شكراً لاختيارك منتج BLACK+DECKER. ونتمنى لك أن تستمتع باستخدام هذا المنتج لسنوات عدة. مخصص فقط للاستعمال المنزلي والداخلي.

تجنباً لوقوع مخاطر ناتجة عن إعادة ضبط القطع الحراري بشكل غير مناسب، فإن هذا الجهاز لا يجب أن يتم إمداده بالتيار الكهربائي من خلال جهاز توصيل خارجي، مثل المؤقت أو توصيله بدائرة يتم تشغيلها وإطافها بصفة منتظمة بواسطة المنشأة.

تعليمات السلامة

- تحذيراً: 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.
- اقرأ هذا الدليل بالكامل بعناية قبل تشغيل الجهاز.
- إن الغرض من الاستخدام موضح في هذا الدليل. إن استعمال أي ملحقات أو مرفقات أو إجراء أية عملية بهذا الجهاز غير التي يوصى بها في هذا الدليل قد يسبب خطر الإصابة الشخصية.
- قد يؤدي سوء الاستخدام إلى وقوع إصابة.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه عند الحاجة.

استخدام الجهاز الخاص بك

- توخ الحذر دائماً عند استخدام الج. ان.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تشغيل الجهاز عندما تكون يداك مبتللتان. لا تشغيل الجهاز عندما تكون حافي القدمين.
- افرد سلك التيار الكهربائي بدقة بحيث لا يتعلق فوق حواف سطح العمل ويحيط لا يتم التعلق أو التعثر به دون قصد.
- لا تحاول مطلقاً شد سلك التيار الكهربائي لفصل القابس عن المقبس. واحرص على وضع سلك الكهرباء بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- في حالة تلف سلك الطاقة، يرجى الاستعانة بمصنع الجهاز أو وكيل الخدمة المعتمد أو أي فني على نفس درجة التأهيل لاستبدال السلك التالف وذلك لتجنب أي مخاطر ممكنة.
- أوقف التشغيل وافصل الجهاز عن مصدر الكهرباء في حالة عدم استخدامه وقبل تركيب الأجزاء أو استبدالها وقبل التنظيف.
- احرص دائماً على حماية المحرك من المياه أو الرطوبة الزائدة
- لا تشغيل الجهاز دون مراقبة.
- احرص على إبعاد أي ملابس فضفاضة أو شعر طويل أو أحي عن أجزاء متحركة.
- لا تغمر الجهاز أو السلك أو القابس في أي سوائل.

- توخ الحذر أثناء التعامل مع شفرات التقطيع الحادة و أثناء تفريغ وعاء الخلط وخلال التنظيف.

