



NEW LAND

New Generation of Appliance



سرخ کن بدون روغن

مدل: NL-2979BS

فارسی ☐

English ☐

اقدامات مهم

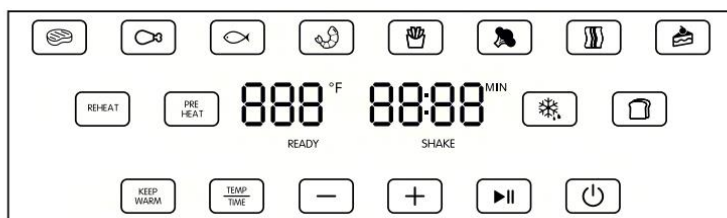
۱. دفترچه راهنما را بخوانید.
۲. جعبه و محتویات آن را نزد خود نگه دارید.
۳. برای جلوگیری از برق‌گرفتگی یا آسیب به سرخ‌کن، سیم، دوشاخه یا بخش‌های دیگر دستگاه را در آب یا مایعات دیگر فرو نکنید.
۴. مواد را طوری در سبد قرار بدهید تا با المنت حرارتی تماس پیدا نکند.
۵. هنگام کار با دستگاه، ورودی و خروجی هوا 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 غوطه ور شده و سرخ شوند استفاده می کند. فناوری Rapid Air با گردش سریع هوای گرم در اطراف تابه کار می کند. بهترین چیز در مورد سرخ کن بدون روغن این است که غذا را در همه جهات گرم می کند و اکثر غذاها نیازی به روغن ندارند. این سرخ کن بدون روغن ۸ لیتری است و دمای آن از ۷۵ درجه سانتی گراد تا ۲۰۰ درجه سانتی گراد 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. خاموش/روشن	۷. پیش گرمایش	۱۳. ماهی
۲. نمایشگر دما و زمان دیجیتالی	۸. گرم کردن مجدد	۱۴. میگو
۳. شروع/توقف	۹. یخ زدایی	۱۵. سیب زمینی سرخ کرده
۴. انتخابگر دما/زمان	۱۰. تست	۱۶. سبزیجات
۵. تنظیم دما/زمان	۱۱. استیک	۱۷. بیکن
۶. گرم نگه داشتن	۱۲. مرغ	۱۸. پخت نان

نمایشگر کنترل پنل

روشن/خاموش

- هنگامی که سرخ‌کن بدون روغن به برق وصل است، صدایی به گوش می‌رسد، صفحه کنترل روشن می‌شود و سپس محو می‌شود.



- دکمه به صورت چشم‌کزن روشن می‌شود.

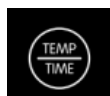


- وقتی دکمه فشرده شود، صدا به گوش می‌رسد و ۱۳ گزینه در منو نشان داده می‌شود.



- وقتی دکمه در هنگام کار فشرده می‌شود، دستگاه خاموش می‌شود.

دما/زمان



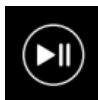
- دکمه را فشار دهید تا بتوانید زمان و دمای مورد نظر را تغییر دهید و در صفحه دیجیتال مشاهده کنید.

+/-



- دکمه را فشار دهید تا دما و زمان را کم و زیاد کنید.

شروع/توقف



- زمانی که برنامه مورد نظر انتخاب شد، را فشار دهید تا طبخ آغاز شود یا عملیات متوقف شود.

دستورالعمل عملیاتی

نکته مهم! حداکثر ظرفیت غذای توصیه شده برای سبد سرخ‌کن ۸ لیتر است.

هشدار! این سرخ‌کن نباید برای جوشاندن آب استفاده شود.

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

۱. سرخ‌کن 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 سرخ‌کن قرار دهید. محفظه را زیاد پر نکنید. برای اطمینان از پخت و پز مناسب و گردش هوا، هرگز سبد سرخ‌کن را بیش از دو سوم پر نکنید.

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

عملیات دستی

۱. سیم دستگاه را به برق بزنید. صدایی شنیده می‌شود و صفحه کنترل پنل روشن

می‌شود. دکمه  به صورت چشم‌کزن روشن می‌شود.

۲. وقتی دکمه  فشرده شود، صدایی شنیده می‌شود و صفحه کنترل پنل روشن می‌شود.

