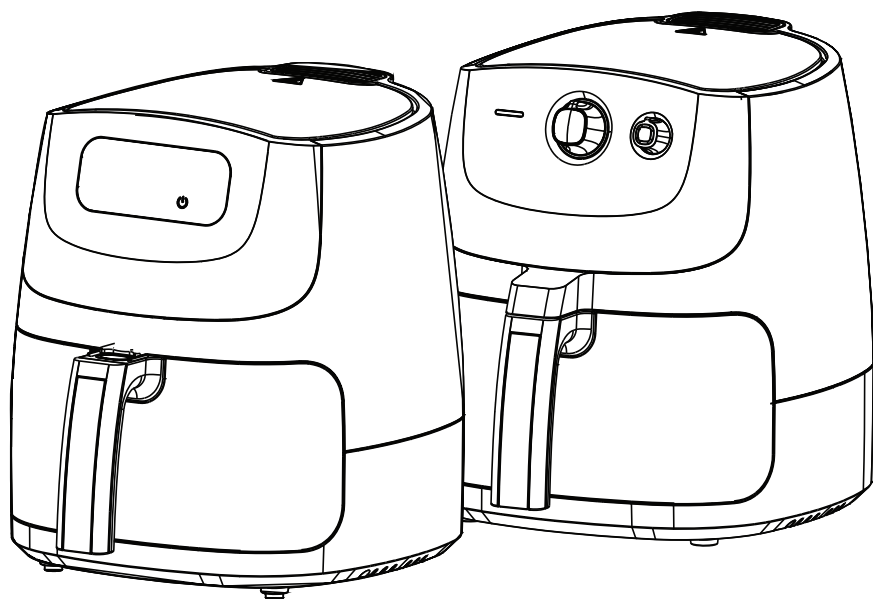
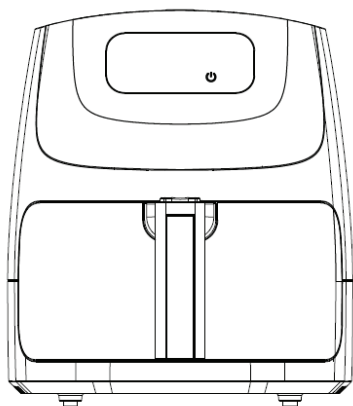
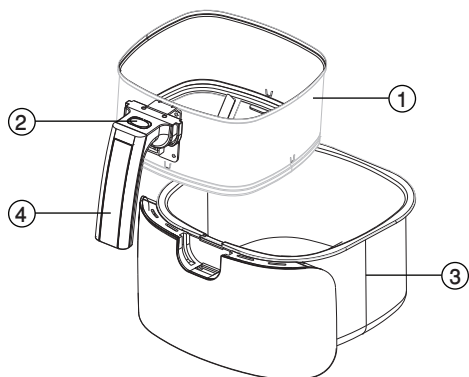
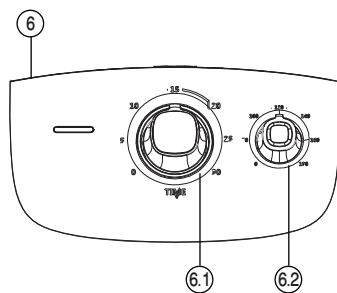
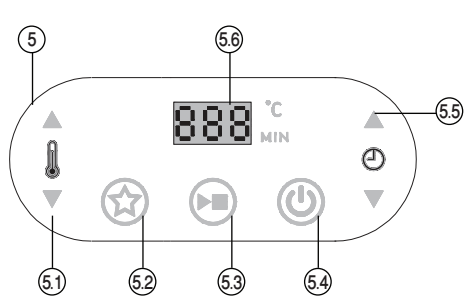
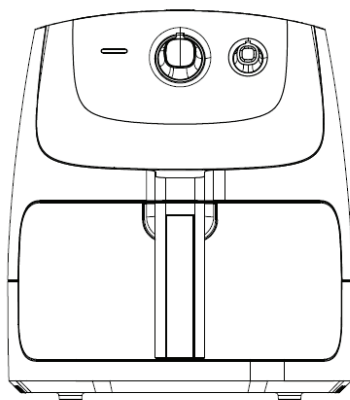




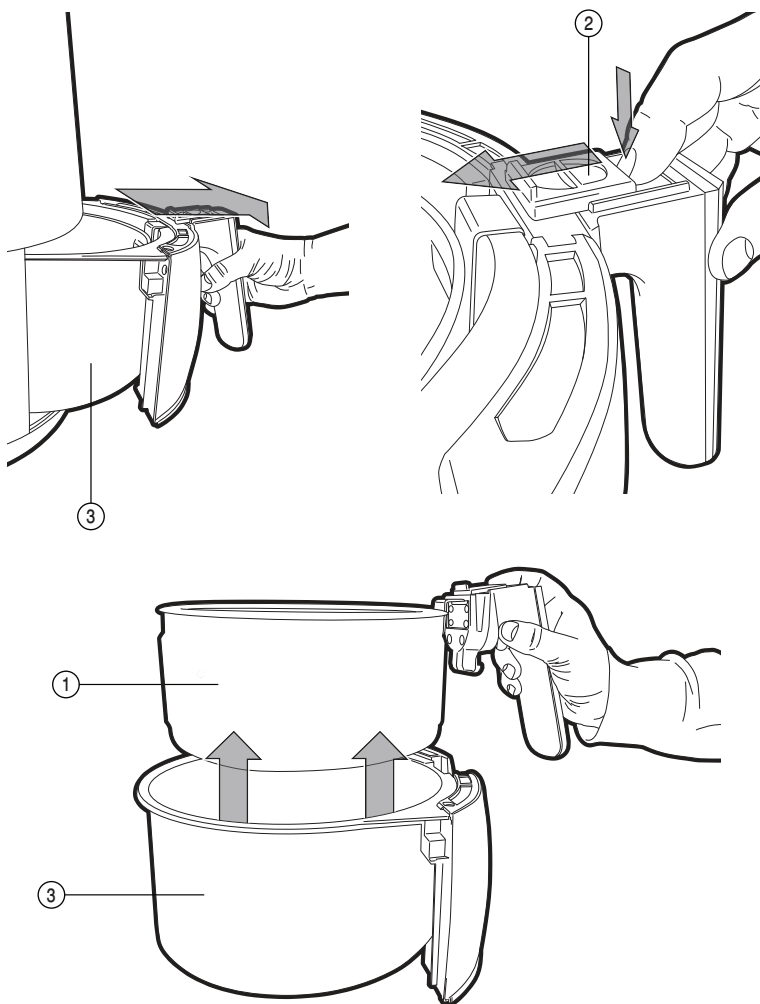
AF600-B5



AF550-B5



Removing the basket



*Image for illustration purpose only. Design of actual unit may vary from the image

*Image à titre d'illustration uniquement. La conception de l'appareil réel peut varier de celle de l'image

*الصورة لغرض التوضيح فقط. ربما يختلف تصميم الوحدة الحالية عن الصورة



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.

