

NEW LAND

New Generation of Appliance



سرخ کن بدون روغن

مدل: NL-2978BA

فارسی ☐

English ☐

اقدامات مهم

۱. دفترچه راهنما را بخوانید.
۲. جعبه و محتویات آن را نزد خود نگه دارید.
۳. برای جلوگیری از برق‌گرفتگی یا آسیب به سرخ‌کن، سیم، دوشاخه یا بخش‌های دیگر دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید.
۴. مواد را طوری در سبد قرار دهید تا با المنت حرارتی تماس پیدا نکند.
۵. هنگام کار با دستگاه، ورودی و خروجی هوا را نپوشانید.
۶. تابه را با روغن پر نکنید. استفاده زیاد از روغن ممکن است باعث خطر آتش‌سوزی شود.
۷. در حین کار به داخل دستگاه دست نزنید.
۸. در صورت آسیب دیدن دوشاخه، سیم اصلی یا سایر قطعات، از دستگاه استفاده نکنید.
۹. تعویض یا تعمیر دستگاه را به افراد غیر حرفه‌ای محول نکنید.
۱۰. سیم اصلی را از سطوح داغ دور نگه دارید.
۱۱. دستگاه را با دست خیس به برق وصل نکنید یا از دستگاه استفاده نکنید.
۱۲. مطمئن شوید که دستگاه به درستی به پریز برق وصل شده است.
۱۳. سیم و دستگاه را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۱۴. دستگاه را به کلید تایمر خارجی وصل نکنید.
۱۵. دستگاه را روی یا نزدیک مواد قابل‌احتراق مانند رومیزی یا پرده قرار ندهید.
۱۶. در حین کار، دستگاه را روی دیوار یا هر وسیله دیگری قرار ندهید. حداقل ۵ اینچ فضای خالی در پشت، کناره‌ها و بالای دستگاه بگذارید تا ورودی/خروجی هوا پاک بماند.
۱۷. در حین کار چیزی را بالای دستگاه قرار ندهید.
۱۸. از دستگاه برای اهدافی غیر از آنچه در این راهنما شرح داده شده استفاده نکنید.

۱۹. دستگاه را در حین کار بدون مراقبت رها نکنید.
۲۰. در هنگام سرخ کردن، بخار داغ از طریق دهانه‌های خروجی هوا خارج می‌شود. دست‌ها و صورت خود را در فاصله ایمن از بخار و دهانه خروجی هوا قرار دهید. هنگامی که ظرف را از دستگاه خارج می‌کنید مراقب بخار و هوای داغ باشید. هر سطحی از دستگاه ممکن است در حین استفاده داغ شود.
۲۱. اگر دیدید دود غلیظ از دستگاه خارج می‌شود، فوراً دستگاه را از برق بکشید. قبل از اینکه ظرف را از دستگاه خارج کنید صبر کنید تا دود متوقف شود.
۲۲. اطمینان حاصل کنید که دستگاه روی یک سطح افقی، یکنواخت و ثابت قرار گرفته است.
۲۳. این دستگاه فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است. استفاده از آن در محیط‌هایی مانند آشپزخانه کارمندی، مزارع، متل‌ها و سایر محیط‌های غیرمسکونی مانعی ندارد.
۲۴. در صورتی که از دستگاه برای مقاصد حرفه‌ای یا نیمه حرفه‌ای استفاده شود و یا طبق دستورالعمل استفاده نشود گارانتی دستگاه باطل است.
۲۵. همیشه قبل از دست زدن یا تمیز کردن دستگاه، ۳۰ دقیقه صبر کنید تا دستگاه خنک شود.
۲۶. اگر سیم برق آسیب دیده است، باید آن را توسط نمایندگی خدمات یا یک فرد واجد شرایط مشابه تعویض کنید تا از خطر جلوگیری شود.
۲۷. این دستگاه در صورت نظارت و آموزش می‌تواند توسط کودکان بالای ۸ سال و افراد با ناتوانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه و دانش مورد استفاده قرار گیرد. کودکان نباید با دستگاه بازی کنند. تمیز کردن و نگهداری از کاربر نباید توسط کودکان انجام شود مگر اینکه سن آنها بالای ۸ سال باشد و تحت نظارت باشند.
۲۸. دستگاه و سیم آن را دور از دسترس کودکان کمتر از ۸ سال نگهداری کنید.

