



# NEW LAND

New Generation of Appliance



سرخ کن

مدل: NL-2745BS  
and NL-2746BS

فارسی ☐

English ☐

این دفترچه حاوی مطالب مهمی می باشد. لطفاً آن را نزد خود نگه دارید.

### اقلام موجود در این محصول

۱. ۱ عدد دستگاه سرخ کن هوایی با دو مخزن

۲. ۲ عدد کشو

۳. ۲ عدد قفسه

۴. دفترچه راهنما

کارتن حاوی محصول را چک نمایید تا کلیه موارد بالا در آن موجود باشد و آسیبی ندیده باشد. در صورت مشاهده هرگونه آسیب دیدگی، از دستگاه استفاده نکنید و با بخش خدمات مشتریان تماس بگیرید.

هرگونه عکس، برچسب، یا نایلون محافظ آسیب را از دستگاه بردارید. هرگز لوح امتیاز و هرگونه هشدار احتمالی را حذف نکنید!

### مرور اجمالی

۱. کنترل پنل

۲. قفسه

۳. کشو

۴. دستگیره

۵. دهانه تهویه

۶. محفظه با المنت حرارتی (منطقه پخت و پز)

۷. دکمه پاور (Power): دستگاه را روشن و خاموش می کند و از عملکردها خارج می گردد.

۸. دکمه TEMP: افزایش دما، کاهش دما


۹. دکمه MEAL: پایان زمان پخت را برای هر دو محفظه پخت همگام سازی می کند.


۱۰. نمایش دما و زمان پخت محفظه ۱
۱۱. نمایش دما و زمان پخت محفظه ۲
۱۲. دکمه DUAL: تمام تنظیمات محفظه ۱ را در محفظه ۲ اعمال می‌کند.
۱۳. دکمه TIME: زمان پخت را افزایش یا کاهش می‌دهد.
۱۴. دکمه START/STOP: فرآیند پخت و پز را شروع یا متوقف می‌کند.
۱۵. دکمه ۲: تنظیمات مربوط به محفظه ۲ را اعمال می‌کند.
۱۶. دکمه با لامپ‌های کنترلی وجود دارند که هریک مربوط به برنامه سرخ کن هوایی، رست کردن، پخت و پز، خشک کن، یخ زدایی، گرمایش مجدد هستند.
۱۷. دکمه ۱: تنظیمات مربوط به محفظه ۱ را اعمال می‌کند.

## نمادها

**نمادهای خطر:** این نمادها نشان دهنده خطرات احتمالی هستند. نکات مربوط به این علائم را به دقت مطالعه و رعایت کنید.



**اطلاعات تکمیلی** 

دستورالعمل‌ها را قبل از استفاده مطالعه نمایید. 

هشدار: سطوح داغ!



استفاده از آن همراه غذا مناسب است.

### کلمات مهم نشان دهنده خطر

کلمات مهم نشان دهنده خطر برای اعلام مواردی هست که باید رعایت شود.  
 DANGER- خطر بالا، منجر به آسیب جدی یا مرگ می شود.  
 WARNING- خطر متوسط، ممکن است منجر به آسیب جدی یا مرگ شود.  
 NOTICE- ممکن است منجر به خطر آسیب به غذا شود.

### مشتری عزیز:

از اینکه دستگاه سرخ کن دو محفظه ما را خریداری نمودید از شما سپاسگزاریم. این سرخ کن هوایی مدل جدید به شما کمک می کند تا وعده های غذایی خود و خانواده تان را به لطف دو محفظه در کمترین زمان آماده کنید و زمان پخت را هر دو محفظه را با هم هماهنگ کنید. با عملکرد DUAL می توانید از تنظیمات یکسانی در هر دو محفظه پخت و پز استفاده کنید. با این شرایط می توانید دو برابر غذا را در یک زمان طبخ کنید. با عملکرد MEAL می توانید دو وعده مختلف با برنامه، زمان و دمای مختلف در محفظه های جداگانه تهیه کنید تا همه چیز به طور همزمان آماده سرو شود.

امیدواریم از این دستگاه سرخ کن هوایی دو محفظه ای لذت ببرید.

### اطلاعات در مورد دستورالعمل های عملیاتی

قبل از اینکه برای اولین از این دستگاه استفاده کنید، این دفترچه راهنما را به دقت بخوانید و نزد خود نگه دارید. این نکات بسیار مهم هستند. در صورت رعایت نکردن اطلاعات مندرج در این دستورالعمل های عملیاتی، سازنده و واردکننده هیچ گونه مسئولیتی را بر عهده نمی گیرد.

## موارد استفاده

- این دستگاه برای گریل کردن، پخت نان و شیرینی، یخ زدایی، گرم کردن و خشک کردن مواد غذایی در نظر گرفته شده است.
- این دستگاه منحصراً با هوای گرم کار می کند و مثل سرخ کن های دیگر هیچ روغن یا چربی استفاده نمی کند!
- این دستگاه برای تهیه غذاهای مایع مانند سوپ، سس یا خورش مناسب نیست!
- این دستگاه فقط برای استفاده شخصی است و برای کاربردهای تجاری یا غیرخانگی مثل هتل ها، تخته خواب و صبحانه، ادارات، آشپزخانه کارکنان یا مکان های مشابه در نظر گرفته نشده است.
- از این دستگاه فقط برای هدف مشخص طبق دستورالعمل های عملیاتی توضیح داده شد استفاده کنید. هر گونه استفاده دیگر نادرست تلقی می شود.
- گارانتی خطاهای ناشی از حمل نادرست، آسیب یا تلاش برای تعمیرات را پوشش نمی دهد. همین امر در مورد سایش و پارگی معمولی نیز صدق می کند.

## نکات ایمنی



**هشدار:** به تمام نکات ایمنی، دستورالعمل ها، تصاویر و داده های فنی ارائه شده در این دستگاه توجه داشته باشید. عدم رعایت نکات ایمنی و دستورالعمل ها ممکن است منجر به برق گرفتگی، آتش سوزی و/یا جراحت شود.

- کودکان بالای ۸ سال، افراد دچار نقص جسمی، حسی یا ذهنی یا فاقد تجربه و/یا دانش در صورتی که تحت نظارت باشند و با استفاده ایمن این دستگاه آشنا باشند، می توانند از این دستگاه استفاده کنند.
- کودکان نباید با دستگاه بازی کنند.
- نظافت و نگهداری نباید توسط کودکان انجام شود، مگر اینکه آنها بالای ۸ سال سن داشته باشند و تحت نظارت باشند.
- کودکان کمتر از ۸ سال و حیوانات خانگی باید از دستگاه و کابل آن دور باشند.

