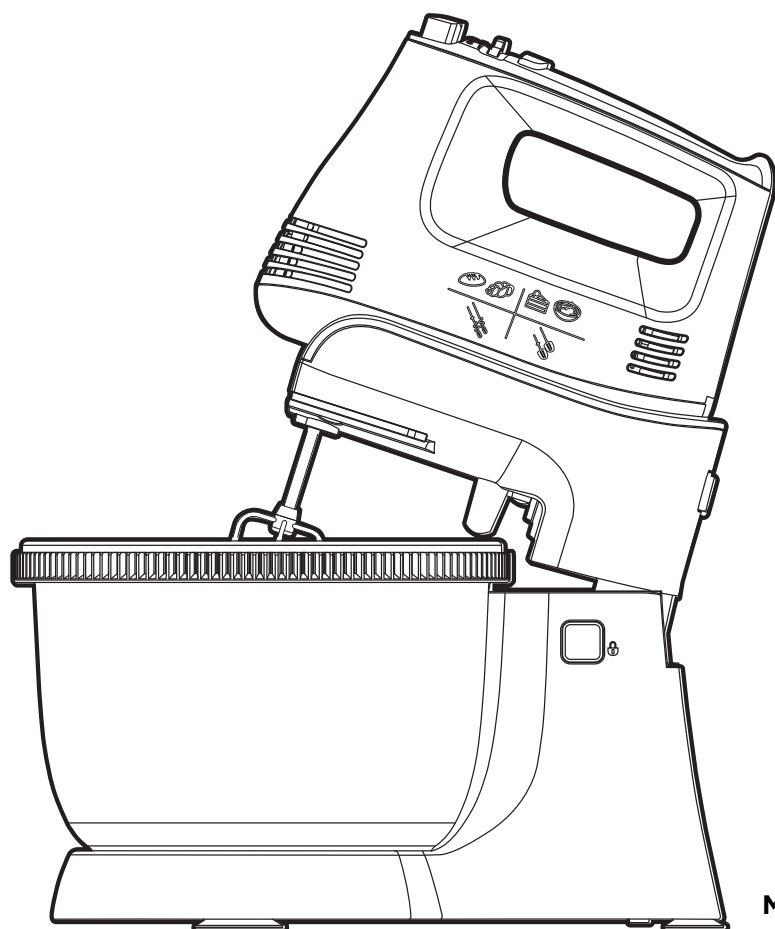




No.Reg: I.23.SB&D2.00104.0217

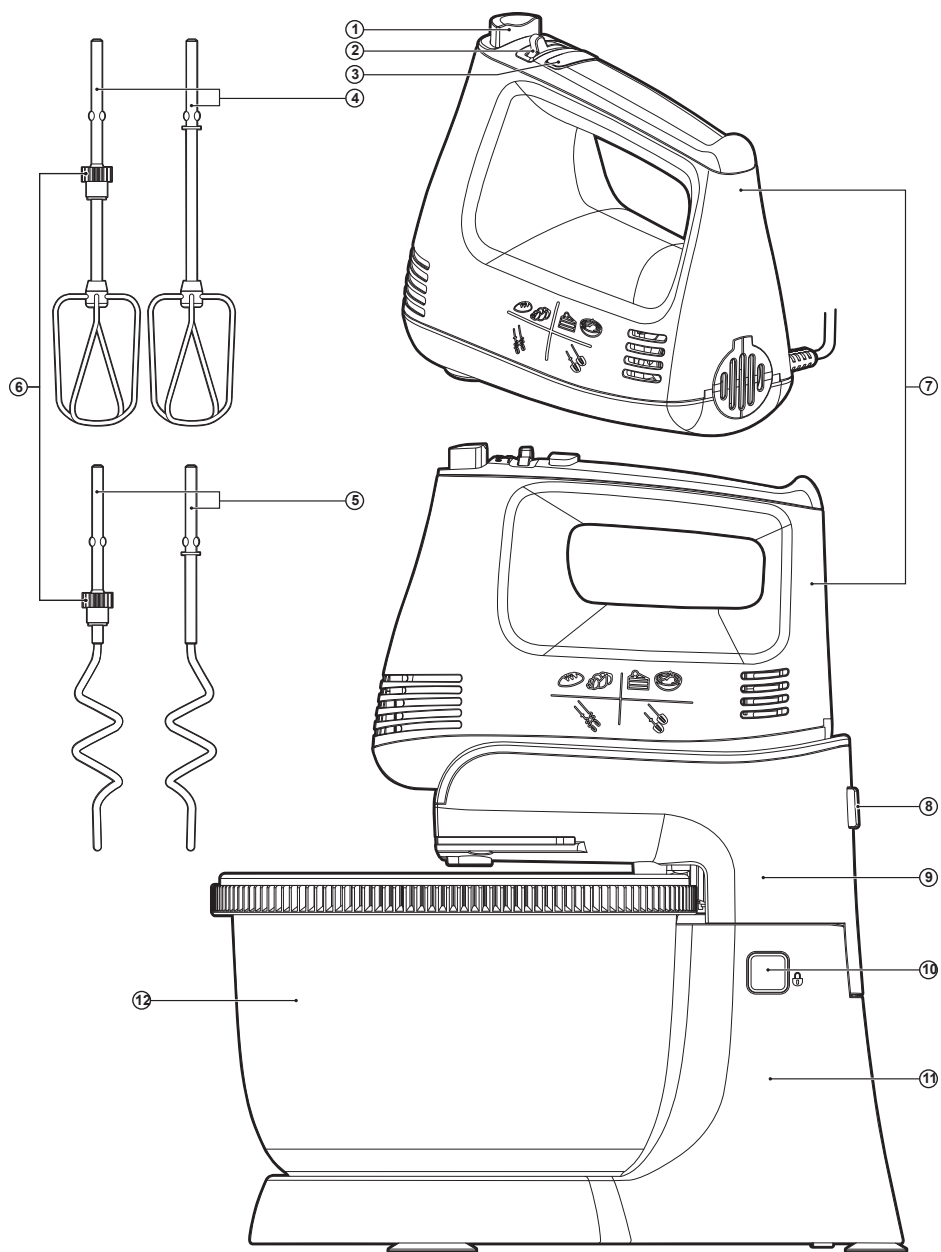


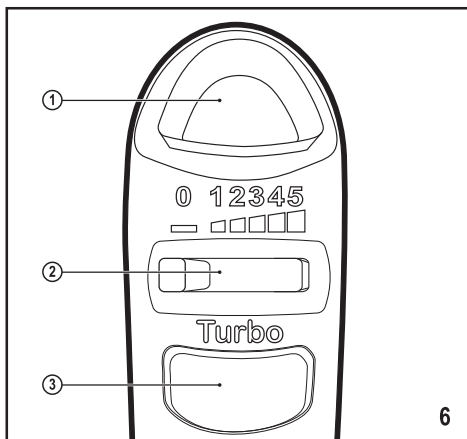
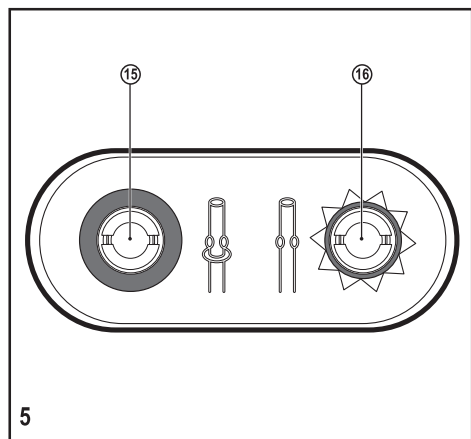