معرفی محصول

سرخ کن بدون روغن نیولند از فناوری Rapid air برای تهیه غذاهایی که معمولاً باید در روغن غوطه‌ور شده و سرخ شوند استفاده می‌کند. فناوری Rapid Air با گردش سریع هوای گرم در اطراف تابه کار می‌کند. بهترین چیز در مورد سرخ کن بدون روغن این است که غذا را در همه جهات گرم می‌کند و اکثر غذاها نیازی به روغن ندارند. این سرخ کن بدون روغن ۶/۵ لیتری است و دمای آن از ۳۵ درجه سانتی‌گراد تا ۲۳ درجه سانتی‌گراد قابل تنظیم است. زمان نیز از ۱ تا ۶۰ دقیقه قابل تنظیم است. این سرخ کن بدون روغن روشی آسان و سالم برای تهیه غذاهای سرخ شده مورد علاقه شماست.

صفحه نمایش پنل کنترل



۱. کابل دستگاه را به برق بزنید و دکمه POWER را فشار دهید تا چشمک‌زن شود.
۲. دکمه Star را فشار دهید تا صفحه نمایشگر آشکار شود.
۳. دکمه Menu را فشار دهید تا گزینه پخت مورد نظر خود را انتخاب کنید.

۴. اگر گزینه از پیش تعیین شده انتخاب شود چشمک می‌زند. دکمه شروع را فشار دهید تا پخت و پز شروع شود.

کنترل تایمر

با لمس گزینه TIME، می‌توانید زمان پخت را زیاد یا کم کنید. این به شما امکان می‌دهد تا زمان پخت را هر بار یک دقیقه اضافه یا کاهش دهید.

کنترل دما

با لمس گزینه TEMP، می‌توانید زمان پخت را زیاد یا کم کنید. این به شما امکان می‌دهد تا دمای پخت را تا ۲۲۰ درجه سانتی گراد اضافه یا کاهش دهید.

کنترل سرعت فن

این گزینه برای افزایش یا کاهش سرعت فن به کار گرفته می‌شود.

گزینه‌های منو

۱۱ پیش تنظیم برای انتخاب: گوشت، بال مرغ، ماهی، میگو، کیک، سبزیجات ریشه‌ای، یخ‌زدایی، سیب‌زمینی سرخ‌کرده، تارت تخم‌مرغ، کباب و گرم کردن مجدد وجود دارد.

لامپ

در هر زمانی از کار، می‌توانید با فشار کم، لامپ را روشن و غذای خود را چک کنید.

توجه: لامپ پس از ۳۰ ثانیه به طور خودکار خاموش می‌شود.

مدل آشپزی

سه مدل آشپزی از پیش تنظیم شده سرخ کردن بدون روغن، بشقاب داغ، گریل وجود دارد.

توجه: بشقاب داغ به این معنی است که کاربران از سینی فویل آلومینیومی برای پختن غذا استفاده می‌کنند.

دستورالعمل عملیاتی

نکته مهم! حداکثر ظرفیت غذای توصیه شده برای سبد سرخ کن ۶/۵ لیتر است.

هشدار! این سرخ کن نباید برای جوشاندن آب استفاده شود.

هشدار! هرگز نباید از این سرخ کن بدون روغن برای سرخ کردن غذاها با روغن فراوان استفاده کرد.

