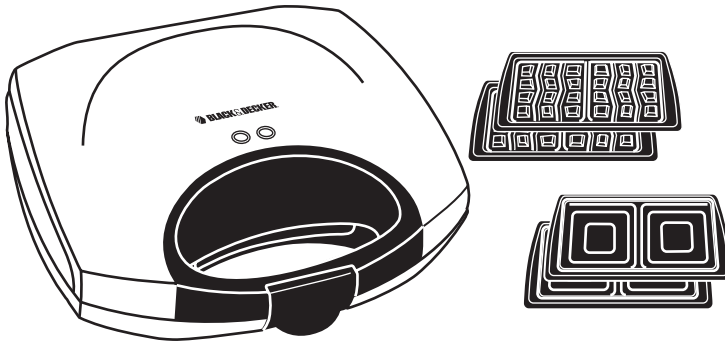




Multi plate Sandwich maker



First Use safety Recommendation

Please read through this booklet for the safe and efficient use of the appliance. We urge you to read the "Important Safeguards" section and also follow all detailed instructions even if you are familiar with a similar appliance.

keep this guide handy for future reference.

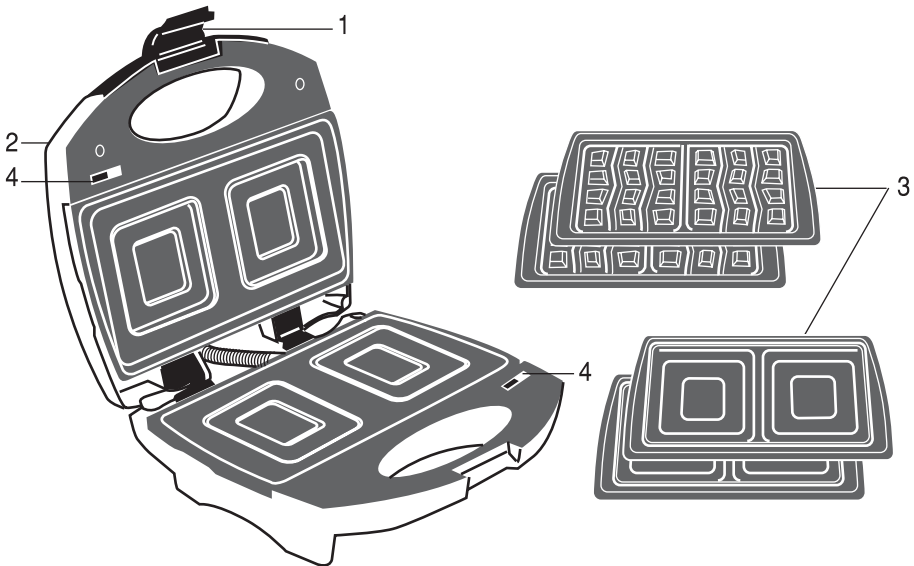
TS55

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, in order to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, basic safety precautions should also be followed, including the following:

- Read all instructions carefully, even if you are familiar with the appliance.
- To protect against the risk of electric shock DO NOT IMMEDIATELY immerse the appliance, cordset or plug in water or other liquid.
- To clean, wipe exterior with a damp cloth.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Never leave an appliance unattended when in use.
- Switch off and remove the Plug from the Power Outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and pull from power outlet. Never pull cord.
- Do not operate any appliance with a damaged Cord or Plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the complete appliance to your nearest authorized service facility for examination, electrical repair, mechanical repair or adjustment.
- The use of attachments or accessories not recommended or sold by this appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
- Do not let Cord hang over edge of a table, counter, or touch hot surfaces.
- Avoid touching hot surfaces, use handles and knobs.
- Do not operate or place any part of this appliance on or near any hot surfaces (Such as gas or electric burner or in a heated oven).
- Do not abuse the Cord. Never carry the appliance by the Cord or yank it to disconnect it from the outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- When using an extension cord with your appliance make sure the extension cord is correctly wired and rated for its use.
- Surfaces may be hot during use and during the cool down period.
- Do not attempt to repair the appliance yourself; instead, take it to your Black & Decker-Owned or Authorized Service Centre for repair.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



Parts identification

- | | |
|--------------------|---------------------------------------|
| 1. Lid lock | 3. Removable sandwich & waffle plates |
| 2. Indicator light | 4. Release lever |

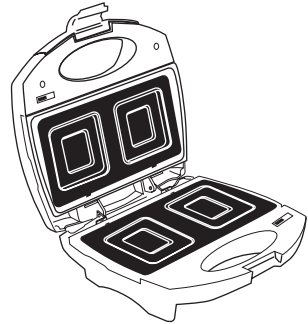
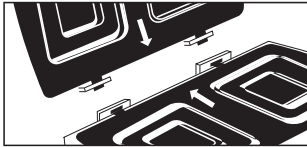
Features

- Interchangeable Waffle & Sandwich plates for a variety of breakfast needs
- 2 slot capacity ideal for a small family
- Non stick coated plates makes it easy to clean, no mess
- Indicator lights – cook and power on for operational safety
- Vertical standing rest reduces storage space
- Lock lid for operational safety

How to use your Sandwich Maker

This product is intended for indoor domestic use only, it has been designed to toast sandwiches and cook waffles. Ensure that the power rating of the appliance corresponds to the main voltage at your home.

