

 **NEW LAND**

New Generation of Appliance



سرخ کن بدون روغن

مدل: NL-3059GR

فارسی ☐

English ☐

۱. دستورالعمل‌های ایمنی

هشدار: برای جلوگیری از آسیب ناشی از استفاده نادرست، لطفاً پیش از استفاده از این محصول، دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کنید و برای استفاده از محصول، به طور کامل بر اساس هدف ذکر شده در دفترچه راهنما عمل نمایید.

برای اینکه بتوانید از محصول به طور ایمن و صحیح استفاده کرده و از آسیب‌های شخصی یا خسارت مالی به خود یا دیگران جلوگیری کنید، موارد مهم در بخش «دستورالعمل‌های ایمنی» ذکر شده است. پس از مطالعه، آن را در جای مطمئنی نگهداری کنید تا تمام کاربران محصول بتوانند در هر زمان به آن مراجعه نمایند.

۱. اطمینان حاصل کنید که برق ورودی ۲۲۰ ولت با فرکانس ۵۰ هرتز است.

۲. این محصول جزو لوازم خانگی پر قدرت به شمار می‌رود؛ لذا استفاده از سیم رابط سیار و سه راهی برق به طور اکید ممنوع است.

۳. این دستگاه نباید توسط تایمر خارجی یا در یک سیستم کنترل از راه دور وابسته کار کند.

۴. در صورت آسیب دیدن سیم برق، برای جلوگیری از خطر، باید توسط سازنده، بخش تعمیر و نگهداری آن یا افراد حرفه‌ای مشابه تعویض گردد.

۵. سیم را نکشید، فشار ندهید و اجازه ندهید در امتداد نوک تیز یا لبه‌ی تیز آویزان شود و آن را از منابع گرما و حرارت دور نگه دارید. هیچگونه فلز یا اشیای خارجی دیگر را درون حفره یا شکاف خروجی هوا قرار ندهید. در غیر این صورت، ممکن است باعث آسیب یا برق‌گرفتگی شود.

۶. در صورت آسیب دیدن سیم برق یا دوشاخه و یا معیوب بودن دستگاه، برای جلوگیری از خطر، استفاده از آن را متوقف کنید. همزمان، لطفاً برای تعمیر یا تعویض، محصول را به تعمیرگاه مجاز، بخش تعمیر و نگهداری سازنده یا بخش‌های مشابه ارسال نمایید.
۷. برای جابه‌جایی دستگاه، سیم برق را نکشید، بلکه دوشاخه آن را از پریز خارج کنید. برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، سیم برق، دوشاخه و محصول را درون آب یا سایر مایعات فرو نکنید.
۸. قرار دادن هرگونه وسیله‌ای روی سرخ‌کن بدون روغن در هنگام کارکرد آن به طور اکید ممنوع است. برای جلوگیری از آتش‌سوزی، پوشاندن یا مسدود کردن خروجی هوای سرخ‌کن بدون روغن به طور اکید ممنوع است.
۹. گرم کردن ظروف دربسته در سرخ‌کن بدون روغن به طور اکید ممنوع است، زیرا ممکن است باعث انفجار شود.
۱۰. قرار دادن سرخ‌کن در نزدیکی اجسام قابل اشتعال یا منابع گرما به طور اکید ممنوع است. برای جلوگیری از آتش‌سوزی، باید آن را از پرده یا اشیاء مشابه دور نگه داشت.
۱۱. سرخ‌کن بدون روغن باید در محیط خشک قرار گیرد؛ از این محصول در فضای باز استفاده نکنید.
۱۲. سرخ‌کن بدون روغن را روی سطحی عایق‌دار قرار دهید و حداقل ۲۰ سانتی‌متر از آن فاصله بگیرید.

۱۳. برای جلوگیری از آلودگی مبلمان یا محصولات در اثر آتش‌سوزی، محصولات و دیوارها، کابینت‌ها و وسایل قابل اشتعال را با فاصله‌ی مشخصی از آن قرار دهید.

۱۴. کار کردن با این محصول، توسط کودکان و افراد دارای نقص عضو، اختلالات حسی یا ذهنی یا فقدان تجربه و دانش مرتبط به طور کاملاً ممنوع است. در صورت حضور کودکان در اطراف، از این محصول با احتیاط بیشتری استفاده کنید. لطفاً این محصول را دور از دسترس کودکان قرار دهید.

۱۵. سیم برق را پاره نکنید، بیش از حد خم نکنید، نکشید و نیپچانید. اجسام سنگین را روی سیم برق قرار ندهید و آن را له نکنید.

۱۶. در صورت عدم استفاده یا بلااستفاده بودن سرخ‌کن بدون روغن برای مدت طولانی، دوشاخه را از پریز جدا کنید تا از خطر برق‌گرفتگی یا ناشی ناشی از فرسودگی عایق جلوگیری شود.

۱۷. هنگام کارکرد سرخ‌کن بدون روغن، باید به دقت عمل کنید تا از سوختگی ناشی از دمای بالا جلوگیری شود.

۱۸. از لوازم جانبی ارائه‌شده توسط سازنده به درستی استفاده کنید و از لوازم جانبی غیرمرتبط با محصول استفاده نکنید تا از آتش‌سوزی یا آسیب ناشی از کارکرد غیرمجاز جلوگیری شود.

۱۹. قبل از تمیز کردن، جابه‌جایی یا تعمیر سرخ‌کن بدون روغن، دوشاخه را از برق بکشید و صبر کنید تا سرخ‌کن خنک شود.

۲۰. برای جلوگیری از آتش گرفتن روغن باقی مانده یا تجزیه‌ی آن و ایجاد بوی نامطبوع، سرخ‌کن بدون روغن را به‌طور مرتب تمیز کنید. از تماس مستقیم دستمال با لوله‌ی المنت حرارتی خودداری کنید.