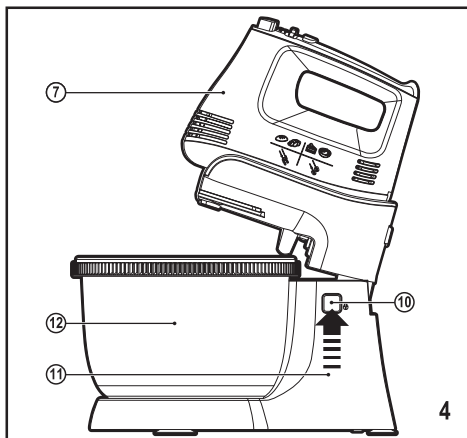
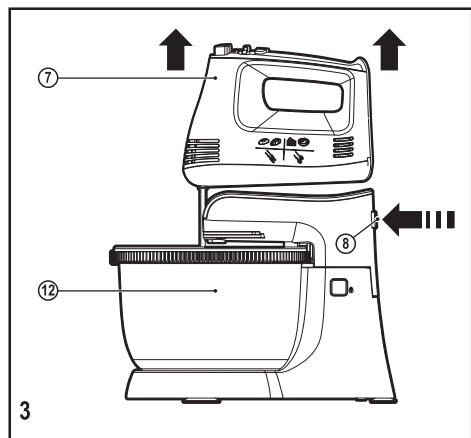
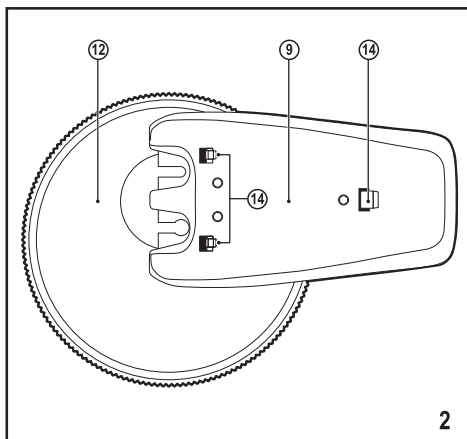
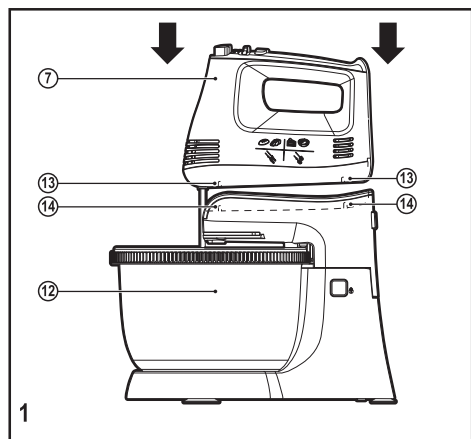
www.blackanddecker.com

