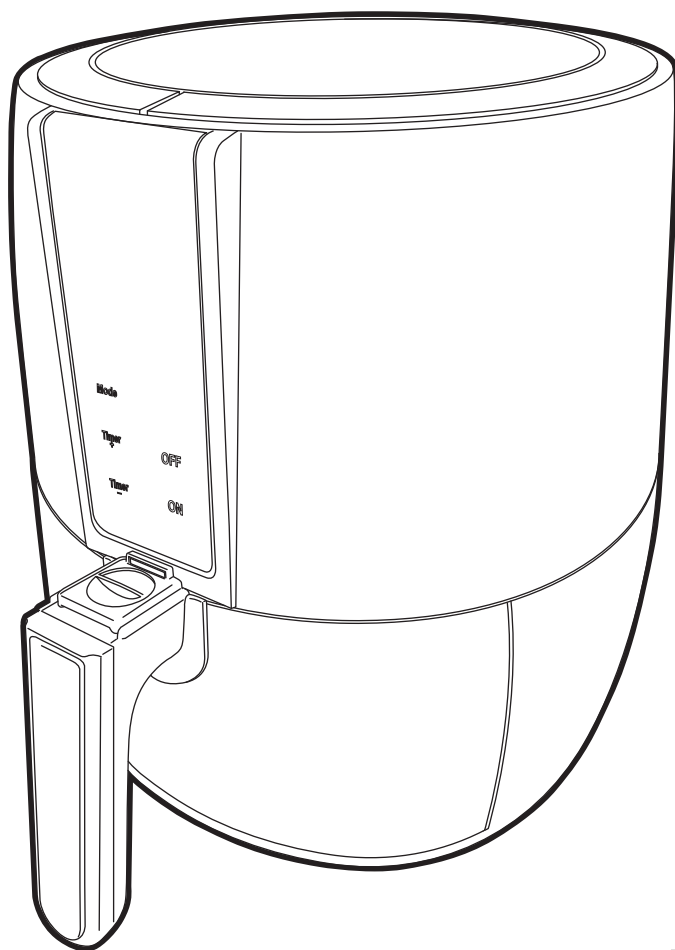
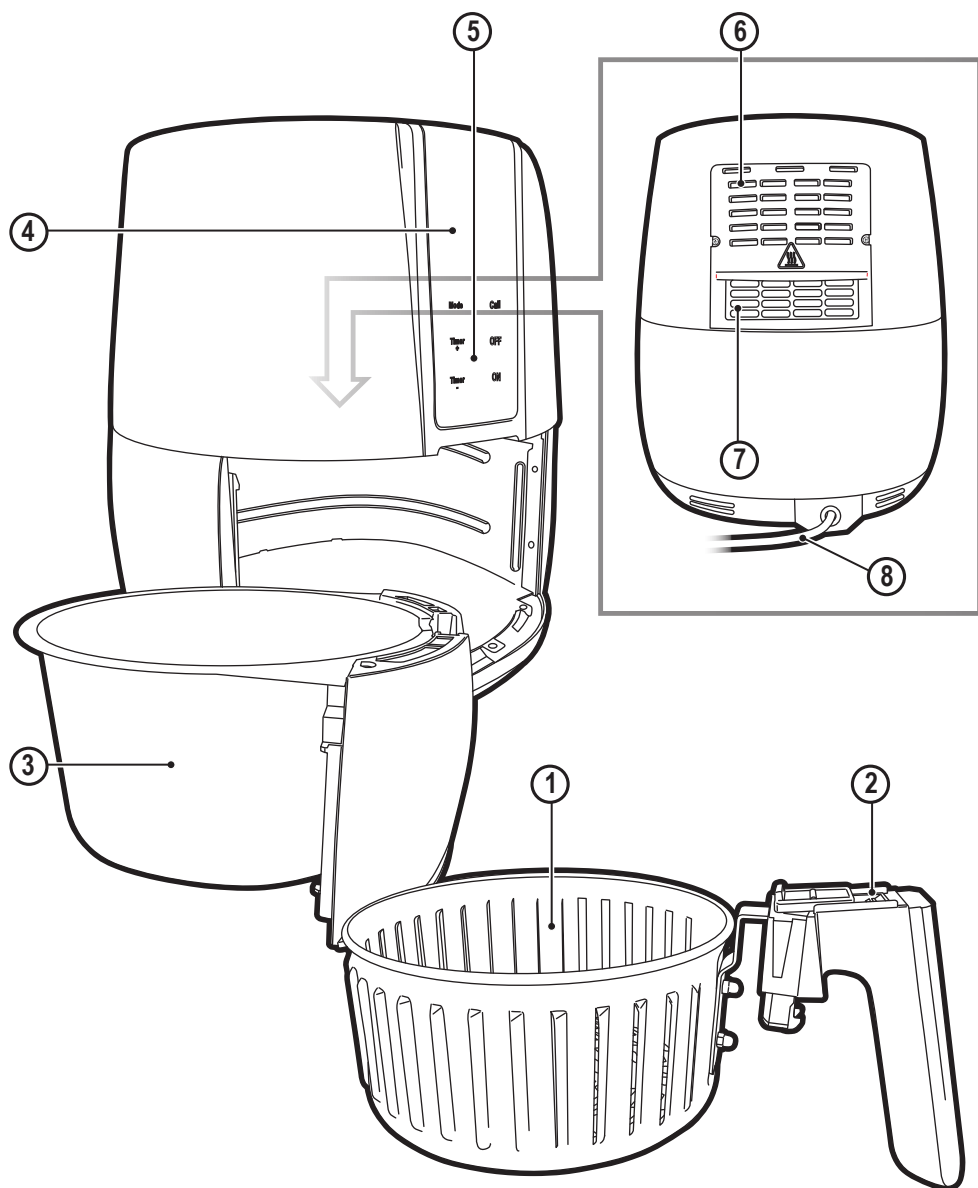
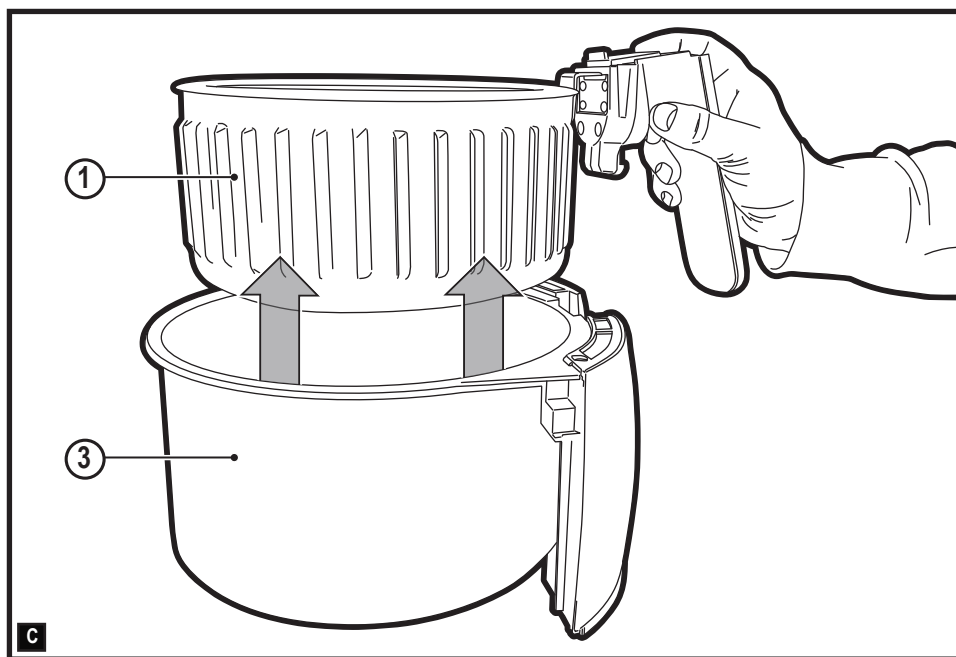
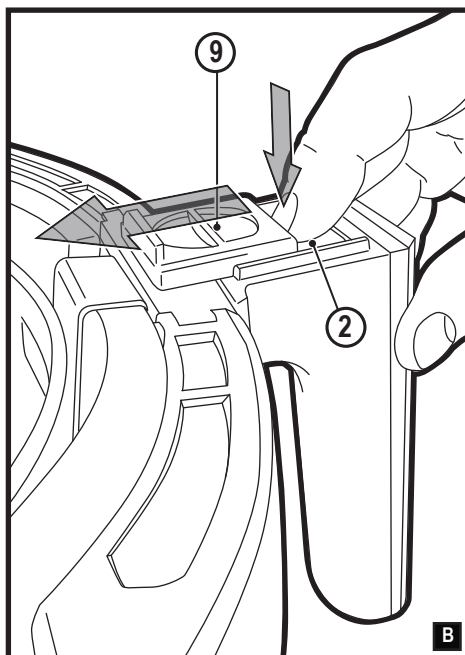
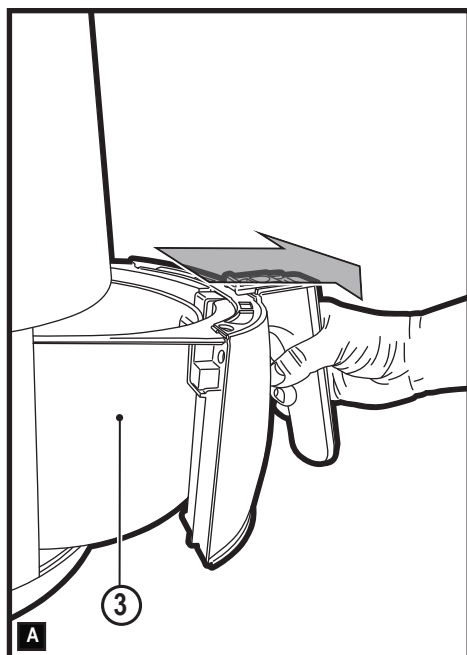








Intended use

Your BLACK+DECKER AF300/AF400 Air Fryer has been designed for preparing food using hot air.

