

NEW LAND

New Generation of Appliance



سرخ کن

مدل: NL-2710B

فارسی ☐

English ☐

مشخصات

مدل: NL-2710B

منبع برق: 220-240V – 50-60 Hz

نیروی مجاز: 1800 W

ظرفیت سبد: 6 L

محتویات بسته بندی

۱ * هواپز مدل DF7006TA-GS

۱ * کتاب دستور پخت آشپزی

۱ * راهنمای کاربر

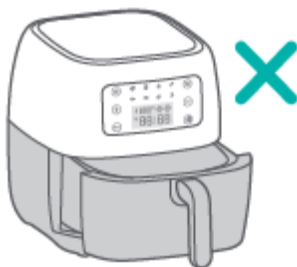
۱ * کارت ضمانت نامه

موارد مهم امنیتی

همواره احتیاط‌های ایمنی پایه را در هنگام استفاده از هواپز دنبال کنید.

تمامی دستورالعمل‌ها را مطالعه فرمایید.

نکات ایمنی کلیدی



سطوح داغ را لمس نکنید
از دستگیره دستگاه استفاده کنید.



هیچ یک از دریچه‌های تهویه را مسدود نکنید. بخار داغ از طریق خروجی‌های هوا آزاد می‌شود. دستان و صورت خود را از دریچه‌ها دور نگاه دارید.

ایمنی عمومی

- محفظه هواپز را در آب غوطه ور نکنید یا دو شاخه را در آب یا دیگر مایعات متصل نکنید.
- در نزدیکی هواپز خود بر کودکان با دقت نظارت داشته باشید.
- در هنگام عدم استفاده، و پیش از تمیزکاری دو شاخه را جدا کنید. پیش از قرار دهی یا جدا کردن قطعات اجازه دهید دستگاه خنک شود. در صورت آسیب دیدگی هواپز، عدم کارکرد، یا اگر سیم برق یا دوشاخه آن آسیب دیده است از دستگاه استفاده نکنید. با پشتیبانی مشتریان تماس بگیرید (صفحه ۲۲ (در کاتالوگ)).
- از لوازم جانبی یا قطعات جایگزین طرف سوم استفاده نکنید، زیرا ممکن است سبب جراحت گردد.
- از هواپز خود در فضای بیرون استفاده نکنید.
- هواپز خود را بر روی اجاق، نزدیک گاز یا شعله‌های الکتریکی، یا در فر داغ شده قرار ندهید.

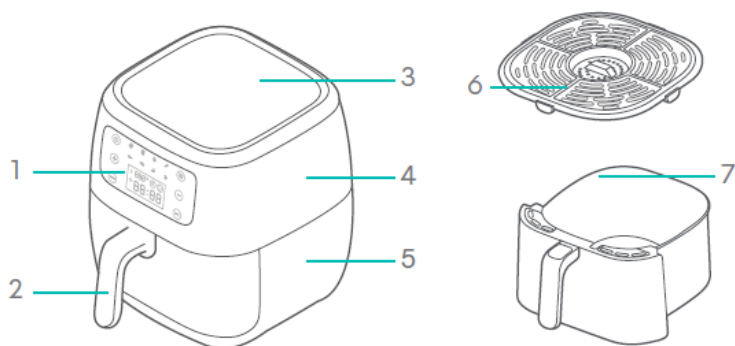
- اگر هواپز در بر دارنده روغن داغ یا دیگر مایعات داغ است، در هنگام جابجا کردن آن (یا بیرون آوردن سبدها) شدیداً جانب احتیاط را رعایت فرمایید.
- دستگاه را با پدهای تمیزکاری فلزی تمیز نکنید. تراشه‌های فلز می‌تواند از پد جدا شده و به قطعات الکتریکی برخورد کرده، خطر شک الکتریکی را ایجاد کند.
- هیچ چیزی را بر روی هواپز خود قرار ندهید.
- چیزی را درون هواپز خود نگهداری نکنید.
- هواپز شما برای کاربرد خانگی طراحی شده است و ممکن است برای کاربرد تجاری ایمن نباشد.
- از هواپز خود تنها چنانچه در این راهنما آمده استفاده کنید.

