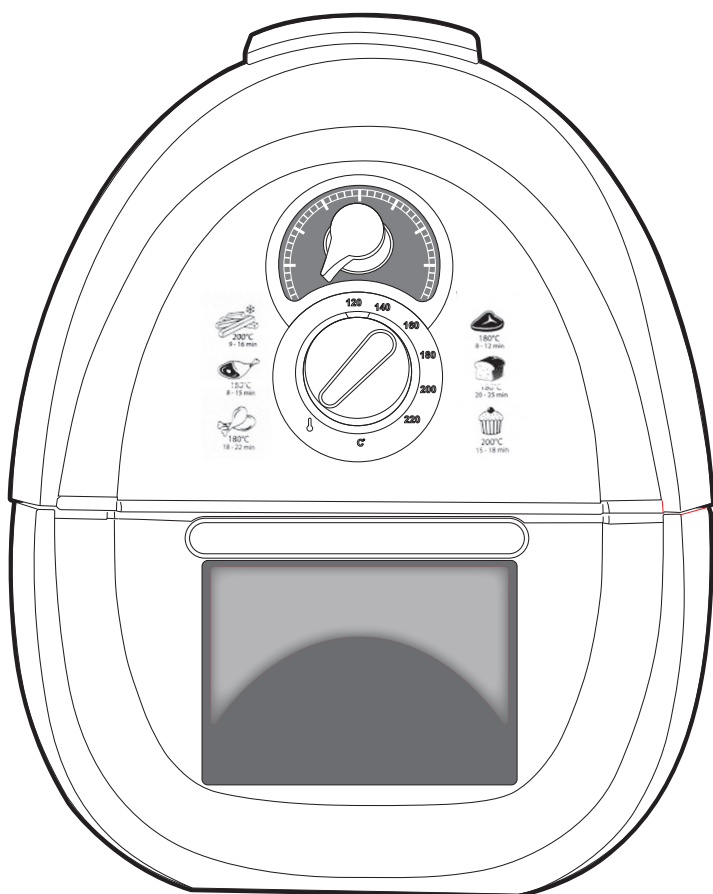
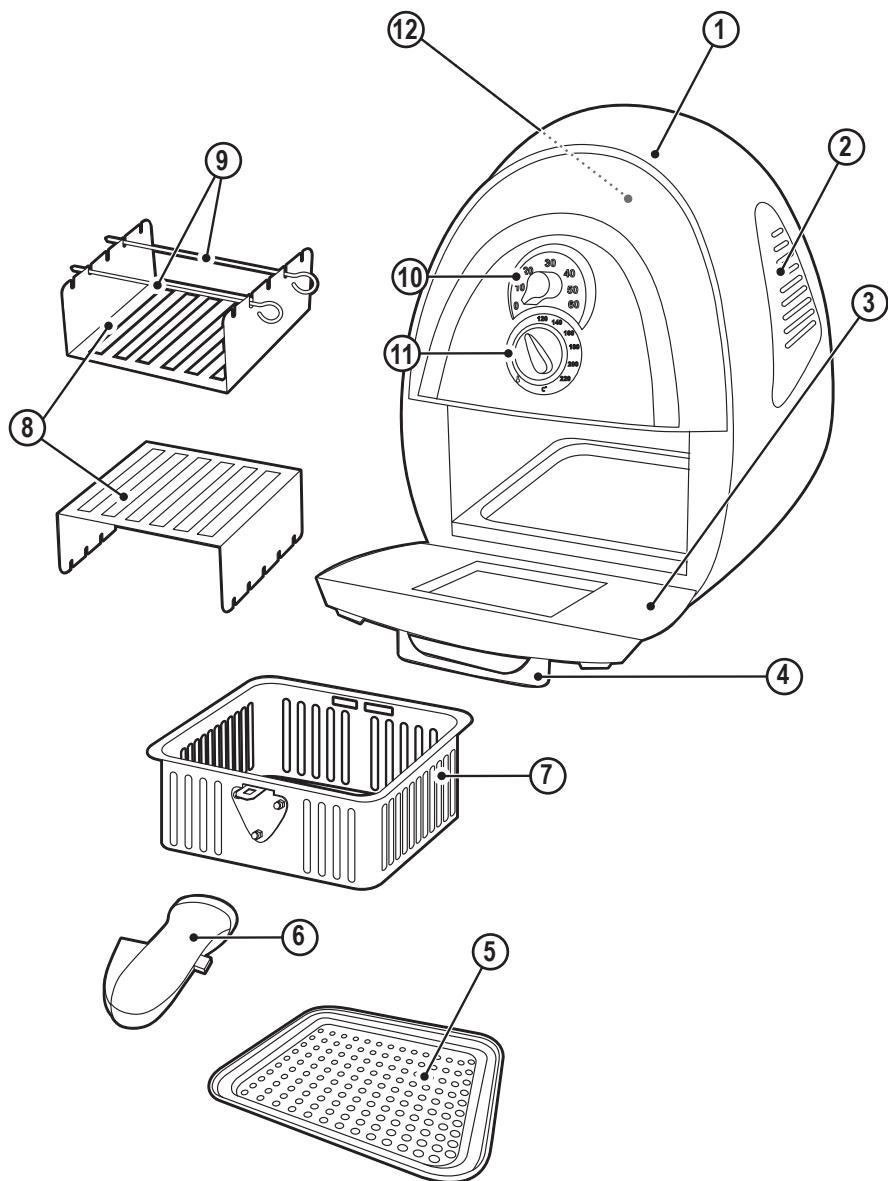






## Intended use

Your BLACK+DECKER AF500 Air Fryer has been designed for Frying food.

This appliance is intended to be used in household and similar applications.

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.

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



## 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 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 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 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 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. Main body
2. Air inlet (do not cover)
3. Door
4. Door handle
5. Drip tray
6. Basket handle
7. Basket
8. Rack
9. Skewers
10. Timer
11. Thermostat
12. Vent

## Use

**Note!** Before using for the first time, hand wash all the removable parts (5) (6) (7) (8) (9).

- 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.

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

- Sit the appliance on a stable, level, heat resistant surface.
- Leave a space of at least 50mm all around the appliance.
- Have oven gloves or a cloth close to hand.
- If grilling or using the skewers, use of non metallic tongs is recommended.
- To lock the basket handle (6), press the large central section into the handle. The small end of the section will stick out from the opposite side of the basket handle.
- To unlock the handle press the small part of the section into the basket handle.
- Unlock the basket handle (6).
- Push the slot in the end of the basket handle (6) over the lug on the basket (7).
- Lock the basket handle (6).
- Remove the basket (7) from the appliance.
- Check that the drip tray (5) is fitted.
- Close the door (3).

## **Preheat**

- Attach the appliance to the power socket.
- Set the thermostat (11) to the required temperature.
- Set the timer (10) to 5.

- The thermostat light will glow, then cycle on and off as the thermostat maintains the temperature.

- When the timer returns to 0, the appliance will switch off.

## **Cooking**

- Put the food into the basket (7) - don't over fill the basket.
- Leave space for the hot air to circulate between pieces of food.
- Open the door (3).
- Put the basket (7) into the appliance.
- Unlock the basket handle (6).
- Detach the handle (6) from the basket (7).
- Close the door (3).
- Set the timer (10) to the time you need. Always rotate to 5 minutes more than required, then wind back to time you need.
- Halfway through cooking, remove the basket (7) with the handle, shake it, and /or turn the food over, then replace the basket (7) in the body (1).
- The appliance will switch off when you open the door, and switch on again once you close it.
- The timer (10) will continue to count down.
- When the timer reaches 0 the appliance will switch off.
- Unplug the appliance.

- To switch the appliance off manually, turn the timer to 0.
- Open the door.
- Attach the basket handle.
- remove the basket from the appliance.
- Check the food is cooked, If in any doubt, Cook it a little longer.

### Using the rack (8)

- Use the rack (8) for toast, bacon, or grilling anything less than 15mm thick.
- Turn the food you are grilling at least once during cooking.
- You may turn the rack upside down and use it to support the skewers (9).
- Turn the skewers 2 or 3 times during cooking.
- Cook on the drip tray (5), keeping a close watch on the level of juice in the tray and empty it before it can overflow.

