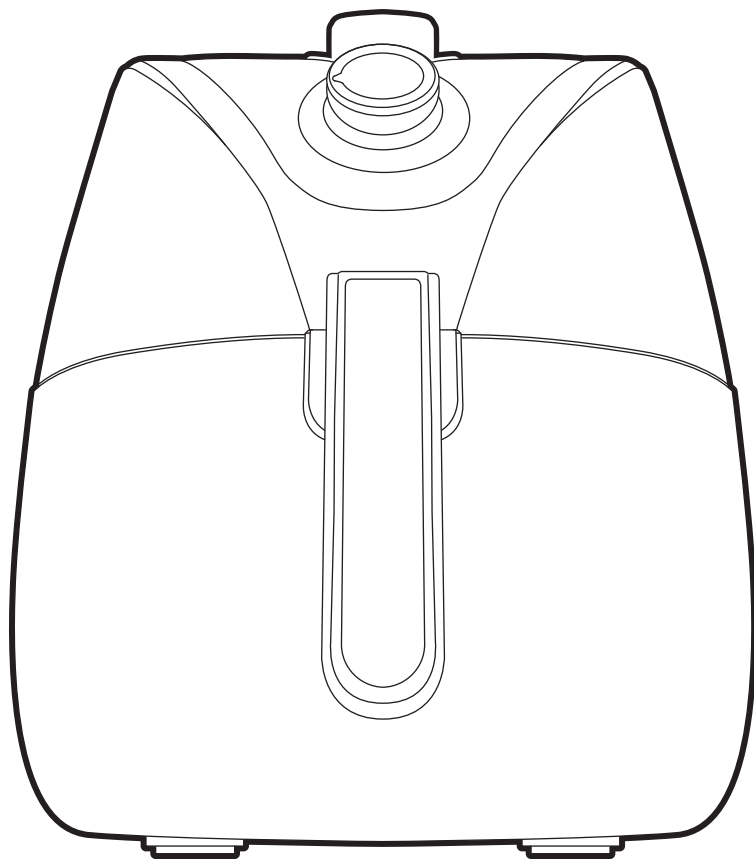
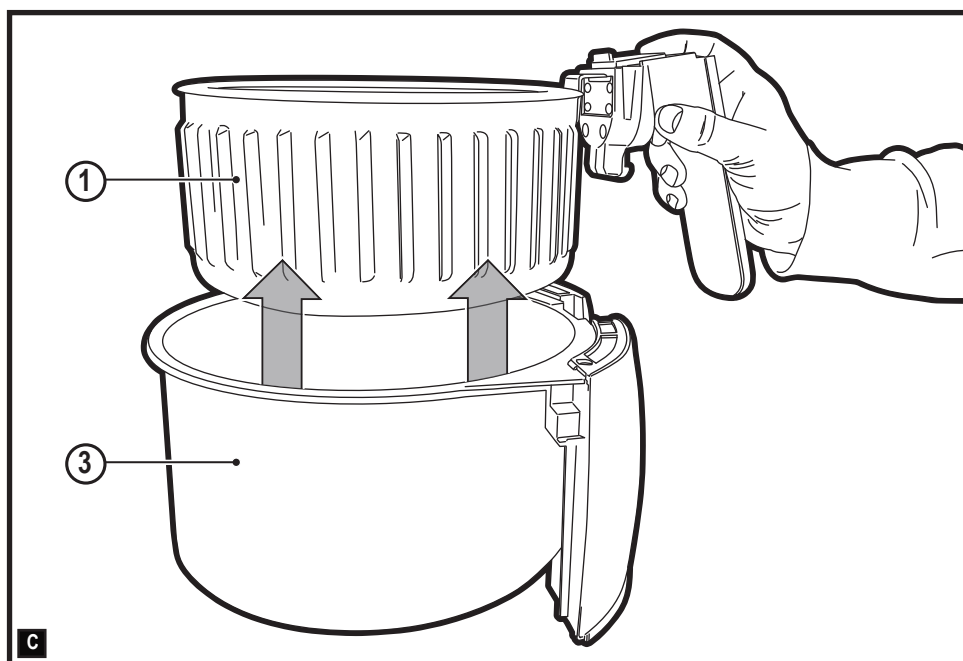
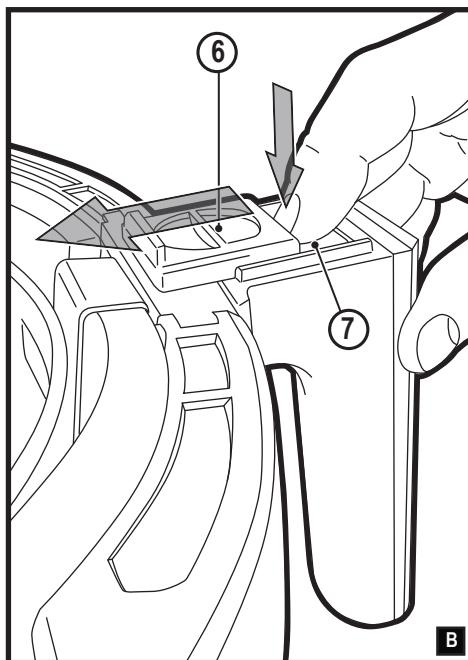
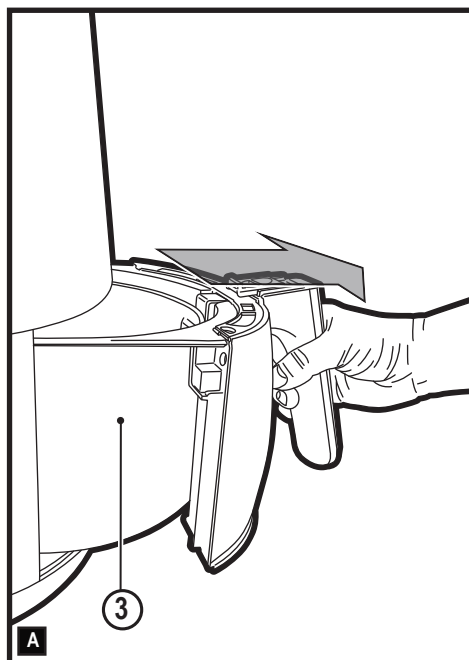




AF200-B5
AF250G-B5





Intended use

Your BLACK+DECKER™ AF200-B5 & AF250G-B5 Air Fryer has been designed for preparing food using hot air.

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;

Thank you for choosing BLACK+DECKER. We hope that you will enjoy using this product for many years.



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.
- 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.
- 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 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 worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Never pull the power supply cord to disconnect the plug from the socket. Keep the power supply cord away from heat, oil and sharp edges.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Disconnect the appliance from the power supply when not in use and before cleaning.
- Do not fill the appliance above the maximum level.
- Overfilling the appliance could cause a hazard.

- Overfilling the appliance could cause water to spill.

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

Additional safety instructions for fryers

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

- Use the original components only.

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

- Do not immerse the appliance, base, cord or plug in any liquid.
- If an extension lead is used, it must be earthed.
- Ensure the door is correctly closed before use.

Caution: Hot air and steam may escape from the vents during use.

