

NEW LAND

New Generation of Appliance



فر برقی

مدل: NL-2960BL

فارسی ☐

English ☐

موارد ایمنی مهم

در هنگام استفاده از دستگاه‌های الکتریکی، همواره باید موارد احتیاطی زیر را دنبال کرد:

پیش از استفاده این محصول، تمامی دستورالعمل‌ها را مطالعه کنید.

۱. تنها از منبع برق با قدرت $V\ 240-220$ ، $Hz\ 50-60$ استفاده کنید.
۲. سطوح داغ را لمس نکنید، از دستگیره‌ها یا دسته‌ها استفاده کنید.
۳. هنگامی که دستگاه توسط کودک استفاده شده یا در نزدیکی یک کودک استفاده می‌شود، نظارت دقیق ضروری است.
۴. برای محافظت در برابر برق گرفتگی، کابل، دوشاخه یا هر قطعه از فر را درون آب یا هر مایع دیگری غوطه ور نکنید.
۵. اجازه ندهید سیم فر از لبه میز یا پیشخوان آویزان شده، یا با سطوح داغ در تماس باشد.
۶. از دستگاه‌هایی با کابل برق یا دوشاخه آسیب دیده، یا هرگونه خرابی استفاده نکنید.
- دستگاه را برای تست، تعمیر یا تنظیم به نزدیک‌ترین مرکز خدمات معتبر ببرید.
۷. استفاده از لوازم جانبی توصیه نشده می‌تواند سبب ایجاد خطر یا آسیب شود.
۸. دستگاه را روی یا نزدیک اجاق گاز داغ یا گاز برقی، یا درون یک فر داغ یا یک فر مایکرو ویو قرار ندهید.
۹. در هنگام کارکرد دستگاه، باید حداقل ۴ اینچ (۱۰ سانت) در هر طرف فر فضا وجود داشته باشد تا به دستگاه اجازه چرخش کافی هوا را بدهد.
۱۰. وقتی دستگاه در حال استفاده نیست یا پیش از تمیزکاری، دوشاخه را از پریز جدا کنید. پیش از سوار کردن یا جدا کردن قطعات و پیش از تمیزکاری اجازه دهید دستگاه خنک شود.
۱۱. برای قطع اتصال، کنترل را روی OFF بچرخانید، سپس دوشاخه را جدا کنید. برای جدا کردن از برق همیشه دوشاخه را بگیرید و هرگز سیم را نکشید.

۱۲. در هنگام جابجایی دستگاه محتوی روغن یا دیگر مایعات داغ، احتیاط مضاعف باید صورت گیرد.
۱۳. روی هیچ یک از قطعات فر را با فویل فلزی نپوشانید.
۱۴. دستگاه را با پدهای شستشوی فلزی (نظیر سیم ظرفشویی) تمیز نکنید، این امکان وجود دارد که تکه‌های پد جدا شده و به قطعات برقی تماس پیدا کند که باعث ایجاد خطر برق گرفتگی می‌شود.
۱۵. هرگز دستگاه را در حین کباب کردن یا تست کردن بدون نظارت رها نکنید.
۱۶. مواد غذایی با سایز بیش از اندازه بزرگ یا لوازم آشپزی فلزی را نباید درون یک فر تستر قرار داد زیرا ممکن است باعث آتش سوزی یا خطر برق گرفتگی شوند.
۱۷. در هنگام کار، اگر روی فر پوشانده شده باشد یا با مواد قابل احتراق نظیر پرده و پارچه، دیوار و امثال آن تماس باشد، ممکن است آتش سوزی رخ دهد. در هنگام کار هیچ چیزی را روی دستگاه قرار ندهید.
۱۸. اگر از ظروفی غیر فلز و شیشه برای قرار دادن در دستگاه استفاده می‌شود، احتیاط زیادی باید صورت گیرد.
۱۹. مقوا، پلاستیک، کاغذ، یا هر چیزی مشابه با این موارد را داخل فر قرار ندهید.
۲۰. هیچ موادی بجز لوازم توصیه شده را وقتی فر داغ است درون آن قرار ندهید.
۲۱. در هنگام قرار دادن یا خارج کرده مواد در فر داغ، همیشه از دستکش یا دستگیره‌های محافظ و عایق شده استفاده کنید.
۲۲. از دستگاه در فضای بیرون استفاده نکنید.
۲۳. از دستگاه بجز مواردی که برای آن تعیین شده استفاده نکنید.
۲۴. این دستگاه برای استفاده با زمان سنج خارجی یا یک سیستم کنترل از راه دور مجزا طراحی نشده است.
۲۵. این دستگاه با هدف استفاده توسط افراد (از جمله کودکان) با قابلیت‌های کم فیزیکی، حسی یا روحی، یا افرادی بدون تجربه و دانش طراحی نشده است، مگر آنکه بر آنها