در حین هواپزی (سرخ کردن با هوا)

- یک هواپز تنها با هوای داغ کار می‌کند. هرگز سبدها را با روغن یا هر ماده چرب دیگری پر نکنید.
- هرگز هواپز خود را بدون قرار دادن سبدها در جای خود استفاده نکنید.
- مواد غذایی را با اندازه بیش از حد یا لوازم فلزی در هواپز خود قرار ندهید.
- کاغذ، مقوا، پلاستیک نامقاوم در برابر گرما، یا موادی مشابه را، در هواپز خود قرار ندهید. شما می‌توانید از کاغذ روغنی (پوستی) یا فویل استفاده کنید.
- هرگز کاغذ روغنی و پخت را بدون غذا بر روی آن داخل هواپز قرار ندهید. چرخش هوا می‌تواند سبب بلند شدن کاغذ و تماس آن با سیم پیچ حرارتی شود.
- همیشه از محفظه‌های ایمن در برابر گرما استفاده کنید. اگر از محفظه‌هایی استفاده می‌کنید که فلزی یا شیشه‌ای نیستند بی‌نهایت جانب احتیاط رعایت شود.
- هواپز را دور مواد قابل اشتعال (پرده‌ها، رومیزی، و غیره) نگاه دارید. از دستگاه روی یک سطح صاف، پایدار، مقاوم در برابر حرارت و به دور مایعات سطوح داغ استفاده شود.

- هنگام مشاهده خروج دود تیره بی درنگ دو شاخه را از پریز جدا کنید. ماده غذایی در حال سوختن است. پیش از بیرون کشیدن سبد برای از بین رفتن دود منتظر بمانید.
- در هنگام استفاده هواپز خود را بدون مراقبت رها نکنید.

اجزای محصول



- | | | |
|---------------------------|----------------|-----------------|
| ۱. صفحه کنترل | ۲. دستگیره | ۳. پوشش بالایی |
| ۴. غلاف بالایی | ۵. غلاف پایینی | ۶. سبد سرخ کردن |
| ۷. لایه (پد) سبد سرخ کردن | | |

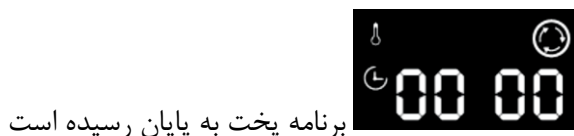
نمایشگر



نکته:

- جهت افزایش یا کاهش آسان دما یا زمان، دکمه‌های  یا  را فشار داده و نگاه دارید.

پیام‌های نمایشگر



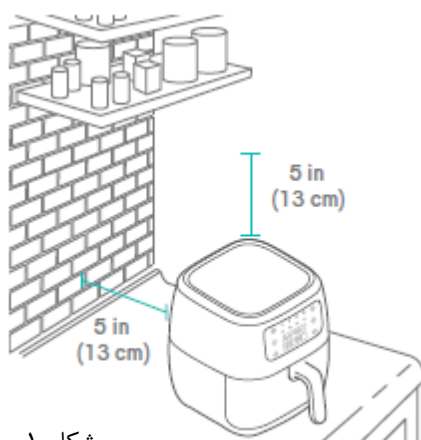
برنامه پخت به پایان رسیده است

پیش از اولین استفاده

راه اندازی

۱. تمام بسته بندی را از هواپز جدا کنید، از جمله هر برچسب موقتی.
۲. برای جدا کردن سبد، دستگیره را بکشید.
۳. هم سبد و هم لایه سبد را، با استفاده از یک ماشین ظرفشویی یا یک اسفنج غیر سایشی، بشویید.

۴. داخل و بیرون هواپز را با یک پارچه اندکی مرطوب دستمال بکشید. با یک حوله خشک کنید.
۵. سبد را داخل هواپز قرار دهید.
۶. هواپز را روی سطحی پایدار، تراز، و مقاوم در برابر حرارت، به دور از ناحیه‌هایی که می‌توانند توسط بخار آسیب ببینند (نظیر دیوارها یا کابینت‌ها) قرار دهید.
۷. در بالا و پشت هواپز ۵ اینچ (۱۳ سانتیمتر) فضا قرار دهید. [شکل ۱] برای بیرون کشید سبد فضای کافی بگذارید.

