

NEW LAND

New Generation of Appliance



سرخ کن بدون روغن

مدل: NL-3061BL

فارسی ☐

English ☐

نکات ایمنی مهم

هنگام استفاده از سرخ کن بدون روغن، به ویژه در حضور کودکان، همواره نکات ایمنی اساسی را رعایت کنید.

پیش از استفاده از دستگاه، تمام دستورالعمل‌ها، نکات ایمنی و هشدارها را بخوانید.

برای کاهش خطر برق‌گرفتگی، آتش‌سوزی یا آسیب دیدگی:

۱. سطوح داغ را لمس نکنید. از دسته یا دکمه‌ها استفاده کنید.
۲. قبل از استفاده، مطمئن شوید ولتاژ برق محل با مشخصات درج‌شده روی پلاک دستگاه مطابقت دارد (پلاک در زیر دستگاه قرار دارد).
۳. تا زمانی که دستگاه به درستی سرهم نشده است، آن را روشن نکنید. همچنین، قبل از وصل کردن کابل برق و روشن کردن دستگاه، مطمئن شوید سبد را به درستی داخل محفظه قرار داده‌اید.
۴. برای محافظت در برابر برق‌گرفتگی، سیم، دوشاخه یا خود دستگاه را در آب یا سایر مایعات فرو نکنید.
۵. هنگام استفاده از هر وسیله برقی توسط یا در نزدیکی کودکان، نظارت دقیق ضروری است.
۶. هنگام عدم استفاده و قبل از تمیز کردن، دوشاخه را از برق بکشید. قبل از گذاشتن یا برداشتن قطعات و قبل از تمیز کردن دستگاه، اجازه دهید خنک شود.
۷. از هیچ دستگاهی با سیم یا دوشاخه‌ی آسیب‌دیده یا بعد از نقص عملکرد دستگاه یا هرگونه آسیبی استفاده نکنید. دستگاه را برای بررسی، تعمیر یا تنظیم به نزدیک‌ترین مرکز خدمات مجاز ببرید.
۸. از دستگاه برای مصارف غیر از هدف در نظر گرفته‌شده استفاده نکنید. این دستگاه صرفاً برای مصارف خانگی است و در فضای باز استفاده نکنید.
۹. همیشه ابتدا دوشاخه را به دستگاه وصل کنید، سپس سیم را به پریز برق بزنید.

۱۰. سرخ کن بدون روغن باید در یک مدار الکتریکی جداگانه از سایر لوازم برقی در حال کار، استفاده شود. اگر مدار الکتریکی با سایر لوازم برقی اضافه بار شود، ممکن است این دستگاه به درستی کار نکند.

۱۱. هنگام جابه‌جایی دستگاه حاوی غذای داغ، باید احتیاط زیادی به خرج دهید.

۱۲. روی یا نزدیک اجاق گاز یا برقی داغ یا در فری که گرم شده است قرار ندهید. همچنین هنگام کار کردن دستگاه، آن را از مواد قابل اشتعال مانند پرده و پارچه دور نگه دارید.

۱۳. هنگام استفاده، فضای کافی با سایر اشیا را در نظر بگیرید.

۱۴. اجازه ندهید سیم از لبه‌ی میز یا پیشخوان آویزان شود یا با سطح داغ تماس پیدا کند.

۱۵. سیم را آویزان رها نکنید.

۱۶. دوشاخه را با کشیدن سیم جدا نکنید.

۱۷. سبد را بیش از حد پر نکنید.

۱۸. در حین کار، دستگاه را نپوشانید.

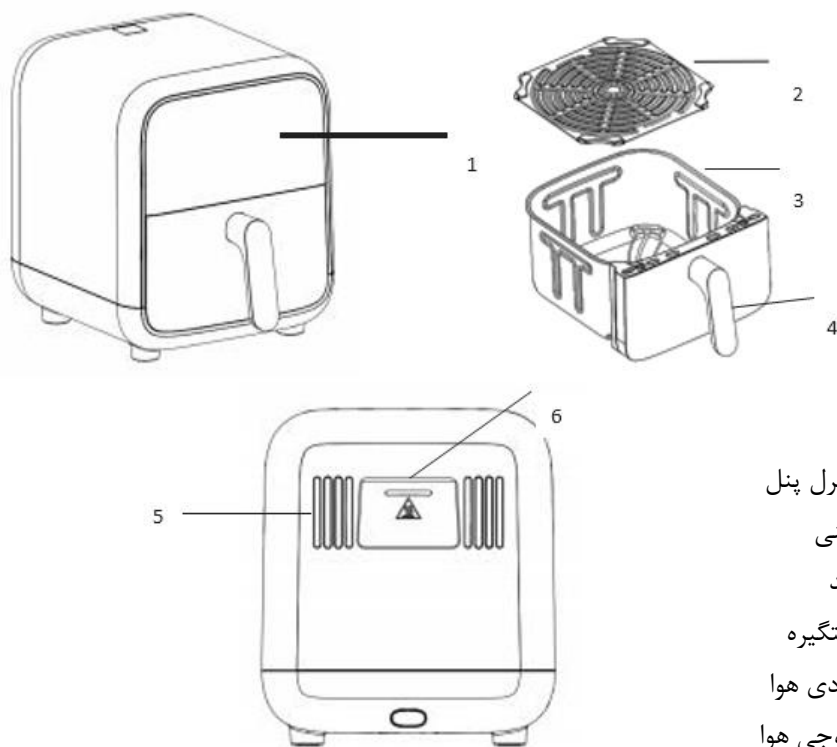
۱۹. محافظ بو/پاشش را با اسفنج و آب صابونی تمیز کنید.

