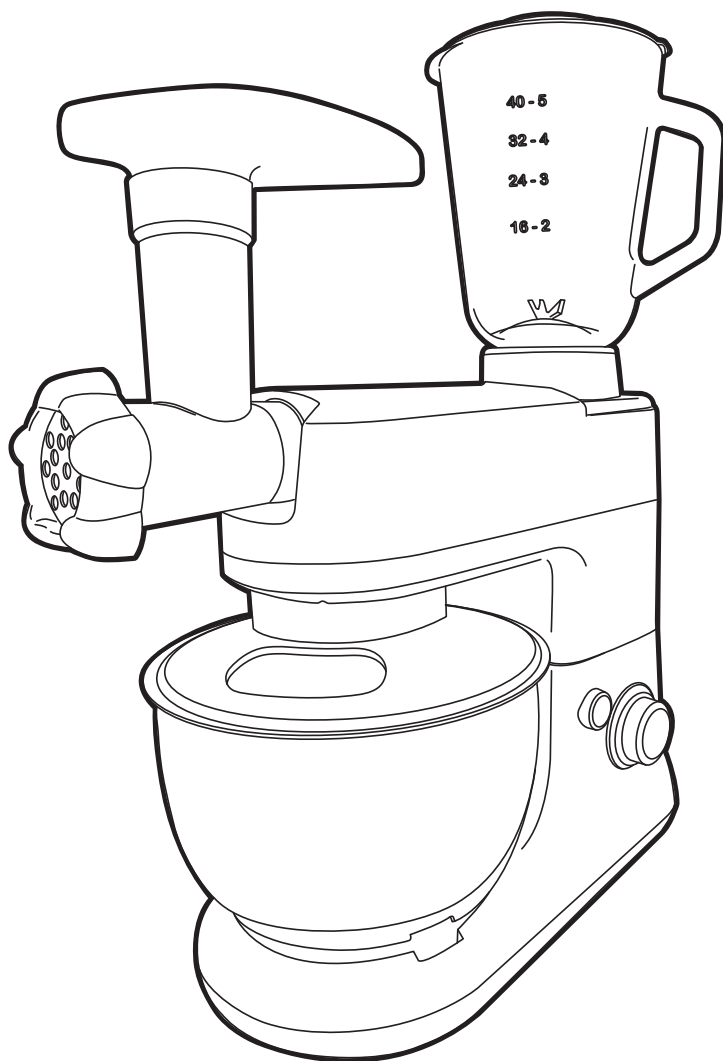
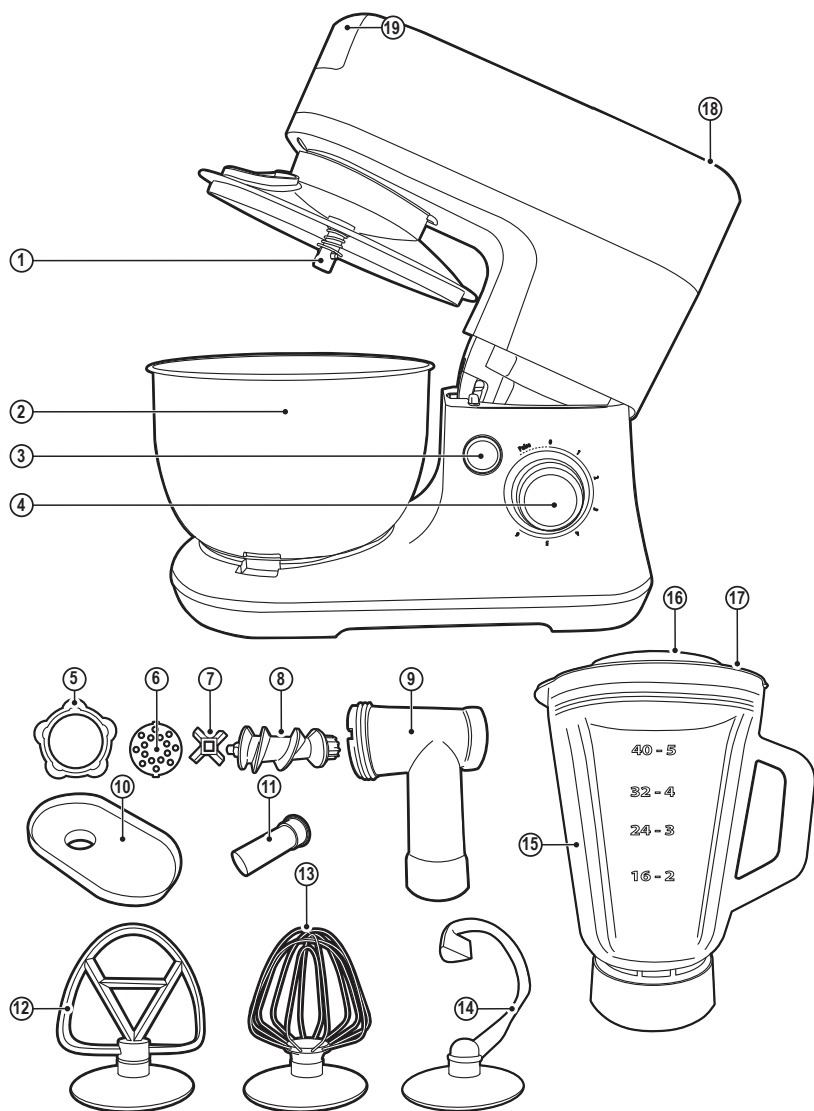
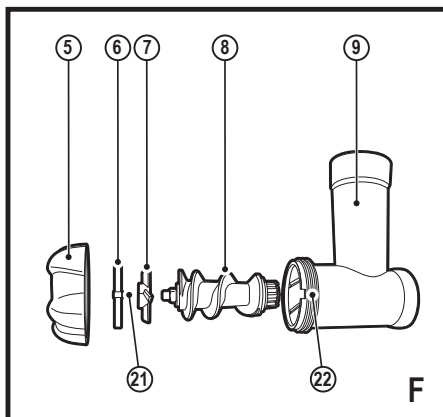
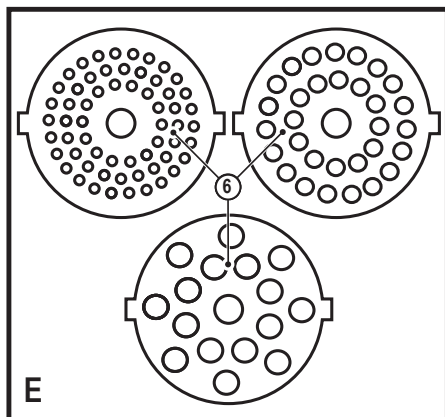
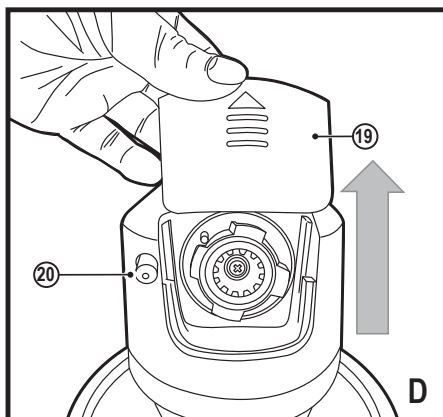
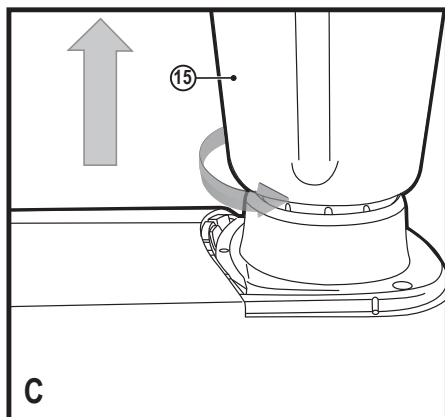
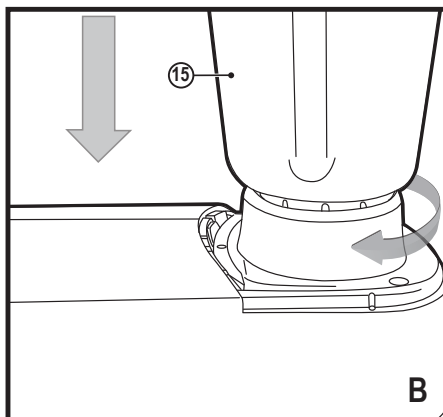
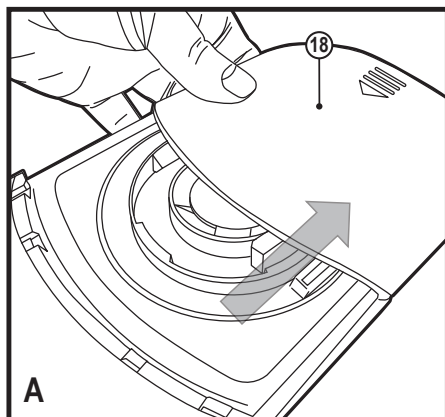
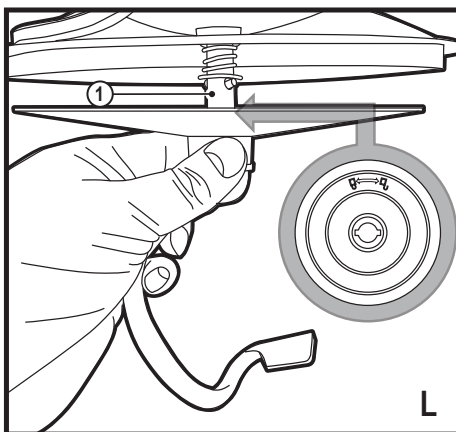
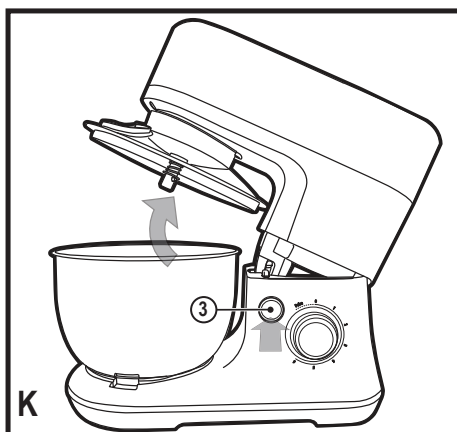
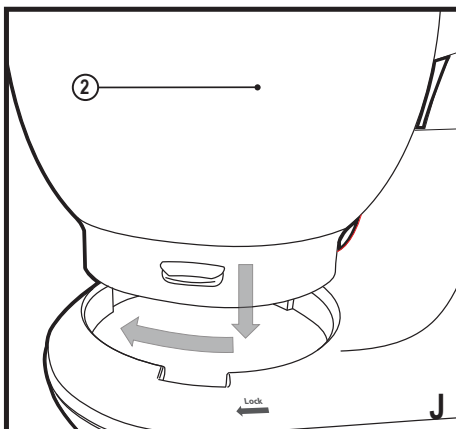
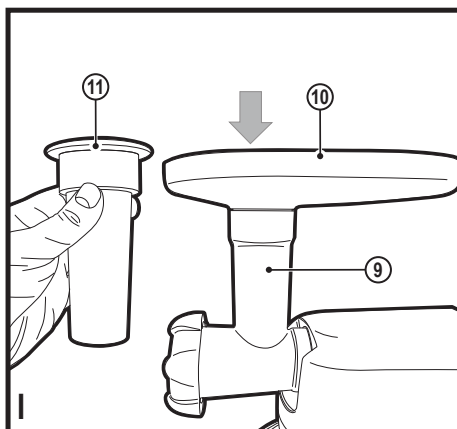
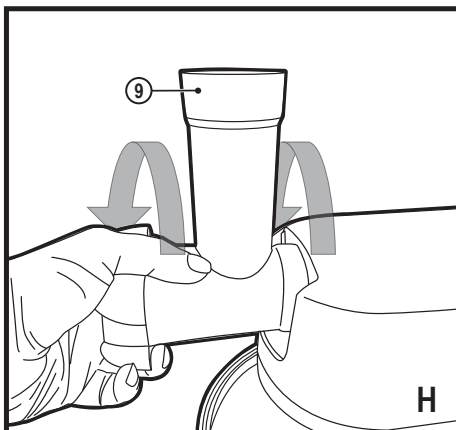
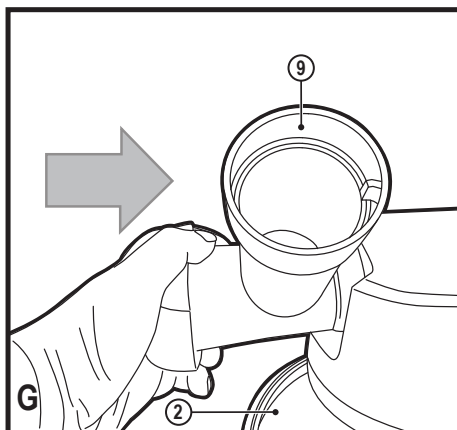










Intended use

Your BLACK+DECKER™ SM700 stand mixer has been designed for mixing, mincing, slicing and chopping 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.
- 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.
- 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

1. Output shaft
2. Bowl
3. Cradle switch
4. Speed selector
5. Mincer nut
6. Mincing discs (fine, medium and coarse)
7. Mincing blade
8. Mincing screw
9. Mincer body
10. Mincing tray
11. Food pusher
12. Beater
13. Whisk
14. Dough hook
15. Blender jar (1.5L max.)
16. Measuring cup
17. Blender lid

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.

