

NEW LAND

New Generation of Appliance



سرخ کن بدون روغن

مدل: NL-2974BL

فارسی ☐

English ☐

اقدامات مهم حفاظتی

۱. کتابچه راهنما را با دقت مطالعه فرمایید.
۲. جعبه و مواد بسته‌بندی را برای نگهداری صحیح از دستگاه نزد خود نگه دارید.
۳. به منظور جلوگیری از بروز خطر برق‌گرفتگی یا آسیب دیدن دستگاه، هرگز سیم، دوشاخه یا هر یک از قسمت‌های دستگاه را در آب یا سایر مایعات فرو نکنید.
۴. تمامی مواد غذایی را به نحوی در سبد سرخ‌کن قرار دهید که هیچ‌گونه تماس مستقیمی با المنت حرارتی نداشته باشند.
۵. هرگز ورودی و خروجی هوای دستگاه را در حین کار نپوشانید.
۶. هرگز تابه را پر از روغن نکنید. پر کردن ماهیتابه با روغن سبب بروز خطر آتش‌سوزی خواهد شد.
۷. هرگز مستقیماً به بخش داخلی دستگاه در حال کار دست نزنید.
۸. در صورت خرابی دوشاخه، سیم یا سایر قطعات، از دستگاه استفاده نکنید.
۹. هرگز دستگاه را برای تعویض قطعات یا تعمیر دستگاه به افراد غیرمجاز نسپارید.
۱۰. سیم نباید در نزدیکی یا روی سطوح داغ قرار گیرد.
۱۱. هرگز با دست خیس یا مرطوب دوشاخه دستگاه را به پریز وصل نکنید یا با دست خیس از دستگاه استفاده نکنید.
۱۲. از اتصال صحیح دوشاخه دستگاه به پریز برق اطمینان حاصل کنید.
۱۳. دوشاخه و سیم برق و دستگاه دور از دسترس کودکان قرار گیرند.
۱۴. از اتصال دستگاه به کلید تایمر خارجی خودداری کنید.

۱۵. دستگاه روی یا در مجاورت مواد قابل احتراق همچون رومیزی یا پرده قرار نگیرد.
۱۶. هرگز دستگاه در حال کار را بر روی دیوار یا سایر وسایل قرار ندهید. حداقل ۵ اینچ فضای خالی در پشت، طرفین و بالای دستگاه برای ورود و خروج هوا در نظر بگیرید.
۱۷. هرگز چیزی در قسمت بالای دستگاه در حین کار قرار ندهید.
۱۸. از کاربرد دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه که در کتابچه راهنما شرح داده شده است خودداری کنید.
۱۹. هرگز دستگاه در حال کار را بدون مراقبت و نظارت رها نکنید.
۲۰. بخار داغ از طریق منافذ خروجی هوا در هنگام عملیات سرخ کردن خارج می‌شود. مراقب باشید که دست‌ها و صورتتان در فاصله ایمنی از منافذ و خروجی‌های هوا و بخار داغ باشند. هنگام درآوردن ظرف از دستگاه نیز مراقب بخار و هوای داغ باشید. هر یک از سطوح در دسترس هم ممکن است در حین استفاده داغ شوند.
۲۱. در صورت مشاهده خروج دود تیره از دستگاه، بلافاصله دوشاخه دستگاه را از پریز برق بکشید و پس از توقف خروج دود تیره، ظرف را از دستگاه درآورید.
۲۲. اطمینان حاصل نمایید که دستگاه روی یک سطح افقی، هموار و ثابتی قرار گرفته باشد.
۲۳. دستگاه تنها برای مصارف خانگی طراحی شده است. از آن در محیط‌هایی مانند آشپزخانه کارکنان، خانه‌های کشاورزی، متل‌ها و سایر محیط‌های غیرمسکونی ناامن استفاده نشود.

۲۴. گارانتی در صورت استفاده از دستگاه برای مقاصد حرفه‌ای یا نیمه حرفه‌ای یا عدم استفاده از آن مطابق دستورالعمل‌های مندرج در کتابچه، باطل است.

۲۵. همواره قبل از دست زدن به بخش‌های متعلق به دستگاه یا تمیز کردن آن، ۳۰ دقیقه منتظر بمانید تا دستگاه خنک شود.

۲۶. در صورت خرابی سیم، برای جلوگیری از بروز هر گونه خطر، حتماً تعویض و تعمیر آن را به فرد واجد شرایط بسپارید.

