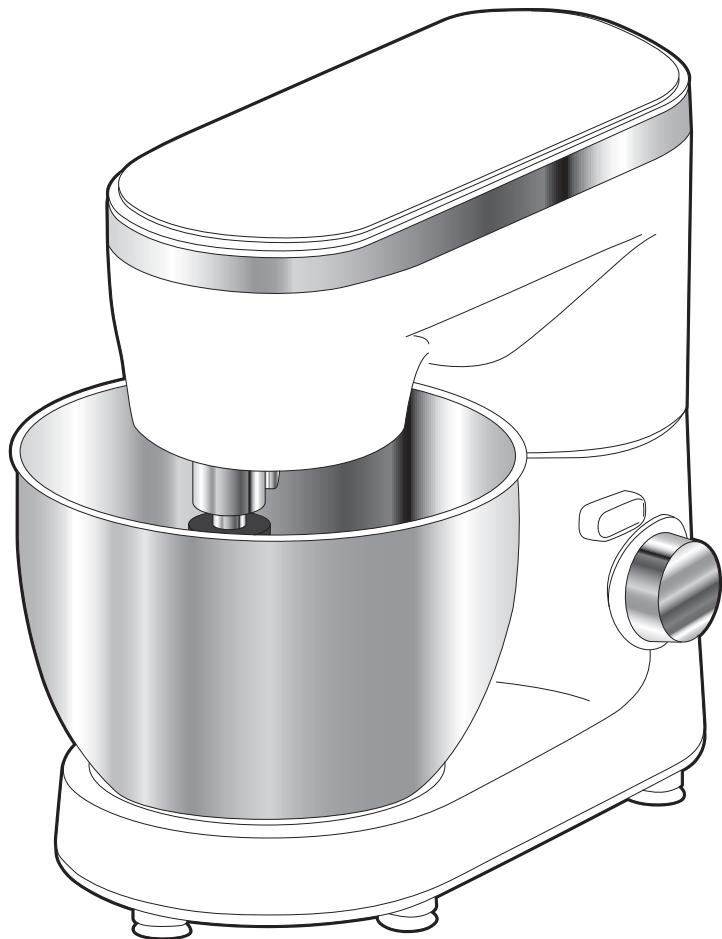




EN

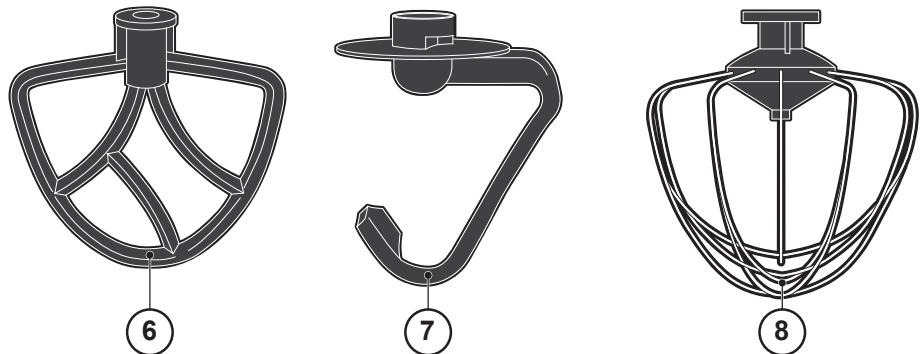
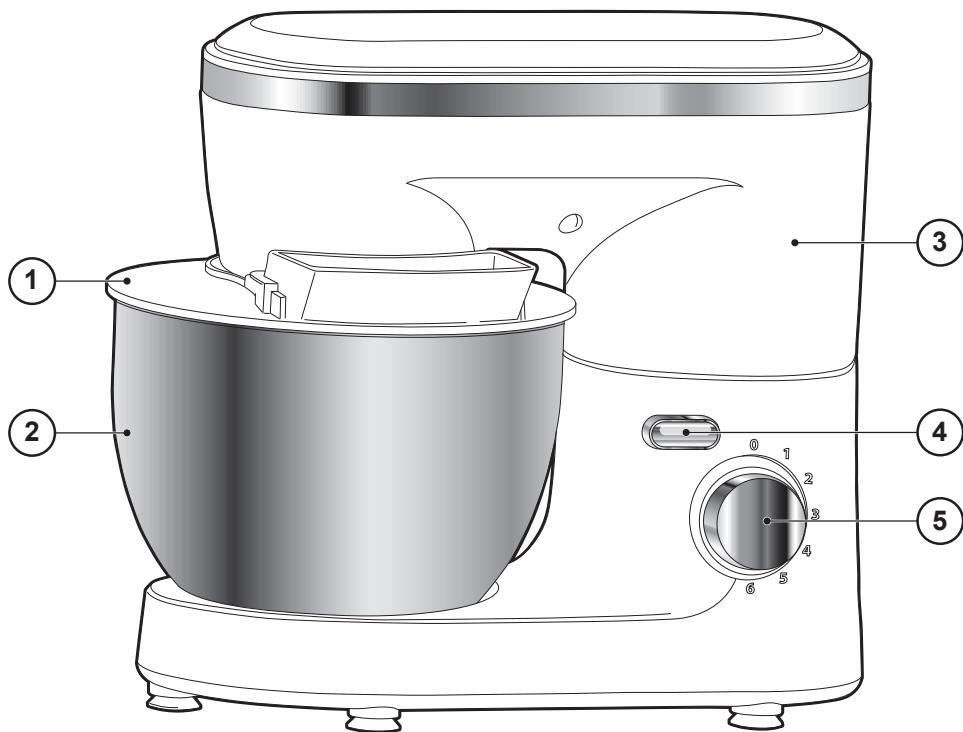
FR