**هشدار: سطوح داغ!**



دستگاه و قطعات آن در حین استفاده بسیار داغ می شوند. بنابراین، حین و بعد از استفاده به دستگاه دست نزنید. دستگیره‌ها و کنترل پنل را می توانید پس از خاموش شدن لمس کنید. قبل از حمل، تمیز کردن یا نگهداری دستگاه صبر کنید تا دستگاه به طور کامل خنک شود. هنگام دست زدن به قطعات داغ دستگاه از دستکش فر استفاده کنید.

- هرگز دستگاه و کابل آن را در آب یا مایعات دیگر غوطه ور نکنید و نگذارید خیس شود زیرا خطر برق گرفتگی وجود دارد!
- هیچ مایعی (مانند روغن یا آب) را مستقیماً داخل دستگاه یا کشوهای نریزید یا ظرف پر از مایع را در دستگاه قرار ندهید زیرا این دستگاه فقط با هوا کار می کند.
- اگر با دستگاه کار نمی کنید یا می خواهید آن را حمل یا تمیز کنید حتماً آن را از برق بکشید.

- هیچ گونه تغییری در دستگاه ایجاد نکنید. کابل دستگاه را خودتان عوض نکنید. اگر دستگاه، کابل اتصال یا لوازم جانبی دستگاه آسیب دیده باشد، باید توسط سازنده، بخش خدمات مشتری یا یک کارگاه تخصصی تعمیر یا تعویض شوند تا از هر گونه خطری جلوگیری شود.
- دستگاه برای کار با تایمر خارج از دستگاه یا سیستم کنترل از راه دور جداگانه طراحی نشده است.
- همیشه از دستورالعمل تمیز کردن و نگهداری استفاده کنید.

### خطر - خطر برق گرفتگی



- از دستگاه فقط در اتاق های بسته استفاده و نگهداری کنید.
- دستگاه را در اتاق هایی با رطوبت بالا استفاده و نگهداری نکنید.
- اگر دستگاه حین اتصال به برق در آب افتاد، دوشاخه برق را بلافاصله از پریز بیرون بکشید. دستگاه را از آب خارج کنید. وقتی دستگاه به برق متصل است سعی نکنید آن را از آب بیرون بکشید. قبل از استفاده مجدد، آن را توسط بخش خدمات مشتریان بررسی کنید تا از خطرات احتمالی جلوگیری شود.
- هنگامی که دستگاه به برق وصل است، هرگز دستگاه و کابل اتصال را با دست خیس لمس نکنید.

### هشدار - خطر آتش سوزی



- دستگاه را در مجاورت مواد قابل احتراق روشن نکنید. از قرار دادن مواد قابل احتراق (مانند مقوا، کاغذ، پلاستیک) روی یا داخل دستگاه خودداری کنید.

- در حین کار دستگاه را نپوشانید و منافذ تهویه را تمیز نگه دارید تا از آتش گرفتن آن جلوگیری شود.
- در صورت آتش سوزی: با آب خاموش نکنید! شعله های آتش را با یک پتوی نسوز یا یک کپسول آتش نشانی مناسب خفه کنید.

### ⚠ هشدار - خطر آسیب دیدگی

- دستگاه را دور از کودکان و حیوانات نگهداری کنید.
- مطمئن شوید که کابل اتصال همیشه دور از دسترس کودکان خردسال و حیوانات قرار گیرد.
- در حین کار و هنگام بیرون کشیدن کشوها از دستگاه بخار داغ خارج می-شود. بنابراین باید سر و دست های خود را از محفظه ها دور نگه دارید زیرا خطر سوختن در اثر گرما، بخار داغ یا میعان وجود دارد.
- دستگاه نباید در حین کار جابجا شود. خطر سوختگی وجود دارد.

### ⚠ خطر آسیب به غذا و دستگاه

- اطمینان حاصل کنید که بخار خروجی مستقیماً با وسایل و تجهیزات الکتریکی تماس نداشته باشد.
- اگر در حین کار مشکلی رخ داد، دوشاخه برق را بیرون بکشید. در غیر این صورت همیشه قبل از اینکه دوشاخه برق کشیده شود، ابتدا دستگاه را خاموش کنید.
- قبل از وقوع رعد و برق یا زمانی که برق قطع می شود، دستگاه را از برق جدا کنید.



- هنگام جدا کردن دستگاه از برق، همیشه دوشاخه برق را بکشید و این کار را هرگز با کشیدن کابل انجام ندهید.
- دستگاه را توسط کابل اتصال نکشید یا حمل نکنید.
- دستگاه را از سایر منابع گرما، شعله های آتش، رطوبت، نور مستقیم خورشید یا ضربه دور کنید.
- دستگاه را در جای خشک و در دمای بین ۰ تا ۴۰ درجه سانتیگراد نگهداری کنید.
- هرگز اشیا را روی دستگاه یا کابل اتصال قرار ندهید.
- همیشه از قطعات اصلی دستگاه در درون آن استفاده کنید تا تداخلی رخ ندهد و عملکرد دستگاه مختل نشود.
- از ظروف فلزی آشپزخانه یا سایر اشیاء لبه تیز برای چرخاندن و خارج کردن غذا استفاده نکنید. آنها می توانند به پوشش کشوها و قفسه ها آسیب برسانند.

قبل از اینکه از دستگاه برای اولین بار استفاده کنید:

۱. قسمت بیرونی دستگاه را با یک پارچه تمیز و مرطوب پاک کنید. کشوها و قفسه ها را با مواد شوینده و آب گرم یا در ماشین ظرفشویی تمیز کنید.
۲. دستگاه برای اولین بار باید بدون مواد غذایی استفاده شود مقداری دود یا بو ایجاد کند. برای انجام این کار، دستورالعمل های بخش «تنظیمات و اتصال» و «استفاده» را دنبال کنید. اجازه دهید دستگاه در بالاترین درجه حرارت گرم شود و به مدت ۱۰ دقیقه در آن مواد غذایی قرار ندهید.
۳. سپس دوباره آن را تمیز کنید.