نظارت شده یا دستورالعمل مربوط به استفاده از دستگاه توسط فردی که مسئولیت ایمنی آنها را به عهده دارد، آموزش داده شود.

۲۶. برا اطمینان از آنکه کودکان با دستگاه بازی نکنند، باید بر آنها نظارت صورت گیرد.

پیش از استفاده از فر برقی

پیش از آنکه از فر برقی خود برای اولین بار استفاده کنید، از موارد زیر اطمینان حاصل کنید:

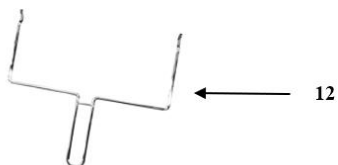
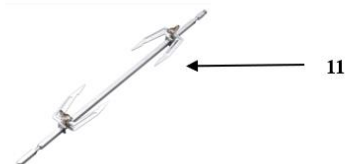
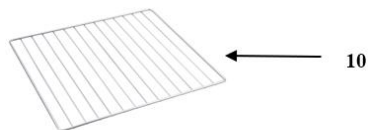
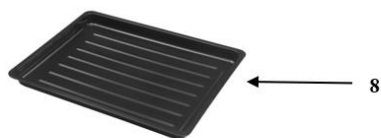
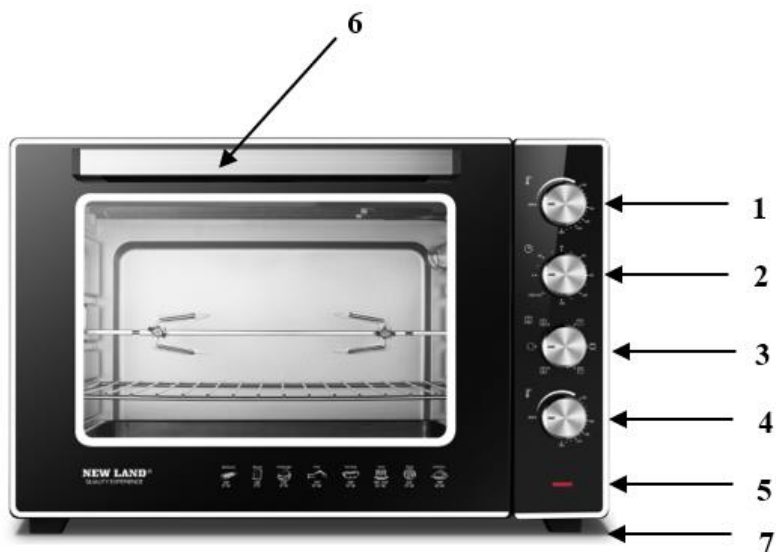
۱. تمامی دستورالعمل‌های مشمول در کتابچه راهنما را مطالعه کنید.
۲. اطمینان حاصل کنید دوشاخه فر به پریز متصل نبوده و کنترل زمان روی وضعیت OFF باشد.
۳. لوازم و تجهیزات را در آب صابونی داغ یا در ماشین ظرفشویی بشوید.
۴. تمامی تجهیزات و لوازم را خشک کرده و در اجاق دوباره نصب کنید، دوشاخه را به پریز وصل کنید و از فر برقی جدید خود استفاده کنید.
۵. پس از سرهم بندی مجدد فر خود، توصیه می‌کنیم تا فر را روی وضعیت برای ۱۵ دقیقه در  بالاترین دما روشن کنید تا هر گونه پسماند از هنگام تولید و بسته بندی که ممکن است در هنگام حمل باقی مانده باشد، حذف شود. این کار تمامی بوهایی که در آغاز پدیدار می‌شوند را از بین خواهد برد.