Using the blender (Fig. A, B, C)

The blender can be used for pureeing and for blending, it can be used for soups, sauces, milk shakes, baby food, vegetable fruit, batter, puree, etc. if necessary cut solid ingredients into smaller pieces before you put them into the blender.

- Clean the blender jar, measuring cup and lid before use.
- Place the appliance on a flat, steady surface.
- Slide the Blender cover off the appliance to reveal the Blender coupling (18) (Fig. A).
- Place the foodstuff you wish to process into the measuring jar (15).
- Press the lid into place and make sure it is firmly fixed.
- Place the measuring cup (16) into the opening of the lid and turn clockwise to lock.
- Mount the blender jar (15) onto the attaching hole and turn it clockwise until it is firmly fixed (Fig. B).

Warning! Do not plug the appliance into a power outlet until you have attached the blender jar in position.

Warning! Do not fill the blender jar with hot ingredients more than 80°C.

Warning! To prevent spilling, do not put more than 1.5 litres of liquid in the blender jar. According to your requirement, the ingredients should include less than 600g of solid foodstuffs and less than 900g of liquids at a time.

- Connect the unit to a suitable supply. The lamp around the power control will flash.
- Set the speed selector (4) to the required setting.
- Once Blending is completed, return the power control to the "OFF" position and disconnect the appliance from the electrical supply.
- Rotate the jar anti-clockwise and lift it from the appliance (Fig.C).
- Remove the lid & pour the ingredients into a suitable container.

Warning! Never remove the lid while the blender is running.

Warning! Do not remove the lid from the blender jar during use with ingredients in it.

Warning! Do not operate the blender for more than 2 minute periods.

Note: The opening of the lid can be used to add ingredients while the appliance is running. Please remove the measuring cup from the lid to do so.

- It may be necessary to switch off the appliance from time to time to remove pieces of food sticking to the inside of the blender jar.
- Switch off the appliance and unplug it.

- Remove the measuring cup and the lid.
- Remove pieces sticking to the inside of the blender jar with a soft spatula.
- Keep the spatula at a safe distance from the blades.

Using the mincer (Fig. D, E, F, G, H, I)

Cut all foods into pieces. Sinewless, boneless and fatless beef or pork is recommended, approximate size : 20 mm x 20 mm x 60 mm so that they fit easily into the hopper opening.

The ingredients should avoid bone or hard substances, as these could cause the motor to seize. If the motor seizes, please turn off the appliance and disconnect it from the power supply.

Disassemble the mincer and remove the bone or hard material. After the motor has cooled down, the function should restore.

- Clean the mincer components.
- Place the appliance on a flat, steady surface.
- Make sure the Blender cover (18) is locked in place. When correctly located, the cover operates a micro-switch. If the cover is not fitted, the appliance will not operate.
- Push the Mincer cover (19) up & remove it from the appliance (Fig. D).
- Select the required Mincing disk fine, medium or coarse (6) (Fig. E).
- Fit the Mincer screw (8) into the Mincer body (9) (Fig. F).
- Place the blade (7) over the square on the screw shaft (8) (Fig. F).

- Add the selected cutting disc (6) by locating the 2 tabs (21) on the disc (6) in the 2 slots in the Mincer body (22) and the central hole over the boss on the screw (8) (Fig. F).
- Screw the Mincer fastening dial (5) onto the body to lock the parts in place.
- Place the Mincer body over the drive coupling. Push the lock pin back & rotate the body anti-clockwise. Once the sprung-loaded pin aligns with the recess in the Mincer body, the spring will force it forward to lock the body in place (Fig. G, H).
- Fit the Mincing tray (10) into the inlet chute, aligning the rib in the chute with the slot in the tray (Fig. I).
- Add ingredients to the tray.
- Connect the unit to a suitable supply. The lamp around the power control will flash.
- The ingredients can be guided into the chute with the food pusher (11).
- The chute will guide the ingredients onto the cutting disc where the blade will cut it, allowing the cut pieces to be forced through the holes in the disc.
- Once mincing is completed, return the power control to the "OFF" position and disconnect the appliance from the electrical supply.
- Press the Mincer lock button (20) release the Mincer body allowing it to be rotated clockwise & lifted from the unit.

Warning! Do not operate the mincer for more than 6 minutes continuously at a time.

Warning! Keep hands, long hair and loose clothing away from moving parts.

Using the mixer (Fig. J, K, L)

- Clean the beaters, dough hooks, 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 (4) is set to the "0" position.
- Make sure the Blender cover is locked in place. When correctly located, the cover operates a micro-switch. If the cover is not fitted, the appliance will not operate.
- Place the bowl (2) in the recess in the stand & rotate it clockwise to lock it in place (Fig. J).
- Press the pivot release button (3) & raise the motor housing until it locks in place (Fig. K).
- Lifting the housing will release the micro-switch to prevent the appliance working while the housing is raised.
- Push the whisk (13), dough hook (14) or beater (12) onto the Mixer drive shaft (1) and rotate it clockwise to lock it in place (Fig. L).
- 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.
- Press the pivot release button (3) and lower the motor housing until it locks in place.

- Lowering the housing will close the micro-switch, allowing the appliance to work.
- Once the motor housing is lowered, additional ingredients may be added through the hole in the splash guard without raising the housing again.
- Connect the unit to a suitable supply. The lamp around the power control will flash.
- Rotate the rotary power control (4) to the required setting. The lamp will stop flashing but stay lit.
- Once mixing is completed, return the power control (4) to the "OFF" position and disconnect the appliance from the electrical supply.
- Press the pivot release button (3) 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.

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.

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 mix bowl, beaters, Whisk, dough hooks, mincing components, Blender jar and measuring cup 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 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.

Technical data

		SM700
Input voltage	V_{AC}	220-240
Power Input	W	650
Weight	kg	13.82

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 household waste. Make this product available for separate collection.



Separate collection of used products and packaging allows materials to be recycled and used again. Re-use of recycled materials helps prevent environmental pollution and reduces the demand for raw materials.

Local regulations may provide for separate collection of electrical products from the household, at municipal waste sites or by the retailer when you purchase a new product.

Black+Decker provides a facility for the collection and recycling of Black+Decker products once they have reached the end of their working life. 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 authorised Black+Decker repair agents and full details of our after-sales service and contacts are available on the Internet at: **www.2helpU.com**.

Warranty

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

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

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

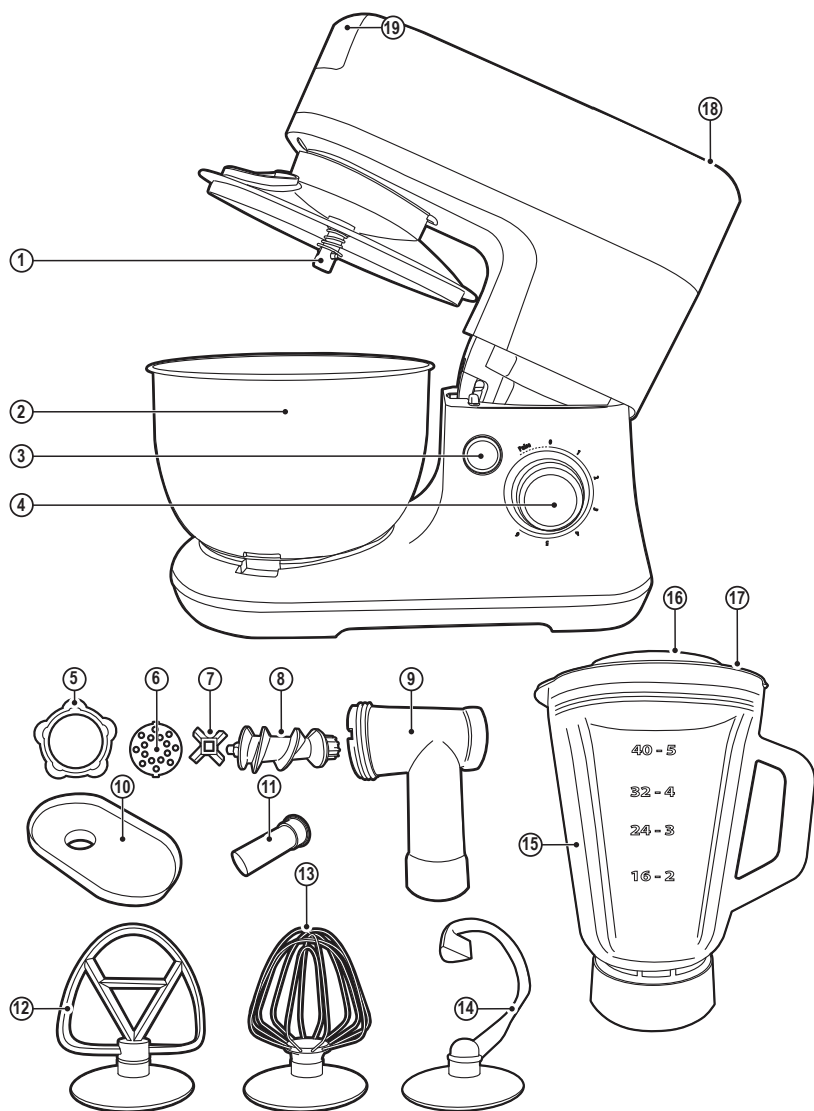
If a Black+Decker product becomes defective due to faulty materials, workmanship or lack of conformity, within 24 months from the date of purchase, Black+Decker warranty to replace defective parts, repair products subjected to fair wear and tear or replace such products to ensure minimum inconvenience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

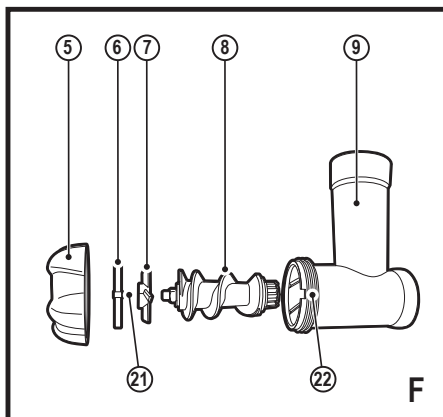
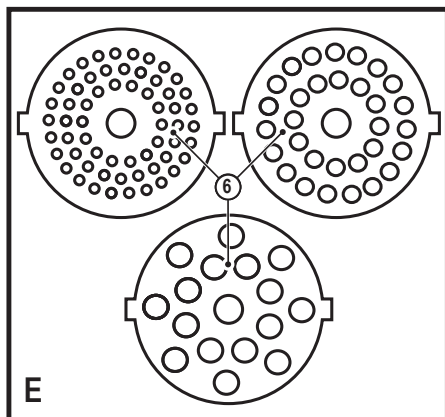
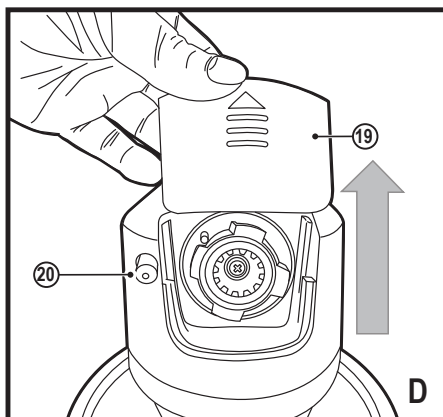
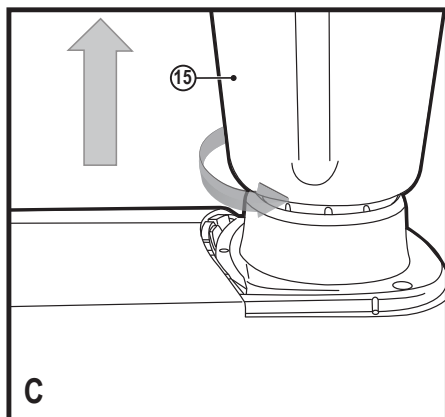
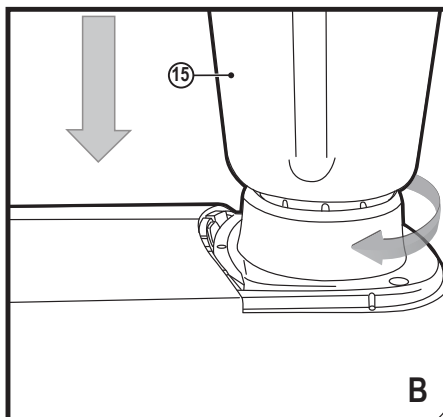
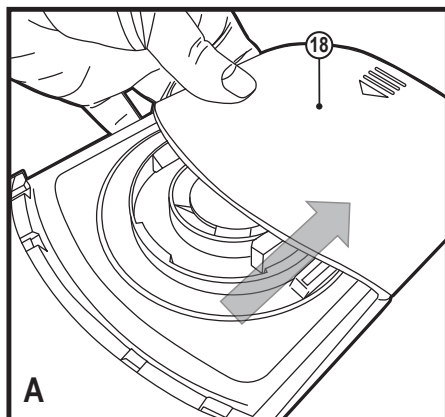
- The product has been used for trade, professional or hire purposes;
- The product has been subjected to misuse or neglect;
- The product has sustained damage through foreign objects, substances or accidents;
- Repairs have been attempted by persons other than authorised repair agents or Black+Decker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