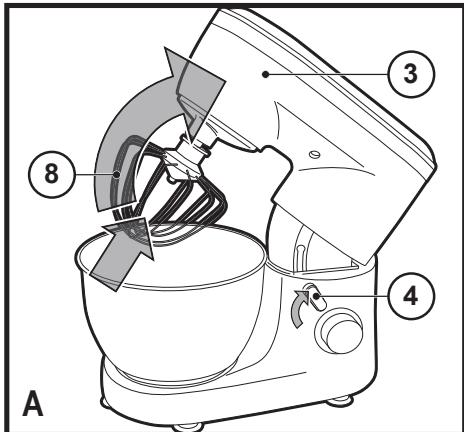
AR



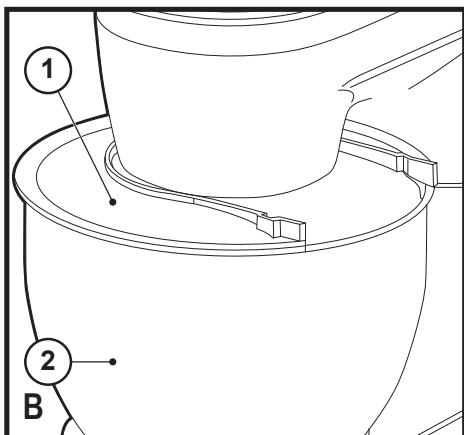
[www.blackanddecker.ae](http://www.blackanddecker.ae)

**SM1000**

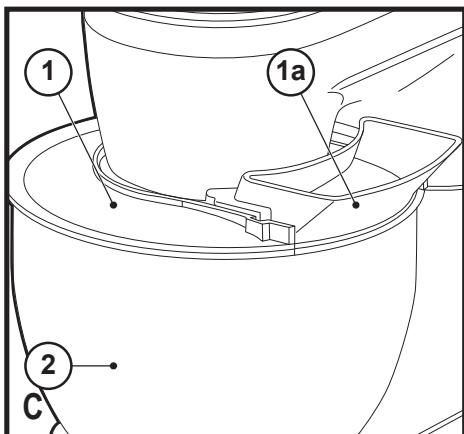




A



B



C

## Intended use

Your BLACK+DECKER™ SM1000 stand mixer has been designed for mixing, suitable food ingredients. This appliance is intended for indoor household use only.

This appliance is not intended to be used in:-

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

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

## Safety instructions

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

## Using your appliance

- Always take care when using the appliance.
- Misuse could cause injury.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not operate the appliance if your hands are wet. Do not operate the appliance if you are barefoot.
- Guide the power supply cord neatly so it does not hang over the edge of a work top and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep loose clothing, hair, etc. away from moving parts.
- Never pull the power supply cord to disconnect the plug from the socket. Keep the power supply cord away from heat, oil and sharp edges.
- If the power supply cord is damaged during use, disconnect the appliance from the power supply immediately. Do not touch the power supply cord before disconnecting from the power supply.
- Switch off the appliance and disconnect from the supply before changing accessories or approaching parts that move in use

- Disconnect the appliance from the power supply when not in use and before changing accessories, cleaning, etc.
- Do not immerse the appliance, cord set or plug in water or any other liquids.

## Safety of others

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

## 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.
- Before use, check the power supply cord for signs of damage, ageing and wear.
- Do not use the appliance if the power supply cord or mains plug is damaged or defective.
- If the power supply cord or mains plug is damaged or defective it must be repaired by an authorised repair agent in order to avoid a hazard. Do not cut the power supply cord and do not attempt to repair it yourself.

- Never attempt to remove or replace any parts other than those specified in this manual.

## Additional safety instructions for Food Mixers

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

- Do not Immerse Mixer, Base, Cord or Plug in any liquid.
- Allow all moving parts of the appliance to come to a stop before approaching.
- Always use on a clean work surface and clean the surface thoroughly after use.
- Allow the appliance to cool before storing.
- Keep hands, long hair and loose clothing away from the beaters.
- Always take care when handling the sharp cutting blades when emptying the bowl and during cleaning.
- Be careful if hot liquid is poured into the blender as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

## Electrical safety



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

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised BLACK+DECKER Service Centre in order to avoid a hazard.

## Using an extension cable

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

## Features

- Bowl cover
- Stainless steel bowl
- Multifunction head
- Release button
- Speed control switch
- Mixer blade
- Dough hook
- Whisk

## Assembly



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

## Use

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

- Clean the beaters, dough hook, whisk and bowl before use.
- Place the appliance on a flat, steady surface.
- Ensure that the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector (5) is set to the "0" position.
- Lift the release button (4) & raise the multi function head until it locks in place (Fig. A).
- Push the whisk (8), dough hook (7) or mixer blade (6) onto the Mixer drive shaft and rotate it clockwise to lock it in place (Fig. A).
- Beaters are for mixing egg white or other liquid, dough hooks are for kneading dough, whisk is for Light mixtures e.g. Cream, eggwhites, blancmange etc.
- Add the ingredients to the bowl.
- Lower the release button (4) and lower the multi function head until it locks in place.
- Attach the bowl cover (1) (Fig. B)
- Attach the bowl cover access slot (1a). You can use this to add further ingredients to the bowl while the appliance is in operation.
- Connect the unit to a suitable supply.
- Rotate the rotary speed control switch (5) to the required setting.
- Once mixing is completed, return the speed control (5) to the "OFF" position and disconnect the appliance from the electrical supply.
- Press the release button (4) and raise the motor housing until it locks in place.
- Remove the mixing attachment by pushing it up and rotating it anti-clockwise.
- Remove the bowl (2) by rotating it anti-clockwise and lifting it from the stand.