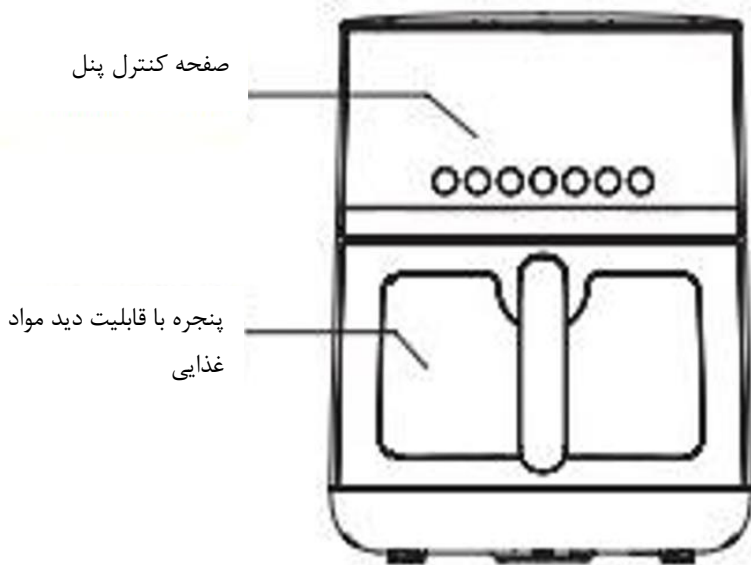
۱. سرخ کن بدون روغن را روی یک محل کار صاف، پایدار و مقاوم در برابر حرارت، نزدیک به پریز برق قرار دهید.

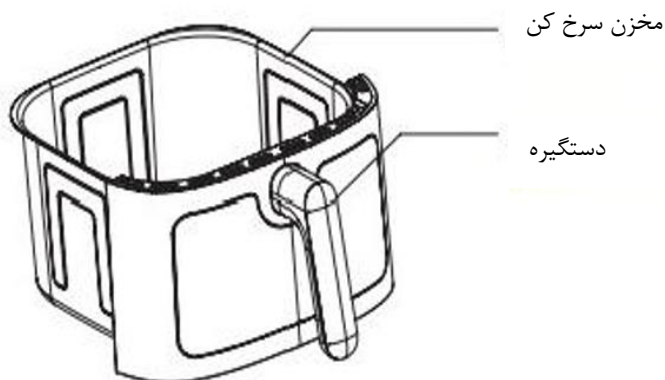
۲. در صورت نیاز، سینی تردسازی غذا را قرار دهید. برای توضیحات دقیق به بخش «قبل از استفاده برای اولین بار» مراجعه کنید.

۳. غذا را در یک یا هر دو سبد سرخ کن قرار دهید. محفظه را زیاد پر نکنید. برای اطمینان از پخت و پز مناسب و گردش هوا، هرگز سبد سرخ کن را بیش از دو سوم پر نکنید.

۴. سبد سرخ کن را در جلوی سرخ کن هوا قرار دهید. همیشه از بسته بودن سبد سرخ کن اطمینان حاصل کنید.

ساختار محصول و ویژگی ها





راهنمای آشپزی در حالت سرخ کن بدون روغن

دما	زمان (دقیقه)		عملکرد
	قابل تنظیم	پیش فرض	
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۲ دقیقه	
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۰ دقیقه	

۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۵۰ دقیقه	 Root Vegetable
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۲۱ دقیقه	 French Chips
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۵ دقیقه	 Egg tart
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۶ دقیقه	 Kebab
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۱ دقیقه	 Shrimp
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۳ دقیقه	 Meat

۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۴۲ دقیقه	 Roast Chicken
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۷ دقیقه	 Cake
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۰ دقیقه	 Defrost
/	/	۶۰ دقیقه	 Reheat

آشپزی در حالت بشقاب داغ

دما	زمان (دقیقه)		عملکرد
	قابل تنظیم	پیش فرض	
۲۲۰-۳۵ قابل تنظیم °C	۹۰-۱ دقیقه	۲۰ دقیقه	 Diy

۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۲ دقیقه	
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۶ دقیقه	
۲۲۰-۳۵	۹۰-۱ دقیقه	۱۱ دقیقه	
35-220	۹۰-۱ دقیقه	۱۴ دقیقه	
35-220	۹۰-۱ دقیقه	۵۰ دقیقه	
/	/	۶ دقیقه	

آشپزی در حالت گریل

دما	زمان (دقیقه)	عملکرد
-----	--------------	--------

قابل تنظیم °C	قابل تنظیم	پیش فرض	
۲۳۰-۸۰	۹۰-۱ دقیقه	۱۵ دقیقه	
۲۳۰-۸۰	۹۰-۱ دقیقه	۱۲ دقیقه	
۲۳۰-۸۰	۹۰-۱ دقیقه	۱۵ دقیقه	
/	/	۶ دقیقه	

تمیز کردن دستگاه

۱. سرخ کن را بعد از هر بار استفاده تمیز کنید. سرخ کن را از برق بکشید.