This appliance is intended for indoor household use only.

This appliance is not intended to be used in:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- Farm houses;
- By clients in hotels, motels and other residential type environments;
- Bed and breakfast type environments;

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



Safety instructions

- Warning! When using mains- powered appliances, basic safety precautions, including the following, should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.
- Read all of this manual carefully before using the appliance.
- In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- The intended use is described in this manual. The use of any accessory or attachment or the performance of any operation with this appliance other than those recommended in this instruction manual may present a risk of personal injury.
- Retain this manual for future reference.

Using your appliance

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

- Overfilling the appliance could cause water to spill.

Safety of others

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

After use

- Switch off, remove the plug from the socket and let the appliance cool down before leaving it unattended and before changing, cleaning or inspecting any parts of the appliance.
- When not in use, the appliance should be stored in a dry place. Children should not have access to stored appliances.

Inspection and repairs

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

Additional safety instructions for fryers

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

- Use the original components only.

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

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

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

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

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

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

Electrical safety

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



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

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

Extension cables & class 1 product

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

Labels on Appliance

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



Warning! Hot surface.

Features

1. Basket
2. Basket release button
3. Pan

4. LED display (Only for AF400)
5. Control panel
6. Air inlet
7. Air outlet
8. mains cord
9. Basket release button cover

Use

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Using the appliance

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

Hot air frying

- Put the mains plug into an earthed wall socket.
- Carefully pull the pan (3) out of the air fryer (fig.A).
- Push the basket release button cover (9) forward and depress the basket release cover (2) (fig.B).
- Lift the basket (1) from the pan (3) (fig.C)
- Put the ingredients in the basket (1).

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

- Slide the pan back into the air fryer properly.

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

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

- For AF300, to switch ON the unit, turn the timer knob and to set the desired cooking temperature, use temperature control knob.
- For AF400, Touch the MODE button to the required temperature. See the section 'Settings' to determine the right temperature.

- Determine the required preparation time for the ingredient see section 'Settings.' Adjust the timer setting by using TIMER+ or TIMER- button.
- To switch on the appliance, touch the ON button, to switch off the appliance, touch the OFF button or touch the TIMER- to adjust the time to 00.
- The LED light will light up.
- The timer will begin to start counting down the set preparation time.
- During the cooking process, the heating-up mode will light on and off from time to time. This indicates that the heating element is switching on and off to maintain the selected temperature.
- Excess oil from the ingredients will be collected on the bottom of the pan (3).
- Some ingredients require shaking halfway through the preparation time see section 'Settings'. To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the air fryer and continue to cook.

Caution: Do not press the basket release button on the handle during shaking.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket (1) from the pan (3) and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button on the handle.

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

Tip: If you set the timer to full preparation time, there will be no timer bell during cooking. Before finishing, you can pull out the pan at any time to check the ingredients cooking condition, the power will shut down automatically and resume after you slide the pan back into the appliance (timer still on).

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

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, touch the OFF button (for AF400), or touch the TIMER- button to 0, or pull out the pan directly.

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

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

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

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

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

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

Settings

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

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

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

Tips

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

	Min-max amount (g)	Time (min.)	Temp (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	16-10	200	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	shake	Add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180	shake	
Potato gratin	500	15-18	200	shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Lamb chops	100-500	10-14	180		

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

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

Making home-made fries

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

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

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

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

Cleaning and maintenance

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

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

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

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

Mains plug replacement

If a new mains plug needs to be fitted:

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

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

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

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

Protecting the environment



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

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

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

Technical data

		AF300 / AF400
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.

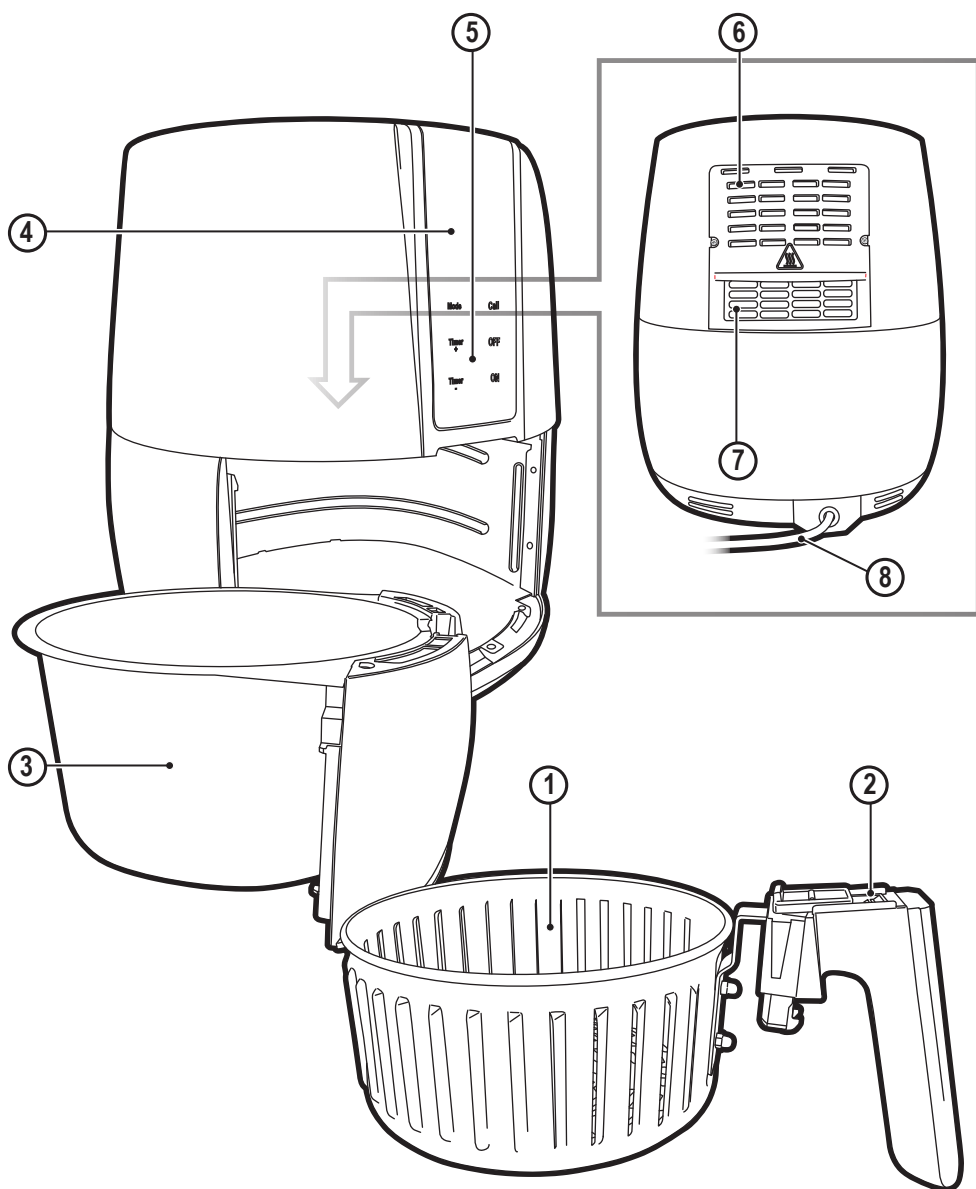
The warranty is valid within the territories of the Member States of the European Union and the European Free Trade Area.