۲۱. هنگام سرخ کردن با هوای داغ، بخار با دمای بالا از خروجی هوا خارج می‌شود. دست‌ها و صورت را در فاصله‌ی ایمن از بخار و خروجی هوا نگه دارید و هنگام خارج کردن سبد سرخ‌کن، به بخار و گرمای بالا توجه داشته باشید. سطح قابل لمس دستگاه در هنگام استفاده ممکن است بسیار داغ شود.

۲۲. **هشدار:** از زغال یا سوخت مشابه برای این دستگاه استفاده نکنید.

۲۳. هنگام استفاده از سرخ‌کن بدون روغن، روغن یا هیچ مایع دیگری درون آن قرار ندهید.

۲۴. در صورتی که مواد غذایی درون سرخ‌کن قرار دارد، دستگاه را جابه‌جا نکنید.

۲۵. در صورت مشاهده‌ی دود سیاه هنگام استفاده از سرخ‌کن، بلافاصله دوشاخه را از برق بکشید، صبر کنید تا دود کردن دستگاه متوقف شود، سپس سبد سرخ‌کن را خارج کنید.

۲۶. دستگاه را داخل آب فرو نکنید. این محصول فقط برای مصارف خانگی مناسب است؛ از این محصول برای مصارف دیگر استفاده نکنید.

۲. مشخصات دستگاه:

ظرفیت: ۵.۵ لیتر

ورودی: ۲۲۰-۲۴۰ ولت ۵۰-۶۰ هرتز توان: ۲۰۰۰ وات

وزن خالص: ۵.۳۶ کیلوگرم وزن ناخالص: ۶.۷۱ کیلوگرم

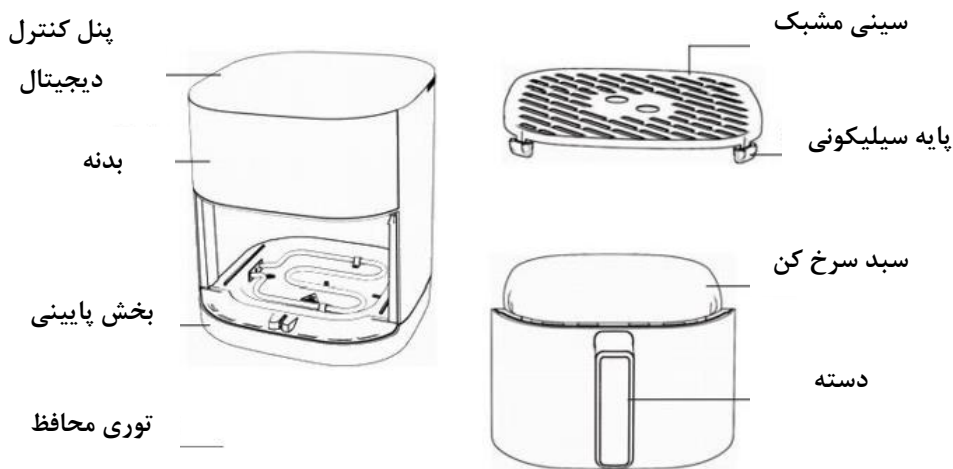
جعبه: ابعاد ۳۷ × ۳۴.۵ × ۳۴.۵ سانتی متر

۳. مزایای سرخ کن بدون روغن

- گرمایش از بالا و پایین: با استفاده از المنت‌های گرمایشی بالا و پایین، دیگر نیازی به زیر و رو کردن مواد غذایی نیست و در مقایسه با سرخ کن‌های بدون روغن معمولی، ۳۰ درصد در زمان صرفه جویی می‌شود. همچنین می‌توانید به صورت جداگانه المنت‌های بالا و پایین را برای حرارت‌دهی مستقل تنظیم کنید.
- صفحه‌نمایش LED رنگی HD: دارای برنامه‌های پخت از پیش تنظیم‌شده، حالت پیش‌گرم، حالت یخ‌زدایی و یک پنجره شفاف برای مشاهده وضعیت غذا می‌باشد.
- ظرفیت ۵.۵ لیتری، توان مصرفی ۲۰۰۰ وات: دما بین ۴۰ تا ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد قابل تنظیم است و از قابلیت زمان‌بندی رزرو ۱ تا ۲۴ ساعت برخوردار است.
- تمیزکاری آسان و سریع: لوازم جانبی سرخ کن قابل شستشو در ماشین ظرفشویی هستند.

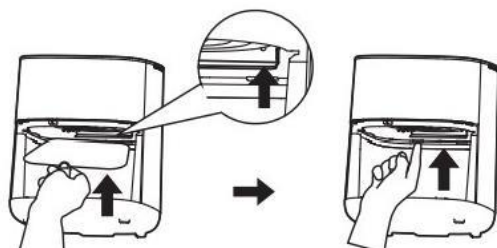
- سرخ کردن بدون دردسر: بدون پاشیدن روغن، بدون کثیف کاری و بدون بوی ناخوشایند روغن.

۴. نمای کلی محصول



۵. یادآورهای و نکات

۱. روکش سیلیکونی سبد سرخ کن، مطابق با استانداردهای ایمنی مواد غذایی است. این روکش از آسیب دیدن پوشش ناشی از ساییدگی بین تابه و صفحه سرخ کن جلوگیری می کند. روکش سیلیکونی همراه با صفحه سرخ کن و بدون نیاز به جداسازی قابل استفاده است.



۲. برای تمیز کردن توری محافظ، آن را از داخل دستگاه خارج کنید. پس از تمیز کردن، حتماً پیش از استفاده مجدد، توری محافظ را در جای خود قرار دهید.

۶. دستورالعمل‌های راه‌اندازی اولیه

پیش از استفاده از این محصول، رعایت دقیق این دستورالعمل‌ها به صورت دستی، اهمیت دارد.