همیشه حداقل ۳۰ دقیقه صبر کنید تا سرخ کن قبل از تمیز کردن آن خنک شود.

توجه: تابه، سبد و داخل دستگاه را با وسایل فلزی آشپزخانه یا مواد تمیزکننده ساییده تمیز نکنید زیرا ممکن است به پوشش نچسب آسیب برساند.

۲. قسمت بیرونی سرخ کن را با یک پارچه مرطوب پاک کنید.

۳. تابه و سبد را با آب داغ، صابون و یک اسفنج غیر ساییده تمیز کنید. شما می توانید با استفاده از مایع چربی زدا، بقایای مواد غذایی باقیمانده را از بین ببرید.

نکته: اگر بقایای مواد غذایی به سبد یا کف ظرف چسبیده بود، ظرف را حدود ۱۰ دقیقه در آب داغ و صابون خیس کنید.

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

توجه: آب زیادی در دستگاه نریزید و فقط بقایای مواد غذایی و چربی را پاک کنید.

۵. المنت حرارتی را با یک برس تمیزکننده تمیز کنید تا بقایای مواد غذایی از بین برود.

عیب‌یابی

مشکل	دلیل احتمالی	راه‌حل
سرخ‌کن کار نمی‌کند.	سرخ‌کن به برق نیست.	سرخ‌کن را به برق بزنید.
	تایمر پخت‌وپز حرکت نمی‌کرد.	
مواد سرخ‌کن بدون روغن پخته نمی‌شود.	سبد بیش از حد پر است.	از تکه‌های کوچک‌تری از مواد در سبد استفاده کنید زیرا به طور یکنواخت‌تر سرخ می‌شوند.
	دمای تنظیمی خیلی کم است.	دما را افزایش دهید. (به «نحوه استفاده از سرخ‌کن بدون روغن» مراجعه کنید)
مواد به طور غیریکنواخت سرخ می‌شوند.	بعضی مواد باید در اواسط پخت تکان داده شوند.	موادی که روی هم قرار می‌گیرند، برای مثال سیب‌زمینی‌های سرخ شده، باید

در نیمه زمان پخت تکان داده شوند.		
از فر استفاده کنید یا به آرامی مقداری روغن به آرامی اسنک بمالید تا نتیجه تردتر شود.	بعضی اسنک‌ها باید به طور سنتی در روغن سرخ شوند.	اسنک‌های سرخ شده وقتی از سرخ‌کن بیرون می‌آیند ترد نیستند.
سبد را بیشتر از علامت "MAX" پر نکنید.	سبد بیش از حد پر است.	من نمی‌توانم سبد را به درستی داخل دستگاه قرار دهم.
وقتی مواد چرب در سرخ‌کن بدون روغن سرخ می‌شوند، مقدار زیادی روغن داخل تابه نشت می‌کند، روغن دود سفید تولید می‌کند و ممکن است تابه بیش از حد معمول داغ شود. این بر سرخ‌کن یا نتیجه نهایی تأثیر نمی‌گذارد.	احتمالاً شما در حال پخت مواد چرب هستید.	دود سفید از سرخ‌کن بیرون می‌آید.
دود سفید ناشی از گرم شدن روغن در تابه است. اطمینان حاصل کنید که ظرف را پس از هر بار استفاده به درستی تمیز کرده‌اید.	تابه‌ها همچنان حاوی بقایای چربی از استفاده قبلی هستند.	