**Warning!** Do not place knives, spoons, forks or any other object into the bowl while operating.

**Note!** The maximum operation time must not exceed 10 minutes. After 10 minutes of use allow the mixer to rest and cool for an appropriate amount of time.

- When Kneading dough, best results can be achieved by setting the speed selector at a low speed first and then high speed.

**Note!** During operation do not touch the bowl.

**Warning!** Keep hands, long hair and loose clothing away from the beaters.

**Warning!** Do not operate the Mixer continuously for more than 6 minutes. After operating the appliance continuously for 6 minutes, allow it to cool down for at least 20 minutes before operating it again.

## Cookery tips

- Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
- To eliminate the possibility of egg shells in your recipe, break eggs into separate container first, then add to the mixture.
- Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures as recommended in your recipe. Fold dry ingredients until they are just combined using the low speed setting.
- Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation all play a part in the required mixing time and the results achieved.
- Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.
- For "Pulse" setting (kneading at short intervals), turn the speed knob to the "Pulse" position. The appliance works only if the speed knob is maintained in this position, when the knob is released, it returns automatically to the "0" position.

| Accessory  | Food      | Weight | Operations | Speeds | Remark   |
|------------|-----------|--------|------------|--------|--|
| Beater     | Egg white | 220g   | 5 mins     | 1 - 6  | Mix all the ingredients for 15 - 30 seconds under low speeds, then work for 4.5 mins under higher speeds.  |
|            | Flour     | 100g   |            |        |  |
|            | Sugar     | 100g   |            |        |  |
|            | Butter    | 100g   |            |        |  |
|            | Egg       | 2pcs   |            |        |  |
| Dough hook | Flour     | 500g   | 3 - 4 mins | 1 - 2  | With the water temperature at 43°C, mix all the ingredients for 1.5 mins at 1 speed. Then continue mixing at 2 speed until the dough is smooth and elastic. After the dough has expanded, mix for 2 mins at 1 - 2 speed. |
|            | Salt      | 10g    |            |        |  |
|            | Yeast     | 10g    |            |        |  |
|            | Sugar     | 5g     |            |        |  |
|            | Water     | 250g   |            |        |  |
|            | Butter    | 20g    |            |        |  |

## Cleaning and Maintenance

**Warning!** Before performing any maintenance:

- Switch off and disconnect from the mains supply.
- Wait for the appliance to completely cool down.

- If necessary scrape excess food particles from the beaters, dough hooks or whisk using a spatula.

**Warning!** The appliance must not be immersed in water or other liquid.

- Wipe over the outside surface of the head and Base with a damp cloth and polish with a soft dry cloth.
- Wipe any excess food particles from the power cord.
- Immerse the mixer blade, whisk, dough hook, in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. The mixer blade, whisk and dough hooks may be placed in a dishwasher.

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

## Technical Data

|               |                 | <b>SM1000</b> |
|---------------|-----------------|---------------|
| Input voltage | V <sub>AC</sub> | 220 - 240     |
| Power Input   | W               | 1000          |
| Weight        | kg              | 5             |

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

## Usage prévu

Votre batteur sur socle BLACK+DECKER™ SM1000 a été conçu pour mélanger les ingrédients alimentaires appropriés. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique interne uniquement.

L'utilisation de cet appareil n'est pas prévue dans les environnements suivants :

- 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 ;
- les chambres d'hôtes ou tout autre environnement non résidentiel.

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

## Consignes de sécurité

- Avertissement ! 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 d'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.
- Conservez ce manuel à titre de référence.

## Utilisation de l'appareil

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

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

## Sécurité d'autrui

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

## 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 des 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.
- Les pièces endommagées ou défectueuses doivent être réparées ou remplacées par un agent de réparation agréé.
- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'absence de signes d'endommagement, de vieillissement et d'usure au niveau du cordon d'alimentation.
- 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.

- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'absence de signes d'endommagement, de vieillissement et d'usure au niveau du cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé ou défectueux.
- Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé ou défectueux, sa réparation doit être effectuée par un agent de réparation agréé afin d'éviter tout danger. Ne coupez pas le cordon d'alimentation et n'essayez pas de le réparer par vos propres moyens.
- N'essayez jamais de retirer ou de remplacer des pièces différentes de celles qui sont indiquées dans le présent manuel.

## Consignes de sécurité supplémentaires pour mixeurs pour aliments

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

- Ne plongez pas le mixeur, le socle, le cordon ou la prise dans un liquide.
- Laissez toutes les pièces mobiles s'arrêter complètement avant de vous approcher.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface de travail propre et nettoyez soigneusement la surface après chaque utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir avant de le ranger.
- Éloignez vos mains, longs cheveux et vêtements amples des batteurs.
- Faites toujours attention aux lames de coupe tranchantes lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.
- Soyez prudent lorsque vous versez un liquide chaud dans le mixeur puisqu'il peut être éjecté hors de l'appareil à cause d'une production soudaine de vapeur.

## Sécurité électrique



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

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de services agréé BLACK+DECKER afin d'éviter tout danger.