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.

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.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

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.
- 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.

Using your appliance

- Always take care when using the appliance.
- Do not use outdoors.
- Do not operate the appliance if your hands are wet. Do not operate the appliance if you are barefoot.
- Guide the power supply cord neatly so it does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Never pull the power supply cord to disconnect the plug from the socket. Keep the power supply cord away from heat, oil and sharp edges.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Disconnect the appliance from the power supply when not in use and before cleaning.
- Do not fill the appliance above the maximum level.

- Overfilling the appliance could cause a hazard.
- Overfilling the appliance could cause water to spill.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the air fryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.
- If the appliance is used improperly or for professional or semiprofessional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and refuses any liability for damage caused.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimize the production of acrylamide).

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.

Intended use

Your BLACK+DECKER AF550-B5 & AF600-B5 Air Fryer has been designed for preparing food using hot air.

This appliance is intended for indoor household use only.

This appliance is not intended to be used in:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments;

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

Inspection and repairs

- Before use, check the appliance for damaged or defective parts. Check for breakage of parts, damage to switches and any other conditions that may affect its operation.
- Do not use the appliance if any part is damaged or defective.
- Have any damaged or defective parts repaired or replaced by an authorised repair agent.
- Before use, check the power supply cord for signs of damage, ageing and wear.
- Do not use the appliance if the power supply cord or mains plug is damaged or defective.
- If the power supply cord or mains plug is damaged or u Never attempt to remove or replace any parts other than those specified in this manual.

Labels on Appliance

The following pictogram is shown on the appliance:



Warning! Hot surface.

Features

1. Basket
2. Basket release button
3. Pan
4. Cool touch handle
5. Control panel (AF600-B5)
 - 5.1 Temperature control
 - 5.2 Favorite button
 - 5.3 Start/Stop
 - 5.4 On/Off
 - 5.5 Timer control
 - 5.6 Digital LED Display
6. Control Panel (AF550-B5)
 - 6.1 Timer control
 - 6.2 Temperature control

Use

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

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

Warning! Never pour oil into the basket (1).

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

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

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

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

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

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

How to use

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

Automatic switch-off

AF600-B5 will switch off automatically after 30min if it is not operated.

Before first use

- Remove all packaging material.
- Remove any stickers or labels from the appliance.
- Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth. This is an air fryer that works on hot air.

Do not fill the pan with oil or frying fat.

Preparing for use

- Place the appliance on a stable, horizontal and level surface. Do not place the appliance on non-heat resistant surfaces.
- Place the basket in the pan properly.
- Pull the mains cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

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

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Preheating

- Put the mains plug in an earthed wall socket.
- Press the power on/off button to switch on the appliance
- Press the temperature increase or decrease button to set the required temperature

Note: Press the increase or decrease button longer to put the temperature forward or backward more quickly

- Press the time decrease button until the display shown "-."
- Press the START/STOP button to start preheat program, the set temperature is flashing
- The appliance beeps and resume to setting interface until the set temperature has been reached.

Hot air frying

- Put the mains plug in an earthed wall socket
- Press the power on/off button to switch on the appliance
 - The display shows the last selected Temperature & Time
- Press the temperature increase or decrease button to set the required temperature
 - Press the increase or decrease button longer to put the temperature forward or backward more quickly
- Press the timer increase or decrease button to set the timer to the required cooking time
 - Press the increase or decrease button longer to put the temperature forward or backward more quickly
- Press the START/STOP button to start the cooking process
 - The display starts counting down the set cooking time.
 - When the appliance starts to beep, the set cooking time has elapsed

Favorite button

You can program the appliance to prepare your favourite ingredients at a specific temperature for a specific length of time.

Note: The appliance can only memorise one temperature and one cooking time.

To set your favourite settings (AF600-B5)

- Press the power on/off button to switch on the appliance.
- Press the favorite button (star symbol) (5.2)
 - The display shows the current saved settings
 - The star symbol starts flashing
- Press the temperature increase or decrease button to set the desired temperature
- Press the timer increase or decrease button to set the desired time
- Press the favorite button to save.(star symbol) (5.2)
 - You hear a beep and the star symbol lights up continuously to indicate that the settings have been saved.

Favorite function: From now on, the appliance memorises your favourite settings. 1) Just press the favorite button to recall the saved settings, 2) Press again favorite button to confirm setting to use, 3) Press the START/STOP button to start the program.

Pause (AF600-B5)

1. Press START/STOP to pause the appliance during cooking process.
 - Temperature & Time could be adjust.
 - Preset function available for recall
2. Press START/STOP to resume cooking process.

Safety Pause

1. Appliance auto pause when drawer has been pulling out during cooking process OR Drawer has been not place correctly.
2. On/Off, Temp adjust, Time adjust available, preset not available for use, appliance can not resume cooking process by pressing START/STOP
3. Cooking process auto resume due to drawer push back (place correctly) to appliance.
 - All functions available.

Recipe

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

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

Because the air inside the appliance reheats instantly, so pulling the pan briefly out of the appliance during cooking barely disturbs the process.

Ingredient	Amount	Temp °C	Cooking Time (mins)	Shake/ Turn	Extra information
Pizza	1-2 slices	200°C	7-8	-	-
Samosa	4-5 pcs	200°C	4-5	Turn	-
Bread toast	2-3 pcs	200°C	6	Turn	-
Chicken nuggets	270g	200°C	7-9	Turn	-
Seekh kabab	320g	200°C	11-13	Turn	-
Lamb chops	2-3 pcs	180°C	20	Turn	-
Full chicken	1500g	200°C	40-45	Turn	-
Frozen fries	500g	200°C	20	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Cup cake	4 cups	180/200°C	15-20	-	-
Egg*	5 pcs	200°C	10	-	-
Waffle*	2 pcs	180°C	5	-	-
Prawns	350g	200°C	9-11	Shake	add 1/2 tbsp of oil

*AF600 only

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter cooking time than larger ingredients.

- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer cooking time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter cooking time.
- Shake smaller ingredients halfway through the cooking time to redistribute them. This improves the end result and helps to prevent unevenly cooked ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 750 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter cooking time than home-made dough.
- Place a baking tray or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients.
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

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

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

Cleaning and maintenance

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

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

- Do not immerse the appliance into liquid.
- Never use diluent or benzene, chemical wiping cloths, plastic brush or metal brush.
- The basket and pan can be washed in hot soapy water. Rinse & dry thoroughly after cleaning.

- Use a damp cloth to wipe the outside of the body 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.

- **Dishwasher safe pan and basket**
- **No other parts are dishwasher safe**

Tip: If dirt is stuck to the basket, or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

- Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

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.

Mains plug replacement

If a new mains plug needs to be fitted:

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

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

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

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

Protecting the environment



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

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

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

Technical data

		AF550-B5 & AF600-B5
Input voltage	V _{AC}	220 - 240
Power input	W	1500

Warranty

BLACK+DECKER is confident of the quality of its products and offers an outstanding warranty.

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

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

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

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

Alternatively, a list of authorised BLACK+DECKER repair agents and full details of our after-sales service and contacts are available on the Internet at: www.2helpU.com.

Black and Decker (Overseas) GmbH
PO Box 17164, Dubai, United Arab Emirates



Consignes de sécurité

- Avertissement ! L'utilisation d'appareils électriques requiert le respect de consignes de sécurité de base, notamment celles indiquées ci-après, afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessure.
- Lisez attentivement ce manuel dans son intégralité avant d'utiliser l'appareil.
- Pour éviter tout danger résultant de la réinitialisation par inadvertance du coupe-circuit thermique, évitez d'alimenter cet appareil au moyen d'un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie, ou de le connecter à un circuit régulièrement mis sous/hors tension par le réseau public.
- L'usage prévu est décrit dans le présent manuel. L'utilisation d'un accessoire ou d'une pièce jointe ou l'exécution de toute opération avec cet appareil autre que celles qui sont recommandées dans ce mode d'emploi peut présenter un risque de blessure.
- Conservez ce manuel à titre de référence.

Sécurité d'autrui

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

Consignes de sécurité supplémentaires pour les friteuses

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

- Utilisez uniquement des composants d'origine.

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

- Ne plongez pas l'appareil, le socle, le cordon ou la fiche dans un liquide.
- En cas d'utilisation d'une rallonge électrique, celle-ci doit être reliée à la terre.
- Vérifiez que le couvercle est bien fermé avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez aucune eau ou autre liquide pénétrer dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Placez toujours les ingrédients à frire dans le panier pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne remplissez pas la casserole d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

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.
- Laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour la ventilation.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant d'effectuer le nettoyage ou l'entretien.
- Tenez les enfants et les animaux à l'écart de l'appareil et du cordon d'alimentation.
- Une surveillance étroite est indispensable lorsque vous utilisez l'appareil près des enfants.
- Cet appareil n'a pas été conçu pour fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.

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

Sécurité électrique

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



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

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

Utilisation de l'appareil

- Utilisez toujours l'appareil avec précaution.
- Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées. N'utilisez pas l'appareil pieds nus.
- Positionnez correctement le cordon d'alimentation de sorte qu'il ne pende pas du bord d'un plan de travail et d'éviter tout accrochage et trébuchement accidentels.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche du secteur. Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart des sources de chaleur, de l'huile et des bords tranchants.

- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, un agent de service agréé ou d'autres personnes tout autant qualifiées afin d'éviter tout danger.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique en cas de non-utilisation et avant de le nettoyer.
- Ne remplissez pas l'appareil au-delà du niveau maximum.
- Il peut être dangereux d'utiliser l'appareil s'il est trop rempli.
- L'eau peut déborder de l'appareil s'il est trop rempli.
- Ne placez pas l'appareil sur une surface mouillée ou glissante. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur le dessus de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des orifices de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la casserole de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes durant l'utilisation.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée noire en sortir. Attendez que les émissions de fumée cessent avant de retirer la casserole de l'appareil.
- La plaque de cuisson devient chaude lorsqu'elle est utilisée dans la friteuse à air. Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous manipulez la plaque de cuisson.
- Si l'appareil est utilisé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles ou s'il n'est pas utilisé conformément aux instructions du manuel d'utilisation, la garantie devient caduque et décline toute responsabilité pour les dommages causés.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant env. 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les ingrédients préparés dans cet appareil sortent jaune doré au lieu de brun foncé. Enlevez les restes brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre fraîches à une température supérieure à 180 °C (pour minimiser la production d'acrylamide).

Après utilisation

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

Usage prévu

Votre friteuse à air BLACK+DECKER AF550-B5 & AF600-B5 a été conçue pour préparer des aliments à l'aide d'air chaud. Cet appareil est destiné à une utilisation domestique interne uniquement. L'utilisation de cet appareil n'est pas prévue dans les environnements suivants :

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

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

Inspection et réparations

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

Étiquettes sur l'appareil

Les pictogrammes suivants sont affichés sur l'appareil:



Avertissement ! Surface chaude.

Caractéristiques

1. Panier
2. Bouton de déverrouillage du panier
3. Casserole
4. Poignée calorifugée
5. Panneau de commande (AF600-B5)
- 5.1 Commande de température variable
- 5.2 Bouton Favoris
- 5.3 Démarrer/Terminer
- 5.4 Marche/Arrêt
- 5.5 Commande de la minuterie
- 5.6 Affichage numérique à LED
6. Panneau de commande (AF550-B5)
- 6.1 Commande de la minuterie
- 6.2 Commande de température variable

Mode d'emploi

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

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

Avertissement ! Ne versez jamais de l'huile dans le panier (1).

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

Remarque : le panier DOIT être mis dans l'appareil correctement, sinon l'appareil ne fonctionne pas !