**عملکردها**

دستگاه دارای دو محفظه پخت می باشد. برای هر محفظه پخت می توان یک برنامه متفاوت انتخاب کرد و دما و زمان پخت را به دلخواه تنظیم کرد. شش نوع برنامه برای این کار وجود دارد.

علاوه بر این، محفظه های پخت را می توان به گونه ای هماهنگ کرد که یا تمام تنظیمات دما و زمان پخت برای هر دو منطقه پخت یکسان باشد (عملکرد DUAL)، یا فقط پایان زمان پخت هماهنگ شود (عملکرد MEAL) تا بتوان غذاهای مختلف را همزمان سرو کرد.

محفظة های پخت می توانند به طور مستقل و بدون همگام سازی کار کنند. علاوه بر این، می توان از یک محفظه پخت برای مقادیر کمتر غذا استفاده کرد.

### برنامه ها

برای انتخاب یک برنامه، دکمه مربوطه را فشار دهید. این دستگاه دارای برنامه های زیر است:

### سرخ کن هوایی

ایده آل برای طبخ سیب زمینی سرخ کرده، اگت مرغ و غیره  
دما: ۲۰۰ درجه سانتی گراد (محدوده: ۱۵۰ تا ۲۱۰ درجه سانتی گراد)  
زمان پخت: ۲۰ دقیقه (محدوده: ۱ تا ۶۰ دقیقه)

### رست کردن

مناسب برای طبخ گوشت، سبزیجات و غیره.  
دما: ۱۹۰ درجه سانتی گراد (محدوده: ۱۲۰ تا ۲۱۰ درجه سانتی گراد)  
زمان پخت: ۱۵ دقیقه (محدوده: ۱ تا ۲۴۰ دقیقه)

### پخت نان و شیرینی

ایده آل برای کیک، دسر، یا نان تست

دما: ۱۶۰ درجه سانتی گراد (محدوده: ۱۲۰ تا ۲۱۰ درجه سانتی گراد)  
زمان پخت: ۱۵ دقیقه (محدوده: ۱ تا ۲۴۰ دقیقه)

### خشک کن

ایده آل برای میوه های خشک، چیپس سبزیجات و غیره.  
دما: ۶۰ درجه سانتی گراد (محدوده: ۴۰ تا ۹۰ درجه سانتی گراد)  
زمان پخت: ۶ ساعت (محدوده: ۱ تا ۱۲ ساعت)

### یخ زدایی

برای یخ زدایی سریع مواد غذایی منجمد در دمای ۲۴۰ درجه سانتیگراد یا برای  
پخت مواد غذایی کوچکتر مثل بال مرغ تا ترد شوند.  
دما: ۲۴۰ درجه سانتی گراد (محدوده: ۲۴۰ درجه سانتی گراد)  
زمان پخت: ۱۰ دقیقه (محدوده: ۱ تا ۳۰ دقیقه)  
لطفا توجه داشته باشید! با این عملکرد نمی توان دما را کاهش داد.  
در صورت لزوم بسته به غذا زمان پخت را کاهش دهید. زمان پخت به ویژه برای  
شیرینی ها یا تکه های کوچک غذا باید کاهش یابد.

### گرمایش مجدد

برای گرم کردن مجدد غذاهایی که از قبل پخته شده اند  
دما: ۱۷۰ درجه سانتی گراد (محدوده: ۱۳۰ تا ۲۱۰ درجه سانتی گراد)  
زمان پخت: ۱۵ دقیقه (محدوده: ۱ تا ۶۰ دقیقه)

① زمان ها و دمای تنظیم شده برای برنامه ها باید در صورت لزوم تنظیم شود تا  
از پخت کامل غذا (به ویژه طیور) اطمینان حاصل شود. می توان تنظیمات را در طول  
فرآیند پخت نیز انجام داد.

### تنظیمات زمان و دما

بعد از انتخاب برنامه، دما با  $\wedge$  و  $\vee$  قابل تنظیم است و زمان پخت را نیز می توان با دکمه های  $\wedge$  و  $\vee$  تنظیم کرد.

برای پیمایش سریع بین مقادیر، دکمه مربوطه را چند ثانیه نگه دارید.

### محفظه پخت همگام

دو عملکرد برای همگام سازی محفظه پخت استفاده می شود:

- عملکرد MEAL – برای دو غذای مختلف که تنظیمات دما و زمان پخت متفاوتی دارند، اما باید همزمان آماده باشند.
- عملکرد DUAL – برای مقادیر بیشتر یک غذا یا برای غذاهای مختلف با تنظیم دما و زمان پخت یکسان. زمانی که دستگاه در حال کار است، امکان همگام سازی مناطق پخت و پز وجود ندارد.

### حالت آماده باش

با فشار دادن دکمه POWER، کنترل پنل فعال می شود. اگر دستگاه کار نکند و تا ۱۰ دقیقه دکمه ای فشار داده نشود، دستگاه به حالت آماده باش در می آید.

### نکات

- معمولاً برای تهیه غذا نیازی به روغن نیست یا فقط به مقدار کمی روغن (۲ تا ۳ قاشق چایخوری) نیاز است.
- تکه های بسیار سبک غذا می تواند توسط هوای در حال گردش به اطراف بچرخد. در صورت لزوم، توصیه می کنیم آنها را با خلال دندان یا یک شی مشابه به هم بچسبانید.
- زمان پخت بستگی به اندازه و مقدار غذا و درجه حرارت دارد. اما در کل، زمان پخت کمتر از یک فر معمولی است. با زمان پخت کمتر شروع کنید و در صورت نیاز به تدریج آن را افزایش دهید.

- هر از گاهی غذا را با هم مخلوط کنید یا با انبر پلاستیکی یا چوبی بچرخانید تا پخت یکنواخت باشد.
- وضعیت غذا را بررسی کنید و در صورت پخته شدن، دستگاه را خاموش کنید، حتی اگر برنامه هنوز تمام نشده باشد.

## تنظیمات و اتصالات

لطفا توجه کنید!