- Remove all the packaging from the appliance.
- Keep the main unit on a flat horizontal surface.
- Clean the cooking plates with soft moistened cloth before first use.
- Ensure that the sandwich/waffle cooking plate is pressed and locked in position as shown in the figure below



- Slightly grease the plate with butter / oil.
- Close the sandwich Maker and lock the clip. You will hear a click sound.
- Switch the power on. The red “Power On” indicator light and the green “ready to cook” light will come on.
- When the heating is complete, the green “ready to cook” light will go off.
- Now the appliance is ready for making sandwiches/waffle.
- **Sandwich making :**
 - Put two slices of bread with the buttered sides on the lower plate, spread the filling evenly onto the bread and put two other slices on bread on top, with the buttered sides pointing up.
 - Ensure that the filling is not spread too close to the edge of the slice as it might not cause a proper sealing of sandwich.
 - Do not force the sandwich maker shut. Close it carefully and lock the clip.
 - During the cooking process the “ready to cook” light will go on and goes off a couple of times. This is an indication that the heating element is maintaining the correct cooking temperature.
 - Open the sandwich maker carefully after approximately 4 to 5 minutes and check whether the sandwich is well toasted into uniform golden brown colour.
 - Use a plastic or wooden spatula as the contents of the sandwich may be very hot.
 - Keep the lid close to preserve the heat unit ready to toast the next sandwich.
 - NOTE : The cooking time for making sandwich depends upon the type of bread being used (Size and freshness) and also the type of filling being used.

• Waffle Making :-

- Keep the waffle mixture ready and let it stand for approximately 30 minutes for best results.
- Ensure that the waffle making plate is well secured in place.
- Once the waffle plate is well heated, pour the waffle mixture onto the greased lower plate.
- Ensure that the waffle plate is not completely filled as the mixture will expand during its cooking process.
- Close the sandwich maker and do not lock the clip. This will give better results while cooking waffle as they tend to expand.
- During the cooking process the “ready to cook” light will go on and goes off a couple of times. This is an indication that the heating element is maintaining the correct cooking temperature.
- Open the sandwich maker carefully after approximately 5 to 6 minutes and check whether the waffle is well cooked into uniform golden brown colour.
- Using a plastic or wooden spatula carefully remove the waffle from the sandwich maker. Do not use sharp metal utensils to remove the waffle as it might scratch the nonstick coating on the plates.

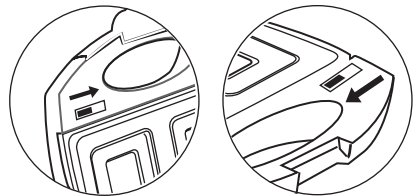
NOTE : Care should be taken while handling the waffles as they may be very hot.

- Let the waffle cool down on a side rack so that they become crispy.
- Repeat the cooking process once again after the “ready to cook” light goes off.
- Unplug the appliance after use.

NOTE : If overcooked the waffles will turn dark and if removed earlier the waffles will be soft and not well cooked.

Fig -A

To release sandwich / Waffle plates operate the Release lever in the direction shown in Fig -A



How to Care for your Sandwich Maker :-

- After use, switch off and remove the plug from the power socket. Wait for the sandwich maker to cool. Wipe the inside and the edges of the cooking plate with a kitchen roll, absorbent paper towel or soft cloth.
- Should any filling be difficult to remove, pour a little cooking oil onto the plate and wipe off after 5 minutes.

- When cool, operate the release lever to release the plate held in position. remove the plates from the base unit and use soft DRY cloth to carefully clean the inside of the sandwich maker and remove any bread crumbs or remains.
- Residues can be removed by soaking the plates in hot soapy water for couple of minutes. This will loosen any baked food or grease.
- Wipe the outside only with a slightly moistened cloth ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
- Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
- Do not operate the unit in a vertical or upright position. This facility is for storage only.

NOTE : Never immerse the appliance in any liquid.

Useful hints :

- Do not use this appliance to cook raw meat.
- Always preheat the appliance before use.
- For small amount of filling, use toasting bread.
- Flavoured butters may also be used.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating and for some time afterwards.
- Clean the cooking plates before use.
- Always allow the cooking plates to cool down to room temperature before changing.
- Content of sandwich and waffle might be hot, and care should be taken while consuming.

Sandwich Recipe

Cheese Sandwich

- Apply 1 Tsp margarine or butter on both the sides of each sliced bread. (4 slices in all)
- Place 2 slices of bread on each sandwich slots.
- Top each side of bread with 2 slices of cheese.
- Sprinkle Salt and black pepper (if desired) to your taste.
- Cover with remaining bread slices.
- Bake for near 6 ~ 7 minutes (depending upon the type of crispness desired).
- Do not Overbake
- The sandwich is ready to serve, if desired cut each sandwich diagonally.