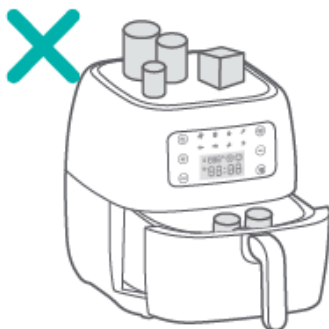


شکل ۱

استفاده از هواپز خود

سرخ کردن با هوا (هواپزی)

- هیچ چیزی را بر روی هواپز خود قرار ندهید. این عمل در جریان هوا اختلال ایجاد کرده و نتایج سرخ کردن با هوای ضعیفی را سبب می‌شود [شکل ۲]
- یک هواپز یک سرخ کن عمیق نیست. تابه را با روغن، چربی سرخ کردنی، یا هر مایع دیگری پر نکنید.



شکل ۲

برنامه‌های پیش تنظیم سرخ کردن با هوا

پیش تنظیم	نماد	درجه حرارت پیش فرض	زمان پیش فرض
دنده		200°C	۱۵ دقیقه
سیب زمینی سرخ کرده		180°C	۱۵ دقیقه
پخت (کیک و ...)		180°C	۳۰ دقیقه
جوجه		200°C	۲۰ دقیقه
غذای دریایی		200°C	۱۰ دقیقه
استیک		180°C	۱۵ دقیقه
میوه خشک		30°C	۴ ساعت
میگو		160°C	۱۰ دقیقه

استفاده از یک پیش تنظیم ساده‌ترین راه برای سرخ کردن با هوا است. پیش تنظیمات با یک زمان و درجه حرارت ایده آل برای پخت مواد غذایی مشخص است.

۱. غذا را به سبب اضافه کنید.

۲. دکمه برنامه پخت پیش تنظیم را انتخاب کنید. (بصورت انتخابی، درجه حرارت و زمان را شخصی سازی کنید)

زمان و درجه حرارت متناظر از ۸ حالت منو بصورت زیر هستند:

نکته: در طی پخت، در هر زمان می‌توانید این کار را انجام دهید:

a. یکبار کلید  را فشار دهید. درجه حرارت روی صفحه نمایش چشمک خواهد

زد. دکمه‌های  یا  را برای تغییر درجه حرارت فشار دهید (بین ۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد).

b. دکمه  را یکبار فشار دهید. زمان بر روی صفحه نمایش چشمک خواهد زد.

دکمه‌های  یا  را برای تغییر زمان فشار دهید (بین ۱ تا ۶۰ دقیقه).

۴. برای شروع سرخ کردن با هوا دکمه  را فشار دهید.

۵. هواپز هنگامی که کار خود را به پایان رساند ۵ بار بوق می‌زند. نمایشگر این را نشان خواهد داد. [شکل ۳]



شکل ۳

سرخ کردن با هوا بصورت دستی

۱. ماده غذایی را به سبد اضافه کنید.

۲. درجه حرارت و زمان را تعیین کنید.

نکته: در طی پخت، در هر زمان می‌توانید این کار را انجام دهید:

a. یکبار کلید  را فشار دهید. درجه حرارت روی صفحه نمایش چشمک خواهد زد. دکمه‌های  یا  را برای تغییر درجه حرارت فشار دهید (بین ۸۰ تا ۲۰۰ درجه سانتیگراد).

b. دکمه  را یکبار فشار دهید. زمان بر روی صفحه نمایش چشمک خواهد زد. دکمه‌های  یا  را برای تغییر زمان فشار دهید (بین ۱ تا ۶۰ دقیقه).

۴. برای شروع سرخ کردن با هوا دکمه  را فشار دهید.

۵. هواپز هنگامی که کار خود را به پایان رساند ۵ بار بوق می‌زند. نمایشگر این را نشان خواهد داد. [شکل ۳]

راهنمای پخت

پر کردن بیش از حد

- اگر سبد بیش از حد پر شده باشد، غذا بصورت غیر یکنواخت پخته خواهد شد. [شکل ۴]
- ماده غذایی را با زور انباشته نکنید.