- قبل از راه اندازی دستگاه، کابل اتصال آن را از نظر آسیب دیدگی بررسی کنید. فقط در صورتی از دستگاه استفاده کنید که آسیب ندیده باشد و سالم باشد.
- هرگز دستگاه را روی سطح نرم قرار ندهید. منافذ تهویه در پایین دستگاه نباید پوشانده شود.
- اطمینان حاصل کنید که فضای خالی کافی در همه طرف وجود دارد. دستگاه را درون کمد آشپزخانه یا کمد های مشابه قرار ندهید. بخار زیاد می تواند به آنها آسیب برساند!
- دستگاه را فقط به پریز برق سالم وصل کنید که با اطلاعات فنی دستگاه مطابقت داشته باشد. سوکت دوشاخه نیز باید پس از اتصال به راحتی قابل دسترسی باشد تا اتصال به برق به سرعت جدا شود.
- از هیچ کابل اضافی دیگری استفاده نکنید.
- برای جلوگیری از اتصالات برق و خطر آتش سوزی، دستگاه را همراه با دستگاه های دیگر به سه راهی وصل نکنید.
- مطمئن شوید که کابل اتصال در خطر قطع شدن نباشد. از سطحی که دستگاه روی آن قرار گرفته است آویزان نشود.

- مطمئن شوید که کابل اتصال فشرده، خم نشده یا روی لبه های تیز قرار نگرفته و با سطوح داغ (مثلاً دستگاه) تماس پیدا نمی کند.

۱. دستگاه را روی میز آشپزخانه یا سطح خشک، تمیز، صاف و مقاوم در برابر حرارت دیگر قرار دهید. اطمینان حاصل کنید که فضای خالی کافی در همه طرف وجود دارد (حداقل ۲۰ سانتی متر به طرفین و ۵۰ سانتی متر در بالا).
۲. کابل اتصال را کاملاً باز کنید و دوشاخه برق را به یک پریز برق بزنید.

### استفاده

به طور کلی می توانید از این دستگاه برای تهیه تمامی غذاهایی که در فر فن دار معمولی نیز قابل تهیه هستند استفاده کنید. برای نتایج خوب، بخش "نکات" را بخوانید.

### لطفاً توجه داشته باشید!

قبل از استفاده از دستگاه از تمیز و خشک بودن دستگاه و قسمت بیرونی کشوها اطمینان حاصل کنید.

- به جز خشک کن، بیش از ۴ ساعت بدون وقفه از دستگاه استفاده نکنید.
- وقتی دستگاه خالی است (به غیر از اولین استفاده) آن را روشن نگذارید.
- مواد غذایی را که هنوز در کیسه های پلاستیکی پیچیده شده اند در دستگاه قرار ندهید.
- مطمئن شوید که مواد غذایی با عناصر حرارتی تماس پیدا نکنند.
- کشوها را بیش از حد پر نکنید تا هوای گرم بتواند به خوبی در داخل محفظه پخت گردش کند. آن را بیش از ۳/۱ پر نکنید.

- مطمئن شوید که مواد غذایی حاوی روغن و چربی بیش از حد گرم نشده باشند. آنها می توانند مشتعل شوند.
- همیشه کشوهای داغ را بعد از استفاده روی سطحی مقاوم در برابر حرارت قرار دهید.
- نیازی به پیش گرمایش نیست.




۱. غذا را برای پخت آماده کنید.
۲. برای استفاده از هوای در حال گردش، به ویژه در برنامه AIR FRY، قفسه ها را داخل کشوها قرار دهید. قفسه ها روی پایه های سیلیکونی آنها قرار می گیرند.
۳. غذا را به تفکیک نوع در کشوها قرار دهید. اگر مقدار کمتری از یک نوع غذا می پزید، می توان از یک کشو استفاده کرد. همچنین می توان از یک قالب کوچک پخت (به همراه دستگاه ارائه نمی شود) استفاده کرد.



- اگر قرار است از خشک کن استفاده کنید، توصیه می کنیم ابتدا یک لایه را مستقیماً در پایین کشو پخش کنید، سپس قفسه را وارد کرده و لایه دوم را روی قفسه قرار دهید.
۴. کشو(ها) را داخل محفظه(ها) قرار دهید.
  ۵. دکمه POWER را فشار دهید تا کنترل پنل فعال شود. حالت تنظیم برای محفظه پخت ۱ فعال می شود (برای تغییر به محفظه پخت ۲، دکمه را فشار دهید).
  ۶. یک برنامه را انتخاب کنید و در صورت لزوم دما و زمان پخت را با استفاده از دکمه  $\wedge$  و  $\vee$  تنظیم کنید.

۷. اگر فقط از یک کُشو استفاده می شود، از مرحله ۹ ادامه دهید.
- اگر هر دو کُشو پر شده اند، دما و زمان پخت محفظه پخت ۲ را به یکی از روش های زیر تنظیم کنید:
- الف. برای کپی تنظیمات از محفظه پخت ۱ برای محفظه پخت ۲، دکمه DUAL را فشار دهید.
- ب- در غیر این صورت از دکمه ۲ برای فراخوانی حالت تنظیم محفظه پخت استفاده کنید.
- سپس یک برنامه را انتخاب کنید و در صورت لزوم تنظیمات را انجام دهید.
۸. اگر تنظیمات مختلفی برای هر دو محفظه پخت انجام شده است، اما زمان های پخت باید به طور همزمان تمام شود، دکمه MEAL را فشار دهید. در غیر این صورت از این مرحله بگذرید.
۹. از دکمه START / STOP برای شروع فرآیند پخت استفاده کنید.

-  اگر عملکرد MEAL فعال شود، ابتدا محفظه پخت با زمان پخت طولانی تر شروع می شود. محفظه پخت دیگر تنها زمانی فعال می شود که مدت زمان پخت باقی مانده برای هر دو منطقه پخت یکسان باشد، همراه با یک بوق. تا این مرحله، "Hold" در صفحه نمایش مربوطه ظاهر می شود.
- زمان باقیمانده پخت را می توان از روی صفحه نمایش خواند. پس از سپری شدن زمان پخت، یک بوق شنیده می شود و "پایان" نشان داده می شود.
۱۰. کُشوها را بیرون بکشید و روی یک سطح مقاوم در برابر حرارت قرار دهید. روی دستگاه نگذارید!
۱۱. دستگاه را با استفاده از دکمه POWER خاموش کنید و دوشاخه برق را از پریز خارج کنید.



۱۲. غذا را از کشو بردارید.

۱۳. اجازه دهید کشو و قفسه خنک شوند. سپس آنها را تمیز کنید (به

بخش "تمیز کردن و نگهداری" مراجعه کنید).