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

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

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

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

Comment utiliser

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

l'arrêt automatique

L'AF600-B5 s'éteindra automatiquement après 30 minutes s'il n'est pas utilisé.

Avant la première utilisation

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les autocollants ou étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement le panier et la casserole avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

4. Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. C'est une friteuse à air qui fonctionne à l'air chaud. Ne mettez pas de l'huile ou tout autre liquide dans la casserole d'huile.

Préparation de l'appareil pour l'utiliser

1. Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale et plane. Ne placez pas l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur.
2. Placez le panier dans la casserole correctement.
3. Tirez le cordon d'alimentation hors de son compartiment situé au bas de l'appareil.

Ne remplissez pas le panier d'huile ou de tout autre liquide.

Ne placez rien sur le dessus de l'appareil. Cela perturbe le flux d'air et affecte le résultat de la friture à l'air chaud.

Préchauffage

1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale mise à la terre.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
3. Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution de la température pour régler la température requise.

Remarque : Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution plus longtemps pour faire avancer ou reculer la température plus rapidement.

4. Appuyez sur le bouton pour diminuer le temps jusqu'à ce que l'écran affiche « - - »
5. Appuyez sur le bouton DÉMARRER/TERMINER pour lancer le programme de préchauffage, la température réglée clignote.
6. L'appareil émet un bip et affiche l'interface de réglage jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

Friture à l'air chaud

1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale mise à la terre.
2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
- L'affichage indique les dernières température et heure sélectionnées
3. Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution de la température pour régler la température requise.

- Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution plus longtemps pour faire avancer ou reculer la température plus rapidement
- 4. Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution du minuteur pour le régler sur la durée de cuisson souhaitée.
- Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution plus longtemps pour faire avancer ou reculer la température plus rapidement
- 5. Appuyez sur le bouton DÉMARRER/TERMINER pour démarrer le processus de cuisson.
- L'affichage commence alors un compte à rebours du temps de préparation réglé
- Lorsque l'appareil commence à émettre un bip, le temps de cuisson programmé s'est écoulé

Bouton de préréglage (AF600-B5)

Vous pouvez programmer l'appareil pour préparer vos ingrédients préférés à une température donnée pendant une durée déterminée.

Remarque : L'appareil ne peut mémoriser qu'une seule température et qu'une seule durée de cuisson.

Pour définir vos réglages favoris (AF600-B5)

1. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
2. Appuyez sur le bouton de préréglage (symbole d'une étoile) (5.2)
 - L'affichage indique les réglages enregistrés actuels
 - Le symbole de l'étoile commence à clignoter
3. Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution de la température pour définir la température souhaitée.
4. Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution du minuteur pour régler la durée souhaitée.
5. Appuyez sur le bouton de préréglage pour enregistrer ces réglages. (Symbole d'une étoile) (5.2)
 - Vous entendez un bip et le symbole d'une étoile s'allume de façon permanente pour indiquer que les réglages ont été enregistrés.

Fonctions de préréglage (5.2) : Désormais, l'appareil garde en mémoire vos réglages préférés. 1) Appuyez simplement sur le bouton de préréglage pour rappeler les réglages enregistrés, 2) Appuyez à nouveau sur le bouton de préréglage pour confirmer le réglage à utiliser, 3) Appuyez sur le bouton DÉMARRER/TERMINER pour lancer le programme.

Pause (AF600-B5)

1. Appuyez sur DÉMARRER/TERMINER pour mettre l'appareil en pause pendant le processus de cuisson.
- La température et la durée peuvent être ajustées
- La fonction de préréglage peut être rappelée si nécessaire

2. Appuyez sur DÉMARRER/TERMINER pour reprendre le processus de cuisson.

Pause de sécurité

1. L'appareil se met en pause automatiquement lorsque le tiroir est sorti pendant la cuisson OU lorsque le tiroir n'a pas été placé correctement.
2. Les fonctions Marche/Arrêt, de réglage, de réglage de la température et de réglage de la durée sont disponibles, la fonction de préréglage n'est pas disponible et l'appareil ne peut pas reprendre le processus de cuisson en appuyant sur DÉMARRER/TERMINER
3. Le processus de cuisson reprend automatiquement dès que le tiroir est repoussé (placé correctement) dans l'appareil.
- Toutes les fonctions sont disponibles.

Recette

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

Remarque : Gardez à l'esprit que ces réglages ne sont qu'indicatifs. Comme les ingrédients diffèrent par leur origine, taille, forme et marque, nous ne pouvons garantir que ce sont là les meilleurs réglages à utiliser pour vos ingrédients. L'air à l'intérieur de l'appareil se réchauffe instantanément, il est donc très difficile de retirer brièvement la casserole de l'appareil pendant la cuisson.

Ingrédient	Quantité	Temp. °C	Temps de cuisson (mins)	Agiter/ Tourner	Informations supplémentaires
Pizza	1-2 pcs	200°C	7-8	-	-
Samosa	4-5 pcs	200°C	4-5	Tourner	-
Pain grillé	2-3 pcs	200°C	6	Tourner	-
Nuggets de poulet	270g	200°C	7-9	Tourner	-
Seekh kabab	320g	200°C	11-13	Tourner	-
côtelettes d'agneau	2-3 pcs	180°C	20	Tourner	-
Plein de poulet	1500g	200°C	40-45	Tourner	-
Frites surgelées	500g	200°C	20	Agiter	ajouter 1/2 c.à soupe d'huile
Coupe du gâteau	4 cups	180/200°C	15-20	-	-
Oeuf*	5 pcs	200°C	10	-	-
Gaufre*	2 pcs	180°C	5	-	-
Crevettes	350g	200°C	9-11	Agiter	ajouter 1/2 c.à soupe d'huile

* AF600 seulement

Conseils

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de cuisson légèrement plus court que les plus gros ingrédients.
- Une plus grande quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un peu plus de temps de cuisson, une plus petite quantité d'ingrédients ne nécessite qu'un peu moins de temps de cuisson.