سلامة الآخرين

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

بعد الاستخدام

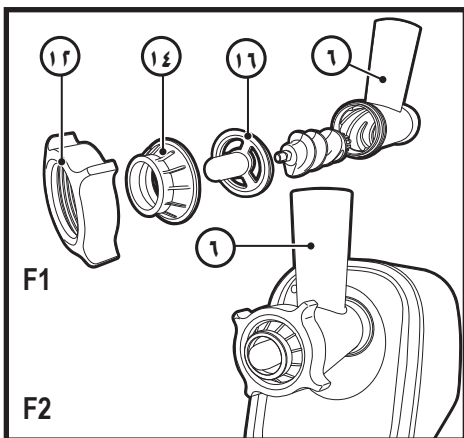
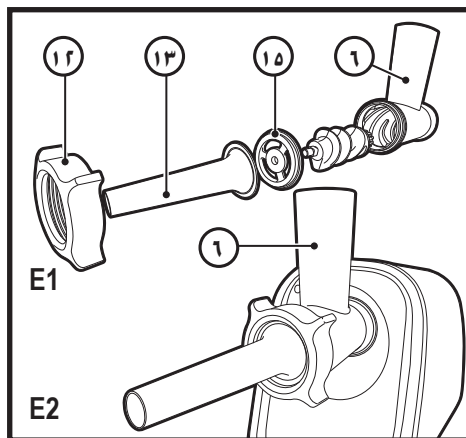
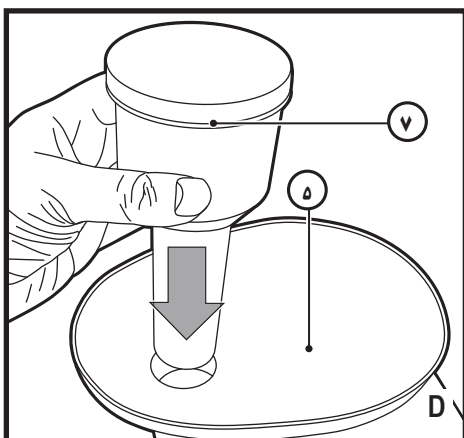
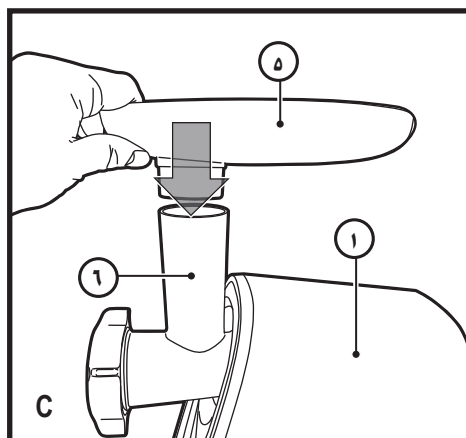
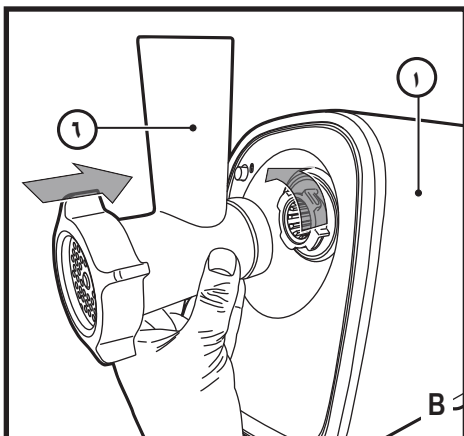
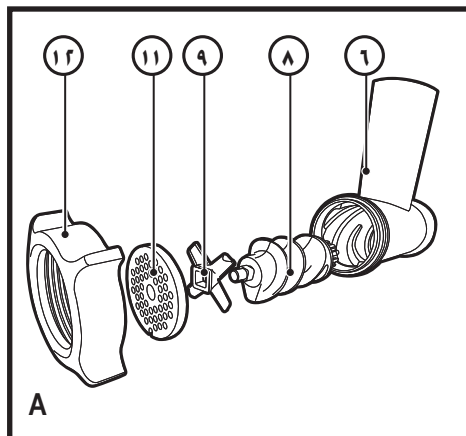
- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانزع القابس من مأخذ الكهرباء واترك الجهاز يبرد قبل تركه دون مراقبة وقبل تغيير أي من أجزاء الجهاز أو تنظيفها أو فحصها.
- في حالة عدم استخدام الجهاز، يجب تخزينه في مكان جاف. يجب حفظ جميع الأجهزة المخزنة بعيداً عن متناول الأطفال.