فقط مطابق با توضیحات و برای هدف ذکر شده از محصول استفاده کنید.

این دفترچه راهنما را در جای امنی نگهداری کنید. در صورت واگذاری محصول به فرد دیگر، حتماً تمام اسناد و مدارک مرتبط با آن را نیز همراه محصول ارائه دهید.

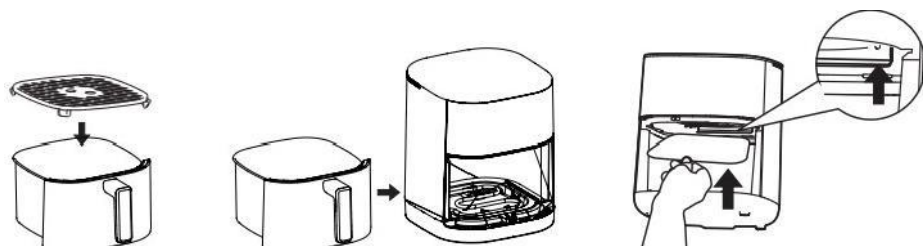
۱. محصول را روی سطحی محکم قرار دهید. از قرار دادن محصول روی

سطوحی که در برابر حرارت مقاوم نیستند، خودداری نمایید.

۲. سبد را به صورت صاف درون محفظه سرخ‌کن قرار دهید و سپس مواد غذایی

را روی سبد بگذارید. سبد سرخ‌کن را درون دستگاه قرار دهید.

از ریختن روغن و دیگر مایعات قابل اشتعال درون سرخ‌کن، خودداری نمایید.



۳. هنگام استفاده، سبد محافظ را داخل سرخ‌کن بدون روغن قرار دهید.

۴. سبد را به درستی داخل دستگاه بگذارید و از آماده بودن دستگاه مطمئن شوید. بر اساس نوع و اندازه مواد غذایی، زمان و دمای مناسب را مطابق دستورالعمل یا ترجیح شخصی تنظیم کنید.

۵. در حین پخت، سبد سرخ‌کن را بیرون بکشید (دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود). پس از قرار دادن مجدد سبد، دستگاه به کار خود ادامه می‌دهد.

توجه: پس از خارج کردن سبد، به دلیل وجود حرارت باقیمانده‌ی بالا، هرگز به داخل دستگاه دست نزنید تا از سوختگی جلوگیری کنید.

۶. از آنجایی که سرخ‌کن بدون روغن دارای المنت‌های حرارتی در بالا و پایین است، نیازی به زیر و رو کردن مواد غذایی در حین پخت نیست. با این حال، در صورت تمایل و برای اطمینان از پخت یکنواخت، هنگام سرخ کردن حجم زیادی از مواد غذایی می‌توانید آن‌ها را زیر و رو کنید.

۷. بعد از پخت، می‌توانید سبد را بیرون آورده و از پخته شدن غذا مطمئن شوید.

توجه: اگر غذا به خوبی پخته نشده است، می‌توانید زمان یا دما را تنظیم مجدد کرده و دوباره بپزید.

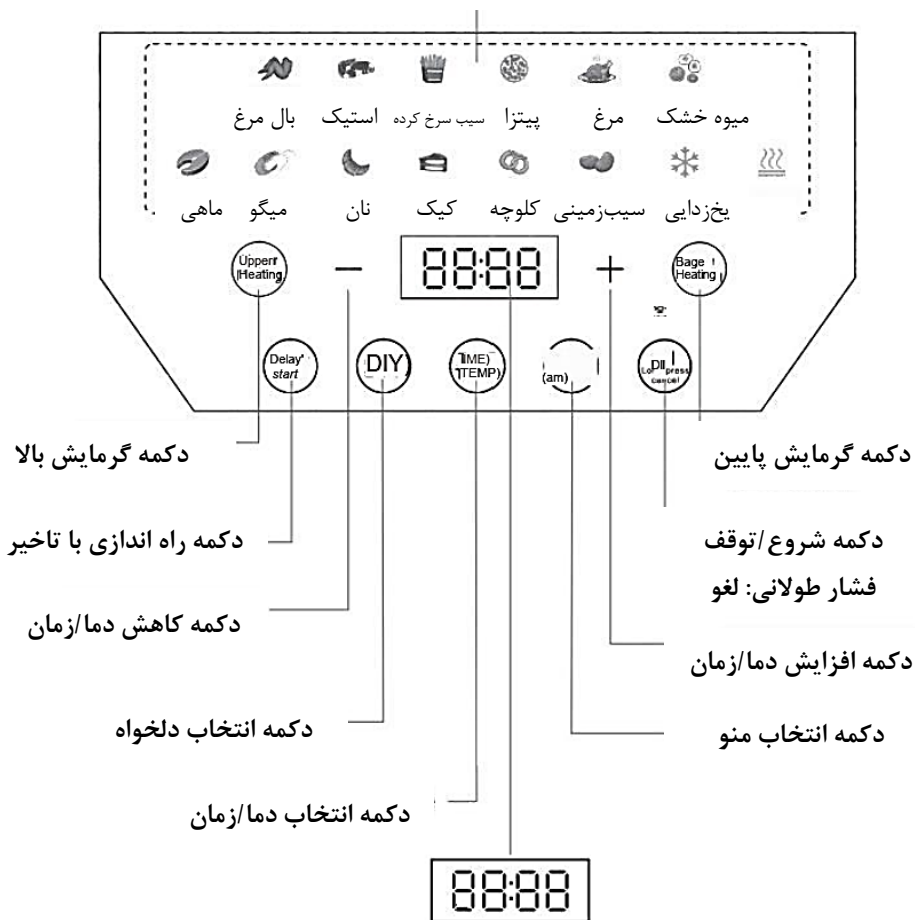
۸. بعد از پخت، سبد را خارج کرده و روی پد عایق حرارتی قرار دهید، سپس غذا را روی بشقاب بردارید.