- Agitez les petits ingrédients à mi-cuisson afin de les redistribuer. Cela améliore le résultat final et aide à prévenir les ingrédients mal cuits.
- Ajoutez un peu d'huile sur les pommes de terre fraîches pour obtenir des frites croustillantes. Faites frire vos ingrédients dans la friteuse à air quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- Ne préparez pas d'ingrédients extrêmement gras comme des saucisses dans la friteuse à air.
- Les en-cas qui peuvent être préparés dans un four peuvent également être préparés dans la friteuse à air.
- Le poids optimal de pommes de terre pour obtenir des frites croustillantes est de 750 grammes.
- Utilisez de la pâte prête à cuire pour préparer des snacks fourrés rapidement et facilement. De plus, la pâte prête à cuire nécessite une durée de cuisson plus courte que la pâte faite maison.
- Placez un moule à cuire ou un plat à four dans le panier de la friteuse à air si vous voulez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des ingrédients fragiles ou fourrés.
- Vous pouvez également utiliser la friteuse à air pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer des ingrédients, réglez la température à 150°C pendant jusqu'à 10 minutes.
- N'utilisez pas de diluant ou de benzène, ni de lingettes pré-imbibées de produits chimiques, ni de brosses en plastique ou en métal.
- Le panier et la casserole peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse.
- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la partie extérieure du corps 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.

- **Le panier et la casserole sont lavables au lave-vaisselle**
- **Toutes les pièces amovibles sont lavables au lave-vaisselle**

Conseil : Si de la saleté est collée au panier ou au fond de la casserole, remplissez la casserole d'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la casserole et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu d'aliments.

Faire des frites faites maison

Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (c.-à-d. congelées). Si vous désirez faire des frites faites maison, suivez les étapes ci-dessous :

1. Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, sortez-les et séchez-les avec du papier essuie-tout.
3. Versez ½ cuillerée à soupe d'huile d'olive dans un bol avec les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce que les bâtonnets soient enduits d'huile.
4. Prenez les bâtonnets dans le bol avec les doigts ou un ustensile de cuisine afin de laisser l'excédent d'huile dans le bol. Placez les bâtonnets dans le panier.

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

- Ne plongez pas l'appareil dans un liquide.

Rallonges électriques et produit de classe 1

- Vous devez utiliser un câble à 3 conducteurs car l'appareil est doté d'une mise à la terre et est de construction de classe 1.
- Une rallonge de 30 m (100 pieds) au plus peut être utilisée sans perte de puissance.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de service agréé BLACK+DECKER afin d'éviter tout danger.

Changement de la fiche

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

- Mettez dûment l'ancienne fiche au rebut.
- Connectez le fil marron à la borne sous tension de la nouvelle fiche.
- Connectez le fil bleu à la borne neutre.
- S'il s'agit d'un produit de classe I (relié à la terre), connectez le fil vert/jaune à la borne de terre.

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

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

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

Protection de l'environnement



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

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

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

Caractéristiques techniques

		AF550-B5 & AF600-B5
Tension d'entrée	V _{CA}	220 - 240
Alimentation électrique	W	1500

Garantie

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

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

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 réparation agréés ou le personnel d'entretien de 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 réparation agréé. Vous pouvez trouver l'agent de réparation agréé le plus proche en contactant votre agence BLACK+DECKER locale à l'adresse indiquée dans ce manuel.

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

Black et Decker (étranger) GmbH
PO Box 17164, Dubai, Émirats arabes unis

الضمان

تثق BLACK+DECKER في جودة منتجاتها وتقدم ضمانًا طويل الأجل.

يُعد بيان الضمان هذا إضافة إلى حقوقك القانونية ولا يخل بها بأي حال من الأحوال.

في حالة وجود خلل في منتج BLACK+DECKER بسبب عيب في المواد أو الصناعة أو عدم التوافق مع المعايير. خلال 24 شهرًا من تاريخ الشراء. تضمن BLACK+DECKER استبدال الأجزاء المعيبة وإصلاح المنتجات مع مراعاة التآكل والبلل الطبيعي أو استبدال هذه المنتجات لضمان أقل إزعاج للعميل ما لم:

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

للمطالبة بالضمان. سوف تحتاج إلى تقديم دليل الشراء للبائع أو وكيل الصيانة المعتمد. يمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب BLACK+DECKER المحلي لديك في العنوان الموضح في هذا الدليل.

وكبدل آخر. توجد قائمة بوكلاء الصيانة المعتمدين التابعين لشركة BLACK+DECKER والتفاصيل الكاملة لخدمات ما بعد البيع ووسائل الاتصال الخاصة بنا على الإنترنت على: www.2helpU.com.

شركة Black and Decker (العالمية) GmbH
صندوق بريد 17164، دبي، الإمارات العربية المتحدة

بالطرف الأرضي. اتبع تعليمات التركيب المرفقة بالقوايس ذات الجودة العالية.

يجب أن يكون المصهر المستبدل على نفس تصنيف المصهر الأصلي المرفق مع المنتج.

تحذير! التعليمات السابقة بخصوص استبدال قابس التيار الكهربائي خاصة بموظفي مركز الخدمة المعتمد فقط.

حماية البيئة

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



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

توفر شركة بلاك أند ديكر مرفق لإعادة تدوير منتجات بلاك أند ديكر بمجرد وصولها إلى نهاية عمرها وعدم صلاحيتها للعمل. ويتم تقديم هذه الخدمة مجاناً. للاستفادة من هذه الخدمة، يرجى إعادة المنتج إلى أي وكيل صيانة معتمد والذي سوف يتولى بدوره جمع المنتجات نيابة عنا.

يمكنك التعرف على موقع أقرب وكيل صيانة معتمد من خلال الاتصال على مكتب بلاك أند ديكر 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.

البيانات الفنية

AF550-B5 & AF600-B5		
240 – 220	فولت تيار متردد	فولتية الدخل
1500	وات	دخل الطاقة

تحذير! اترك الوحدة تبرد تماماً قبل محاولة تنظيفها.

- لا تغمس الجهاز في أي سائل.
- لا تقم مطلقاً باستعمال المخففات أو البنزين أو فرشاة التنظيف البلاستيكية وقطع المسح الكيميائي أو الفرشاة المعدنية.
- ويمكن غسل المصفاة ووعاء القلي بماء ساخن وصابون. اشطف الجهاز إلى أن يجف جيداً بعد التنظيف.
- امسح السطح الخارجي من الجهاز وأجزائه الداخلية بقطعة قماش مبللة.
- احرص على أن يكون كابل الطاقة الكهربائية ولوحة التحكم نظيفة وجافة، وإلا فيمكن أن تتسبب في حدوث مشكلات.
- تنبيه: يحظر غمس الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر. تأكد من أن الجهاز جاف تماماً قبل استعماله.