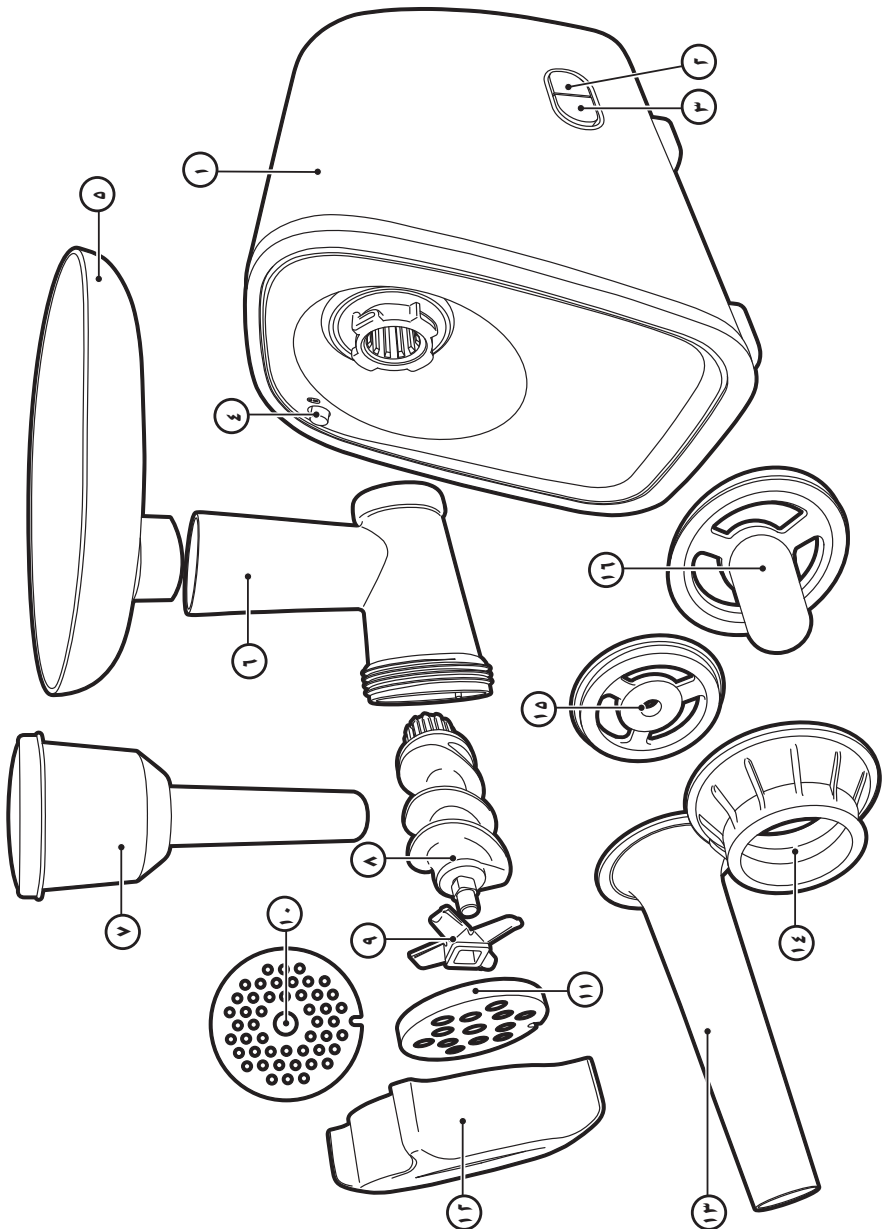
الفحص والإصلاح

- قبل الاستخدام، افحص الجهاز للكشف عن أية أجزاء تالفة أو معيبة. تحقق من عدم وجود كسور في الأجزاء، أو تلف في الأزرار، أو أي حالة قد تؤثر على تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود أي جزء به تلف أو عيب.
- يجب أن تقوم جهة مرخصة بإصلاح الأجزاء المكسورة أو التالفة.
- قبل الاستخدام، تحقق من عدم وجود علامات تلف أو اهتراء أو تآكل في سلك التيار الكهربائي.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود عيب أو تلف في القابس أو السلك الكهربائي.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو القابس الرئيسي أو وجود عيب بهما، يجب إصلاحهما بمعرفة وكيل صيانة معتمد لتجنب المخاطر. لا تقطع سلك التيار الكهربائي ولا تحاول إصلاحه بنفسك.
- لا تحاول مطلقاً إزالة أو استبدال أية أجزاء غير تلك المشار إليها في هذا الدليل.

تدابير سلامة إضافية للعصارات

- تحذيراً! لا تضع الجهاز بالقرب من موقد ساخن سواء كان يعمل بالغاز أو بالكهرباء.
- لا تستخدم إلا المكونات الأصلية.
- تحذيراً: تحقق من أن الجهاز مطفأ قبل تنظيف أو صيانة الجهاز.
- إذا ما تم استخدام كابل إطالة فيجب أن يتم تأريضه.
- تحقق من أن الباب مغلق بشكل صحيح قبل استخدامه.
- لا تستخدم الجهاز إلا مع الكماليات الموردة.
- يلزم ترك مساحة كافية حول الجهاز للتهوية.
- قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل إجراء أعمال التنظيف أو الصيانة.
- أبعد الأطفال والحيوانات عن الجهاز ومجموعة الأسلاك.
- المراقبة عن قرب مطلوبة عند استعمال الجهاز بالقرب من الأطفال.
- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل بواسطة وسائل المؤقت الخارجي أو نظام التحكم عن بعد المنفصل.