Turkey & Ham Sandwich

- Apply 1 Tsp margarine or butter on both the sides of each sliced bread. (4 slices in all)
- Place 2 slices of bread on each sandwich slots.
- Top each side of bread with 1 slice of cheese and 1 slice of Turkey Ham.

- Sprinkle salt and black pepper (if desired) to your taste.
- Cover with remaining bread slices.
- Bake for near 8~10 minutes (depending upon the type of crispness desired) maximum.
- Do not Overbake
- The sandwich is ready to serve, if desired cut each sandwich diagonally

Waffle Recipe

Whole Wheat Waffle

- 1 and 1/3 cup whole wheat flour
- 1 cup milk
- 2 large eggs
- 4 tablespoons melted shortening
- 2 tablespoons sugar
- 2 tablespoons baking powder
- 1/2 tablespoon salt.

Beat egg yolks well; add milk and shortening. Combine salt, sugar and flour. Add to first mixture. Beat until smooth. Fold in stiffly beaten egg whites into the mixture using a spatula. Sift baking powder lightly over the mixture and fold it quickly. Bake in the waffle plate.

Serve your waffles with cottage cheese and fresh fruits.

Chocolate Fudge Waffle

- 2 ounces unsweetened baking chocolate
- 4 table spoons butter
- 3 eggs
- 2/3 cup sugar
- 1 teaspoon vanilla extract
- 1 cup butter milk
- 1 cups flour
- tea spoon baking soda
- tea spoon baking powder
- 1 pinch salt
- 3 ounces semisweet chocolate chopped.

1. Prepare waffle maker according to the instructions mentioned in “Waffle Making”
2. Melt the sweetened chocolate and butter together in the microwave on HIGH for 1 minute, stir until smooth; set aside to cool.
3. In a large bowl, beat eggs, sugar and vanilla together until well combined’ stir in butter milk. Add reserved melted chocolate and mix well. Stir in flour, baking soda, baking powder and salt until smooth. Fold in semisweet chocolate and cook in prepared waffle maker.
4. Serve warm with desired toppings, e.g., whipped cream, strawberries and fudge sauce.

Deluxe Waffle

- 2 cups all purpose flour
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon salt
- 3 teaspoons white sugar
- 4 egg yolks
- 4 egg whites
- 1 cups milk
- 1 cup vegetable oil.

1. In a large bowl sift together the flour, baking powder, salt and sugar. Mix it well.
2. In a separate bowl, mix together the egg yolks, milk and oil. Pour into the flour mixture and stir well. Stir until ingredients are moistened.
3. In a small bowl beat egg whites until stiff. Fold into batter
4. Cook waffle in waffle maker.

BLACK & DECKER - PROTECTING THE ENVIRONMENT



Separate collection. This product must not be disposed of with normal household waste. Should you find one day that your Black & Decker product needs replacement, or if it is of no further use to you, do not dispose of it with household waste. Make this product available for separate collection.



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

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

Black and Decker provides a facility for the collection and recycling of Black & Decker products once they have reached the end of their working life. To take advantage of this service please return your product to any authorized repair agent who will collect them on our behalf.

You can check the location of your nearest authorized repair agent by contacting your local Black & Decker office at the address indicated in this manual.

بلاك أند دكر - يحمي البيئة

مجموعة منفصلة. هذا المنتج ينبغي ألا يلقى مع نفايات البيت الاعتيادية. عندما تجد بأن منتج بلاك أند دكر يحتاج إلى استبدال، أو إذا ثلم يعد لك حاجة في استعماله لا تلقه



مع نفايات المنزل المعتادة. ضع هذا المنتج في مجموعة منفصلة. تسمح المجموعة المنفصلة من المنتجات المستعملة بإعادة تصنيع واستعمال هذه المواد. وإعادة



استعمال المواد المعاد تصنيعها تمنع التلوث البيئي وتقلل الطلب على المواد الخام ويمكن سن القوانين المحلية لفصل مجموعات المنتجات الكهربائية عن النفايات المنزلية في مواقع النفايات التابعة للبلدية، أو بواسطة بائع التجزئة عند شراء منتج جديد.

ويوفر لك بلاك أند دكر وسيلة جمع وإعادة تصنيع منتجات بلاك أند دكر عندما ينتهي عمرها العملي.

لكي تحظى بهذه الخدمة نرجو أن ترجع المنتج إلى أي وكيل إصلاح مخول الذي سيجمعها نيابة عنا. ويمكن أن تتعرف على موقع أقرب وكيل إصلاح مخول بالاتصال بمكتب بلاك أند دكر المحلي على العنوان المشار إليه في هذا الكتيب.

اخفق صفار البيض جيداً، أضيف الحليب والدهن. امزج الملح والسكر والدقيق. أضيف ذلك إلى الخليط الأول. اضرب الخليط حتى ينعم. امزج بياض البيض المخفوق مع الخليط باستخدام سكين. ضع البيكنج باودر على الخليط ولفه بسرعة. اخبز في صينية الكعك. قدم الكعك مع الجبن الحلومي والفواكه الطازجة.