### Cooking times

- Use these times purely as a guide.
- Check the food is cooked, If in any doubt, Cook it a little longer.
- Cook meat, poultry and derivatives (mince, burgers etc.) until the the juices run clear.
- Cook fish until the flesh is opaque throughout.
- When cooking any pre-packed foods, follow any guidelines on the package or label.

| Food                      | Amount (g) | °C  | Time (min) | Shake/turn the food halfway through cooking                                             |
|---------------------------|------------|-----|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Thin frozen fries         | 300-700    | 220 | 9-16       | Fries should be packed loosely to let airflow between them                              |
| Thick frozen fries        | 300-700    | 220 | 11-20      |                                                                                         |
| Home made fries           | 300-800    | 220 | 10-16      | Rinse, towel dry, and toss in salt pepper and half a tsp of oil                         |
| Home made potato wedges   | 300-800    | 200 | 18-22      |                                                                                         |
| Home made potato cubes    | 300-750    | 200 | 12-18      |                                                                                         |
| Jacket potatoes           |            | 200 | 30-40      | For a crispy jacket, rub with oil                                                       |
| Roast potatoes            |            | 200 | 25-35      | Rinse, towel dry, and toss in salt pepper, crushed rosemary (optional) and 1 tsp of oil |
| Rosti                     | 250        | 200 | 15-18      |                                                                                         |
| Potato gratin             | 500        | 220 | 15-18      |                                                                                         |
| Frozen onion rings        |            | 200 | 10-15      |                                                                                         |
| <b>Fish</b>               |            |     |            |                                                                                         |
| Frozen fishcakes (large)  |            | 200 | 20-25      |                                                                                         |
| Frozen fishcakes (small)  |            | 200 | 15-20      |                                                                                         |
| Fresh fishcakes (large)   |            | 200 | 15-20      |                                                                                         |
| Fresh fishcakes (small)   |            | 200 | 10         |                                                                                         |
| Frozen scampi in crumbs   |            | 200 | 10-15      |                                                                                         |
| <b>Meat &amp; Poultry</b> |            |     |            |                                                                                         |
| Steak                     | 100-500    | 200 | 8-12       |                                                                                         |
| Hamburger                 | 100-500    | 200 | 7-14       |                                                                                         |
| Sausages                  |            | 200 | 10         |                                                                                         |
| Drumsticks                | 100-500    | 200 | 18-22      |                                                                                         |
| Chicken breast            | 100-500    | 200 | 10-15      |                                                                                         |

|                                               |         |     |       |                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|---------|-----|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Chicken thighs                                |         | 200 | 25-30 | Cooking time depends on size                                                                                     |
| Boneless, preformed chicken products (frozen) |         | 200 |       |                                                                                                                  |
| Fresh chicken goujons                         |         | 200 |       | Cut meat into strips, roll in egg then seasoned crumb                                                            |
| Schnitzel (chicken, veal)                     |         | 200 |       | Hammer flat, coat in egg then seasoned crumb                                                                     |
| Stir fry                                      |         | 200 | 25-30 | Toss in salt, pepper, and 1 tsp oil, add a little sauce 5 minutes before end (chilli, sweet chilli, garlic etc.) |
| <b>Snacks</b>                                 |         |     |       |                                                                                                                  |
| Sausage rolls                                 | 100-500 | 220 | 13-15 |                                                                                                                  |
| Spring rolls                                  | 100-400 | 220 | 8-10  |                                                                                                                  |
| Stuffed vegetables                            | 100-400 | 180 | 10    |                                                                                                                  |
| samosas                                       |         | 200 |       |                                                                                                                  |
| Tortillas                                     |         | 220 | 5-10  | For a crispy finish, rub with oil                                                                                |
| Scotch eggs                                   |         | 200 | 15-20 | Time depends on size                                                                                             |
| <b>Baking</b>                                 |         |     |       |                                                                                                                  |
| Cake                                          | 300     | 180 | 20-25 |                                                                                                                  |
| Quiche                                        | 400     | 200 | 20-22 |                                                                                                                  |
| Muffins                                       | 300     | 220 | 15-18 |                                                                                                                  |
| Sweet snacks                                  | 400     | 180 | 20    |                                                                                                                  |

- Do not immerse the appliance into liquid.
- Never use diluent or benzene, chemical wiping cloths plastic brush or metal brush.
- The drip tray, basket, rack and skewers can be washed in hot soapy water. Rinse S 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.

## Cleaning and maintenance

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

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

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

## Technical data

| AF500         |            |
|---------------|------------|
| Input voltage | 220 - 240V |
| Power input   | 1230W      |
| Capacity      | 5L         |

## 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](http://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.

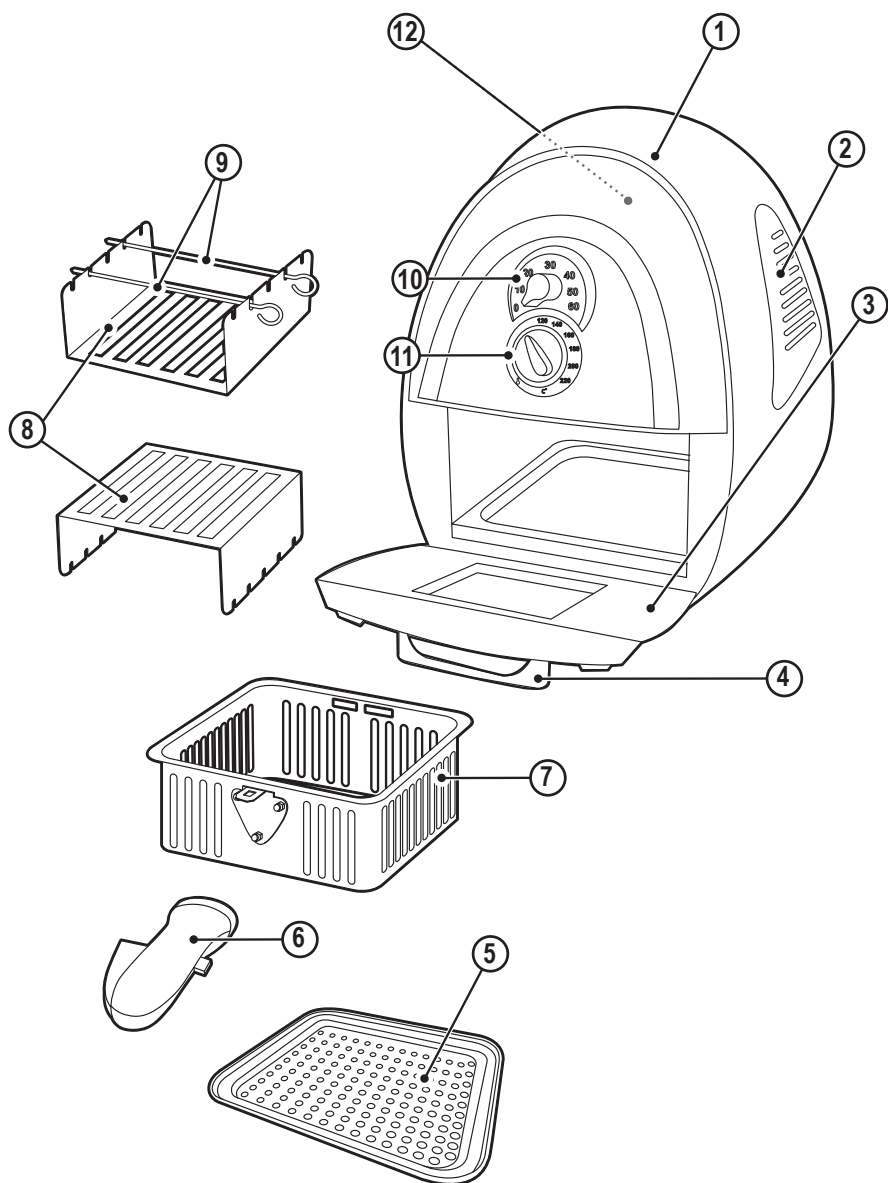
If a Black+Decker product becomes defective due to faulty materials, workmanship or lack of conformity, within 24 months from the date of purchase, Black+Decker warranty to replace defective parts, repair products subjected to fair wear and tear or replace such products to ensure minimum inconvenience 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](http://www.2helpU.com)**.



## Usage prévu

Votre friteuse à air BLACK+DECKER AF500 a été conçu pour frire des aliments.

Cet appareil est destiné à un usage domestique ou à d'autres utilisations du même type .

Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation dans

- Cuisine pour les employés d'une boutique, de bureaux et d'autres environnements professionnels ;
- Fermes ;
- Clients d'hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
- Pour le lit, le petit-déjeuner ou tout autre environnement non-domestique.

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



## 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.
- 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'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 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 les mains mouillées. Ne manipulez pas l'appareil pieds nus.
- Positionnez le cordon d'alimentation soigneusement de sorte qu'il ne pende pas sur le bord d'un plan de travail et pour éviter tout accrochage et piétinement accidentels.
- 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 de bords tranchants.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un agent de service agréé ou toute autre personne avec les mêmes qualifications afin d'éviter tout danger.
- Débranchez l'appareil quand il n'est pas utilisé 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.
- Avant d'utiliser l'appareil, contrôlez l'absence de signes d'endommagement, de vieillissement et d'usure au niveau du cordon d'alimentation.

## 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.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé ou défectueux.
- Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé ou défectueux, faites-le 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.

## 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 à 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.
- Ne plongez pas l'appareil, le socle, le cordon ou la prise 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.

## Consignes de sécurité supplémentaires pour les friteuses

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

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

**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 assez 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'est pas été conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance accessoire.

**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 mis à la terre. Vérifiez toujours que la tension du secteur corresponde à celle de la plaque signalétique.

- La prise de l'appareil doit correspondre à la prise murale. Ne modifiez jamais la prise, de quelque manière que ce soit.

- N'utilisez pas d'adaptateurs de prise avec des appareils mis à la terre (Classe 1). L'utilisation de prises 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

- Utilisez un câble tripolaire car votre appareil est mis à la terre et sa construction de classe 1.
- Vous pouvez utiliser jusqu'à 30 m (100 pieds) de câble 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. Corps principal
2. Admission d'air (ne la couvrez pas)
3. Couvercle
4. Poignée du couvercle

5. Plateau d'égouttage

6. Poignée du panier

7. Panier

8. Grille

9. Brochettes

10. Temporisateur

11. Thermostat

12. Ventilation

- Pour déverrouiller la poignée, appuyez sur la petite section située sur la poignée du panier.
- Déverrouillez la poignée du panier (6).
- Poussez l'encoche à l'intérieur de l'extrémité de la poignée du panier (6) vers la languette située sur le panier (7).
- Verrouillez la poignée du panier (6).
- Sortez le panier (7) de l'appareil.
- Vérifiez que le plateau d'égouttage (5) est bien installé.
- Fermez le couvercle (3).

## Mode d'emploi

**Remarque !** Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, lavez à la main toutes les pièces amovibles (5) (6) (7) (8) (9).

- Au début, de la fumée s'échappera de l'appareil. Elle dégagera une légère odeur, mais rien de grave. Assurez-vous que la pièce est bien aérée.
- Ajoutez un enrobage l'huile aux 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.
- Laissez un espace d'au moins 50 mm autour de l'appareil.
- Ayez des gants ou un chiffon à portée de main.
- Pendant les grillades ou lors de l'utilisation des brochettes, il est recommandé d'utiliser des pinces métalliques.
- Pour verrouiller la poignée du panier (6), appuyez sur la large section centrale située sur la poignée. La petite extrémité de la section se décolle du côté opposé à la poignée du panier.

## Préchauffage

- Branchez l'appareil à la prise de courant.
- Réglez le thermostat (11) à la température nécessaire.
- Réglez la minuterie (10) sur 5.
- Les voyants s'allument et s'éteignent suivant le fonctionnement du thermostat pour maintenir la température désirée.
- Lorsque la minuterie retourne à 0, l'appareil s'arrête.

## Cuisson

- Placez les aliments dans le panier (7) - ne remplissez pas le panier.
- Laissez l'air chaud circuler entre les morceaux d'aliments.
- Ouvrez le couvercle (3).
- Placez le panier (7) à l'intérieur de l'appareil.

- Déverrouillez la poignée du panier (6).
- Détachez la poignée (6) du panier (7).
- Fermez le couvercle (3).
- Réglez la minuterie (10) à votre convenance. Ajoutez toujours 5 minutes de plus que le temps nécessaire, puis retournez au temps souhaité.
- À mi-cuisson, sortez le panier (7) à l'aide de la poignée, secouez-le et/ou tournez les aliments, puis replacez le panier (7) dans le corps (1).
- L'appareil s'arrête à l'ouverture du couvercle et se remet en marche après la fermeture.
- La minuterie (10) poursuivra le compte à rebours.
- Lorsque la minuterie atteint la valeur 0, l'appareil s'arrête.
- Débranchez l'appareil.
- Pour éteindre l'appareil manuellement, ramenez la minuterie à 0.
- Ouvrez le couvercle.
- Fixez la poignée du panier.
- Sortez le panier de l'appareil.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits. Si vous avez des doutes, faites-les cuire un peu plus longtemps.
- Tournez les aliments que vous grillez au moins une fois pendant la cuisson.
- Placez la grille à l'envers et utilisez-la comme support pour les brochettes (9).
- Tournez les brochettes 2 ou 3 fois pendant la cuisson.
- Placez la grille au-dessus du plateau d'égouttage (5), tout en surveillant de près le niveau de jus dans le plateau et videz ce dernier avant qu'il ne déborde.
- Utilisez ces temps de cuisson à titre indicatif.
- Vérifiez que les aliments sont bien cuits. Si vous avez des doutes, faites-les cuire un peu plus longtemps.
- Préparez de la viande, la volaille et ses dérivés (hachis, burgers, etc.) jusqu'à ce que les jus soient clairs.
- Faites cuire le poisson jusqu'à ce que la chair devienne complètement opaque.
- Lorsque vous préparez des denrées alimentaires préemballées, respectez les directives inscrites sur l'emballage ou l'étiquette.

## Temps de cuisson

| Aliment                   | Quantité (g) | °C  | Temps (min) | Secouez/ tournez les aliments à mi-cuisson    |
|---------------------------|--------------|-----|-------------|-----------------------------------------------|
| Frites congelées fines    | 300-700      | 220 | 9-16        | Emballez librement les frites pour            |
| Frites congelées épaisses | 300-700      | 220 | 11-20       | permettre la circulation de l'air entre elles |

## Utilisation de la grille (8)

- Utilisez la grille (8) pour les toasts, le bacon ou pour griller tout aliment dont l'épaisseur est inférieure 15 mm.

|                                                    |         |     |       |                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------|---------|-----|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frites faites maison                               | 300-800 | 220 | 10-16 | Rincez-les, séchez-les dans une serviette et assaisonnez-les de sel et de poivre, puis ajoutez une cuillère à café d'huile                                     |
| Morceaux de pommes frites faits maison             | 300-800 | 200 | 18-22 |                                                                                                                                                                |
| Cubes de pommes frites faits maison                | 300-750 | 200 | 12-18 |                                                                                                                                                                |
| Pommes en robe de champ                            |         | 200 | 30-40 | Pour obtenir une pomme croustillante, enrobez-la d'huile                                                                                                       |
| Pommes de terre rôties                             |         | 200 | 25-35 | Rincez-les, séchez-les dans une serviette et assaisonnez-les de sel et de poivre. Ensuite, écrasez du romarin (en option) et ajoutez 1 cuillère à café d'huile |
| Rôsti                                              | 250     | 200 | 15-18 |                                                                                                                                                                |
| Gratin dauphinois                                  | 500     | 220 | 15-18 |                                                                                                                                                                |
| Rondelles d'oignons congelées                      |         | 200 | 10-15 |                                                                                                                                                                |
| <b>Poisson</b>                                     |         |     |       |                                                                                                                                                                |
| Croquettes de poisson congelées (grande dimension) |         | 200 | 20-25 |                                                                                                                                                                |
| Croquettes de poisson congelées (petite dimension) |         | 200 | 15-20 |                                                                                                                                                                |
| Croquettes de poisson fraîches (grande dimension)  |         | 200 | 15-20 |                                                                                                                                                                |
| Croquettes de poisson fraîches (petite dimension)  |         | 200 | 10    |                                                                                                                                                                |
| Langoustines congelées en chapelure                |         | 200 | 10-15 |                                                                                                                                                                |
| <b>Viande et volaille</b>                          |         |     |       |                                                                                                                                                                |
| Steak                                              | 100-500 | 200 | 8-12  |                                                                                                                                                                |
| Hamburger                                          | 100-500 | 200 | 7-14  |                                                                                                                                                                |
| Saucisses                                          |         | 200 | 10    |                                                                                                                                                                |
| Cuisses                                            | 100-500 | 200 | 18-22 |                                                                                                                                                                |
| Poitrine de poulet                                 | 100-500 | 200 | 10-15 |                                                                                                                                                                |