Names & Addresses for BLACK + DECKER Service Concessionaries

ALGERIA: Sarl Outillage Corporation, DW, B&D Pet, HHD, 08, Rue Med Boudiaf (ex TELLA Achen) Cheraga, Alger, Tel: 00213-0-21375130/ 00213-0-21375131, Fax: 00213-0-21369667, Email: hakim.merdjadi@outillage-dz.com; nefissa.merdjadi@outillage-dz.com; sidahmed.merdjadi@outillage-dz.com. **AZERBAIJAN:** Kontakt - NN LLC, HHD, M.Qashgay 43, Baku Azerbaijan Az1000, Tel: 00994 12 408 20 50, Mob: +994503442204, Fax: 00994 12 411 70 90, eganjaly@hotmail.com. **BAHRAIN:** Alfouz Services Co. WLL, Tubli, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 26562, Tubli, Manama, Tel: +973-17783562/ 17879987, Fax: 17783479, Email: alfouz@batelco.com.bh. **EGYPT:** Anasia Egypt for Trading S.A.E. (Mentrade), HHD, P.O. Box 2443, 9, Mostafa Refaat Street, Sheraton Helipolisi 11361, Cairo, Tel: 00202 22684159, Fax: 00202 22684169, Email: wael.salah@anasia.com; nevien.elbeshbishy@anasia.com. **ETHIOPIA:** Seif Tewfik Sherif, DW, B&D PET, HHD, Arada Sub City, Kebele 01/02, Global Insurance Bldg, 2nd Flr, Room 43, P.O. Box 2525, Addis Ababa, Tel: 00-251-11-1563968/ 1563969, Fax: 00-251-11-1558009, Email: seif@ethionet.et; nawanag@ethionet.et; seifudint@hotmail.com. **IRAQ:** Financial Links, B&D PET, HHD, Kazzaz Building Arasat Al-Hindia, Block No: 629, Street: 31, Building No: 1, Baghdad, Iraq, Tel: 00964-(0)780-195-2223/ +964-(0)781-3763044, Email: info@financiallinks-truevalue.com. **JORDAN:** Bashiti Hardware (Palestine), B&D pet, HHD, "93 King Abdullah, 2nd St., Opp ELBA House, P.O. Box 3005, Amman 11953, Tel: 00962-6-5349098, ext.11, Fax: 00962-6-530731, Email: manal@bashitihardware.com; info@bashitihardware.com; rami@bashitihardware.com. **KENYA:** Zilog Enterprises Ltd. (T/A Leading Concepts), HHD, IPS Building, Kaunda Street, P.O. Box 40877-00100, Nairobi, Tel: 00254-20-6905000, Fax: 00254-20-6905111, Email: admin@alibhaishariff.co.ke; leading@alibhaishariff.co.ke; info@alibhaishariff.co.ke. **LEBANON:** Aces Service Centre (Est. F.A.Ketaneh S.A.), HHD, P.O. Box 90-102, Nahr El Mot, Seaside Highway, Pharaon Building, Beirut, Tel: 00961-1-898989/ + 961-(1)-262626, Fax: 0096-1-1245880, Email: Nissrine.haj@aces.com.lb; Nassim.aziz@Aces.com.lb; Johnny.sailian@Aces.com.lb; Paul.tahan@aces.com.lb. **LIBYA:** North Africa Trading (El Ghoul Brothers), DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 348, 7 October Street 11, Benghazi, Tel: 00218-061-3383994, Fax: 00218-092-7640688, Email: nagte.ly@gmail.com; CC: nagte.dpt@gmail.com; elghol@technpower.com. North Africa Trading (El Ghoul Brothers), DW, B&D PET, HHD, AlBarniqi Dewalt Center, Mokhazin-elsukar St., ElFallah, Tripoli, Tel: 00218-021-3606430, Fax: 00218-092-6514813, Email: nagte.ly@gmail.com; cc: (nagte.dpt@gmail.com; elghol@technpower.com. Homeworld Co., HHD, Senidal St. Amr Ibn Elaas Road, Benghazi, Libya, P.O. Box 18182, Salmayn, Tel: 00218-61-9094183, ext. 103, Fax: 00218.61.9094123, ext. 108, Email: nagte.ly@gmail.com. **MAURITIUS:** J.M. Goupille & Co.Ltd. The Brandhouse Ltd., HHD, Rogers Industrial Park 1, Riche Terre, Mauritius, Tel: 00230-2069450/ +230-207-1700, Fax: 00230-2483188/ 00230-2069474, Email: claims@servicecentre@goupille.mu; stephanie.bijou@gmail.com; beatrice.li@gmail.com; sharon.laprovidence.jmg@gmail.com, tim.moszuti@goupille.mu; Cc. Jfrancois.dromart@goupille.mu; marie.catherine@goupille.mu; gerard.gouges@goupille.mu. **MOROCCO:** UATS, HHD, "No. 37, Lotissement KADIRIA, km 10 Route, Eljadida, LISASSFA, Casablanca, Morocco, Tel: 00212-522652602, Fax: 00212-522652603, Email: farah1406@yahoo.fr; noureddine.uts@gmail.com. **OMAN:** Oman Marketing & Service Co.(Omasco), Wattayah/ Muscat, HHD, B&D PET, P.O. Box 2734, Behind Honda Showroom, Wattayah, Oman, Tel: +968 24560232/ 24560255, Fax: 245600993, Email: npservice@omasco.com.om; Cc. ashok.balan@omasco.com.om, damodaran.pillai@omasco.com.om; unnikrishnan@omasco.com.om. Oman Marketing & Service Co.(Omasco), Sohar, HHD, B&D PET, Al Ohi, Sohar, Oman, Tel: +968 26846379, Fax: 26846379, Email: sooraj.neeran@omasco.com.om. Oman Marketing & Service Co.(Omasco), Salalah, HHD, B&D PET, Sanaya, Salalah, Oman, Tel: +968 23212290, Fax: 23210936, Email: rajagopal.pr@omasco.com.om. Omar Mohammed Ali Bawain Trading Co., Salalah, Al-Awqadain, PC 217, P.O.Box 112, Salalah, Sultanate of Oman, Tel: +968 23214874, Fax: 23214874/ 23211878, Email: jitihn@omartrad.com. **PAKISTAN:** Ammar Service & Spares, B&D PET, HHD, Office No 6068, 6th Floor Central Plaza, Behind Gul Plaza Marston Road, Karachi, Tel: 0092-21-32426905/ 021-32775252, Fax: 0092-21-32427214, Email: babji93@yahoo.com. **QATAR:** Al Mufthah Service Centre, Doha, HHD, B&D PET, Al Wakrah, Road, P.O. Box 875, Doha, Qatar, Tel: +974 44650880/ 44650110/ 44446868, Fax: 44444145/ 44662599, Email: service@almufthah.com; almufthah@almufthah.com. **SAUDI ARABIA:** Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est., Dammam, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 76026, Al Raka: 31592, Tel: +966-3-8140914, Fax: 8140824, Email: dewaltdammam@hotmail.com; (vinoderakatyil@yahoo.com); Website: www.fawazalzayanigroup.com. Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est., Makkah, DW, B&D PET, HHD, 4753-Wail Alahad, Makkah, 9130-24353, Tel: +966-12-8140914/ 581121778, Fax: 128140914, Email: meraj2515@gmail.com. Banaja Trading Co. Ltd., Riyadh, HHD, P.O. Box 566, Riyadh-11421, Tel: +966-1-4124444, Fax: 4033378, Email: jijophilip@hotmail.com. Banaja Trading Co. Ltd, Jeddah, HHD P.O. Box 366, Jeddah 21411, Tel: +966-2-6511111, Fax: 6503668, Email: afouad@banaja.com; jijophilip@hotmail.com. **SOUTH AFRICA:** Benray Tool Wholesalers C.C., B&D PET, HHD, 460 Koeborg Road, Cape Town, South Africa, Tel: 021-551-7244, Fax: 021-552-6395, Email: dewaltct@benray.co.za. Stanley Black & Decker-RSA, BED, PET, HHD, 199 Winze Drive Stormill Ext 9 Roodoport Tel: (2711) 472-0454, Fax: (2711) 472-0482, Email: service@sbdinc.co.za; vincent.roets@sbdinc.co.za; jacquesvincent.roets@sbdinc.com. **SRI LANKA:** Delmege Forsyth & Co. Ltd, DW, B&D PET, HHD, Delmege Forsyth & Co. Ltd, Lifestyle Cluster, 101, Vinayalankara Mawatha, Colombo 10, Sri Lanka, Tel: +94-11-2688462/ +94-11-2, Email: dgeservice@delmege.com; Samith.lifestyle@delmege.com; Cc: Jayantha.lifestyle@delmege.com. **TUNISIA:** Societe Tunisienne De Maintenance (STM), B&D PET, HHD, Rue De La Physique. Nouvelle Zone Industrielle Ben Arous.2013 Ben Arous, TUNISIA. Tel: +216-79-389687, Fax: +216-71-385154, Email: importa@stqu.com. **UAE: (Abu Dhabi)** Galaxy Equipment Trading, Abu Dhabi, DW, B&D PET, HHD, Madinah Zayed (Baada Zaid), Abu Dhabi P.C. 58910, Tel: +971-2-8844279, Fax: 8844297, Email: galaxyeq@eim.ae; galaxyeq@emirates.net.ae. Light House Electrical, Abu Dhabi, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 120, Abu Dhabi, Tel: +971-2-6726131, Fax: 6720667, Email: dewalt_lhe@hotmail.com. Light House Electrical, Musaffah, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 120, Abu Dhabi, Tel: +971-2-5548315, Fax: 5540461, Email: dewalt_lhe@hotmail.com. **(Al Ain)** Zillion Equipment and Spare Parts Trading LLC, Al Ain, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 19740, Opp. Bin Sadal/ Trimix Redymix Sanaiya, Al Ain Tel: +971-3-7216690, Fax: 7216103, Email: zilliontrdg@gmail.com. **(Dubai)** BLACK & DECKER (OVERSEAS) GmbH, Dubai, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 5420, Dubai, Tel: +971-4-8127400/ 8127406, Fax: 2822765, Email: service.meas@sbdinc.com. **(Ras Al Khaimah)** Mc Coy Middle East LLC, Ras Al Khaimah, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 10584, Ras Al Khaimah, Tel: +971-7-2277095, Fax: 2277096, Email: mccoeyrak@gmail.com. **(Sharjah)** Mc Coy Middle East LLC, Sharjah, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 25793, Sharjah, Tel: +971-6-5395931, Fax: 5395932, Email: mccoey@emirates.net.ae; mccoeydewalt@gmail.com. **UGANDA:** Anisuma Investment & Service Ltd. (Jacky's Electronics), HHD, J.R Complex, Ware house No.5, Plot No.101. 3rd Industrial Area, Jinja Rd, Kampala, Tel: 00256-414237106, Mob: 00256 779429501, Email: ha.service.uganda@anisuma.com. **YEMEN:** Middle East Trading Co. (METCO) DW, B&D PET, HHD, 5th Flr. Hayel Saeed Anam Bldg. Al-Mugamma St. Taiz, Yemen, Tel: +00967-4-213455, Fax: 00967-4-219869, Email: metco@metcotrading.com; sami@metcotrading.com. Middle East Trading Co. (METCO) DW, B&D PET, HHD, Mualla Dacca, Aden, Tel: 00967-2-222670, Fax: 00967-2-222670, metco@metcotrading.com; sami@metcotrading.com. Middle East Trading Co. (METCO), DW, B&D PET, HHD, Hayel st., Sana'a, Yemen, Tel: 00967-1-204201, Fax: 00967-1-204204, Email: metco@metcotrading.com; sami@metcotrading.com.



WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME/الإسم

YOUR ADDRESS العنوان

POSTCODE الرمز البريدي

DATE OF PURCHASE تاريخ الشراء

DEALER'S NAME & ADDRESS/إسم وعنوان البائع

PRODUCT MODEL NO. FM1500