## Utilisation d'une rallonge

- Utilisez toujours une rallonge agréée, adaptée à la puissance absorbée de cet appareil (voir caractéristiques techniques). Avant de l'utiliser, inspectez la rallonge pour détecter les signes de dommage, d'usure et de vieillissement. Remplacez la rallonge si elle est endommagée ou défectueuse.

Lorsque vous utilisez un rouleau à câble, déroulez-le toujours complètement.

## Caractéristiques

1. Couvercle du bol
2. Bol en acier inoxydable
3. Tête multifonction
4. Bouton de déverrouillage
5. Bouton de contrôle de la vitesse
6. Lame de mélange
7. Crochet à pétrir
8. Fouet

## Assemblage



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

## Mode d'emploi

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

- Nettoyez les batteurs, le crochet à pétrir, le fouet et le bol avant l'utilisation.
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise et que le sélecteur de vitesse (5) est réglé sur « 0 ».
- Soulevez le bouton de déverrouillage (4) et soulevez la tête multifonction jusqu'à ce qu'elle soit bien en place (Fig. A).
- Poussez le fouet (8), le crochet à pétrir (7) ou la lame de mélange (6) dans l'arbre d'entraînement du mixeur et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place (Fig. A).
- Les batteurs servent à battre les blancs d'œufs ou d'autres liquides ; les crochets à pétrir servent au pétrissage de la pâte ; le fouet est idéal pour les mélanges légers comme les crèmes, les blancs d'œufs, le blanc-manger, etc.
- Ajoutez les ingrédients dans le bol.
- Baissez le bouton de déverrouillage (4) et baissez la tête multifonction jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.
- Fixez le couvercle du bol (1) (Fig. B)
- Fixez la fente d'accès du couvercle du bol (1a). Vous pouvez l'utiliser pour ajouter des ingrédients dans le bol pendant que l'appareil fonctionne.
- Raccordez l'appareil à une prise d'alimentation électrique appropriée.
- Tournez le bouton de contrôle de la vitesse rotatif(5) au réglage souhaité.

- Une fois le mélange terminé, remettez le bouton de contrôle de la vitesse (5) sur « OFF » et débranchez l'appareil.
- Appuyez sur le bouton de déverrouillage (4) et soulevez le carter du moteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
- Enlevez l'accessoire de mélange en le soulevant et en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Retirez le bol (2) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et soulevez-le du socle.

**Avertissement !** N'introduisez pas les couteaux, les cuillères, les fourchettes ou tout autre objet dans le bol quand il est en marche.

**Remarque !** La durée de fonctionnement maximale ne doit pas dépasser 10 minutes. Après 10 minutes d'utilisation, laissez le mixeur se reposer et refroidir pendant une durée appropriée.

- Lors du pétrissage de la pâte, vous pouvez obtenir de meilleurs résultats en réglant le sélecteur de vitesse sur la faible vitesse d'abord, puis sur la vitesse élevée.

**Remarque !** Lorsque l'appareil est en marche, évitez de toucher le bol.

**Avertissement !** Éloignez vos mains, longs cheveux et vêtements amples des batteurs.

**Avertissement !** N'utilisez pas la machine en continu pendant plus de 6 minutes. Après avoir utilisé l'appareil en continu pendant 6 minutes, laissez-le refroidir pendant au minimum 20 minutes avant toute nouvelle utilisation.

## Astuces de cuisine

- Les ingrédients réfrigérés, comme le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant de commencer le mélange. Sortez les ingrédients à l'avance.
- Pour éviter la présence des coques d'œufs dans votre recette : cassez d'abord les œufs dans un autre récipient, puis ajoutez-les à la préparation.
- Ne pétrissez pas trop la pâte. Assurez-vous de pétrir/mélanger la préparation tel que recommandé dans votre recette, et pas autrement. Incorporez les ingrédients secs jusqu'à ce qu'ils se mélangent à l'aide du réglage de faible vitesse.
- Conditions climatiques. Les variations saisonnières de la température, la température des ingrédients et leur variation de texture jouent un rôle dans la durée de préparation nécessaire et les résultats obtenus.
- Commencez toujours à mélanger à une faible vitesse. Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à celle recommandée comme indiqué dans la recette.
- Pour le réglage « Pulsion ». (pétrir à des courts intervalles), tournez le bouton de vitesse vers la position

« Pulsion ». L'appareil fonctionne seulement si le bouton de vitesse est maintenu dans cette position, lorsque le bouton est relâché, il retourne automatiquement à la position « 0 ».

| Accessoire      | Aliments     | Quantité | Cuissons   | Vitesses | Remarques   |
|-----------------|--------------|----------|------------|----------|---|
| Fouet           | Blanc d'oeuf | 220g     | 3 - 5 mins | 4 - 6    | Mélanger tous les ingrédients pendant 15 à 30 secondes à une vitesse basse, ensuite, c continuer le travail pour 4,5 mins à une vitesse plus haute.   |
|                 | Farine       | 100g     |            |          |   |
|                 | sucré        | 100g     |            |          |   |
|                 | beurre       | 100g     |            |          |   |
|                 | Oeuf         | 2        |            |          |   |
| Batteur         | Farine       | 500g     | 5 mins     | 1 - 6    | Avec une température d'eau de 43 °C, mélanger tous les ingrédients pendant 1,5 minutes à vitesse 1. Ensuite, continuez à mélanger à vitesses 2 jusqu'à ce que la pâte soit lisse et moelleuse. Une fois la pâte est étendu, mélanger pendant 2 minutes à une vitesses entre 1 et 2. |
|                 | sel          | 10g      |            |          |   |
|                 | Levure       | 10g      |            |          |   |
|                 | Sucré        | 5g       |            |          |   |
|                 | Eau          | 250g     |            |          |   |
| Crochet de pâte | beurre       | 20g      | 3 - 4 mins | 1 - 2    | Avec une température d'eau de 43 °C, mélanger tous les ingrédients pendant 1,5 minutes à vitesse 1. Ensuite, continuez à mélanger à vitesses 2 jusqu'à ce que la pâte soit lisse et moelleuse. Une fois la pâte est étendu, mélanger pendant 2 minutes à une vitesses entre 1 et 2. |
|                 |              |          |            |          |   |

## Nettoyage et entretien

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

- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le du secteur.
- Laissez l'appareil se refroidir complètement.
- Au besoin, grattez l'excès des particules d'aliments sur les batteurs, les crochets à pétrir ou le fouet à l'aide d'une spatule.