M700-B1

Hand Mixer
Pencampur

English 4
Bahasa Indonesia 9





Intended use

Your BLACK+DECKERTM M350 Hand Mixer and M700-B1 Bowl mixer have been designed for mixing suitable food ingredients. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- 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;

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.
- 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.
- 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.
- Disconnect the appliance from the power supply when not in use and before changing accessories, cleaning, etc.

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 Food Mixers



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

- Do not Immerse Mixer, Base, Cord or Plug in any liquid.
- The outer surface of this Mixer may become hot during use.
- 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.

Features

1. Beater eject button
2. Speed selector
3. Turbo Button
4. Beaters
5. Dough Hooks
6. Gears
7. M350 Hand mixer
8. Cradle switch
9. Cradle
10. Base switch
11. Base
12. Bowl

Assembly



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

Attaching the beaters to the M350 hand mixer (Fig. 5)

- Push the required beaters into the appropriate holes in the appliance ensuring they are fully home.

Note! An icon on the product identifies the hole that takes the beater / dough hook with the washer (15). Another icon identifies the hole that accepts the beater / dough hook with a gear fitted (16).

- On completion of task, the beaters can be removed for cleaning by pressing the eject button (1)

Attaching the M350 hand mixer to the M700-B1 bowl mixer (Fig. 1, Fig.2)

- Place the Base (11) on a flat, stable surface.
- Align the sockets on the base of the hand mixer (13) with the tabs on the Cradle (14) and press down vertically until the tabs lock into place.

Releasing the M350 hand mixer from the M700-B1 bowl mixer (Fig. 3)

- Press the Cradle switch (8) to release the tabs and lift the hand mixer vertically.

Removing the bowl (11) (Fig. 4)

- Press the base switch (10) and tilt the Cradle (9) and mixer (7) backwards.
- The bowl can now be removed for transferral of contents or cleaning.

Use

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

- Clean the beaters, dough hooks and bowl before use.
- Ensure that the power cord is unplugged from the power outlet and the speed selector (2) is set to the "0" position.
- Choose the proper attachments for the task to be performed and assemble into position. Beaters are for mixing egg white or other liquid, dough hooks are for kneading dough.
- Place the food that needs to be mixed into the bowl (11).
- Lower the mixer by pressing the base switch (10).
- Ensure that the speed selector (2) is at the "0" setting and connect to the power supply.

- Dial the speed selector to your desired setting. The appliance will start working. There are 5 settings and a turbo button which will allow the speed to achieve its highest when depressed.



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 hand/stand 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.

- When mixing is completed, turn the speed selector to the "0" position and unplug the cord from the power outlet.