۳. دکمه MENU مورد نظر را فشار دهید. صدایی به صدا در می‌آید و دمای پیش‌فرض و زمان پیش‌فرض روی نمایشگر ظاهر می‌شوند. دکمه MENU چشمک‌زن است.

۴. برای تنظیم زمان، دکمه  را یکبار فشار دهید. بعد از فشردن، دکمه  روشن می‌شود. دکمه  برای کاهش زمان و دکمه  برای افزایش زمان است.

نکته: با فشار دادن و نگه داشتن دکمه  یا  سرعت تغییر این دکمه‌ها بیشتر می‌شود.

۵. برای تنظیم دما، دکمه  را یکبار فشار دهید. بعد از فشردن، دکمه  روشن می‌شود. دکمه  برای کاهش دما و دکمه  برای افزایش دما است.

نکته: با فشار دادن و نگه داشتن دکمه  یا  سرعت تغییر این دکمه‌ها بیشتر می‌شود.

۶. وقتی TIME و TEMP مورد نظر روی صفحه‌نمایش دیجیتال ظاهر شد، دکمه  را فشار دهید تا سرخ‌کن بدون روغن روشن شود. زمان مورد نظر شروع به شمارش معکوس خواهد کرد. دما و زمان باقیمانده روی صفحه‌نمایش دیجیتال ظاهر می‌شوند.

نکته: وقتی دمای مورد نظر شما به حالت READY درآمد، چشمک می‌زند و یک صدا به گوش می‌رسد.

نکته: وقتی نیمی از زمان پخت گذشت، SHAKE در صفحه نمایش نشان داده می‌شود تا یادآوری کند که غذا را تکان دهید.

توجه: برای توقف فوری سرخ‌کن بدون روغن، هر زمان که خواستید سبد را از بدنه سرخ‌کن بدون روغن بیرون بکشید. با برگرداندن سبد، پخت‌وپز از سر گرفته می‌شود.

توجه: دکمه  برای توقف طبخ در هر زمان از پخت است. وقتی دکمه  فشرده شود، طبخ از سر گرفته می‌شود.

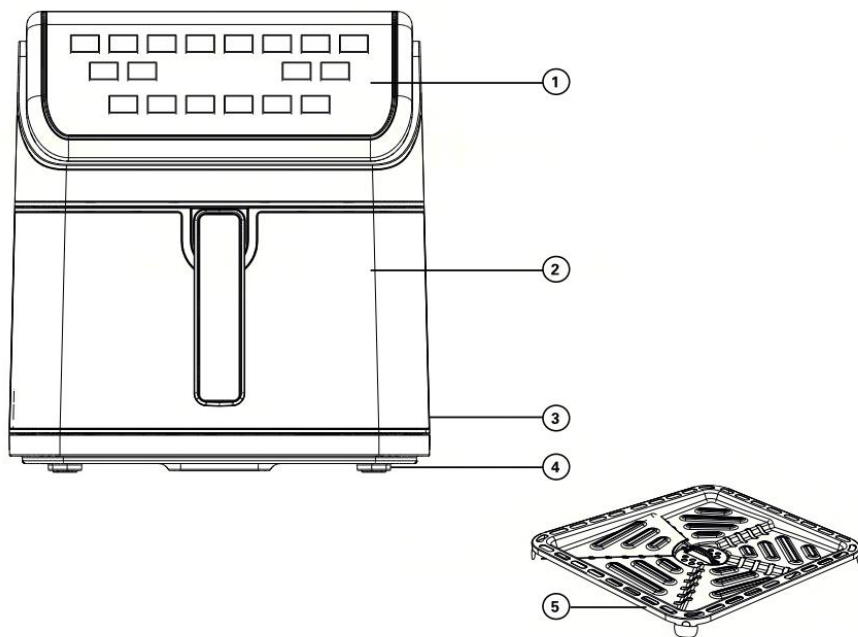
وقتی زمان باقیمانده به ۰۰:۰۰ رسید، نمایشگر END را نشان می‌دهد و یک صدا به گوش می‌رسد.

توجه: مقدار، تراکم، وزن غذا، زمان پخت لازم را تغییر می‌دهد. به یاد داشته باشید که سرخ کردن مواد کوچکتر زمان پخت کمتر و کیفیت غذا را بالاتر می‌برد.

نکته مهم: همیشه غذا را در نیمه زمان پخت بررسی کنید تا زمان و دمای پخت نهایی را تعیین کنید.