لطفا توجه شود: عملیات اولیه راه اندازی ممکن است به بو و دودی خفیف منجر شود. این حالت طبیعی و بی خطر است. این امر به سبب سوختن مواد محافظ بکار گرفته شده در المنت‌های حرارتی در کارخانه است.

شناسایی قطعات

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| ۱. دکمه کنترل حرارت از بالا | ۲. دکمه زمان سنج |
| ۳. دکمه عملیات | ۴. دکمه کنترل حرارت از پایین |
| ۵. چراغ نشانگر | ۶. دستگیره |

۷. پایه زیرین
۹. دستگیره سینی
۱۱. میله و چنگک خوراک پزی گردان
۱۳. المنت حرارتی به شکل M
۸. سینی پخت
۱۰. قفسه سیمی
۱۲. دستگیره خوراک پز



توصیف تجهیزات

- **سینی پخت:** برای استفاده در بریان کردن و کباب کردن گوشت، مرغ و ماکیان، ماهی و مواد غذایی گوناگون
- **دستگیره سینی:** به شما اجازه می‌دهد تا سینی پخت و قفسه سیمی را بلند کنید.
- **قفسه سیمی:** برای تست کردن و پخت و پز عموماً در ظروف قابلمه و تابه‌های استاندارد
- **چنگک خوراک پزی:** برای کباب کردن انواع گوشت‌ها و ماکیان استفاده می‌شود.
- **دستگیره خوراک پزی:** به شما اجازه می‌دهد چنگک خوراک پزی را بلند کنید.
- **چراغ نشانگر:** وقتی دکمه زمان سنج روشن شد، این چراغ روشن خواهد شد که روی غذای در حال پخت را روشن می‌کند و دیدن اینکه غذا تا حدی پخته شده را ساده‌تر می‌سازد
- **المنت حرارتی به شکل M:** برای حرارت دادن به غذا به شکلی یکنواخت‌تر

داده‌های فنی

- ولتاژ کارکرد: ۲۲۰-۲۴۰ V، ۵۰-۶۰ Hz
- برق: ۲۰۰۰ وات
- ظرفیت: ۶۰ لیتر

کنترل‌ها و عملکردها

کنترل دما: اولین دکمه، المنت حرارتی بالایی را کنترل می‌کند و چهارمین دکمه المنت حرارتی پایین را کنترل می‌کند، درجه حرارت را می‌توان از 100°C تا 230°C برای پخت مطابق با نیاز تنظیم کرد.

دکمه عملکرد: شش حالت عملکرد وجود دارد.

خاموش: 

: حرارت دهی از بالا و پایین + کانوکشن (انتقال گرما) 

: حرارت دهی از بالا + کانوکشن (انتقال گرما) 

: حرارت دهی از بالا و پایین 

: حرارت دهی از بالا + خوراک پز 

: حرارت دهی از بالا و پایین + کانوکشن + خوراک پز 

دکمه زمان سنج: ۱۲۰ دقیقه با عملکرد فعال. دکمه زمان سنج برای تنظیم زمان برای هر میزان که دستور غذا نیاز دارد استفاده می‌شود. برای به کار گرفتن زمان سنج، آن را در جهت عقربه‌های ساعت چرخانده و روی زمان مورد نیاز تنظیم کنید. برق دهی به دستگاه به محض آنکه زمان سنج به زمان تنظیمی خود برسد بصورت خودکار قطع خواهد شد. برای دور زدن زمان سنج، دکمه آن را در خلاف جهت عقربه‌های ساعت چرخانده و در وضعیت STAY ON بمانید.

نشانگر برق: هر زمان که دستگاه روشن شود، این چراغ نیز روشن می‌شود.