• وعاء قلي ومصفاة صالخان للغسيل في غسالة الأطباق

• لا توجد أجزاء أخرى آمنة للغسيل في غسالة الأطباق

تلميح: في حالة التصاق الأوساخ في المصفاة، أو في قاع وعاء القلي، املاً وعاء القلي بماء ساخن وبعض من سائل التنظيف. ضع المصفاة في وعاء القلي واترك وعاء القلي والمصفاة منقوعين لمدة ١٠ دقائق تقريباً.

• نظف داخل الجهاز بماء ساخن وإسفنج غير كاشطة.

• نظف عنصر التسخين بواسطة فرشاة التنظيف لإزالة أي بقايا الطعام.

كابات الامتداد ومنج الفنة "١"

- يجب استخدام كابل ثلاثي القلوب إذا كانت الأداة مؤرضة ومن الفنة ١.
- يمكن استخدام كبل تمديد يصل طوله إلى ٣٠ متراً (١٠٠ قدم) دون حدوث أي فقدان للطاقة.
- في حالة تلف سلك الكهرباء، يجب استبداله من قبل المصنع أو أي مركز خدمة معتمد من BLACK+DECKER لتجنب المخاطر.

استبدال مقبس الكهرباء

إذا دعت الضرورة لتركيب قابس تيار كهربائي جديد:

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

ملاحظة: إذا كان الجهاز من الدرجة الثانية مزوداً بطبقتين عازلتين (لا يوجد داخل الكابل إلا طرفان اثنتان فقط)، لا يتم توصيل أي منهما

توقف مؤقت

(AF600-B5)

- تحتاج الكميات الأكبر حجمًا من المكونات إلى وقت طهي أطول قليلًا، في حين يتطلب وقت طهي أقصر لكميات المكونات الأصغر حجمًا.
- هن المكونات الأصغر في منتصف وقت الطهي لإعادة توزيعها. حيث يحسن هذا النتيجة النهائية ويساعد على تفادي طهي المكونات بشكل غير متساو.
- أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على طعم مقرمش. اقلي المكونات في مقلاة الهواء الساخن في غضون دقائق قليلة

توقف سلامة مؤقت

- بعد إضافة الزيت.
- لا تُحضّر المكونات المشبعة بالدهون كالسُجُق في مقلاة الهواء الساخن.
- يمكن للوجبات السريعة التي يجري إعدادها بالفرن تحضيرها في مقلاة الهواء الساخن.
- يبلغ المقدار الأمثل لتحضير البطاطس المقرمشة 750 جرام.
- استخدم العجينة المسبقة التحضير لإعداد الوجبات الخفيفة المحشية على نحو سريع وسهل. كما تتطلب العجينة المسبقة التحضير أيضًا وقت طهي أقل من العجينة التي جرى تحضيرها في المنزل.

وصفة طهي

- يساعد الجدول التالي على تحديد الإعدادات الأساسية للمكونات التي ترغب في تحضيرها.
- ملاحظة: ضع في اعتبارك أن هذه الإعدادات تقديرية. نظرًا لاختلاف المكونات من حيث منشأها وحجمها وشكلها ونوعها، فلا يوجد ثمة ما يضمن الإعداد الأمثل لكل منها. نظرًا لأن الهواء داخل الجهاز يُعاد تسخينه باستمرار، فإن سحب وعاء القلي إلى خارج الجهاز أثناء الطهي بالكاد يُفسد العملية.

تحضير البطاطس المحمرة المعدة في المنزل

من أجل نتائج أفضل، نحن ننصح باستخدام البطاطس المقلية مسبقًا (مثل المجمدة). إذا كنت تريد تحضير البطاطس المحمرة المعدة في المنزل، اتبع الخطوات التالية:

1. قشّر البطاطس، وقطّعها إلى أصابع.
2. انقع أصابع البطاطس في وعاء لمدة لا تقل عن 30 دقيقة، ثم أخرجها وجففها بورق المطبخ.
3. ضع ½ ملعقة من زيت الزيتون في الوعاء، ثم ضع أصابع البطاطس فوقه وقليهما حتى تغطي الأصابع بالزيت.
4. أخرج أصابع البطاطس من الوعاء بأصابعك، أو بإحدى أدوات المطبخ؛ بحيث يتسرب الزيت الزائد في الوعاء. ضع أصابع البطاطس في المصفاة.

ملاحظة: لا تمل الوعاء لتُفرغ كل ما به من أصابع بطاطس في المصفاة دفعةً واحدة؛ لمنع ترسب الزيت الزائد في قعر وعاء القلي.

5. احرص على قلي أصابع البطاطس وفقًا للتعليمات الواردة في هذا الفصل.

التنظيف والصيانة

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

مكونات	كمية	درجة الحرارة °م	وقت الطهي (بالدقائق)	هزة / دوران	معلومات إضافية
ببتر	1-2 تلمع	200°C	7-8	-	-
السويسرة	4-5 تلمع	200°C	4-5	دوران	-
خبز محمص	2-3 تلمع	200°C	6	دوران	-
قطع الدجاج	270g	200°C	7-9	دوران	-
سج كباب	320g	200°C	11-13	دوران	-
طرائع لحم الضأن	2-3 تلمع	180°C	20	دوران	-
دجاج كامل	1500g	200°C	40-45	دوران	-
فرايز مجمدة	500g	200°C	20	هزة	أضف 1/2 ملعقة من الزيت
كباب كيك	4 أكواب	180/200°C	15-20	-	-
بيضة ×	5 قطع	200°C	10	-	-
بسكويت ×	2 قطع	180°C	5	-	-
فريس	350g	200°C	9-11	هزة	أضف 1/2 ملعقة من الزيت

× AF600 فقط

تلميحات

- تحتاج المكونات الأصغر إلى وقت طهي أقل قليلًا من المكونات الأكبر.

4. اضغط على زر تقليل الوقت حتى تظهر علامة " – "
5. اضغط على زر البدء / الإيقاف لبدء برنامج التسخين الأولي، حيث ستومض درجة الحرارة المعينة.
6. سيصدر الجهاز صفيراً وسيستأنف إلى واجهة الإعداد حتى يتم الوصول إلى درجة الحرارة المعينة.