|                                                |         |     |       |                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------|---------|-----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuisses de poulet                              |         | 200 | 25-30 | Le temps de cuisson dépend de la dimension des aliments                                                                                                                         |
| Produits sans os à base de volaille (congelés) |         | 200 |       |                                                                                                                                                                                 |
| Bâtonnets de poulets panés frais               |         | 200 |       | Coupez la viande en lamelles, enrobez-les dans des œufs, puis assaisonnez de chapelure                                                                                          |
| Escalope (poulet, veau)                        |         | 200 |       | Frappez les aliments avec un marteau plat, enrobez-les d'œufs et assaisonnez de chapelure                                                                                       |
| Sauté                                          |         | 200 | 25-30 | Assaisonnez les aliments de sel et de poivre, mettez 1 cuillère à café d'huile et ajoutez une petite sauce 5 minutes avant la fin de la cuisson (chili, sauce chili, ail, etc.) |
| <b>En-cas</b>                                  |         |     |       |                                                                                                                                                                                 |
| Roulés aux saucisses                           | 100-500 | 220 | 13-15 |                                                                                                                                                                                 |
| Rouleaux de printemps                          | 100-400 | 220 | 8-10  |                                                                                                                                                                                 |
| Légumes farcis                                 | 100-400 | 180 | 10    |                                                                                                                                                                                 |
| Samoussas                                      |         | 200 |       |                                                                                                                                                                                 |
| Tortillas                                      |         | 220 | 5-10  | Pour obtenir une tortilla croustillante, enrobez-la d'huile                                                                                                                     |
| Œufs écossais                                  |         | 200 | 15-20 | Le temps de cuisson dépend de la dimension des aliments                                                                                                                         |
| <b>Pâtisserie</b>                              |         |     |       |                                                                                                                                                                                 |
| Gâteau                                         | 300     | 180 | 20-25 |                                                                                                                                                                                 |
| Quiche                                         | 400     | 200 | 20-22 |                                                                                                                                                                                 |
| Muffins                                        | 300     | 220 | 15-18 |                                                                                                                                                                                 |
| En-cas sucrés                                  | 400     | 180 | 20    |                                                                                                                                                                                 |

## Nettoyage et entretien

**Avertissement !** Avant le nettoyage et l'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise.

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

- Ne plongez pas l'appareil dans un liquide.
- N'utilisez jamais de diluant ou du benzène, des chiffons de nettoyage imbibés de produits chimiques, ou de brosses en plastique ou en métal.
- Lavez le plateau d'égouttage, le panier, la grille et les brochettes dans de 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.

## 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), aucune connexion ne doit être faite à la borne de terre.

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.

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

## Caractéristiques techniques

| AF500              |             |
|--------------------|-------------|
| Tension d'entrée   | 220 - 240 V |
| Puissance absorbée | 1 230 W     |
| Capacité           | 5 L         |

## Protection de l'environnement



Tri sélectif. Ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères normales.

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 d'appareils et d'emballages usés permet le recyclage et la réutilisation des matériaux. La réutilisation des matériaux recyclés permet d'éviter la pollution de l'environnement et de réduire la demande en matières premières.

La réglementation locale peut disposer du tri sélectif des produits électriques ménagers dans les sites d'élimination municipaux ou par 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. Par ailleurs, 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](http://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 ne leur porte en aucun cas préjudice.

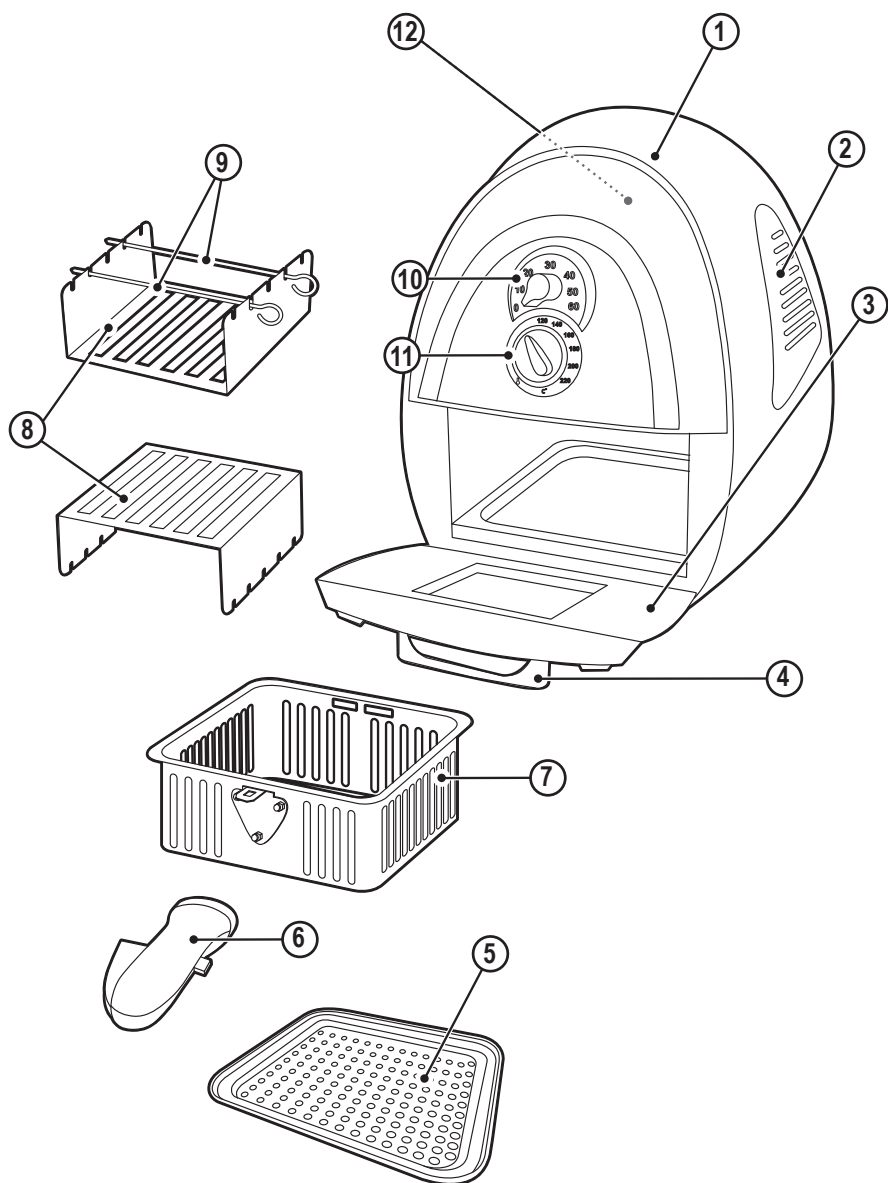
Cette garantie est valable sur le territoire des États membres de l'Union européenne et la Zone européenne de libre-échange.

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.

Par ailleurs, 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](http://www.2helpU.com)**.



## Uso previsto

A sua Air Fryer AF500 da BLACK+DECKER foi concebida para fritar alimentos.

Este aparelho é destinado à utilização nos lares e em aplicações semelhantes.

Este aparelho não se é 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.

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



## Instruções de segurança

- **Aviso!** Quando utilizar aparelhos elétricos, as advertências básicas de segurança, incluindo estas instruções, deverão ser sempre respeitadas para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico e lesões pessoais.
- Leia cuidadosamente este manual antes de utilizar o aparelho.
- 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.
- 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 fazer alguém tropeçar.
- 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 estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o seu agente de serviço ou pessoal devidamente qualificado, de modo a evitar um perigo.
- Desligue o aparelho da rede elétrica quando não o estiver a utilizar e antes de montar ou remover peças, da limpeza.
- Não encha o aparelho acima do nível máximo.
- O enchimento em demasia do aparelho pode resultar num perigo.

- O enchimento em demasia do aparelho pode provocar salpicos de água.

## 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 fritadeiras

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

- Utilize apenas os componentes originais.

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

- Não mergulhe o aparelho, base, cabo ou ficha em nenhum líquido.
- Se for utilizada uma extensão, esta deve estar ligada à terra.
- Certifique-se de que a porta está corretamente fechada antes de utilizar.