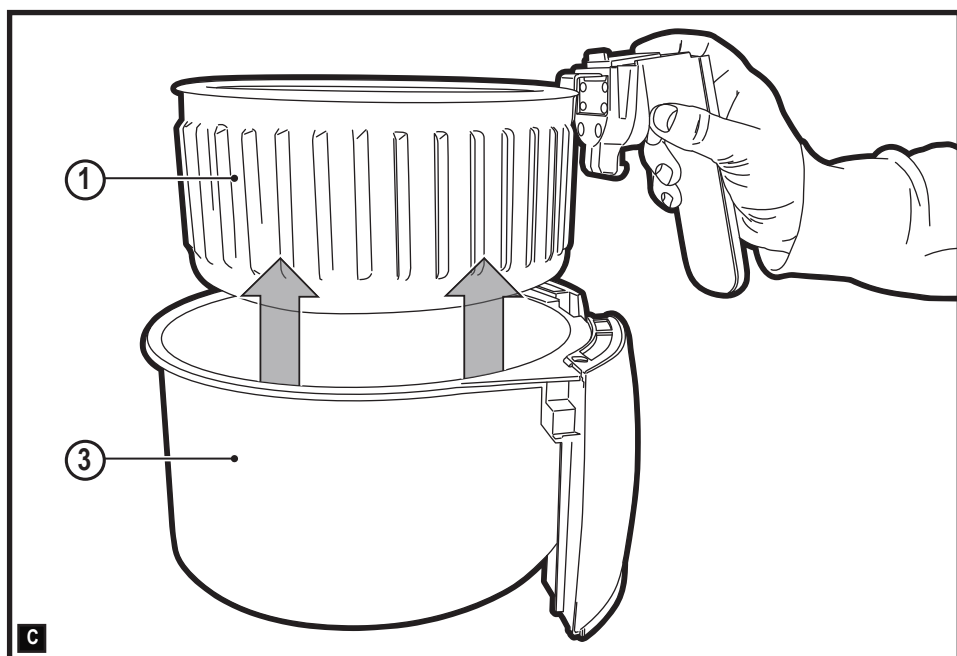
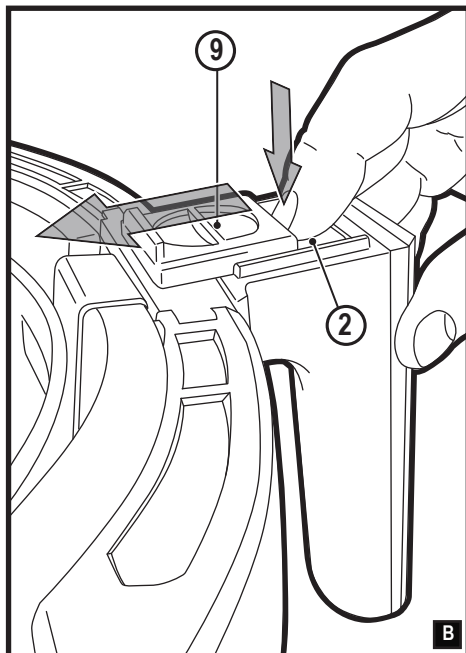
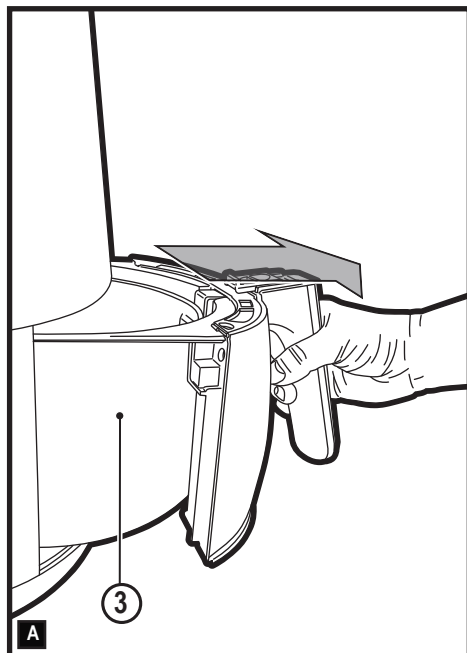
If a Black+Decker product becomes defective due to faulty materials, workmanship or lack of conformity, within 24 months from the date of purchase, Black+Decker warranty to replace defective parts, repair products subjected to fair wear and tear or replace such products to ensure minimum inconvenience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

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

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

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





Usage prévu

Votre friteuse à air BLACK+DECKER AF300/AF400 a été conçue pour préparer des aliments à l'aide d'air chaud.

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

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

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



Consignes de sécurité

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

Utilisation de l'appareil

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

de non-utilisation et avant de le nettoyer.

- Ne remplissez pas l'appareil au-delà du niveau maximum.
- Il peut être dangereux d'utiliser l'appareil s'il est trop rempli.
- L'eau peut déborder de l'appareil s'il est trop rempli.

Sécurité d'autrui

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

Après utilisation

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

Inspection et réparations

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

Consignes de sécurité supplémentaires pour les friteuses

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

- Utilisez uniquement des composants d'origine.

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

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

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

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

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

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

Sécurité électrique

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



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

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

Rallonges électriques et produit de classe 1

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

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

Étiquettes sur l'appareil

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



Avertissement ! Surface chaude.

Caractéristiques

1. Panier
2. Bouton de déverrouillage du panier
3. Casserole
4. Affichage à LED (uniquement pour le modèle AF400)
5. Panneau de commande
6. Entrée d'air
7. Sortie d'air
8. Cordon d'alimentation secteur
9. Couvercle du bouton de déverrouillage du panier

Mode d'emploi

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

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

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

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

Remarque : le panier DOIT être 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.

Utilisation de l'appareil

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

Friture à l'air chaud

- Branchez la fiche du cordon d'alimentation dans la prise murale.
- Retirez délicatement la casserole (3) de la friteuse à air (fig. A).
- Poussez le couvercle du bouton de déverrouillage du panier (9) en avant et appuyez sur le couvercle de déverrouillage du panier (2) (fig. B).
- Sortez le panier (1) de la casserole (3) (fig. C)
- Placez les ingrédients dans le panier (1).

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

- Glissez correctement la casserole dans la friteuse à air.

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

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

- Pour le modèle AF300, allumez l'appareil en tournant le bouton de la minuterie, puis réglez la température de cuisson désirée en utilisant le bouton de réglage de la température.
- Pour le modèle AF400, appuyez sur le bouton MODE pour sélectionner la température requise. Consultez la section « Réglages » pour déterminer la température à utiliser.
- Pour déterminer le temps de cuisson requis pour un ingrédient, consultez la section « Réglages ». Réglez la minuterie en utilisant le bouton TIMER+ ou TIMER-.
- Pour allumer l'appareil, appuyez sur le bouton ON, pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton OFF ou touchez le bouton TIMER- pour mettre la minuterie à 00.
- Le voyant s'allume.
- La minuterie commence alors un compte à rebours du temps de préparation défini.
- Durant la cuisson, le mode « chauffage » s'allume et s'éteint de temps en temps. Cela indique que la fonction de chauffage se met en marche puis s'arrête pour maintenir la température sélectionnée.
- L'excédent d'huile des ingrédients est recueilli au fond de la casserole (3).
- Certains ingrédients doivent être agités en milieu du temps de préparation (voir la section « Réglages »). Pour secouer les ingrédients, retirez la casserole de l'appareil par la poignée et agitez. Glissez ensuite correctement la casserole dans la friteuse à air et continuez la cuisson.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier sur la poignée lorsque vous secouez la casserole.

Conseil : Pour réduire le poids, vous pouvez sortir le panier (1) de la casserole (3) et agiter uniquement le panier. Pour ce faire, tirez la casserole hors de l'appareil, placez-la sur

une surface résistante à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier situé sur la poignée.

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

Conseil : Si vous réglez la minuterie sur le temps de cuisson complète, celle-ci ne sonnera pas durant la cuisson. Avant la fin de la cuisson, vous pouvez retirer la casserole à tout moment pour vérifier l'état de cuisson des ingrédients, l'appareil s'éteint automatiquement et se rallume dès que la casserole a été remise en place dans l'appareil (la minuterie étant toujours en train de décompter le temps).

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

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton (pour le modèle AF400), ou appuyez sur le bouton TIMER- pour régler le temps à 0, ou encore, retirez la casserole de l'appareil.

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

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

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

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

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

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

Réglages

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

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

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

Conseil :

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

	Min-max quantité (g)	Temps (min.)	Temp. (°C)	Agiter	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites congelées fines	300-700	9-16	200	agiter	
Frites congelées épaisses	300-700	11-20	200	agiter	
Frites faites maison (8x8 mm)	300-800	16-10	200	agiter	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Morceaux de pommes frites faits maison	300-900	18-22	180	agiter	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Cubes de pommes frites faits maison	300-750	12-18	180	agiter	Ajouter 1/2 c. à soupe d'huile
Rosti	250	15-18	180	agiter	
Gratin dauphinois	500	15-18	200	agiter	
Viande et volaille					
Steak	100-500	8-12	180		
Côtelettes d'agneau	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Roulé aux saucisses	100-500	13-15	200		
Cuisses	100-500	18-22	180		
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180		

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

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

Faire des frites faites maison

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

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

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

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

Nettoyage et entretien

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

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

- Ne plongez pas l'appareil dans un liquide.
- N'utilisez pas de diluant ou de benzène, ni de lingettes pré-imbibées de produits chimiques, ni de brosses en plastique ou en métal.
- Le panier et la casserole peuvent être lavés à l'eau chaude savonneuse.

Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.

- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer la partie extérieure du corps (1) et la cavité interne.
- Gardez le cordon d'alimentation et le panneau de commande propres et secs pour éviter tout problème.

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

Changement de la fiche

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

- Mettez dûment l'ancienne fiche au rebut.
- Connectez le fil marron à la borne sous tension de la nouvelle fiche.
- Connectez le fil bleu à la borne neutre.
- 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

Garantie

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

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

La garantie est valable sur tout le territoire des Etats Membres de l'Union Européenne et de la Zone de Libre Echange Européenne.