Cookery tips

- Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, them should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
- To eliminate the possibility of shells eggs 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.

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 or dough hooks using a spatula.

Warning! The mixer 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 mix bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. The beaters 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 of the new plug.
- Connect the blue lead to the neutral terminal.
- If the product is class I (earthed), connect the green/yellow lead to the earth terminal.

Warning! If your product is class II double

insulated (only 2 wires in the cord set), no connection is to be made to the earth terminal.

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

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

Electrical safety



Your appliance is double insulated; therefore no earth wire is required. Always check that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate. Never attempt to replace the charger unit with a regular mains plug.

Technical Data

		M350	M700-B1
Input voltage	V _{AC}	220-240	220-240
Frequency	Hz	50/60	50/60
Power input	W	300	300
Weight	kg	1.8	2.05

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.

Service Information

BLACK+DECKER offers a full network of company-owned and authorized service locations throughout Asia. All BLACK+DECKER Service Centers are staffed with trained personnel to provide customers with efficient and reliable power tool service. Whether you need technical advice, repair, or genuine factory replacement parts, contact the BLACK+DECKER location nearest to you.

Notes

- BLACK+DECKER's policy is one of continuous improvement to our products and, as such, we reserve the right to change product specifications without prior notice.
- Standard equipment and accessories may vary by country.
- Product specifications may differ by country.
- Complete product range may not be available in all countries.
- Contact your local BLACK+DECKER dealers for range availability.

Tujuan penggunaan

Mesin pengaduk elektrik / mixer tangan BLACK + DECKER M350-B1 dan mixer mangkuk M700-B1 Anda telah dirancang untuk mencampurkan bahan makanan yang sesuai. Alat ini bertujuan untuk digunakan di dalam rumah dan juga pengaplikasian yang serupa seperti:

- Area dapur karyawan di dalam toko, perkantoran dan lingkungan kerja lainnya.
- Rumah di area pertanian;
- Konsumen yang berada di hotel, motel, dan tipe lingkungan pemukiman;
- Tipe lingkungan yang memiliki tempat tidur dan menyajikan sarapan pagi;

Instruksi Keselamatan



Peringatan! Ketika menggunakan alat elektronik, pencegahan dasar yang mencakup tindakan berikut harus selalu diikuti untuk mengurangi resiko kebakaran, sengatan listrik dan cedera pribadi.

- Bacalah dengan teliti seluruh buku pedoman ini sebelum menggunakan alat ini.
- Tujuan penggunaan tercantum di dalam buku pedoman ini. Penggunaan aksesoris atau alat pelengkap atau melakukan operasi apapun terhadap alat ini di luar yang direkomendasikan dalam buku pedoman ini dapat menimbulkan resiko cedera pribadi.
- Simpanlah buku pedoman ini untuk referensi di masa depan.

Menggunakan alat Anda

- Selalu berhati-hati ketika menggunakan alat ini.
- Jangan menggunakan alat ini di luar ruangan.
- Jangan mengoperasikan alat ini jika tangan Anda basah. Jangan menggunakan alat ini jika Anda tidak memakai alas kaki.

Pemeriksaan dan Perbaikan

- Sebelum digunakan, periksa alat ini terhadap komponen yang rusak ataupun cacat. Periksalah kerusakan pada komponen, kerusakan pada saklar dan kondisi alat apapun yang dapat mempengaruhi operasional alat.
- Jangan menggunakan alat ini jika ada komponen apapun yang rusak ataupun cacat.
- Lakukan perbaikan terhadap komponen apapun yang rusak ataupun cacat oleh petugas perbaikan resmi.
- Sebelum digunakan, periksa kabel listrik atas tanda-tanda kerusakan, penuaan dan keausan.
- Jangan menggunakan alat ini jika kabel listrik atau steker mengalami kerusakan ataupun cacat.
- Jika kabel listrik ataupun steker mengalami kerusakan ataupun cacat, maka komponen tersebut harus diperbaiki oleh petugas perbaikan resmi untuk mencegah terjadinya

resiko berbahaya. Jangan memotong kabel listrik dan jangan melakukan perbaikan alat ini sendiri.

- Jangan pernah berusaha mencabut ataupun mengganti komponen apapun selain yang tercantum dalam buku pedoman ini.

Instruksi keselamatan tambahan untuk mesin pencampur makanan



Peringatan! Jangan meletakkan alat ini di dekat gas atau uap panas atau oven elektrik.