۲۰. این دستگاه برای استفاده توسط افرادی که بدون دانش یا تجربه هستند، طراحی نشده است، مگر اینکه تحت نظارت یا با دستورالعمل‌های قبلی در مورد استفاده از دستگاه توسط فردی مسئول ایمنی آن‌ها، راهنمایی شوند. کودکان باید تحت نظارت باشند تا از بازی نکردن آنها با دستگاه اطمینان حاصل شود.

۲۱. این دستگاه‌ها برای کار با تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور مجزا طراحی نشده‌اند.

۲۲. این دستگاه نباید توسط افرادی (از جمله کودکان) با توانایی‌های جسمی، حسی یا ذهنی محدود یا عدم تجربه و دانش کافی استفاده شود، مگر اینکه تحت نظارت یا با دستورالعمل‌های لازم راهنمایی شوند.

فقط برای مصرف خانگی
این دستورالعمل ها را نزد خود نگهداری کنید.
قطعات و ویژگی ها



۱. کنترل پنل

۲. سینی

۳. سبد

۴. دستگیره

۵. ورودی هوا

۶. خروجی هوا

کنترل پنل



دکمه	شرح
دکمه Start/Cancel	با دکمه‌ی On/Off، دستگاه را روشن و خاموش کنید.
به مدت ۵ ثانیه دکمه Start/Cancel را فشار دهید.	با نگه داشتن کلید Start/Cancel به مدت ۵ ثانیه، می‌توانید حالت پخت را انتخاب کنید. ۳ حالت مختلف برای انتخاب: با استفاده از دکمه‌های + و - می‌توانید حالت دلخواه را انتخاب کنید: • J1: حالت استاندارد (می‌توانید عملکرد مورد نظر را انتخاب کرده و دما و زمان را تنظیم کنید). • J2: حالت حرفه‌ای (امکان انتخاب عملکرد وجود ندارد و تنها می‌توانید دما و زمان را برای غذای مورد نظر خود تنظیم کنید).

	• J3: حالت ساده (این حالت برای افراد مسن مناسب‌تر است. فقط عملکرد را انتخاب کنید و سپس سرخ کردن را شروع کنید).
منو	برای مشاهده‌ی حالت‌های پخت‌وپز، به بخش «منو» مراجعه کنید.
دما	دمای پخت دلخواه خود را تنظیم کنید.
زمان	زمان پخت دلخواه خود را تنظیم کنید.
تاخیر	تابع تأخیر به شما امکان می‌دهد تا زمان شروع پخت را از قبل تنظیم کنید. مواد لازم را آماده کنید، زمان و دما را تنظیم کنید و از وعده‌های غذایی تازه پخته‌شده در هر زمانی که با برنامه‌ی شما مطابقت دارد، لذت ببرید.

متعلقات سرخ کن



قفسه چند منظوره دو لایه با ۸ سیخ



سیخ سیلیکونی

شرح	متعلقات
سینی مشبک طبقه‌ی پایین: مناسب برای پختن مواد غذایی بزرگ‌تر مانند مرغ تازه (به‌صورت کامل)، پلو، سبزیجات و غیره.	سینی مشبک دوتایی
سینی مشبک طبقه‌ی بالا: مناسب برای پختن مواد غذایی با اندازه‌ی متوسط مانند بال مرغ و پیتزا.	
سیخ‌های ۸ تایی: مناسب برای کباب کردن سبزیجات، مرغ و گوشت.	سیخ

پیش از اولین استفاده

۱. تمام مواد بسته‌بندی و برچسب‌ها را از داخل و خارج سرخ کن بدون روغن خارج کنید.
 ۲. با یک پارچه‌ی مرطوب یا دستمال کاغذی، قسمت بیرونی دستگاه را به آرامی تمیز کنید. برای شستنِ داخل و خارج سبد و سینی، از اسفنج و آب گرم صابونی استفاده کنید. هرگز سرخ کن بدون روغن، دوشاخه یا هیچ‌گونه مایعی را در آب غوطه‌ور نکنید.
 ۳. هشدار: از مواد شوینده‌ی سایشی یا اسکاچ استفاده نکنید. کاملاً خشک کنید.
 ۴. مطمئن شوید سطح سرخ کن بدون روغن حداقل ۱۰ سانتی‌متر از سایر وسایل فاصله دارد و هیچ موردی در خروجی هوا قرار نگرفته باشد.
- تمام دستورالعمل‌ها را بخوانید و با دقت دنبال کنید.