شکل ۴

استفاده از روغن

- اضافه کردن یک مقدار اندک از روغن به ماده غذایی شما به آن تردی بیشتری می‌دهد. بیش از ۲ قاشق غذاخوری روغن استفاده نکنید.
- اسپری‌های روغن برای به کار گیری مقادیر اندک روغن به تمامی اقلام غذایی عالی است.

سیب زمینی سرخ کرده

- حدود ۱/۲ تا ۱ قاشق غذا خوری برای تردی اضافه کنید.
- در هنگام تهیه سیب زمین سرخ کرده از سیب زمینی خام، سیب زمینی خالص سرخ نشده را برای ۱۵ دقیقه در آب بخیسانید تا پیش از سرخ کردن نشاسته را از بین ببرید.
- برای نتایج تردتر سیب زمینی‌های نپخته را به تکه‌های کوچکتری برش بزنید.
- تلاش کنید خلال‌ها را به اندازه ۱/۴ اینچ در ۳ اینچ (۰/۶ سانتی متر در ۷/۶ سانتی متر) برش بزنید.

توصیه‌های غذایی

- هر ماده غذایی یا کالای منجمدی که می‌توان در فر پخت را می‌توانید در هواپز آماده کنید.
- به منظور درست کردن کیک، پای، یا هر ماده غذایی که با خمیر پر شده است، غذا را پیش از قرار دادن در سبد در یک ظرف ایمن در برابر گرما قرار دهید.
- سرخ کردن با هوای غذاهای پرچرب سبب چکیدن چربی به کف سبد خواهند شد. جهت اجتناب از دود اضافی در هنگام پخت، چکه‌های چربی را پس از پخت بیرون بریزید.
- مواد غذایی خوابانده شده در مایعات، پاشش و دود بیش از حد ایجاد می‌کنند. پیش از سرخ کردن این مواد غذای با هوا به آرامی به آنها ضربه بزنید (یا روی آن دست بکشید).

مراقبت و نگهداری

نکته:

همواره پس از هر استفاده هواپز را تمیز کنید. آسترکشی سبد بیرونی با فویل می‌تواند تمیز کاری را ساده‌تر سازد.

- هواپز را از پریز جدا کنید و اجازه دهید پیش از تمیز کردن کاملاً خنک شود. برای خنک شدن سریع‌تر سبدها را بیرون بکشید.
- بیرون هواپز را با پارچه مرطوب دستمال بکشید.
- سبدها برای قرار گیری در ماشین ظرفشویی ایمن هستند. همچنین می‌توانید سبدها را با آب داغ و صابونی و یک اسفنج غیر سایشی نیز بشویید. در صورت لزوم آن را بخیسانید.

نکته:

سبدها یک پوشش نجسب دارند. از وسایل آشپزی فلزی و مواد تمیزکاری سایشی اجتناب کنید.

- برای چربی‌های روغنی سرسخت:

a. در یک کاسه کوچک، $\frac{1}{2}$ (نیم) فنجان (118 mL) جوش شیرین و

چند قاشق غذاخوری آب (1 قغ = 15 mL) را ترکیب کنید تا یک

خمیر نرم تشکیل شود.

b. از یک اسفنج استفاده کنید تا خمیر را بر روی سبدها پخش کرده و تمیز

کنید. پیش از آب کشی، اجازه دهید سبدها برای ۱۵ دقیقه بمانند.

c. سبدها را پیش از استفاده با آب و صابون بشویید.

- داخل هواپز را با یک پارچه یا اسفنج اندکی مرطوب و غیر سایشی تمیز کنید.

دستگاه را در آب غوطه ور نسازید. [شکل ۵]

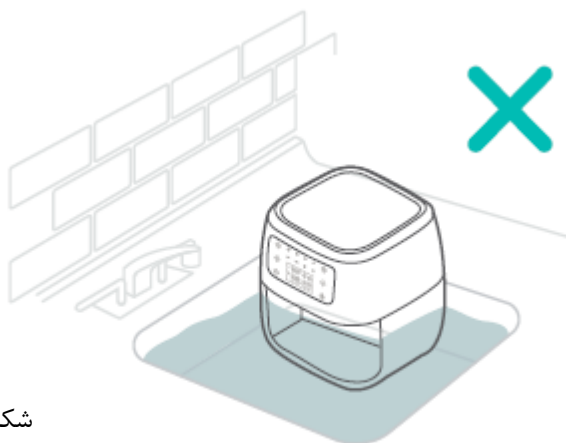
- در صورت نیاز، برای از بین بردن باقی مانده مواد غذایی سیم پیچ گرمایشی را

تمیز کنید.

