

NEW LAND

New Generation of Appliance



آون توستر

مدل: NL-3070BL

فارسی ☐

English ☐

نکات مهم ایمنی

هنگام استفاده از لوازم برقی، همیشه باید اقدامات احتیاطی اولیه را رعایت کرد، از جمله موارد زیر:

پیش از استفاده از محصول، تمام دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید.

۱. فقط از برق شهری با ولتاژ ۲۲۰-۲۴۰ ولت و فرکانس ۵۰-۶۰ هرتز استفاده کنید.
۲. به سطوح داغ دست ننزید؛ از دسته‌ها یا دکمه‌ها استفاده کنید.
۳. هنگام استفاده از هر نوع لوازم برقی توسط کودکان یا در نزدیکی آن‌ها، نظارت دقیق باید صورت بگیرد.
۴. برای محافظت در برابر برق‌گرفتگی، سیم، دوشاخه یا هریک از اجزای آون توستر را درون آب یا مایعات دیگر فرو نکنید.
۵. اجازه ندهید سیم از لبه‌ی میز یا پیشخوان آویزان شود یا با سطوح داغ تماس پیدا کند.
۶. از لوازمی که سیم یا دوشاخه‌ی آن آسیب دیده است یا بعد از خرابی یا هرگونه صدمه، استفاده نکنید. دستگاه را برای بررسی، تعمیر یا تنظیم به نزدیک‌ترین مرکز خدمات مجاز تحویل دهید.
۷. استفاده از لوازم جانبی که توصیه نشده است، ممکن است خطر یا آسیب ایجاد کند.
۸. چیزی روی یا نزدیک شعله‌ی داغ گاز یا برق، داخل آون توستر قرار ندهید.
۹. هنگام کار با آون توستر، حداقل ۱۰ سانتی‌متر فضای خالی از هر طرف آون توستر را برای گردش مناسب هوا در نظر بگیرید.
۱۰. در صورت عدم استفاده و پیش از تمیز کردن، دوشاخه را از برق بکشید. قبل از گذاشتن یا برداشتن قطعات و قبل از تمیز کردن، اجازه دهید دستگاه خنک شود.

۱۱. برای قطع اتصال، ولوم را روی خاموش (OFF) بچرخانید، سپس دوشاخه را بیرون بکشید. همیشه دوشاخه را بگیرید و هرگز سیم را نکشید.
۱۲. هنگام جابه‌جا کردن دستگاهی که حاوی روغن داغ یا سایر مایعات داغ است، باید نهایت دقت را به خرج دهید.
۱۳. هیچ قسمت آون توستر را با فویل آلومینیومی نپوشانید.
۱۴. برای تمیز کردن از اسکاچ‌های فلزی استفاده نکنید؛ زیرا ممکن است قطعاتی از آن جدا شده و با اجزای برقی تماس پیدا کند و خطر برق‌گرفتگی ایجاد شود.
۱۵. هرگز هنگام گریل یا تست کردن، دستگاه را بدون مراقبت رها نکنید.
۱۶. مواد غذایی بسیار بزرگ یا وسایل فلزی نباید در آون توستر قرار داده شوند، زیرا ممکن است باعث آتش‌سوزی یا خطر برق‌گرفتگی شوند.
۱۷. در صورت روشن بودن، پوشاندن آون توستر یا تماس آن با مواد قابل اشتعال، از جمله پرده‌ها، دیوارها و موارد مشابه، ممکن است باعث آتش‌سوزی شود. هنگام کار با دستگاه، هیچ وسیله‌ای روی آون توستر قرار ندهید.
۱۸. هنگام استفاده از ظروف ساخته‌شده از مواد غیر از فلز یا شیشه، باید نهایت دقت را به خرج دهید.
۱۹. هیچ‌یک از مواد زیر را داخل آون توستر قرار ندهید: مقوا، پلاستیک، کاغذ یا موارد مشابه.
۲۰. به جز لوازم جانبی توصیه‌شده، هیچ ماده‌ای را در این آون توستر داغ نگهداری نکنید.
۲۱. هنگام قرار دادن یا برداشتن مواد از آون توستر داغ، همیشه از دستکش‌های مخصوص آون توستر استفاده کنید.
۲۲. در فضای باز استفاده نکنید.

۲۳. از دستگاه برای مصارف غیر از موارد در نظر گرفته شده استفاده نکنید.