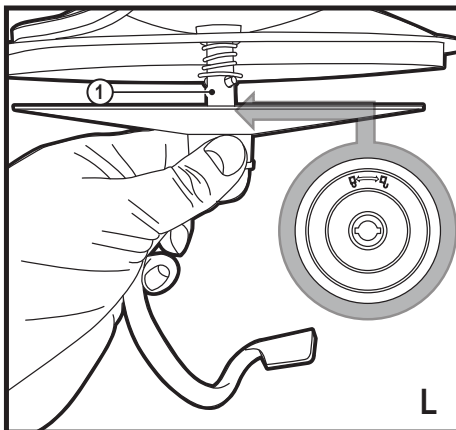
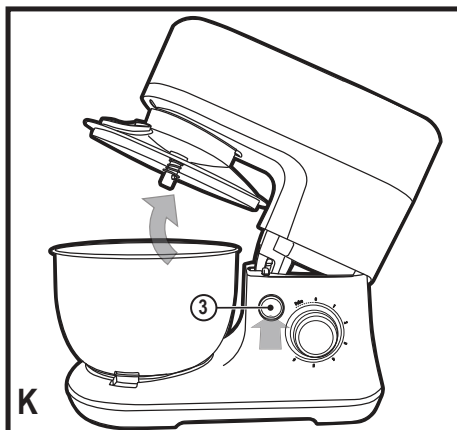
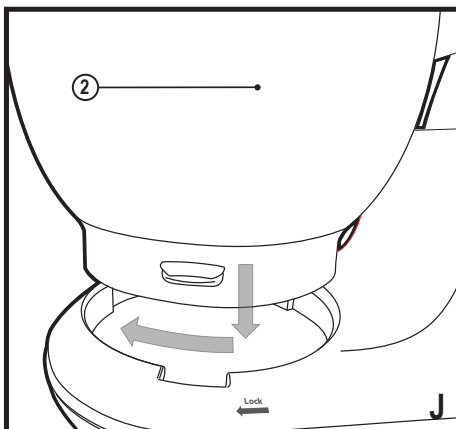
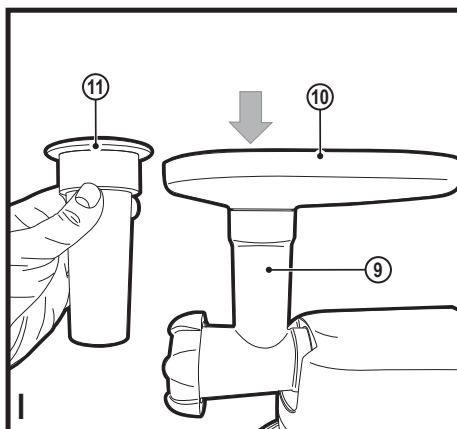
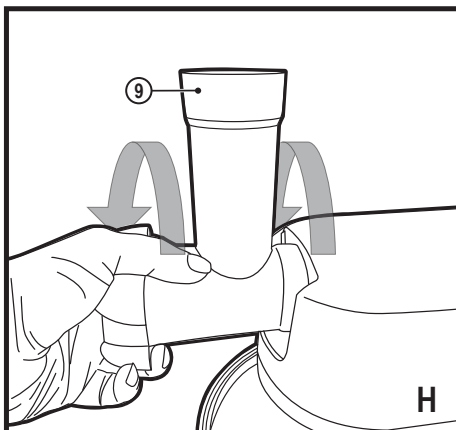
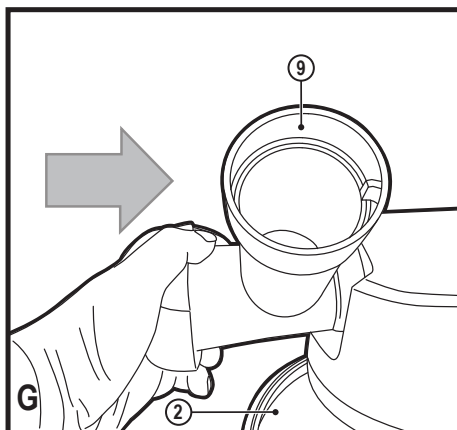
To claim on the warranty, you will need to submit proof of purchase to the seller or an authorised repair agent. You can check the location of your nearest authorised repair agent by contacting your local Black+Decker office at the address indicated in this manual.

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 batteur sur socle Black+Decker™ SM700 a été conçu pour mélanger, émincer, trancher et hacher les ingrédients appropriés. Cet appareil est destiné à un usage domestique interne uniquement.

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

- Les cuisines pour les employés ;
- Les boutiques, les bureaux et d'autres environnements professionnels ;
- Les fermes ;
- Par les clients d'hôtels, 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 par inadvertance 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'utilisation prévue est décrite dans le présent manuel. L'utilisation d'accessoires ou pièces rajoutées et de l'appareil en lui-même doit se faire uniquement selon les recommandations de ce manuel d'instructions. Dans le cas contraire, il existe un risque de blessure.
- Conservez ce manuel pour une référence ultérieure.

Utilisation de votre appareil

- Utilisez toujours l'appareil avec précaution.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Ne manipulez pas l'appareil avec les mains mouillées. Ne manipulez 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 et afin d'éviter le risque de s'y accrocher accidentellement ou de trébucher.
- Ne tirez jamais le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise. Conservez le cordon d'alimentation à l'abri des sources de chaleur, de l'huile ou 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 de l'alimentation.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de changer les accessoires, de le nettoyer.

Sécurité d'autrui

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience, ni connaissances, à moins qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été instruites à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Après utilisation

- Si l'appareil doit rester sans surveillance et avant de changer, nettoyer et inspecter les pièces, éteignez-le, débranchez la fiche et laissez-le refroidir.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil doit être rangé dans un endroit sec. Les enfants ne doivent pas avoir accès aux appareils rangés.

Inspection et réparations

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucune pièce n'est endommagée ou défectueuse. Vérifiez l'absence de pièces cassées, d'interrupteurs endommagés ou d'autres éléments pouvant 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 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 prise ou le cordon d'alimentation est endommagé (e) ou défectueux (se).
- Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé (e) ou défectueux (se), faites-le (la) réparer par un agent de service 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 indiquées dans le présent manuel.

Consignes de sécurité supplémentaires pour mixeurs pour aliments

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

- 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 appareil dispose d'une double isolation ; cependant aucun fil de terre n'est nécessaire. Vérifiez toujours que l'alimentation du secteur corresponde à celle de la plaque signalétique.

- 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.

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. Arbre de sortie
2. Bol
3. Interrupteur à berceau
4. Sélecteur à vitesses
5. Écrou de hachoir
6. Disques pour hachage (fins, moyens et gros)

7. Lame de hachage

8. Vis de hachage

9. Corps de hachoir

10. Plateau de hachage

11. Poussoir

12. Batteur

13. Fouet

14. Crochet à pétrir

15. Bol de mixage (1,5 L max.)

16. Gobelet à mesurer

17. Couvercle du mixeur

Montage



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.

Utilisation du mixeur (Fig. A, B, C)

Le mixeur peut être utilisé pour réduire en purée et mélanger, également pour les soupes, sauces, milkshakes, plats pour bébé, légumes, fruits, pâte à frire, purée, etc. Si nécessaire, découpez les ingrédients solides en petits morceaux avant de les placer dans le mixeur.

- Nettoyez le bol de mixage, le gobelet à mesurer et le couvercle avant l'utilisation.

- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Tournez le bol dans le sens antihoraire et soulevez-le de l'appareil (Fig.C).
- Faites glisser le couvercle du mixeur hors de l'appareil pour dévoiler le manchon du mixeur (18) (Fig. A).
- Enlevez le couvercle et versez les ingrédients dans un récipient approprié.
- Disposez les denrées alimentaires que vous souhaitez préparer dans le bol à mesurer (15).
- Avertissement !** N'enlevez jamais le couvercle lorsque le mixeur est en marche.
- Appuyez sur le couvercle et assurez-vous qu'il est solidement fixé.
- Avertissement !** N'enlevez pas le couvercle du bol de mixage pendant l'utilisation et lorsqu'il contient des ingrédients.
- Placez le gobelet à mesurer (16) dans l'ouverture du couvercle et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.
- Avertissement !** N'utilisez pas le mixeur pendant plus de 2 minutes.
- Montez le bol de mixage (15) dans le trou de fixation et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à entendre un déclic (Fig. B).
- Remarque :** Vous pouvez ouvrir le couvercle pour ajouter des ingrédients alors que l'appareil est en marche. Veuillez enlever le gobelet à mesurer pour le faire.

Avertissement ! Ne branchez pas l'appareil à une prise électrique sans avoir fixé le bol de mixage en place.

Avertissement ! Ne remplissez pas le bol de mixage avec des ingrédients chauds de plus de 80 °C.

Avertissement ! Pour éviter les débordements, ne versez pas plus de 1,5 litres de liquide dans le bol de mixage. Selon vos exigences, les ingrédients doivent comprendre moins de 600 g de produits alimentaires solides et moins de 900 g de liquides à la fois.

- Raccordez l'appareil à une prise d'alimentation électrique appropriée. Le voyant autour de la commande de puissance clignote.
- Mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.
- Enlevez le gobelet à mesurer et le couvercle.
- Enlevez les morceaux d'aliments qui ont collé à l'intérieur du bol de mixage à l'aide d'une spatule douce.
- Maintenez la spatule à une distance de sécurité des lames.
- Réglez le sélecteur de vitesse (4) sur le réglage souhaité.
- Utilisation du hachoir (Fig. D, E, F, G, H, I)**

Découpez les aliments en morceaux. Les morceaux de bœuf ou de porc sans tendon, sans os et sans graisse sont recommandés, dimensions approximatives : 20 mm x 20 mm x 60 mm pour qu'ils entrent facilement dans l'ouverture de l'entonnoir.

Les ingrédients ne doivent pas contenir d'os ni de substances dures, sinon le moteur pourrait se gripper. Dans ce cas, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le.

Démontez le hachoir et enlevez les os et les matières dures. Après le refroidissement du moteur, le fonctionnement devra reprendre.

- Nettoyez les composants du hachoir.
- Placez l'appareil sur une surface plate et stable.
- Assurez-vous que le couvercle du mixeur (18) est verrouillé en place. Lorsqu'il est correctement installé, le couvercle actionne un microcontact. Si le couvercle n'est pas fixé, l'appareil ne fonctionne pas.
- Soulevez le couvercle du hachoir (19) et retirez-le de l'appareil (Fig. D).
- Sélectionnez le disque de hachage nécessaire pour obtenir les morceaux fins, moyens et gros (6) (Fig. E).
- Fixez la vis de hachage (8) dans le corps du hachoir (9) (Fig. F).
- Positionnez la lame (7) sur le carré de l'arbre à vis (8) (Fig. F).
- Ajoutez le disque de coupe sélectionné (6) en localisant les 2 languettes (21) sur le disque (6) dans les 2 fentes du corps du hachoir (22) et le trou central sur le bossage de la vis (8) (Fig. F).
- Vissez le cadran de fixation du hachoir (5) dans le corps de l'appareil pour verrouiller les pièces en place.
- Positionnez le corps du hachoir sur l'accouplement d'entraînement. Repoussez la tige de verrouillage et tournez le corps dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Une fois que

la goupille à ressort s'est enclenchée dans l'encoche du corps du hachoir, le ressort va la pousser vers l'avant pour verrouiller le corps en place (Fig. G, H).