۲۷. دستگاه در صورتی توسط کودکان هشت سال به بالا و افراد دارای معلولیت‌های فیزیکی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه و دانش کافی قابل استفاده خواهد بود که تحت نظارت یا آموزش لازم در مورد استفاده ایمن از دستگاه و درک خطرات مربوطه صورت گیرند. کودکان هرگز نباید با دستگاه بازی کنند. هرگز وظایفی همچون تمیز کردن و نگهداری از دستگاه را به کودکان کوچک‌تر نسپارید، مگر این که توسط کودکان بزرگتر از هشت سال و تحت نظارت صورت گیرد.

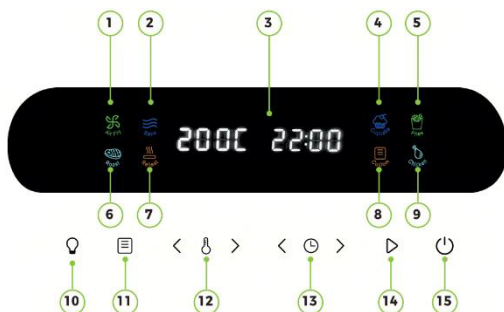
۲۸. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان کمتر از هشت سال نگه دارید.

آشنایی با محصول

سرخ‌کن بدون روغن NEW LAND از فن‌آوری گردش هوای سریع برای تهیه آن دسته از غذاهایی استفاده می‌کند که باید در روغن غوطه‌ور و سرخ شوند. فناوری گردش هوای سریع، با به با گردش درآوردن سریع هوای گرم در اطراف تابه عمل می‌کند. بهترین ویژگی چنین دستگاه‌هایی این است که مواد غذا از تمامی جهات گرم می‌شوند و اکثر مواقع نیازی به افزودن روغن نخواهد بود. ظرفیت دستگاه ۶ لیتر است و دمای آن از ۴۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد قابل تنظیم خواهد بود. زمان هم از

یک تا ۶۰ دقیقه قابل تنظیم است. دستگاه روشی آسان و سالم برای تهیه غذاهای سرخ‌کردنی را فراهم می‌سازد.

نمایشگر صفحه کنترل



کنترل لمسی

۱. نشانگر حالت سرخ کردن دستگاه	۲. نشانگر حالت پخت دستگاه
۳. نمایشگر LED	۴. نشانگر حالت پخت کیک
۵. نشانگر حالت سرخ کردن سیب‌زمینی	۶. نشانگر حالت کباب کردن
۷. نشانگر حالت گرم کردن مجدد غذا	۸. نشانگر حالت سفارشی
۹. نشانگر حالت پخت مرغ و جوجه	۱۰. کلید روشن/خاموش چراغ سبده پخت
۱۱. کلید انتخاب عملکرد یا حالت	۱۲. کلیدهای افزایش یا کاهش دما +/-
۱۳. کلیدهای افزایش یا کاهش مدت زمان +/-	۱۴. کلید شروع یا توقف عملیات
۱۵. کلید روشن یا خاموش کردن دستگاه	

روشن یا خاموش شدن دستگاه

۱. با اتصال دوشاخه دستگاه به پریز برق، صدایی شنیده خواهد شد و نمایشگر صفحه کنترل روشن و سپس خاموش می‌شود.

۲. با فشار روی ، صدایی شنیده می‌شود و نمایشگر صفحه کنترل روشن می‌شود و به مدت ۵ دقیقه فعال باقی می‌ماند.

۳. فشردن  در هنگام کار دستگاه، سبب خاموش شدن و توقف عملیات دستگاه خواهد شد.

دما یا مدت زمان

۱. با فشردن  و  در طرفین  می‌توان دمای پخت را به میزان ۵ درجه افزایش یا کاهش داد.

۲. با فشردن  و  در طرفین  می‌توان زمان پخت را به میزان ۱ دقیقه افزایش یا کاهش داد.

لامپ روشنایی

لامپ داخل سبد سرخ‌کن روشن می‌شود و پس از گذشت مدت ۳۰ ثانیه به طور خودکار خاموش می‌شود.

نکته: پس از آن که سبد به طور کامل در دستگاه قرار گرفت، آنگاه می‌توانید آن را روشن یا خاموش کنید.

انتخاب منو

این دکمه تمامی تنظیمات پیش فرض برای پخت را نشان می دهد.