Caution: Care must be taken when opening the door as hot steam may escape.

- Use oven gloves when handling hot accessories.
- Only cook with the accessories provided.
- Always use the drip tray to protect the cavity base.
- Leave adequate space around the appliance for ventilation.
- Disconnect the appliance from the electrical supply before cleaning or carrying out any maintenance.
- Keep children and animals away from the appliance and cord set.
- Close supervision is required when using the appliance near children.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

Note: The outer surface of the appliance may become hot in use.

Electrical safety

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



This product must be earthed. Always check that the mains voltage corresponds to the voltage on the rating plate

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

Extension cables & class 1 product

- A 3 core cable must be used as your tool is earthed and of class 1 construction.
- Up to 30m (100 ft) can be used without loss of power.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or an authorised BLACK+DECKER Service Centre in order to avoid a hazard.

Labels on Appliance

The following pictograms along with the date code are shown on the tool:



Warning! Hot surface.

Features

1. Basket
2. Handle
3. Pan

4. Timer On/Off button
5. Temperature control knob

Use

Note: Before using for the first time, hand wash all the removable parts.

- Initially, the element may smoke a little. This may smell a bit, but it's nothing to worry about. Ensure the room is well ventilated.
- Add oil to the food as a coating only.

Warning! Never pour oil into the basket (7).

- Sit the appliance on a stable, level, heat resistant surface.

Note: the basket MUST be put into the appliance properly, otherwise the appliance doesn't work!

- Plug the mains cord and plug into the earthed wall socket.

Warning! Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Warning! Do not put anything on top of the appliance.

Warning! Do not put anything on the air-inlet on the rear of the appliance, this disrupts the airflow and affects the cooking result.

Using the appliance

The air fryer can prepare a large range of ingredients. Refer to the section "settings" table.

Hot air frying

- Put the mains plug into an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan (3) out of the air fryer (fig.A).
- Push the basket release button cover (6) forward and depress the basket release cover (7) (fig.B).
- Lift the basket (1) from the pan (3) (fig.C)
- Put the ingredients in the basket (1).

Note: Never overfill the basket or exceed the recommended amount (see section 'Settings').

- Slide the pan back into the air fryer properly.

Note: Never use the pan without the basket in it. If the pan is not fixed into the air fryer properly, the appliance won't work.

Caution: Do not touch the pan during and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

- Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature .
- Determine the required preparation time for the ingredient see section 'Settings.' To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside.

Turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- The power-on light and the heating-up light go on.
- The timer starts counting down the set preparation time.
- During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

Note: Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

Warning! Do not press the button of the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the button on the handle to release the basket from the pan.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you will hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.

Tip: You can pull out the pan at any time to check the ingredients

cooking condition, the power will shut down automatically and resume after you slide the pan back into the appliance.

- When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0, or pull out the pan directly.

- Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.
- To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button and lift the basket out of the pan.

Caution: Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

Caution: After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of the ingredients used in the air fryer, steam may escape from the pan.

Caution: After hot air frying, the pan and the inside metal cover are hot, avoid touching.

- Empty the basket into a bowl or onto a plate.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket.

- When a batch of ingredients is ready, the air fryer is instantly ready for preparing another batch.

Settings

The table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Note: Because the rapid hot air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the air fryer within a few minutes of adding the oil for best results.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the air fryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the air fryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place a baking tin or oven dish in the air fryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the air fryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Lamb chops	100-500	10-14	180		

Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	shake	use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	shake	use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		use oven-ready
Frozen breadcrumb cheese snacks	100-400	8-10	180		use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					
Cake	300	20-25	160		use baking tin
Quiche	400	20-22	180		use baking tin/oven dish
Muffins	300	15-18	200		use baking tin
Sweet snacks	400	20	160		use baking tin/oven dish

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the air fryer is still cold.

Making home-made fries

To make home-made fries, follow the steps below:

- Peel the potatoes and cut them into sticks.
- Wash the potato sticks thoroughly and dry them with kitchen paper.
- Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

- Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning and maintenance

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

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

- Do not immerse the appliance into liquid.
- Never use diluent or benzene, chemical wiping cloths, plastic brush or metal brush.
- The basket and pan can be washed in hot soapy water. Rinse & dry thoroughly after cleaning.
- Use a damp cloth to wipe the outside of the body (1) and the internal cavity.
- Keep the power cord, control panel clean and dry, otherwise it may cause problems.

Caution: NEVER immerse the appliance in water or any liquids. Make sure the appliance is thoroughly dried before use.

Mains plug replacement

If a new mains plug needs to be fitted:

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

Note! If your product is class II double insulated (only 2 wires in the cord set), no connection is to be made to the earth terminal. Follow the fitting instructions supplied with good quality plugs.

Any replacement fuse must be of the same rating as the original fuse supplied with the product.

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

Protecting the environment



Separate collection. This product must not be disposed of with normal household waste.

Should you find one day that your BLACK+DECKER product needs replacement, or if it is of no further use to you, do not dispose of it with other household waste. Make this product available for separate collection.

- BLACK+DECKER provides a facility for recycling BLACK+DECKER products once they have reached the end of their working life. This service is provided free of charge. To take advantage of this service please return your product to any authorised repair agent who will collect them on our behalf.
- You can check the location of your nearest authorised repair agent by contacting your local BLACK+DECKER office at the address indicated in this manual. Alternatively, a list of authorized BLACK+DECKER repair agents and full details of our after-sales service and contact are available on the Internet at: www.2helpU.com.

Technical data

		AF200-B5 & AF250G-B5
Input voltage	V _{AC}	220 - 240
Supply	Hz	50/60
Power input	W	1500

Model guide

AF200-B5	Black & Silver
AF250G-B5	Black & Gold

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 friteuse à air BLACK+DECKER™ AF200-B5 & AF250G-B5 a été conçue pour préparer des aliments à l'aide d'air chaud.

Cet appareil est destiné à une utilisation domestique interne uniquement. L'utilisation de cet appareil n'est pas prévue dans les environnements suivants :

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

Merci d'avoir choisi BLACK+DECKER. Nous espérons que vous profiterez de ce produit pendant de nombreuses années.



Consignes de sécurité

- Avertissement ! L'utilisation d'appareils électriques requiert le respect de consignes de sécurité de base, notamment celles indiquées ci-après, afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessure.
- Lisez attentivement ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil.
- 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.
- L'usage prévu est décrit dans le présent manuel.
- L'utilisation d'un accessoire ou d'une pièce jointe ou l'exécution de toute opération avec cet appareil autre que celles qui sont recommandées dans ce mode d'emploi peut présenter un risque de blessure.
- Conservez ce manuel à titre de référence.

Utilisation de l'appareil

- Utilisez toujours l'appareil avec précaution.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Positionnez correctement le cordon d'alimentation de sorte qu'il ne pende pas du bord d'un plan de travail et d'éviter tout accrochage et trébuchement accidentels.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche du secteur. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des sources de chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service agréé ou d'autres personnes tout autant qualifiées afin d'éviter tout danger.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en cas de non-utilisation et avant de le nettoyer.
- Ne remplissez pas l'appareil au-delà du niveau maximum.
- Il peut être dangereux d'utiliser l'appareil s'il est trop rempli.
- L'eau peut déborder de l'appareil s'il est trop rempli.