- Fixez le plateau de hachage (10) dans la goulotte d'entrée, en alignant la rainure dans la goulotte avec la fente dans le plateau (Fig. I).
- Ajoutez les ingrédients sur le plateau.
- Raccordez l'appareil à une prise d'alimentation électrique appropriée. Le voyant autour de la commande de puissance clignote.
- À l'aide d'un poussoir, introduisez les ingrédients dans la goulotte (11).
- La goulotte va envoyer les ingrédients vers le disque de coupe où la lame va les découper, forçant ainsi les morceaux découpés dans les trous du disque.
- Une fois le hachage terminé, remettez le bouton de la commande de puissance sur « OFF » et débranchez l'appareil.
- Si vous appuyez sur le bouton de verrouillage du hachoir (20), le corps du hachoir est désenclenché et peut tourner dans le sens horaire, et sortir de l'appareil.

Avvertissement ! N'utilisez pas le hachoir sans arrêt pendant plus de 6 minutes.

Avvertissement ! Éloignez vos mains, longs cheveux et vêtements amples des pièces mobiles.

Utilisation du mixeur (Fig. J, K, L)

- Nettoyez les batteurs, les crochets 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 (4) est réglé sur « 0 ».
 - Assurez-vous que le couvercle du mixeur est verrouillé en place. Lorsqu'il est correctement installé, le couvercle actionne un microcontact. Si le couvercle n'est pas fixé, l'appareil ne fonctionne pas.
 - Fixez le bol (2) dans l'encoche du socle et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place (Fig. J).
 - Appuyez sur le bouton de déblocage de pivot (3) et soulevez le carter du moteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (Fig. K).
 - En soulevant le boîtier, vous relâchez le microcontact pour empêcher l'appareil de fonctionner lorsque le boîtier est soulevé.
 - Poussez le fouet (13), le crochet à pétrir (14) ou le batteur (12) dans l'arbre d'entraînement du mixeur (1) et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en place (Fig. L).
 - 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.
 - Appuyez sur le bouton de déblocage de pivot (3) et abaissez le carter du moteur jusqu'à ce qu'il se verrouille en place.
 - Lorsque vous abaissez le boîtier, le microcontact se ferme, ce qui permet à l'appareil de fonctionner.
 - Une fois que le carter du moteur est abaissé, vous pouvez ajouter les ingrédients supplémentaires par le trou du pare-éclaboussures sans soulever à nouveau le boîtier.
 - Raccordez l'appareil à une prise d'alimentation électrique appropriée. Le voyant autour de la commande de puissance clignote.
 - Tournez la commande de puissance rotative (4) vers le réglage requis, le voyant arrête de clignoter mais reste allumé.
 - Une fois le mélange terminé, remettez le bouton de la commande de puissance (4) sur « OFF » et débranchez l'appareil.
 - Appuyez sur le bouton de déblocage de pivot (3) 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.

Astuces de cuisine

- Les ingrédients réfrigérés, comme le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant le début du 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 pas trop battre la pâte. Assurez-vous de mixer / mélanger uniquement la préparation tel que recommandé dans votre recette. 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 « Pulsation » (pétrir à des courts intervalles), tournez le bouton de vitesse vers la position « Pulsation ». 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 ».

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 le bol de mélange, les batteurs, le fouet, les crochets à pétrir, les composants de hachage, le bol de mixage et le gobelet à mesurer dans de l'eau tiède savonneuse pour un nettoyage complet. Ensuite rincez-les sous l'eau courante et essuyez-les pour sécher. Les batteurs et les crochets à pétrir peuvent être placés dans le lave-vaisselle.

Remplacement de la prise électrique

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

- Mettez dûment l'ancienne prise au rebut.

- Connectez le fil marron à la borne sous tension de la nouvelle prise.
- 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 prises de bonne qualité.

Tout fusible de rechange doit présenter les mêmes caractéristiques nominales que le fusible d'origine fourni avec le produit.

Avvertissement ! La section ci-dessus concernant le remplacement de la prise électrique s'adresse aux personnels des centres de service agréés.

Caractéristiques techniques

		SM700
Tension d'entrée	V_{CA}	220-240
Puissance absorbée	W	650
Poids	kg	13,82

Protection de l'environnement



Tri sélectif. Ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères.

Si vous deviez un jour remplacer votre produit Black+Decker ou si vous ne l'utilisez plus, ne le jetez pas avec d'autres ordures ménagères. Faites en sorte que ce produit soit traité séparément.



Le tri sélectif des produits usés et d'emballages permet de recycler les matériaux et de les réutiliser. La réutilisation des matériaux recyclés permet d'éviter la pollution de l'environnement et de réduire la demande de matières premières.

Des réglementations locales pourront s'appliquer au tri sélectif de produits électriques ménagers, imposées par les sites d'élimination municipaux ou le détaillant lors de l'achat d'un nouveau produit.

Black+Decker met à disposition un centre de collecte et de recyclage pour les produits Black+Decker ayant atteint la fin de leur durée de service. Pour profiter de ce service, veuillez retourner votre produit à un agent de service agréé qui se chargera de la collecte.

Vous pouvez trouver l'agent de service agréé le plus proche en contactant votre agence Black+Decker locale à l'adresse indiquée dans ce manuel. Autrement, une liste d'agents de réparation agréés Black+Decker et des informations complètes concernant notre service après-vente, y compris les coordonnées, sont disponibles en ligne à l'adresse suivante : **www.2helpU.com**.

Garantie

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

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

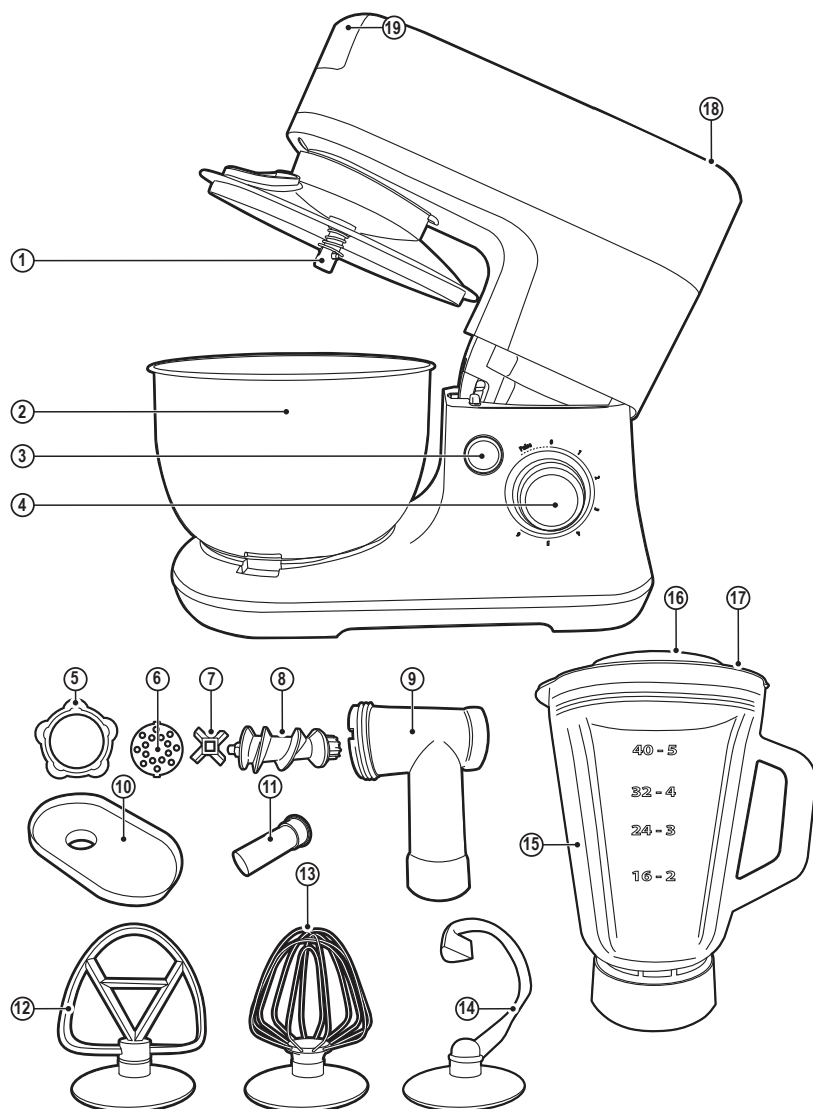
Cette garantie est valable sur le territoire des États membres de l'Union européenne et la Zone européenne de libre-échange.

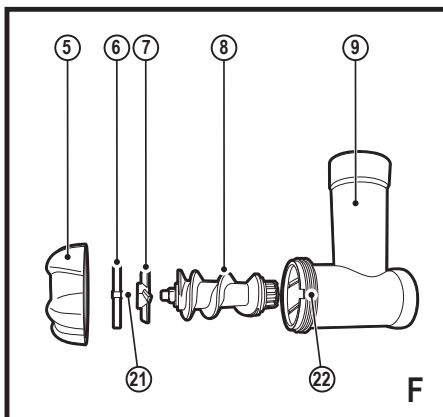
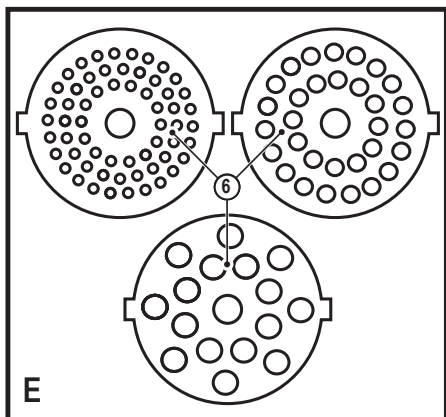
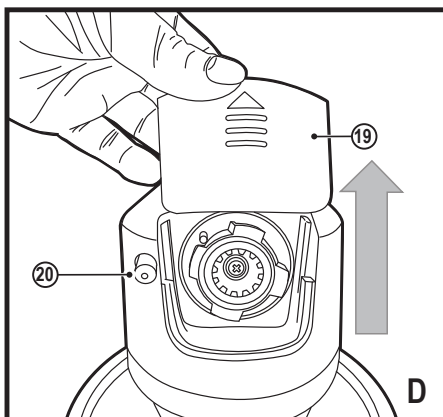
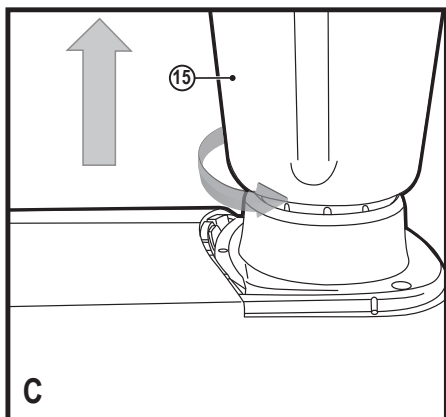
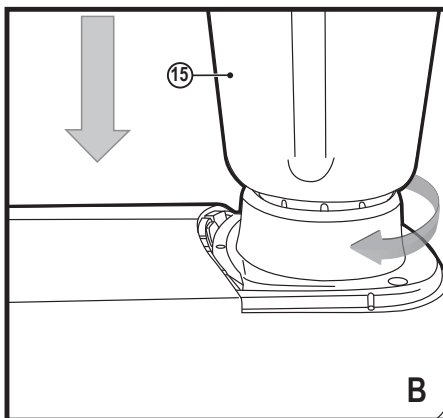
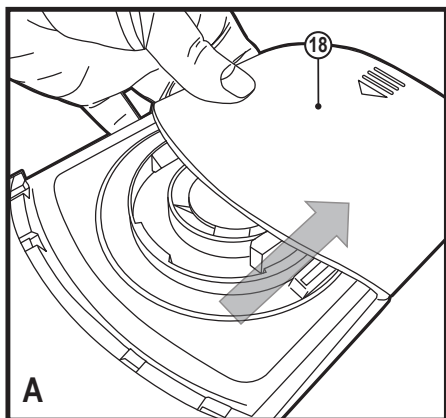
Si un produit Black+Decker s'avère défectueux en raison de défauts de matériaux ou de fabrication, ou d'un manque de conformité, dans les 24 mois à compter de la date d'achat, la garantie de Black+Decker permet le remplacement de pièces défectueuses, la réparation ou l'échange de produits soumis à une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