### متوقف کردن کوتاه فرآیند پخت

برای مخلوط کردن یا اضافه کردن مواد بیشتر متوقف شود، به سادگی کشو را بیرون بکشید. شمارش معکوس زمان پخت (برای هر دو محفظه پخت در صورت هماهنگ بودن) متوقف می شود. پس از قرار دادن کشو از سر گرفته می شود.

### توقف دستی یک محفظه پخت

دکمه START / STOP را فشار دهید. "End" روی صفحه نمایش مربوطه ظاهر می شود. محفظه پخت دیگر روند پخت را ادامه می دهد.

### مقادیر آماده سازی

جدول زیر یک نمای کلی از غذاهای مختلف را به شما نشان می دهد:

مقدار مشخص شده در هر محفظه غذا	
سیب زمینی	۱۲۵ گرم
قاچ های سیب زمینی	۱۵۰-۲۰۰ گرم
سبزیجات	۲۰۰ گرم/یک کف دست
ماهی	۲۵۰ گرم یا ۶ تکه
مینی اسپرینگ رول	۱۶۰ گرم یا ۶ تکه
ناگت	۱۲۰ گرم یا ۶ تکه
ران مرغ	۳۷۰ گرم یا ۱ الی ۲ تکه
بال مرغ	۴۸۰ گرم یا ۶ تکه

## تمیز کردن و نگهداری

لطفا توجه کنید!

برای تمیز کردن دستگاه از مواد تمیزکننده تیز یا ساینده یا پدهای تمیزکننده استفاده نکنید زیرا ممکن است به سطوح آسیب برسانند.

۱. قفسه های کشوها را با مواد شوینده در آب گرم یا در ماشین ظرفشویی تمیز کنید. برای حفظ کیفیت قطعات تا حد امکان، ترجیحاً باید با دست آبکشی شوند. در صورت وجود کثیفی سخت، قفسه را از قبل در آب گرم و مواد شوینده خیس کنید.


۲. در صورت لزوم قسمت بیرونی دستگاه و محفظه ها و عناصر گرمایشی را با یک پارچه تمیز و مرطوب پاک کنید. در ماشین ظرفشویی تمیز نکنید و در آب غوطه ور نکنید!

۳. اجازه دهید تمام قطعات کاملاً خشک شوند.

۴. اگر برای مدت طولانی نمی خواهید از دستگاه استفاده کنید دستگاه را در مکانی تمیز و خشک و دور از دسترس کودکان و حیوانات قرار دهید.

## عیب یابی

اگر دستگاه به درستی کار نمی کند، بررسی کنید که آیا خودتان قادر به رفع مشکل هستید یا خیر. اگر مشکل با مراحل زیر حل نشد، با بخش خدمات مشتری تماس بگیرید.

سعی نکنید خودتان این دستگاه الکتریکی را تعمیر کنید! 

دستگاه کار نمی کند.

دوشاخه برق به درستی در پریز قرار داده نشده است.

- فیت دوشاخه برق را اصلاح کنید. سوکت دوشاخه معیوب است.

- پریز برق دیگری را امتحان کنید.

ولتاژ شبکه وجود ندارد.

- فیوز اتصال برق را بررسی کنید.

کشوها به درستی وارد نشده اند.

- کشو را کاملاً داخل محفظه بلغزانید.

فیوز در جعبه فیوز فعال می شود. تعداد زیادی دستگاه به یک مدار متصل شده اند.

- تعداد وسایل موجود در مدار را کاهش دهید.

غذا به طور یکنواخت پخته نشده است.

- کشو خیلی پر است.

- مقدار غذا را کاهش دهید. کشو را بیش از یک سوم پر نکنید.

- اقلام غذا روی هم انباشته شدند.

- غذا را پهن کنید و هر از گاهی آن را در اطراف پخش کنید.

غذاهای مختلف با زمان پخت یا دماهای مختلف در یک کُشو آماده شده اند.

- غذاهای مختلف را جدا کرده و در هر دو کُشو پخش کنید. دمای مناسب و زمان پخت را برای آنها تنظیم کنید. با عملکرد MEAL آنها در همان زمان آماده خواهند بود.

زمان پخت تنظیم شده خیلی کوتاه یا دما خیلی پایین بود.

- زمان یا دمای پخت را افزایش دهید.

سیب زمینی ها ترد نشدند.

سیب زمینی ها حاوی مقدار زیادی آب هستند.

- سیب زمینی ها را به قطعات باریک تری برش دهید. تکه های سیب زمینی را با مقداری حوله آشپزخانه خشک کنید و سپس کمی روغن پخت و پز روی آنها بریزید.

- تکه های سیب زمینی را روی قفسه پهن کنید.

- در حین استفاده، بوی نامطبوع به مشام می رسد. دود از دستگاه خارج می شود.

دستگاه کثیف است.

- دستورالعمل های بخش «تمیز کردن و نگهداری» را دنبال کنید.

دستگاه برای اولین بار استفاده می شود.

- هنگامی که برای اولین بار از این وسایل جدید استفاده می شود، بود تولید می شود. بعد از چند بار استفاده بو از بین می رود.

روغن یا چربی بیش از حد وجود دارد.

- روغن یا چربی بیش از حد.

## اطلاعات فنی

شماره مدل: NL-2745BS و NL-2746BS

منبع تغذیه: ۲۲۰ - ۲۴۰ ولت ~ ۵۰ - ۶۰ هرتز

قدرت: ۲۴۶۰ وات


کلاس حفاظت: I


ظرفیت: حداکثر ۷.۶ لیتر (۳.۸ لیتر در هر کشو)

محدوده دما: ۴۰ تا ۲۴۰ درجه سانتی گراد

زمان پخت: ۱ تا ۲۴۰ دقیقه (برنامه آبگیری: ۱ تا ۱۲ ساعت)

## دفع

دستگاه را به روشی سازگار با محیط زیست دور بریزید تا بتوان آن را بازیافت کرد. 

این دستگاه توسط دستورالعمل اروپا ۲۰۱۲/۱۹/EU در مورد ضایعات تجهیزات الکتریکی و الکترونیکی (WEEE) اداره می شود. این دستگاه را به عنوان زباله های خانگی معمولی دور نریزید، و به روشی سازگار با محیط زیست از طریق یک شرکت دفع زباله که به طور رسمی تأیید شده است، دفع کنید. 

## ITEMS SUPPLIED

1 x double chamber hot air frying machine

2 x drawer

2 x rack

1 x operating instructions

Check the items supplied for completeness and the components for transport damage. If you find any damage, do not use the device but contact our customer service department.