**Avertissement !** Ne plongez pas l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

- Essuyez la surface extérieure de la tête et le socle avec un chiffon humide et polissez avec un chiffon doux et sec.
- Essuyez tous les excès des particules d'aliments du cordon d'alimentation.
- Plongez la lame de mélange, le fouet, le crochet à pétrir, dans de l'eau savonneuse tiède pour un nettoyage complet. Ensuite rincez-les sous l'eau courante et essuyez-les pour sécher. La lame de mélange, le fouet

## Changement de la fiche

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

## Caractéristiques techniques

|                    |                 | SM1000    |
|--------------------|-----------------|-----------|
| Tension d'entrée   | V <sub>CA</sub> | 220 - 240 |
| Puissance absorbée | W               | 1000      |
| Poids              | kg              | 5         |

## Garantie

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

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

Si un produit BLACK+DECKER s'avère défectueux en raison de matériaux en mauvaises conditions, d'une erreur humaine, ou d'un manque de conformité dans les 24 mois suivant la date d'achat, BLACK+DECKER garantit le remplacement des pièces défectueuses, la réparation des

produits usés ou cassés ou remplace ces produits à la convenance du client, sauf dans les circonstances suivantes:

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

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

Vous pourrez aussi trouver une liste des réparateurs agréés de BLACK+DECKER et de plus amples détails sur notre service après-vente sur le site Internet à l'adresse suivante : [www.2helpU.com](http://www.2helpU.com)

## حماية البيئة

الجمع المتفصل. يلزم عدم التخلص من هذا المنتج مع القمامة المنزلية العادلة.



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

- توفر شركة BLACK+DECKER مرفق لإعادة تدوير منتجات BLACK+DECKER بمفرد 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 يتوله جمع المنتجات نيابة عننا.

- يمكن التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب BLACK+DECKER المحلي في العنوان الموضح في هذا الدليل. وبخلاف ذلك، توج قائم بوكالات الصيانة المعتمدين التابعين لشركة BLACK+DECKER والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني: [www.2helpU.com](http://www.2helpU.com).

## بيانات الفنية

| SM1000    |                 |            |
|-----------|-----------------|------------|
| 240 - 220 | فولت تيار متعدد | جهد الدخل  |
| 1000      | وات             | دخل الطاقة |
| 5         | كجم             | الوزن      |

## الضمان

تنق BLACK+DECKER في جودة منتجاتها وتعرض ضمانتها طوويل الأجل.

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

في حالة وجود خلل في منتج BLACK+DECKER بسبب عيب في المواد أو الصناعة أو عدم التوافق مع المعايير، خلال ٢٤ شهراً من تاريخ الشراء، ضمن BLACK+DECKER استبدال الأجزاء المعيبة وأصلاح المنتجات مع مراعاة التأكيل والبليطيبي 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 للتلل نتيجة أشياء أو مواد غريبة أو حوادث؛
- يتم محاولة إصلاح المنتج بواسطة أشخاص غير وكلاء الصيانة المعتمدين أو فريق الصيانة التابع لشركة BLACK+DECKER

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

وبخلاف ذلك، توج قائم بوكالات الصيانة المعتمدين التابعين لشركة BLACK+DECKER والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني: [www.2helpU.com](http://www.2helpU.com)

| مستلزمات   | مواد غذائية وزن | عملية وزن | سرعات | ملاحقات |
|------------|-----------------|-----------|-------|---------|
| خفاقي      | بياض البيض      | 220g      | 4-6   | 3 دقيقة |
| مضرب الخفق | طحين            | 100g      | 1-6   | 5 دقيقة |
| العجين     | سكر             | 100g      |       |         |
|            | زيادة           | 100g      |       |         |
|            | بيض             | 2         |       |         |
|            | طحين            | 500g      | 1-2   | 3 دقيقة |
|            | ملح             | 10g       |       |         |
|            | خميرة           | 10g       |       |         |
|            | سكر             | 5g        |       |         |
|            | ماء             | 250g      |       |         |
|            | زيادة           | 20g       |       |         |

## التنظيف والصيانة

تحذير: قبل إجراء الصيانة:

- أغلق الجهاز وافصله عن مصدر التيار.
- انتظر حتى يبرد الجهاز تماماً.
- إذا لزم الأمر اكشط جزئيات الطعام الزائدة من مضارب الخفق أو قلابات العجين أو الخفقة باستخدام ملعقة مسطحة.
- تحذير: لا ينبغي غمر الجهاز في الماء أو في أي وسائل أخرى.
- امسح السطح الخارجي للرأس والقاعدة بقطعة قماش مبللة ونعمه بقطعة قماش جافة.
- تخلص من آية جزيئات الطعام العالقة من كابل الطاقة الكهربائية.
- اغر مضرب الخفق وقلابات العجين في ماء دافئ وصابون لإlimination التنظيف. ثم اشطفها تحت الماء الجاري وجففها جيداً.
- شفرة الخلط، الخفقة

## استبدال قابس الكهرباء

في حالة الحاجة إلى تركيب قابس كهرباء جديد:

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

ملاحظة: إذا كان الجهاز من الدرجة الثانية مزوداً بطبقتين عازلتين (يوجد داخل الكابل طرقان اثنان فقط)، لا يتم التوصيل بالطرف الأرضي.