از سیبزمینی تازه استفاده کنید و دقت کنید که در هنگام سرخ کردن سفت بماند.	سیبزمینی نامناسب استفاده شده است.	سیبزمینی سرخ کرده در سرخ کن بدون روغن به طور غیریکنواخت سرخ می شود.
خلال های سیبزمینی را به درستی بشوید تا نشاسته از قسمت بیرونی خلال ها پاک شود.	خلال سیبزمینی به درستی آبکشی نشده است.	
قبل از اضافه کردن روغن حتماً خلال های سیبزمینی را خشک کنید.		سیبزمینی سرخ کرده وقتی از سرخ کن بیرون می آید ترد نمی شود.
برای داشتن سیبزمینی سرخ شده تردتر، خلال ها را کوچکتر ببرید.	ترد بودن سیبزمینی سرخ شده به مقدار روغن و آب موجود در سیبزمینی سرخ شده بستگی دارد.	
برای داشتن سیبزمینی سرخ شده تردتر، 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 any other liquids to avoid electric shock or damage to the fryer.
4. Keep all the ingredients in the basket to prevent contact with heating elements.
5. Do not cover the air inlet and air outlet when the appliance is operating.
6. Do not fill the pan with oil. Filling the pan with oil may cause a fire hazard.
7. Do not touch the inside of the appliance while it 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 properly.
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 any other appliances while in operation. Leave at least 5 inches of free space on the back, sides, and above the appliance to keep air inlet/outlet clear.
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.

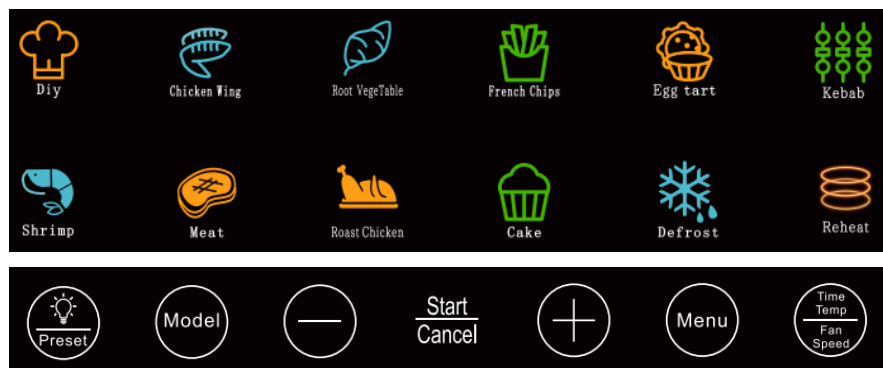
19. Do not leave the appliance unattended while it is operating.
20. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet opening. Be careful of hot steam and air when you remove the pan from the 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 that the appliance is placed on a horizontal, even, and stable surface.
23. This appliance is designed for household use only. It is not safe 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 it is not used 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 or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
27. This appliance can be used by children aged from 8 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 use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are old than 8 and supervised.
28. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8

years.

PRODUCT INTRODUCTION

The **NEWLAND** air fryer uses Rapid air Technology to prepare food that usually needs to 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 6.5L Air Fryer, Temperature from 35°C up to 230°C adjustable. Time is 1 up to 60 minutes adjustable. This air fryer is an easy and healthy way to prepare your favorite fried foods.

CONTROL PANEL DISPLAY



1. Plug cord in the wall outlet, the POWER button will start flashing
2. Press the Star button. The control panel will illuminate
3. Press the MENU button to select the preset cooking option
4. Once the selected preset option flashes, press the start button to start cooking.

Timer Control

Touching the TIME icons, add or decrease cooking time. This enables you to add or decrease cooking time, one minute at a time

Temperature Control

Touching the icons, add or decrease temperature. This enables you to add or decrease cooking temperature. Temperature control range up to 220 °C.

Fan speed Control

Touching the icons, to add or decrease Fan speed

Menu Preset Choices

11 presets to choose from: Meat, Chicken wing, Fish, Shrimp, Cake, Root vegetable, Deforest, French Fries, Egg tart, Kebab and Reheat.

Light

At any point during operation, you can check in on your food by Short pressing to activate the furnace lamp

NOTE: It will turn off automatically after 30 seconds

Cook model

3 presets cook models to choose from : Air fry,Tray,Grill

NOTE:Tray model means users use tin foil tray for cooking food.