**Cuidado:** Durante a utilização pode sair ar quente e vapor dos ventiladores.

**Cuidado:** Deve ter cuidado quando abrir a porta uma vez que pode sair vapor quente.

- Calce luvas de forno quando manusear acessórios quentes.
- Cozinhe apenas com os acessórios fornecidos.
- Utilize sempre o tabuleiro de recolha de molho para proteger a base da cavidade.
- Deixe espaço adequado à volta do aparelho para ventilação.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica antes da limpeza ou de realizar qualquer manutenção.
- Mantenha as crianças e os animais afastados do aparelho e do conjunto do cabo.
- É necessária uma supervisão apertada quando utilizar o aparelho perto de crianças.
- Este aparelho não se destina a ser operado através de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.
- Não utilize quaisquer adaptadores de tomadas com aparelhos ligados à terra (Classe 1). Tomadas não modificadas e fichas certas irão reduzir o risco de choques elétricos.
- Para evitar riscos de choque elétrico, não mergulhe o cabo, ficha ou o aparelho em água ou outro líquido.

## **Cabos de extensão e produto de classe 1**

- Deve ser utilizado um cabo de 3 núcleos pois a sua ferramenta está ligada à terra e de construção classe 1.
- Até 30 m (100 pés) pode ser utilizado sem a perda de potência.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou por um Centro de Serviços da BLACK+DECKER autorizado, para evitar possíveis riscos.

## **Etiquetas no aparelho**

Os seguintes pictogramas juntamente com o código da data são apresentados no aparelho.



**Aviso!** Superfície quente.

## **Segurança elétrica**

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



O produto deve ser ligado à terra. Verifique sempre se a tensão elétrica corresponde à tensão que figura na chapa de características.

- As fichas do aparelho devem corresponder à tomada. Nunca, de forma alguma, modifique a ficha.
- 1. Estrutura principal
- 2. Entrada de ara (não cobrir)
- 3. Porta
- 4. Manípulo da porta
- 5. Tabuleiro de recolha de molho

6. Pega do cesto

7. Cesto

8. Bastidor

9. Espetos

10. Temporizador

11. Termóstato

12. Ventilação

## Utilização

**Nota!** Antes da primeira utilização, lave à mão todas as partes removíveis (5) (6) (7) (8) (9).

- No início, o elemento pode libertar um pouco de fumo. Este pode cheirar um pouco, mas não se deve preocupar com isso. Assegure-se que a cozinha é bem ventilada.
- Acrescente óleo ao alimento como uma proteção.

**Aviso!** Nunca verta óleo dentro do cesto (7).

- Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.
- Deixe um espaço de, pelo menos, 50 mm à volta do aparelho.
- Calce luvas de forno ou utilize um pano para a mão.
- Se fizer grelhados ou usar os espetos, é recomendada a utilização de pinças não metálicas.
- Para bloquear a pega do cesto (6), pressione a secção central grande para dentro da pega. A pequena extremidade da secção irá sobressair do lado oposto da pega do cesto.

- Para desbloquear a pega, pressione a parte pequena da secção para dentro da pega do cesto.

- Desbloquear a pega do cesto (6).

- Empurre o entalhe na extremidade da pega do cesto (6) sobre o suporte no cesto (7).

- Bloquear a pega do cesto (6).

- Retire o cesto (7) do aparelho.

- Verifique se o tabuleiro de recolha de molho (5) está colocado.

- Feche a porta (3).

## Pré-aquecimento

- Ligue o aparelho à tomada de alimentação.
- Ajuste o termóstato (11) para a temperatura necessária.
- Ajuste o temporizador (10) para 5.
- As luz do termóstato acenderá, depois acenderá e apagará ciclicamente à medida que o termóstato mantém a temperatura.
- Quando o temporizador chegar a 0, o aparelho desligará.

## Cozinhar

- Coloque os alimentos no cesto (7) - não encha demasiado o cesto.
- Deixe espaço para que o ar quente circule entre os pedaços dos alimentos.
- Abra a porta (3).
- Coloque o cesto (7) no aparelho.

- Desbloqueie a pega do cesto (6).
- Retire a pega (6) do cesto (7).
- Feche a porta (3).
- Ajuste o temporizador (10) para a hora que pretender. Rode sempre para mais 5 minutos do que o necessário, depois rode para trás para a hora pretendida.
- A meio da cozedura, retire o cesto (7) pela pega, sacuda-o e/ou revire os alimentos, em seguida, volte a colocar o cesto (7) na estrutura (1).
- I aparelho desligará quando abre a porta e ligará novamente quando a fechar.
- O temporizador (10) continuará a contagem regressiva.
- Quando o temporizador chegar a 0, o aparelho desligará.
- Retire a ficha do aparelho da tomada.
- Para desligar manualmente o aparelho, rode o temporizador para 0.
- Abra a porta.
- Prenda a pega do cesto.
- retire o cesto do aparelho.
- Verifique se os alimentos estão cozinhados, em caso de dúvida, cozinhe-os durante algum tempo mais.
- Vire os alimentos que está a grelhar, pelo menos, uma vez durante a cozedura.
- Deve virar o bastidor ao contrário e utilizá-lo para segurar os espetos (9).
- Rode os espetos 2 ou 3 vezes durante a cozedura.
- Cozinhe no tabuleiro de recolha de molho (5), verificando com cuidado o nível de suco no tabuleiro e esvazie-o antes que possa transbordar.

### Tempos de cozedura

- Use estes tempos meramente como orientação.
- Verifique se os alimentos estão cozinhados, em caso de dúvida, cozinhe-os durante algum tempo mais.
- Cozinhe carne, aves e derivados (carne picada, hambúrgueres, etc.) até que os sucos fiquem claros.
- Cozinhe peixe até que a carne fique totalmente opaca.
- Quando cozinhar quaisquer alimentos pré-embalados, siga as orientações na embalagem ou no rótulo.

| Alimentos                      | Quantidade (g) | °C  | Tempo (min) | Sacuda/vire os alimentos a meio da cozedura                                 |
|--------------------------------|----------------|-----|-------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Batatas às rodela congeladas   | 300-700        | 220 | 9-16        | As batatas devem ser colocadas                                              |
| Batatas aos palitos congeladas | 300-700        | 220 | 11-20       | espaçada mente para possibilitar a circulação de ar entre elas              |
| Batatas fritas caseiras        | 300-800        | 220 | 10-16       | Escorra, seque com toalha e deite sal, pimenta e meia colher de chá de óleo |
| Batatas aos gomos caseiras     | 300-800        | 200 | 18-22       |                                                                             |
| Batatas aos cubos caseiras     | 300-750        | 200 | 12-18       |                                                                             |

### Utilização do bastidor (8)

- O bastidor (8) para tostas, bacon ou grelhar qualquer coisa com menos de 15 mm de espessura.

|                                            |         |     |       |                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------|---------|-----|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Batatas com casca                          |         | 200 | 30-40 | Para batatas com casca crocantes, esfregue com óleo                                                                                     |
| Batatas assadas                            |         | 200 | 25-35 | Escorra, seque com toalha e deite sal, pimenta, rosmaninho moído (opcional) e 1 colher de chá de óleo                                   |
| Rosti                                      | 250     | 200 | 15-18 |                                                                                                                                         |
| Batata gratinada                           | 500     | 220 | 15-18 |                                                                                                                                         |
| Aros de cebola congelados                  |         | 200 | 10-15 |                                                                                                                                         |
| <b>Peixe</b>                               |         |     |       |                                                                                                                                         |
| Bolinhos de peixe congelados (grandes)     |         | 200 | 20-25 |                                                                                                                                         |
| Bolinhos de peixe congelados (pequenos)    |         | 200 | 15-20 |                                                                                                                                         |
| Bolinhos de peixe frescos (grandes)        |         | 200 | 15-20 |                                                                                                                                         |
| Bolinhos de peixe frescos (pequenos)       |         | 200 | 10    |                                                                                                                                         |
| Camarões panados congelados                |         | 200 | 10-15 |                                                                                                                                         |
| <b>Carne e aves</b>                        |         |     |       |                                                                                                                                         |
| Bife                                       | 100-500 | 200 | 8-12  |                                                                                                                                         |
| Hambúrgueres                               | 100-500 | 200 | 7-14  |                                                                                                                                         |
| Salsichas                                  |         | 200 | 10    |                                                                                                                                         |
| Coxinhas                                   | 100-500 | 200 | 18-22 |                                                                                                                                         |
| Peito de frango                            | 100-500 | 200 | 10-15 |                                                                                                                                         |
| Coxas de frango                            |         | 200 | 25-30 | O tempo de cozedura depende do tamanho                                                                                                  |
| Produtos de frango desossados (congelados) |         | 200 |       |                                                                                                                                         |
| Filetes de frango frescos                  |         | 200 |       | Corte a carne às tiras, envolva em ovo e depois em pão ralado                                                                           |
| Schnitzel (frango, vitela)                 |         | 200 |       | Amacie a carne, envolva em ovo e depois em pão ralado                                                                                   |
| Salteados                                  |         | 200 | 25-30 | Deite sal, pimenta e 1 colher de chá de óleo, adicione um pouco de molho 5 minutos antes do fim (malagueta, malagueta doce, alho, etc.) |