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

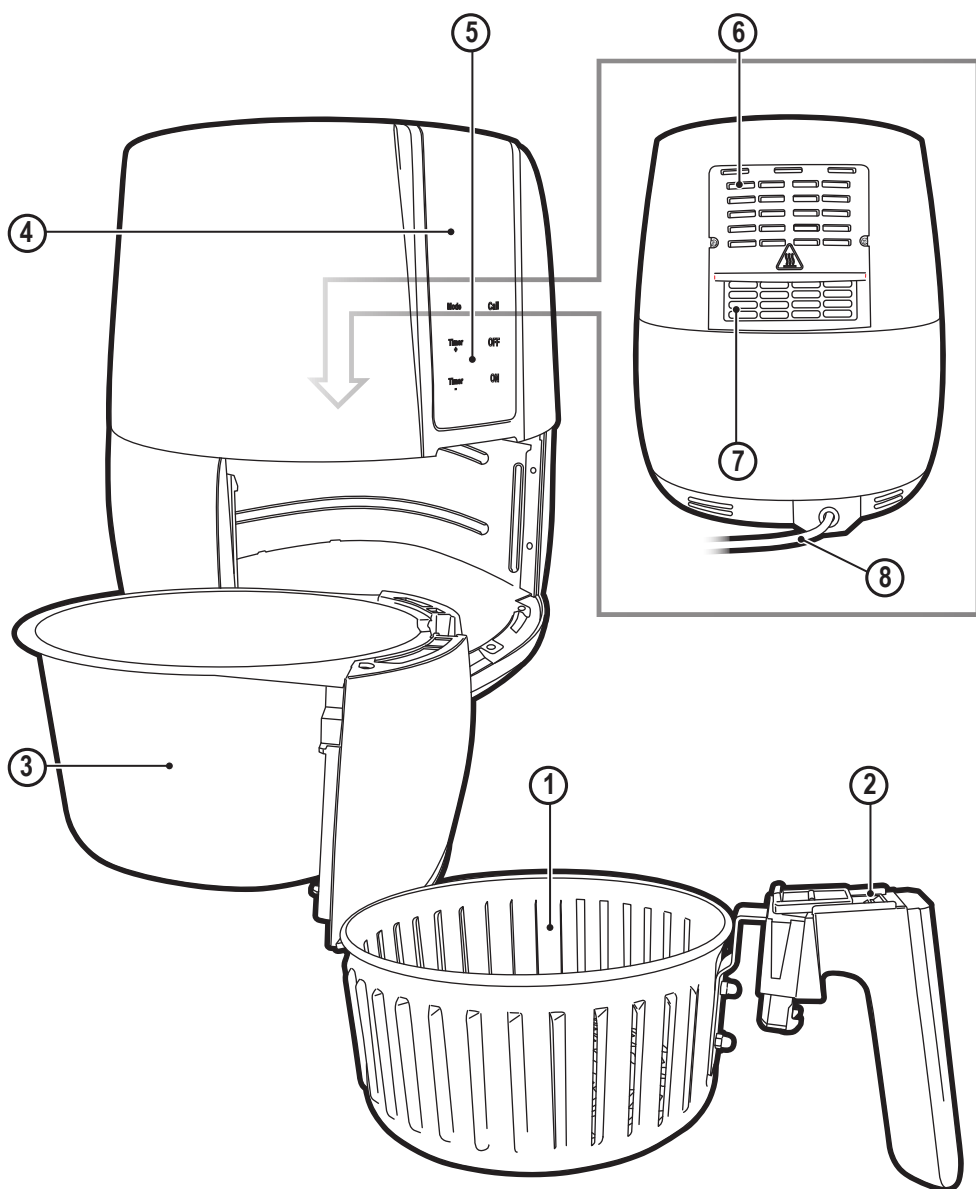
- Le produit a été utilisé dans un but commercial, professionnel, ou a été loué.
- Le produit a été mal utilisé ou avec négligence.
- Le produit a subi des dommages à cause d'objets étrangers, de substances ou à cause d'accidents.
- Des réparations ont été tentées par des techniciens ne faisant pas partie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

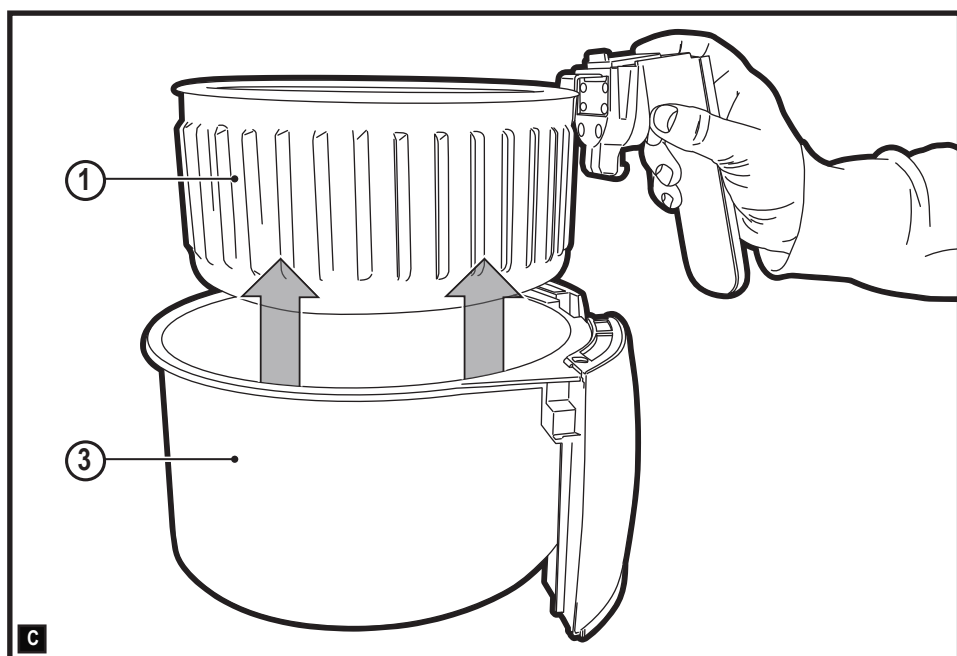
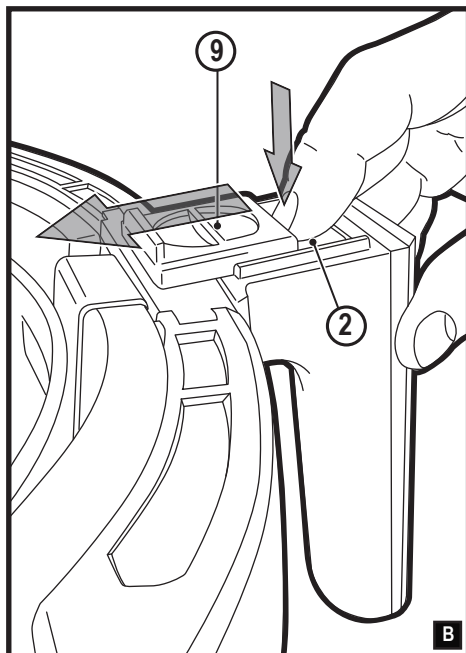
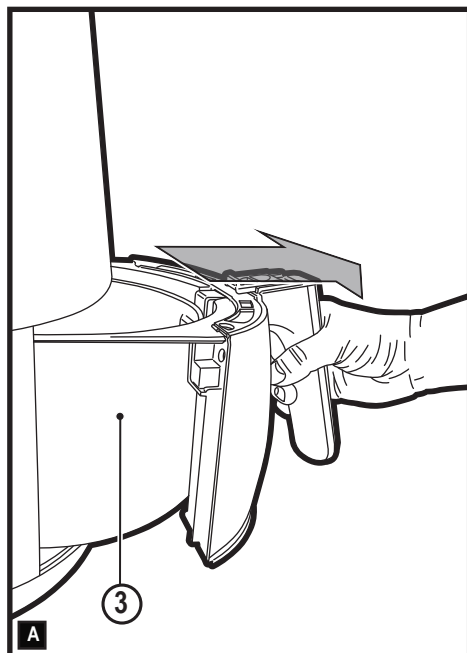
Pour avoir recours à la garantie, il est nécessaire de fournir une preuve d'achat au vendeur ou à un réparateur agréé. Pour connaître l'adresse du réparateur agréé le plus proche de chez vous, contactez le bureau Black+Decker à l'adresse indiquée dans ce manuel.

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

Caractéristiques techniques

		AF300 / AF400
Tension d'entrée	V _{CA}	220 - 240
Alimentation électrique	W	1500





Uso previsto

A sua Air Fryer AF300/AF400 da BLACK+DECKER foi concebida para preparar alimentos usando ar quente.

Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica no interior. Este aparelho não se destina a ser utilizado em:

- Áreas do pessoal de cozinha em lojas, escritórios e noutros ambientes de trabalho;
- Casas rurais;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes de tipo residencial;
- Ambientes do tipo alojamento e pequeno-almoço;

Obrigado por escolher a BLACK+DECKER. Esperamos que aprecie a utilização deste produto durante muitos anos.



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 use em espaços ao ar livre.
- 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 de forma a não ficar preso acidentalmente ou fazer alguém tropeçar.
- Nunca puxe o cabo de alimentação para desligar a ficha da tomada. Mantenha o cabo de alimentação longe do calor, óleo e objetos afiados.
- 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 corrente elétrica quando não o estiver a utilizar e antes de o limpar.

- Não encha o aparelho acima do nível máximo.
- O enchimento em demasia da máquina pode resultar num perigo.
- O enchimento em demasia da máquina 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 supervisionadas para garantir 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 a ser usado, deve armazenar o aparelho num 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, desgaste 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 elétrica estiver danificado, nunca tente remover ou substituir quaisquer peças que não sejam aquelas impede as especificadas neste manual.

Instruções adicionais de segurança para fritadeiras

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

- Utilize apenas os componentes originais.

Cuidado: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de realizar 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.

Nota: Durante a utilização, a superfície exterior do aparelho pode ficar quente.

Segurança elétrica

Antes de usar, confirme que a tensão de rede corresponde à tensão que figura na chapa de características.