- پیش از استفاده از دستگاه آن را خشک کنید.

نکته:

اطمینان حاصل کنید که پیش از روشن کردن هواپز سیم پیش گرمایشی خشک است.



شکل ۵

اشکال یابی

مشکل	راه حل احتمالی
هواپز روشن نمی‌شود.	اطمینان حاصل کنید دوشاخه هواپز وصل است.
	سبد را بصورت ایمن درون هواپز فشار دهید.
مواد غذایی بصورت کامل پخته نشده است.	مقادیر لازم کمتری از مواد اولیه را درون سبد داخلی قرار دهید. اگر سبد بیش از حد پر شود، آنگاه مواد غذایی نپخته خواهند بود.
	زمان یا درجه دمای پخت را افزایش دهید.
غذاها بصورت غیریکنواخت پخته شدند.	مواد تشکیل دهنده‌ای روی یکدیگر یا نزدیک یکدیگر چیده شدند باید در طول پخت تکان داده (به هم زده) شوند.

اسپری کردن یا برس کشیدن مقدار اندکی روغن بر روی ماده غذایی می تواند تردی را افزایش دهد (راهنمای پخت، صفحه ۱۵ (در برشور) ملاحظه شود).	پس از سرخ کردن با هوا غذاها ترد نیستند/
بخش سیب زمینی سرخ شده را ملاحظه کنید (راهنمای پخت، صفحه ۱۵ (در برشور) ملاحظه شود).	سیب زمین های سرخ شده به درستی سرخ نشدند.
هواپز می تواند مقداری دود سفید در هنگام استفاده از آن برای اولین بار تولید کند. این امر طبیعی است.	در هنگامی که از هوا پز دود خارج می شود.
اطمینان حاصل کنید تابه به درستی تمیز شده و روغنی و چرب نباشد.	
سرخ کردن مواد غذایی چرب سبب خواهد شد روغن به سبد بیرونی نشت کند. این روغن دود سفید تولید خواهد کرد، سبدها ممکن است داغ تر از معمول باشند. این امر طبیعی است، و بر پخت شما اثری نخواهد داشت. سبدها را با دقت حمل کنید.	
فورا هواپز خود را از پریز جدا کنید. غذا در حال سوختن است. پیش از بیرون کشید سبد برای از بین رفتن دود منتظر بمانید.	از هواپز دود تیره خارج می شود.
یک مدار باز در پایشگر دما وجود دارد. با پشتیبانی مشتریان تماس بگیرید (صفحه ۲۲ (در بروشور)).	نمایشگر کد خطای "E1" را نشان می دهد.
یک مدار کوتاه در پایشگر دما وجود دارد. با پشتیبانی مشتریان تماس بگیرید (صفحه ۲۲ (در بروشور)).	نمایشگر کد خطای "E2" را نشان می دهد.

دفع دوستدار محیط زیست

شما می‌توانید در محافظت از محیط زیست کمک کنید!



لطفاً به خاطر داشته باشید تا به مقررات محلی احترام بگذارید:
تجهیزات الکتریکی خراب را به یک مرکز دفع زباله مناسب تحویل

دهید



پشتیبانی از مشتری

اگر باید با هر مشکلی مواجه شده یا اگر هر سوالی در مورد محصول جدید خویش دارید، با خیالی آسوده با تیم مفید پشتیبانی از مشتری ما تماس بگیرید. رضایت شما هدف ماست

SPECIFICATIONS

Model: NL-2710B

Power source: 220-240V – 50-60 Hz

Rated power: 1800 W

Basket capacity: 6 L

PACKAGE CONTENTS

1 × Air Fryer DF7006TA-GS 1 × Recipe Book

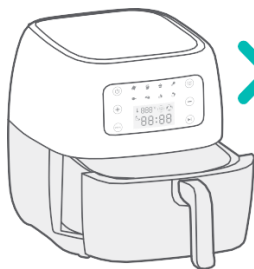
1 × User Manual

1 × Warranty Card

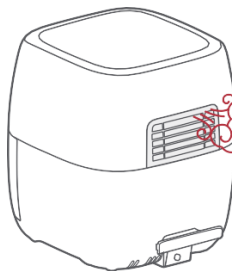
IMPORTANT SAFEGARDS

Always follow basic safety precautions when using your air fryer. Read all instructions.