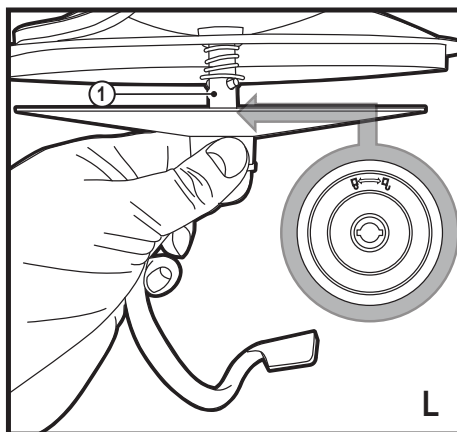
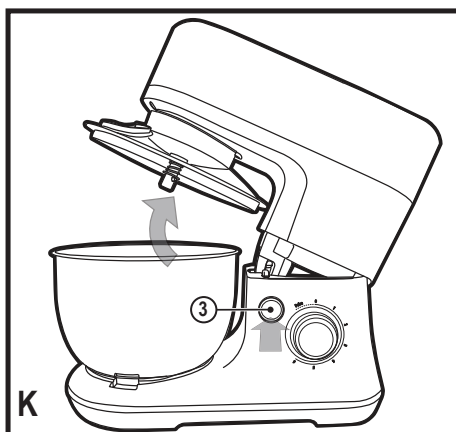
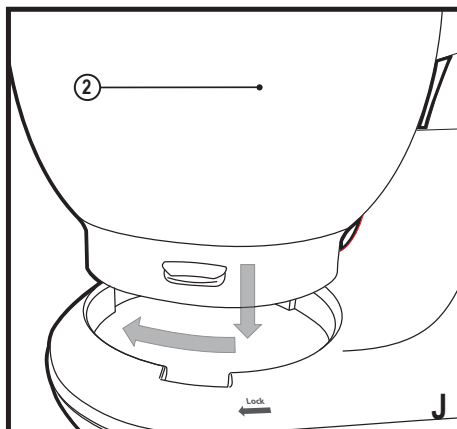
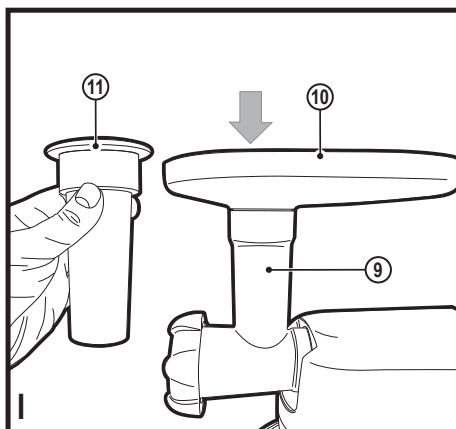
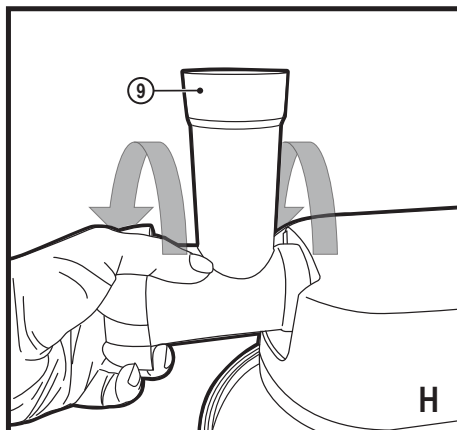
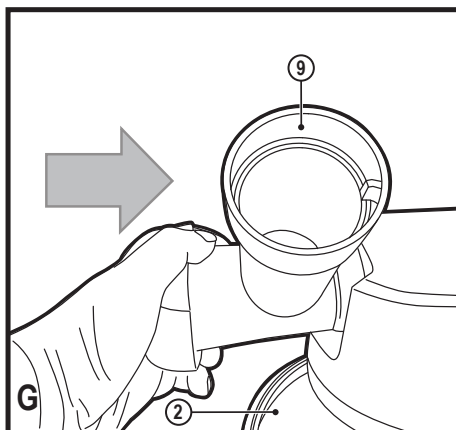
- Le produit a été utilisé à des fins commerciales, professionnelles ou de location ;
- Le produit a été utilisé de manière inadéquate ou avec négligence ;
- Le produit a subi des dommages provoqués par des objets, substances ou accidents étrangers ;
- Des tentatives de réparation ont été effectuées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

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

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







Uso previsto

A batedeira Black+Decker™ SM700 e a foi concebida para misturar, picar, fatiar e cortar ingredientes alimentares apropriados. Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica no interior.

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, ou outros ambientes não domésticos.

Para evitar perigos devidos a reinício inadvertido do corte térmico, este aparelho não deve ser alimentado por meio de um dispositivo de interruptor externo como um temporizador ou 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 ferimentos 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 representar um risco de ferimentos pessoais.

- Guarde este manual para referência futura.

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.
- Guie o cabo de alimentação com cuidado de modo a não ficar pendurado na extremidade da bancada e não ser preso acidentalmente ou tropeçado.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligar a ficha da tomada. Mantenha o cabo de alimentação afastado do calor, óleo e arestas afiadas.
- Se o cabo de alimentação for danificado durante a utilização, desligue o aparelho da rede elétrica imediatamente. Não toque no cabo de alimentação antes de o desligar da rede elétrica.
- Desligue o aparelho da rede elétrica quando não o estiver a utilizar e antes de montar ou remover peças, da limpeza, etc.

Segurança de terceiros

- Este aparelho não pode ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas diminuídas ou com falta de experiência e conhecimentos, a não ser que se encontrem sob vigilância ou a utilização segura do aparelho lhes tenha sido ensinada por uma pessoa responsável da sua segurança.

- As crianças devem ser vigiadas para se assegurar 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 em uso, o aparelho deve ser armazenado em 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 as peças quebradas, danos nas ligações e quaisquer outras condições que possam afetar a operação.
- 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, desgastes e envelhecimento.
- 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 no manual.

Instruções adicionais de segurança para Batedeiras

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

- Não mergulhe a batedeira, a base, o cabo ou a ficha em nenhum líquido.
- Deixe que todas as peças em movimento do aparelho parem por completo antes de o tocar.
- Utilize sempre uma superfície de trabalho limpa e mantenha a superfície limpa após a utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o guardar.
- Mantenha as mãos, cabelos compridos e roupas soltas longe das varas.
- Deve tomar cuidado ao manipular as lâminas de corte afiadas, ao esvaziar o jarro e durante a limpeza.
- Tenha cuidado se for vertido líquido quente dentro do liquidificador pois este pode ser projetado para fora do aparelho devido a jatos de vapor repentinos.

Segurança elétrica



Esta ferramenta tem isolamento duplo, portanto, não é necessário um fio de terra. Verifique sempre se a alimentação de corrente corresponde à tensão que figura na chapa de características.

- 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.

Utilização de um cabo de extensão

- Utilize sempre cabos de extensão aprovados adequados para a entrada de potência desta ferramenta (consulte os dados técnicos). Antes da utilização, examine se existem sinais de danos, desgaste ou envelhecimento no cabo de extensão. Caso esteja danificado ou defeituoso, substitua o cabo de extensão. Quando utilizar um enrolador de cabo, desenrole sempre o cabo completamente.

Características

1. Eixo de saída
2. Taça
3. Botão do suporte
4. Seletor de velocidade
5. Porca do picador
6. Discos de picar (fino médio e grosso)
7. Lâmina de picar
8. Parafuso de picar
9. Corpo do picador
10. Tabuleiro de picar
11. Empurrador de alimentos
12. Vara
13. Batedor

14. Vara para massa
15. Jarro do liquidificador (máx. 1,5 l)
16. Copo de medição
17. Tampa do liquidificador

Montagem



Aviso! Antes de realizar quaisquer trabalhos de montagem ou manutenção, desligue e separe a ficha da tomada elétrica.

Utilização

Aviso! Deixe o aparelho trabalhar ao seu próprio ritmo. Não sobrecarregue.

Utilização do liquidificador (Fig. A, B, C)

O liquidificador pode ser utilizado para preparar puré e para misturar, pode ser utilizado para sopas, molhos, batidas de leite, alimentos de bebé, legumes, frutas, massas, puré, etc. Se necessário, cortar os ingredientes sólidos em pequenos pedaços antes de os colocar dentro do liquidificador.

- Limpe o jarro do liquidificador, o copo de medição e a tampa antes da utilização.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e firme.
- Retire a cobertura do liquidificador para alcançar o acoplamento do mesmo. (18) (Fig. A).
- Coloque os alimentos que pretende processar no jarro de medição (15).
- Pressione a tampa para encaixar no seu lugar e certifique-se de que fica encaixada de forma segura.

- Coloque o copo de medição (16) na abertura da tampa e rode em sentido horário para bloquear.
- Monte o jarro do liquidificador (15) no orifício de encaixe e rode-o em sentido horário até que fique encaixado com segurança (Fig. B).

Aviso! Não introduza a ficha do aparelho numa tomada de corrente enquanto não tiver encaixado o jarro do liquidificador na sua devida posição.

Aviso! Não encha o jarro do liquidificador com ingredientes mais quentes do que 80°C.

Aviso! Para evitar derrames, não coloque mais do que 1,5 litros de líquido no jarro do liquidificador. Segundo as suas necessidades, os ingredientes devem incluir menos do que 600 g de alimentos sólidos e menos do que 900 g de líquidos ao mesmo tempo.

- Ligue a unidade a uma fonte de alimentação adequada. A lâmpada em volta do controlo de alimentação piscará.
- Ajuste o seletor de velocidade (4) para a definição desejada.
- Quando o liquidificador estiver completo, volte a colocar o controlo de potência na posição “OFF” (DESLIGADO) e desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Rode o jarro em sentido anti-horário e levante-o do aparelho (Fig. C).
- Retire a tampa e deite os ingredientes dentro de um recipiente adequado.

Aviso! Nunca retire a tampa enquanto o liquidificador está em funcionamento.

Aviso! Não retire a tampa do jarro do liquidificador, com ingredientes nele, durante a utilização.

Aviso! Não opere o liquidificador por períodos superiores a 2 minutos.

Nota: A abertura da tampa pode ser usada para adicionar ingredientes enquanto o aparelho está em funcionamento. Para fazer isso, por favor retire o copo de medição da tampa.

- Pode ser necessário desligar o aparelho de tempos em tempos para retirar pedaços de alimento que ficam presos no interior do jarro do liquidificador.
- Desligue o aparelho e extraia a ficha da tomada.
- Retire o copo de medição e a tampa.
- Retire os pedaços presos dentro do jarro do liquidificador com uma espátula macia.
- Mantenha a espátula a uma distância segura das lâminas.

Utilização do picador (Fig. D, E, F, G, H, I)

Corte todos os alimentos em pedaços. Recomenda-se que os pedaços de vitela ou porco não tenham tendões, ossos e gordura, tamanho aproximado: 20 mm x 20 mm x 60 mm de maneira que encaixem facilmente na abertura da tremonha.

Os ingredientes não devem possuir ossos ou substâncias duras visto que estes podem fazer com que o motor agarre. Se o motor agarrar, por favor desligue o aparelho e extraia a ficha da tomada de alimentação.

Desmonte o picador e retire o osso ou o material duro. Depois do motor ter arrefecido, o funcionamento deve ser restabelecido.

- Limpe os componentes do picador.
 - Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e firme.
 - Certifique-se de que a cobertura do liquidificador (18) está bloqueada no seu lugar. Quando corretamente localizada, a cobertura opera como um microinterruptor. Se a cobertura não estiver encaixada, o aparelho não funcionará.
 - Empurre a cobertura do picador (19) para cima e retire-a do aparelho (Fig. D).
 - Selecione o disco de picar necessário: fino, médio ou grosso (6) (Fig. E).
 - Instale o parafuso do picador (8) na estrutura do picador (9) (Fig. F).
 - Coloque a lâmina (7) sobre o retângulo no eixo do parafuso (8) (Fig. F).
 - Adicione o disco de corte selecionado (6) localizando as 2 abas (21) no disco (6) nas duas ranhuras na estrutura do picador (22) e o orifício central sobre a saliência no parafuso (8) (Fig. F).
 - Aparafuse o anel de aperto do picador (5) na estrutura para bloquear as peças no seu lugar.
 - Coloque a estrutura do picador sobre o acoplamento da unidade. Empurre o pino de bloqueio para trás e rode a estrutura em sentido anti-horário. Quando o pino, acionado por mola, alinhar com a reentrância na estrutura do picador, a mola forçá-lo-á para a frente para bloquear a estrutura no seu lugar (Fig. G, H).
 - Instale o tabuleiro de picar (10) na calha de entrada, alinhando a nervura na calha com a ranhura no tabuleiro (Fig. I).
 - Adicione ingredientes ao tabuleiro.
 - Ligue a unidade a uma fonte de alimentação adequada. A lâmpada em volta do controlo de alimentação piscará.
 - Os ingredientes podem ser orientados para dentro da calha com o empurrador de alimentos (11).
 - A calha orientará os ingredientes sobre o disco de corte onde a lâmina os cortará, permitindo que os pedaços cortados sejam forçados através dos orifícios no disco.
 - Quando terminar de picar, coloque novamente o controlo de potência na posição "OFF" DESLIGADO e desligue o aparelho da fonte de alimentação.
 - Pressionando o botão de bloqueio do picador (20) liberta a estrutura do picador, permitindo que ele seja rodado em sentido horário e levantado da unidade.
- Aviso!** Não opere o picador continuamente por períodos superiores a 6 minutos de uma só vez.
- Aviso!** Mantenha as mãos, os cabelos compridos e roupas soltas afastados das partes em movimento.
- Utilização da batedeira (Fig. J, K, L)**
- Limpe as varas, as varas de massa, o batedor e a taça antes da utilização.
 - Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e firme.
 - Assegure-se de que o cabo de alimentação esteja separado da tomada elétrica e o seletor de velocidade (4) esteja colocado na posição "0".