- Jangan mencelupkan alat pencampur (mixer), dasar mixer, kabel atau steker listrik ke dalam cairan apapun.
- Biarkan semua komponen alat yang bergerak berhenti sebelum mendekatkan diri ke alat ini.
- Selalu menggunakan permukaan kerja yang bersih dan membersihkan permukaan tersebut secara menyeluruh setelah menggunakan alat ini.

Memasang Mixer tangan M350-B1 ke Mixer mangkuk M700-B1 (Gambar 1 dan gambar 2)

- Letakkan dasar / dudukan (11) di atas permukaan datar dan stabil.
- Atur soket pada dudukan mixer tangan (13) dengan tab pada gagang alat (14) dan tekan secara vertikal sampai tab tersebut terkunci pada tempatnya.

Melepas mixer tangan M350-B1 dari mixer mangkuk M700-B1 (Gambar 3)

- Tekan cradle switch / tombol gagang alat (8) untuk melepas tab dan mengangkat mixer tangan secara vertikal.

Memindahkan mangkuk (11) (Gambar 4)

- Tekan tombol dudukan (10) dan memiringkan gagang alat (9) dan mixer (7) ke belakang.
- Mangkuk sekarang dapat dipindahkan untuk menuangkan / mengambil isinya atau untuk dibersihkan.

Menggunakan alat

Peringatan! Biarkan alat bekerja dengan kecepatannya sendiri. Jangan mengoperasikannya berlebihan.

- Bersihkan alat pengocok, pengait adonan dan mangkuk sebelum alat digunakan.
- Pastikan bahwa steker listrik telah dicabut dari sumber listrik (stop kontak) dan pengatur kecepatan (2) dipilih ke posisi "0".
- Pilih alat pelengkap yang sesuai dengan tugas yang akan dilakukan dan memasang mesinnya sesuai dengan posisi. Alat pengocok digunakan untuk mencampurkan putih telur atau cairan lain, pengait adonan digunakan untuk menguleni (mengolah) adonan.

- Masukkan makanan yang perlu dicampurkan ke dalam mangkuk (11).
- Turunkan mixer dengan cara menekan tombol pengalih kedudukan (10).
- Pastikan pengontrol kecepatan (2) diset ke posisi “0” dan hubungkan alat ke sumber listrik.
- Selalu memulai pencampuran dengan kecepatan rendah. Secara bertahap meningkatkan kecepatan sesuai dengan yang direkomendasikan dalam resep makanan.

Pembersihan dan Pemeliharaan

Peringatan! Sebelum melakukan pemeliharaan apapun:

- Matikan alat dan putuskan sambungan listrik dari sumber listrik.
- Tunggu sampai alat ini dingin sepenuhnya.
- Jika perlu, kikislah partikel makanan yang berlebih dari alat pengocok atau pengait adonan dengan menggunakan spatula.

Peringatan! Alat pencampur (Mixer) tidak boleh dicelupkan ke dalam air atau cairan lain

- Hapus permukaan luar dari bagian kepala dan Dudukan dengan kain lembab dan memolesnya dengan kain kering lembut.
- Hapus partikel makanan berlebih dari kabel listrik.
- Celupkan atau benamkan mangkuk pencampur, alat pengocok dan pengait adonan di dalam air bersabun hangat untuk membersihkannya secara total, kemudian mencucinya di bawah aliran air dan menghapusnya sampai kering. Alat pengocok dan pengait adonan tersebut dapat diletakkan di alat pencuci piring.

Penggantian steker listrik

Jika sebuah steker listrik baru perlu dipasang pada alat ini:

- Buang steker lama secara aman.
- Sambungkan kabel warna coklat ke terminal aktif dari steker yang baru.
- Sambungkan kabel warna biru ke terminal netral.
- Jika produk tersebut termasuk golongan I (perlu dihubungkan ke tanah), maka hubungkan kabel warna hijau / kuning ke terminal bumi.

Peringatan! Jika produk Anda termasuk golongan II yang terisolasi ganda (hanya 2 kabel dalam satu set kabel), tidak ada sambungan yang perlu dilakukan terhadap terminal bumi.

Perlindungan Lingkungan



Pengumpulan terpisah. Produk ini tidak boleh dibuang seperti sampah rumah tangga biasa lainnya.