اتبع تعليمات التركيب المرفقة مع القوايس عالية الجودة. يجب أن يكون المصهر المستبدل على نفس تصنيف المصهر الأصلي المرفق مع المنتج.

تحذير: التعليمات السابقة المتعلقة باستبدال قابس الكابل الرئيسي خاصة بموظفي مركز الخدمة المعتمد فقط.

- ارفع غطاء الوعاء (1) (الشكل ب) ارفع فتحة إدخال غطاء الوعاء (1). يمكنك استخدام هذه لإضافة المزيد من المكونات إلى الوعاء أثناء تشغيل الجهاز.
  - قم بتوصيل الوحدة بمصدر تيار مناسب.
  - أدر مفتاح التحكم في السرعة (5) على الإعداد المطلوبة.
  - بمجرد اكتمال الخلط، أعد مفتاح التحكم في السرعة (5) إلى الوضع "OFF" وأفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
  - اضغط على زر التحرير (4) وارفع مثبت المحرك حتى يُقفل في مكانه.
  - أزل مرافق الخلط بواسطة دفعه إلى أعلى وتدويره عكس اتجاه عقارب الساعة.
  - أزل الوعاء (2) بواسطة تدويره عكس اتجاه عقارب الساعة ورفعه من الحامل.
  - تحذير! لا تضع الساكنين أو الملاعق أو الأشواك أو أي أشياء أخرى في الوعاء أثناء التشغيل.
  - ملاحظة! لا يجب أن يتم تجاوز زمن التشغيل الأقصى وهو 10 دقائق. بعد مرور 10 دقائق على الاستخدام اترك الخلط يبرد ويهدأ لفترة زمنية مناسبة.
  - عند ضرب العجين يمكن الحصول على أفضل النتائج بواسطة ضبط قرص اختيار السرعة على السرعة المخضفة أو لـ ثم العالية.
  - تحذير! ابق الأيدي والشعر الطويل والملابس الفضفاضة بعيداً عن مضارب الخفق.
  - تحذير! لا تشغّل الخلط لأكثر من 6 دقائق متواصلة. بعد تشغيل الجهاز لمدة 6 دقائق متواصلة، دعه يبرد لمدة لا تقل عن 20 دقيقة قبل تشغيله مجدداً.
- نصائح للطهي**
- المكونات الباردة، مثل الزبد أو البيض، يعني أن يتم وضعها أولاً في درجة حرارة الغرفة قبل البدء في خلطها. اضبط هذه المكونات قبل الوقت المحدد.
  - من المهم أن يكون قشر البيض في وصفتك، اكسر البيض أولاً في حاوية منفصلة ثم أضفه إلى الخليط.
  - لا تبالغ في الخفق. احرص على مراعاة أنك تقوم فقط بخلط/خفق الخليط بالشكل الموضح في وصفتك. قم ببنية المكونات الجافة إلى أن تصبح مجمعة فقط باستخدام وضع ضبط السرعة المخضفة.
  - الظرف المناخية. تغيرات درجات الحرارة الموسمية ودرجة حرارة المكونات وتباين قوامها، كل ذلك يلعب دوراً في تحديد زمن الخلط المطلوب والنتائج المحققة.
  - ابدأ الخلط رائماً على سرعة منخفضة. قم بزيادة السرعة بالتدريج وصولاً إلى السرعة الموصى بها المثبتة في الوصفة.
  - لإعدادات "Pulse" (الخفق على فترات قصيرة)، أدر مقبض السرعة على الوضع "Pulse". يعمل الجهاز فقط عند إيقافه مقبض السرعة على هذا الوضع، وعند تحرير المقبض، فسوف يعود تلقائياً إلى الوضع "0".

**استخدام كابل إطالة**

- استخدم دائمًا كابل إطالة معتمد ومناسب لدخل طاقة هذه الأداة (انظر البيانات الفنية). قبل الاستخدام افحص كابل الإطالة للتحقق من وجود علامات تضرر أو ملوي أو اهتزاز. استبدل كابل الإطالة في حالة تضرره أو تلفه. عند استخدام بكرة كابلات فاحرص على فك ملفات الكابل تماماً.

**المواصفات**

1. غطاء الوعاء
2. وعاء من الصلب المقاوم للصدأ
3. رأس متعدد الوظائف
4. زر التحرير
5. مفتاح التحكم في السرعة
6. شفرة الخلط
7. قلاب العجين
8. خفاقة

**التجميع**

تحذير! قبل القيام بأية أعمال تجميل أو صيانة، فاحرص أولاً على إطفاء الجهاز وفصله من الطاقة الكهربائية.