توجه: برای جلوگیری از چسبیدن غذا به چربی باقیمانده، سبد را برعکس نکنید و به شدت آن را تکان ندهید.

۷. پنل کنترل

منو

دما و زمان تنظیم شده روی صفحه نمایش نشان داده می شود.



۸. برنامه‌های پخت از پیش تعیین شده با دما و زمان

منو	زمان (دقیقه)	دما (C)	زمان قابل تنظیم (دقیقه)	دمای قابل تنظیم (C)
بال مرغ	۱۷	۱۶۰	۱-۱۲۰	C۴۰-۲۰
استیک	۱۰	۱۹۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
سیب زمینی سرخ کرده	۱۵	۲۰۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
پیتزا	۱۲	۱۵۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
مرغ	۴۰	۱۴۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
میوه خشک	H۲	۸۰	H۱-۱۲	C۴۰-۲۰
ماهی	۲۰	۲۰۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
میگو	۱۰	۱۶۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
نان	۲۲	۱۷۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
کیک	۱۵	۱۸۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
کلوچه	۱۰	۱۶۵	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
سیب زمینی	۱۵	۲۰۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
یخ زدایی	۸	۸۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰
پیش گرمایش	۳	۱۸۰	۱-۱۲۰	۴۰-۲۰۰

توجه: تنظیمات ارائه شده در این جدول، صرفاً راهنما هستند. با توجه به تفاوت محصولات از نظر منشأ، اندازه، شکل و برند، نمی‌توان بهترین تنظیمات را برای همه‌ی مواد غذایی تضمین کرد.

با توجه به فناوری Rapid Air که هوای داخل دستگاه را به سرعت داغ می‌کند، بیرون آوردن کوتاه‌مدت سبب در حین سرخ کردن با هوای داغ، تأثیر چندانی بر فرآیند پخت ندارد.

۹. نحوه‌ی کارکرد

حالت آماده به کار

با روشن کردن دستگاه، یک زنگ هشدار دهنده به صدا در می‌آید، تمام چراغ‌های نشانگر عملکرد پخت به طور دائم روشن می‌مانند، گزینه‌ی “منو” چشمک می‌زند و صفحه‌ی نمایش “----” را نشان می‌دهد. در صورت عدم استفاده به مدت ۲ دقیقه، دستگاه به حالت آماده به کار (Standby) می‌رود و چراغ کلید “DII” چشمک خواهد زد. در صورت عدم استفاده‌ی مجدد به مدت ۵ دقیقه در حالت آماده به کار، سرخ‌کن بدون روغن به طور خودکار خاموش می‌شود.

حالت کارکرد

۱. در حالت آماده به کار، با کلیک روی کلید “DII” و سپس کلید “منو”، بین گزینه‌های مختلف منوی پخت جابه‌جا شوید. گزینه‌ی انتخاب‌شده، چشمک خواهد زد و صفحه‌ی دیجیتال به طور بالقوه، زمان و دمای پیش‌فرض مربوطه را نمایش می‌دهد.

۲. پس از انتخاب منوی پخت، با کلیک روی کلید “Menu”، برنامه‌ی پخت را انتخاب کنید.

۳. پس از انتخاب منوی پخت، با کلیک روی کلید “Temperature/Time”، زمان و دما را تنظیم و تغییر دهید و برای تنظیم، کلیدهای “+ / -” را فشار دهید.

۴. پس از تنظیم پارامترها، با کلیک روی کلید “DII”، پخت را آغاز کنید. صفحه‌ی دیجیتال زمان باقی‌مانده‌ی پخت را نمایش می‌دهد. در حین فرآیند پخت، می‌توانید با فشردن کوتاه کلید “DII”، پخت را متوقف کنید و همچنین با نگه‌داشتن کلید “DII”، پخت را به طور کامل لغو کنید.

عملکرد DIY

۱. در حالت آماده به کار، با کلیک روی کلید “DIY”، چراغ نشانگر برنامه‌ی پخت خاموش می‌شود و چراغ‌های کلیدهای “گرمایش بالا” و “گرمایش پایین” روشن می‌شوند.

۲. عملکرد DIY با زمان پیش‌فرض ۱۵ دقیقه و دمای پیش‌فرض ۱۷۵ درجه‌ی سانتی‌گراد تنظیم شده است. زمان و دما را می‌توان با توجه به نیازهای واقعی تنظیم کرد.

۳. در عملکرد DIY، با کلیک روی کلید “گرمایش بالا” یا “گرمایش پایین”، این کلیدها چشمک‌زن خواهند شد؛ این بدان معناست که این ویژگی را انتخاب کرده‌اید. با کلیک مجدد روی کلید “گرمایش بالا” یا “گرمایش پایین”، چراغ آنها به طور دائم

روشن خواهد ماند؛ این به معنی لغو آن ویژگی است. شما تنها می‌توانید “گرمایش بالا” یا “گرمایش پایین” را به صورت جداگانه یا با هم انتخاب کنید.

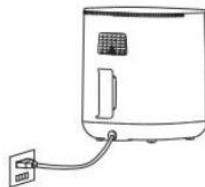
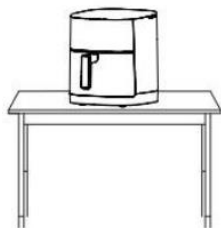
۴. هنگامی که کلید “گرمایش بالا” یا “گرمایش پایین” را انتخاب کردید و این کلیدها چشمک می‌زنند، با کلید “Temperature/Time” زمان و دما دلخواه را تنظیم و تغییر دهید. هنگامی که “Temperature/Time” قابل تنظیم باشد، کلیدهای “گرمایش بالا” یا “گرمایش پایین” قابل انتخاب نخواهند بود. پس از تنظیم زمان و دما، می‌توانید کلیدهای “گرمایش بالا” و “گرمایش پایین” را انتخاب کرده یا با کلید “DII”، پخت را آغاز کنید.