Bila suatu hari Anda menyadari bahwa produk Black + Decker Anda perlu diganti, atau produk ini tidak lagi bermanfaat untuk Anda, jangan membuangnya seperti sampah rumah Anda yang biasanya. Pastikan komponen-komponen produk ini dapat dikumpulkan secara terpisah.

- Black + Decker menyediakan fasilitas untuk mendaur ulang produk Black + Decker ketika alat tersebut telah mencapai usia pemakaiannya. Layanan ini tersedia secara gratis. Untuk memperoleh layanan ini, silakan kembalikan produk Anda ke petugas perbaikan resmi manapun yang akan mengumpulkan produk Anda atas nama kami.
- Anda dapat memeriksa lokasi petugas perbaikan resmi yang terdekat dengan tempat Anda dengan menghubungi kantor Black + Decker lokal Anda di alamat yang tercantum dalam buku pedoman ini. Sebagai alternatif, daftar petugas perbaikan resmi Black + Decker dan informasi rinci terhadap layanan purna jual kami juga tersedia di Internet di: www.2helpU.com.
- Aturlah kabel listrik secara rapi sehingga kabel tersebut tidak menggantung melebihi tepian bidang dan tidak dapat dipegang secara tidak sengaja atau tersandung karena kabel.
- Jangan pernah menarik kabel listrik untuk memutuskan steker dari soket. Jauhkan kabel listrik dari hawa panas, minyak dan benda tajam.
- Jika kabel listrik mengalami kerusakan selama digunakan, segera putus sambungan listrik pada alat ini dari sumber listrik. Jangan pernah menyentuh kabel listrik sebelum memutuskan sambungan listrik pada alat ini dari sumber listrik.
- Putuskan sambungan listrik dari sumber listrik ketika alat tidak digunakan, sebelum mengganti aksesoris ataupun sebelum alat dibersihkan, dan sebagainya.

Keselamatan Orang Lain

- Alat ini tidak ditujukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk anak-anak) dengan kemampuan fisik yang tidak baik atau ketidakmampuan mental, atau kurangnya pengalaman ataupun pengetahuan penggunaan, kecuali mereka dalam pengawasan ataupun telah diberikan petunjuk tentang penggunaan alat tersebut oleh seseorang yang bertanggung jawab terhadap keselamatan mereka.
- Anak-anak harus berada di dalam pengawasan untuk memastikan bahwa mereka tidak memainkan alat ini.

Setelah alat digunakan

- Matikan alat, cabut steker dari stop kontak dan biarkan alat tersebut mendinginkan diri sebelum meninggalkan alat ini tanpa pengawasan dan sebelum mengganti, membersihkan atau memeriksa bagian apapun dari alat tersebut.
- Ketika tidak digunakan, alat ini harus disimpan di tempat yang kering. Anak-anak tidak boleh diizinkan untuk menjangkau tempat penyimpanan alat ini.
- Biarkan alat ini dingin sebelum menyimpannya.

- Jauhkan tangan, rambut yang panjang dan baju yang longgar dari alat pengocok.

Fitur yang dimiliki

1. Tombol pencabut alat pengocok (tombol eject)
2. Tombol pengatur kecepatan
3. Tombol Turbo
4. Alat pengocok
5. Pengait adonan
6. Gerigi
7. Mixer tangan M350-B1
8. Cradle switch (tombol gagang alat)
9. Cradle (gagang / pegangan alat)
10. Base switch (tombol dudukan)
11. Base (dudukan / dasar)
12. Mangkuk

Pemasangan (Perakitan)



Peringatan! Sebelum melakukan pemasangan ataupun pemeliharaan apapun, matikan mesin dan putuskan hubungan listrik dari sumber listrik.

Memasang alat pengocok ke Mixer tangan M350-B1 (Gambar 5)

- Tekan alat pengocok ke lubang yang disediakan pada alat dan memastikan alat tersebut telah masuk sepenuhnya.

Catatan: Sebuah ikon (tanda gambar) pada produk mengidentifikasi lubang tempat pemasangan alat pengocok / pengait adonan dengan alat pencuci (15). Ikon lain mengidentifikasi lubang yang menerima alat pengocok / pengait adonan dengan sebuah gerigi yang terpasang (16).

- Setelah menyelesaikan sebuah tugas, alat pengocok dapat dilepas untuk dibersihkan dengan menekan tombol eject (1).
- Atur pengontrol kecepatan sesuai keinginan Anda. Alat ini akan mulai bekerja. Terdapat 5 pengaturan dan sebuah tombol turbo yang memungkinkan alat bekerja pada kecepatan tertinggi ketika ditekan.