Sécurité d'autrui

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

Après utilisation

- Éteignez, débranchez la fiche et laissez l'appareil refroidir avant de le laisser sans surveillance et avant d'en remplacer, nettoyer ou inspecter les pièces.
- Lorsqu'il n'est pas utilisé, l'appareil doit être rangé à un endroit sec. L'appareil doit être rangé hors de portée des enfants.

Inspection et réparations

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucune pièce n'est endommagée ou défectueuse. Vérifiez si des pièces ne sont pas cassées, si les interrupteurs ne sont pas endommagés, et toutes les autres conditions qui peuvent affecter son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce est endommagée ou défectueuse.
- Faites réparer ou remplacer les pièces endommagées ou défectueuses par un agent de service agréé.
- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'absence de signes d'endommagement, de vieillissement et d'usure au niveau du cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé ou défectueux.
- N'essayez jamais de retirer ou de remplacer des pièces différentes de celles qui sont indiquées dans le présent manuel.

Consignes de sécurité supplémentaires pour les friteuses

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

- Utilisez uniquement des composants d'origine.

Attention : Assurez-vous que l'appareil est hors tension avant de procéder à tout entretien ou nettoyage.

- Ne plongez pas l'appareil, le socle, le cordon ou la fiche dans un liquide.
- En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, celle-ci doit être reliée à la terre.
- Vérifiez que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser l'appareil.

Attention : De l'air et de la vapeur chauds risquent de s'échapper des orifices d'aération pendant l'utilisation de l'appareil.

Attention : Soyez prudent au moment d'ouvrir l'appareil, car de la vapeur chaude risque de s'échapper.

- Utilisez des gants pour manipuler les accessoires chauds.
- Cuisinez uniquement avec les accessoires fournis.
- Utilisez toujours un plateau d'égouttage pour protéger la base de la cavité.
- Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour la ventilation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien.
- Tenez les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Une surveillance étroite est indispensable lorsque vous utilisez l'appareil près des enfants.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

Remarque : la surface extérieure de l'appareil peut chauffer pendant l'utilisation.

Sécurité électrique

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



Cet appareil doit être relié à la terre. Vérifiez toujours que la tension secteur correspond à celle de la plaque signalétique.

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

Rallonges électriques et produit de classe 1

- Vous devez utiliser un câble à 3 conducteurs car l'appareil est doté d'une mise à la terre et est de construction de classe 1.

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

Étiquettes sur l'appareil

Les pictogrammes suivants ainsi que le code de date apparaissent sur l'appareil :



Avertissement ! Surface chaude.

Caractéristiques

1. Panier
2. Poignée
3. Casserole
4. Bouton Marche/Arrêt de la minuterie
5. Bouton de réglage de la température

Mode d'emploi

Remarque : Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez à la main toutes les pièces amovibles.

- Au début, de la fumée s'échappera de l'appareil. Il peut dégager une légère odeur, ne vous inquiétez pas. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.
- Ajoutez de l'huile uniquement pour enrober les aliments.

Avertissement ! Ne versez jamais de l'huile dans le panier (7).

- Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

Remarque : le panier DOIT être placé correctement dans l'appareil, sinon celui-ci ne fonctionnera pas !

- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale.

Avertissement ! Ne remplissez pas la casserole d'huile ou de tout autre liquide.

Avertissement ! Ne placez rien sur le dessus de l'appareil.

Avertissement ! Ne placez rien devant l'entrée d'air à l'arrière de l'appareil car cela empêcherait une bonne circulation d'air et affecterait le résultat de la cuisson.

Utilisation de l'appareil

La friteuse à air permet de préparer un large éventail d'ingrédients. Référez-vous à la table de la section « Réglages ».

Friture à l'air chaud

- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale.
- Retirez délicatement la casserole (3) de la friteuse à air (fig. A).

- Poussez le couvercle du bouton de déverrouillage du panier (6) en avant et appuyez sur le couvercle de déverrouillage du panier (7) (fig. B).
- Sortez le panier (1) de la casserole (3) (fig. C)
- Placez les ingrédients dans le panier (1).

Remarque : Ne remplissez jamais le panier ou ne dépassez jamais la quantité recommandée (voir la section « Réglages »).

• Glissez correctement la casserole dans la friteuse à air.

Remarque : N'utilisez jamais la casserole sans le panier. Si la casserole n'est pas insérée correctement dans la friteuse à air, l'appareil ne fonctionnera pas.

Attention : Ne touchez pas la casserole pendant et après son utilisation pendant un certain temps, car elle sera très chaude. Tenez la casserole uniquement par la poignée.

- Réglez le bouton de réglage de température sur la température nécessaire. Consultez la section « Réglages » pour déterminer la température à utiliser.
- Pour déterminer le temps de cuisson requis pour un ingrédient, consultez la section « Réglages ». Pour allumer l'appareil, réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson requis.

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.

Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez également préchauffer l'appareil sans aucun aliment à l'intérieur. Tournez le bouton de la minuterie sur une valeur supérieure à 3 minutes et attendez que le voyant de chauffage s'éteigne (après environ 3 minutes). Remplissez alors l'appareil et réglez le bouton de la minuterie sur le temps de cuisson requis.

- Le voyant d'alimentation et le voyant de chauffage s'allument.
- La minuterie commence alors un compte à rebours du temps de préparation défini.
- Pendant la cuisson par air chaud, le voyant de chauffage s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que la fonction de chauffage se met en marche puis s'arrête pour maintenir la température choisie.
- L'excédent d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la casserole.

Remarque : Certains ingrédients doivent être agités en milieu du temps de préparation (voir la section « Réglages » dans ce chapitre). Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et agitez. Glissez ensuite correctement la casserole dans la friteuse à air et continuez la cuisson.

Avertissement ! N'appuyez pas sur le bouton de la poignée lorsque vous secouez la casserole.

Conseil : Pour réduire le poids, vous pouvez sortir le panier de la casserole et agiter uniquement le panier. Pour ce faire, tirez la casserole hors de l'appareil, placez-la sur une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de la poignée pour détacher le panier de la casserole.

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur la moitié du temps de préparation, vous entendrez la minuterie sonner lorsqu'il est temps de secouer les ingrédients. Cependant, cela signifie que vous devez régler la minuterie à nouveau pour le reste du temps de préparation, après avoir secoué les ingrédients.

Conseil : Vous pouvez retirer la casserole à tout moment pour vérifier l'état de cuisson des ingrédients, l'appareil s'éteint automatiquement et se rallume dès que la casserole a été remise en place dans l'appareil.

- Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de préparation s'est écoulé. Tirez la casserole hors de l'appareil et placez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, mettez le bouton de réglage de la température sur 0, ou tirez le pan directement hors de la friteuse.

- Vérifiez si les ingrédients sont suffisamment cuits. Si les ingrédients ne sont toujours pas prêts, il vous suffit de glisser la casserole dans l'appareil et de régler la minuterie sur quelques minutes de plus.
- Pour retirer les petits ingrédients (p. ex. des frites), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et sortez le panier à frire de la casserole.