۲۴. این دستگاه برای کار با تایمر خارجی یا سیستم کنترل از راه دور مجزا طراحی نشده است.

۲۵. این دستگاه برای استفاده توسط افرادی (از جمله کودکان) با نقص‌های جسمی، حسی یا ذهنی یا کمبود تجربه و دانش در نظر گرفته نشده است، مگر این که نحوه‌ی استفاده از دستگاه توسط فردی مسئول ایمنی آن‌ها، به آن‌ها آموزش داده شود.

۲۶. بر کودکان نظارت شود تا با دستگاه باز نکنند.

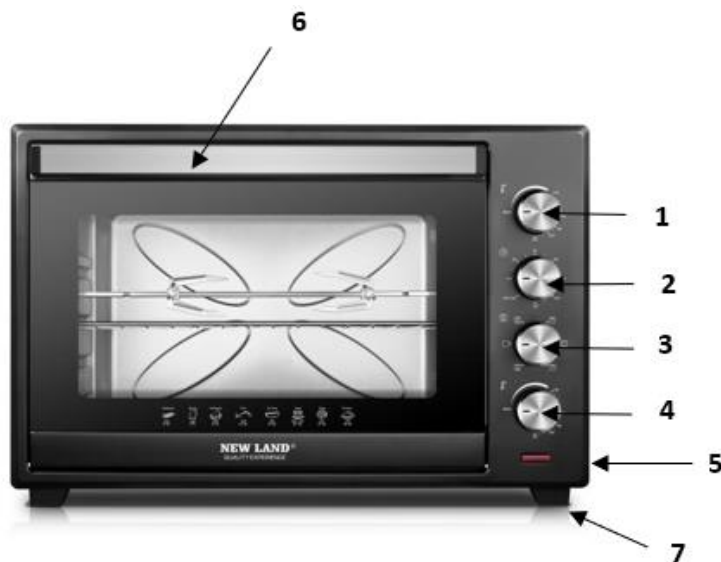
پیش از راه‌اندازی آون توستر برقی

پیش از نخستین استفاده از آون توستر برقی، به نکات زیر توجه فرمایید:

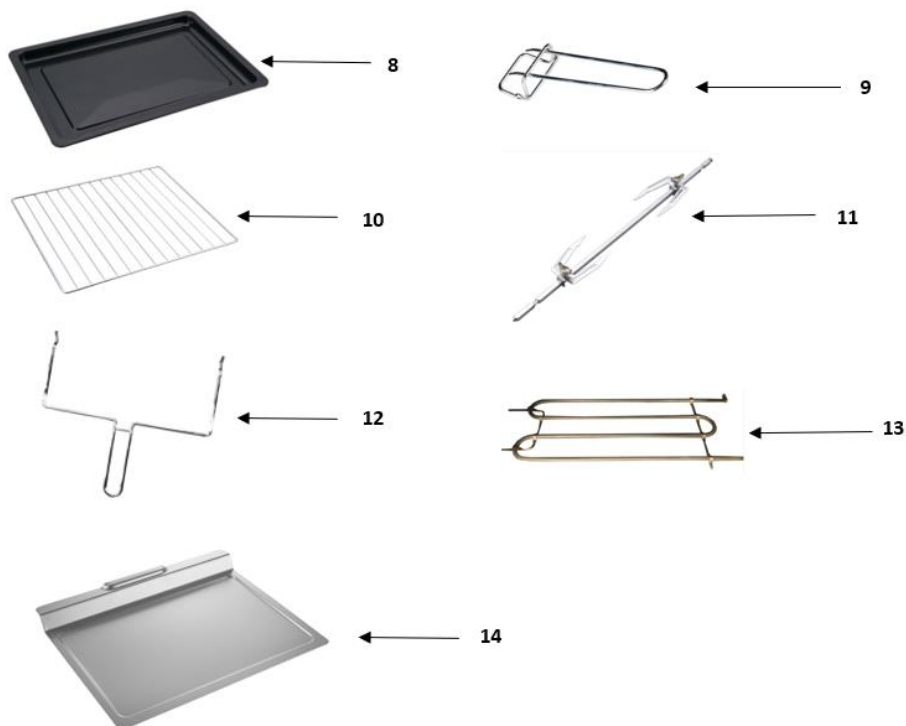
۱. تمامی دستورالعمل‌های موجود در دفترچه راهنما را به دقت مطالعه کنید.
۲. اطمینان حاصل کنید که دوشاخه آون توستر از برق جدا شده و ولوم تنظیم زمان (Timer) بر روی حالت خاموش (Off) قرار گرفته باشد.
۳. متعلقات آون توستر، از جمله سینی و طبقات، را با آب داغ و صابون یا در ماشین ظرفشویی بشویید.
۴. پس از شستشو، تمامی متعلقات را به طور کامل خشک نمایید و مجدداً داخل آون توستر قرار دهید. سپس، دوشاخه آون توستر را به پریز برق وصل کنید. اکنون آون توستر برقی شما آماده‌ی استفاده است.
۵. توصیه می‌شود پس از تکمیل مراحل راه‌اندازی، آون توستر را به مدت تقریباً ۱۵ دقیقه روی بالاترین دما تنظیم و روشن کنید. این کار به حذف هرگونه باقیمانده‌ی بسته‌بندی که ممکن است پس از حمل و نقل در آون توستر باقی مانده باشد کمک می‌کند. همچنین، با انجام این کار، هرگونه بوی اولیه‌ی ناشی از آون توستر نیز از بین خواهد رفت.