شروع یا توقف

برای شروع فرآیند پختوپز یا توقف هر عملیاتی  را فشار دهید.

دستورالعمل‌هایی برای استفاده از دستگاه

۱. دوشاخه را به پریز برق وصل کنید. صدایی شنیده خواهد شد و نمایشگر صفحه کنترل روشن و سپس خاموش می شود.

۲. با فشار  صفحه نمایش همه نمادها در حالی روشن می شود که ال سی دی‌ها دو «- -» را برای دما و برای زمان نشان می دهند.

۳. دکمه منو را برای انتخاب یکی از گزینه‌های پیش فرض پخت دستگاه انتخاب کنید. با فشار دادن دکمه منو، امکان پیمایش تمامی ۸ تنظیم پیش فرض میسر می گردد.

نکته: پس از انتخاب هر گزینه پیش فرض، می توان زمان و دما را هم در هر زمانی مثلاً قبل از شروع و یا در طول عملیات تنظیم نمود.

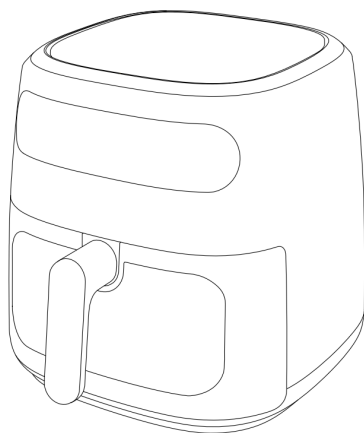
۴. مواد غذایی را در سبد سرخ کن قرار دهید.  دستگاه را فشار دهید تا شروع به کار کند. صفحه نمایشگر LCD همواره زمان باقیمانده تا اتمام پخت و دمای پخت را به صورت یک در میان نشان می دهد.

نکته: در هر زمانی پس از شروع عملیات یا در حین کار دستگاه، می توان مدت زمان یا دما را با فشردن پیکان‌های افزایش یا کاهش تنظیم نمود.

۵. با فشردن  ، عملیات پخت و پز متوقف می شود و با فشردن مجدد آن، پخت مجدد شروع می شود.

۶. دستگاه با فشردن دکمه  ، متوقف می شود و به حالت آماده به کار درمی آید.

ساختار محصول



آشنایی با دستگاه سرخ کن بدون روغن

ممکن است دستگاه شما اندکی متفاوت با تصویر باشد.

۱. صفحه نمایشگر رنگی دیجیتال

۲. صفحه کنترل لمسی دیجیتال (نشان داده نشده)

۳. سبد قابل جابجایی دستگاه با ظرفیت ۶ لیتر

۴. سیم برق همراه با دوشاخه

۵. پایه های ضد لغزش

راهنمای آشپزی

تنظیمات	شرح عملکرد	نام حالت	نماد
زمان به صورت پیش فرض تا ۲۲ دقیقه قابل تنظیم است: ۱ دقیقه تا ۱ ساعت، در مراحل ۱ دقیقه و دما هم مابین ۷۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد به صورت افزایش یا کاهش ۵ درجه- ای قابل تنظیم است.	غذاهای منجمد معمولی و غیره	حالت سرخ کردن با هوای داغ	
زمان به صورت پیش فرض تا ۳۵ دقیقه قابل تنظیم و زمان هم با امکان افزایش ۱ دقیقه تا ۱ ساعت، قابل تنظیم خواهد بود و دما هم مابین ۱۷۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد با افزایش یا کاهش ۵ درجه ای قابل تنظیم است.	استیک تکه های گوشت همبرگر سوسیس	حالت کباب کردن	
زمان پیش فرض تا ۲۰ دقیقه با افزایش یا کاهش ۱ دقیقه تا ۱ ساعت، طی مراحل ۱ دقیقه ای و دما	کیک کیش کلوچه	حالت پخت	

		تنقلات شیرین	از ۷۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد طی مراحل ۵ درجه‌ای قابل تنظیم خواهد بود.
	حالت گرم کردن مجدد	ماهی کبابی	زمان پیش‌فرض تا ۶ دقیقه و از ۱ دقیقه تا ۱ ساعت، طی مراحل ۱ دقیقه‌ای و دما بین ۷۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد طی مراحل ۵ درجه‌ای قابل تنظیم است.
	حالت پخت کیک یا کاپ کیک	کاپ کیک	زمان پیش‌فرض تا ۱۵ دقیقه و مابین ۱ دقیقه تا ۱ ساعت، طی مراحل ۱ دقیقه‌ای و دما مابین ۷۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد طی مراحل ۵ درجه‌ای قابل تنظیم است.
	حالت سیب زمینی سرخ کرده	سیب زمینی سرخ شده منجمد خلالی گراتن سیب زمینی	زمان پیش‌فرض تا ۱۸ دقیقه و از ۱ دقیقه تا ۱ ساعت، طی مراحل ۱ دقیقه‌ای و دما مابین ۷۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد طی مراحل ۵ درجه‌ای قابل تنظیم است.