كعك فودج الشوكولاتة

- ٢ أونصة من شوكولاتة الخبيز غير المحلاة
- ٤ ملاعق كبيرة من الزبدة
- ٣ بيضات
- ٣/٢ كوب من السكر
- ١ ملعقة صغيرة من مستخلص الفانيلا
- ١ كوب من حليب الزبد
- ١ كوب من الدقيق
- ملعقة صغيرة من البيكنج صودا
- ملعقة صغيرة من البيكنج باودر
- ١ مقدار ضئيل من الملح
- ٣ أونصات من قطع الشوكولاتة شبه المحلاة.

١. حضر جهاز تحضير الكعك تبعاً للتعليمات المذكورة في "تحضير الكعك".
٢. ذوب الشوكولاتة المحلاة والزبدة معا في الميكروويف على وضع High لمدة دقيقة واحدة ثم قلبها حتى تنعم. ضع جانبا حتى تبرد.
٣. اخفق البيض والسكر والفانيلا معاً في وعاء كبير حتى الامتزاج جيداً. قلب في حليب الزبد. أضيف الشوكولاتة المذابة الموضوعة جانباً واخلط جيداً. قلب في دقيق والبيكنج صودا والبيكنج باودر والملح حتى النعومة. لف الخليط في الشوكولاتة شبه المحلاة وضعه في جهاز تحضير الكعك للطهي.
٤. قدمه دافئاً مع المكملات المرغوبة كالكريمة المخفوقة والفراولة وصلصة الفودج.

ديلوكس وافل

- ٢ كوب من الدقيق
 - ١ ملعقة صغيرة من البيكنج باودر
 - ١ ملعقة من الملح
 - ٣ ملاعق صغيرة من السكر الأبيض
 - صفار ٤ بيضات
 - بياض ٤ بيضات
 - ١ كوب من الحليب
 - كوب من الزيت النباتي
١. ضع الدقيق والبيكنج باودر والملح والسكر في وعاء كبير. امزجه جيداً.
 ٢. امزج صفار البيض والحليب والزيت معاً في وعاء منفصل. صب في خليط الدقيق وقلب جيداً.
 ٣. اخفق بياض البيض في وعاء صغير حتى يجمد. لف في المزيج المخفوق.
 ٤. اطبخ الكعك في جهاز تحضير الكعك.

نصائح مفيدة:

- لا تستخدم هذا الجهاز في طهي اللحم الني.
- قم دائماً بتسخين الجهاز مسبقاً قبل الاستخدام.
- بالنسبة للمقادير الصغيرة من الحشو استخدم خبز التحميص.
- يمكن استخدام السمن المضاف إليه نكهات
- قد ترتفع درجة حرارة السطوح التي يمكن الوصول إليها أثناء تشغيل الجهاز ومدة بسيطة بعده.
- نظف صواني الطهي قبل الاستخدام.
- دع صواني الطهي دوماً تبرد حتى تصل إلى درجة حرارة الغرفة قبل تغييرها.
- قد يكون محتوى السندوتش والكعك ساخناً لذا يجب الحذر أثناء تناوله.

وصفة السندوتش

- ضع ملعقة صغيرة من المارجرين أو الزبدة على جانبي كل شريحة من الخبز. (٤ شرائح في مجملها).
- ضع شريحتين من الخبز على كل فتحة من فتحات السندوتش.
- ضع شريحتين من الجبن فوق كل جانب من الخبز.
- رش الملح والفلفل الأسود (حسب الرغبة).
- غط السندوتش بشرائح الخبز الباقية.
- اخبز من ٦ - ٧ دقائق تقريباً (حسب درجة النضج المطلوبة).
- لا تخبز أطول من اللازم.
- السندوتش جاهز للتقديم. قطع السندوتش بشكل قطري إذا رغبت.

سندوتش الديك الرومي

- ضع ملعقة صغيرة من المارجرين أو الزبدة على جانبي كل شريحة من الخبز. (٤ شرائح في مجملها).
- ضع شريحتين من الخبز على كل من فتحات السندوتشات.
- ضع شريحة من الجبن فوق كل جانب من الخبز وشريحة من هام الديك الرومي (أونصة واحدة).
- رش الملح والفلفل الأسود حسب الرغبة.
- غط السندوتش بشرائح الخبز الباقية.
- اخبز من ٨ - ١٠ دقائق تقريباً (حسب درجة النضج المطلوبة).
- لا تخبز أطول من اللازم.
- السندوتش جاهز للتقديم. قطع السندوتش بشكل مائل إذا رغبت.