Peringatan! Jangan meletakkan pisau, sendok, garpu atau benda lain ke dalam mangkuk ketika alat bekerja.

Catatan! Waktu operasional maksimal tidak boleh melebihi 10 menit. Setelah penggunaan selama 10 menit, biarkan mixer tangan / mixer duduk untuk beristirahat dan mendinginkan mesin selama beberapa waktu tertentu.

Ketika menguleni / mengolah adonan, hasil terbaik dapat dicapai dengan cara mengatur kecepatan alat dimulai dengan kecepatan rendah terlebih dahulu dan kemudian kecepatan tinggi.

Catatan! Selama alat beroperasi, jangan menyentuh mangkuk.



Peringatan! Jauhkan tangan, rambut yang panjang dan baju yang longgar dari alat pengocok.

- Ketika pencampuran selesai dilakukan, putar pengontrol kecepatan ke posisi “0” dan cabut kabel listrik dari sumber listrik.

Tips Memasak

- Bahan makanan yang dibekukan, seperti mentega dan telur harus disimpan di suhu ruangan sebelum memulai pencampuran. Tempatkan makanan tersebut di luar kulkas untuk beberapa waktu.
- Untuk menghilangkan kemungkinan tercampurnya cangkang / kulit telur ke dalam resep Anda, pecahkan telur di wadah lain sebelumnya kemudian tambahkan ke dalam bahan campuran.
- Jangan mengocok bahan makanan secara berlebihan. Berhati-hatilah bahwa Anda hanya mencampurkan/memadukan bahan makanan yang direkomendasikan dalam resep Anda. Lipat bahan makanan kering sampai bahan tersebut tercampur dengan menggunakan kecepatan rendah.
- Kondisi iklim. Perubahan temperatur musiman, temperatur dari bahan makanan dan semua variasi tekstur dari bahan tersebut memiliki peranan dalam menentukan waktu pencampuran dan juga hasil yang diperoleh.
- Ikuti petunjuk pemasangan yang disertakan bersama steker berkualitas baik.
- Penggantian sekering apapun harus memiliki rating (nilai pengukuran) yang sama dengan sekering asli yang disertakan dalam produk.

Peringatan! Bagian yang mencantumkan penggantian steker listrik di atas adalah untuk petugas perbaikan di pusat layanan resmi.

Keselamatan Elektrik (Listrik)



Alat ini terisolasi ganda; dengan demikian, alat ini tidak memerlukan kawat bumi lagi. Selalu periksa kesesuaian tegangan listrik pada sumber listrik dengan tegangan listrik yang tercantum pada alat ini. Jangan pernah berusaha untuk mengganti unit pengisi daya dengan steker listrik biasa.

Data Teknis

		M350-B1	M700-B1
Tegangan input	V _{AC}	220 – 240	220 – 240
Daya input	W	300	300
Berat	kg	1.8	2.05

KETENTUAN GARANSI

Apabila dalam masa garansi, terjadi kerusakan pada produk ini sehingga mengakibatkan produk tidak dapat beroperasi dengan normal, maka PT. Stanley Black & Decker akan menjamin untuk perbaikan dan penggantian suku cadang / unit sesuai ketentuan yang berlaku.

Adapun syarat dan ketentuan agar garansi produk dapat dijalankan adalah sebagai berikut:

1. Setiap produk bergaransi yang akan diperbaiki dapat dibawa ke Service Center harus disertai dengan:
 - a. Kartu garansi yang telah diisi data dengan lengkap seperti: model dan tipe produk, data pelanggan, tanggal pembelian dan stempel toko penjual.
 - b. Nota pembelian.
Tanpa bukti tersebut diatas maka pelanggan akan dibebankan biaya penggantian spare part / suku cadang dan jasa perbaikan untuk setiap produk yang diperbaiki di service center.
2. Kartu garansi tidak berlaku apabila data pada point no.1 tidak lengkap.
3. Garansi produk tidak berlaku apabila:
 - a. Produk telah dicoba diperbaiki/direparasi oleh pihak lain atau di tempat lain selain service center resmi.
 - b. Adanya indikasi dari keausan, kesalahan pemakai / voltase, kemasukan cairan atau benda keras dan tanpa perawatan yang semestinya.
 - c. Mesin dan aksesorisnya telah dimodifikasi sehingga tidak sesuai dengan standar lagi.
 - d. Kerusakan terjadi akibat terjatuh / benturan.
 - e. Potongan kartu lembar jaminan tidak dibawa atau hilang atau adanya ketidakcocokan data pada lembar kartu garansi dan bon pembelian toko.
 - f. Model yang tercetak atau tertera di kartu garansi tidak sesuai dengan aktual produk yang diperbaiki.
 - g. Produk sudah pernah dibongkar selain oleh service center.
 - h. Pemakaian produk yang tidak normal atau dengan cara yang tidak wajar, yang tidak berdasarkan instruksi yang diuraikan dalam cara penggunaan dan perawatan produk.
 - i. Kerusakan produk yang diakibatkan oleh bencana alam/ Force majeure.