	حالت سفارشی و حالت سفارشی	حالت سفارشی و ساختگی	زمان از ۱ دقیقه تا ۱ ساعت و طی مراحل ۱ دقیقه‌ای و دما از ۷۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد و طی مراحل ۵ درجه‌ای قابل تنظیم است.
	حالت مرغ و جوجه	پخت جوجه چینی	زمان پیش‌فرض تا ۲۵ دقیقه و از ۱ دقیقه تا ۱ ساعت، طی مراحل ۱ دقیقه و دما مابین ۷۵ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد طی مراحل ۵ درجه‌ای قابل تنظیم است.

تمیز کردن

۱. سرخ‌کن را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید. البته پیش از این کار، حتماً دوشاخه را از برق بکشید.

حداقل ۳۰ دقیقه منتظر بمانید تا سرخ‌کن خنک شود و سپس اقدام به تمیز کردن آن کنید.

نکته: از تمیز کردن سبد و قسمت‌های داخلی دستگاه با برس سیمی یا مواد ساینده خودداری کنید تا بخش‌های تفلون و نچسب آسیب نبینند.

۲. قسمت‌های بیرونی سرخ‌کن را با پارچه تمیز و مرطوب پاک کنید.

۳. تابه و سبد سرخ‌کن را با آب داغ، صابون و اسفنج غیر ساینده تمیز کنید. همچنین با استفاده از صابون مایع چربی‌گیر هم می‌توان بقایای مواد غذایی را از بین برد.

نکته: اگر بقایای غذا به سبد یا کف تابه چسبیده باشد، ظرف را در حدود ۱۰ دقیقه در آب داغ و صابون خیس کنید و سپس با آب شستشو دهید.

۴. بخش داخل دستگاه را با آب داغ و یک اسفنج غیر ساینده تمیز کنید.

نکته: نیازی به ریختن آب زیادی داخل دستگاه نیست. شما می‌توانید آن را پاک کنید و بقایای غذا و چربی را از بین ببرید.

۵. المنت حرارتی را با برس مخصوصی تمیز کنید تا بقایای مواد غذایی از روی آن از بین برود.

عیب‌یابی

مشکل	دلیل بروز مشکل	راهکارهای رفع مشکل
سرخ‌کن کار نمی‌کند.	دوشاخه به برق وصل نیست.	دوشاخه را به برق وصل کنید.
	تایمر پخت‌وپز تغییر نمی‌کند و نمی‌چرخد.	
همه مواد پخته درون سبد سرخ‌کن به طور کامل نمی‌پزند.	سبد بیش از حد با مواد غذایی پر شده است.	مقادیر کمتری از مواد غذایی را درون سبد قرار دهید تا فرآیند پخت به طور یکنواخت‌تری صورت گیرد.
	دمای تنظیمی بسیار پایین است.	دما را افزایش دهید. (به همین منظور به بخش «نحوه استفاده از دستگاه» مراجعه کنید).

همه مواد به طور یکنواخت سرخ نمی- شوند	هم زدن و زیر و رو کردن برخی مواد غذایی در حین سرخ شدن ضرورت دارد.	برخی مواد غذایی که روی هم قرار می گیرند، همانند سیب زمینی های خاللی، باید طی فرآیند سرخ شدن، زیر و رو شوند (به همین منظور به بخش «نحوه استفاده از دستگاه» مراجعه کنید).
ترد نبودن اسنک های سرخ شده در زمانی که از سرخ کن بیرون می آیند.	با توجه به نوع اسنک مورد استفاده شاید نیاز به سرخ شدن به روش سنتی داشته باشد.	از میان وعده های قابل پخت در فر استفاده کنید یا به مقداری روغن روی آنها بمالید تا نتیجه تردتر شود.
سبد به درستی داخل دستگاه جای نمی- گیرد.	سبد سرخ کن بیش از اندازه پر است.	سبد را بیش از علامت "MAX" پر نکنید
خارج شدن دود سفیدی از سرخ کن	شما در حال تهیه مواد غذایی چرب هستید.	در هنگام سرخ شدن مواد چرب در سرخ کن، مقدار زیادی روغن به درون تابه می- ریزد، روغن حاصل سبب تولید دود سفید می شود که ممکن است ناشی از بیش از حد داغ شدن تابه باشد که البته بر عملکرد سرخ کن یا نتیجه نهایی تأثیری ندارد.