- Certifique-se de que a cobertura do liquidificador está bloqueada no seu lugar. Quando corretamente localizada, a cobertura opera como um microinterruptor. Se a cobertura não estiver encaixada, o aparelho não funcionará.
- Coloque o recipiente (2) na reentrância no suporte e rode-o em sentido horário para o bloquear no seu lugar. (Fig. J).
- Pressione o botão de libertação do pivotante (3) e levante a estrutura do motor até que ela bloqueie no seu lugar (Fig. K).
- Ao levantar a estrutura libertará o microinterruptor para evitar que o aparelho funcione enquanto a estrutura está levantada.
- Empurre o batedor (13), a vara de massa (14) ou vara (12) sobre o eixo da unidade da batedeira (1) e rode-a em sentido horário para o bloquear no seu lugar (Fig. L).
- As varas servem para bater claras de ovos ou outros líquidos, as varas de massa servem para amassar, o batedor é para misturas leves, por exemplo, creme, claras de ovos, manjar branco, etc.
- Adicione os ingredientes ao recipiente.
- Pressione o botão de libertação do pivotante (3) e baixe a estrutura do motor até que ela bloqueie no seu lugar.
- Ao baixar a estrutura fechar-se-á o microinterruptor, permitindo que o aparelho funcione.
- Quando a estrutura do motor estiver baixada, podem ser adicionados mais ingredientes através do orifício na proteção contra salpicos sem levantar novamente a estrutura.
- Ligue a unidade a uma fonte de alimentação adequada. A lâmpada em volta do controlo de alimentação piscará.
- Rode o botão de controlo rotativo (4) para a definição necessária. A lâmpada deixará de piscar mas permanece acesa.
- Quando terminar a mistura, coloque novamente o controlo (4) de potência na posição "OFF" DESLIGADO e retire a ficha da tomada de alimentação.
- Pressione o botão de libertação do pivotante (3) e levante a estrutura do motor até que ela bloqueie no seu lugar.
- Retire o acessório de mistura empurrando-o para cima e rodando-o em sentido anti-horário.
- Retire o recipiente (2) rodando-o em sentido anti-horário e levantando-o do suporte.

Aviso! Não coloque facas, colheres, garfos ou qualquer outro objeto dentro da taca durante a operação.

Nota! O tempo máximo de operação não pode ultrapassar os 10 minutos. Após esses 10 minutos de utilização, deixe a batedeira descansar e arrefecer por um intervalo de tempo apropriado.

- Quando amassar, obterá os melhores resultados ajustando o seletor de velocidade primeiro a uma velocidade baixa e logo a uma mais rápida.

Nota! Durante a operação, não toque no recipiente.

Aviso! Mantenha as mãos, cabelos compridos e roupas soltas longe das varas.

Dicas de cozinha

- Os ingredientes frios, como manteiga e ovos, devem estar à temperatura ambiente antes de começar a misturá-los. Retire-os do frigorífico com antecedência.
- Para excluir a possibilidade de cair casca de ovos na receita, primeiro abra os ovos num recipiente à parte e, de seguida, adicione-os à mistura.
- Não bata em demasia. Tenha cuidado de misturar/bater apenas misturas como recomendado na receita. Misture os ingredientes secos só um pouco, até que estejam ligeiramente misturados, utilizando a velocidade baixa.
- Condições climáticas. A temperatura muda segundo a temporada, a temperatura dos ingredientes e as diferentes variedades de textura jogam um papel importante no tempo de mistura necessário e para os resultados a obter.
- Comece sempre a bater a uma velocidade baixa. Gradualmente, aumente a velocidade recomendada conforme indicar na receita.
- Para a definição «Impulso» (amassar em breves intervalos), rode o botão de velocidade para a posição «Impulso». O aparelho funciona apenas se o botão de velocidade for mantido nesta posição, quando o botão for libertado, ele volta automaticamente para a posição «0».

Limpeza e manutenção

Aviso! Antes de realizar qualquer manutenção:

- Desligue e retire a ficha da tomada de alimentação elétrica.

- Aguarde até que o aparelho arrefeça completamente.
- Se necessário, raspe o excesso de partículas de alimento das varas, das varas de massa ou dos batedores usando uma espátula.

Aviso! O aparelho não deve ser mergulhado em água ou qualquer outro líquido.

- Limpe a superfície externa da batedeira e da base com um pano húmido e seque com um pano seco macio.
- Limpe todas as partículas de alimento do cabo de alimentação.
- Mergulhe o recipiente de mistura, as varas, o batedor, as varas de massa, os componentes de picar, o jarro da batedeira e o copo de medição em água morna com sabão para limpar por completo. De seguida, enxague com abundante água e seque-as. As varas e as varas de massa podem ser colocadas na lava-loiça.

Substituição da ficha de alimentação elétrica

Se alguma ficha elétrica precisar de 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 (com 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 de ficha elétrica destina-se apenas ao pessoal de centros de serviços autorizados.

Dados técnicos

		SM700
Tensão de entrada	V_{CA}	220-240
Potência de Entrada	W	650
Peso	kg	13,82

Proteção do ambiente



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

Se considerar que o seu produto da Black+Decker precisa de ser substituído ou se já não lhe for útil, não o elimine com outros lixos domésticos. Disponha-o para recolha separada.



A recolha seletiva de produtos usados e de embalagens permite que os materiais sejam reciclados e usados de novo. A reutilização de materiais reciclados ajuda a evitar a poluição do ambiente e reduz a procura de matérias-primas.

Os regulamentos locais podem oferecer a possibilidade de recolha separada de produtos elétricos domésticos, em depósitos de resíduos municipais ou junto do revendedor quando compra um novo produto.

A Black+Decker proporciona facilidades para recolher e reciclar produtos Black+Decker quando atingirem o final da sua vida útil. 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**.

Garantia

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

Esta declaração de garantia é um complemento e não afeta os seus direitos legais.

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

Se um produto da Black+Decker se tornar defeituoso devido a defeitos de material, mão-de-obra ou falta de conformidade, no prazo de 24 meses a partir da data da compra a Black+Decker garante a substituição de peças defeituosas, a reparação de produtos submetidos a uso adequado e a remoção ou substituição dos mesmos para assegurar o mínimo incómodo para o cliente, exceto se:

- O produto tiver sido utilizado com objetivos comerciais, profissionais ou de aluguer;
- O produto tiver sido utilizado de forma inadequada ou com negligência;
- O produto tiver sofrido danos causados por objetos estranhos, substâncias ou acidentes;
- As reparações foram efetuadas por outros que não sejam agentes autorizados ou a equipa de serviços da Black+Decker.

Para reclamar com base na garantia, será necessário apresentar o comprovativo de compra ao vendedor ou a um técnico autorizado. 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.

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

الضمان

تتق Black+Decker في جودة منتجاتها وتعرض ضماناً طويلاً 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 Black+Decker بسبب عيب في المواد أو الصناعة أو عدم التوافق مع المعايير، خلال 24 شهراً من تاريخ الشراء، تضمن Black+Decker استبدال الأجزاء المعيبة وإصلاح المنتجات مع مراعاة التآكل والبلى الطبيعي أو استبدال هذه المنتجات لضمان أقل إزعاج للعميل ما لم:

- يتم استخدام المنتج في أغراض تجارية أو مهنية أو أغراض تأجير;

- يتعرض المنتج لسوء الاستخدام أو الإهمال;

- يتعرض المنتج للتلف نتيجة أشياء أو مواد غريبة أو حوادث;

- يتم محاولة إصلاح المنتج بواسطة أشخاص غير وكلاء الصيانة المعتمدين أو فريق الصيانة التابع لشركة Black+Decker.

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

وبدلاً من ذلك، توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة Black+Decker والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني: www.2helpU.com.

- تخلص من المقبس القديم بحرص.
- قم بتوصيل السلك البني للطرف الحي في القابس الجديد.
- صل سلك التوصيل البني اللون بالطرف الموصل بالتيار من القابس الجديد.
- إذا كان المنتج الفئة 1 (مورداً)، 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.

اتب تعليمات التركيب المرفقة مع القوابس عالية الجودة.

يجب أن يكون لأي مصهر مستبدل نفس مقنن المصهر الأصلي المرفق مع المنتج.

تحذير! التعليمات السابقة بخصوص استبدال قابس الكابل الرئيس خاصة بموظفي مركز الخدمة المعتمد فقط.

البيانات الفنية

SM700		
220-240	فـلـط	فلطية الدخل
650	وات	دخـل الطاقـة
13.82	كجم	الوزن

حماية البيئة



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

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

الاستلام المنفصل للمنتجات المستعملة ومواد التغليف يسمح بإعادة تصنيع المواد واستعمالها من جديد. إعادة استعمال المواد المعاد تصنيعها يساعد على منع التلوث البيئي ويقلل الطلب على المواد الأولية.

الأنظمة المحلية قد تنص على ضرورة الاستلام المنفصل للمنتجات الكهربائية من المنازل، في مواقع البلدية للنفايات أو بواسطة باع التجزئة عندما تشتري منتجاً جديداً.

توفر بلاك أند ديكور التسهيلات لاستلام وإعادة تصنيع منتجات Black+Decker عندما تصل إلى نهاية حياتها العملية. للاستفادة من هذه الخدمة يرجى إعادة المنتج إلى أي وكيل صيانة معتمد والذي سوف يتولى بدوره جمع المنتجات نيابة عنا.

- إنزال العلبة سوف يغلق المفتاح الدقيق، وهو ما يسمح للجهاز بالعمل.
- بمجرد أن يتم إنزال علبة المحرك فيمكن أن تتم إضافة مكونات إضافية عبر الفجوة إلى داخل درع الرش بدون رفع العلبة مرة أخرى.
- قم بتوصيل الوحدة بمصدر تيار كهربائي مناسب. سوف تومض اللمبة لأموجودة حول نظام التحكم في الطاقة الكهربائية.
- قم بتدوير قرص التحكم في الطاقة الكهربائية الدوار (4) إلى وضع الضبط المطلوب. سوف تتوقف اللمبة عن الوميض بكنها تظل مضاءة.
- بمجرد أن يتم الانتهاء من الخلط، قم بتدوير قرص التحكم (4) إلى وضع الإطفاء وافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- اضغط على زر تحرير المحور (3) وارفع علبة المحرك إلى أن تتغلق في موضعها.
- اخلع تجهيزة الخلط من خلال دفعه إلى أعلى وتدويره في عكس اتجاه عقارب الساعة.
- اخلع الوعاء (2) من خلال إدارته في عكس اتجاه عقارب الساعة ورفع من موضعه.
- **تحذير!** لا تضع السكاكين أو الملاعق أو الشوك أو أية أشياء أخرى في الوعاء أثناء التشغيل.
- **ملاحظة!** لا يجب أن يتم تجاوز زمن التشغيل الأقصى وهو 10 دقائق. بعد مرور 10 دقائق على الاستخدام فاترك الخلاط يبرد ويهدأ لفترة زمنية مناسبة.
- عند ضرب العجين فيمكن الحصول على أفضل النتائج من خلال ضبط قرص اختيار السرعة على السرعة المنخفضة أولاً، ثم العالية.
- **ملاحظة!** أثناء التشغيل لا تلمس الوعاء.
- **تحذير!** احرص على إبقاء الأيدي والشعر الطويل والملابس الفضفاضة بعيداً عن مضارب الخفق.

نصائح للطهي

- المكونات المبردة، مثل الزبد أو البيض، يتعين أن يتم وضعها أولاً في درجة حرارة الغرفة قبل البدء في خلطها. اضبط وقت هذه المكونات في الزمن الخاص بها.