نحوه‌ی استفاده

۱. سینی و مواد غذایی مورد نظر را آماده کنید. سینی را درون سبد قرار دهید. آن را به سمت پایین فشار دهید تا مطمئن شوید محکم و در سطح صاف قرار گرفته است.
 ۲. مواد غذایی را روی سینی قرار دهید.
- توجه:** هرگز سبد را با روغن پر نکنید. برخلاف سرخ‌کن‌های معمولی، سرخ‌کن‌های هوا برای ایجاد غذای ترد به روغن (کمی یا اصلاً) نیازی ندارند. اگر از روغن استفاده می‌کنید، ابتدا غذا را با روغن در یک کاسه‌ی جداگانه مخلوط کنید، سپس مواد غذایی را روی سینی قرار دهید.
۳. سبد را داخل سرخ‌کن بدون روغن هل دهید. از دسته‌ی سبد برای فشار دادن آن به داخل سرخ‌کن بدون روغن استفاده کنید.
 ۴. سرخ‌کن بدون روغن را به برق وصل کنید.
 ۵. دمای پخت و زمان مورد نظر را تنظیم کنید.
- تنظیم دما:** پس از انتخاب عملکرد، کلید «+»/«-» دما را برای تنظیم دما لمس کنید. با فشار دادن کلید «+» یا «-» دما به ترتیب ۵ درجه سانتی‌گراد افزایش/کاهش می‌یابد. حداکثر دما ۲۰۰ درجه سانتی‌گراد و حداقل دما ۳۵ درجه سانتی‌گراد است.
- تنظیم زمان:** پس از انتخاب عملکرد، کلید «+»/«-» زمان را برای تنظیم زمان فشار دهید. با فشار دادن کلید «+» یا «-» زمان به ترتیب ۱ دقیقه افزایش/کاهش می‌یابد. حداکثر زمان ۹۰ دقیقه و حداقل زمان ۱ دقیقه است.

۶. شروع پخت

با فشردن کلید «Start/Cancel» پس از انتخاب عملکرد، دما و زمان، سرخ کردن را آغاز کنید. می‌توانید وضعیت غذا را از طریق پنجره یا خارج کردن سبد بررسی کنید. **توجه:** شروع/لغو: با لمس کلید «Start/Cancel» می‌توانید سرخ کردن را شروع یا لغو کنید. هنگامی که صفحه‌نمایش «---» را نشان می‌دهد، می‌توانید با فشار طولانی کلید «Start/Cancel» به مدت ۵ ثانیه، حالت عملکرد را انتخاب کنید.

سه حالت عملکرد برای انتخاب وجود دارد:

J1= حالت استاندارد (می‌توانید عملکرد مورد نظر را انتخاب کرده و دما و زمان را تنظیم کنید).

J2= حالت حرفه‌ای (بدون قابلیت انتخاب عملکرد، اما فقط برای تنظیم دما و زمان غذای مورد نظر برای سرخ کردن است).

J3= حالت ساده (این حالت برای افراد مسن مناسب‌تر است. فقط عملکرد را انتخاب کنید، سپس سرخ کردن را شروع کنید).

۷. از غذای خود لذت ببرید. پس از اتمام سرخ کردن، سبد را بیرون بکشید تا از غذا لذت ببرید.

۸. سرخ کن بدون روغن را از برق جدا کنید و قبل از تمیز کردن، بگذارید کاملاً خنک شود.

۹. سبد و سینی را پس از هر بار استفاده تمیز کنید.



تنظیمات برنامه هوشمند: ۱۲ منو - از پیش تعیین شده

منو	دما (°C)	زمان (دقیقه)
دلخواه	۱۸۰°C	۲۰
بال مرغ	۱۹۰°C	۱۲
سیب زمینی	۲۰۰°C	۵۰
سیب زمینی سرخ کرده	۱۸۰°C	۱۸
پای	۱۷۰°C	۱۵
کباب	۱۸۰°C	۱۲
ماهی	۱۸۰°C	۸
استیک	۲۰۰°C	۹
مرغ	۱۷۰°C	۴۵
میوه خشک	۱۰۰°C	۶۰
کیک	۱۶۰°C	۱۸
یخ زدایی	۴۵°C	۱۷

منوی دیگری که می‌توانید از آن استفاده کنید (این کار را خودتان انجام دهید)