	ممکن است تابه حاوی باقی چربی باقیمانده از استفاده قبلی باشد.	دود سفید ممکن است ناشی از گرم شدن روغن در تابه باشد. اطمینان حاصل کنید که ظرف را پس از هر بار استفاده به درستی تمیز شده باشد.
سیب زمینی سرخ کرده در سرخ کن به طور یکنواخت سرخ نمی شود	استفاده از نوع نامناسبی از سیب زمینی	از سیب زمینی تازه استفاده کنید و دقت کنید تا در هنگام سرخ کردن له نشوند و سفت بماند.
	خلال های سیب زمینی به درستی آبکشی نشده اند.	خلال های سیب زمینی را به درستی شستشو دهید تا نشاسته از قسمت بیرونی خلال ها خارج شود.
سیب زمینی سرخ کرده وقتی از سرخ کن بیرون آید، تردتر می شود.	ترد بودن سیب زمینی سرخ شده به مقدار روغن مورد استفاده و آب موجود در سیب زمینی سرخ شده بستگی دارد.	پیش از افزودن روغن باید اطمینان حاصل کنید که سیب زمینی ها خشک باشند.
		برای ترد شدن، بهتر است سیب زمینی را به تکه های کوچک تر برش دهید.
		برای تردتر شدن، کمی روغن اضافه کنید.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. READ THE MANUAL.
2. Keep the box and packing material for storage.
3. Do not immerse the cord, plug, or any part of the appliance in water or other liquids to avoid electric shock or damage to the fryer.
4. Keep all the ingredients in the basket to prevent any heat element contact.
5. Do not cover the air inlet and outlet when the appliance operates.
6. Do not fill the pan with oil. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
7. Please do not touch the inside of the appliance while it is operating.
8. Do not use the appliance if there is any damage to the plug, main cord, or other parts.
9. Do not go to any unauthorized person to replace or fix the appliance.
10. Keep the main cord away from hot surfaces.
11. Do not plug the appliance in or use the appliance with wet hands.
12. Make sure that the appliance is plugged into the wall socket correctly.
13. Keep the cord and the appliance out of the reach of children.
14. Do not connect the appliance to an external timer switch.
15. Do not place the appliance on or near combustible materials, such as a tablecloth or curtain.
16. Do not place the appliance against a wall or other appliances while operating. Leave at least 5 inches of free space on the back, sides, and above the appliance to clear the air inlet/outlet.
17. Do not place anything on top of the appliance during operation.
18. Do not use the appliance for any other purposes than described in

this manual.

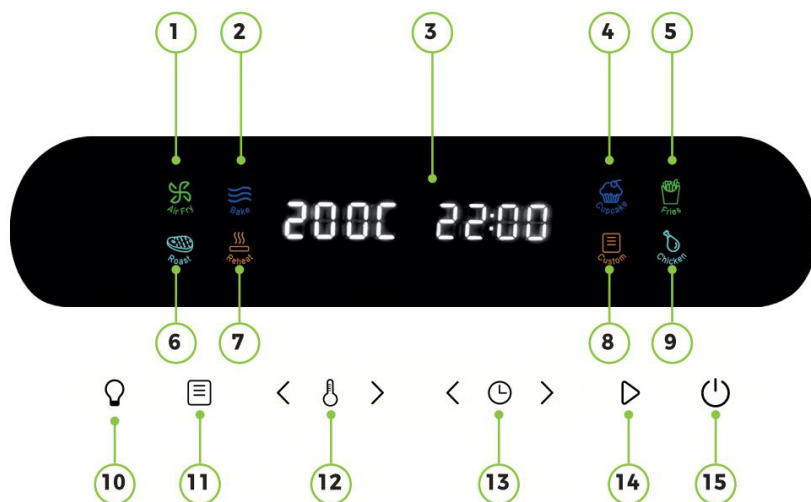
19. Please do not leave the appliance unattended while it is operating.
20. Hot steam is released through the air outlet openings during hot air frying. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet opening. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance. Any accessible surfaces may become hot during use.
21. Immediately unplug the appliance. If you see dark smoke coming out of the appliance, wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
22. Ensure the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
23. This appliance is designed for household use only. It is unsafe to use in environments such as staff kitchens, farms, motels, and other non-residential environments.
24. The warranty is void if the appliance is used for professional or semi-professional purposes or not according to instructions.
25. Always wait 30 minutes for the appliance to cool down before handling or cleaning it.
26. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or a similarly qualified person to avoid a hazard.
27. This appliance can be used by children aged eight years and above and persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning using the appliance safely and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children shall not make cleaning and user maintenance unless they are older than eight and supervised.
28. Keep the appliance and cord out of reach of children under eight