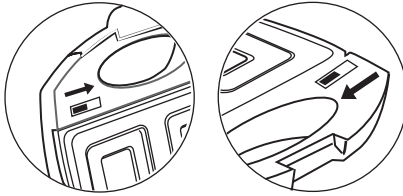
وجبة الكعك

- كعكة القمح الكامل
- كوب وثلث من دقيق القمح الكامل
- كوب من الحليب
- ٢ بيضة كبيرة
- ٤ ملاعق كبيرة من الدهن المذاب
- ٢ ملعقة كبيرة من السكر
- ٢ ملعقة كبيرة من البيكنج باودر
- ملعقة كبيرة من الملح

• إعداد الكعك

- جهاز خليط الكعك واتركه ٣٠ دقيقة تقريباً للحصول على أفضل النتائج.
- تأكد أن صينية الكعك مثبتة جيداً في مكانها.
- بعد تسخين صينية الكعك جيداً صب خليط الكعك على الصينية السفلية المدهونة بالزيت.
- تأكد أن صينية الكعك غير ممتلئة تماماً بالحشو لأن الخليط سيتمدّد خلال عملية الطهي.
- أغلق جهاز تحضير السندوتشات دون أن تغلق المشبك حتى تحصل على نتائج أفضل أثناء تحضير الكعك لأنه قابل للتمدد.
- خلال عملية الطهي سيظهر ضوء الاستعداد للطهي وينطفئ مرتين لبيان أن عنصر التسخين يحتفظ بدرجة حرارة الطهي المناسبة.
- افتح جهاز تحضير السندوتشات بعناية بعد ٥ إلى ٦ دقائق وتأكد من طهي الكعك جيداً واكتسابه اللون البني الذهبي.
- ارفع الكعك عن جهاز التحضير بحذر باستخدام مبسط من الخشب أو البلاستيك. لا تستخدم أواني معدنية حادة لرفع الكعك حتى لا تخدش طلاء الصواني المانع للالتصاق.
- ملاحظة: يجب توخي الحذر أثناء مسك الكعك فقد يكون ساخناً للغاية.
- دع الكعك يبرد على الحامل الجانبي حتى يصبح هشاً.
- كرر عملية الطهي مرة أخرى بعد انطفاء ضوء الاستعداد للطهي.
- أفضل الجهاز من القابس بعد الاستخدام.
- ملاحظة: عند طهي الكعك أكثر من اللازم يتحول اللون الداكن وإذا رفعت السندوتشات قبل الأوان فإنها تكون لينة وغير مطهية جيدة.

الشكل - أ



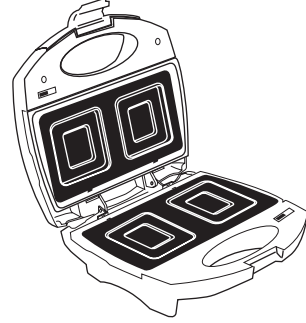
لإعتاق صواني السندوتشات/ الكعك قم بتشغيل رافعة الإعتاق في الاتجاه المبين في الشكل - أ .

كيفية العناية بجهاز تحضير السندوتشات:

- بعد الاستخدام قم بنزع القابس من مقبس التيار وانتظر حتى يبرد جهاز التحضير. نظف جهاز التحضير جيداً من الداخل والجوانب بورق مطبخ أو منشفة ورقية ماصة أو قطعة قماش لينة.
- إذا كانت هناك صعوبة في إزالة الحشو صب قليلاً من زيت الطعام على الصينية ونظفها بعد ٥ دقائق.
- عندما تبرد الصينية قم بتشغيل الرافعة لإعتاق الصينية المثبتة في مكانها وارفع الصواني من القاعدة.
- استخدم قطعة قماش جافة لينة لتنظيف جهاز التحضير بعناية من الداخل وإزالة كسرات الخبز أو البواقي من الطهي.
- يمكن تنظيف البواقي من الطهي بنقع الصواني في ماء بصابون ساخن لبضع دقائق حتى يتفك الخبز أو الدهون.
- نظف الصواني من الخارج بقطعة قماش مبللة قليلاً للتأكد من عدم دخول الدهون إلى فتحات التبريد.
- لا تنظف من الداخل أو الخارج بقماش حك مزيلة للدهون أو صوف فولاذي حتى لا تضر بالطلاء.
- لا تشغل الوحدة وهي في وضع رأسي أو عمودي فهذه الوحدة للتخزين فقط.
- تنبيه: لا تغمر الجهاز في أي سائل مطلقاً.

كيفية استخدام جهاز تحضير السندوتشات

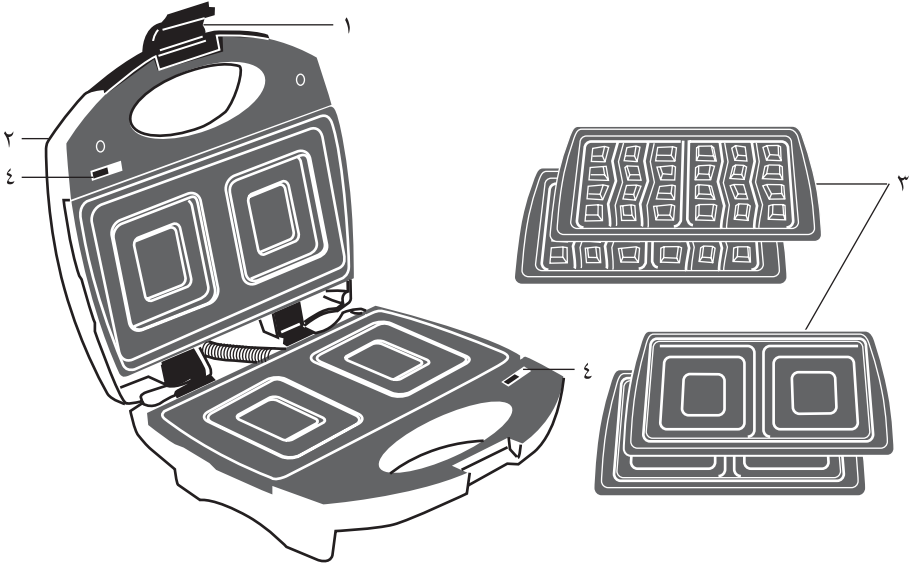
- هذا المنتج مخصص للاستخدام المنزلي الداخلي فقط وقد صمم لتحميص السندوتشات وإعداد الكعك. يجب التأكد من توافق جهد التيار الكهربائي للجهاز مع جهد التيار الرئيسي في بيتك.
- انزع كل مواد التغليف عن الجهاز.
- ضع الوحدة الرئيسية على سطح أفقي مستوي.
- نظف صواني الطهي بقطعة قماش ناعمة رطبة قبل استخدامها أول مرة.
- تأكد أن صينية السندوتشات / الكعك مضغوط ومثبتة في مكانها كما هو مبين في الشكل التالي:



- قم بتزيت الصينية بقليل من السمن / الزيت.
- أغلق جهاز تحضير السندوتشات واقفل المشبك.
- شغل التيار الكهربائي. سيظهر الضوء الأحمر "Power On" الدليلي وضوء الاستعداد للطهي الأخضر "ready to cook".
- عند الانتهاء من التسخين سينطفئ ضوء الاستعداد للطهي الأخضر "ready to cook".
- الجهاز الآن جاهز لإعداد السندوتشات/الكعك

عمل السندوتشات

- ضع شريحتين من الخبز ذات الجوانب المدهونة بالسمن على الصينية السفلية وافرد الحشوة بدرجة متساوية على الخبز وضع شريحتين أخريين على الخبز في الأعلى بحيث تكون الجوانب المدهونة بالسمن إلى الأعلى.
- تأكد أن من عدم وجود الحشوة قرب طرف الشريحة فقد يسبب انطباق السندوتش بشكل غير مناسب.
- لا تستخدم القوة في إغلاق جهاز تحضير السندوتشات بل يجب إغلاقه بعناية وقفل المشبك.
- خلال عملية الطهي يظهر ضوء الاستعداد للطهي "ready to cook" و ينطفئ مرتين لبيان أن عنصر التسخين محتفظ بدرجة الطهي الصحيحة.
- افتح جهاز تحضير السندوتشات بعناية بعد ٤ إلى ٥ دقائق تقريباً وتأكد إن كان السندوتش قد تم تحميصه بشكل جيد واكتسب اللون البني الذهبي.
- استخدم مبسطاً من البلاستيك أو الخشب فقد تكون محتويات السندوتش ساخنة جداً.
- دع الغطاء مغلقاً حتى تظل الوحدة ساخنة وجاهزة لتحميص السندوتش التالي.
- ملاحظة: يتوقف الوقت المطلوب لتجهيز السندوتش على نوع الخبز المستخدم من حيث الحجم وكونه طازجاً أم لا ونوع الحشو المستخدم أيضاً.



تعريف بالأجزاء

- | | |
|---------------|----------------------------------|
| ١. قفل الغطاء | ٣. صواني سندوتشات وكعك يمكن فكها |
| ٢. ضوء مؤشر | ٤. رافعة إعتاق |

المزايا

- صواني سندوتشات وكعك قابلة للاستبدال لتلبية الاحتياجات المتنوعة للإفطار
- سعة نموذجية بفتحيتين للأسرة الصغيرة
- صواني مطلية مانعة للالتصاق سهلة التنظيف
- أضواء مؤشر - طهي وتيار سلامة التشغيل
- حامل رأسي قائم يقلل من مساحة التخزين.
- غطاء بقفل لسلامة التشغيل.

ضمان شامل لمدة سنتين لأجهزة BLACK & DECKER المنزلية

تمنح Black & Decker ضماناً شاملاً مدته سنتان لهذا المنتج اعتباراً من تاريخ الشراء .
يغطي الضمان عيوب التصنيع أو المواد الداخلة في التصنيع. وفي حالة إصابة المنتج بأي عطل أثناء فترة الضمان، ستقوم شركة بإصلاحه أو (وفقاً لتقدير Black & Decker) استبداله مجاناً .

لا يغطي الضمان الأعطال الناتجة عن الحوادث، سوء الاستعمال، الإهمال، الاستعمال الخاطئ، أو عدم اتباع النظم المعمول بها محلياً. كذلك، لا تطبق شروط الضمان إذا تمت صيانة أو توصيل المنتج لدى طرف غير معتمد من قبل شركة Black & Decker ، أو في حالة استخدام قطع غيار بدون الرجوع إلى الشركة أو الحصول على موافقتها، وتسببت هذه القطع في العطل. وإذا توقف إنتاج أي طراز مع عدم وجود البديل المناسب، فإن لشركة Black & Decker حق اختيار إصلاح المنتج أو استبداله بطراز آخر بنفس القيمة الشرائية.