توجه: در راه اندازی اولیه ی آون توستر، ممکن است بوی ملایم و دود مختصری احساس شود. این پدیده طبیعی و بی خطر است و به دلیل سوختن پوشش محافظی مرتبط است که در کارخانه بر روی المنت های گرمایشی اعمال می شود.

اجزای دستگاه



۱. دکمه ی تنظیم دمای بالا	۲. دکمه تایمر
۳. دکمه عملکرد	۴. دکمه ی تنظیم دمای پایین
۵. چراغ نشانگر	۶. دستگیره در
۷. پایه زیرین	۸. سینی پخت
۹. دستگیره سینی	۱۰. طبقه مشبک
۱۱. چنگال و سیخ چرخان	۱۲. دستگیره چرخان
۱۳. المنت حرارتی M شکل	۱۴. سینی خرده غذا



لوازم جانبی

سینی پخت: برای گریل و برشته کردن گوشت، مرغ، ماهی و انواع دیگر غذاها استفاده می‌شود.

دسته سینی: به شما امکان می‌دهد سینی پخت و طبقه مشبک را بلند کنید.

قفسه‌ی توری: برای تست کردن، پختن و آشپزی کلی در ظروف لوبیا و تابه‌های استاندارد کاربرد دارد.

سیخ گردان: برای برشته کردن انواع گوشت و مرغ استفاده می‌شود.

دسته سیخ گردان: به شما امکان می‌دهد سیخ گردان را بلند کنید.

چراغ نشانگر: با چرخاندن دکمه‌ی تایمر، چراغ روشن می‌شود که به نورپردازی غذا کمک می‌کند و مشاهده‌ی میزان پخت غذا را آسان‌تر می‌کند.

هیتر M شکل: برای گرم کردن یکنواخت‌تر غذا

سینی خرده غذا: صفحه‌ای صاف است که از پایین حفره‌ی آون توستر برای نگه‌داشتن باقی‌مانده‌ی غذا در هنگام پخت وارد می‌شود.

مشخصات فنی

ولتاژ کاری: ۲۲۰-۲۴۰ ولت، ۵۰-۶۰ هرتز

توان: ۲۰۰۰ وات

ظرفیت: ۷۰ لیتر

کنترل‌ها و عملکردها

کنترل دما: اولین دکمه، المنت گرمایشی بالایی و چهارمین دکمه، المنت گرمایشی پایینی را کنترل می‌کند، دمای مورد نظر را از ۱۰۰ درجه سانتی‌گراد تا ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد برای پخت و پز انتخاب کنید.

دکمه‌ی عملکرد: شش حالت عملکرد مختلف برای انتخاب وجود دارد.

☐ : خاموش

☐ : گرمایش بالا و پایین + کانوکشن

☐ : گرمایش بالا + کانوکشن

☐ : گرمایش بالا و پایین



: گرمایش بالا + جوجه گردان



: گرمایش بالا و پایین + کانوکشن + جوجه گردان

دکمه تایمر:

این دکمه چرخشی دارای زمان سنج ۱۲۰ دقیقه‌ای با قابلیت روشن ماندن است. از دکمه تایمر برای تنظیم زمان پخت بر اساس دستورالعمل استفاده می‌شود. برای تنظیم تایمر، آن را به جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و روی زمان دلخواه تنظیم کنید. پس از رسیدن به زمان تنظیم‌شده، دستگاه به طور خودکار خاموش می‌شود. برای دور زدن تایمر، دکمه را خلاف جهت عقربه‌های ساعت بچرخانید و روی حالت «روشن ماندن» (STAY ON) قرار دهید.