منو	زمان پیش‌فرض (دقیقه)	دمای پیشنهادی (°C)
رست	۱۱-۱۳	۱۷۰
سوسیس رست	۱۲-۱۸	۱۸۰
میگو	۱۲-۱۵	۱۸۰
شاه بلوط	۱۳-۱۷	۱۸۰
بادام زمینی	۱۱-۱۴	۱۷۰
تست	۳-۵	۱۸۰
توفو	۱۸-۲۲	۱۸۰
چیپس	۱۲-۱۵	۲۰۰
دنده کباب	۱۵-۲۲	۲۰۰
بادمجام	۲۴-۳۰	۲۰۰
مرغ	۱۹-۲۲	۱۸۰
پاپ کورن	۱۹-۲۳	۱۸۰
پیتزا	۸-۱۰	۱۶۰
کلوچه	۲۳-۲۸	۱۵۰
سیب زمینی شیرین	۱۸-۲۰	۱۷۰
بره	۱۶-۲۰	۱۸۰

نکات آشپزی با سرخ‌کن بدون روغن

- ظروف غیرمقاوم در برابر حرارت مانند پلاستیک را داخل سرخ‌کن بدون روغن قرار ندهید.
- از ظروف یا درپوش‌های شیشه‌ای یا سرامیکی استفاده نکنید.
- برای پخت بهتر، پیش‌گرم کردن دستگاه به مدت ۵ دقیقه قبل از استفاده توصیه می‌شود.
- برای برخی مواد غذایی، استفاده از فویل آلومینیومی برای دستیابی به نتیجه‌ی مطلوب‌تر توصیه می‌شود.
- زمان پخت درج‌شده روی محصول صرفاً جهت راهنماست. می‌توانید با توجه به سلیقه‌ی خود، زمان پخت را تنظیم کنید.
- هنگامی که سرخ‌کن بدون روغن روشن نیست یا پس از استفاده برای مدتی روشن بوده، دمای سطح بیرونی و خروجی هوا ممکن است بسیار بالا باشد؛ بنابراین برای جلوگیری از خطر، به آن دست نزنید و آن را جابه‌جا نکنید.
- هنگام پخت و پز مداوم، لطفاً باقی‌مانده‌ی مواد قبلی را تمیز کنید تا در هنگام پخت بعدی نسوزد و دود نکند یا ظاهر غذا را تحت تأثیر قرار ندهد.
- تقریباً تمام غذاهایی که به طور سنتی در فر پخته می‌شوند، می‌توانند با سرخ‌کن بدون روغن پخته شوند.
- تکه‌های کوچک‌تر غذا نسبت به تکه‌های بزرگ‌تر به زمان پخت کمتری نیاز دارند.

- برای دستیابی به بهترین نتیجه در کمترین زمان، غذا را در بخش‌های کوچک سرخ کنید. در صورت امکان، از روی هم قرار دادن یا چندلایه کردن غذا خودداری کنید.
- در صورت روی هم قرار دادن غذا، همیشه سبد را تکان دهید (یا غذا را در نیمه راه برگردانید) تا پخت یکنواخت را تسهیل کنید.
- برای تهیه کیک، پای یا هر غذای دیگری با مواد میانی یا خمیر، لطفاً قبل از قرار دادن روی سینی، غذا را در ظرفی مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.

تمیز کردن و نگهداری بعد از استفاده

پس از هر بار استفاده، تمام قطعات را کاملاً تمیز و خشک کنید. پیش از هرگونه تمیز کردن یا نگهداری، دوشاخه سرخ‌کن بدون روغن را از برق بکشید و اجازه دهید کاملاً خنک شود.

۱. پس از خنک شدن کامل سرخ‌کن بدون روغن، محفظه را با آب گرم صابونی و پارچه‌ی مرطوب کاملاً تمیز کنید.
۲. برای تمیز کردن درپوش فن، دستگاه را از برق بکشید و بگذارید کاملاً خنک شود. برای پاک کردن هرگونه چربی، قسمت بالایی درپوش فن را با یک پارچه‌ی مرطوب و صابونی یا اسفنج پاک کنید.

احتیاط

۱. هرگز سیم یا دوشاخه را در آب یا هر مایع دیگری فرو نکنید.
۲. در صورت لزوم اسکراب کردن، از اسکاچ نایلونی یا توری پلی استر استفاده کنید.
۳. از سیم ظرفشویی یا مواد ساینده استفاده نکنید.

۴. هرگز از حلال یا پودر پاک کننده استفاده نکنید.

۵. اجازه ندهید مایعی وارد محفظه شود.

نگهداری

اجازه دهید سرخ کن بدون روغن قبل از نگهداری کاملاً خنک شود. دستگاه را در مکان خشک نگهداری کنید. در حین نگهداری، هیچ شیء سنگینی روی دستگاه قرار ندهید، زیرا این کار ممکن است به ظاهر دستگاه آسیب بزند.