برای تنظیم دما یا زمان سرخ کردن، در حین کار، از دکمه TEMP یا TIME برای تنظیم دما و زمان هنگام آشپزی استفاده کنید.

ساختار محصول



محصول ممکن است کمی با تصویر متفاوت باشد.

۱. کنترل لمسی
۲. سبد سرخ کن با دستگیره
۳. کابل با دوشاخ پلاریزه (نشان داده نشده است)
۴. پایه غیر لغزنده
۵. سینی ترده سازی نچسب

راهنمای پخت

دما		زمان (دقیقه)		عملکرد
°C قابل تنظیم	°C پیش فرض	قابل تنظیم	پیش فرض	
۷۵-۲۰۰	۲۰۰	۱-۳۰ دقیقه	۱۵ دقیقه	
۷۵-۲۰۰	۱۸۰	۱-۶۰ دقیقه	۲۵ دقیقه	
۷۵-۲۰۰	۲۰۰	۱-۶۰ دقیقه	۱۵ دقیقه	
۷۵-۲۰۰	۱۸۰	۱-۶۰ دقیقه	۱۵ دقیقه	
۷۵-۲۰۰	۲۰۰	۱-۶۰ دقیقه	۲۰ دقیقه	
۷۵-۲۰۰	۱۸۰	۱-۶۰ دقیقه	۱۵ دقیقه	
۷۵-۲۰۰	۲۰۰	۱-۶۰ دقیقه	۴۰ دقیقه	
۷۵-۲۰۰	۱۷۰	۱-۶۰ دقیقه	۱۵ دقیقه	
۷۵-۱۰۰	۷۵	۱-۷۲۰ دقیقه	۴۸۰ دقیقه	

۷۵-۲۰۰	۲۰۰	۱-۳۰ دقیقه	۵ دقیقه	
۷۵-۲۰۰	۸۰	۱-۶۰ دقیقه	۱۵ دقیقه	
/	۲۰۰	۱-۳۰ 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 ساییده 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.
اسنک‌های سرخ شده وقتی از سرخ‌کن بیرون می‌آیند ترد نیستند.	بعضی اسنک‌ها باید به طور سنتی در روغن سرخ شوند.	از فر استفاده کنید یا به آرامی مقداری روغن به آرامی اسنک بمالید تا نتیجه تردتر شود.

من نمی‌توانم سبد را به درستی داخل دستگاه قرار دهم.	سبد بیش از حد پر است.	سبد را بیشتر از علامت "MAX" پر نکنید.
دود سفید از سرخ‌کن بیرون می‌آید.	احتمالاً شما در حال پخت مواد چرب هستید.	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.
	تابه‌ها همچنان حاوی بقایای چربی از استفاده قبلی هستند.	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.
سیب‌زمینی سرخ کرده در سرخ‌کن بدون روغن به طور غیریکنواخت سرخ می‌شود.	سیب‌زمینی نامناسب استفاده شده است.	از سیب‌زمینی تازه استفاده کنید و دقت کنید که در هنگام سرخ کردن سفت بماند.
	خلال سیب‌زمینی به درستی آبکشی نشده است.	خلال‌های سیب‌زمینی را به درستی بشوید تا نشاسته از قسمت بیرونی خلال‌ها پاک شود.

قبل از اضافه کردن روغن حتماً خلال‌های سیب‌زمینی را خشک کنید.		سیب‌زمینی سرخ کرده وقتی از سرخ‌کن بیرون می‌آید ترد نمی‌شود.
برای داشتن سیب‌زمینی سرخ شده تردتر، خلال‌ها 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 any contact from 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 8L Air Fryer, Temperature from 75°C up to 200°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. ON/OFF | 6. Keep Warm | 13. Fish |
| 2. Digital Temp/Time Display | 7. Pre Heat | 14. Shrimp |
| 3. Start/Pause | 8. Reheat | 15. French Fries |
| 4. TEMP/TIME Selector | 9. Defrost | 16. Vegetables |
| 5. TEMP/TIME Adjustment | 10. Toast | 17. Bacon |
| | 11. Steak | 18. Bake |
| | 12. Chicken | |

ON / OFF

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



- The button will light pulse, indication that the unit is powered on.

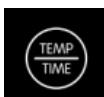


- When the button is pressed. a tone will sound and the 13 menu functions will illuminate



- When in operation press to turn the Air Fryer OFF.