چراغ نشانگر روشن/خاموش:

این چراغ هر زمان که دستگاه روشن باشد، به شما اطلاع می‌دهد.

اتصالات چرخشی:

۱. یک چنگال چرخان را از میان مواد غذایی (به عنوان مثال، مرغ کامل) رد کنید.
۲. مواد غذایی را بین دو چنگال چرخان قرار دهید.
۳. پیچ‌های هر دو شاخه روی سیخ چرخان را محکم کنید.
۴. کل مجموعه چنگال و سیخ چرخان را درون جایگاه چرخشی قرار دهید.
۵. درب دستگاه را ببندید.
۶. بر اساس دستورالعمل پخت، کنترل دما، تایمر و دکمه‌ی عملکرد را تنظیم کنید.

برای خارج کردن اتصالات چرخشی:

پس از پایان گریل کردن، سیخ چرخان به همراه مواد غذایی باید با استفاده از دستگیره‌ی چرخشی از جایگاه آن خارج شود.

عملکردها

 : از این عملکرد برای خاموش کردن آون توستر استفاده کنید.

 : گرمایش بالا و پایین + کانوکشن

 : گرمایش بالا + کانوکشن

این کباب‌پز برای گریل کردن انواع مواد غذایی از جمله ران مرغ، پودر سیب‌زمینی، گوشت طیور، ماهی و غیره که نیاز به حرارت یکنواخت دارند، ایده‌آل است.

دستورالعمل استفاده:

- قبل از هر فرآیند گریل، دستگاه را به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه گرم کنید.
- دکمه‌ی «تنظیم دما» را با توجه به نوع غذایی که می‌خواهید بپزید، تنظیم کنید.
- دکمه‌ی «عملکرد» را روی  یا  قرار دهید.
- دکمه‌ی «تایمر» را در حالت شروع قرار دهید. مدت زمان پخت مورد نظر را روی تایمر تنظیم کنید. پس از اتمام زمان پخت، تایمر به طور خودکار خاموش می‌شود. در صورت نیاز، می‌توانید دکمه‌ی تایمر را به صورت دستی نیز خاموش کنید.

گرمایش بالا و پایین

این عملکرد برای پختن نان و پیتزا ایده‌آل است.

دستورالعمل:

۱. طبقهٔ سیمی را روی قفسه‌ی وسط قرار دهید.

۲. دکمه‌ی عملکرد را روی  بچرخانید. (تنظیمات مربوطه را بر اساس دفترچه راهنما انتخاب کنید.)

۳. دکمه‌ی «تنظیم‌کننده‌ی زمان» و «تنظیم‌کننده‌ی دما» را با توجه به غذایی که می‌خواهید بپزید، تنظیم کنید.

۴. برای چک کردن یا بیرون آوردن غذا، از دستگیره‌ی سینی/طبقه که همراه دستگاه است، برای بیرون کشیدن سینی استفاده کنید.

۵. با اتمام زمان پخت، دکمه‌ی تنظیم‌کننده‌ی زمان به‌صورت خودکار خاموش می‌شود. همچنین می‌توانید در صورت نیاز، دکمه‌ی تنظیم‌کننده را به‌صورت دستی خاموش کنید.

 : گرمایش بالا + جوجه گردان

 : گرمایش بالا و پایین + کانوکشن + جوجه گردان

عملکرد جوجه گردان

این عملکرد به طور ویژه برای پختن مرغ کامل کاربرد دارد.

نحوه استفاده از سیخ جوجه گردان:

۱. سیخ را از محل مخصوص خارج کنید.
۲. چنگال را از سیخ رد کنید و مطمئن شوید که جهت نوک‌های چنگال با جهت نوک تیز میله مطابقت دارد.
۳. چنگال را به سمت سیخ بلغزانید و با پیچ شستی آن را محکم کنید.
۴. مواد غذایی مورد نظر را با رد کردن مستقیم سیخ از مرکز آن، روی سیخ قرار دهید.
۵. چنگال دوم را در انتهای دیگر مرغ یا پرندۀ قرار دهید.
۶. اطمینان حاصل کنید که مواد غذایی روی سیخ قرار گرفته است.
۷. انتهای نوک تیز سیخ را در سوکت گردان که در سمت راست دیواره‌ی اجاق قرار دارد، وارد کنید.
۸. مطمئن شوید که انتهای مربعی سیخ روی تکیه‌گاه میله که در سمت چپ دیواره‌ی اجاق قرار دارد، قرار گرفته است.