سرهم بندی خوراک پز:

- ۱) چنگک خوراک‌پزی را از میان غذا عبور دهید (مثلا یک جوجه کامل و غیره).
- ۲) ماده غذایی را در میان دو چنگک خوراک‌پزی وارد کنید.

- ۳) پیچ‌های هر دو چنگال روی میله خوراک پز را سفت کنید.
- ۴) کل مجموعه چنگال و میله خوراک پزی را داخل سوکت گردان خوراک پزی قرار دهید.
- ۵) درب را ببندید.
- ۶) کنترل دما، زمان سنج و دکمه عملکرد را به ازای الزامات دستور پخت مورد نظر تنظیم کنید.

برای خارج کردن خوراک پز: پس از آنکه کباب کردن تمام شد، سیخ خوراک پز به همراه غذا باید با کمک دستگیره خوراک پزی از سوکت فر خارج شود.

بکارگیری عملکردها

 : خاموش این عملکرد برای خاموش کردن فر مناسب است.

 : حرارت دهی از بالا و پایین + کانوکشن (انتقال گرما)

 : حرارت دهی از بالا + کانوکشن (انتقال گرما)

این عملکرد برای کباب کردن ران مرغ، چیپس سیب زمینی، گوشت، ماکیان، ماهی و غیره مناسب است که به حرارت دهی یکنواخت‌تری نیاز دارند.

عملیات:

➤ فر را برای ۵-۱۰ دقیقه پیش از هر فرآیند کباب کردن، از قبل گرم کنید.

➤ «دکمه دما» را مطابق با غذایی که قرار است بپزید، تنظیم کنید.

➤ دکمه عملکرد را روی  یا  بچرخانید.

➤ دکمه زمان سنج را روی وضعیت شروع بچرخانید. زمان سنج را برای مدت زمان لازم تنظیم کنید. چنانچه زمان فرآیند پخت به اتمام رسید، دکمه زمان سنج بصورت خودکار خاموش می‌شود. همچنین می‌توانید در صورت نیاز بصورت دستی دکمه زمان سنج را روی حالت “OFF” قرار دهید.



: حرارت دهی از بالا و پایین

این عملکرد معمولاً برای پخت نان و پیتزا ایده آل است.

عملیات:

➤ قفسه سیمی را روی تکیه‌گاه میانی قرار دهید.



➤ دکمه عملکرد را روی بچرخانید.

➤ «دکمه زمان سنج» و «دکمه دما» را مطابق غذایی که قرار است بپزید، تنظیم کنید.

➤ برای بررسی یا خارج کردن غذا، از دستگیره سینی/قفسه فراهم شده برای کشیدن و هل دادن سینی به بیرون و داخل استفاده کنید.

➤ چنانچه زمان پخت به پایان رسید، دکمه زمان سنج به صورت خودکار خاموش می‌شود. همچنین می‌توانید در صورت نیاز دکمه زمان سنج را به صورت دستی خاموش کنید.



: حرارت دهی از بالا + خوراک پز



: گرمایش از بالا و پایین + کانوکشن + خوراک پز

این عملکرد معمولاً برای پخت کل جوجه ایده آل است.

کاربرد تنظیم خوراک پز: چنگک را وارد میله کنید، اطمینان حاصل کنید نقاط چنگک در همان جهت که در انتهای میله نشان داده شده، قرار بگیرد. چنگک را به سمت میله بلغزانید و آن را با پیچ پروانه‌ای محکم کنید. ماده غذایی که باید پخته شود را با حرکت دادن میله مستقیماً در مرکز ماده غذایی، روی میله قرار دهید و دومین چنگک را در دیگر انتهای کباب یا مرغ خود وارد کنید. بررسی کنید که غذا در مرکز میله قرار گرفته باشد. انتهای نوک تیز میله را درون سوکت گردان وارد می‌کنیم که در سمت چپ دیواره فر قرار دارد.