حالت راه‌اندازی با تأخیر

۱. پس از انتخاب عملکرد منو، با کلیک روی کلید “Delay start”، عملکرد تأخیر را انتخاب کنید و با کلیدهای “+ / -”، زمان تأخیر را بین ۱ تا ۲۴ ساعت تنظیم کنید.
۲. با کلیک روی کلید “DII”، تأخیر زمان پخت را آغاز کنید.

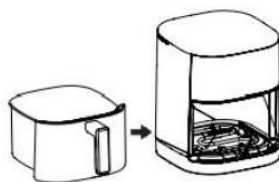
نکات ایمنی

۱. برای عملکرد صحیح، محصول باید روی یک میز صاف و به طور ثابت قرار داده شود تا طول سیم برق برای اتصال به پریز کافی باشد، فضای کافی برای گردش هوا در اطراف محصول وجود داشته باشد و هیچ‌گونه مواد قابل اشتعال در نزدیکی آن نباشد.



۲. قبل از استفاده، سینی مشبک را زیر سبد قرار دهید.

۳. مواد را درون سبد قرار داده و وارد بدنه اصلی کنید.



۴. دکمه‌ی «Menu» را فشار دهید تا عملکرد «بال مرغ سوخاری» یا Chicken wings را انتخاب کنید. زمان پیش‌فرض ۱۷ دقیقه و دما ۱۶۰ درجه سانتی‌گراد است. می‌توانید زمان و دما را بر اساس ذائقه‌ی خود تنظیم کنید. پس از تنظیم، دکمه‌ی «شروع» یا start را فشار دهید تا پخت آغاز شود.

۵. زمانی که دستگاه ۵ بار بوق زد و عبارت «پایان» یا End را نمایش داد، پخت کامل شده است. دوشاخه را از برق بکشید، با یک دست قسمت بالای دستگاه و با دست دیگر دستگیره‌ی سبد سرخ‌کردنی را بگیرید و سبد را بیرون بکشید. سبد را روی میز قرار دهید و سپس با استفاده از ابزار کمکی (مانند چنگال یا انبر) غذای پخته‌شده را خارج کنید. در حین انجام این کار به خطر سوختگی توجه داشته باشید.

۱۰. تمیز کردن

۱. پس از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.
۲. بعد از اینکه دستگاه به دمای اتاق رسید، آن را تمیز کنید.
۳. پس از هر بار استفاده، برای جلوگیری از آسیب به پوشش سبد و قفسه سرخ‌کردنی، باقی‌مانده‌ی غذا و لکه‌های چربی را پاک کنید. از مواد شوینده‌ی سایشی برای تمیز کردن دستگاه استفاده نکنید.
۴. برای پاک کردن بدنه‌ی سرخ‌کن بدون روغن از یک پارچه‌ی نرم و تمیز استفاده کنید. از پارچه‌ی خیس برای تمیز کردن دستگاه خودداری کنید تا از نفوذ آب به داخل دستگاه و احتمال اتصاق و آتش‌سوزی جلوگیری شود. سبد و قفسه را با مواد شوینده‌ی غیرسایشی یا آب تمیز کنید. داخل دستگاه را با آب گرم و اسفنج غیرسایشی بشوید. المنت گرمایشی را با یک برس تمیز کننده پاک کنید تا باقی‌مانده‌ی غذا از بین برود.

۱۱. عیب‌یابی

مشکل	علت	راه حل
آلارم E1/E2	قطع شدن مدار سنسور حرارتی	ارسال به خدمات پس از فروش
آلارم E5/E6	باز شدن مدار سنسور حرارتی	ارسال به خدمات پس از فروش
دستگاه کار نمی‌کند.	بررسی کنید سیم برق به پریز متصل باشد.	برق را به پریز دیگری وصل کنید.

سید سرخ کن را بیرون بیاورید و دوباره به محفظه فشار دهید.	سرخ کن به درستی سرهم نشده است.	
ارسال به خدمات پس از فروش	فن گیر کرده است.	فن کار نمی کند یا صدای غیرعادی می دهد.
ارسال به خدمات پس از فروش	آسیب به موتور یا دیگر اجزا	
طبیعی است. هنگام کباب کردن غذای چرب، مقدار زیادی دود به بیرون نشت می کند.	هنگام سرخ کردن غذاهای چرب، ممکن است روغن به درون محفظه چکه کند و بخار تولید شود. این موضوع بر عملکرد دستگاه یا نتیجه نهایی پخت تأثیری ندارد. البته ممکن است بخار باعث ایجاد بخار روی پنجره‌ی مشاهده‌ی کناری یا گوشه‌ها شود.	چرا میعان‌ات و بخار از دستگاه من خارج می شود؟
حتما بعد از هر بار پخت سرخ کن بدون روغن را تمیز کنید.	سبب، تابه و کف سرخ کن ممکن است پسماند چربی از دفعات استفاده‌ی قبل داشته باشد. اطمینان حاصل کنید پس از هر بار استفاده، تابه را به درستی تمیز کنید.	
ارسال به خدمات پس از فروش	آسیب به المنت حرارتی یا دیگر اجزا	دستگاه به برق است اما داغ نمی شود.

SAFETY PRECAUTIONS

Warning: in order to avoid damage caused by misuse, please read the manual carefully before using this product and strictly follow the purpose stated in the manual to use this product.

Important contents are recorded in this "Safety Precautions" to enable you to use the product safely and correctly and prevent personal injury or property loss to you or others. After reading, keep it in a safe place so that all users of the product can refer to it at anytime.