دستورالعمل کار:

- سینی غذا را در پایین‌ترین قسمت قرار دهید و کمی روغن بریزید.
- قبل از هر بار برشته کردن، اجاق را به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه گرم کنید.
- دکمه تنظیم دما را روی ۲۳۰ درجه سانتی‌گراد تنظیم کنید.
- دکمه عملکرد را روی یا قرار دهید.
- دکمه تایمر را روشن کنید. تایمر را برای مدت زمان مورد نیاز تنظیم کنید.

- با پایان یافتن زمان فرآیند، دکمه تایمر به طور خودکار خاموش می‌شود. همچنین می‌توانید در صورت نیاز، دکمه تایمر را به صورت دستی خاموش کنید.

توجه:

- تمامی زمان‌های تست بر اساس گوشت با دمای یخچال است. پخت گوشت منجمد ممکن است زمان بیشتری طول بکشد.
- وزن مواد غذایی که روی سینی غذا یا طبقه‌ی سیمی قرار می‌گیرد نباید بیش از ۲ کیلوگرم باشد.
- تمام مواد غذایی را در یک طرف سینی غذا/طبقه‌ی سیمی قرار ندهید؛ آن‌ها را به طور مساوی پخش کنید.

تمیز کردن و نگهداری

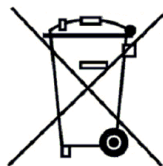
۱. برای جلوگیری از انباشته شدن چربی و ایجاد بوی نامطبوع، مهم است که بعد از هر بار استفاده، دستگاه را تمیز کنید.
۲. قبل از تمیز کردن، اجازه دهید دستگاه خنک شود و دوشاخه را از برق بکشید.
۳. دستگاه را در آب غوطه‌ور نکنید و آن را زیر شیر آب نشویید.
۴. طبقه‌ی سیمی قابل جدا شدن، سینی پخت و سینی خرده نان را می‌توان مانند ظروف آشپزخانه به طور معمول شستشو داد.
۵. قسمت بیرونی دستگاه را با یک اسفنج مرطوب تمیز کنید.
۶. برای تمیز کردن اجاق از پاک‌کننده‌های ساینده یا وسایل تیز استفاده نکنید، زیرا خراشیدگی ممکن است باعث ضعیف شدن و شکستن آن شود.

۷. قبل از وصل کردن دوشاخه و استفاده از اجاق، اجازه دهید تمام قطعات و سطوح کاملاً خشک شوند.

۸. تعمیر لوازم برقی فقط باید توسط متخصصان مجاز انجام شود، زیرا تعمیرات غیرمجاز می‌تواند باعث ایجاد آسیب شود. در صورت نیاز به تعمیر، با فروشنده‌ی خود یا با تولیدکننده تماس بگیرید.

دفع دوستدار محیط زیست

برای پیشگیری از آسیب‌های احتمالی به محیط زیست یا سلامت انسان ناشی از دفع غیرمسئولانه‌ی زباله، این محصول را به منظور ترویج استفاده‌ی مجدد پایدار از منابع مواد، به شکل مسئولانه‌ای بازیافت کنید.



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 cord, plug, or any parts of the oven 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