عند الشراء

املاً بطاقة تسجيل الضمان مع التأكد من وجود الختم الأصلي للتاجر المعتمد (وتوضيح تاريخ الشراء) ثم ارفق إيصال الشراء بالبطاقة.
الرجاء الاحتفاظ بهما لإبرازهما في حالة وجود مطالبات في المستقبل.

عملية المطالبة

خذ المنتج المعطل مع بطاقة الضمان وإيصال الشراء بنفسك إلى مركز الصيانة المحلي أو يمكنك إرساله بالبريد المدفوعة أجرته سلفاً .
وفي حالة إرسال الجهاز بالبريد أو الشحن، تأكد من تفرغ المنتج من الماء كلياً وقم بتغليفه جيداً في صندوق كرتوني مقوى مع إضافة مواد تغليف لملء الفراغات لتفادي إصابته بأي ضرر. ارفق ملاحظة تصف فيها المشكلة لمركز الصيانة وتأكد من كتابة عنوانك.

صُمم للاستعمالات المنزلية فقط.

BLACK & DECKER HOME APPLIANCE 2 YEAR WARRANTY

Black & Decker provides a 2 Year Warranty for this product from the date of purchase against defects due to defective materials or workmanship. Motor/element burn-outs due to voltage fluctuations are not covered under warranty. If the product should become defective within the warranty period, Black & Decker will repair or (at Black & Decker's discretion) replace it free of charge.

The warranty provisions do not cover failure due to accident, misuse, abuse, negligence or non observation of local regulations on the part of the user. Equally, the warranty provisions do not apply where the appliance has been serviced by a person not authorized by Black & Decker or serviced with non-approved parts and this has contributed to the fault of the product. Superseded models without a replacement equivalent will either be repaired or (at Black & Decker's discretion) replaced with another product of similar retail value.

UPON PURCHASE

Fill in the Warranty Registration Card with the original Authorized Dealer's stamp (indicating date of purchase) and attach your purchase receipt to it. Retain in case of claims in the future.

MAKING A CLAIM

Take your defective product together with the Warranty Registration Card & purchase receipt to your local service Centre. You can either do this in person or send it freight prepaid. If mailing or shipping your appliance, ensure that it is packed carefully in a sturdy carton with enough packing material to prevent damage. Include a note describing the problem to the service Centre and be sure to give your return address.