استبدال قابس المأخذ الرئيسي

في حالة الحاجة لتزكيب قابس جديد للمأخذ الرئيسي، اتبع ما يلي:

التنظيف والصيانة

تحذير! قبل إجراء الصيانة:

- أطفئ الجهاز وافصله عن مأخذ التيار الرئيسي.
- انتظر إلى أن يبرد الجهاز تماماً.
- إذا لزم الأمر قم بكشط جزيئات الطعام العالقة من مضارب الخفق أو كلابات العجين أو الخفاقة باستخدام ملوق.
- **تحذير!** يجب ألا يتم غمر الجهاز في الماء أو أية سائل أخرى.
- امسح السطح الخارجي للرأس والقاعدة بقطعة قماش مبللة ونعمه بقطعة قماش جافة.
- تخلص من أية جزيئات الطعام العالقة من كابل الطاقة الكهربائية.
- احرص على غمس وعاء الخلط ومضارب الخفق والخفاقة وكلاتبات العجين ومكونات الفرغ وبرطمان الخفاقة وكوب المعالجة في ماء صابوني دافئ لإنهاء عملية التنظيف. ثم اشطفها تحت الماء الجاري وجففها جيداً. يمكن أن يتم وضع مضارب الخفق وكلاتبات العجين في غسالة الأطباق.

- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت.
- تحقق من أن غطاء الخفاقة (18) مغلق في موضعه. عند وضعه بشكل صحيح في موضعه فيقوم الغطاء بتشغيل مفتاح دقيق. إذا لم يكن الغطاء مركباً فلن يعمل الجهاز.
- ادفع غطاء الفرامة (19) إلى أعلى وإخلعه من الجهاز (الشكل D).
- اختر درجة عمل قرص الفرم المطلوبة، على ناعم أو وسط أو شديد (6) (الشكل E).
- ركب برغي الفرامة (8) في جسم الفرامة (9) (الشكل F).
- ضع الشفرة (7) أعلى المربع الموجود على عمود البرغي (8) (الشكل F).
- أضف قرص القطع المختار (6) من خلال تحديد موضع الشريطين (21) على القرص (6) في المنفذ الموجودين في جسم الفرامة (22) والفتحة المركزية الموجودة أعلى رأس البرغي (8) (الشكل F).
- اربط قرص تثبيت الفرامة (5) على الجسم لقله في موضعه.
- ضع جسم الفرامة أعلى قارئة الدفع. ادفع بنز القفل إلى الوراء وقم بتدوير الجسم في طلس اتجاه عقارب الساعة. بمجرد أن يكون البنز المشدود محاذاً للفتحة الموجود في جسم الفرامة، فسوف ينطلق النابض دافعاً إياه إلى الأمام لقلل الجسم في موضعه (الشكل G و H).
- ركب صينية الفرم (10) في منحدر الدخل، على أن تكون الدعامة في المنحدر محاذاً لمنفذ الصينية (الشكل I).
- أضف كل المكونات إلى الصينية.
- قم بتوصيل الوحدة بمصدر تيار كهربائي مناسب. سوف تومض اللمبة لأموجود حول نظام التحكم في الطاقة الكهربائية.
- يمكن أن يتم توجيه المكونات إلى داخل المنحدر باستخدام دافع الطعام (11).
- سوف يقوم المنحدر بتوجيه المكونات إلى قرص القطع، حيث تقوم الشفرة بقطعها، وهو ما يسمح بدفع القطع المقطعة عبر الفجوات الموجودة في القرص.
- بمجرد أن يتم الانتهاء من الفرم، قم بتدوير قرص التحكم إلى وضع الإطفاء وأفضل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.
- اضغط على زر قفل الفرامة (20) لتحرير جسم الفرامة، وهو ما يسمح بتدويرها في اتجاه عقارب الساعة ورفعها من الوحدة.
- **تحذير!** لا تقم بتشغيل الفرامة لفترة أكثر من 6 دقائق باستمرار.
- **تحذير!** احرص على إبقاء الأيدي والشعر الطويل والملابس الفضفاضة بعيداً عن الأجزاء المتحركة.
- استخدام الخلاط (الشكل J و K و L)
- نظف مضارب الخفق وكلايات العجين والخفاقة والوعاء قبل الاستخدام.
- ضع الجهاز على سطح مستو وثابت.
- تحقق من أن كاب الطاقة الكهربائية مفصول عن خرج الطاقة وأن قرص اختيار السرعة (4) مضبوط على الوضع "0".
- تحقق من أن غطاء الخفاقة مغلق في موضعه. عند وضعه بشكل صحيح في موضعه فيقوم الغطاء بتشغيل مفتاح دقيق. إذا لم يكن الغطاء مركباً فلن يعمل الجهاز.
- ضع الوعاء (2) في الفتحة الموجودة في الرف، وقم بتدويره في اتجاه عقارب الساعة لقله في موضعه (الشكل J)
- اضغط على زر تحرير المحور (3) وارفع علبه المحرك إلى أن تتغلق في موضعها (الشكل K).
- رفع العلبه من شأنه أن يحرر المفتاح الدقيق لمنع الجهاز من العمل بينما العلبه مرفوعة.
- ادفع الخفاقة (13) وكلايات العجين (14) أو مضرب الخفق (12) على عمود دفع الخلاط (1) وقم بإدارته في اتجاه عقارب الساعة لينغلق في موضعه (الشكل L).
- مضارب الخفق مخصصة لخفق مع البيض أو السوائل الأخرى، وكلايات العجين هي لضرب العجين، والخفاقة لإعداد الخلاط الخفيفة، مثل الكريمة ومع البيض والبلانسميغ وما إلى ذلك.
- أضف كل المكونات إلى الوعاء.
- اضغط على زر تحرير المحور (3) وأنزل علبه المحرك إلى أن تتغلق في موضعها.

التجميع



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

الاستخدام

تحذير! اترك الجهاز يعمل بسرعة. لا تفرط في التحميل عليه.

استخدام مضرب الخفق (الشكل A و B و C)

يمكن أن يتم استخدام مضرب الخفق لأغراض الهرس والخفق، ويمكن أن يتم استعماله لإعداد أنواع الحساء والصوص واللبن المخفوق وطعام الأطفال والفواكه والخضروات والزبد واليوريه وما إلى ذلك. إذا لزم الأمر قم بتقطيع المكونات المفردة إلى قطع صغيرة قبل وضعها في الخفافة.

• نظف برطمان الخفافة وكوب المعاييرة والغطاء قبل الاستخدام.

• ضع الجهاز على سطح مستو وثابت.

• انزع غطاء الخفافة من على الجهاز لإظهار قارئة الخفافة (18) (الشكل A).

• أضف الطعام المرغوب في برطمان المعاييرة (15).

• اضغط الغطاء في موضعه تحقق من ثباته تماماً.

• ضع كوب المعاييرة (16) في فتحة الغطاء وأدره في اتجاه عقارب الساعة ليغلق.

• ركب برطمان الخفافة (15) في فتحة التركيب وأدره في اتجاه عقارب الساعة إلى أن يثبت بإحكام (الشكل B).

تحذير! لا تقم بتوصيل الجهاز بخرج الطاقة الكهربائية إلى أن تقم بتوصيل برطمان الخفافة في موضعها.

تحذير! لا تملأ برطمان الخفافة بمكونات ساخنة تزيد حرارتها عن 80° م.

تحذير! منعاً للانسكاب فلا تضيف أكثر من 1.5 لتر من السائل في برطمان الخفافة. بحسب متطلباتك فيتعين أن تشمل المكونات عل أقل من 600 جم من الأطعمة المفردة وأقل من 900 جم من السوائل في نفس الوقت.

• قم بتوصيل الوحدة بمصدر تيار كهربائي مناسب. سوف تومض اللمبة لا موجودة حول نظام التحكم في الطاقة الكهربائية.

• اضبط قرص التحكم (4) على الإعداد المطلوب.

• بمجرد أن يتم الانتهاء من الخفق، قم بتدوير قرص التحكم إلى وضع الإطفاء وافصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي.

• قم بتدوير البرطمان في عكس اتجاه عقارب الساعة وارفعه من الجهاز (الشكل C).

• أزل الغطاء و اسكب المحتويات في الوعاء الملائم.

تحذير! لا تقم مطلقاً بخلع الغطاء والخفافة تعمل.

تحذير! لا تخلع الغطاء من برطمان الخفافة أثناء الاستخدام والمكونات بداخله.

تحذير! لا تقم بتشغيل الخفافة لفترة أكثر من دقيقتين.

ملاحظة: فتحة الغطاء يمكن أن يتم استخدامها لإضافة المكونات والجهاز يعمل. يرجى خلع كوب المعاييرة من الغطاء للقيام بذلك.

• قد يكون من الضروري أن يتم إطفاء الجهاز من وقت لآخر للتخلص من قطع الطعام العالقة بداخل برطمان الخفافة.

• أطفئ الجهاز وافصله.

• اخلع كوب المعاييرة والغطاء.

• تخلص من قطع الطعام الملتصقة بداخل برطمان الخفافة باستخدام ملوق ناعم.

• ضع الملوق على مسافة آمان كافية من الشفرات.

استخدام الفرامة (الأشكال D و E و F و G و H و I)

قطع كل الأطعمة إلى قطع. ينصح باستخدام لحم بقري أو خنزير بدون أوتار عضلية أو عظم أو دهون، بحجم تقريبي: 20 ملم x 20 ملم x 60 ملم، بحيث تصبح مناسبة للإدخال بسهولة في فتحة القادوس.

يتعين ألا تكون المكونات محتوية على عظم أو مواد خطيرة، حيث إنها يمكن أن تتسبب في زلق المحرك. إذا ما تعرض المحرك للزلق فيرجى إطفاء الجهاز وفصله من شبكة الطاقة الكهربائية.

قم بفك الفرامة وتخلص من العظم أو المواد الصلبة. بعد أن يبرد المحرك فيعتين استرجاع الوظيفة.

• نظف مكونات الفرامة.

استخدام كابل امتداد

- احرص دائماً على استخدام كابل امتداد معتمد ومناسب لدخل طاقة هذه الأداة (انظر البيانات الفنية). قبل الاستخدام افحص كابل الامتداد للتحقق من وجود علامات التضرر أو البلى أو التقادم. استبدل الكابل الامتداد إذا ما كان متضرراً أو تالفاً. عند استخدام بكرة كابلات فاحرص على فك ملفات الكابل تماماً.

الخواص

1. عمود خرج

2. وعاء

3. مفتاح هزاز

4. قرص اختيار السرعة

5. صمولة الفرامة

6. أقراص الفرغ (ناعم، وسط، شديد)

7. شفرة الفرغ

8. برغي الفرغ

9. جسم الفرامة

10. صينية الفرغ

11. دافع الطعام

12. مضرب الخفق

13. خفاقة

14. كلاب العجين

15. برطمان الخفاقة (بحد أقصى 1.5 لتر)

16. كوب معيارية

17. غطاء مضرب الخفق

- لا تستخدم الجهاز في حالة تلف سلك الكهرباء أو القابس الرئيسي أو وجود عيب بأي منهما.

- في حالة تلف سلك الكهرباء أو القابس الرئيسي، يجب استبدالها بمعرفة وكيل صيانة معتمد لتجنب المخاطر. لا تقطع سلك الكهرباء ولا تحاول إصلاحه بنفسك.

- لا تحاول مطلقاً إزالة أو استبدال أية أجزاء غير تلك المشار إليها في هذا الدليل.

تدابير سلامة إضافية لخلطات الطعام

- تحذير! لا تضع الجهاز بالقرب من موقد ساخن سواء كان يعمل بالغاز أو بالكهرباء.

- لا تقم بغمر الجهاز أو قاعدته أو شريطه أو القابس في أي سائل.

- دع كل الأجزاء المتحركة بالجهاز تتوقف أولاً قبل الاقتراب.

- احرص دائماً على استخدام سطح عمل نظيف ونظف السطح جيداً بعد الاستخدام.

- اترك الجهاز لفترة ليبرد قبل الشروع في تخزينه.

- احرص على إبقاء الأيدي والشعر الطويل والملابس الفضفاضة بعيداً عن مضارب الخفق.

- توخ الحذر دائماً في التعامل مع شفرات التقطيع الحادة و لدى تفريغ وعاء الخلط و خلال التنظيف.

- احرص على توخ الحرص اللازم عند صب السائل الساخن في الخلاط، حيث يمكن طرده خارج الجهاز جراء التبخير المفاجئ.

السلامة الكهربائية

هذا الجهاز معزولاً عزلاً مزدوجاً، وبالتالي لا حاجة إلى توصيل سلك أرضي. تحقق دائماً من أن فولت مصدر الكهرباء مماثل للفولت المطلوب المبين على الجهاز.