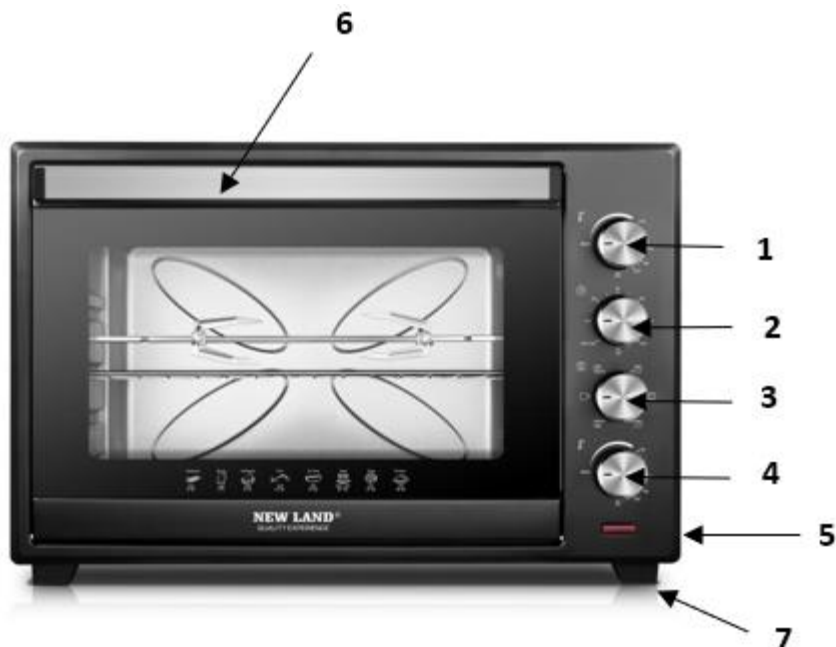
Before using your electric oven for the first time, be sure to:

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.

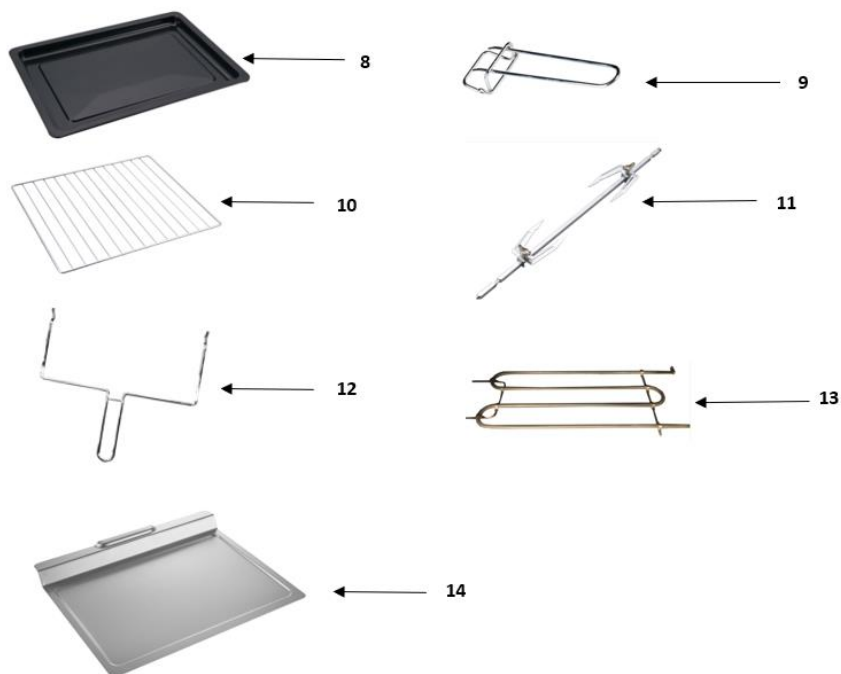


PLEASE NOTE : Initial start-up operation may result in minimal smell and smoke. This is normal and harmless. It is due to burning of the protective substance applied to the heating elements in the factory.

PARTS IDENTIFICATION



1. Upper temperature control knob	2. Timer knob
3. Function knob	4. Lower temperature control knob
5. Indicator light	6. Door handle
7. Bottom feet	8. Bake Tray
9. Tray handle	10. Wire rack
11. Rotation fork & rod	12. Rotation handle
13. M-shape heating element	14. Crumb tray



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
- Rotation fork: Use to roast a variety of meats and poultry
- Rotation handle: Allows you to pick up Rotation 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

- **Crumb tray:** A flat plate that is inserted from the bottom of the oven cavity to hold the food residue when baking.

TECHNICAL DATA

- **Operating voltage :** 220-240V, 50-60Hz
- **Power:** 2000 Watts
- **Capacity:** 70 Liters

CONTROLS & FUNCTIONS

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

Function knob: There are six function operation modes for choosing.



: 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.

Rotation fittings:

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

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

FUNCTION OPERATION



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



: **Upper & lower heating +convection**



: Upper heating +convection

These function 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.
- 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.

Rotation fittings 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:

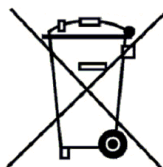
All testing times are based on meat at refrigerator temperature. Frozen meat may take considerably longer.

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-3070BL

فارسی ☐
English ☐