|                       |         |     |       |                                         |
|-----------------------|---------|-----|-------|-----------------------------------------|
| <b>Lanches</b>        |         |     |       |                                         |
| Enrolados de salsicha | 100-500 | 220 | 13-15 |                                         |
| Rolos primavera       | 100-400 | 220 | 8-10  |                                         |
| Legumes recheados     | 100-400 | 180 | 10    |                                         |
| Chamuças              |         | 200 |       |                                         |
| Tortillas             |         | 220 | 5-10  | Para ficar crocantes, esfregue com óleo |
| Ovos escoceses        |         | 200 | 15-20 | O tempo depende do tamanho              |
| <b>Pastelaria</b>     |         |     |       |                                         |
| Bolo                  | 300     | 180 | 20-25 |                                         |
| Quiche                | 400     | 200 | 20-22 |                                         |
| Muffins               | 300     | 220 | 15-18 |                                         |
| Lanches doces         | 400     | 180 | 20    |                                         |

## Limpeza e manutenção

**Aviso!** Antes da limpeza e manutenção, desligue a alimentação do aparelho e retire a ficha da tomada.

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

- Não mergulhe a unidade em líquidos.
- Não utilize diluente ou benzeno, panos com produtos químicos, escova de plástico ou escova de metal.
- O tabuleiro de recolha de molho, o cesto e os espetos podem ser lavados em água quente com sabão. Após a limpeza, enxague e seque completamente.
- Limpe a parte exterior da estrutura (1) e a cavidade interna com um pano húmido.
- Mantenha o cabo de alimentação e o painel de controlo limpos e secos, caso contrário pode provocar problemas.

**Cuidado: NUNCA** mergulhe o aparelho em água ou quaisquer outros líquidos. Antes da utilização, certifique-se de que o aparelho está completamente seco.

## 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

| AF500               |            |
|---------------------|------------|
| Tensão de entrada   | 220 - 240V |
| Potência de entrada | 1230W      |
| Capacidade          | 5L         |

## 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 este produto para recolha seletiva.



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 ambiental e reduz a procura de matérias-primas.

Os regulamentos locais podem oferecer a possibilidade de recolha seletiva 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 recolherá 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](http://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 agente de reparação 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](http://www.2helpU.com)**.

يمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلات الاتصال على مكتب BLACK+DECKER المحلي في العنوان الموضح في هذا الدليل. وبدلاً من ذلك، توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة بلاك أند ديكر والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني: [www.2helpU.com](http://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 بلاك أند ديكر بسبب عيب في المواد أو الصناعة أو عدم التوافق مع المعايير، خلال 24 شهراً من تاريخ الشراء، تضمن بلاك أند ديكر استبدال الأجزاء المعيبة وإصلاح المنتجات مع مراعاة التآكل والبلى الطبيعي أو استبدال هذه المنتجات لضمان أقل إزعاج للعميل ما لم:

- يتم استخدام المنتج في أغراض تجارية أو مهنية أو أغراض تأجير;
- يتعرض المنتج لسوء الاستخدام أو الإهمال;
- يتعرض المنتج للتلف نتيجة أشياء أو مواد غريبة أو حوادث;
- يتم محاولة إصلاح المنتج بواسطة أشخاص غير وكلاء الصيانة المعتمدين أو فريق الصيانة التابع لشركة بلاك أند ديكر.

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

وبدلاً من ذلك، توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة بلاك أند ديكر والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على الموقع الإلكتروني: [www.2helpU.com](http://www.2helpU.com).

- إذا كان المنتج الفئة 1 (مؤرضاً)، قم بتوصيل السلك الأخضر/الأصفر بالطرف الأرضي.

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

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

| AF500       |               |
|-------------|---------------|
| فلطية الدخل | 220 – 240 فلت |
| دخول الطاقة | 1230 واط      |
| السعة       | 5 لتر         |

## 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. جهز هذا المنتج للاستلام 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 بائع التجزئة عندما تشتري منتجاً جديداً.

توفر BLACK+DECKER التسهيلات لاستلام وإعادة تصنيع منتجات بلاك أند ديكر 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.

|                  |     |     |       |                                               |
|------------------|-----|-----|-------|-----------------------------------------------|
| خبز التورتيا     |     | 220 | 5-10  | لإعداد الطبقة النهائية بالمقرمشة أفرها بالزيت |
| بيض اسكتلندي     |     | 200 | 15-20 | الزمن يعتمد على الحجم                         |
| الخبز            |     |     |       |                                               |
| كيك              | 300 | 180 | 20-25 |                                               |
| كيك الكيش        | 400 | 200 | 20-22 |                                               |
| مافن             | 300 | 220 | 15-18 |                                               |
| وجبات خفيفة حلوة | 400 | 180 | 20    |                                               |

## التنظيف والصيانة

**تحذير!** إقبل القيام بالتنظيف والصيانة، أوقف تشغيل الجهاز وقم بإزالة القابس من مأخذ التيار الكهربائي.

**تحذير!** اترك الوحدة تبرد تمامًا قبل محاولة تنظيفها.

- لا تغمس الجهاز في أي سائل.
  - لا تقم مطلقًا باستعمال المخففات أو البنزين أو فرشاة التنظيف البلاستيكية وقطع المسح الكيميائي أو الفرشاة المعدنية.
  - صينية القطرات المتساقطة والسلة والرف والأسياخ يمكن غسلها في محلول صابوني ساخن. اشطف الجهاز إلى أن يجف جيدًا بعد التنظيف.
  - امسح السطح الخارجي من الجهاز وأجزائه الداخلية بقطعة قماش مبللة (1).
  - احرص على أن يكون كابل الطاقة الكهربائية ولوحة التحكم نظيفة وجافة، وإلا فيمكن أن تتسبب في حدوث مشكلات.
- تحذير:** يحظر غمس الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر. تأكد من أن الجهاز جاف تمامًا قبل استعماله.

## استبدال قابس المأخذ الرئيسي

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

- 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.

|                                              |         |       |                                                                                        |
|----------------------------------------------|---------|-------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| بطاطس محمرة                                  | 200     | 25-35 | اشطف وجفف بالمنشفة وضعها في فلفل وملح والروزماري المطحون (اختياري) وملعقة شاي من الزيت |
| روستبي                                       | 250     | 15-18 |                                                                                        |
| بطاطس مقرمشة                                 | 500     | 15-18 |                                                                                        |
| حلقات بصل مجمدة                              |         | 10-15 |                                                                                        |
| سمك                                          |         |       |                                                                                        |
| كيك سمك مجمد (كبيرة)                         | 200     | 20-25 |                                                                                        |
| كيك سمك مجمد (صغيرة)                         | 200     | 15-20 |                                                                                        |
| كيك سمك طازج (كبيرة)                         | 200     | 15-20 |                                                                                        |
| كيك سمك طازج (صغيرة)                         | 200     | 10    |                                                                                        |
| جمبري مجمد في قطع صغيرة                      | 200     | 10-15 |                                                                                        |
| لحم وطيور                                    |         |       |                                                                                        |
| ستيك                                         | 100-500 | 200   | 8-12                                                                                   |
| برجر                                         | 100-500 | 200   | 7-14                                                                                   |
| سجق                                          |         | 200   | 10                                                                                     |
| أعواد طبل                                    | 100-500 | 200   | 18-22                                                                                  |
| صنوبر دجاج                                   | 100-500 | 200   | 10-15                                                                                  |
| ديوس دجاج                                    |         | 200   | 25-30                                                                                  |
| منتجات الدجاج بدون عظم سابقة التشكيل (مجمدة) |         | 200   |                                                                                        |
| قطع الدجاج الطازج                            |         | 200   | قطع اللحم إلى شرائح ولفها في البيض والخبز المكسر الموسمي                               |
| شنيتل (دجاج، لحم بقري)                       |         | 200   | افرد اللحم بشكل مستو ولفه في البيض والخبز المكسر الموسمي                               |
| التحمير بالتقليب                             |         | 200   | 25-30                                                                                  |
| وجبات خفيفة                                  |         |       |                                                                                        |
| سجق ملفوف                                    | 100-500 | 220   | 13-15                                                                                  |
| ملفوف الربيع                                 | 100-400 | 220   | 8-10                                                                                   |
| خضروات محشوة                                 | 100-400 | 180   | 10                                                                                     |
| سمبوسك                                       |         | 200   |                                                                                        |