Attention : Ne tournez pas le panier à l'envers avec le panier toujours dans la casserole, vu que l'excès d'huile recueilli au fond de la casserole va se répandre sur les ingrédients.

Attention : Après la cuisson à l'air chaud, la casserole et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'ingrédient dans l'appareil, de la vapeur peut s'échapper de la casserole.

Attention : Après la cuisson à l'air chaud, la casserole et les parois métalliques internes sont chaudes, donc évitez de les toucher.

- Videz le panier à frire dans un bol ou sur une assiette.

Conseil : Dans le cas d'ingrédients grands ou fragiles, utilisez une paire de pinces pour les sortir du panier.

- Lorsqu'un panier d'ingrédients est prêt, l'appareil peut être réutilisé immédiatement pour frire un autre panier d'ingrédients.

Réglages

Le tableau ci-dessous vous permet de sélectionner les réglages de base à utiliser pour les ingrédients que vous voulez préparer.

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages ne sont qu'indicatifs. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons garantir que ce sont là les meilleurs réglages à utiliser pour vos ingrédients.

Remarque : Comme la technique à l'air chaud réchauffe instantanément l'air à l'intérieur de l'appareil, retirer la casserole de l'appareil brièvement durant la cuisson ne perturbe presque pas le processus.

Conseil

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les plus gros ingrédients.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un peu plus de temps de préparation, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un peu moins de temps de préparation.
- Agiter les petits aliments au milieu de la cuisson peut améliorer le résultat final et peut permettre d'éviter une cuisson non uniforme.
- Ajoutez un peu d'huile sur les pommes de terre fraîches pour obtenir des frites croustillantes. Faites frire vos ingrédients dans l'appareil au plus tard quelques minutes après les avoir enrobés d'huile afin d'obtenir les meilleurs résultats.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans l'appareil.
- Des en-cas qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés dans l'appareil.
- Le poids optimal de pommes de terre pour obtenir des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à cuire pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement. De plus, la pâte prête à cuire nécessite un temps de préparation plus court que la pâte faite maison.
- Placez un moule à cuire ou un plat à four dans le panier de l'appareil si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C pendant jusqu'à 10 minutes.

	Quantité min-max (g)	Temps (min.)	Temp. (°C)	Agiter	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites congelées fines	300-700	9-16	200	agiter	
Frites congelées épaisses	300-700	11-20	200	agiter	
Frites faites maison (8x8 mm)	300-800	16-10	200	agiter	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Morceaux de pommes frites faits maison	300-800	18-22	180	agiter	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Cubes de pommes frites faits maison	300-750	12-18	180	agiter	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Rôsti	250	15-18	180	agiter	
Gratin dauphinois	500	15-18	200	agiter	
Viande et volaille					
Steak	100-500	8-12	180		
Côtelettes d'agneau	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Roulé aux saucisses	100-500	13-15	200		
Pilons	100-500	18-22	180		
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180		

En-cas					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	agiter	utiliser des « prêts pour le four »
Pépites de poulet congelées	100-500	6-10	200	agiter	utiliser des « prêts pour le four »
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		utiliser des « prêts pour le four »
Snacks de fromage pané surgelés	100-400	8-10	180		utiliser des « prêts pour le four »
Légumes farcis	100-400	10	160		
Pâtisserie					
Gâteau	300	20-25	160		utiliser un moule
Quiche	400	20-22	180		utiliser un moule/ plat à four
Muffins	300	15-18	200		utiliser un moule
En-cas sucrés	400	20	160		utiliser un moule/ plat à four

Remarque : Ajouter 3 minutes au temps de préparation lorsque vous démarrez la cuisson et que l'appareil est froid.

Faire des frites faites maison

Pour faire des frites faites maison, suivez les étapes ci-dessous :

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- Lavez soigneusement les pommes de terre coupées et séchez-les avec du papier de cuisine.
- Versez 1/2 cuillerée à soupe d'huile d'olive dans un bol avec les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient enduits d'huile.
- Prenez les bâtonnets dans le bol avec les doigts ou un ustensile de cuisine afin de laisser l'excédent d'huile dans le bol. Placez les bâtonnets dans le panier.

Remarque : N'inclinez pas le bol pour mettre tous les bâtonnets dans le panier d'un seul coup, afin d'éviter de verser l'excès d'huile au fond de la casserole.

- Faites frire les bâtonnets de pommes de terre selon les instructions de ce chapitre.

Nettoyage et entretien

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

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

- Ne plongez pas l'appareil dans un liquide.
- N'utilisez pas de diluant ou de benzène, ni de lingettes pré-imbibées de produits chimiques, ni de brosses en plastique ou en métal.
- Le panier et la casserole peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la partie extérieure du corps (1) et la cavité interne.
- Gardez le cordon d'alimentation et le panneau de commande propres et secs pour éviter tout problème.

Attention : Ne plongez JAMAIS l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Assurez-vous que l'appareil est totalement sec avant de l'utiliser.

Changement de la fiche

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

- Mettez dûment l'ancienne fiche au rebut.
- Connectez le fil marron à la borne sous tension de la nouvelle fiche.
- Connectez le fil bleu à la borne neutre.
- Si le produit est de classe I (mis à la terre), connectez le fil vert/jaune à la borne de terre.

Remarque ! Si vous disposez d'un produit à double isolation de classe II (2 fils uniquement dans le cordon), aucun raccordement à la borne de terre n'est nécessaire. Suivez les consignes d'installation fournies avec les fiches de bonne qualité.

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

Avertissement ! La section ci-dessus concernant le remplacement de la fiche électrique s'adresse au personnel des centres de service agréés.

Protection de l'environnement



Collecte séparée. Ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets domestiques normaux.

Si vous décidez de remplacer ce produit BLACK+DECKER, ou si vous n'en avez plus l'utilité, ne le jetez pas avec vos déchets domestiques. Rendez-le disponible pour une collecte séparée.

- BLACK+DECKER fournit un dispositif permettant de collecter et de recycler les produits BLACK+DECKER lorsqu'ils ont atteint la fin de leur cycle de vie. Pour pouvoir profiter de ce service, veuillez retourner votre produit à un réparateur agréé qui se chargera de le collecter pour nous.
- Pour connaître l'adresse du réparateur agréé le plus proche de chez vous, contactez le bureau BLACK+DECKER à l'adresse indiquée dans ce manuel. Vous pourrez aussi trouver une liste des réparateurs agréés de BLACK+DECKER et de plus amples détails sur notre service après-vente sur le site Internet à l'adresse suivante : www.2helpU.com

Caractéristiques techniques

		AF200-B5 & AF250G-B5
Tension d'entrée	V _{AC}	220 - 240
Courant d'alimentation	Hz	50/60
Alimentation électrique	W	1500

Guide sur les modèles

AF200-B5	Noir & Argent
AF250G-B5	Noir & Or

Garantie

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

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

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

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

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

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

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.

- توفر شركة BLACK+DECKER مرفق لإعادة تدوير منتجات BLACK+DECKER بمجرد وصولها إلى نهاية عمرها وعدم صلاحيتها للعمل. ويتم تقديم هذه الخدمة مجاناً. للاستفادة من هذه الخدمة، يرجى إعادة المنتج إلى أي وكيل صيانة معتمد والذي سوف يتولى بدوره جمع المنتجات نيابة عنا.
- يمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب 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.