- في حالة تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله من قبل جهة التصنيع أو أي مركز خدمة معتمد من Black+Decker لتجنب المخاطر.

غرض الاستخدام

- افرد سلك التيار الكهربائي بدقة بحيث لا يتعلق فوق حواف سطح العمل وبحيث لا يتم التعثر به دون قصد.
- لا تحاول مطلقاً شد سلك التيار الكهربائي لفصل القابض عن المقبض. واحرص على وضع سلك الكهرباء بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- إذا حدث تلف للسلك أثناء التشغيل، قم بفصل القابض من فتحة الكهرباء فوراً ولا تلمس السلك قبل نزع القابض من فتحة الكهرباء.
- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم الاستخدام وقيل تغيير الإكسسوارات والتنظيف وما شابه.

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.
- يلزم الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

بعد الاستخدام

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانزع القابض 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 بعيداً عن متناول الأطفال.

الفحص والإصلاح

- قبل الاستخدام، يجب فحص الجهاز للتحقق من عدم وجود أجزاء مكسورة أو تالفة. تأكد أيضاً من عدم وجود كسور في الأجزاء، أو وجود تلف في الأزرار أو أي عيب قد يؤثر على تشغيل الجهاز.

- لا تستخدم الجهاز إذا وجبت فيه أي عيب أو تلف.

- يجب أن تقوم جهة مرخصة بإصلاح الأجزاء المكسورة أو التالفة.

- قبل الاستخدام، تحقق من عدم وجود أجزاء تالفة أو بالية في السلك.

تم تصميم الخلاط الثابت Black+Decker™ SM700 لأغراض الخلط والفرم والتقطيع والتقسير لمكونات الأطعمة المناسبة. صمم هذا الجهاز 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 أو أية أماكن أخرى غير منزلية.

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

تعليمات السلامة

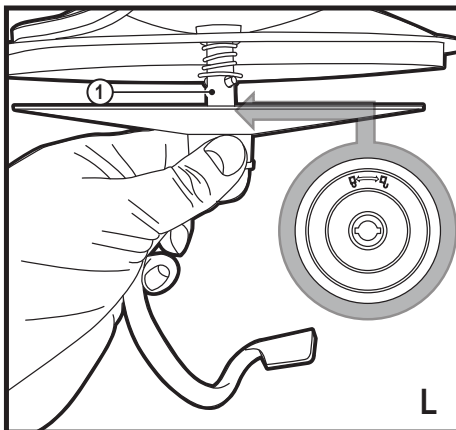
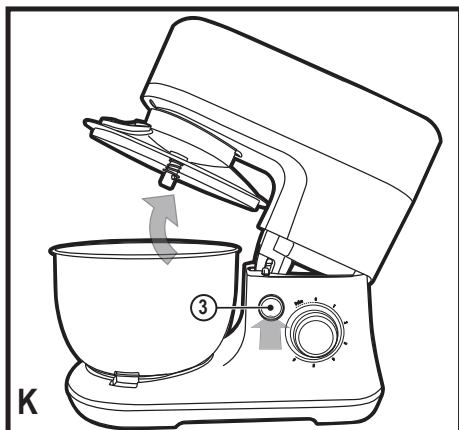
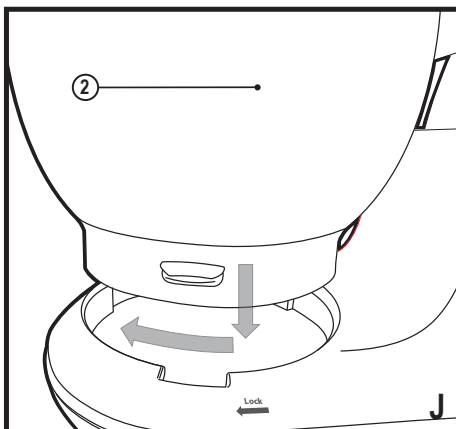
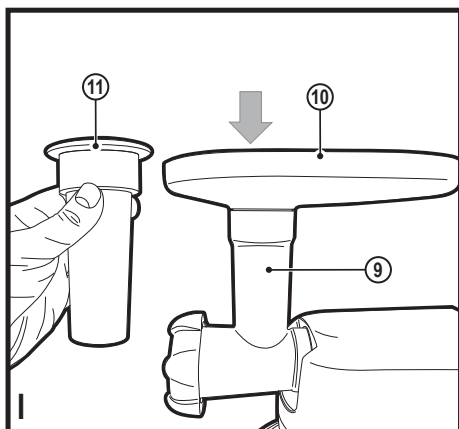
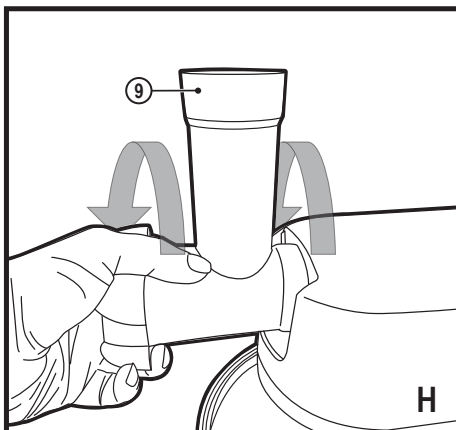
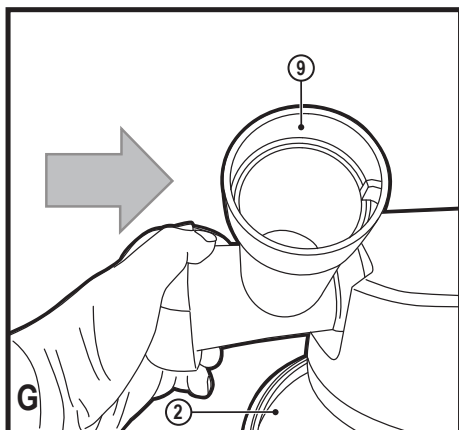
- **تحذير!** عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يتعين دائماً مراعاة احتياطات السلامة الأساسية بما في ذلك ما يلي: وذلك للحد من احتمالات نشوب حريق أو التعرض لصدمة كهربائية أو إصابة شخصية.
- اقرأ هذا الدليل بالكامل بعناية قبل تشغيل الجهاز.

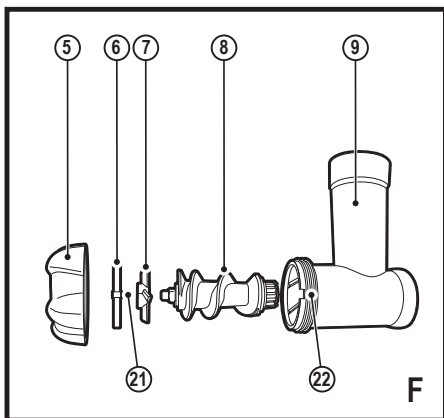
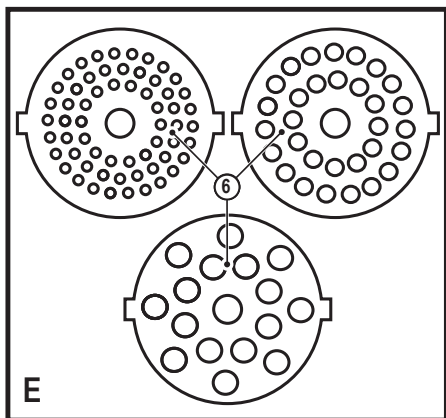
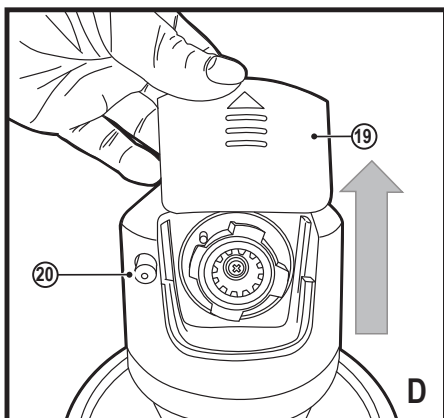
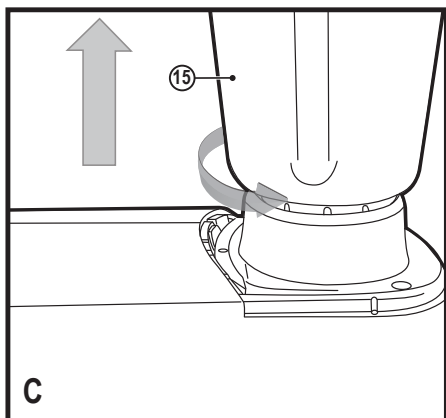
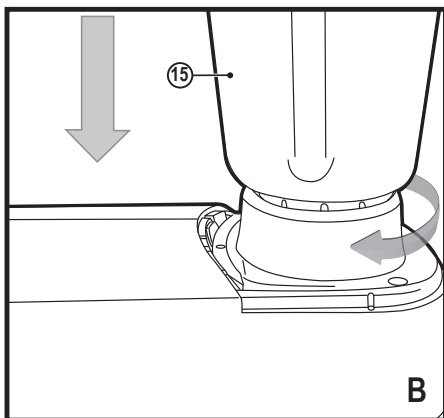
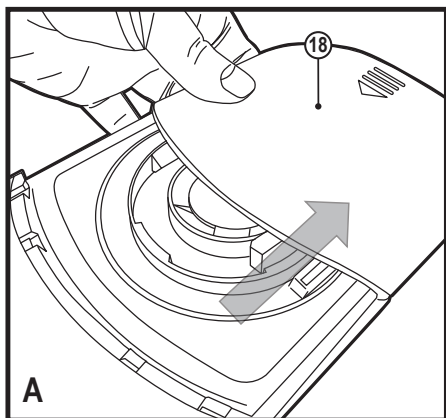
- يحدد هذا الدليل الاستخدام المصمم للجهاز له. استخدام أي قطع كمالية أو ملحقة غير الموجودة مع الجهاز أو استخدام الجهاز في غرض غير المنصوص عليه في هذا الدليل قد يشكل خطراً أو يؤدي إلى حدوث إصابة.

- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه عند الحاجة.

استخدام الجهاز

- كن حذراً عند استخدام الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- لا تشغيل الجهاز عندما تكون يداك مبتلین، ولا تشغيله عندما تكون حافي القدمين.





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.Qashqay 43, Baku Azerbaijan AZ1000, Tel: 00994 12 408 20 50, Mob: +994503442204, Fax: 00994 12 411 70 90, egranjaly@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 Heliopolis 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; seifuddin@hotmail.com. **IRAQ:** Financial Links, B&D PET, HHD, Kazzaz Building Ararat 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: 00962-6-5330731, Email: manal@bashitihardware.com; info@bashitihardware.com; rami@bashitihardware.com. **KENYA:** Zylgo 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@alhbhaishariff.co.ke; leading@alhbhaishariff.co.ke; info@alhbhaishariff.co.ke. **LEBANON:** Aces Service Centre (Est. F.A.Ketaneh SA), 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.hajj@aces.com.lb; Nassim.aziz@Aces.com.lb; Johnny.sallian@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, AlBarniq 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 Elas Road, Benghazi, Libya, P.O. Box 18182, Salmany, 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@service.centre@goupille.mu; stephanie.bijou@gmail.com; beatrice.li@gmail.com; sharon.laprovidence.jmg@gmail.com, tim.moszuti@goupille.mu; Cc: Jfrancois.dromart@goupille.mu; mario.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.uats@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: 24560993, 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: jithin@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 Muftah Service Centre, Doha, HHD, B&D PET, Al Wakkrah, Road, P.O. Box 875, Doha, Qatar, Tel: +974 44650880/ 44650110/ 44446868, Fax: 44441415/ 44662599, Email: service@almuftah.com; almuftah@almuftah.com. **SAUDI ARABIA:** Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est., Dammam, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 76026, Al Raka: 31952, Tel: +966-3-8140914, Fax: 8140824, Email: dewaltdammam@hotmail.com; (vinoderakatiyl@yahoo.com); Website: www.fawazalzayanigroup.com. Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est., Makkah, DW, B&D PET, HHD, 4753-Wali Alahed, 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: jijophili@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 Koeberg 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 Rodeepoort Tel: (2711) 472-0454, Fax: (2711) 472-0482, Email: service@sbddinc.co.za; vincent.roets@sbddinc.co.za; jacquesvincent.roets@sbddinc.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@stgu.com. **UAE (Abu Dhabi):** Galaxy Equipment Trading, Abu Dhabi, DW, B&D PET, HHD, Madinat 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. **(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: mccoynrak@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: mccoyn@emirates.net.ae; mccoynedwail@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 Dakka, 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. SM 700