القلي بالهواء الساخن

1. ضع قابس الكهرباء في مقبس جدار مؤرض
2. اضغط على زر التشغيل / إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.
- ستعرض الشاشة آخر وقت ودرجة حرارة تم تحديدهما
3. اضغط على زر زيادة أو نقصان درجة الحرارة لتعيين درجة الحرارة المطلوبة.
- اضغط على زر زيادة أو نقصان درجة الحرارة لمدة أطول لزيادة درجة الحرارة أو إنقاصها بسرعة أكبر.
4. اضغط على زر زيادة أو تقليل المؤقت لتعيين المؤقت على وقت الطهي المطلوب
- اضغط على زر زيادة أو نقصان درجة الحرارة لمدة أطول لزيادة درجة الحرارة أو إنقاصها بسرعة أكبر.
5. اضغط على زر البدء / الإيقاف لبدء عملية الطهي
- ستبدأ الشاشة في العد التنازلي لوقت الطهي المعين.
- عندما يبدأ الجهاز في الصغير، فهذا يشير إلى انتهاء وقت الطهي فقط.

زر الضبط المسبق (5.2)

- يمكنك برمجة الجهاز لتحضير مكوناتك المفضلة على درجة حرارة محددة أثناء فترة زمنية محددة.
- ملاحظة: يتمكن الجهاز من حفظ درجة حرارة واحدة ووقت طهي واحد فقط.

لتعيين إعداداتك المفضلة

1. اضغط على زر التشغيل / إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.
2. اضغط على زر الضبط المسبق (رمز النجمة) (5.2)
- ستظهر الشاشة الإعدادات المحفوظة الحالية
- سيبدأ رمز النجمة بالوميض
3. اضغط على زر زيادة أو نقصان درجة الحرارة لتعيين درجة الحرارة المطلوبة.
4. اضغط على زر زيادة أو تقليل المؤقت لتعيين الوقت المطلوب.
5. اضغط على زر الضبط المسبق للحفظ. (رمز النجمة) (5.2)
- سوف تسمع صفيراً وسيضيء رمز النجمة باستمرار للإشارة إلى أنه تم حفظ الإعدادات.

وظيفة الضبط المسبق (5.2) : من الآن فصاعداً، سوف يحفظ الجهاز إعداداتك المفضلة. (1) اضغط فقط على زر الضبط المسبق لاستدعاء الإعدادات المحفوظة، (2) اضغط مجدداً على زر الضبط المسبق لتأكيد الإعداد المستخدم، (3) اضغط على زر البدء / الإيقاف لبدء البرنامج.

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

كيفية الاستخدام

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

إيقاف التشغيل التلقائي

سيتم إيقاف تشغيل AF600-B5 تلقائياً بعد ٣٠ دقيقة في حالة عدم الاستخدام.

قبل أول استخدام

1. إزل كل مواد التغليف.
2. أزل أية ملصقات أو بطاقات من الجهاز.
3. اغسل المصفاة ووعاء القلي بالكامل بالماء الساخن وقليل من سائل التنظيف وإسفنجة غير كاشطة.

ملاحظة: يمكن كذلك غسل هذه الأجزاء في غسالة الأطباق.

4. امسح الجزء الداخلي والخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة.
- هذا مقلاة هوائية تعمل بالهواء الساخن.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت أو بدهون القلي.

التحضير للاستخدام

1. ضع الجهاز على سطح ثابت وأفقي ومستوي. لا تضع الجهاز على أسطح غير مقاومة للحرارة.
2. ضع المصفاة في وعاء القلي بشكل صحيح.
3. اسحب سلك الكهرباء من حجرة تخزين السلك الموجودة في أسفل الجهاز.

يحظر ملء وعاء القلي بالزيت أو أي سائل آخر.

لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يخل بتدفق الهواء والذي يؤثر على نتائج القلي بالهواء الساخن.

التسخين المسبق

1. ضع قابس الكهرباء في مقبس جدار مؤرض.
2. اضغط على زر التشغيل / إيقاف التشغيل لتشغيل الجهاز.
3. اضغط على زر زيادة أو نقصان درجة الحرارة لتعيين درجة الحرارة المطلوبة.
- ملاحظة: اضغط على زر زيادة أو نقصان درجة الحرارة لمدة أطول لزيادة درجة الحرارة أو إنقاصها بسرعة أكبر.

الفحص والإصلاح

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

الملصقات الموجودة على الجهاز

الرسومات الصورية التالية موضحة على الجهاز:



تحذير! سطح ساخن.

الخواص

1. المصفاة
2. زر خربير المصفاة
3. وعاء القلي
4. مقبض عازل للحرارة
5. لوحة التحكم (AF600-B5)
- 5.1 التحكم في درجة الحرارة
- 5.2 زر التفضيل
- 5.3 بدء/إيقاف
- 5.4 بدء/إيقاف التشغيل
- 5.5 التحكم المؤقت
- 5.6 شاشة LED رقمية
6. لوحة التحكم (AF550-B5)
- 6.1 التحكم المؤقت
- 6.2 التحكم في درجة الحرارة

الاستخدام

- ملاحظة: قبل الاستخدام للمرة الأولى، قم يدوياً بغسل كل الأجزاء القابلة للفك.
- في البداية يمكن أن يصدر الجزء بعض الدخان. ويمكن أن تشم رائحته قليلاً، لكن ليس هناك داعٍ للقلق. تحقق من أن الغرفة جيدة التهوية.
- أضف الزيت إلى الطعام كطبقة تغطية فقط.
- تحذير! لا تقم مطلقاً بالتخلص من الزيت في المصفاة (١).
- ضع الجهاز على أرضية مستوية وثابتة ومقاومة للحرارة.
- ملاحظة: يجب تثبيت المصفاة في الجهاز جيداً، وإلا فالجهاز لن يعمل.