1. Ensure that the input power is 220V to 50Hz.
2. This product belongs to high-power electrical appliances, it is strictly prohibited to use flexible line mobile socket, and it is strictly prohibited to share a socket with other electrical appliances.
3. The appliance can not run in the way of external timer or in a dependent remote control system.
4. If the power supply cord is damaged, in order to avoid danger, must be replaced by the manufacturer, its maintenance department or similar department professionals.
5. Do not pull the line, press the line, or let it hang down along the tip or sharp edge, and keep away from the the heat source and source. Do not insert metal or other foreign matter into the heat sinkhole or gap. Otherwise, it may cause damage or electric shock.
6. If the power cord or plug is damaged or the product is faulty, please stop using it to avoid danger. At the same time, please send the product to the designated repair office, the manufacturer's maintenance department or similar departments for repair or replacement.
7. Do not pull the power cord, please pull out the power cord plug before moving the product: Do not immerse the power cord, plug, and the product in water or other liquids to avoid the danger of electric shock.
8. It is strictly forbidden to place any articles on the top of the air fryer when it is working. It is strictly forbidden to cover or block the heatsink of the air fryer to avoid fire.

9. It is strictly forbidden to heat closed containers in air fryers, which may cause explosions.
10. It is strictly forbidden to place a fryer near inflammable objects or heat sources. It should be kept away from curtains or similar objects to prevent fire.
11. The air fryer should be placed in a dry environment; do not use this product outdoors.
12. Place the air fryer on an insulated surface and keep it at least 20 cm away from the air fryer.
13. In order to avoid the pollution of furniture or products in the fire, products and walls, cabinets, and flammable items to keep a certain distance.
14. When using this product, it is strictly forbidden for children and persons with imperfect limbs, sensory or mental disorders or lack of relevant experience and knowledge to operate alone. If there are children around, use this product with extra care. Please keep this product out of reach of children.
15. Do not damage, excessively bend, stretch or twist the powerline. Do not place heavy objects on the power line or clamp the power line.
16. When the air fryer is out of use or not in use for a long time, the the plug should be pulled out from the socket to avoid the danger of electric shock or leakage caused by aging insulation.
17. When the air fryer is working, it must be carefully to avoid scalding due to high temperature.
18. Should correctly use the supporting accessories provided by the manufacturer, do not use the accessories provided by the manufacturer, to avoid fire or injury caused by artificial operation.
19. Before cleaning, moving, or repairing the air fryer, unplug the power cord and wait until the air fryer cools.
20. Please clean the air fryer regularly to prevent residual oil from catching fire or Deteriorating to produce a peculiar smell, not wipe the hair tube directly with a cloth.
21. During hot air frying, high temperature steam will be released from the air outlet. Hands and face should keep a safe distance from the

steam and air outlet, and attention to high temperature steam and heat when removing the fryer from the product. The accessible surface of the product may become very hot when used.

22. **Warning:** Charcoal or similar fuel shall not be used for this appliance.
23. When using an air fryer, do not place oil or any liquid in the fryer.
24. Do not move the unit when there is food in the air fryer.
25. In the process of use, if the air fryer emits black smoke, the power supply should be immediately unplugged, wait for the air fryer to stop smoking, and then remove the fryer from the host.
26. Appliances shall not be immersed in water. This product is only suitable for household use; do not use this product for other purposes.

2. PRODUCT SPECIFICATIONS

Capacity: 5.5L

Rated Input: 220-240V~50-60Hz Rated Power: 2000Watt

N.W:5.36kg/11.82LBS

G.W:6.71kg/14.79LBS

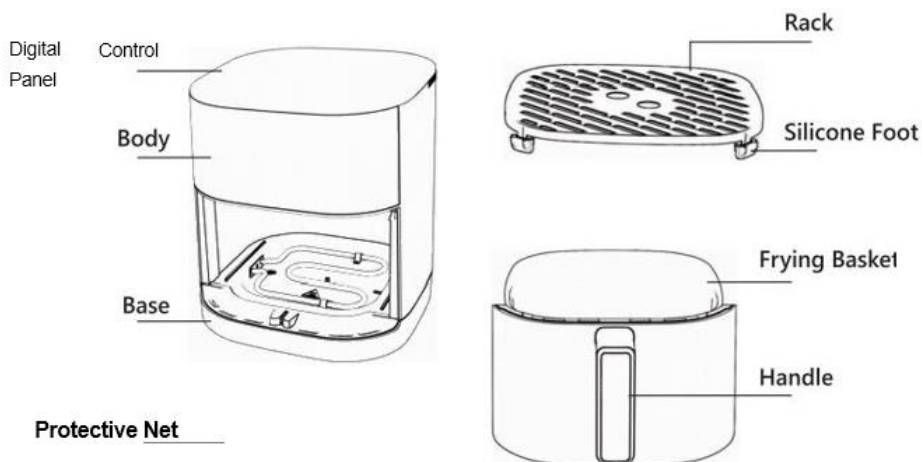
Giftbox Size: 37x34.5x34.5cm/14.57x13.58x13.58 inches

3. THIS AIR FRYER ADVANTAGES

Heating with upper and base heat sources, no turning required, saving 30% of time compared to traditional air fryers. Can independently control the upper and base heat sources for separate heating.

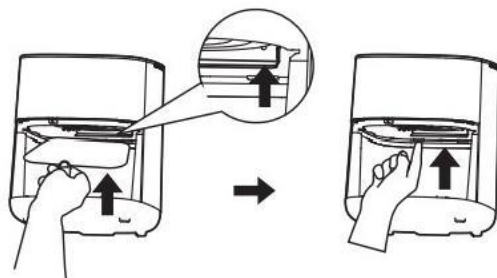
- HD color LED screen, Pre-set Cooking Programmes, Pre-heat mode, Defrost mode- A visual window can observe the condition of food.
- 5.5L capacity, 2000W high power, Adjustable temperature 40-200C, 1-24h reservation timing function.
- Quick and easy clean-up: Cooking accessories are dishwasher safe.
- -Hassle-free frying-no splatters, no mess, and no oil smell.