Remove any possible films, stickers or transport protection from the device. **Never remove the rating plate and any possible warnings!**

## AT A GLANCE

1 Control panel

2 Rack

3 Drawer

4 Handle

5- Ventilation openings

9 Chamber with heating element (cooking zone)

### Control Panel

10 POWER button: Switch device on/off; exit all functions

11 TEMP button: Increase temperature, reduce temperature

12 MEAL button: Synchronise the end of the cooking time for both cooking zones

13 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 1

14 Display of the temperature and cooking time for cooking zone 2

15 DUAL button: Apply all settings for cooking zone 1 to cooking zone 2

16 TIME button: increase ^ cooking time, reduce v cooking time

17 START/STOP button: Start/stop cooking process

18 Button 2: Call up setting mode for cooking zone 2

19 Buttons with control lamps for calling up the programmes

AIR FRY ROAST BAKE DEHYDRATE

DEFROST REHEAT

## 6 Button 1: Call up setting mode for cooking zone 1

### SYMBOLS



Danger symbols: These symbols indicate possible dangers. Read the associated safety notices carefully and follow them.



Supplementary information



Read the operating instructions before use!



Caution: hot surfaces!



Suitable for use with food. Alternating current

### SIGNAL WORDS

Signal words indicate hazards if the associated notices are not followed.

**DANGER** – high risk, results in serious injury or death

**WARNING** – medium risk, may result in serious injury or death

**NOTICE** – may result in risk of damage to material

Dear Customer,

We are delighted that you have chosen the double chamber hot air frying machine. This innovative hot air frying machine allows you to prepare full meals for yourself and your family in no time – thanks to the two chambers with two synchronised cooking zones! With the DUAL function you can use the same settings in both cooking zones, thus producing twice the quantity in the same time, e.g. up to 8 portions of crispy chips! With the MEAL function you can prepare two different dishes with different programmes, a different cooking time and temperature precisely in the separate chambers so that everything is ready to be served at the same time.

We hope you have a lot of fun with  
your double chamber hot air  
frying machine.

### Information About the Operating Instructions

Before using the device for the first time, please read through these operating instructions carefully and keep them for future reference and other users. They form an integral part of the device. The manufacturer and importer do not accept any liability if the information in these operating instructions is not complied with.

### INTENDED USE

- The device is intended to be used for grilling, baking, defrosting, warming up and dehydrating food.
- **The device operates exclusively with hot air. Do not pour any oil or fat into the device, as you would do with a conventional fryer!**
- The device is **not** suitable for preparing liquid dishes such as soups, sauces or stews!
- The device is for personal use only and is not intended for



commercial or domestic-like applications, e.g. in hotels, bed and breakfasts, offices, staff kitchens or similar places.

- Use the device only for the specified purpose and as described in the operating instructions. Any other use is deemed to be improper.
- The warranty does not cover faults caused by incorrect handling, damage or attempted repairs. The same applies to normal wear and tear.

## SAFETY NOTICES



**WARNING: Note all safety notices, instructions, illustrations and technical data provided with this device.** Failure to follow the safety notices and instructions may result in electric shock, fire and / or injuries.

- This device may be used by **children** aged 8 and over and by people with reduced physical, sensory or mental abilities or a lack of experience and/or knowledge if they are supervised or have received instruction on how to use the device safely and have understood the dangers resulting from failure to comply with the relevant safety precautions.
- Children must **not** play with the device.
- Cleaning and **user maintenance** must **not be carried out** by **children**, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
- **Children** younger than 8 years of age and animals must be kept away from the device and the connecting cable.



**CAUTION: hot surfaces!**

The device and accessories will become very hot during use. Do not come into contact with heated parts while or after using the device! Only ever touch the handles and control panel while the device is in operation or immediately after it has been switched off. Wait until the

device has cooled down fully before it is transported, cleaned or stored away. Use oven gloves when handling the hot accessories.

- Never immerse the device and the connecting cable in water or other liquids and ensure that they cannot fall into water or become wet. There is a danger of electric shock!
- Do not pour any liquids (e.g. oil or water) directly into the device or the drawers or place a liquid-filled vessel into the device. It works exclusively with hot air.
- The device must always be disconnected from the mains power when it is left unattended and before transporting or cleaning the device.
- Do not make any modifications to the device. Also do not replace the connecting cable yourself. If the device, the connecting cable or the accessories of the device are damaged, they must be repaired or replaced by the manufacturer, customer service department or a specialist workshop in order to avoid any hazards.
- The device is not designed to be operated with an external timer or a separate remote control system.
- Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter!



#### DANGER – Danger of Electric Shock

- Use and store the device only in closed rooms.
- Do not use and store the device in rooms with high humidity.
- If the device falls into water while it is connected to the mains power, pull the mains plug out of the plug socket immediately. Only after this should you retrieve the device from the water. Never attempt to pull it out of the water while it is connected to the mains power! Before using it again, have it checked by the manufacturer, customer service department or an authorised distributor in order to avoid possible hazards.

- Never touch the device and the connecting cable with wet hands when the device is connected to the mains power.



#### WARNING – Danger of Fire

- Do not operate the device in the vicinity of combustible substances. Do not place any combustible materials (e.g. cardboard, paper, plastic) on or in the device.
- Do not cover the device during operation and keep the ventilation openings clear in order to prevent it from catching fire.
- In the event of a fire: Do not extinguish with water! Smother the flames with a fireproof blanket or a suitable fire extinguisher.



#### WARNING – Danger of Injury

- Keep the packaging material away from children and animals. There is a danger of suffocation.
- Make sure that the connecting cable is always kept out of the reach of young children and animals. There is a danger of strangulation.
- Hot steam can escape from the device during operation and when the drawers are pulled out. You should therefore keep your head and hands out
- of the danger zone. There is a danger of scalding from heat, hot steam or condensation.
- The device must not be moved during operation. There is a danger of burns.

#### NOTICE – Risk of Damage to Material and Property

- Make sure that the steam which emerges does not come into direct contact with electrical devices and equipment containing electrical components.
- If a fault occurs during operation, pull out the mains plug.