Names & Addresses for Black & Decker Service Concessionaries

Afghanistan: Ishan National Co., Opp. Ministry of Justice, Kabul. Tel.: +93-2-2101727. **Algeria:** SARL Outilage Corporation, 04 Route De Dely Brahim Cheraga, Alger. Tel.: +213-21-364363/508, Fax: +213-21-3696667. **Bahrain:** Fawaz Al Zayani, P.O.Box 26563, Adliya, Manama. Tel.: +973-17-715252/712756, Fax: +973-17-713789. **Bangladesh:** Ultra Corporation, 8, Kushd Centre, Uttara, Dhaka 1230. Tel.: +880-2-8919272/9756 Ext.28, Fax: +880-2-9887167. **Egypt:** Anasia Egypt for Trading S. A. E., P.O.Box 2443, 110 Mostafa Refaat Street, Sheraton Heliopolis 11361, Cairo. Tel.: +20-2-2684159, Fax: +20-2-2684169. **Ethiopia:** Tewfik Sherif & Co. Ltd., P.O.Box 5583, Debre Zeit Road, Addis Ababa. Tel.: +251-1-651700/601, Fax: +251-1-650570. **India:** Gryphon Impex Pvt. Ltd., D-6/4, Okhla Industrial Area, Phase-I, New Delhi-110020. Tel.: +91-11-26372602-4, Fax: +91-11-26372601. **Iran:** Tehran - Service Centre of Iran, No 510, South Karger Ave, Below Pasteur Sq, Tehran. Tel.: +98-21-6490608/0656/6407672. **Kish Island:** Cayhan Electric Co., No. 69, Paradise Shopping Centre, Kish Island. Tel.: +98-76444-22894. **Jordan:** Bashiti Hardware, P.O.Box 1564, TLA Ali, Amman. Tel.: +962-6-5350009/4770741, Fax: +962-6-5350012/4789783. **Kuwait:** Zylog Enterprises, IPS Building, Kuanda Street, P.O.Box 40877, Nairobi. Tel.: +254-2-338188/199, Fax: +254-2-330642. **Kenya:** Al Omar Technical Co., P.O.Box 4062, 13041 Safat, Kuwait. Tel.: +965-4848595/0039, Fax: +965-4845652. **Lebanon:** Est. F.A. Kettaneh SA, P.O.Box 110242, Dora Highway, Kettaneh Building, Beirut. Tel.: +961-1-255860/6, Fax: +961-1-255891. **Libya:** El Ghoul Brothers, P.O.Box 348, Islamic Call Bldg., Office 201-202, Benghazi. Tel.: +218-61-9097681/4183, Fax: +218-61-9094123. **Madagascar:** Group Tana Confort S. A. R. L., B. P. 1770, Antananarivo. Tel.: +261-20-2264505, Fax: +261-20-2264244. **Malta:** John G. Cassar Ltd., 36 Victory Str, Qormi QRM 06, Malta. Tel.: +356-21-493251, Fax: +356-21-483231. **Mauritius:** Happy World Marketing Ltd., Block 2, Industrial Estate, Coromandel, P.O.Box 429, Port Louis. Tel.: +230-2076700, Fax: +230-2337330/7400. **Nepal:** Universal Trading Centre, P.O.Box 1947, Tripureswor, Kathmandu. Tel.: +977-1-262192/260587/785, Fax: 261154. **Nigeria:** Amin Bros. Eng. Co. Ltd., 30A (Plot 1291), Akin Adesola Street, Victoria Island, Lagos. Tel.: +234-1-3201778, Fax: +234-1-2613667. **Oman:** Oman Mktg. & Service Co., P.O.Box 2734, Ruwi, Muscat. Tel.: +968-560232, Fax: +968-560255. **Pakistan:** Karachi - Ammar Service & Spares, 60, Bank Arcade, Serai Road, Karachi. Tel.: +92-21-2426905, Fax: 2427214/5243. **Pakistan:** Lahore - Electronics Inn, 212-G Raja Centre, Main Market, Gulberg, Lahore. Tel.: +92-42-5756750. **Philippines:** Modern House International Enterprises, 213 Rizal Ave. Extension, between 2nd and 3rd Ave. Kalookan City. Tel.: +632 366-4487, Fax: +632 366-4489. **Qatar:** Al Muftah Trading & Cont., P.O.Box 875, Doha. Tel.: +974-4650880/4446868, Fax: +974-4441415. **Saudi Arabia:** Dammam - Ebrahim Fawaz Al Zayani, P.O.Box 76026, Al Raka, Dammam. Tel.: +966-3-8140914, Fax: +966-3-8140824. **Jeddah:** Anasia - P.O.Box 50959, Jeddah - 21477. Tel.: +966-2-6710014, Fax: +966-2-6725929. EAC (Al Yousuf) - P.O. Box 30377, Jeddah - 21477. Tel.: +966-2-6519912, Fax: +966-2-6511153. **Madina:** Garziz Trdg. for Bldg. Mat.&Decor., P.O.Box 3364, Madina. Tel.: +966-4-8261490/8227636, Fax: +966-4-8265741. **Riyadh:** Anasia, P.O.Box 18689, Riyadh - 11425. Tel.: +966-1-2693751, Fax: +966-1-4501178. **Yanbu:** Bin Afif, P.O.Box 530 Yanbu, Al Bahr. Tel.: +966-4-3222626/8867, Fax: +966-4-3222210. **Sri Lanka:** Delmege Gen. Equip. Pvt. Ltd., No. 428/1AT. B., Jaya Mawatha (Darley Road), Colombo-10. Tel.: +94-11-2665914, Fax: +94-11-2665915. **Sudan:** United Distribution Company, P.O.Box 325, Sayed Abdul Rehman Street, Khartoum. Tel.: +249-11-772612/777296, Fax: +249-11-770919. **Tanzania:** General Motors Investment, P. O Box 16541, 14 Vingunguti Nyerere Road, Dar Es Salaam. Tel.: +255-22-2862661/5022, Fax: +255-22-2862667/5412/3. **Tunisia:** Sfax - Techni Sud, 68, Rue d'Algerie, Sfax. Tel.: +216-4-226335. **Tunis:** Souissi Ace Home Centre, Zone Industrielle, Megrine (Saint Gobain), Z4-Tunis. Tel.: +216-1-428038, Fax: + 216-1-429540/330. **UAE:** Abu Dhabi - Light House Electric., P.O.Box 120, Abu Dhabi. Tel.: +971-2-6726131, Fax: +971-2-6720667. **Dubai - Black & Decker (O) A.G., P.O.Box 5420, Dubai. Tel.: +971-4-7028234/233, Fax: +971-4-2822765. Ideal Mach. & Equipt. R. W/shop P.O.Box 37116, Al Quoz, Dubai. Tel.: +971-4-3474160, Fax: +971-4-3474157. Sharjah - McCoy Middle East LLC, P.O.Box 20228, Sharjah. Tel.: +971-6-5336321, Fax: +971-6-5336320. **Uganda:** The Building Centre, Kitgum House, 52 Station Road, P.O.Box 7436, Kampala. Tel.: +256-41-234567, Fax: +256-41-236413. **Yemen:** Aden - Middle East Trad. Co. Ltd., Mulla Dakka, Aden. Tel.: +967-2-240950, Fax: +967-2-240952. **Sana'a:** Middle East Trad. Co. Ltd., P.O.Box 12363, Hayel Street, Sana'a. Tel.: +967-1-204201, Fax: +967-1-204204. **Taiz:** Middle East Trad. Co. Ltd., Campa area near Al-Kair mosque, Taiz. Tel.: +967-4-231610/232033, Fax: +967-4-219869. **Zimbabwe:** J.D.Distributors, P.O.Box 226, 17 Bessemer Road, Graniteside, Harare Tel.: +263-4-753913-7, Fax: 753918.**



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. **TS55**

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>