البيانات الفنية

AF200-B5 & AF250G-B5		
220-240	فولت تيار متردد	جهد الدخل
50/60	هرتز	التردد
1500	وات	دخل الطاقة

دليل النموذج

AF200-B5	أسود وفضة
AF250G-B5	الأسود والذهبي

لضمان

تتق BLACK+DECKER في جودة منتجاتها وتعرض ضماناً طويل الأجل.

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

في حالة وجود خلل في منتج BLACK+DECKER بسبب عيب في المواد أو الصناعة أو عدم التوافق مع المعايير، خلال ٢٤ شهراً من تاريخ الشراء، تضمن BLACK+DECKER استبدال الأجزاء المعيبة وإصلاح المنتجات مع مراعاة التآكل والبلى الطبيعي أو استبدال هذه المنتجات لضمان أقل إزعاج للميل ما لم:

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

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

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

تحضير البطاطس المحمرة المعدة في المنزل

لتحضير البطاطس المحمرة المعدة في المنزل، اتبع الخطوات التالية:

- قشّر البطاطس، وقطّعها إلى أصابع.
- اغسل أصابع البطاطس جيداً، وجفّفها بمناديل المطبخ.
- ضع 1/2 ملعقة من زيت الزيتون في وعاء، ثم ضع أصابع البطاطس فوقه وقلّبهما حتى تغطي الأصابع بالزيت.
- أخرج أصابع البطاطس من الوعاء بأصابعك، أو بإحدى أدوات المطبخ؛ بحيث يترسب الزيت الزائد في الوعاء. ضع أصابع البطاطس في المصفاة.
- ملاحظة: لا تملّ الوعاء لتفريغ كل ما به من أصابع بطاطس في المصفاة دفعة واحدة؛ لمنع ترسب الزيت الزائد في قعر وعاء القلي.
- احرص على قلي أصابع البطاطس وفقاً للتعليمات الواردة في هذا الفصل.

التنظيف والصيانة

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

تحذير! اترك الوحدة تبرّد تماماً قبل محاولة تنظيفها.

- لا تغمس الجهاز في أي سائل.
- لا تقم مطلقاً باستعمال المخففات أو البنزين أو فرشاة التنظيف البلاستيكية وقطع المسح الكيميائي أو الفرشاة المعدنية.
- ويمكن غسل السلة ووعاء القلي بماء ساخن وصابون. اشطف الجهاز وجفّفه بالكامل بعد التنظيف.
- امسح السطح الخارجي من الجهاز (1) وتجفيفه الداخلي بقطعة قماش مبلّلة.
- احرص على أن يكون السلك الكهربائي ولوحة التحكم نظيفة وجافة، ولا فيمكن أن تتسبب في حدوث مشكلات.
- تحذير: يحظر غمس الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر. تأكد من أن الجهاز جاف تماماً قبل استعماله.

استبدال مقبّس الكهرباء

في حالة الحاجة إلى تركيب قابس كهرباء جديد:

- تخلص من القابس القديم بطريقة آمنة.
- قم بتوصيل السلك البني بالطرف الحي في القابس الجديد.
- أوصل السلك الأزرق بالطرف المحايد.
- إذا كان المنتج من الفئة الأولى (مؤرضاً)، قم بتوصيل السلك الأخضر/ الأصفر بالطرف الأرضي.
- ملاحظة: إذا كان الجهاز من الدرجة الثانية مزوداً بتطبيقين عازلتين (يوجد داخل الكابل طرفان اثنتان فقط)، لا يتم التوصيل بالطرف الأرضي. اتبع تعليمات التركيب المرفقة مع القوابس عالية الجودة.
- يجب أن يكون المصهر المستبدل على نفس تصنيف المصهر الأصلي المرفق مع المنتج.

تحذير! القسم أعلاه الخاص باستبدال قابس التيار موجه إلى موظفي مركز الخدمة المعتمد فقط.

حماية البيئة

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



تحسين النتيجة النهائية؛ مما يساعد على تجنب اختلاف مستوى القلي للمكونات.

- أضيف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على طعم مقرمش. واحرص على قلي المكونات في مقلاة الهواء الساخن في غضون دقائق معدودة من إضافة الزيت للحصول على أفضل النتائج.
- لا تُحضر المكونات المشبعة بالدهون كالسُجق في مقلاة الهواء الساخن.

يمكن للوجبات السريعة التي يجري تجهيزها في الفرن تحضيرها في مقلاة الهواء الساخن.

يبلغ المقدار الأمثل لتحضير البطاطس المقرمشة 500 جرام.

- استخدم العجينة المسبقة التحضير لإعادة الوجبات الخفيفة المحشية أيا نحو سريع وسهل. كما تتطلب العجينة المسبقة التحضير أيضا وقت تحضير أقل من العجينة التي جرى تحضيرها في المنزل.

ضع إناء خبز أو طبق فرن في مصفاة مقلاة الهواء الساخن، إذا كنت ترغب في خبز كيك أو فطيرة، أو إذا كنت ترغب في قلي مكونات هشّة أو مكونات محشية.

يمكنك أيضا استخدام مقلاة الهواء الساخن لإعادة تسخين المكونات. لإعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على 150 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق.

معلومات إضافية	الوزن	درجة الحرارة (°م)	الوقت (دقيقة)	الكمية الإجمالية - الأكبر (جرام)	البطاطس المصنوعة
	الوزن	200	9-16	300-700	بطاطس مجمدة رقيقة
	الوزن	200	11-20	300-700	بطاطس مجمدة مسبوكة
	الوزن	200	16-10	300-800	بطاطس مسمرة مغطاة في المنزل (8x8)م
	الوزن	180	18-22	300-800	طرائع بطاطس مغطاة في المنزل
	الوزن	180	12-18	300-750	مكونات بطاطس مغطاة في المنزل
	الوزن	180	15-18	250	روشتي
	الوزن	200	15-18	500	بطاطس مقرمشة
					لحم ريدوان
		180	8-12	100-500	سكيت
		180	10-14	100-500	ريزل لحم الضأن
		180	7-14	100-500	برجر
		200	13-15	100-500	سجق ملفوف
		180	18-22	100-500	أفخاذ دجاج
		180	10-15	100-500	صور دجاج
					وجبات خفيفة
		200	8-10	100-400	سجق ريدوان
استخدم النوع المعدني للفرن	الوزن	200	6-10	100-500	قطع الدجاج المجمدة
استخدم النوع المعدني للفرن	الوزن	200	6-10	100-400	أصابع السمك المجمدة
استخدم النوع المعدني للفرن	الوزن	180	8-10	100-400	وجبات البقساط بالبيض المجمدة
		160	10	100-400	خضروات مشوية
					الفلفل
		160	20-25	300	كيك
		180	20-22	400	فطيرة
		200	15-18	300	مافلن
		160	20	400	وجبات خفيفة حلوة

ملاحظة: أضيف 3 دقائق إلى وقت التحضير عندما تبدأ في عملية القلي بينما لا تزال مقلاة الهواء الساخن باردة.