عیب یابی

مشکل	علت	راه حل
E51	مدار باز سنسور	با بخش خدمات مشتری تماس بگیرید.
E52	اتصال یا مدار کوتاه سنسور	با بخش خدمات مشتری تماس بگیرید.
E14	هشدار گرمای بیش از حد (محافظت در برابر مسدود شدن خروجی هوا)	۱. مطمئن شوید خروجی هوا مسدود نشده باشد. ۲. در صورت عدم رفع مشکل، با بخش خدمات مشتری تماس بگیرید.
E13	هشدار محافظت در برابر گرمای بیش از حد در طول زمان (مواد غذایی سرخ کردنی بیش از حد است؛ ممکن است ولتاژ خیلی پایین باشد)	۱. میزان مواد غذایی برای سرخ کردن را کاهش دهید.

۲. اطمینان حاصل کنید و لتاژ در محدوده مناسب برای سرخ کردن قرار دارد. ۳. در صورت عدم رفع مشکل، با بخش خدمات مشتری تماس بگیرید.		
۱. از وصل بودن صحیح دوشاخه به پریز برق مطمئن شوید. ۲. اطمینان حاصل کنید سبد سرخ کن به درستی در جای خود قرار گرفته است. ۳. در صورت عدم رفع مشکل، با بخش خدمات مشتری تماس بگیرید.	۱. سرخ کن بدون روغن به طور کامل به برق وصل نیست. دوشاخه را محکم وصل کنید. ۲. سبد سرخ کن به طور کامل در جای خود قرار نگرفته است. سبد را تا انتها در جای خود قرار دهید. ۳. مدار باز سیم های داخلی. با یک تعمیرکار مجاز تماس بگیرید.	سرخ کن روشن نمی شود
۱. دود پس از اولین استفاده برطرف می شود. ۲. مواد غذایی را به طور کم با روغن آغشته کنید. ۳. سبد را پس از هر بار استفاده تمیز کنید.	۱. برای اولین بار از سرخ کن بدون روغن استفاده می شود. پس از اولین استفاده، هشدار برطرف می شود. ۲. مقدار زیادی چربی روی مواد غذایی سرخ کردنی یا داخل آن وجود دارد. چربی اضافی را جدا کنید و مواد غذایی را با دستمال کاغذی خشک کنید.	از سرخ کن دود بیرون می آید.

	۳. در سبد سرخ کن، روغن باقیمانده از سرخ کردن های قبلی وجود دارد. سبد را به طور کامل بشویید.	
۱. در صورت سرخ کردن مواد غذایی روی هم، همیشه برای پخت یکنواخت، سبد را تکان دهید (یا مواد غذایی را برگردانید).	مواد غذایی روی هم قرار داده شده اند. مواد غذایی را به صورت یک لایه در سبد قرار دهید تا گردش هوا به خوبی انجام شود.	غذا به طور یکنواخت نپخت.
۱. در صورت سرخ کردن مواد غذایی روی هم، همیشه برای پخت یکنواخت، سبد را تکان دهید (یا مواد غذایی را برگردانید). ۲. در صورت لزوم، دما یا زمان پخت را افزایش دهید.	۱. مواد غذایی روی هم قرار داده شده اند. (مشابه مورد قبلی) ۲. دما خیلی پایین است یا زمان پخت کافی نیست. دما و زمان پخت را با توجه به دستورالعمل تنظیم کنید.	غذا کامل نپخت.

گارانتی نیولند

نیولند این محصول را برای مدت ۱۸ ماه از تاریخ خرید اولیه یا تاریخ تحویل، در برابر هرگونه نقص فنی در مواد یا ساخت، گارانتی می‌کند. گارانتی بین‌المللی سازنده، شامل تمامی هزینه‌های مرتبط با بازگرداندن محصول معیوب به مشخصات اصلی آن، از طریق تعمیر یا تعویض قطعه‌ی معیوب و نیروی کار مورد نیاز است. نیولند می‌تواند به جای تعمیر محصول معیوب، محصول جایگزین معادل یا بهتر ارائه دهد. تنها تعهد نیولند و راه‌حل انحصاری شما تحت این گارانتی، به چنین تعمیر یا تعویضی محدود می‌شود.

شرایط و استثنائات

نیولند ملزم به تعمیر یا تعویض محصولی که فاقد کارت خرید و گارانتی معتبر باشد نیست. محصول می‌تواند به صورت حضوری تحویل داده شود یا باید به درستی بسته‌بندی شده و با پست پیشتاز (یا روش مشابهی از طریق پست) به یکی از مراکز خدمات مجاز نیولند فرستاده شود.