- لا تضع الجهاز في مقابل الجدار أو في مقابل جهاز آخر. اترك مساحة خالية لا تقل عن ١٠ سم في ظهر وفي جانبي الجهاز ومساحة خالية تبلغ ١٠ سم فوق الجهاز. لا تضع أي شيء فوق الجهاز.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى بخلاف تلك الموضحة في هذا الدليل.
- لا تترك الجهاز يعمل دون مراقبة.
- أثناء القلي بالهواء الساخن، سوف ينطلق البخار الساخن من فتحات مخرج الهواء. أبق يدك وجوهك على مسافة آمنة من البخار ومن فتحات مخرج الهواء. واحذر كذلك من البخار والهواء الساخنين عندما تزيل وعاء المقلاة من الجهاز.
- قد تصبح الأسطح التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام.
- أوقف الجهاز على الفور إذا رأيت دخاناً أسوداً ينبعث من الجهاز. انتظر حتى يتوقف انبعاث الدخان قبل أن تزيل وعاء القلي من الجهاز.
- ستصبح صينية الخبز ساخنة بالكامل عند استخدامها في المقلاة الهوائية. استخدم دائماً قفازات فرن عند الإمساك بصينية الخبز.
- في حالة استخدام الجهاز بشكل غير صحيح أو لأغراض احترافية أو شبه احترافية أو في حالة عدم استخدامه وفقاً لتعليمات دليل الاستخدام، سيصبح الضمان باطلاً ولا يتحمل أي مسؤولية عن الأضرار الناجمة.
- افصل دائماً الجهاز بعد الاستخدام.
- اترك الجهاز يبرد لحوالي ٣٠ دقيقة قبل التعامل معه أو تنظيفه.
- تأكد أن المكونات المجهزة في هذا الجهاز تخرج بلون أصفر ذهبي بدلاً من الأصفر الداكن أو البني. إزالة البقايا المحترقة. لا تقلي البطاطس الطازجة في درجة حرارة تتعدى ١٨٠ درجة مئوية (لتقليل إنتاج الأكريلاميد).

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 المخرّنة بعيداً عن متناول الأطفال.

الغرض من الاستخدام

تم تصميم المقلاة الهوائية BLACK+DECKER AF550-B5 لإعداد الطعام باستخدام الهواء الساخن.

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

- مناطق مطابخ العمال في المتاجر والمكاتب وبيئات العمل الأخرى؛
 - بيوت الفلاحين،
 - من قبل العملاء في الفنادق والفنادق الصغيرة وأماكن الإقامة الأخرى؛
 - أماكن النوم والإفطار.
- شكراً لاختيارك منتج BLACK+DECKER. ونتمنى لك أن تستمتع باستخدام هذا المنتج لسنوات عدة.

تعليمات السلامة



- 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 المؤقت الخارجي أو نظام التحكم عن بعد المنفصل.
- ملاحظة: قد ترتفع درجة حرارة السطح الخارجي للجهاز أثناء الاستخدام.
- تحذير! عند استخدام الأجهزة المزودة بأسلاك توصيل كهربائية، يجب اتباع تدابير السلامة الأساسية، بما في ذلك التعليمات التالية للحد من التعرض لمخاطر الحريق أو الصدمات الكهربائية أو الإصابات الجسدية.
- اقرأ هذا الدليل بالكامل بعناية قبل تشغيل الجهاز.
- تجنباً لوقوع مخاطر ناتجة عن إعادة ضبط القطع الحراري بشكل غير مناسب فإن هذا الجهاز لا يجب أن يتم إمداده بالتيار الكهربائي من خلال جهاز توصيل خارجي، مثل المؤقت أو توصيله بدائرة أخرى يتم تشغيلها وإطفائها بصفة منتظمة.
- إن الغرض من الاستخدام موضح في هذا الدليل. إن استعمال أي ملحقات أو مرفقات أو إجراء أية عملية بهذا الجهاز غير التي يُوصى بها في هذا الدليل قد يسبب خطر الإصابة الشخصية.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه عند الحاجة.

السلامة الكهربائية

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

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



- يلزم توافق قابس الجهاز مع مصدر التيار الكهربائي. يُحظر تعديل القابس بأي طريقة.
- لا تستخدم أي قابس مهايئ مع الأجهزة الكهربائية المؤرضة (الفئة ١). استخدام القوابس الأصلية وغير المعدلة ومناسبتها لمنفذ الكهرباء يقلل من مخاطر التعرض لصدمة كهربائية.
- لتجنب خطر التعرض لصدمة كهربائية، لا تغمر السلك أو القابس أو الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

استخدام الجهاز الخاص بك

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

سلامة الآخرين

- هذا الجهاز غير مصمم ليستخدمه الأشخاص ذوو القدرات الجسدية والذهنية والحسية والعقلية المتدنية والخبرة والمعرفة القليلتين (بما في ذلك الأطفال)، إلا في ظل الإشراف عليهم أو إعطائهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم.
- يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز.

تدابير سلامة إضافية للمقالي

- تحذير! لا تضع الجهاز بالقرب من موقد ساخن سواء كان يعمل بالغاز أو بالكهرباء.
- لا تستخدم إلا المكونات الأصلية.
- تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل مباشرة أي إجراء من إجراءات الصيانة أو التنظيف.
- لا تقم بغمر الجهاز أو قاعدته أو شريطه أو القابس في أي سائل.
- إذا ما تم استخدام كابل إطالة، فيجب أن يتم تأريضه.
- تحقق من أن الباب مغلق بشكل صحيح قبل استخدامه.
- لا تدع أية مياه أو أي سائل آخر تتسرب إلى الجهاز لتفادي حدوث صدمة كهربائية.
- ضع دائماً المكونات الجاهزة للقلي في المصفاة، لمنعها من ملامسة عناصر التسخين.
- لا تغطي فتحات مدخل الهواء ومخرج الهواء أثناء تشغيل الجهاز.
- لا تملأ وعاء القلي بالزيت حيث قد يتسبب ذلك في حدوث حريق.
- لا تلمس الجهاز من الداخل أثناء تشغيله.

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

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

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

Names & Addresses for BLACK+DECKER Service Concessionaries

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



WARRANTY REGISTRATION CARD

YOUR NAME/ VOTRE NOM/الإسم

YOUR ADDRESS/ VOTRE ADRESSE/العنوان

POSTCODE/ CODE POSTAL/الرمز البريدي

DATE OF PURCHASE/ JOUR D'ACHAT/تاريخ الشراء

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

PRODUCT MODEL NO. AF550-B5, AF600-B5