- Otherwise always switch off the device first before the mains plug is pulled out. Disconnect the device from the mains power before a thunderstorm or when there is a power cut.
- Always pull the mains plug and never the mains cable when disconnecting the device from the mains power.
  - Do not pull or carry the device by the connecting cable.
  - Protect the device from other heat sources, naked flames, persistent moisture, direct sunlight or impacts.
  - Keep the device in a dry place at temperatures of between 0 and 40°C.
  - Never place objects on the device or the connecting cable.
  - Use only original accessories from the manufacturer in order to guarantee that there is no interference that may prevent the device from working and to avoid possible damage.
  - Do not use metal kitchen utensils or other sharp-edged objects to turn and remove the food. They could damage the coating of the drawers and racks.

## BEFORE INITIAL USE

1. Wipe down the outside of the device with a clean, damp cloth. Clean the drawers and racks with detergent and warm water or in the dishwasher.
2. The device should be used for the first time without any food in it as it may produce some smoke or odours due to coating residues. To do this, follow the instructions in the “Set-Up and Connection” and “Use” chapters. Allow the device to heat up on the highest temperature setting for approx. 10 minutes without any food in it (DEFROST programme).
3. Then clean it again.

## FUNCTIONS

The device has two cooking zones. A different programme can be selected for each cooking zone and the temperature and cooking time can be adjusted as you wish. There are 6 programmes.

Moreover, the cooking zones can be syn-chronised so that either all

temperature and cooking time settings are identical for both cooking zones (DUAL function), or just the end of the cooking time is synchronised (MEAL function) so that the different foods can be served at the same time.

But the cooking zones can also be operated independently without synchronisation.

In addition, it is possible to use just one cooking zone for smaller quantities of food.

### Programmes

To select a programme, press the respective button. The device has the following programmes:

#### AIR FRY

Ideal for crispy chips, chicken nuggets etc.

Temperature: 200°C (Range: 150 – 210°C) Cooking time: 20 min (Range: 1 – 60 min)

#### ROAST

Ideal for meat, roasted vegetables etc. Temperature: 190°C (Range: 120 – 210°C) Cooking time: 15 min (Range: 1 – 240 min)

#### BAKE

Ideal for cakes, desserts or bread rolls Temperature: 160°C (Range: 120 – 210°C) Cooking time: 15 min (Range: 1 – 240 min)

#### DEHYDRATE

Ideal for dried fruit, vegetable chips etc. Temperature: 60°C (Range: 40 – 90°C) Cooking time: 6 h (Range: 1 – 12 h)

#### DEFROST



For quickly defrosting frozen food at 240°C, or for baking smaller food items the same temperature and cooking time setting.

(e.g. chicken wings) to make them particularly crispy

Temperature: 240°C (Range: 240°C) Cooking time: 10 min (Range: 1 – 30 min) **Please Note! With this function, the temperature cannot be reduced.**

### **Reduce the cooking time if necessary, depending on the food.**

The cooking time needs to be reduced in particular for pastries or small pieces of food.

### **REHEAT**

For reheating food that has already been cooked

Temperature: 170°C (Range: 130–210°C) Cooking time: 15 min  
(Range: 1–60 min)



The times and temperatures which are set for the programmes should be adjusted if necessary to ensure that the food (in particular poultry) is fully cooked. Adjustments can also be made during the cooking process.

### **Adjusting the Temperature and Cooking Time**

After a programme has been chosen, the temperature can be adjusted with the buttons  $\wedge$  and  $\vee$ , and the cooking time can be adjusted using the buttons  $\vee$  and  $\vee$ .

To scroll through the values quickly, hold down the respective button.

### **Synchronising Cooking Zones**

Two functions are used to synchronise the cooking zones:

- **MEAL** function – for two different foods that have different temperature and cooking time settings, but should be ready at the same time.
- **DUAL** function – for larger quantities of a food or for different foods with the same temperature and cooking time setting. It is not possible to synchronise the cooking zones subsequently while the device is operating.

### **Stand-By Mode**

When the **POWER** button is pressed, the control panel is activated. If the device is not operating and no button

is pressed for 10 minutes, the device switches to stand-by mode.

### TIPS

- Generally, no oil or only a small amount of oil (2 to 3 teaspoons) is required for preparing food.
- Very light pieces of food could be swirled around by the circulating air. If necessary, we recommend sticking them together with toothpicks or a similar object.
- The cooking time is dependent on the size and quantity of the food and on the temperature. However, in general the cooking time is shorter than in a conventional oven. Start with a shorter cooking time and gradually increase it if required.
- Mix the food around from time to time or turn it with plastic or wooden tongs to obtain an even cooking result.
- Check the condition of the food in between times and, if it is cooked, switch off the device, even if the programme has not yet finished.

### SET-UP AND CONNECTION

Please Note!

- Check the device and the connecting cable for damage each time before putting it into operation. Use the device only if it is undamaged and in working order.
- Never place the device on a soft surface. The ventilation openings on the bottom of the device must not be covered.
- Ensure there is sufficient clear space on all sides. Do not place the device below kitchen wall units or similar cupboards. The rising steam could cause damage to them!
- Only connect the device to a plug socket that is properly installed and matches the technical data of the device. The plug socket must also be readily accessible after connection so that the connection to the mains can quickly be isolated.
- Do not use any extension cables.
- Do not connect the device along with other consumers (with a

high wattage) to a multiple socket in order to prevent overloading and a possible short circuit (fire).

- Make sure that the connecting cable does not present a trip hazard. It may not hang down from the surface on which the device is placed in order to prevent the device from being pulled down.
  - Make sure that the connecting cable is not squashed, bent or laid over sharp edges and does not come into contact with hot surfaces (e.g. of the device).
1. Place the device on the kitchen unit or another dry, clean, flat and heat-resistant work surface. Ensure there is sufficient clear space on all sides (at least 20 cm to the sides and 50 cm above).
  2. Fully unwind the connecting cable and plug the mains plug into a plug socket.

## USE

In general, you can use this device to prepare all dishes that can also be prepared in a conventional fan oven. For good results, read through the “Tips” chapter.

### Please Note!

- Before using the device, make sure that the device and the outsides of the drawers are clean and dry.
- Do **not** use the device for longer than 4 hours without a break. An exception is the DEHYDRATE programme.
- Do **not** leave the device switched on when it is empty (apart from “burning off” prior to first use).
- Do not place food that is still wrapped in cling film or plastic bags into the device.
- Make sure that the food does not come into contact with the heating elements.
- Do not overfill the drawers so that the hot air can circulate optimally inside the cooking chamber. Fill it no more than



1/3 full.