years old.

PRODUCT INTRODUCTION

The NEW LAND air fryer uses Rapid Air Technology to prepare food that must be dunked in oil and fried. Rapid Air Technology works by quickly circulating hot air around a pan; the best part about the air fryer is that it heats food in all directions, and most dishes do not require oil. It is a 6L Air Fryer, Temperature from 40°C up to 200°C adjustable. Time is one up to 60 minutes adjustable. This air fryer is an easy and healthy way to prepare your favorite fried foods.

CONTROL PANEL DISPLAY



TOUCH CONTROL

1. Air Fry Mode Indicator	2. Bake mode indicator
3. LED Display	4. Cake mode indicator
5. French fries mode indicator	6. Roast mode indicator
7. Reheat Mode Indicator	8. Custom mode indicator
9. Chicken mode indicator	10. Cooking Basket Light ON/OFF Key
11. Function/Mode Selection Key	12. Temperature +/-keys
13. Time +/-keys	14. Start/Pause Key
15. Power ON/OFF Key	

ON / OFF

When the Air Fryer is plugged in, a tone will sound, and the control panel will illuminate. then darken

When  is pressed, a tone will sound, the control panel will illuminate and remain active for 5 minutes

When in operation, press  to turn the whole unit off

TEMP/TIME

Press  and  around the  to increase or reduce cooking temperature in 5degree increments

Press and around the  to increase or decrease time in 1 Min increments

LGHT

The inside of the air fryer basket will light up and shut off automatically after 30 seconds. NOTE: You can turn it on and off when the basket is fully inserted into the air fryer.

MENU

This button scrolls through all the preset cook settings

START / PAUSE

Press  to START the cooking process or to PAUSE any operation

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Plug the cord into the wall outlet. An audible tone will sound, and the control panel will light up and then turn off

2. Press  and the screen will light up all icons while the LCDs two"-
- - - " one for temperature and one for time

3. Select the menu button to choose one of the preset cooking features on the air fryer. Pressing the menu button will scroll through all 8 presets

NOTE: At whatever preset selected, you may still adjust the time and temperature at any point before and during the operation

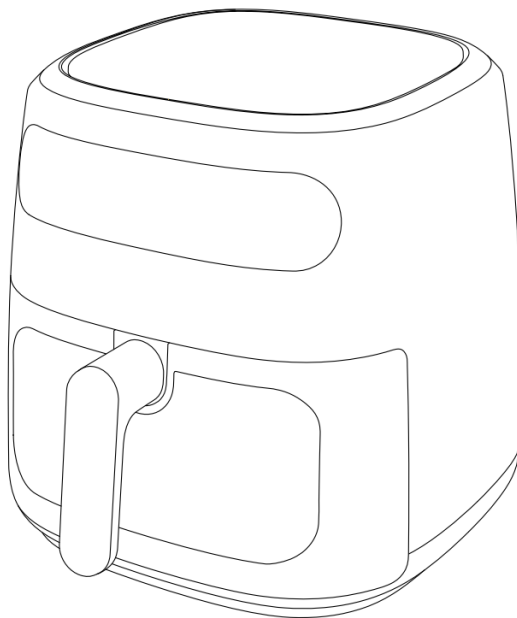
4. place your food in the air fryer basket. Press  the unit, and it will begin working. The LCD screen will alternate between the remaining time and cooking temperature.

NOTE: At any time during operation, you can adjust the time or temperature by pressing the temperature or time arrows to increase or decrease the time or temperature.