TEMP/TIME



- Press the button to alternate between the TEMP displayed on the digital control and the TIME

+/-



- Press the button to increase the TEMP or TIME displayed and the-decrease the TIME displayed.

START/PAUSE



- Once programming is selected, press  to START the cooking process or to PAUSE any operation.

OPERATING INSTRUCTIONS

IMPORTANT! The maximum food capacity recommended for the Air Fryer basket is 8.0 L or 6.6lbs.of food.

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.

Manual Operation

- 1.Plug cord in the wall outlet, An audible tone will sound, the control panel will illuminate. The button  will pulse.

2. When the  button is pressed, a tone will sound and the control panel will illuminate

3. Press the desired MENU button. A tone will sound and the default TEMP and default TIME will appear on the display. The desired MENU button will flash.

4. To adjust the  button once. Once pressed the   button will illuminate. Press  to decrease the TIME and  to increase the TIME.

NOTE: Press and hold the  or  keys to fast advance.

5. To adjust the TEMP press the  button a second time. Once pressed the   button will illuminate. Press  to reduce the TEMP and  to increase the TEMP.

NOTE: Press and hold the  or  to fast advance.

6. When the desired TIME and TEMP appear on the digital display, press the  button to turn the Air Fryer ON. The target TIME will begin to count down. The TEMP and remaining TIME will appear on the digital display.

NOTE: When the desired TEMP is reached “READY” will flash and a tone will sound.

NOTE: Half way through the cooking time displayed, “**SHAKE**” will flash and a tone will sound reminding you that it is time to shake the contents of the basket.

NOTE: To pause air fryer immediately, pull the basket out of the air fryer body at any time. When the basket is replaced, cooking will resume.

NOTE: Press the  button to pause the cooking process at any time. When the  button is pressed again, cooking will resume.

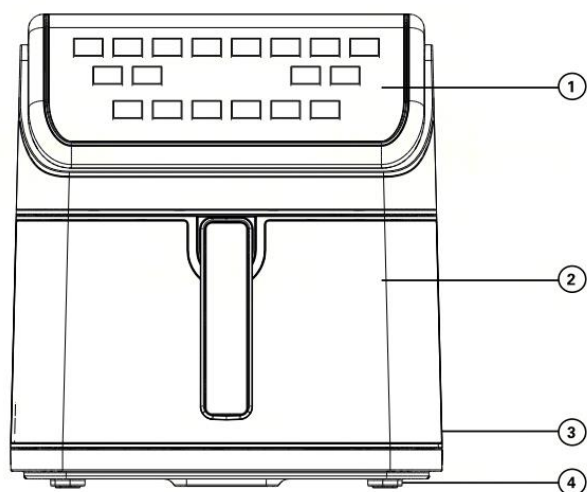
When the remaining TIME reached 00:00, the display will show END and a tone will sound.

NOTE: The quantity, density, weight of food will alter the total cooking time necessary. Remember frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality.

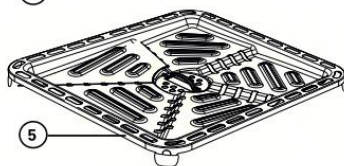
IMPORTANT: Always check food halfway through cooking time to determine final cook TIME and TEMP.

To adjust the air frying TEMP or TIME during operation, use the button and the buttons to adjust the TEMP or TIME as you cook.

PRODUCT STRUCTURE



1. Touchscreen Control
2. Removable Air Fryer Basket
3. Power Cord with Polarized Plug (not shown)
4. Non-Skid Feet
5. Crisping Tray



COOKING GUIDE

Function	Time (Min)		Temp	
	Default	Adjustable	Default °C	Adjustable°C
	15mins	1min-30mins	200	75-200
	25mins	1min-60mins	180	75-200
	15mins	1min-60mins	200	75-200
	15mins	1min-60mins	180	75-200
	20mins	1min-60mins	200	75-200
	15mins	1min-60mins	180	75-200
	40mins	1min-60mins	200	75-200
	15mins	1min-60mins	170	75-200
	480mins	1min-720mins	75	75-100

	5mins	1min-30mins	200	75-200
	15mins	1min-60mins	80	75-200
	6mins	1min-30mins	200	/

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 asap.

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-2979BS

فارسی ☐

English ☐