Key Safety Points



Do not touch hot surfaces. Use handle.



Do not block any ventilation openings. Hot steam is released through air outlets. Keep your hands and face clear of openings.

General Safety

- Do not immerse your air fryer housing or plug in water or liquid.
- Closely supervise children near your air fryer.
- Unplug when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not use your air fryer if it is damaged, not working, or if the cord or plug is damaged. Contact Customer Support (page 22).
- Do not use replacement third-party parts or accessories, as this may cause injuries.
- Do not use your air fryer outdoors.
- Do not place your air fryer on a stove, near gas or electric burners, or in a heated oven.
- Be extremely cautious when moving your air fryer (or removing the baskets) if it contains hot oil or other hot liquids.
- Do not clean with metal scouring pads. Metal fragments can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Do not place anything on top of your air fryer.
- Do not store anything inside your air fryer.
- Your air fryer is designed for household use and may not be safe for commercial use.
- Only use your air fryer as directed in this.

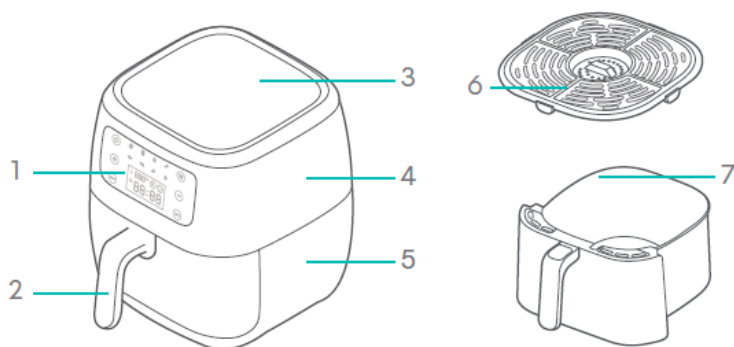
While Air Frying

- An air fryer works with hot air only. Never fill the baskets with oil or fat.
- Never use your air fryer without the baskets in place.
- Do not place oversized foods or metal utensils into your air fryer.
- Do not place paper, cardboard, non-heat resistant plastic, or similar materials, into your air fryer. You may use parchment paper or foil.
- Never put baking or parchment paper into the air fryer without food on

top. Air circulation can cause paper to lift and touch heating coils

- Always use heat-safe containers. Be extremely cautious if using containers that aren't metal or glass.
- Keep your air fryer away from flammable materials (curtains, tablecloth, etc). Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from heat sources or liquids.
- Immediately unplug your air fryer if you see dark smoke coming out. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the baskets out.
- Do not leave your air fryer unattended while in use

PRODUCT COMPONENTS

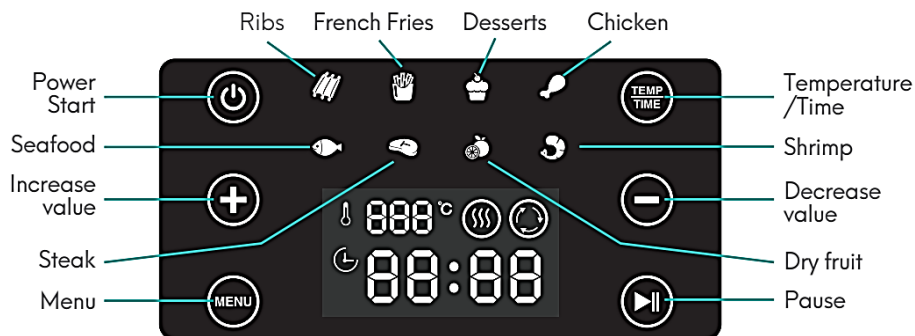


1. Control Panel
4. Upper Housing
7. Fry basket pad

2. Handle
5. Lower Housing

3. Top Cover
6. Fry basket

DISPLAY



NOTE:

To easily increase or decrease time or temperature, press and hold the  or  buttons.