**الاستخدام**

- تحذير! اترك الجهاز يعمل بسرعته. لا تقرط في التحميل.
- نظف مضارب الخفق وقلابة العجين والخفاقة والوعاء قبل الاستخدام.
- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت.
- تحقق من أن سلك الكهرباء مفصول عن مصدر التيار وأن قرص اختيار السرعة (5) مضبوط على الوضع "0".
- جرّك زر التحرير (4) لأعلى وارفع الرأس متعدد الوظائف حتى تنقل في مكانها (الشكل 1).
- ادفع الخفاقة (8) أو قلابة العجين (7) أو شفرة الخلط (6) على عمود تدوير الخلاط وأدراها في اتجاه عقارب الساعة حتى تنقل في مكانها (الشكل 1).
- مضارب الخفق مخصصة لخفق مع البيض أو السوائل الأخرى، وقلاليات العجين هي لضرب العجائب، والخفاقة لإعداد الخلط الحافيق، مثل الكريمة وسم البيض والمهلبية وما إلى ذلك.
- أضف كل المكونات إلى الوعاء.
- انخفض زر التحرير (4) واخفض الرأس متعدد الوظائف حتى تنقل في مكانها.

## سلامة الآخرين

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

## بعد الاستخدام

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانزع القابس من مأخذ الكهرباء واترك الجهاز ببرد 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 للتأكد من أي إجزاء تالفة أو معيبة. تتحقق من عدم وجود كسور في الأجزاء، أو نطق في الأزرار، أو أي حالة قد تؤثر على تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود أي جزء به تلف أو عيب.
- تصلب الأجزاء المعدنية أو التالفة أو تستبدل بواسطة وكل صيانة معتمدة.
- قبل الاستخدام، تتحقق من عدم وجود علامات تلف أو اهتراء أو تأكل في سلك التيار 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.
- قبل الاستخدام، تتحقق من عدم وجود علامات تلف أو اهتراء أو تأكل في سلك التيار 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 ملطاقة إرالة أو استبدال أية أجزاء غير تلك المشار إليها في هذا الدليل.

## تدابير سلامة إضافية لخلطات الطعام

- تجذيرلا تضع الجهاز بالقرب من موقد ساخن سواء كان يعمل بالغاز أو بالكهرباء.
- لا تقم بغير الجهاز أو قاعدته أو شريطيه أو القابس في أي سائل.
- دع كل الأجزاء المتحركة بالجهاز تتوقف قبل الاقتراب.
- احرص دائمًا على استخدام سطح عمل نظيف وتنظيف السطح جيداً بعد الاستخدام.
- اترك الجهاز لفترة لبارد قبل الشروع في تخزينه.
- ابق الأيدي والشعر الطويل والملابس الفضفاضة بعيداً عن مضارب الخفق.
- توخ الحذر دائمًا في التعامل مع شفرات التقطيع الحادة وعند تفريغ الوعاء وأثناء التنظيف.

**الغرض من الاستخدام**  
صمم خلاط العجن BLACK+DECKER™ SM1000 لمزج مكونات الطعام المناسبة. الغرض من هذا الجهاز هو الاستخدام المنزلي الداخلي فقط.

- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام في:
- مناطق مطابخ العمال في المتاجر والمكاتب وأوساط العمل الأخرى:
- المنازل الريفية.

- من قبل العمالء في الفنادق والفنادق الصغيرة وأماكن الإقامة الأخرى:
- أماكن النوم والإفطار أو أية أماكن أخرى غير منزلية.
- تجنبًا لوقوع مخاطر ناتجة عن إعادة ضبط القطع الحراري بشكل غير مناسب، فإن هذا الجهاز لا يجب أن يتم إمداده بتيار الكهربائي من خلال جهاز توصيل خارجي، مثل الموقت أو توسيعه بدائرة يتم تشغيلها وإطفائها بصفة منتظمة بواسطة المنشأة.

## تعليمات السلامة

- تحذير! عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يتبعن دائمًا رعايةاحتياطات السلامة الأساسية بما في ذلك ما يلى؛ وذلك للحد من احتمالات نشوب حريق أو التعرض لصدمه كهربائية أو إصابة شخصية.
- أقرأ 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 بهذه الجهاز غير التي يوصى بها في هذا الدليل قد يسبب خطراً الإصابة الشخصية.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه مستقبلاً.

## استخدام الجهاز الخاص بك

- توخ الحذر دائمًا عند استخدام الج إن.
- قد يؤدي سوء الاستخدام إلى وقوع إصابة.
- لا تستخدم الجهاز في خارج المنزل.
- لا تشغل الجهاز إذا كانت يداك مبتلتان. لا تشغل الجهاز إذا كنت حافي القدمين.
- افرد سلك التيار الكهربائي بدقة بحيث لا يتعلق فوق حواجز سطح العمل ويحيث لا يعلق أو يتم التعرّف به دون قصد.
- ابق الملابس الفضفاضة والشعر وغيرها بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- لا تحاول ملطاقة سلك الكهربائي لفصل القابس عن المقبس.
- واخرض على وضع سلك الكهربائي بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- إذا حدث تلف للسلك الكهربائي أثناء الاستخدام، افصل الجهاز عن مصدر الكهرباء على الفور. لا تمس السلك الكهربائي قبل فصله عن مصدر التيار.
- أوقف تشغيل الجهاز وافصله عن مصدر التيار قبل تغيير الملحقات أو الاقتراب من الأجزاء التي تتحرك أثناء الاستخدام.
- افصل الجهاز عن مصدر التيار في حالة عدم الاستخدام وقبل تغيير الملحقات والتنظيف وما إلى ذلك.
- لا تغمز الجهاز أو مجموعة السلك أو القابس في الماء أو في أي سائل آخر.