Este produto deve estar ligado a uma tomada com fio 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.
- Não utilize quaisquer adaptadores de tomadas com ligação terra (Classe 1) em aparelhos. Tomadas não modificadas e fichas adequadas 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 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.

Componentes

1. Cesto
2. Botão de abertura do cesto
3. Panela
4. Visor Led (apenas para AF400)
5. Painel de controlo
6. Entrada de ar
7. Saída de ar
8. cabo de alimentação
9. Tampa do botão de libertação do cesto

Utilização

Nota: Antes da primeira utilização, lave à mão todas as partes removíveis.

- 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 apenas como uma proteção.

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

- Coloque o aparelho numa superfície estável, nivelada e resistente ao calor.

Nota: o cesto TEM que ser colocado no aparelho corretamente, caso contrário o aparelho não funciona!

- Conecte o cabo de alimentação e conecte-o à tomada elétrica de terra.

Aviso! Não encha a panela com óleo ou qualquer outro líquido.

Aviso! Não coloque nada em cima do aparelho.

Aviso! Não coloque nada na entrada de ar na parte traseira do aparelho, isto interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da cocção.

Utilização do aparelho

A fritadeira por ar pode preparar uma grande variedade de ingredientes. Consulte a secção da tabela "definições".

Fritar através de ar quente

- Conecte a ficha elétrica à tomada terra de parede.
- Puxe cuidadosamente a panela (3) para fora da fritadeira por ar (fig. A).
- Empurre a tampa do botão de libertação do cesto (9) para a frente e aperte a tampa de libertação do cesto (2) (fig. B).
- Levante o cesto (1) da panela (3) (fig. C)
- Coloque os ingredientes no cesto (1).

Nota: Nunca encha em demasia o cesto nem exceda quantidade recomendada (ver a secção "Definições").

- Deslize a panela de volta para dentro da fritadeira de ar corretamente.

Nota: Nunca utilize a panela sem o cesto na mesma. Se a panela não estiver corretamente fixa à fritadeira de ar, o aparelho não funcionará.

Cuidado: Não toque na panela durante e após algum tempo após o uso, visto que fica muito quente. Segure a panela apenas pela pega.

- Para AF300, para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador e defina a temperatura de cocção desejada, use o botão de controlo da temperatura.
- Para AF400, toque no botão MODO até à temperatura desejada. Consulte a secção "Definições" para determinar a temperatura certa.
- Determinar o tempo de preparação necessário para o ingrediente, consulte a secção "Definições". Ajuste a definição do temporizador, usando o botão TIMER+ ou TIMER-.
- Para ligar o aparelho, toque no botão ON, para desligar o aparelho, toque no botão OFF ou toque no TIMER- para ajustar o tempo para 00.
- A luz LED acender-se-á.
- O temporizador começará a iniciar a contagem decrescente do tempo de preparação definido.
- Durante o processo de cocção, o modo de aquecimento acende-se e apaga-se periodicamente. Isto indica que o elemento de aquecimento está a ligar-se e desligar-se para manter a temperatura selecionada.
- O excesso de óleo dos ingredientes será recolhido no fundo da panela (3).
- Alguns ingredientes precisam ser mexidos a meio do tempo de preparação, consulte a secção "Definições". Para mexer os ingredientes, puxe a panela para fora do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, volte a deslizar a panela na fritadeira de ar e continue a cozinhar.

Cuidado: Não pressione o botão de libertação do cesto na pega enquanto agita.

Sugestão: Para reduzir o peso, pode remover o cesto (1) da panela (3) e agitar apenas o cesto. Para isso, puxe a panela para fora do aparelho, coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor e pressione o botão de libertação do cesto na pega.

Sugestão: Se tiver definido o temporizador para metade o tempo de preparação, ouvirá a campainha do temporizador quando estiver na hora de mexer os ingredientes. No entanto, isto significa que tem que definir o temporizador novamente para o restante tempo de preparação depois de agitar.

Sugestão: Se tiver definido o temporizador para o tempo de preparação completo, não haverá campainha do temporizador durante a cocção. Antes de terminar, pode retirar a panela a qualquer momento para verificar o estado de cocção dos ingredientes, a corrente desligar-se-á

automaticamente e será retomada assim que deslizar a panela de volta para o aparelho (temporizador ainda ligado).

- Quando ouvir a campainha do temporizador, é sinal que já decorreu o tempo de preparação definido. Puxe a panela para fora do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.

Nota: Também pode desligar o aparelho manualmente. Para isso, toque no botão OFF (para AF400) ou toque no botão TIMER- para 0 ou retire a panela diretamente.

- Verifique se os ingredientes estão prontos. Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta deslizar a panela de volta para o aparelho e ajustar o temporizador para alguns minutos extras.
- Para remover pequenos ingredientes (por exemplo, batatas fritas), pressione o botão de libertação do cesto e levante o cesto para fora da panela.

Aviso! Não rode o cesto de cabeça para baixo com a panela ainda presa, visto que qualquer excesso de óleo que tenha sido recolhido no fundo da panela vai vazar sobre os ingredientes.

Aviso! Após a fritura por ar quente, a panela e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes dentro da fritadeira de ar, poderá haver fuga de vapor da panela.

- Esvazie o cesto para uma tigela ou um prato.

Sugestão: Para remover ingredientes grandes ou frágeis, use um par de tenazes para levantar os ingredientes para fora do cesto.

- Quando um conjunto de ingredientes estiver pronto, a fritadeira de ar fica instantaneamente pronta para preparar um novo conjunto.

Definições

A tabela abaixo ajuda-o a selecionar as definições básicas para os ingredientes que deseja preparar.

Nota: Tenha em mente que estas definições são indicações. Visto que os ingredientes diferem na origem, tamanho, forma, bem como marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Nota: Tendo em conta que a tecnologia de ar quente rápido reaquece instantaneamente o ar no interior do aparelho, puxar a panela brevemente para fora do aparelho durante a fritura com ar quente perturba o processo.

Sugestões

- Uma maior quantidade de ingredientes apenas requer um tempo de preparação um pouco mais longo, uma menor quantidade de ingredientes apenas requer um tempo de preparação ligeiramente mais curto.
- Mexer os ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a prevenir ingredientes fritos de forma desigual.
- Adicione um pouco de óleo a batatas frescas para um resultado crocante. Frite os ingredientes na fritadeira de ar no espaço de alguns minutos após adicionar o óleo para obter melhores resultados.

- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos como salsichas na fritadeira de ar.
- Os petiscos que podem ser preparados num forno também podem ser preparados na frigideira de ar.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas crocantes é de 500 gramas.
- Use massa pré-feita para preparar petiscos com recheio de forma rápida e fácil. A massa pré-feita também requer um menor tempo de preparação do que a massa caseira.
- Coloque uma assadeira ou travessa de forno no cesto da fritadeira de ar caso deseje assar um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados.
- Também pode usar a fritadeira de ar para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer ingredientes, defina a temperatura para 150°C durante até 10 minutos.

	Min-Max quantidade	Tempo (min.)	Temp. (°C)	Agitar	Informação extra
Batatas e fritos					
Batatas às rodelas congeladas	300-700	9-16	200	agitar	
Batatas aos palitos congeladas	300-700	11-20	200	agitar	
Batatas fritas caseiras (8×8mm)	300-800	16-10	200	agitar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas aos gomos caseiras	300-800	18-22	180	agitar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Batatas aos cubos caseiras	300-750	12-18	180	agitar	Adicione 1/2 colher de sopa de óleo
Rosti	250	15-18	180	agitar	
Batata gratinada	500	15-18	200	agitar	
Carne e aves					
Bife	100-500	8-12	180		
Costeletas de Cordeiro	100-500	10-14	180		
Hambúrgueres	100-500	7-14	180		
Enrolado de salsicha	100-500	13-15	200		
Coxinhas	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Lanches					
Rolos primavera	100-400	8-10	200	agitar	use o forno pronto
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	agitar	use o forno pronto
Douradinhos de peixe congelados	100-400	6-10	200		use o forno pronto
Petiscos de queijo panados congelados	100-400	8-10	180		use o forno pronto
Legumes recheados	100-400	10	160		
Pasteleria					
Bolo	300	20-25	160		usar assadeira
Quiche	400	20-22	180		usar assadeira/travessa de forno
Queques	300	15-18	200		usar assadeira
Lanches doces	400	20	160		usar assadeira/travessa de forno

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação quando começa a fritar com a fritadeira de ar ainda fria.

Fazer batatas fritas caseiras

Para fazer batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo:

- Descasque as batatas e corte-as aos palitos.
- Lave os palitos de batata muito bem e seque-os com papel de cozinha.

- Verta 1/2 colher de sopa de azeite numa tigela, coloque os palitos em cima e misture até os mesmos estarem revestidos com óleo.
- Retire os palitos da tigela com os seus dedos ou com um utensílio de cozinha para que o excesso de óleo fique na tigela. Coloque os palitos na no cesto.

Nota: Não incline a tigela para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o óleo em excesso termine no fundo da panela.

- Frite as batatas aos palitos de acordo com as instruções neste capítulo.

Limpeza e manutenção

Aviso! Antes da limpeza e manutenção, desligue o 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 cesto e a panela podem ser lavados em água quente com sabão. Após a lavagem, 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 principal

Se alguma ficha principal necessitar 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 (ligação à 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 de 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.