5. Pressing  will pause the cooking. Pressing it again will restart the cooking

6. Press  the button, and the unit will stop and return to the standby mode.

PRODUCT STRUCTURE



Getting to Know Your Air Fryer Product

may vary slightly from illustration

1. Digital Color Screen
2. Digital Touch Control (not shown)
3. 6L Removable Air Fryer Basket
4. Power Cord with Plug
5. Non-skid Feet

COOKING GUIDE

Icon	Mold name	Function description	Setting
	Air Fry Mode	Normal frozen foods & etc.	Default to 22 minutes Adjustable time: 1 minute to 1 hour, in steps of 1 minute, adjustable temperature of 75-200 °C, in steps of 5 °C
	Roast mode	Steak Meat chops Hamburger Sausage roll	Default to 35 minutes Adjustable time: 1 minute to 1 hour, in steps of 1 minute, adjustable temperature of 175-200 °C, in steps of 5 °C

	Bake mode	Cake Quiche Muffins Sweet snacks	Default to 20 minutes Adjustable time: 1 minute to 1 hour, in steps of 1 minute, adjustable temperature of 75-200 °C, in steps of 5 °C
	Reheat Mode	Barbecued fish	Default to 6 minutes Adjustable time: 1 minute to 1 hour, in steps of 1 minute, adjustable temperature of 75-200 °C, in steps of 5 °C
	Cup Cake mode	Cup Cake	Default to 15 minutes Adjustable time: 1 minute to 1 hour, in steps of 1 minute, adjustable temperature of

			75-200 °C, in steps of 5 °C
	French fries mode	Thin frozen fries Potato gratin	Default to 18 minutes Adjustable time: 1 minute to 1 hour, in steps of 1 minute, adjustable temperature of 75-200 °C, in steps of 5 °C
	Custom mode	DIY mode	Default to -- minutes Adjustable time: 1 minute to 1 hour, in steps of 1 minute, adjustable temperature of 75-200 °C, in steps of 5 °C

	Chicken mode	Drumstick Chicken breast	Default to 25 minutes Adjustable time: 1 minute to 1 hour, in steps of 1 minute, adjustable temperature of 75-200 °C, in steps of 5 °C
---	--------------	-----------------------------	---

CLEANING

1. Clean the fryer after every use. Unplug the fryer.

ALWAYS WAIT AT LEAST 30 MINUTES FOR THE FRYER TO COOL DOWN BEFORE CLEANING IT.

NOTE: Do not clean the pan, basket, and inside of the appliance with any metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials because this may damage the non-stick coating.

2. Wipe the outside of the fryer with a moist cloth.
3. Clean the pan and basket with hot water, soap, and a non-abrasive sponge. You can remove any remaining food debris by using degreasing liquid soap.

Tip: If food debris is stuck to the basket or bottom of the pan, soak the pan in hot water and soap for about 10 minutes.

4. Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

NOTE: Be sure not to get too much water inside the appliance; wipe it down to eliminate food debris and grease.

5. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food debris.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUS	SOLUTIONS
The Air Fryer does not work	The fryer is not plugged in.	Plug the fryer into an outlet.
	The cooking timer was not turning.	
The ingredients cooked with the air fryer are not done.	The basket is too full.	use smaller batches of ingredients in the basket as they fry more evenly.
	The set temperature is too low.	Increase the temperature. (See "how to Use your Air Fryer")
The ingredients are fried unevenly	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other, for example, fries, need to be shaken halfway through the cooking time. (See "How to use your Air Fryer")
Fried snacks are not crispy when they come out of the air fryer.	The type of snack used was meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snack or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.

I cannot slide the basket into the appliance properly	The basket is too full.	Do not fill the basket beyond the "MAX" indication
White smoke is coming out of the fryer	You are preparing greasy ingredients.	When greasy ingredients are fried in the air fryer, a large amount of oil will leak into the pan, the oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the fryer or end result.
	The pans still contain grease residues from previous use.	white smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
French fries are fried unevenly in the air fryer	Wrong type of potato was use	Use fresh potatoes and make sure that they stay firm during the frying
	Potato sticks were not rinsed properly.	Rinse the potato sticks properly to remove starch from the outside of the sticks.

French Fries could be more crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure to dry the potato sticks before adding the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.



QUALITY EXPERIENCE



Air Fryer

Model: NL-2974BL

فارسی ☐

English ☐