عملیات:

- سینی غذا را در پایین‌ترین قسمت قرار دهید، از کمی روغن استفاده کنید.
- فر را برای ۵-۱۰ دقیقه پیش از هر فرآیند کباب کردن، از قبل گرم کنید.
- دکمه دما را روی 230°C تنظیم کنید
- دکمه عملکرد را روی  یا  بچرخانید.
- دکمه زمان سنج را روشن کنید. زمان سنج را برای مدت زمان مورد نیاز تنظیم کنید.
- چنانچه زمان پخت به پایان رسید، دکمه زمان سنج به صورت خودکار خاموش می‌شود. همچنین می‌توانید در صورت نیاز دکمه زمان سنج را به صورت دستی خاموش کنید.

نکته: تمام زمان‌های آزمون بر مبنای گوشت در دمای یخچال محاسبه شده است. گوشت منجمد ممکن است به شکلی قابل ملاحظه زمان بیشتری بگیرد.

وزن ماده غذایی که روی سینی غذا/قفسیه سیمی است، نباید بیشتر از ۲ کیلوگرم باشد. تمام مواد غذایی را روی یک سمت سینی پخت/قفسه سیمی قرار ندهید؛ دقت کنید که به شکلی یکنواخت پخش شوند.

تمیزکاری و نگهداری

۱. اینکه دستگاه را پس از هر استفاده تمیز کنید مهم است تا آنکه از انباشتگی روغن جلوگیری شده و از عطر ناخوشایند اجتناب شود.
۲. پیش از تمیزکاری اجازه دهید دستگاه خنک شود و آن را از برق جدا کنید.
۳. دستگاه را داخل آب قرار ندهید و یا آن را زیر شیر آب نشویید.
۴. قفسه سیمی، تابه پخت، سینی خرده نان که قابل خارج شدن هستند را مانند سایر ابزار معمول آشپزخانه می‌توان شست.
۵. قسمت بیرونی دستگاه را با یک اسفنج مرطوب تمیز کنید.
۶. از تمیزکننده‌های سایشی یا ابزار تیز برای تمیز کردن فر استفاده نکنید، چراکه ممکن است دستگاه را خراش دهد و سبب شکستگی در آن شود.
۷. پیش از اتصال فر به برق و استفاده از آن اجازه دهید تمامی قطعات و سطوح دستگاه کاملاً خشک شوند.
۸. دستگاه‌های برقی تنها باید توسط کارشناسان متخصص و معتبر تعمیر شوند، زیرا با تعمیرات غیرتخصصی ممکن است دستگاه آسیب ببیند. در صورت نیاز به تعمیر، با خرده فروش خود یا با تولیدکننده تماس بگیرید.

انهدام سازگار با محیط زیست

انهدام صحیح این محصول

برای اجتناب از آسیب محتمل ناشی از دفع زباله کنترل نشده به سلامت انسان و محیط زیست، این محصول را با حس مسئولیت پذیری بازیافت کنید تا بتوان از منابع و مواد به کار رفته در آن مجدد استفاده شود.



IMPORTANT SAFEGUARD

When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, including the following:

Read all instructions before using the product.

1. Use only 220-240V, 50-60Hz power supply.
2. Do not touch hot surfaces, use handles or knobs.
3. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
4. To protect against electric shock, do not immerse the cord, plug, or any oven parts in water or other liquid.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate appliances with damaged cord or plug or after the appliances malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliances to the nearest Authorized Service Center for examination, repair, or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended may cause hazard or injury.
8. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven or in a microwave oven.
9. When operating the oven keep at least four inches of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.

10. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning.
11. To disconnect, turn the control to OFF, then remove the plug, Always hold the plug, but never pull the cord.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not cover any part of the oven with metal foil.
14. Do not clean with metal scouring pads pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
15. Never leave the appliances unattended while broiling or toasting.
16. Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
17. A fire may cause if the oven is covered or touching inflammable material, including curtains draperies, walls and like, when on operation. Do not store any item on the oven during operation.
18. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than metal or glass.
19. Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
20. Do not store any materials, other than recommended accessories, in this oven when hot oven.

21. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
22. Do not use outdoors.
23. Do not use appliance for other than intended use;
24. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system;
25. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a responsible person for their safety;
26. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

BEFORE USING YOUR ELECTRIC OVEN

Before using your electric oven for the first time, be sure to:

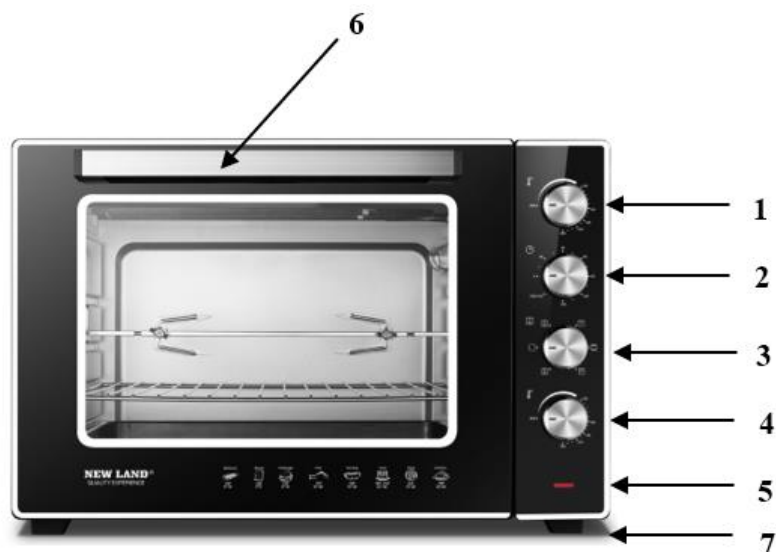
1. Read all of the instruction included in the manual.
2. Make sure that the oven is unplugged and the Time control is in the Off position.
3. Wash the accessories in hot soapy water or in the dishwasher.
4. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven

into outlet and you are ready to use your new electric oven.

5. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the max temperature on  for approximately 15 minutes for eliminate any packing residue that may remain after shipping. This will also remove all traces of odor initially present.

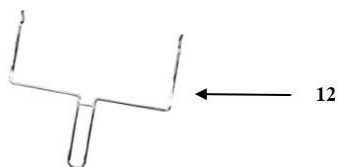
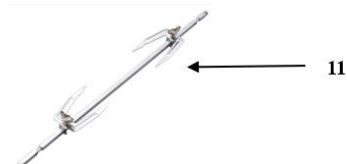
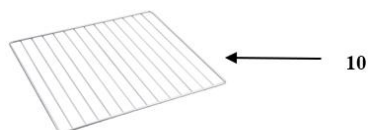
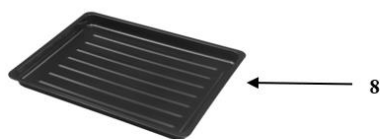
PLEASE NOTE : Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

PARTS IDENTIFICATION



1. Upper temperature control knob
2. Timer knob
3. Function knob
4. Lower temperature Control knob
5. Indicator light
6. Handle

7. Bottom feet
8. Bake Tray
9. Tray handle
10. Wire rack
11. Rotisserie fork & rod
12. Rotisserie handle
13. M-shape heating element



Accessories Description

- Bake tray: For use in broiling and roasting meat, poultry, fish & various other food
- Tray handle: Allows you to pick up bake tray and wire rack
- Wire rack: For toasting, baking and general cooking in casserole dishes and standard pans
- Rotisserie fork: Use to roast a variety of meats and poultry
- Rotisserie handle: Allows you to pick up Rotisserie fork
- Indicator Light: When the timer knob is turned on, the light turns on, which helps illuminate the food making it easier to see the extent to which the food is cooked
- M-shape heating element: To heat food more evenly

TECHNICAL DATA

- **Operating voltage : 220-240V, 50-60Hz**
- **Power:2000 Watts**
- **Capacity: 60 Liters**

CONTROLS & FUNCTIONS

Temperature control: The first knob controls the upper heating element, and the fourth knob controls the lower heating element, choose the desired temperature from 100°C to 230°C for cooking accordingly.

Function knob: There are six function mode.