## استعمال الرف (8)

- استعمل الرف (8) لأغراض تحمير اللحم أو شواء أي شيء آخر يقل سمكه عن 15 ملم.
- قم بلف الطعام الذي تقوم بشوائه على الأقل مرة واحدة أثناء الطهي.
- يمكنك أن تقوم بإدارة الرف بشكل مقلوب واستعماله لدعم الأسياخ (9).
- قم بلف الأسياخ 2 أو 3 مرات أثناء الطهي.
- قم بالطهي على صينية الفطرات المتساقطة (5) مع متابعة مستوى الصوص المتساقط عن قرب، وتفريغه قبل الانسكاب.

## مواعيد الطهي

- استعن بهذه المواعيد كدليل إرشادي.
- تأكد من طهي الطعام، في حالة وجود أي شك، أطهي الطعام لفترة وجيزة.
- قم بطهي اللحوم والدواجن ومشققاتها (لحم مفروم وبرجر وما إلى ذلك) إلى أن يمكنك مشاهدة الصوص.
- استمر في طهي السمك إلى أن يصبح لون اللحم غير شفاف.
- عند القيام بطهي أية أنواع طعام أخرى سابقة الإعداد فاحرص على اتباع أية أدلة إرشادية مدونة على العبوة أو الملصق.

| الطعام                    | الكمية (جم) | °م  | الوقت (دقيقة) | رج/إدارة الطعام لنصف المسافة أثناء الطهي                    |
|---------------------------|-------------|-----|---------------|-------------------------------------------------------------|
| بطاطس مجمدة رفيعة         | 300-700     | 220 | 9-16          | يتعين أن يتم تعبئة البطاطس بشكل حر حتى يصل الهواء بين قطعها |
| بطاطس مجمدة سمكية         | 300-700     | 220 | 11-20         |                                                             |
| بطاطس صنع المنزل          | 300-800     | 220 | 10-16         | اشطف وجفف                                                   |
| أجنحة بطاطس منزلية الصنع  | 300-800     | 200 | 18-22         | بالمشقة وضعها في فلفل وملح ونصف ملعقة شاي من الزيت          |
| مكعبات بطاطس منزلية الصنع | 300-750     | 200 | 12-18         |                                                             |
| بطاطس جاكيت               |             | 200 | 30-40         | لإعداد بطاطس الجاكيت المقرمشة افركها بالزيت                 |

- اضبط الميقاتي (10) على الوضع 5.

- سوف يتوهج الثرموستات، ثم يضيء وينطفئ للحفاظ على درجة الحرارة.
- عندما يرجع الميقاتي إلى الوضع 0، فسوف ينطفئ الجهاز.
- ضع الطعام في السلة (7) - لا تفرط في ملء السلة.
- اترك مسافة تسمح بتدوير الهواء الساخن بين قطع الطعام.
- افتح الباب (3).

## الطهي

- قم بوضع السلة (7) داخل الجهاز.
- حرر قفل مقبض السلة (6).
- افصل المقبض (6) عن السلة (7).
- أغلق الباب (3).
- اضبط الميقاتي (10) على الوقت الذي تريد. قم دائمًا بالتدوير إلى 5 دقائق أكثر من المطلوب، ثم ارجع إلى الوقت المطلوب.
- عند نصف مسافة الطهي، اخلع السلة (7) مع المقبض، وقم برجها و/أو قم بلف الطعام، ثم استبدل السلة (7) في الجسم (1).
- سوف ينطفئ الجهاز عندما تفتح الباب، ويعمل مرة أخرى بمجرد غلقه.

- الميقاتي (10) سوف يستمر في العد التنازلي.
- عندما يرجع الميقاتي إلى الوضع 0، فسوف ينطفئ الجهاز.
- افصل الجهاز.
- لغرض إطفاء الجهاز يدويًا قم بإدارة الميقاتي إلى الوضع 0.
- افتح الباب.
- قم بتوصيل مقبض السلة.
- اخلع السلة من الجهاز.

- تأكد من طهي الطعام، في حالة وجود أي شك، أطهي الطعام لفترة وجيزة.

## كابات التمديد ومنتجات الفئة "1"

## الاستخدام

- يتعين استخدام كبل ثلاثي الأطراف لأن هذا الجهاز من الأجهزة التي بها تأريض ومن منتجات الفئة "1".
  - يمكن استخدام كبل تمديد يصل طوله إلى 30 متراً (100 قدم) دون حدوث أي فقدان للطاقة.
  - في حالة تلف سلك توصيل الكهرباء، يجب استبداله من قبل جهة التصنيع أو أي مركز خدمة معتمد من BLACK+DECKER لتجنب المخاطر.
- الملاحظات الموجودة على الجهاز**
- الصور المصغرة التالية مع كود التاريخ موجودان على الأداة.
-  تحذير! الأسطح الساخنة.
- الخواص**
1. الجسم الأساسي
  2. مدخل الهواء (لا تقم بالتغطية)
  3. الباب
  4. مقبض الباب
  5. صينية القطرات المتساقطة
  6. مقبض السلة
  7. السلة
  8. الرف
  9. أسياخ
  10. ميثاقتي
  11. الثرموستات
  12. هوائية
- **ملاحظة!** قبل الاستخدام للمرة الأولى قم يدوياً بغسل كل الأجزاء القابلة للخلع (5) (6) (7) (8) (9).
  - في البداية يمكن أن يصدر الجزء بعض الدخان. ويمكن أن تشم رائحته قليلاً، لكن ليس هناك ما يقلق. تحقق من أن الغرفة جيدة التهوية.
  - أضف الزيت إلى الطعام كطبقة تغطية.
  - تحذير! لا تقم مطلقاً بالتخلص من الزيت في السلة (7).
  - ضع الجهاز على أرضية مستوية وثابتة ومقاومة للحرارة.
  - اترك مساحة على الأقل 50 ملم حول الجهاز.
  - احرص على ارتداء قفازات الفرن أو أن تكون هناك قطعة قماش قريبة من يدك.
  - عند القيام بالشواء أو باستعمال الأسياخ فينصح باستخدام المواد غير المعدنية.
  - لنقل مقبض السلة (6) فاضغط على القطاع المركزي الكبير إلى داخل المقبض. الطرف الصغير للقطاع سوف يبرز من الجانب المقابل لمقبض السلة.
  - لفتح قفل المقبض فاضغط على الجزء الصغير من القطاع إلى داخل مقبض السلة.
  - حرر قفل مقبض السلة (6).
  - ادفع المنفذ في طرف مقبض السلة (6) أعلى العروة الموجودة على السلة (7).
  - أغلق قفل مقبض السلة (6).
  - قم بإزالة السلة (7) من الجهاز.
  - تحقق من أن صينية القطرات المتساقطة (5) مركبة.
  - أغلق الباب (3).
- التسخين المسبق**
- قم بتوصيل الجهاز بمقيس الطاقة الكهربائية.
  - اضبط الثرموستات (11) على درجة الحرارة المطلوبة.

**تحذير:** قد يتسرب الهواء والبخار الساخن من فتحات غطاء التهوية أثناء الاستخدام.

**تحذير:** ينبغي توخي الحذر عند فتح المقلاة. فقد يتسرب منها بخار ساخن.

- استخدم قفازات الفرن عند التعامل مع كماليات ساخنة.
- فقط قم بالطهي باستخدام الكماليات الموردة.