- Make sure that foodstuffs containing oil and fats are not overheated. They could ignite.
- Always place the hot drawers down on a heat-resistant surface after use.



Preheating of the device is not necessary.

1. Prepare the food for cooking.
2. To use the circulating air, in particular on the AIR FRY program, insert the racks into the drawers. The racks are placed on their silicone fit.
3. Place the food into the drawers, separated by type. If you are cooking a smaller quantity of just one type of food, just one drawer can be used.

It is also possible to use a small bak- ing tin (not supplied with the device).



If the food is going to be de- hydrated, we recommend first spreading one layer directly on the bottom of the drawer, then inserting the rack and placing a second layer on the rack.

4. Insert the drawer(s) into the chamber(s).
5. Press the POWER button to activate the control panel.  
Setting mode for cooking zone 1 is called up. (To switch to cooking zone 2, press the button)
6. Select a programme and if necessary adjust the temperature and cooking time using the buttons ^ and v.
7. If only one drawer is being used, con- tinue with step 9.  
If both drawers have been filled, set the temperature and cooking time for cooking zone 2 in one of the following

ways:

- a. To copy the settings from cooking zone 1 for cooking zone 2, press the DUAL button .
- b. Otherwise use the button 2 to call up the setting mode for cooking zone 2. Then choose a programme and make adjustments if necessary.
8. If different settings have been made for both cooking zones, but the cooking times should end simultaneously, press the MEAL button. Otherwise, skip this step.
9. Use START/STOP button to start the cooking process. If the MEAL function is activated, the cooking zone with the longer cooking time starts first. The other cooking zone is only activated, accompanied by a beep, when the remaining cooking times for both cooking zones are the same length. Until this point, “hold” appears on the associated display.

The remaining cooking time can be read off the display. Once the cooking time has elapsed, a beep is heard and “End” is shown.

**10.** Pull out the drawer(s) and place down on a heat-resistant surface. **Do not stand on the device!**

11. Switch off the device using the POW- ER button and pull the mains plug out of the plug socket.
12. Remove the food from the drawer(s).
13. Allow the drawer and the rack to cool down. Then clean them (see the “Cleaning and Storage” chapter).

**Briefly Pausing the Cooking Process** If the cooking process is to be paused to mix around or add further ingredients, for example, simply pull out the drawer. The countdown of the cooking time (for both cooking zones if they are synchronised) is stopped. It resumes after the drawer is inserted.

**Manually Stopping a Cooking Zone** To stop the cooking process in one cooking zone, call up the respective setting mode using the buttons or and then press the START / STOP button. “End” appears on the corresponding display. The other cooking zone

continues the cooking process.

## PREPARATION QUANTITY

As a guide, the following table shows you an overview for various foods:

Food	Specified quantity per portion
Chips	125 g
Potato wedges	150 – 200 g
Vegetables	200 g / 1 handful
Fish	250 g or 6 pieces
Mini spring rolls	160 g or 6 pieces
Nuggets	120 g or 6 pieces
Chicken thighs	370 g / 1–2 pieces
Chicken wings	480 g or 6 pieces

## CLEANING AND STORAGE

Please Note!

- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or cleaning pads to clean the device. These may damage the surfaces.
1. Clean the racks in the drawers with detergent and warm water or in the dishwasher. To maintain the quality of the parts for as long as possible, they should preferably be rinsed by hand. In the case of stubborn dirt, soak in warm water and detergent beforehand.

2. Wipe down the outside of the device and the chambers and heating elements with a clean, damp cloth if necessary.  
Do not clean in the dishwasher or immerse in water!
3. Allow all parts to dry completely or dry them off.
4. Store the device away in a clean, dry location that is out of the reach of children and animals when not in use for a prolonged period.

## TROUBLESHOOTING

If the device does not work properly, check whether you are able to rectify the problem yourself. If the problem cannot be solved with the steps below, contact the customer service department.



### **Do not attempt to repair an electrical device yourself!**

The device does not work.

The mains plug is not inserted in the plug socket correctly.

- ▶ Correct the fit of the mains plug. The plug socket is defective.

- ▶ Try another plug socket.

There is no mains voltage.

- ▶ Check the fuse of the mains connection.

The drawers are not inserted correctly.

- ▶ Slide the drawer fully into the chamber .

The fuse in the fuse box is triggered. Too many devices connected to the same circuit.

- ▶ Reduce the number of devices in the circuit.

The food has not been cooked evenly.

The drawer is too full.

- ▶ Reduce the amount of food. Fill the drawer no more than 1/3 full.

The items of food are piled on top of one another.

- ▶ Spread the food and mix it around from time to time.


Different foods with different cooking times or temperatures have been prepared in one drawer.

- ▶ Separate the different foods and spread them across both drawers. Set the correct temperature and cooking time for them. With the MEAL function they will be ready at the same time.
- ▶ The set cooking time was too short or the temperature too low.
- ▶ Increase the cooking time or temperature.
- ▶ Chips made from fresh potatoes are not crispy.
- ▶ The potatoes contain too much water.
- ▶ Cut the potatoes into narrower pieces. Dab the potato pieces dry with some kitchen towel and then trickle a little cooking oil over them.
- ▶ Spread the pieces of potato on the rack .
- ▶ During use, an unpleasant smell is detected. /Smoke emerges from the device.
- ▶ The device is dirty.
- ▶ Follow the instructions in the “Cleaning and Storage” chapter.
- ▶ The device is being used for the first time.
- ▶ A smell often develops when new devices are first used. The smell should disappear once the device has been used several times.

Too much oil or fat.

- ▶ Remove excess oil or fat.

## DISPOSAL

 Dispose of the packaging material in an environmentally friendly manner so that it can be recycled.



This device is governed by the European Directive 2012/19/EU on waste electrical and electronic equipment (WEEE). Do not dispose of this device as normal domestic waste, but rather in an environmentally friendly manner via an officially approved waste disposal company.

## TECHNICAL DATA

Model number: NL-2745BS and NL-2746BS

Power supply: 220 – 240 V ~ 50 – 60Hz

Power: 2460 W

Protection class: I

Capacity: max. 7.6l (3.8l per drawer)

Temperature range: 40–240°C

Cooking time: 1-240min (DEHYDRATE

programme: 1–12 h)



QUALITY EXPERIENCE



Air fryer

Model: NL-2745BS  
and NL-2746BS

فارسی ☐  
انگلیسی ☐