OPERATING INSTRUCTIONS

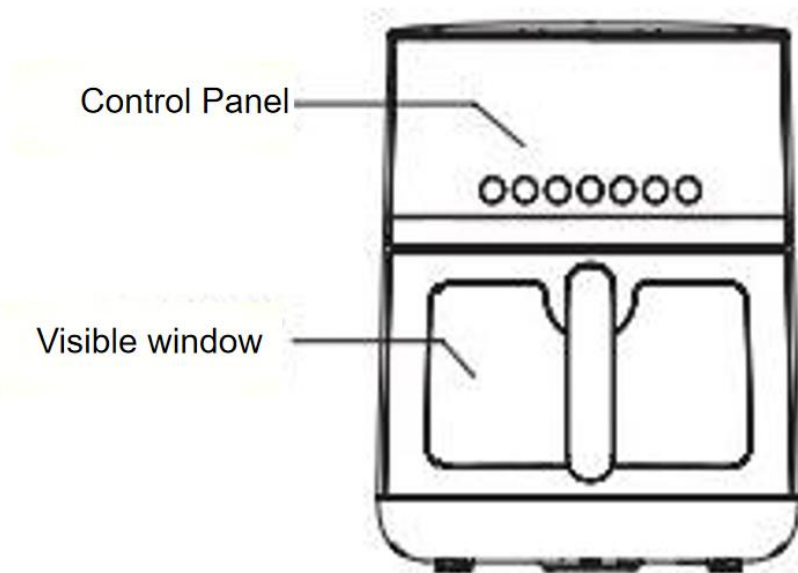
IMPORTANT! The maximum food capacity recommended for the Air Fryer basket is 6.5L.

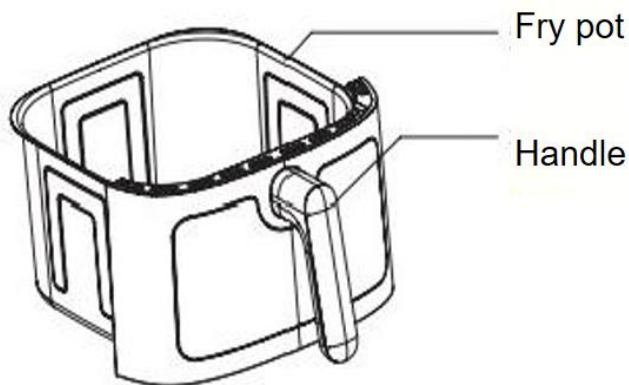
WARNING! This Air Fryer should not be used to boil water.

WARNING! This Air Fryer should never be used to deep fry foods.

1. Place the Air Fryer on a flat, stable, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. If needed, add crisping tray. See "Before Using for the First Time" for a detailed description
3. Place food into either or both fryer baskets. Do not overfill. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any fryer basket more than 2/3 full.
4. Insert the assembled fryer basket into the front of the Air Fryer. Always make sure the fryer basket fully closed.

PRODUCT STRUCTURE & FEATURES





COOKING GUIDE-AIR FRY

Function	Time (Min)		Temp
	Default	Adjustable	Adjustable°C
	12mins	1min-90mins	35-220
	10mins	1min-90mins	35-220
	50mins	1min-90mins	35-220

	21mins	1min-90mins	35-220
	15mins	1min-90mins	35-220
	16mins	1min-90mins	35-220
	11mins	1min-90mins	35-220
	13mins	1min-90mins	35-220
	42mins	1min-90mins	35-220

 Cake	17mins	1min-90mins	35-220
 Defrost	10mins	1min-90mins	35-220
 Reheat	6mins	/	/

COOKING GUIDE-TRAY MODEL

Function	Time (Min)		Temp
	Default	Adjustable	Adjustable°C
 Diy	20mins	1min-90mins	35-220
 Chicken Wing	12mins	1min-90mins	35-220
 Kebab	16mins	1min-90mins	35-220

 Shrimp	11mins	1min-90mins	35-220
 Meat	14mins	1min-90mins	35-220
 Roast Chicken	50mins	1min-90mins	35-220
 Reheat	6mins	/	/

COOKING GUIDE-GRILL MODEL

Function	Time (Min)		Temp
	Default	Adjustable	Adjustable°C
 Diy	15mins	1min-90mins	80-230
 Chicken Wing	12mins	1min-90mins	80-230

	15mins	1min-90mins	80-230
	6mins	/	/

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 there is food debris 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 non-abrasive sponge.

NOTE: Be sure not to get too much water inside the appliance, you are just wiping it down to get rid of any 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 contains 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 are not 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-2978BA

فارسی ☐

English ☐