**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<br>17210617      | kewalram02@batelco.com.bh<br>kewalram@batelco.com.bh          |
| Egypt     | Anasia Egypt for Trading S.A.E. (Mentrade)    | P.O. Box 2443, 9, Mostafa Refaat Street, Sheraton Helipolis 11361, Cairo                    | (00202) 22684159<br>Hotline 19311 | wael.salah@anasia.com<br>nevien.elbeshbishi@anasia.com        |
| JORDAN    | Mega Hardware - (Sami Bashiti & Partners Co.) | 93 King Abdullah II St., P.O.BOX 3005 AMMAN 11953   | (00962) 5349098                   | info@mega-hardware.com<br>www.mega-hardware.com               |
| KSA       | Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est.          | P.O. Box 76026, Al Raka : 31952   | (00966) 8140914                   | dewaltdamman@hotmail.com<br>www.fawazalzayangroup.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 Nawaf Hotel                            | (00966) 11473-3258                | malazservice@u-mark.net                                       |
| KSA       | United Trading & Marketing Co; (U-MARK)       | Ash Shiqah, Al Hamr, Buraydah 52371 Al Hamr Road near Jaryat Al Umran & Khub Ath Thinyan    | (00966) 16-3694969                | serviceqaseem@u-mark.net                                      |
| KSA       | United Trading & Marketing Co; (U-MARK)       | King Abdulaziz St, Al Aziziyah Damman 32424 near Dar AS Sihha Medical Center                | (00966) 138179319<br>138172654    | servicedammam@u-mark.net                                      |
| KSA       | United Trading & Marketing Co; (U-MARK)       | Jabal Ar-Rubabah, Misrifah, Jeddah 23331 Falastin Road Near New Jeddah National Hospital    | (00966) 126612552                 | servicejeddah@u-mark.net                                      |
| KSA       | United Trading & Marketing Co; (U-MARK)       | #356, Al Talah Medina 42322   | (00966) 148423339                 | servicemadina@u-mark.net                                      |
| KUWAIT    | Al Omar Technical Co.                         | P.O. Box 4062, Safat 13041, Kuwait  | (00965) 24848595 / 24840039       | alexotc@usa.net   |
| KUWAIT    | The Sultan Centre                             | P.O. Box 26567-13126 Safat, Kuwait  | (00965) 24343155<br>Etn. 432      | allina@sultan-center.com<br>nedalt@sultan-center.com          |
| LEBANON   | Aces Service Centre (Est. F.A.Ketaneh SA)     | P.O. Box 90-102, Nahr El Mot, Seaside Highway, Pharaon Building, Beirut                     | (00961) 898989 / 262626           | nissrine.hajj@aces.com.lb<br>nassim.aziz@Aces.com.lb          |
| LIBYA     | Homeworld Co.                                 | Senidal St. Amr Ibn Elaas Road, Benghazi, Libya (P.O. Box 18182 Salmany)                    | (0021861) 9094183<br>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<br>nagte.dpi@gmail.com                     |
| MAURITIUS | The Brandhouse Ltd.                           | Rogers Industrial Park 1, Riche Terre, Mauritius  | (00230) 2069450<br>2071700        | claims(service.centre@gouille.mu<br>stephanie.bijou@gmail.com |
| MOROCCO   | Electronia                                    | Bd. Sidi Abdelaframan- Gr ceinture residence Rio - Ain Diab - 20050. Casa Blanca            | (00212) 618532680                 | r.makhlouti@electronia.ma                                     |
| OMAN      | Oman Marketing & Service Co. (Omasco)         | P.O. Box 2734, Behind Honda Showroom,Wattayah,Oman  | (00968) 24560232<br>24560255      | npservice@omasco.com.om<br>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                | (00921) 32775252                  | babji93@yahoo.com   |
| QATAR     | Al Muftah Service Centre                      | Al Wakrah Road, P.O. Box 875, Doha,Qatar  | (00974) 44650880<br>44650110      | service@almuftah.com<br>almuftah@almuftah.com                 |
| SRI LANKA | Delmege Forsyth & Co. Ltd                     | Delmege Forsyth & Co. Ltd Lifestyle Cluster 101, Vinayalankara Mawatha Colombo 10 Sri Lanka | (009477) 2211111                  | dgeservice@delmege.com<br>jayantha.lifestyle@delmege.com      |
| TUNISIA   | Societe Tunisienne De Maintenance(STM)        | RUE DE LA PHYSIQUE, NOUVELLE ZONE INDUSTRIELLE BEN AROUS. 2013 BEN AROUS, TUNISIA.          | (0021679) 389687                  | importa@stqu.com  |
| UAE       | Light House Electrical                        | P.O. Box 120, Abu Dhabi   | (009712) 6726131                  | dewalt_lhe@hotmail.com  |
| UAE       | Light House Electrical                        | P.O. Box 120, Abu Dhabi   | (009712) 5548315                  | dewalt_lhe@hotmail.com  |
| UAE       | Black & Decker (Overseas) GmbH                | P.O. Box 5420, Dubai  | (009714) 8127400 / 8127406        | service.me@sbldinc.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 Sanaya, 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<br>sami@metcotrading.com               |
| YEMEN     | Middle East Trading Co. (METCO)               | Muala Dakka, Aden   | (009672) 222670                   | metco@metcotrading.com<br>sami@metcotrading.com               |
| YEMEN     | Middle East Trading Co. (METCO)               | Hayel st.,Sana'a,Yemen  | (009671) 204201                   | metco@metcotrading.com<br>sami@metcotrading.com               |



## WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME/ VOTRE NOM/ الاسم \_\_\_\_\_

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. SM1000

11.2017