به منظور ارائه خدمات پس از فروش و ارتقای مداوم رضایت مشتری، نیولند ممکن است برای تمامی مشتریانی که محصول آن‌ها در یکی از مراکز خدمات مجاز نیولند تعمیر یا تعویض شده است، نظرسنجی رضایت ارسال کند.

این گارانتی صرفاً برای محصولاتی که برای مصارف خانگی خریداری و استفاده می‌شوند، معتبر است و هیچ‌گونه آسیبی را که در نتیجه‌ی سوءاستفاده، سهل‌انگاری، عدم رعایت دستورالعمل‌های نیولند، یا هرگونه تغییرات یا تعمیر غیرمجاز محصول،

بسته‌بندی معیوب توسط مالک یا سهل‌انگاری توسط هر حامل حمل و نقل ایجاد شود، پوشش نخواهد داد. همچنین شامل موارد زیر نمی‌شود:

- استفاده از نوع نامناسب آب یا مواد مصرفی
- آسیب‌های مکانیکی، بارگذاری بیش از حد
- نفوذ آب، گرد و غبار یا حشرات به داخل محصول (به استثنای لوازم خانگی با ویژگی‌های خاص طراحی شده برای مقابله با حشرات)
- آسیب ناشی از صاعقه یا نوسانات برق
- رسوب‌گذاری (هرگونه رسوب‌زدایی باید مطابق با دستورالعمل‌های استفاده انجام شود)
- حوادث از جمله آتش‌سوزی، سیل و غیره.
- آسیب به هرگونه ظروف شیشه‌ای یا چینی موجود در محصول
- استفاده‌ی حرفه‌ای یا تجاری
- آسیب یا نتایج ضعیف، به طور خاص به دلیل ولتاژ یا فرکانس اشتباه درج‌شده روی شناسه‌ی محصول یا مشخصات

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using AirFryer, especially when children are present, basic safety precautions should always be followed, including the following: Read all instructions, safeguards, and warnings before using the appliance.



To reduce the risk, electrocution, fire, or injury to persons.

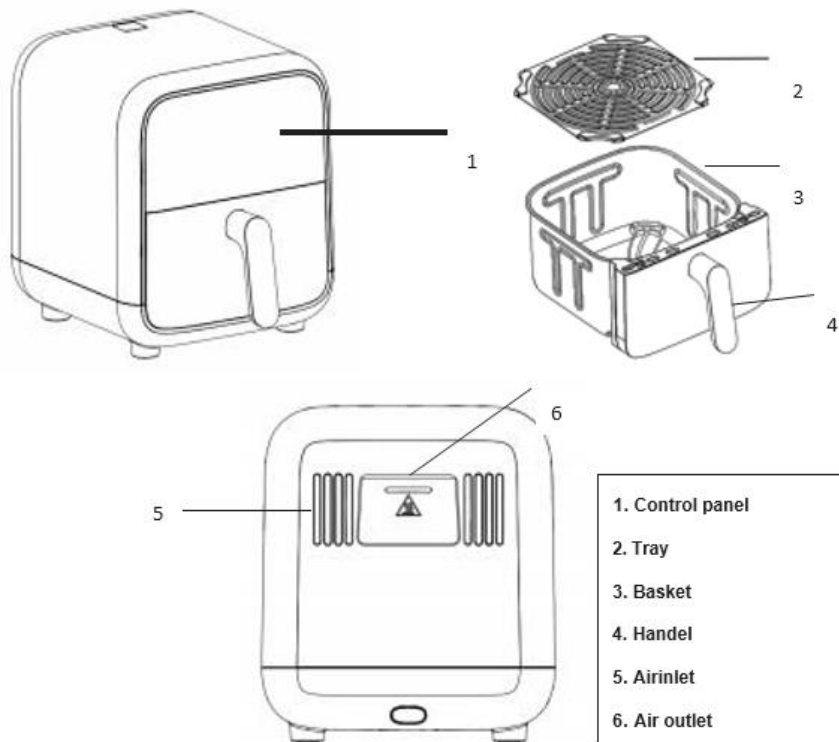
1. Do not touch hot surfaces. Use the handles or knobs.
2. Before use, check that your local voltage corresponds with the specifications shown on the appliance name plate located under the appliance.
3. Do not turn the power on unless this appliance is properly assembled. Also make sure to place the basket on to the pot correctly before plugging the power cord and switching on.
4. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or this appliance in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool down before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility to examine, repair or adjustment.
8. Do not use appliances for other than intended use. And this is the house hold only and do not use in outdoor.
9. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet.

10. The AirFryer should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliance. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not work properly.
11. Extreme caution must be followed when moving an appliance containing hot food.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Also keep away from the flammable material such as curtains, and draperies when it is working.
13. Leave enough open space from other subject when in use.
14. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter or touch a hot surface.
15. Do not leave the cord hanging.
16. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
17. Do not overload-stick bowl.
18. Do not cover the appliance while in use.
19. Odor/splash guard with a sponge and soapy water.
20. This appliance is not designed to be used by people without knowledge or experience, unless they are supervised or given prior instructions concerning the use of the appliance by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
21. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
22. The appliance is not to be used by person (including Children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision of instruction.

HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Parts and Features



CONTROL PANEL



BUTTONS	DESCRIPTION
Start / Cancel Button	Start and Stop the Air fryer ON/OFF the appliance
Long Press (5 seconds) Start / Cancel Button	You can select the operation mode by long pressing the Start/Cancel key for 5s. 3 Different modes for choice: By using + or –you can choose the mode. J1=Standardmode.(You can choose the function you want and adjust the temperature and time.) J2= Professional mode. (No function for choice but only adjust the temperature and time for the food that you want to fry.) J3= Simplemode. (This mode is more suitable for the seniors. Just choose the function then start frying.)
Menu	Cooking mode – See Menu Section
Temperature	Set your desired cooking temperature
Time	Set your desired cooking time
Delay	Delay function lets you preset cooking start time. Prepare ingredients, set time and temperature, enjoy freshly cooked meals Aligned with your schedule.

FRYER ACCESSORIES



Multi-purpose Double layer Rack with 8 Skewers



Silicon Tong

ACCESSORIES	DESCRIPTION
Dual Rack	Low Rack: Good for cooking larger food items such as fresh poultry (full size), rice casserole, vegetables, etc. High Rack: Suitable for cooking food with the medium size, such as chicken wings and pizza.
Skewer	8pcs Skewer Suitable for the vegetable, chicken and meat

OPERATING INSTRUCTIONS

BEFORE THE FIRST USE

1. Remove all packing materials and stickers from the inside and outside of the AirFryer.

2. Gently wipe down the exterior with a damp cloth or paper towel. Use a sponge and warm, soapy water to wash the inside and outside of the basket and tray. Never immerse the AirFryer or its plug-in water or any other liquids.

Warning: Do not use abrasive cleaning agents or scouring pads.

3. Dry thoroughly.
4. Make sure that the surface of the airfryer is at least 10cm away from other items and no items are placed at the air outlet.

Read all instructions and follow them carefully.

HOW TO USE:

3. Prepare the tray and desired food insert the tray into the basket. Push it down to ensure it is secure and in a level position.
4. Put the food on the tray.

Caution: Never fill the basket with oil. Unlike deep fryers, air fryers require little to no oil to produce crispy results. If you choose to use oil, mix food with oil in a separate bowl and then put the food on the tray.

5. Push the basket into the air dryer. Use the basket handle to push the basket in to the AirFryer.
6. Plugin the AirFryer
7. Set desired cooking temperature and time.

Adjust the temperature: after selecting the function, touch the Temperature “+”/“-”key to set the temperature, pressing the “+” or “-” key, the temperature will increase/ decrease by 5°C, the maximum temperature is 200°C, the minimum temperature is 35°C.

Adjust the time: after selecting the function, press the Time “+”/“-” key to set the time; pressing the “+” or “-”key, time will increase/decrease by 1min; maximum time is 90mins, minimum time is 1 min.

8. Start cooking.

Press “Start/Cancel” to begin frying after selecting the function, temperature, and time. You can check the status of the food by the window or pulling out the basket.

Note: Start/Cancel: you can start cooking or cancel cooking by touching the Start/Cancel key. When the screen displays “---”, you can select the operation mode by long pressing the Start/Cancel key for 5s.

There're 3 operation modes for choice:

J1=Standard mode. (You can choose the function you want and adjust the temperature and time.)

J2= Professional mode. (No function for choice but only adjust the temperature and time for the food that you want to fry.)

J3= Simple mode. (This mode is more suitable for the seniors. Just choose the function, then start frying.)

9. Enjoy your food.

Pulling out the basket to enjoy the food after the frying process is done.

10. Unplug the Air Fryer and let it cool completely before cleaning.

11. Clean the basket and tray after each use.



SMART PROGRAM SETTINGS

12 Menu –Preset

Menu	Temperature(°C)	Time (min)
DIY	180°C	20
CHICKEN WINGS	190°C	12
POTATO	200°C	50
FRIES	180°C	18
PIE	170°C	15
SKEWER	180°C	12
FISH	180°C	8
STEAK	200°C	9
CHICKEN	170°C	45
DRIEDFRUIT	100°C	60
CAKE	160°C	18
DEFROST	45°C	17

OTHER MENU THAT YOU CAN USE DIY (DO IT YOURSELF)

Menu	Default Time(Min)	Recommend Temperature(°C)
Roasted	11-13	170
Roast sausage	12-18	180
Shrimp	12-15	180
Chestnut	13-17	180