Proteção do ambiente



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

Se considerar que o seu produto da Black+Decker necessita ser substituído ou se já não lhe for útil, não o elimine com outros lixos domésticos. Leve-o para ser reciclado.

- A Black+Decker proporciona um local para reciclar produtos Black+Decker quando atingirem o final da sua vida útil. Este serviço é gratuito. Para aproveitar este serviço, devolva o produto a qualquer agente de reparação autorizado que o reciclará por nós.
- Informe-se sobre a localização do agente de reparação autorizado mais próximo a si entrando em contacto com uma filial da Black+Decker na morada indicada neste manual. De forma alternativa, uma lista de agentes de reparação autorizados da Black+Decker e os pormenores completos do nosso serviço de atendimento pós-venda estão disponíveis na Internet em: www.2helpU.com.

Pode verificar a localização do agente reparador mais próximo, contactando os escritórios locais Black+Decker através do endereço indicado neste manual.

Como alternativa, está disponível na Internet uma lista de agentes reparadores Black+Decker, dados completos do serviço de pós-venda e contactos em: www.2helpU.com.

Dados técnicos

		AF300 / AF400
Tensão de entrada	V_{CA}	220 - 240
Potência de entrada	W	1500

Garantia

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

Esta declaração de garantia é um complemento aos seus direitos estatutários e não os compromete em caso algum.

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

Se um produto Black+Decker se avariar devido a materiais com defeito, problemas de fabrico ou faltas de conformidade no período de 24 meses a partir da data de compra, a Black+Decker garante a substituição das peças avariadas, a reparação de produtos sujeitos a desgaste normal ou a substituição de tais produtos, no sentido de minimizar o inconveniente causado ao cliente, salvo se:

- O produto for utilizado para fins comerciais, profissionais ou de aluguer;
- O produto for sujeito a má utilização ou negligência;
- O produto tiver sido danificado por objetos, substâncias ou acidentes estranhos;
- Forem tentadas reparações por pessoas que não os agentes reparadores autorizados ou o pessoal da assistência técnica da Black+Decker.

Para reclamar a garantia, terá de apresentar o comprovativo da compra ao vendedor ou agente reparador autorizado.

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 إعادة 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

AF300 / AF400		
٢٢٠ - ٢٤٠	فولت تيار متردد	فولتية الدخل
١٥٠٠	وات	دخل الطاقة

الضمان

تتق بلاك أند ديكر في جودة منتجاتها وتعرض ضماناً طويل 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 ٢٤ 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 أخطاء 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 للبائع أو وكيل الصيانة المعتمد. ويمكنك 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

- قشّر البطاطس، وقطّعها إلى أصابع.
- اغسل أصابع البطاطس جيداً، وجفّفها بمناديل المطبخ.
- ضع ٢/١ معلقة من زيت الزيتون في وعاء، ثم ضع أصابع البطاطس فوقه وقلّبهما حتى تغطي الأصابع بالزيت.
- أخرج أصابع البطاطس من الوعاء ببدا، أو بإحدى أدوات المطبخ؛ بحيث يتسرب الزيت الزائد في الوعاء. ضع أصابع البطاطس في المصفاة.
- ملاحظة: لا تملّ الوعاء لتفّرع كل ما به من أصابع بطاطس في المصفاة دفعة واحدة؛ لمنع ترسب الزيت الزائد في قعر وعاء القلي.
- احرص على قلي أصابع البطاطس وفقاً للتعليمات الواردة في هذا الفصل.

التنظيف والصيانة

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

تحذير! اترك الوحدة تبرد تماماً قبل محاولة تنظيفها.

- لا تمسّ 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.
- اسمح السطح الخارجي من الجهاز وأجزائه الداخلية بقطعة قماش مبللة (١).
- 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.

استبدال مقبس الكهرباء

إذا دعت الضرورة لتثبيت 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 الفئة 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 بالطرف الأرضي. اتبع تعليمات التركيب المرفقة بالقابوس 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

أضف بعض الزيت إلى البطاطس الطازجة للحصول على طعم مقرمش. واحرص على قلي المكونات في مقلاة الهواء الساخن في غضون دقائق معدودة من إضافة الزيت للحصول على أفضل النتائج.

لا تُحضّر المكونات المشبعة بالدهون كالسجق في مقلاة الهواء الساخن.

يمكن للوجبات السريعة التي يجري إعدادها بالفرن تحضيرها في مقلاة الهواء الساخن.

يبلغ المقدار الأمثل لتحضير البطاطس المقرمشة ٥٠٠ جرام.

استخدم العجينة المسبقة التحضير لإعداد الوجبات الخفيفة

المحشية على نحو سريع وسهل. كما تتطلب العجينة المسبقة

التحضير أيضاً وقت تحضير أقل من العجينة التي جرى تحضيرها في المنزل.

ضع إناء خبز أو طبق فرن في مصفاة مقلاة الهواء الساخن، إذا

كنت ترغب في خبز كيك أو فطيرة، أو إذا كنت ترغب في قلي

مكونات سهلة التفتت أو مكونات محشية.

يتسنى لك أيضاً استخدام مقلاة الهواء الساخن لإعادة تسخين

المكونات. فلاعادة تسخين المكونات، اضبط درجة الحرارة على

١٥٠ درجة مئوية لمدة تصل إلى ١٠ دقائق.

• تلميح: لتقليل الوزن، يمكنك إزالة المصفاة (١) من وعاء القلي (٣)، وهرز المصفاة فقط. وللقيام بذلك، أخرج وعاء القلي من الجهاز، وضعه على سطح مقاوم للحرارة، ثم اضغط على زر تحرير المصفاة بالمقبض.

• تلميح: إذا ضبطت المؤقت على نصف وقت التحضير، سيصدر منه المؤقت صوتاً تنبيهياً عندما يحين وقت هز المكونات. ومع ذلك، يعني هذا أنه يتعين عليك ضبط المؤقت مرة أخرى على وقت التحضير المتبقي بعد هز المكونات.

• تلميح: إذا ضبطت المؤقت على وقت التحضير بالكامل، فلن يصدر منه المؤقت صوتاً تنبيهياً أثناء عملية الطهي. وقبل الانتهاء، يتسنى لك إخراج وعاء القلي في أي وقت لمعرفة مستوى طهي المكونات، وستتوقف تشغيل الطاقة تلقائياً وستأنف العمل بعدما تضع وعاء القلي في الجهاز (لا يزال المؤقت قيد التشغيل).

• يصدر منه المؤقت صوتاً تنبيهياً عند انقضاء وقت التحضير المميز. فأخرج وعاء القلي من الجهاز، ثم ضعه على سطح مقاوم للحرارة.

• ملاحظة: يمكنك أيضاً إيقاف تشغيل الجهاز يدوياً. وللقيام بذلك، المس زر OFF (بطراز AF٤٠٠)، أو اضبط زر TIMER - على ٠، أو أخرج وعاء القلي مباشرة.

• افحص المكونات للتأكد من وصولها إلى مستوى الطهي المرغوب. وإن لم تصل المكونات إلى مستوى الطهي المرغوب بعد، فكل ما عليك هو وضع وعاء الطهي في الجهاز مرة أخرى، وضبط المؤقت على بضع دقائق إضافية.

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

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

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

• فرّغ المصفاة في وعاء أو على طبق.

• تلميح: لإزالة المكونات الكبيرة الحجم أو السهلة التفتت، استخدم شوكة لإخراجها من المصفاة.

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

الإعدادات

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

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

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

تلميحات

• تحتاج الكميات الأكبر حجماً من المكونات إلى ضبط وقت تحضير أطول قليلاً، في حين يتعين ضبط وقت تحضير أقل درجة لطيفة لكميات المكونات الأصغر حجماً.

• يعمل هز المكونات الأصغر حجماً أثناء وقت التحضير على تحسين النتيجة النهائية؛ مما يساعد على تجنب اختلاف مستوى القلي للمكونات.

البطاطس المصنوعة	الحد الأدنى - الحد الأقصى (الوقت)	درجة الحرارة (درجة مئوية)	الوقت (دقائق)	معلومات إضافية
بطاطس مجمدة رقيقة	٧٠-٣٠٠	١٦٠-٩	٢٠٠	الوقت
بطاطس مجمدة مسبوكة	٧٠-٣٠٠	١١٠-٢٠	٢٠٠	الوقت
بطاطس مجمدة في الفرن (XXL)	٨٠-٣٠٠	١٠٠-١٦	٢٠٠	الوقت
طرائع بطاطس مجمدة في المنزل	٨٠-٣٠٠	٢٢-١٨	١٨٠	الوقت
مكبات بطاطس مجمدة في المنزل	٧٥-٣٠٠	١٨-١٢	١٨٠	الوقت
روستبي	٢٥٠	١٨-١٥	١٨٠	الوقت
بطاطس مقرمشة	٥٠٠	١٨-١٥	٢٠٠	الوقت
لحم مطبوخ				
ستيك	٥٠٠-١٠٠	١٢-٨	١٨٠	
قطع لحم خروف	٥٠٠-١٠٠	١٤-١٠	١٨٠	
برجر	٥٠٠-١٠٠	١٤-٧	١٨٠	
سجق مطبوخ	٥٠٠-١٠٠	١٥-١٣	٢٠٠	
أعواد طبل	٥٠٠-١٠٠	٢٢-١٨	١٨٠	
صندريجات	٥٠٠-١٠٠	١٥-١٠	١٨٠	
وجبات خفيفة				
ملفوف الربع	٤٠٠-١٠٠	١٠-٨	٢٠٠	الوقت
أقراص الفواخ المجعدة	٥٠٠-١٠٠	١٠-٩	٢٠٠	الوقت
أصابع القنبادة المجددة	٤٠٠-١٠٠	١٠-٩	٢٠٠	الوقت
وجبات القنبادة المجددة	٤٠٠-١٠٠	١٠-٨	١٨٠	الوقت
السريعة بالخبز	٤٠٠-١٠٠	١٠	١١٠	الوقت
خضروات مشوية				
الفيز				
كيك	٣٠٠	٢٥-٢٠	١٦٠	الوقت
فطيرة	٤٠٠	٢٢-٢٠	١٨٠	الوقت
كوك	٣٠٠	١٨-١٥	٢٠٠	الوقت
وجبات خفيفة حلوة	٤٠٠	٢٠	١٦٠	الوقت

ملاحظة: أضف ٣ دقائق إلى وقت التحضير عندما تبدأ في عملية القلي بينما تكون مقلاة الهواء الساخن لا تزال باردة.