: Off



: Upper & lower heating + convection



: Upper heating + convection function



: Upper & lower heating



: Upper heating + rotisserie



: Upper & lower heating + convection + rotisserie

Timer knob: 120mins with stay on function. The Timer knob is used to set the time as per the requirement of the recipe. To operate the timer, turn the timer clockwise and set it to the required time. Supply to the unit is cut off automatically once it reaches the set time. To bypass the

timer, rotate the timer knob in anticlockwise direction & keep at STAY ON position.

Power indicator: This is illuminated whenever the machine is turned on.

Rotisserie fitting:

- 1) Insert the rotisserie fork through the food (eg. full chicken etc.)
- 2) Insert the food between the two rotisserie forks.
- 3) Tighten the screws of both the prongs on the rotisserie rod.
- 4) Put the whole set of rotisserie fork and rotation rod put into the rotisserie socket.
- 5) Close the door.
- 6) Set the Temperature control, Timer, and Function knob as per the requirement of the recipe.

To remove the Rotisserie: After grilling is over, the Rotisserie spit along with the food item should be removed from the socket with the help of Rotisserie handle.

FUNCTION OPERATION



: **Off** This function is ideal for turning off the oven



: **Upper & lower heating + convection**



Upper heating + convection

These functions are ideal for grilling chicken legs, potato flakes, poultry meat, fish etc. which require more even heating.

Operation:

- Preheat the oven for 5-10 minutes before every grilling process.
- Set the "Temperature Knob" according to the dishes you are going to cook.



or



- Turn the Function knob to  or 
- Turn the Timer knob to starting position. Set the Timer for the required duration. The Timer Knob turns off automatically as the process time get completed. You can also turn "OFF" the timer knob manually if required.



Upper & lower heating

This function is ideal for baking bread & pizza usually.

Operation:

- Place the wire rack on the middle support.
- Turn the Function knob to 

- Set the "Timer Knob"&"Temperature Knob" according to the dishes you are going to cook.
- To check or remove food, use Tray/Rack handle provided to slide tray in and out.
- The timer knob turns off automatically as the process time gets completed. You can also turn off the timer knob manually if required.



Upper heating+ rotisserie



: Upper & lower heating + convection + rotisserie

This function is ideal for cooking whole chickens usually.

Rotisserie fitting use : Insert the fork through the rod, making sure points of fork face same direction as pointed end of rod. Slide towards rod and secure with thumbscrew. Place food to be cooked on rod by running rod directly through center of food. Place second fork into other end of roast or poultry. Check that food is centred on rod. Insert pointed end of rod into drive socket, located on right-hand side of oven wall. Make sure the square end of the rod rests on rod support, located on left-hand side of oven wall.

Operation:

- Place Food tray in Lowest part, use some oil.

- Preheat the oven for 5-10 minutes before every roasting process.
- Set Temperature knob to 230°C
- Turn Function knob to  or 
- Turn on the Timer knob. Set the Timer for the required duration.
- The timer knob turns off automatically as the process time gets completed. You can also turn off the timer knob manually if required.

Note:

All testing times are based on meat at refrigerator temperature. Frozen meat may take considerably longer.

The weight of the food which is put on the Food tray/wire rack should not be over 2kgs. Do not place all the food on one side of the Food tray/Grill rack; take care to spread it evenly.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. It is important that you clean the appliance after each use to prevent an accumulation of grease and avoid unpleasant odors.
2. Allow the appliance to cool and unplug from outlet before cleaning.
3. Do not immerse appliance in water or wash it under waterspout.
4. Removable wire rack, bake pan, crumb tray can be washed, as normal kitchenware.
5. Clean outside of appliance with a damp sponge.
6. Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the oven, as scratching may weaken it and cause shattering.
7. Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in

and using.

8. Electrical appliances must only be repaired by authorized specialists, because damages can occur by non-authorized repairs. In the case of a repair, contact your retailer or contact the producer.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Correct disposal of this product

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle this product responsibly to promote sustainable reuse of material resources.



QUALITY EXPERIENCE



Electric Oven
Model: NL-2960BL

فارسی ☐
English ☐