تلميح: لتقليل الوزن، يمكنك إزالة المصفاة من وعاء القلي وهز المصفاة فقط. وللقيام بذلك، أخرج وعاء القلي من الجهاز، وضعه على سطح مقاوم للحرارة، ثم اضغط على الزر في المقبض لتحرير المصفاة من وعاء القلي.

تلميح: إذا ضبطت المؤقت على نصف وقت التحضير، ستسمع صوت جرس المؤقت عندما يحين وقت هز المكونات. ومع ذلك، يعني هذا أنه يتعين عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على وقت التحضير المتبقي بعد هز المكونات.

تلميح: بإمكانك إخراج وعاء القلي في أي وقت للتحقق من حالة طهي المكونات، وسيستوقف تشغيل الطاقة تلقائياً ويستأنف العمل بعدما تضع وعاء القلي في الجهاز.

• يصدر منبه المؤقت صوتاً تنبيهياً عند انقضاء وقت التحضير المعين. أخرج وعاء القلي من الجهاز، ثم ضعه على سطح مقاوم للحرارة.

ملاحظة: يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً للقيام بهذا، أدر مفتاح التحكم بالحرارة إلى 0، أو اسحب وعاء القلي مباشرة.

• افحص المكونات للتأكد من وصولها إلى مستوى الطهي المرغوب. وإن لم تصل المكونات إلى مستوى الطهي المرغوب بعد، فقم بوضع وعاء الطهي في الجهاز مرة أخرى، وضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.

• إزالة بعض المكونات الصغيرة (كالبطاطس المحمرة)، اضغط على زر تحرير المصفاة، وأخرجها من وعاء القلي.

تحذير: لا تقلب المصفاة أثناء تركيبها في وعاء القلي؛ إذ أن أي زيت زائد متجمع في أسفل الوعاء سينسكب على المكونات.

تحذير: يكون وعاء القلي والمكونات ساخنين بعد القلي بالهواء الساخن. قد ينبعث البخار من وعاء القلي، وذلك بحسب نوع المكونات المستخدمة في مقلاة الهواء الساخن.

تحذير: يكون وعاء القلي والغطاء المعدني الداخلي ساخنين بعد القلي بالهواء الساخن، فتجنب ملامستهما.

• فُرِّغ المصفاة في وعاء أو على طبق.

تلميح: لإزالة المكونات الكبيرة الحجم أو الهشة، استخدم شوكة لإخراجها من المصفاة.

• عند الانتهاء من قلي كمية من المكونات، لا تلبث أن تصبغ المقلاة جاهزة لتحضير كمية أخرى.

الإعدادات

يساعدك الجدول التالي على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي ترغب في تحضيرها.

ملاحظة: ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات تقديرية. نظراً لاختلاف المكونات من حيث منشأها وحجمها وشكلها ونوعها، فلا يوجد ثمة ما يضمن الإعداد الأمثل لكل منها.

ملاحظة: لا يكاد إخراج وعاء الطهي من الجهاز للحظات أثناء القلي بالهواء الساخن يؤثر على عملية القلي؛ إذ أن تقنية الهواء الساخن السريعة تعيد تسخين الهواء داخل الجهاز في الحال.

تلميحات

- تحتاج المكونات الأصغر حجماً وقت تحضير قل بدرجة طفيفة من المكونات الأكبر حجماً.
- تحتاج الكميات الأكبر حجماً من المكونات إلى ضبط وقت تحضير أطول قليلاً، في حين يتعين ضبط وقت تحضير أقل بدرجة طفيفة لكميات المكونات الأصغر حجماً.
- يعمل هز المكونات الأصغر حجماً أثناء وقت التحضير على

ملاحظة: يجب وضع المصفاة في الجهاز بشكل سليم، وإلا فلن يعمل الجهاز!

- وصل سلك التيار الكهربائي في مقبس الجدار المؤرخ.
- تحذير! يُحظر ملء المقلاة بالزيت أو أي سائل آخر.
- تحذير! لا تضع أي شيء فوق الجهاز.
- تحذير! لا تضع أي شيء على مدخل الهواء الجزء الخلفي من الجهاز، فهذا من شأنه إعاقة تدفق الهواء، والتأثير على نتيجة الطهي.

استخدام الجهاز

تحظى مقلاة الهواء بإمكانية إعداد مجموعة كبيرة من المكونات. راجع قسم جدول "الإعدادات".

القلي بالهواء الساخن

- وصل قابس التيار الكهربائي بمقبس جدار مؤرخ.
- اسحب وعاء القلي (3) بحرص من مقلاة الهواء الساخن (الشكل A).
- ادفع غطاء زر تحرير المصفاة (6) إلى الأمام، ثم اضغط على غطاء تحرير المصفاة (7) (الشكل B).
- ارفع المصفاة (1) من وعاء القلي (3) (الشكل C).
- ضع المكونات في المصفاة (1).
- ملاحظة: لا تُغمر في ماء المصفاة، أو تتجاوز المقدار الموصى به (انظر قسم "الإعدادات").
- ازلق وعاء القلي في مقلاة الهواء الساخن على نحو صحيح.
- ملاحظة: يُحظر طلقاً استخدام وعاء القلي دون وضع المصفاة فيه. إذا لم يُركب وعاء القلي في مقلاة الهواء الساخن على نحو صحيح، فلن يعمل الجهاز.

تحذير! لا تلمس وعاء القلي أثناء الاستخدام وفور استخدامه؛ حيث يكون شديد السخونة. امسك وعاء القلي من المقبض فقط.

- اضغط مفتاح التحكم في الحرارة على درجة الحرارة المطلوبة.
- وانظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل لتحديد درجة الحرارة المناسبة.
- لتحديد الوقت المطلوب لتحضير الطعام، انظر قسم "الإعدادات".
- لتشغيل الجهاز، أدر مفتاح المؤقت إلى وقت التحضير المطلوب.
- ملاحظة: أضف 3 دقائق لوقت التحضير عندما يكون الجهاز بارداً.
- ملاحظة: إن أردت، يمكنك ترك الجهاز يسخن مسبقاً بدون وجود أي مكونات داخله.
- أدر مفتاح المؤقت لأكثر من 3 دقائق وانتظر حتى ينطفئ ضوء التسخين (بعد حوالي 3 دقائق). ثم املاً المصفاة وأدر مفتاح المؤقت إلى وقت التحضير المطلوب.
- سوف ينير ضوء الطاقة وضوء التسخين.
- سيبدأ المؤقت في العد التنازلي لوقت التحضير المحدد.
- أثناء تشغيل مقلاة الهواء الساخن، سوف ينير ضوء التسخين وينطفئ من وقت لآخر. ويشير هذا الإجراء إلى تشغيل عنصر التسخين وإيقافه للحفاظ بدرجة الحرارة المحددة.
- سيجمع الزيت الزائد من المكونات في أسفل وعاء القلي.
- ملاحظة: تحتاج بعض المكونات إلى هزها أثناء وقت التحضير (انظر قسم "الإعدادات" في هذا الفصل). لهذه المكونات، اسحب وعاء القلي من الجهاز من المقبض، وهزه. ثم أعد تركيب وعاء القلي في مقلاة الهواء الساخن، وتابع الطهي.
- تحذير! لا تضغط على زر المقبض أثناء إجراء الهز.