تحضير البطاطس المحمرة المعدّة في المنزل

لتحضير البطاطس المحمرة المعدّة في المنزل، اتبع الخطوات التالية:

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

السلامة الكهربائية

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



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

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

كابات الامتداد ومنتج الفئة "١"

- يجب استخدام كابل ثلاثي القلوب إذا كانت الأداة مؤرضة ومن الفئة 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.

الملصقات الموجودة على الجهاز

توجد الصور المصغرة التالية مع كود التاريخ على الأداة:



تحذير! سطح ساخن.

الخواص

١. المصفاة
٢. زر تحرير المصفاة
٣. المقلاة
٤. شاشة عرض LED (متوفرة في طراز AF٤٠٠ فقط)
٥. لوحة التحكم
٦. مدخل الهواء
٧. مخرج هواء
٨. سلك التيار الكهربائي
٩. غطاء زر تحرير المصفاة

الاستخدام

ملاحظة: قبل الاستخدام للمرة الأولى، قم يدويًا بغسل كل الأجزاء القابلة للفق.

- في البداية يمكن أن يصدر الجزء بعض البخار. 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 (٧).

- ضع الجهاز على أرضية مستوية وثابتة ومقاومة للحرارة.
- ملاحظة: يجب تثبيت المصفاة في الجهاز جيداً، وإلا فالجهاز لن يعمل.
- وصل سلك التيار الكهربائي في مقبس الجدار المؤرض.
- تحذير! يُحظر 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.

استخدام الجهاز

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

القلي بالهواء الساخن

- وصل قاييس التيار الكهربائي بمقبس جدار مؤرض.
- اسحب وعاء القلي (٣) من مقلاة الهواء الساخن (الشكر A).
- ادفع غطاء زر تحرير المصفاة (٩) إلى الأمام، ثم اضغط عليه (٢) (الشكل B).
- ارفع المصفاة (١) من المقلاة (٣) (الشكل C).
- ضع المكونات في المصفاة (١).
- ملاحظة: لا تُغمر في ماء المصفاة، أو تتجاوز المقدار الموصى به (انظر قسم "الإعدادات").
- أعد تركيب وعاء القلي في مقلاة الهواء الساخن على نحو صحيح.
- ملاحظة: يُحظر مطلقاً استخدام وعاء القلي دون وضع المصفاة فيه. ولن تعمل مقلاة الهواء الساخن، إذا لم يكن وعاء القلي مثبتاً فيها.
- تنبيه: لا تلمس وعاء القلي أثناء الاستخدام وفور استخدامه؛ إذ أنه يكون شديد السخونة. فأحرص على إمساكه من المقبض فقط.

- لتشغيل الجهاز من طراز AF٣٠٠، أدر مقبض المؤقت، واستخدم مقبض التحكم في درجة الحرارة لضبط درجة حرارة الطهي المرغوبة.

- فيما يتعلق بطراز AF٤٠٠، المس زر MODE لتعيين درجة الحرارة المرغوبة. وانظر قسم "الإعدادات" لتحديد درجة الحرارة المناسبة.

لتحديد الوقت المطلوب لتحضير الطعام، انظر قسم "الإعدادات". واضبط إعداد المؤقت باستخدام زر TIMER + أو TIMER -.

- لتشغيل الجهاز، المس زر ON، أو المس زر OFF لإيقافه، أو المس زر TIMER - لضبط المؤقت على ٠٠.

- سيصدر مصباح LED ضوءاً.

- سيبدأ المؤقت في العد التنازلي لوقت التحضير المعين.

- سيضيء مؤشر وضع التسخين وينطفئ من حين لآخر أثناء عملية الطهي. ويشير هذا الإجراء إلى تشغيل عنصر التسخين وإيقافه للاحتفاظ بدرجة الحرارة المحددة.

- سيجمع الزيت الزائد الذي جرت تصفيته من المكونات في أسفل وعاء القلي (٣).

- تحتاج بعض المكونات إلى هزها أثناء عملية القلي خلال وقت التحضير؛ انظر قسم "الإعدادات". لهذا، المكونات، اسحب وعاء القلي من الجهاز من المقبض، وهزه. ثم أعد تركيب وعاء القلي في مقلاة الهواء الساخن، وتابع الطهي.
- تنبيه: لا تضغط على زر تحرير المصفاة بالمقبض أثناء إجراء الهز.

الغرض من الاستخدام

تم تصميم المقلاة الهوائية BLACK+DECKER AF4000/AF3000 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



- 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 وإطافئها بصفة منتظمة.
- إن الغرض من الاستخدام موضح في هذا الدليل. إن استعمال أي ملحقات أو مرفقات أو إجراء أية عملية بهذا الجهاز غير التي يوصى بها في هذا الدليل قد يسبب خطر الإصابة الشخصية.
- احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه عند الحاجة.
- 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 استبدالها.

تدابير سلامة إضافية للمقالي

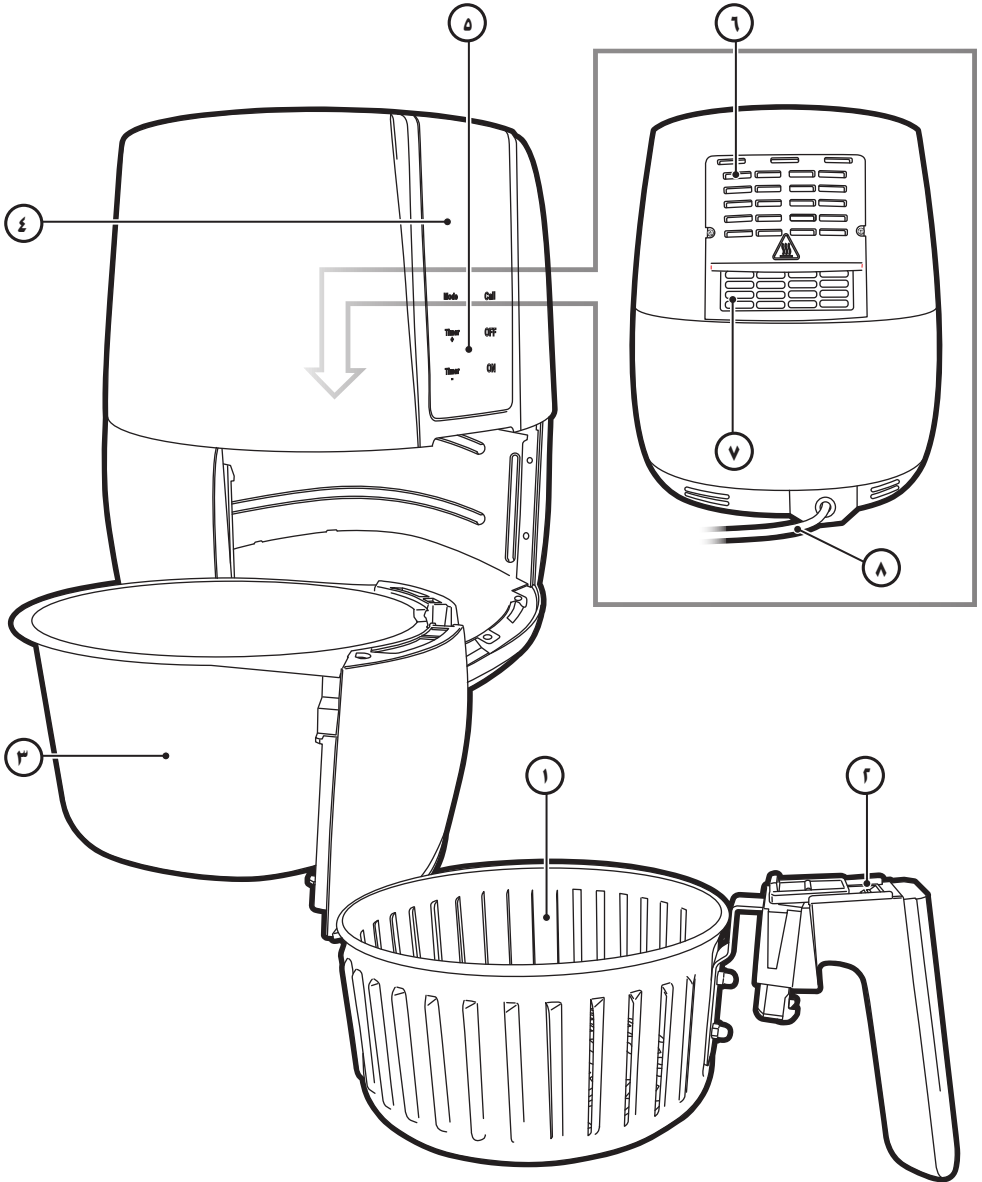
- تحذير! لا تضع الجهاز بالقرب من موقد ساخن سواء كان يعمل بالغاز أو بالكهرباء.
- لا تستخدم إلا المكونات الأصلية.
- تحذير! تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل مباشرة أي إجراء من إجراءات الصيانة أو التنظيف.
- لا تقم بغمر الجهاز أو قاعدته أو شريطه أو القابس في أي سائل.
- إذا ما تم استخدام كابل إطالة، فيجب أن يتم تأريضه.
- تحقق من أن الباب مغلق بشكل صحيح قبل استخدامه.
- 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.
- احرص دائماً على استخدام صينية القطرات المتساقطة لحماية القاعدة.
- يلزم ترك مساحة كافية حول الجهاز للتهوية.
- قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل إجراء أعمال التنظيف أو الصيانة.
- أبعد الأطفال والحيوانات عن الجهاز ومجموعة الأسلاك.
- المراقبة عن قرب مطلوبة عند استعمال الجهاز بالقرب من الأطفال.
- هذا الجهاز غير مصمم للتشغيل بواسطة وسائل المؤقت الخارجي أو نظام التحكم عن بعد المنفصل.