DISPLAY MESSAGES



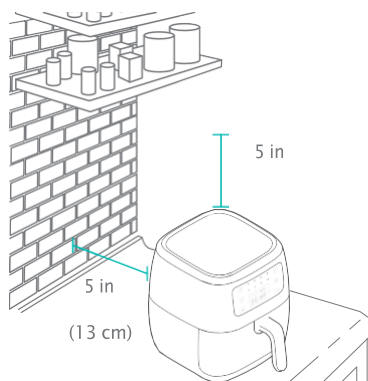
Cooking program has ended

BEFORE FIRST USE

Setting Up

1. Remove all packaging from the air fryer, including any temporary stickers.
2. Pull the handle to remove the baskets.
3. Wash both basket and basket pad, using either a dishwasher or a non-abrasive sponge.
4. Wipe the inside and outside of the air fryer with a slightly moist cloth. Dry with a towel.

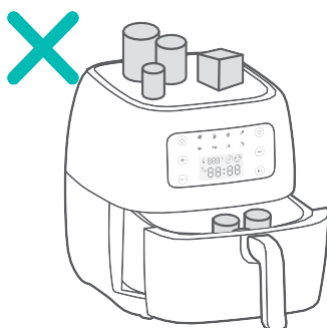
5. Put the baskets back inside the air fryer.
6. Place the air fryer on a stable, level, heat-resistant surface, away from areas that can be damaged by steam (such as walls or cupboards).
7. Leave 5 inches (13 cm) of space behind and above the air fryer.
[Figure 1] Leave enough room to remove the baskets.



USING YOUR AIR FRYER

Air Frying

- Do not place anything on top of your air fryer. This disrupts airflow and causes poor air frying results. [Figure 2]
- An air fryer is not a deep fryer. Do not fill the pan with oil, frying fat, or any liquid.



Preset Air Frying Programs

Using a preset is the easiest way to air fry. Presets are programmed with an ideal time and temperature for cooking certain foods.

1. Add food to the basket.
2. Select a preset cooking program.(Optionally, customize the temperature and time).

The corresponding time and temperature of the 8 menu modes are as follows:

Preset	Symbol	Default Temperature	Default Time
Ribs		200°C	15mins
French fries		180°C	15mins
Bake		180°C	30mins
Chicken		200°C	20mins
Seafood		200°C	10mins
Steak		180°C	15mins
Dry fruit		30°C	4 hours
Shrimp		160°C	10mins

NOTE: You can do this anytime during cooking.

1. Press  once. The temperature will blink on the display. Press the  or  button to change the temperature (between 80°C-200°C).
2. Press  once. The time will blink on the display. Press the  or  button to change the time (between 1-60 minutes)
4. Press  to begin air frying.
5. The air fryer will beep 5 times when finished. The display will show.[Figure 3]



Figure 3

Manual Air Frying

1. Add food to the baskets.
2. Set the temperature and time.

NOTE: You can do this anytime during cooking.

- a. Press  once. The temperature will blink on the display. Press the 

or  button to change the temperature (between 80°C-200°C).

b. Press  once. The time will blink on the display. Press the

or  button to change the time (between 1-60 minutes)

4. Press  to begin air frying.

The air fryer will beep 5 times when finished. The display will show.[Figure 3]

Cooking Guide

Over-Filling

- If the basket is overfilled, food will cook unevenly. [Figure 4]

Do not pack in food.

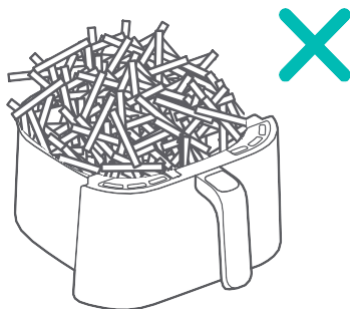


Figure 4

Using oil

- Adding a small amount of oil to your food will make it crispier. Use no more than 2 tablespoons of oil.
- Oil sprays are excellent for applying small amounts of oil evenly to all food items.