ملاحظة: قد ترتفع درجة حرارة السطح الخارجي للجهاز أثناء الاستخدام.

السلامة الكهربائية

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



يجب أن يكون ذا المنتج مؤرخاً. وتحقق دائماً من توافق جهد التيار الرئيسي مع الجهد الموضح على لوحة التقنين

- يلزم توافق قابس الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي. يُحظر تعديل القابس بأي طريقة.
- لا تستخدم أي قابس مهايئ مع الأجهزة الكهربائية المؤرّضة (الفئة 1). استخدام القوابس الأصلية وغير المعدلة ومناسبتها لمنفذ الكهرباء يقلل من مخاطر التعرض لصدمة كهربائية.
- لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تغمر السلك أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

كابات الامتداد ومنج الفنة "1"

- يجب استخدام كابل ثلاثي القلوب إذا كانت الأداة مؤرّضة ومن الفئة 1.
- يمكن استخدام كبل تمديد يصل طوله إلى 30 متراً (100 قدم) دون حدوث أي فقدان للطاقة.
- في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل المصنّع أو أي مركز خدمة معتمد من BLACK+DECKER لتجنب المخاطر.

الملصقات الموجودة على الجهاز

توجد الصور المصغرة التالية مع كود التاريخ على الأداة:



تحذير! سطح ساخن.

المواصفات

1. المصفاة
2. الذراع
3. وعاء القلي
4. زر مؤقت التشغيل / إيقاف التشغيل
5. مفتاح التحكم في الحرارة

الاستخدام

ملاحظة: قبل الاستخدام للمرة الأولى، قم يدوياً بغسل كل الأجزاء القابلة للغسل.

- في البداية، يمكن أن ينبعث من الأداة بعض الدخان. ويمكن أن تشم رائحته قليلاً، لكن ليس هناك داعٍ للقلق. تحقق من أن الغرفة جيدة التهوية.
- أضف الزيت إلى الطعام كطبقة تغطية فقط.
- تحذير! لا تصب الزيت في المصفاة (7).
- ضع الجهاز على أرضية مستوية وثابتة ومقاومة للحرارة.

الغرض من الاستخدام

تم تصميم المقلاة الهوائية™ BLACK+DECKER AF200-B5 & AF250G-B5 لإعداد الطعام باستخدام الهواء الساخن.

صُمم هذا الجهاز للاستخدام المنزلي فقط. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام في:

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

شكراً لاختيارك منتج BLACK+DECKER. ونتمنى لك أن تستمتع باستخدام هذا المنتج لسنوات عدة.



تعليمات السلامة

- تحذيراً: عند استخدام الأجهزة المزودة بأسلاك توصيل كهربائية، يجب اتباع تدابير السلامة الأساسية، بما في ذلك التعليمات التالية للحد من التعرض لمخاطر الحريق أو الصدمات الكهربائية أو الإصابات الجسدية.
- اقرأ هذا الدليل بالكامل بعناية قبل تشغيل الجهاز.
- 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 الموقت أو توصيله بدائرة أخرى يتم تشغيلها وإطفائها بصفة منتظمة.
- إن الغرض من الاستخدام موضح في هذا الدليل. إن استعمال أي ملحقات أو مرفقات أو إجراء أية عملية بهذا الجهاز غير التي يُوصى بها في هذا الدليل قد يسبب خطر الإصابة الشخصية.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه عند الحاجة.

استخدام الجهاز الخاص بك

- توخ الحذر دائماً عند استخدام الج. ا.ن.
- لا تستخدم المقلاة خارج المنزل.
- لا تشغيل الجهاز عندما تكون يدك مبتلتان. لا تشغيل الجهاز عندما تكون حافي القدمين.
- افرد سلك التيار الكهربائي بدقة بحيث لا يتعلق فوق حواف سطح العمل وبحيث لا يتم التعلق أو التعثر به دون قصد.
- لا تحاول مطلقاً شد سلك التيار الكهربائي لفصل القابس عن المقبس. واحرص على وضع سلك الكهرباء بعيداً عن الحرارة والزيوت والحواف الحادة.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي، يرجى الاستعانة بمصنع الجهاز أو وكيل الخدمة المعتمد أو أي فني علي نفس درجة التأهيل لاستبدال السلك التالف وذلك لتجنب أي مخاطر محتملة.
- افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف.
- لا تملأ الجهاز إلى ما يفوق مستوى الحد الأقصى.
- إفراط ملء الجهاز يمكن أن يتسبب في وقوع أخطار.
- إفراط ملء الجهاز يمكن أن يتسبب في انسكاب الماء.

سلامة الآخرين

- هذا الجهاز غير مصمم ليستخدمه الأشخاص ذوو القدرات الجسدية والذهنية والحسية والعقلية المتدنية والخبرة والمعرفة

القليلتين (بما في ذلك الأطفال)، إلا في ظل الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.

- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

بعد الاستخدام

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

الفحص والإصلاح

- قبل الاستخدام، افحص الجهاز للكشف عن أية أجزاء تالفة أو معيبة. تحقق من عدم وجود كسور في الأجزاء، أو تلف في الأسلاك، أو أي حالة قد تؤثر على تشغيل الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود أي جزء به تلف أو عيب.
- يجب أن تقوم جهة مرخصة بإصلاح الأجزاء المكسورة أو التالفة.
- قبل الاستخدام، تحقق من عدم وجود علامات تلف أو امتزاج أو تآكل في سلك التيار الكهربائي.
- لا تستخدم الجهاز في حالة وجود عيب أو تلف في القابس أو السلك الكهربائي.
- في حالة تلف سلك التيار الكهربائي أو قابس الكهرباء، لا تحاول مطلقاً إزالة أي أجزاء بخلاف الأجزاء المحددة في هذا الدليل أو استبدلها.

تدابير سلامة إضافية للمقالي

- تحذيراً: لا تضع الجهاز بالقرب من موقد ساخن سواء كان يعمل بالغاز أو بالكهرباء.
- لا تستخدم إلا المكونات الأصلية.
- تحذيراً: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل مباشرة أي إجراء من إجراءات الصيانة أو التنظيف.
- لا تقم بغمر الجهاز أو قاعدته أو شريطه أو القابس في أي سائل.
- إذا ما تم استخدام كابل إطالة، فيجب أن يتم تأريضه.
- تحقق من أن الباب مغلق بشكل صحيح قبل استخدامه.
- تنبيه: قد يتسرب الهواء والبخار الساخن من فتحات غطاء التهوية أثناء الاستخدام.
- تنبيه: ينبغي توخي الحذر عند فتح المقلاة؛ فقد يتسرب منها بخار ساخن.
- استخدم قفازات الفرن عند التعامل مع كماليات ساخنة.
- فقط قم بالطهي باستخدام الكماليات الموددة.
- احرص دائماً على استخدام صينية القطرات المتساقطة لحماية القاعدة.
- يلزم ترك مساحة كافية حول الجهاز للتهوية.
- قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل إجراء أعمال التنظيف أو الصيانة.
- أبعد الأطفال والحيوانات عن الجهاز ومجموعة الأسلاك.
- المراقبة عن قرب مطلوبة عند استعمال الجهاز بالقرب من الأطفال.
- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل بواسطة وسائل الموقت الخارجي أو نظام التحكم عن بعد المنفصل.