Selama dalam masa garansi, PT. Stanley Black & Decker akan menjamin atas perbaikan produknya dan pemilik tidak akan dikenakan biaya atas jasa dan penggantian part / bagian yang termasuk dalam garansi sesuai ketentuan yang berlaku di PT. Stanley Black & Decker.

PT. Stanley Black & Decker memiliki hak penuh untuk memutuskan dan menolak penggantian suku cadang yang rusak tanpa ada gugatan apapun dari pihak pemilik jika tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku di PT. Stanley Black & Decker.

Selama masa garansi dan pasca garansi (jika ada), PT. Stanley Black & Decker Indonesia akan menyediakan pelayanan setelah penjualan atas produk yang dipasarkan.

Black & Decker 1-YEAR WARRANTY

This product is warranted for 1 year from the date of purchase.

If the product becomes defective due to faulty materials and/or workmanship, within the warranty period, Black & Decker will undertake to correct the defect without charge.

Please return the complete unit, transportation prepaid, to any local Black & Decker Service Center with valid Black&Decker warranty card AND proof of purchase (invoice or receipt copy).

This warranty DOES NOT APPLY TO:

- normal wear and tear parts: e.g. carbon brush, cord, plug, chuck, battery, switch, bearing, housing, gear & O-ring;
- attachments and accessories;
- unauthorized repair, alteration/modification;
- damage caused by foreign objects, substances, accidents, obvious misuse, abuse, neglect and improper applications.

These terms only cover the general warranty policy in the Asia region.

Details may vary from country to country, please consult the local Black & Decker Service Center for more details.

JAMINAN DARI Black & Decker

Produk ini dijamin selama 1 tahun terhitung dari tanggal anda membeli alat ini.

Jika pada alat ini terdapat kerusakan yang diakibatkan oleh kerusakan materi dan atau akibat kelalaian tenaga kerja kami, maka selama berlakunya masa jaminan ini, Black & Decker akan menerima dan memperbaiki bagian yang rusak tersebut tanpa dikenai biaya apapun.

Kembalikan unit yang rusak tadi dengan lengkap, melalui pengiriman prabayar ke Pusat Layanan Black & Decker setempat berikut kartu jaminan yang masih berlaku DAN yang paling penting adalah bukti pembelian (salinan invoice/resi).

Jaminan ini TIDAK berlaku untuk:

- Bagian-bagian yang aus karena pemakaian normal seperti : sikat karbon, kabel, steker, chuck dan juga baterai;
- Perlengkapan yang disertakan di dalam kemasan dan aksesoris;
- Perbaikan yang dilakukan oleh tempat yang tidak resmi, adanya perubahan alat/modifikasi alat;
- Kerusakan yang diakibatkan oleh benda asing, zat kimia, kecelakaan, kesalahan penggunaan yang jelas, penyalahgunaan alat, tidak dirawat dengan semestinya dan penggunaan yang tidak sesuai lainnya.

Ketentuan-ketentuan tersebut di atas hanya mencakup terhadap kebijakan jaminan secara umum dan berlaku di wilayah Asia saja. Bisa saja rinciannya akan berbeda dari satu negara ke negara lain. Silakan anda berkonsultasi dengan pusat layanan Black & Decker setempat untuk mendapatkan keterangan secara lebih terperinci.

Dilimpor oleh :PT.Stanley Black & Decker
Alamat :Menara Standard Chartered Lt 31
Jl. Prof. Dr. Satrio No.164 RT/RW 003/004
Kel.Karet, Kec.Setiabudi
Jakarta Selatan