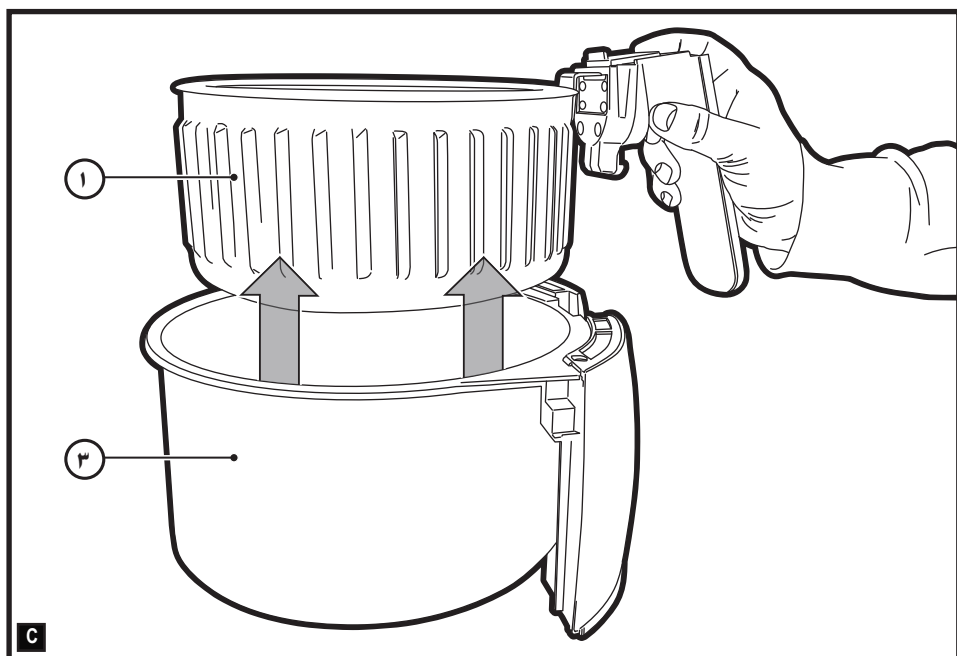
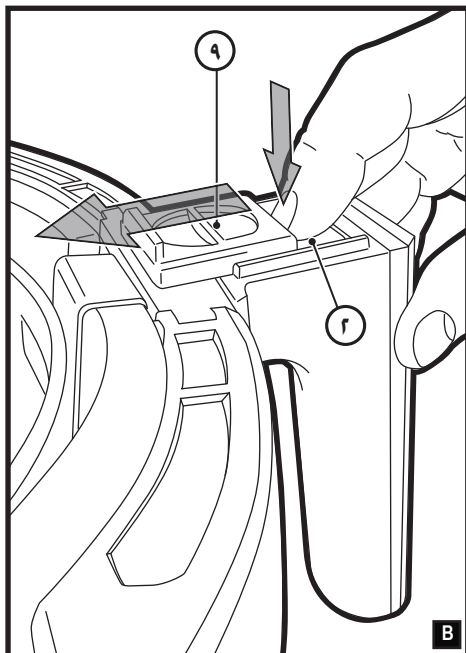
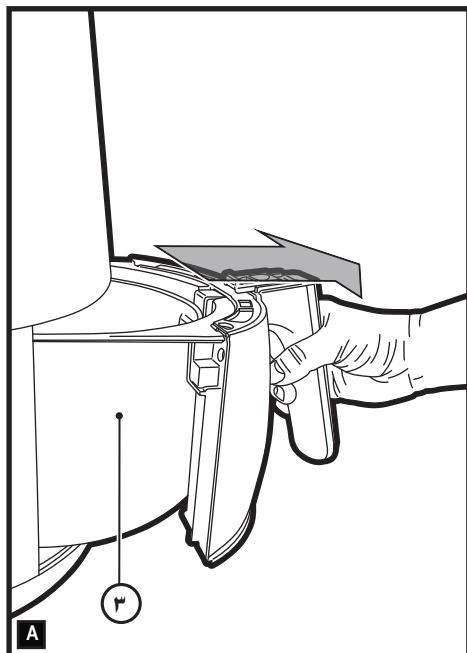
استخدام الجهاز الخاص بك

- توخ الحذر دائماً عند استخدام الجاز.
- لا تستخدم المقلاة خارج المنزل.
- لا تشغيل الجهاز عندما تكون يدك مبتلتان. لا تشغيل الجهاز عندما تكون حافي القدمين.
- افرد سلك التيار الكهربائي بدقة بحيث لا يتعلق فوق حواف سطح العمل وبحيث لا يتم التعلق أو التعثر به دون قصد.
- لا تحاول مطلقاً شد سلك التيار الكهربائي لفصل القابس عن المقبس. واحرص على وضع سلك الكهرباء بعيداً عن الحرارة 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 أخطار.
- إفراط ملء الجهاز يمكن أن يتسبب في انسكاب الماء.

سلامة الآخرين

- هذا الجهاز غير مصمم ليستخدمه الأشخاص ذوو القدرات





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.merjdadi@outillage-dz.com; nefissa.merjdadi@outillage-dz.com; sidahmed.merjdadi@outillage-dz.com. **AZERBAIJAN:** Kontakt - NN LLC, HHD, M.Qashgay 43, Baku Azerbaijan Az1000, Tel: 00994 12 408 20 50, Mob: +994503442204, Fax: 00994 12 411 70 90, eganjaly@hotmail.com. **BAHRAIN:** Alfouz Services Co. WLL, Tubli, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 26562, Tubli, Manama, Tel: +973-7783562/ 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 Helipolis 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; seifudint@hotmail.com. **IRAQ:** Financial Links, B&D PET, HHD, Kazzaz Building Arasat 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:** Zilog 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@alibhaishariff.co.ke; leading@alibhaishariff.co.ke; info@alibhaishariff.co.ke. **LEBANON:** Aces Service Centre (Est. F.A.Ketaneh S.A.), 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.haj@aces.com.lb; Nassim.aziz@Aces.com.lb; Johnny.sailian@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, AlBarniqi Dewalt Center, Mokhazin-elsukar St., ElFallah, Tripoli, Tel: 00218-021-3606430, Fax: 00218-092-6514813, Email: nagte.ly@gmail.com; cc: (nagte.dpt@gmail.com; elghol@technpower.com. Homeworld Co., HHD, Senidal St. Amr Ibn Elaas Road, Benghazi, Libya, P.O. Box 18182, Salmayn, 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@servicecentre@goupille.mu; stephanie.bijou@gmail.com; beatrice.li@gmail.com; sharon.laprovidence.jmg@gmail.com, tim.moszuti@goupille.mu; Cc. Jfrancois.dromart@goupille.mu; marie.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.uts@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: 245600993, Email: npservice@omasco.com.om; Cc. ashok.balan@omasco.com.om, damodaran.pillai@omasco.com.om; unikrishnan@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: jitihn@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 Mufthah Service Centre, Doha, HHD, B&D PET, Al Wakrah, Road, P.O. Box 875, Doha, Qatar, Tel: +974 44650880/ 44650110/ 44446868, Fax: 44444115/ 44662599, Email: service@almufthah.com; almufthah@almufthah.com. **SAUDI ARABIA:** Fawaz Ebrahim Al Zayani Trading Est., Dammam, DW, B&D PET, HHD, P.O. Box 76026, Al Raka: 31592, 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-Wail Alahad, 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 Koeborg 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 Roodepoort Tel: (2711) 472-0454, Fax: (2711) 472-0482, Email: service@sbdinc.co.za; vincent.roets@sbdinc.co.za; jacquesvincent.roets@sbdinc.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@stqu.com. **UAE: (Abu Dhabi)** Galaxy Equipment Trading, Abu Dhabi, DW, B&D PET, HHD, Madinah 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/ 8127406, Fax: 2822765, Email: service.mea@sbdinc.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. AF300, AF400