Names & Addresses for BLACK+DECKER Service Concessionaries

COUNTRY	NAME	ADDRESS	TELEPHONE NO.	EMAIL
BAHRAIN	Alfouz Services Co. WLL	P.O. Box 26562, Tubli, Manama	(00973) 17783562 / 17879987	alfouz@batelco.com.bh
BAHRAIN	Kewalram & Sons Co. WLL	P.O. Box 84, Manama, Kingdom of Bahrain	(00973) 17213110 17210617	kewalram02@batelco.com.bh kewalram@batelco.com.bh
EGYPT	Anasia Egypt for Trading S.A.E. (Mentrade)	P.O. Box 2443, 9, Mostafa Refaat Street, Sheraton Heliopolis 11361, Cairo	(00202) 22684159 Hotline 19311	wael.salah@anasia.com neven.elbeshbishy@anasia.com
JORDAN	Mega Hardware - (Sami Bashiti & Partners Co.)	93 King Abdullah II St., P.O.BOX 3005 AMMAN 11953	(009626) 5349098	info@mega-hardware.com www.mega-hardware.com
KSA	Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est.	P.O. Box 76026, Al Raka : 31952	(009663) 8140914	dewaltdammam@hotmail.com www.fawazalzayanigroup.com
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	#15, Khamis Mushait 62411, Abha, Military city road - Near City max and Ghunaim Market	(00966) 172500378	serviceabha@u-mark.net
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	#116, Prince Fahad Ibn Ibrahim Al Saud Street - Near Nawan Hotel	(00966) 11473-3258	malazservice@u-mark.ne
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	Ash Shiqah, Al Hamr, Buraydah 52371 Al Hamr Road near Jaryat Al Umran & Khub Ath Thinayan	(00966) 16-3694969	serviceqaseem@u-mark.net
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	King Abdulaziz St, Al Aziziyah Dammam 32424 near Dat AS Sihha Medical Center	(00966) 138179319 138172654	servicedammam@u-mark.net
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	Jabal Ar-Rubabah, Misrifah, Jeddah 23331 Falastin Road Near New Jeddah National Hospital	(00966) 126612552	servicejeddah@u-mark.net
KSA	United Trading & Marketing Co; (U-MARK)	#356, Al Talah Medina 42322	(00966) 148423339	servicemadina@u-mark.net
KUWAIT	Al Omar Technical Co.	P.O. Box 4062, Safat 13041, Kuwait	(00965) 24848595 / 24840039	alexotc@usa.net
LEBANON	Aces Service Centre (Est. F.A.Ketaneh SA)	P.O. Box 90-102, Nahr El Mot, Seaside Highway, Pharaon Building, Beirut	(009611) 898989 / 262626	nissrine.hajj@aces.com.lb nassim.aziz@Aces.com.lb
LIBYA	Homeworld Co.	Senidal St. Amr Ibn Elaas Road, Benghazi, Libya (P.O. Box 18182 Salmany)	(0021861) 9094183 ext. 103	nissrine.hajj@aces.com.lb
LIBYA	North Africa Trading (El Ghoul Brothers)	P.O. Box 348, 7 October Street 11, Benghazi	(00218061) 3383994	nissrine.hajj@aces.com.lb
LIBYA	North Africa Trading (El Ghoul Brothers)	AlBarni Dewalt Center, Mokhazin-elsukar St. ElFallah, Tripoli	(00218021) 3606430	nagte.ly@gmail.com nagte.dpt@gmail.com
MAURITIUS	The Brandhouse Ltd.	Rogers Industrial Park 1, Riche Terre, Mauritius	(00230) 2069450 2071700	claims(service.centre@goupille.mu stephanie.bijou@gmail.com
OMAN	Oman Marketing & Service Co. (Omasco)	P.O. Box 2734, Behind Honda Showroom, Wattayah, Oman	(00968) 24560232 24560255	npsservice@omasco.com.om ashok.balan@omasco.com.om
OMAN	Oman Marketing & Service Co. (Omasco)	Al Ohi, Sohar, Oman	(00968) 26846379	sooraj.neeran@omasco.com.om
OMAN	Oman Marketing & Service Co. (Omasco)	Sanaya, Salalah, Oman	(00968) 23212290	rajaagopal.pr@omasco.com.om
PAKISTAN	Ammar Service & Spares	Office No 6068 6th Floor Central Plaza Behind Gul Plaza Marston Road.KARACHI	(009221) 32775252	babji93@yahoo.com
QATAR	Al Mufthah Service Centre	Al Wakrah Road, P.O. Box 875, Doha, Qatar	(00974) 44650880 44650110	service@almufthah.com almufthah@almufthah.com
TUNISIA	Societe Tunisienne De Maintenance(STM)	RUE DE LA PHYSIQUE. NOUVELLE ZONE INDUSTRIELLE BEN AROUS. 2013 BEN AROUS, TUNISIA.	(0021679) 389687	importa@stqu.com
UAE	Light House Electrical	P.O. Box 120, Abu Dhabi	(009712) 6726131	dewalt_lhe@hotmail.com
UAE	Light House Electrical	P.O. Box 120, Abu Dhabi	(009712) 5548315	dewalt_lhe@hotmail.com
UAE	BLACK+DECKER (Overseas) GmbH	P.O. Box 5420, Dubai	(009714) 8127400 / 8127406	service.mea@sbdinc.com
UAE	Zillion Equipment and	P.O. Box 10584, Ras Al Khaimah	(009717) 2277095	zillionrak@gmail.com
UAE	Zillion Equipment and Spare Parts Trading LLC	P.O. Box 19740, Opp. Bin Sadal / Trimix Redymix Sanaiya, Al Ain	(009713) 7216690	zilliontrdg@gmail.com
YEMEN	Middle East Trading Co. (METCO)	5th Flr. Hayel Saeed Anam Bldg. Al-Mugamma St. Taiz, Yemen	(009674) 213455	metco@metcotrading.com sami@metcotrading.com
YEMEN	Middle East Trading Co. (METCO)	Mualla Dakka, Aden	(009672) 222670	metco@metcotrading.com sami@metcotrading.com
YEMEN	Middle East Trading Co. (METCO)	Hayel st., Sana'a, Yemen	(009671) 204201	metco@metcotrading.com sami@metcotrading.com



WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME/ VOTRE NOM/ الإسم

YOUR ADDRESS/ VOTRE ADRESSE/ العنوان

POSTCODE/ CODE POSTAL/ الرمز البريدي

DATE OF PURCHASE/ JOUR D'ACHAT/ تاريخ الشراء

DEALER'S NAME & ADDRESS/ NOM ET ADRESSE DU VENDEUR/ إسم وعنوان البائع

PRODUCT MODEL NO. AF200-B5 & AF250G-B5