French Fries

- Add ½ to 1 tablespoon oil for crispiness.
- When making fries from raw potatoes, soak uncooked fries in water for 15 minutes to remove starch prior to frying. Pat dry with a towel before adding oil.

- Cut uncooked fries smaller for crispier results.
- Try cutting into ¼-inch by 3-inch (0.6 cm by 7.6 cm) strips.

Food tips

- You can air fry any frozen foods or goods that can be baked in an oven.
- To make cakes, hand pies, or any food with filling or batter, place food in a heat-safe container before placing in the baskets.
- Air frying high-fat foods will cause fat to drip to the bottom of the baskets. To avoid excess smoke while cooking, pour out fat drippings after cooking.

Liquid-marinated foods create splatter and excess smoke. Pat these foods dry before air frying.

CARE & MAINTENANCE

NOTE: Always clean the air fryer after every use. Lining the outer basket with foil may make cleanup easier.

- Unplug the air fryer and allow it to cool completely before cleaning. Pull out the baskets for faster cooling.
- Wipe the outside of the air fryer with a moist cloth.
- The baskets are dishwasher safe. You can also wash the baskets with hot, soapy water and a non-abrasive sponge. Soak if necessary.

NOTE:

Baskets have a non-stick coating. Avoid metal utensils and abrasive cleaning materials.

- For stubborn grease:
 - a. In a small bowl, mix ½ cup (118 mL) of baking soda and a few tablespoons of water (1 tbsp = 15 mL) until forming a spreadable paste.
 - b. Use a sponge to spread the paste on the baskets and scrub. Before rinsing, let the baskets sit for 15 minutes.
 - c. Wash baskets with soap and water before using.

- Clean the inside of the air fryer with a slightly moist, non-abrasive sponge or cloth. Do not immerse in water. [Figure 5]
- Clean the heating coil, if needed, to remove food debris. Dry before using.

NOTE:

Make sure that the heating coil is dry before turning on the air fryer.

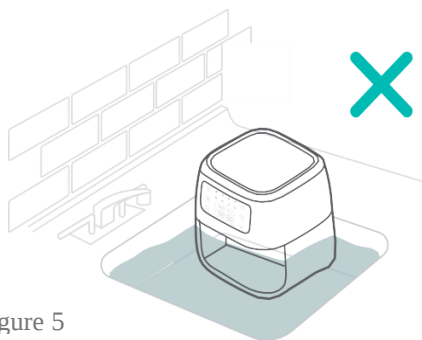


Figure 5

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Solution
The air fryer will not turn on.	Make sure the air fryer is plugged in.
	Push the basket securely into the air fryer.
Foods are not completely cooked.	Place smaller batches of ingredients into the innerbasket. If the basket is overstuffed, then ingredients will be undercooked.
	Increase cooking temperature or time.
Foods are cooked unevenly.	Ingredients that are stacked on top of each other or close to each other need to be shaken during cooking.
Foods are not crispy after air frying.	Spraying or brushing a small amount of oil on food can increase crispiness (see Cooking Guide, page 15).
French fries are not fried correctly.	See French Fries (see Cooking Guide, page 15).

Problem	Possible Solution
White smoke is coming out of the air fryer.	The air fryer may produce some white smoke when you use it for the first time. This is normal.
	Make sure the pan is cleaned properly and not greasy.
	Frying greasy foods will cause oil to leak into the outer basket. This oil will produce white smoke, and the baskets may be hotter than usual. This is normal, and would not affect cooking. Handle baskets with care.
Dark smoke is coming out of the air fryer.	Immediately unplug your air fryer. Food is burning. Wait for smoke to clear before pulling the basket out.
Display shows Error Code "E1".	There is an open circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (page 22).
Display shows Error Code "E2".	There is a short circuit in the temperature monitor. Contact Customer Support (page 22).

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations:

hand in the non-working electrical equipment to an appropriate waste disposal center



QUALITY EXPERIENCE



AIR FRYER
Model: NL-2710B

فارسی ☐
English ☐