4. PRODUCT OVERVIEW



5. REMINDERS AND NOTES

1. The silicone sleeve of the rack complies with food safety standards, and it can prevent the coating from being damaged by friction between the frying pan and the frying plate. It is used together with the frying plate without disassembly.



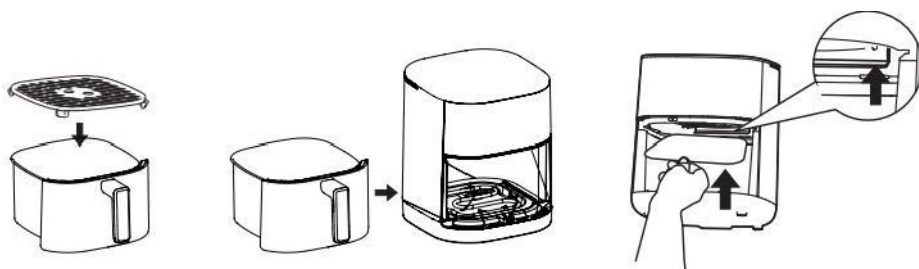
2. When cleaning the protective net, remove the net from the inside. After cleaning, the protective net must be installed before continuing to use the machine.

6. INSTRUCTIONS FOR FIRST USE

Before using this product, it is important to follow these instructions manually.

Use the product only as described and for the indicated purpose. Keep this manual in a safe place. If you hand this product to anyone else, ensure that you pass on all documentation relating to this product as well.

1. Please place the product on a stable surface. Do not place the product on a surface that is not heat-resistant.
2. Put the rack into the frying basket flatly, and then put the food on the rack. Insert the frying basket into the fryer. Do not put oil and other flammable liquids in the fryer.



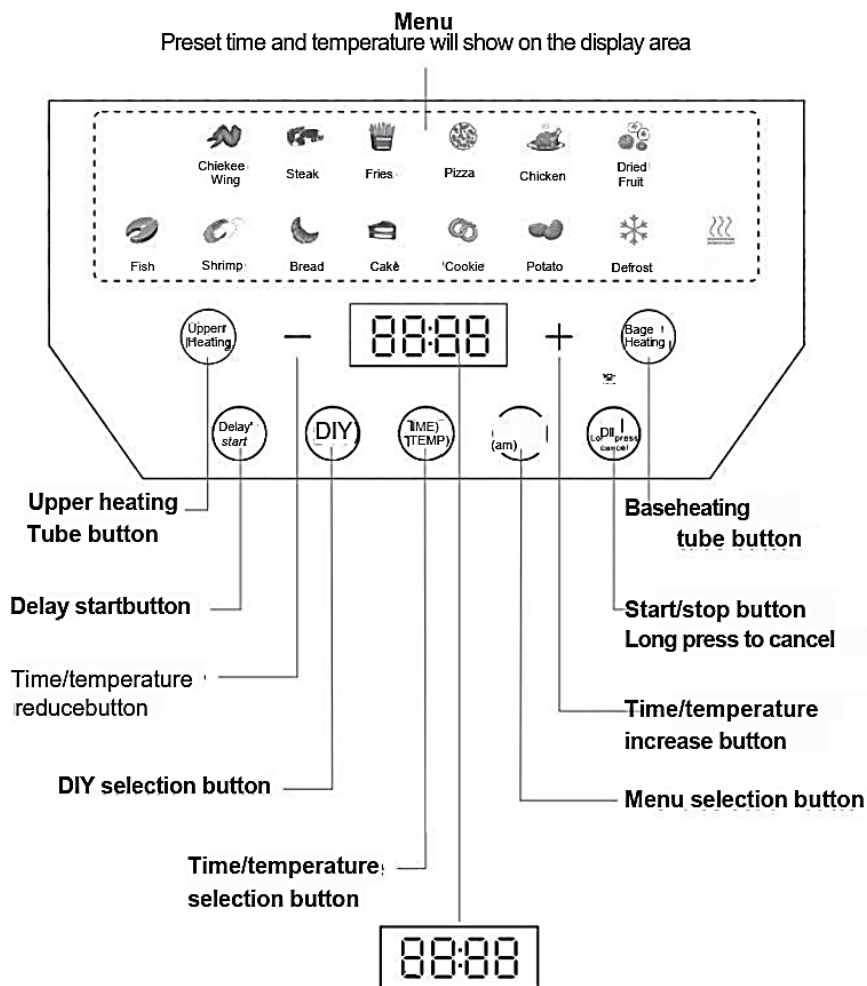
3. Put the protective net into the air fryer when used.
4. Place the BASKET into the machine correctly and make sure the machine is ready. Operate the fryer according to the type and size of the food, set the appropriate time and temperature according to the recipe, and personal preference.
5. Pull out the frying basket during cooking and the product stops working. After pushing in the frying basket again, the product continues to operate. A Note: After taking out the Frying basket, never touch the inside of the product to avoid scalding due to high-temperature residual heat.
6. There is no need to flip the ingredients during the cooking process, since the air fryer has both top and bottom heating elements. If you cook a

big amount of food at the same time, you can flip the ingredients to ensure more results, if you wish.

7. After cooking, you can pull out the basket to check the doneness of the food. A Note: If the food is not cooked well, you can reset the time or temperature and cook again.
8. After cooking, you can take out the basket and place it on the thermal insulation pad, and then pick the food onto a plate.

Note: Do not turn the basket upside down or shake it vigorously to prevent food from sticking to residual fat.