Peanut	11-14	170
Toast	3-5	180
Tofu	18-22	180
Chips	12-15	200
Ribs	15-22	200
Eggplant	24-30	200
Popcorn Chicken	19-22	180
Corn	19-23	180
Pizza	8-10	160
Cookie	23-28	150
SweetPotato	18-20	170
LambChop	16-20	180

COOKING TIPS

- Do not place the food in non-heat resistant containers such as plastic and place them in the airfryer.
- Do not use glass or ceramic dishes or covers
- For better baking results, it is recommended to preheat for about 5 minutes before use.
- Some foods can be baked in tinfoil for better results.
- The cooking time is printed on the top of the product is for reference only. You can adjust the time according to personal preference.
- When the air fryer is in operation or for a period of time after operation, the temperature of the outer surface and the air outlet

may be very high, so do not touch or move it to avoid any danger.

- When baking continuously, please clean the previous residue to avoid burning and smoking when baking again or affecting the appearance of the food.
- Most food that is traditionally cooked in the oven can be air-fried.
- Smaller pieces of food requires less cooking time than larger pieces.
- For best results in the shortest time, frying food in small batches. Avoid
 - stacking or layering if possible.
 - In the case of stacked food, always shake the basket (or turn the food over)halfway through to promote even cooking.
 - To make cakes, pies or any other food with filling or batter, please place the food in a heat-safe container before placing on the tray.

CLEANING AND MAINTENANCE AFTER USE

- Completely clean and dry all parts after every use.
 - Unplug the AirFryer and allow it to cool down completely before any cleaning or maintenance.
1. Once the Air Fryer has cooled completely, clean the bowl thoroughly with warm soapy water and damp cloth.
 2. To clean fan cover unplug the appliance and cool completely. Wipe top of fan cover with a soapy damp cloth or sponge to remove grease if any.

CAUTION

1. Never immerse cord or plug into water or any other liquid.

2. If scrubbing is necessary, use anylon or polyester mesh pad.
3. Do not use a steel wood pad or abrasive material.
4. Never use solvents or cleaning powder.
5. Do not get any liquid inside the head.

STORING

- Allow the Air Fryer to cool completely before storing. Store the appliance in a dry location. Do not place any heavy items on top of the appliance during storage as this may result in possible damage to appearance.

Troubleshooting

Problem	Possible reasons	Possible solutions
E51	Open circuit of sensor	Contact Customer Care Team.
E52	Short circuit of sensor	Contact Customer Care Team.
E14	Over temperature protection alarm (the air outlet might be blocked)	1. Make sure the air outlet is not blocked. 2. Contact Customer Care Team if it's not the problem of the air outlet.
E13	Over time heating protection alarm (there's too much food for frying; the voltage might be too low)	1. Reduce food for frying. 2. Make sure the voltage is at normal range for frying.

		3. Contact Customer Care Team if it's not the problem of the above.
he fryer cannot turnon.	1. The dryer is not properly plugged in. 2. The basket is not fully pushed in place. 3. Open circuit of internal connection wire	1. Make sure the fryer is properly plugged in. 2. Make sure the basket is pushed in place. 3. Contact Customer Care Team.
There is smoke coming out from the AirFryer.	1. AirFryerisbeingused for the first time. 2. There is too much grease in or on the food being fried. 3. There is leftover grease in The basket.	1. Smoke will subside after the first use. 2. Lightly coat food with oil. 3. Clean the basket after each use.
Food is cooked unevenly.	The food is stacked.	In the case of stacked food, always shake the basket (or turn the food over) half way through to promote even cooking.

Food is not completely cooked	1. The food is stacked. 2. Temperature is too low or time is not enough.	1. In the case of stacked food, always shake the basket (or turn the food over) halfway through to promote even cooking. 2. Increase the cooking temperature or time.
-------------------------------	---	--

The Warranty

NEWLAND Warranty's this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the warranty period of 18 months, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's warranty covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications through the repair or replacement of any defective part and then necessary labor. At NEWLAND's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. NEWLAND's sole obligation and your exclusive resolution under this warranty are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions

NEWLAND shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid purchase and warranty card. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned by recorded delivery (or an equivalent method of postage) to a NEWLAND, an authorized service center. In order to offer the possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, NEWLAND may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a NEWLAND-authorized service center.

This Warranty applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage that occurs as a result of misuse,

negligence, failure to follow NEWLAND instructions, or a modification or unauthorized repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- Using the wrong type of water or consumable
- Mechanical damages, overloading
- Ingress of water, dust, or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- Damage as a result of lightning or power surges
- Scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- -Accidents including fire, flood, etc.
- Damage to any glass or porcelain ware in the product
- Professional or commercial use
- Damages or poor results, specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification



QUALITY EXPERIENCE



Air Fryer

Model: NL-3061BL

فارسی ☐

English ☐