- 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 و مجموعة الأسلاك.
- المراقبة عن قرب مطلوبة عند استعمال الجهاز بالقرب من الأطفال.

هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل بواسطة وسائل مؤقت الخارجي أو نظام التحكم عن بعد المنفصل.

**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 التقنين.

يجب توصيل هذا المنتج بالأرضي. وينبغي التأكد دائماً من توافق جهد مصدر التيار الكهربائي مع الجهد الموضح على لوحة التقنين.



- يلزم توافق قوابس التيار الكهربائي مع مصدر التيار الكهربائي. تجنب مطلقاً تعديل القابس بأية طريقة.

لا تستخدم مكيف القابس مع الأجهزة المتصلة بالأرضي (الفئة 1). عدم تعديل القابس واستخدام فتحات الكهرباء المناسبة يحد من مخاطر الصدمات الكهربائية.

- لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تغمر السلك أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

### بعد الاستخدام

- قم بإيقاف تشغيل الجهاز وانزع القابس من مأخذ الكهرباء واترك الجهاز يبرد قبل تركه دون مراقبة وقبل تغيير أي من أجزاء الجهاز أو تنظيفها أو فحصها.

- في حالة عدم استخدام الجهاز، يجب تخزينه في مكان جاف. يجب حفظ جميع الأجهزة 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 الأسلاك أو أي عيب قد يؤثر على تشغيل الجهاز.

- لا تستخدم الجهاز إذا وجدت 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.

- 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 للمقالي

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

- لا تستخدم إلا المكونات الأصلية.

**تحذير:** تحقق من أن الجهاز مطفأ قبل تنظيف أو صيانة الجهاز.

- 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.

## غرض الاستخدام

تم تصميم جهازك BLACK+DECKER AF500 Air Fryer لتحمير الطعام.

هذا الجهاز مخصص للاستعمال في الأغراض المنزلية والتطبيقات المشابهة.

هذا الجهاز غير مخصص للاستعمال 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.

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

## 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.

• 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 الميقاتي أو توصيله بدائرة أخرى يتم تشغيلها وإطفائها بصفة منتظمة.

• 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 مبتلئين، ولا تشغيله عندما تكون حافي القدمين.

• 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 القابس عن المقبس. واحرص على وضع سلك الكهرباء بعيداً عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.

• في حالة تلف سلك الطاقة، يرجى الاستعانة بمصنع الجهاز أو وكيل الخدمة المعتمد أو أي فني على نفس درجة تأهيل لاستبدال السلك التالف وذلك لتجنب أي مخاطر ممكنة.

• افصل الجهاز عن مصدر التيار الكهربائي في حالة عدم الاستخدام وقيل التنظيف.

• لا تملأ الجهاز إلى ما يفوق مستوى الحد الأقصى.

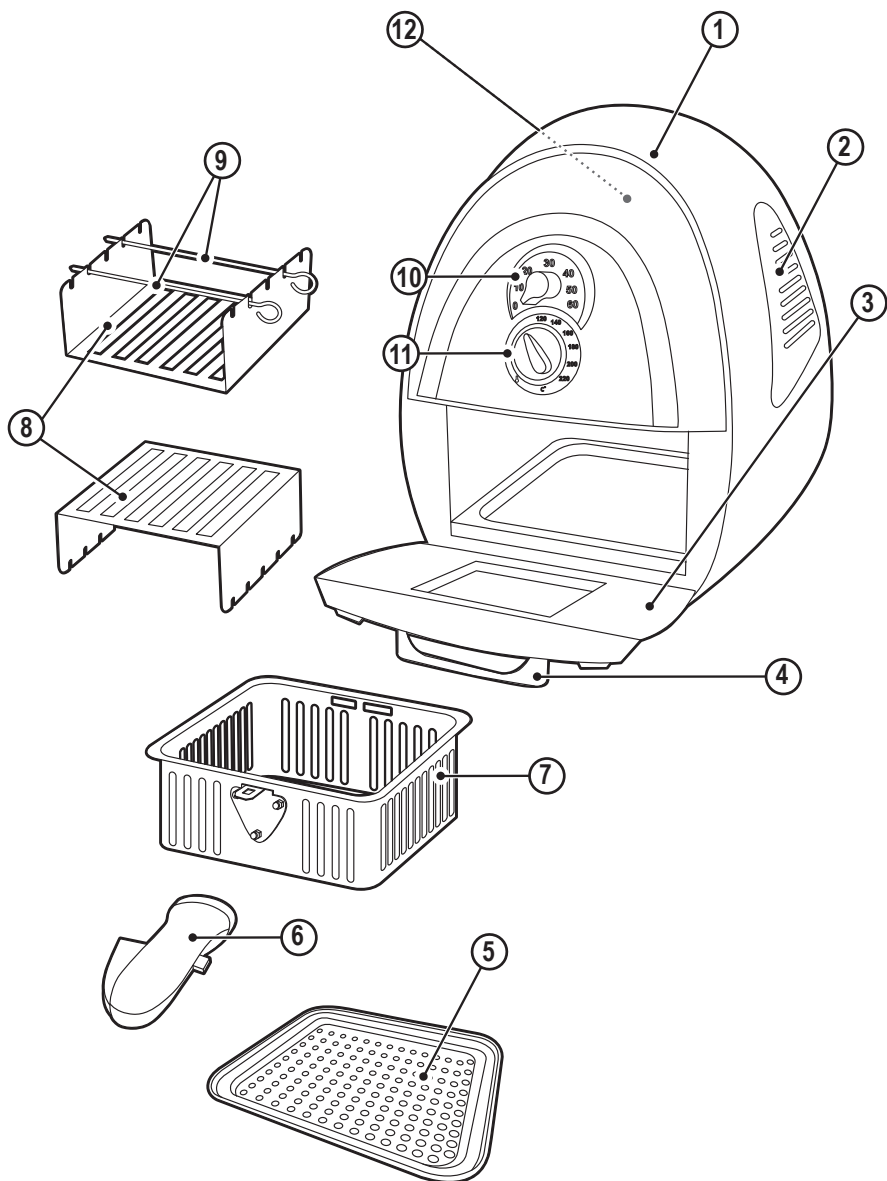
• إفراط ملء الجهاز يمكن أن يتسبب في وقوع أخطار.

• 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.

• يلزم الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.



## 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; seifundt@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 Dewart 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; (vinoderakatyil@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: jijophilip@hotmail.com. Banaja Trading Co. Ltd, Jeddah, HHD P.O. Box 366, Jeddah-21411, Tel: +966-2-6511111, Fax: 6503668, Email: afouad@banaja.com; jijophilip@hotmail.com. **SOUTH AFRICA:** Benray Tool Wholesalers C.C., B&D PET, HHD, 460 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. **(Al Ain)** Zillion Equipment and Spare Parts Trading LLC, Al Ain, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 19740, Opp. Bin Sadal/ Trimix Redymix Sanaiya, Al Ain Tel: +971-3-7216690, Fax: 7216103, Email: zilliontrdg@gmail.com. **(Dubai)** BLACK & DECKER (OVERSEAS) GmbH, Dubai, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 5420, Dubai, Tel: +971-4-8127400/ 8127400, Fax: 2822765, Email: service.mea@sbddinc.com. **(Ras Al Khaimah)** Mc Coy Middle East LLC, Ras Al Khaimah, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 10584, Ras Al Khaimah, Tel: +971-7-2277095, Fax: 2277096, Email: mccoeyrak@gmail.com. **(Sharjah)** Mc Coy Middle East LLC, Sharjah, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 25793, Sharjah, Tel: +971-6-5395931, Fax: 5395932, Email: mccoey@emirates.net.ae; mccoeydewalt@gmail.com. **UGANDA:** Anisuma Investment & Service Ltd. (Jacky's Electronics), HHD, J.R Complex, Ware house No.5, Plot No.101, 3rd Industrial Area, Jinja Rd, Kampala, Tel: 00256-414237106, Mob: 00256 779429501, Email: ha.service.uganda@anisuma.com. **YEMEN:** Middle East Trading Co. (METCO) DW, B&D Pet, HHD, 5th Flr. Hayel Saeed Anam Bldg. Al-Mugamma St. Taiz, Yemen, Tel: +00967-4-213455, Fax: 00967-4-219869, Email: metco@metcotrading.com; sami@metcotrading.com. Middle East Trading Co. (METCO) DW, B&D Pet, HHD, Mualla 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. AF500