7. CONTROL PANEL



8. PRESET PROGRAM COOKING TEMPERATURES AND TIMES

Menu	Time(Min)	Temperature (C)	Adjustable time (min)	Adjustable temperature (C)
Chickenwings	17	160	1-120	40-20C
Steak	10	190	1-120	40-200
Fries	15	200	1-120	40-200
Pizza	12	150	1-120	40-200
Chicken	40	140	1-120	40-200
Dried fruit	2H	80	1-12H	40-20C
Fish	20	200	1-120	40-200
Shrimp	10	160	1-120	40-200
Bread	22	170	1-120	40-200
Cake	15	180	1-120	40-200
Cookies	10	165	1-120	40-200
Potato	15	200	1-120	40-200
Defrost	8	80	1-120	40-200
Pre-Heat	3	180	1-120	40-200

This table will help you select the basic settings for the ingredients.

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

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

9. OPERATION

Standby Mode

Turn on the power the buzzer beeps, all the cooking function indicator lights are always on, "Menu" keep flash and the display shows "----". After 2 mins of no operation, the device enters the standby state, and the button indicator of "DII" will keep flash. In standby state after 5 mins no operation the air fryer will turn off.

Operating Mode

1. In standby mode, click "DII" button then "Menu" button to cycle through the menu functions, the selected malfunction will flash, and the and the digital panel will potentially display the corresponding default time and temperature.
2. After selecting the menu, click the "Menu" button to select the cooking program.
3. After selecting the menu, click the "Time/Temperature" button to select and adjust the temperature and time, and press the "+/-" button to adjust.
4. When the parameters are set, click the "DII" button to start cooking, and the digital panel will display the remaining cooking time. During the cooking process, you can short press the "DII" button to pause cooking, and you can also long press the "DII" button to cancel

cooking.

DIY Function

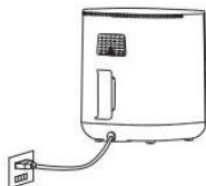
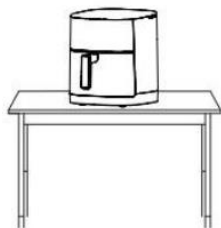
1. In standby mode, click the "DIY" button, the indicator light of the cooking program will turn off, and the "Upper Heating" and "Base Heating" buttons will turn on.
2. The DIY function is set with a default time of 15 minutes and a default temperature of 175°C. The time and temperature can be adjusted according to actual needs.
3. In the DIY function, click the "Upper Heating" or "Base Heating" button, and it will flash; this means that you have selected the feature. Click the "Upper Heating" or "Base Heating" button again; it will keep stay on, which means that you have cancel the feature. You can only select "Upper Heating" or "Base Heating" to work, you can also select them to work together.
4. When you select "Upper Heating" or "Base Heating" button, when the button in flash, "Time/Temperature" button to select and adjust the temperature and time. When the "Time/Temperature" is adjustable, and "Upper Heating" or "Base Heating" cannot be selected. After adjusting the time and temperature, the display becomes. Now, you can select "Upper Heating" and "Base Heating," or you can click the "DII" button to start cooking.

Delay Start Mode

1. After selecting the menu function, click the "Delay start" button to select the delay function, and press the "+/-" button to adjust the delay time, time range is 1-24 hours.
2. Press "DII" button to start the cooking time delay.

Quick

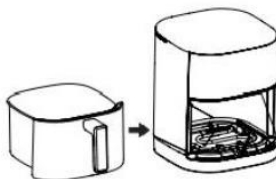
1. The product should be placed on a flat table stably so that the power cord has enough length to be plugged into the socket there is enough room for air circulation around the product, and there are no flammable items nearby.



2. Place the rack in the bottom of the Basket before use.



2. Put the ingredients into the frying basket, then push into the main unit.



2. Click the "Menu" button to select the "Chicken Wings" function. The default time is 17 minutes, the temperature is 160C. You can adjust the time and temperature according to your personal taste. After setting, click DII" to start the cooking process.
3. When the product emits 5 beeps and displays "End" , the cooking is completed. Unplug the plug, hold the top of the machine with one hand, and hold the frying basket handle with the other hand to pull out the frying basket, put the frying basket on a stable table, and then use auxiliary tools (such as chopsticks, tongsetc) to take out the cooked food. Pay attention to prevent scalding during the process.

10. CLEANING

1. Clean the appliance after eachuse.

2. Clean the air fryer after it has cooled down to room temperature.
3. After each use, remove the food residue and grease stains on the frying basket and rack to avoid damaging the coating. Do not clean the appliance with abrasive cleaning materials.
4. Use a soft and clean cloth to wipe the air fryer. Avoid cleaning the air fryer with a broken cloth to prevent water from entering the air fryer, which may result in a crash circuit and fire. Clean the frying basket and rack with non-abrasive cleaning materials or water. Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

11. TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Cause(s)	Solution
E1/E2 alarm	NTC open circuit	Send to the after sales service
E5/E6 alarm	NTC open circuit	Send to the after sales service
Product not working	Check whether the power cord is plugged to an electrical outlet	Plug the power cord to another socket
	Fryer is not fully assembled	Pull out the frying basket and push it back to the housing again
The fan does not work or has an abnormal sound	The fan is stuck	Send to the after sales service
	The motor is damaged or other components are damaged	Send to the after sales service

Why does condensation and steam come out of my unit?	When preparing greasy foods, oil may leak into the pan to produce steam. This will not affect the unit or the end result. It may fog up the viewing window on the sides or corners.	It is normal or large amount of smoke to leak out when grilling greasy food
	The pan, basket, or bottom of oven may contain grease residue from previous use. Make sure to clean the pan properly after each use.	Be sure to clean the air fryer after each cook
Product is powered on but not heat	The heating element or other components are damaged	Send to the after sales service



QUALITY EXPERIENCE



Air Fryer
Model: NL-3059GR

فارسی ☐
English ☐