

sanford®
TOUCHING YOUR LIFE EVERYDAY

INSTRUCTION MANUAL / WARRANTY CARD

Electric Oven

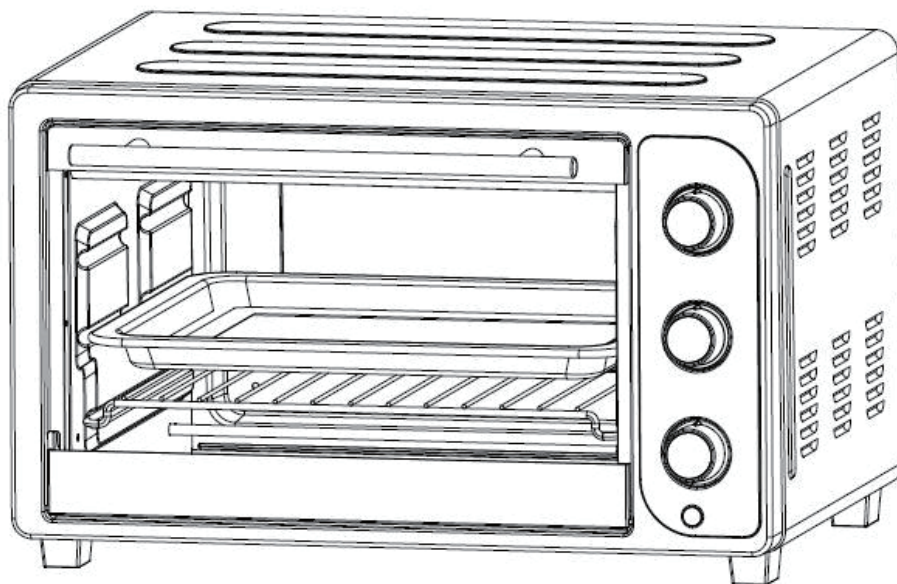
SF3608EO-45L



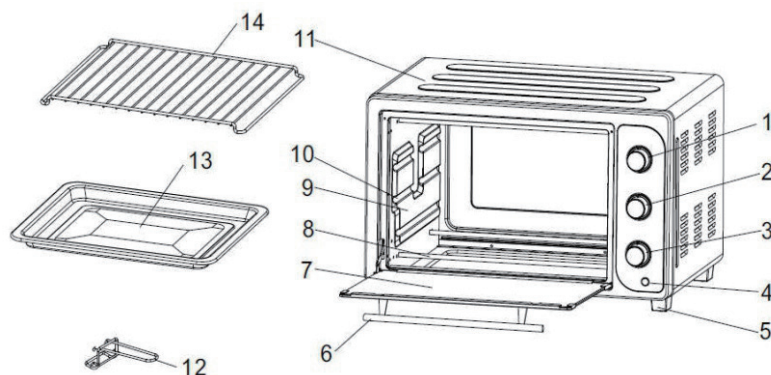
sanford[®]
TOUCHING YOUR LIFE EVERYDAY



Thanks for purchasing this electric oven.
We would particularly advise that you carefully read the operating instructions before attempting to operate the unit.



PARTS IDENTIFICATION



1. oven temperature control knob
2. oven function switch knob
3. timer knob
4. indicator light

5. support foot
6. door handle
7. door glass
8. heating elements






9. inner cavity
10. rack position
11. housing
12. tray handle

PARAMETER DATA

Model no.	SF3608EO
Capacity	45 L
Power supply	AC 220 -240V~ 50/60 Hz
Power consume	1800W

USE INDICATION

Special indication: the parts and accessory varies from different models. Please refer the image to the real item you buy.

Bake tray and Wire rack		
Food tray		How to use tray handle
	Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven cooked foods	
Wire rack		
	Baked potatoes, Dry food	
Food tray and wire rack		
	For food which will drip/boiled fish, etc.	

Note: Be careful when removing pudding and other hot liquids.

NOTE: Wire Rack should be positioned with the indentations pointing down.



CORRECT

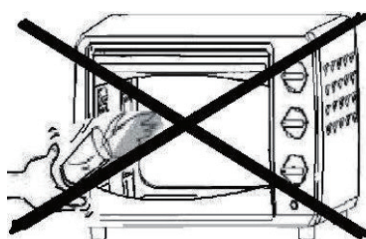


WRONG

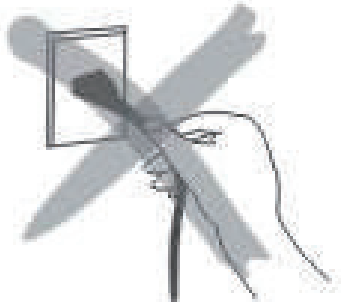
CAUTIONS



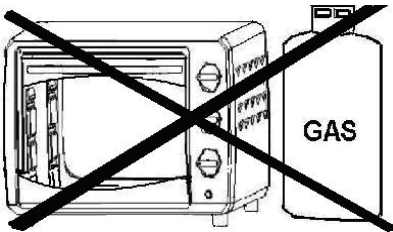
Always use the tray handle when inserting removing the tray. Touching these will cause severe burns.



When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.



When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.

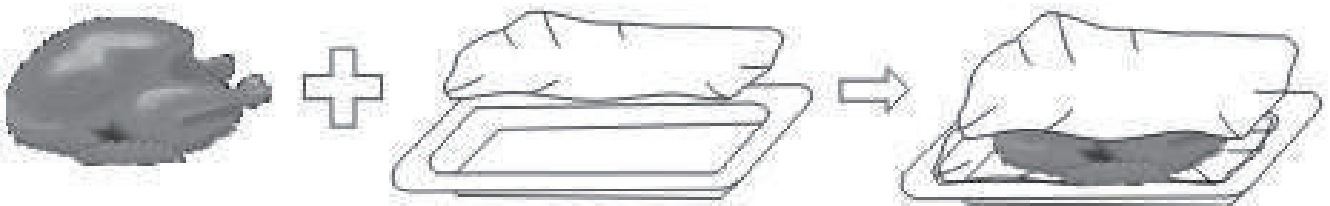


Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.



Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended a malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.




OPERATING INSTRUCTIONS

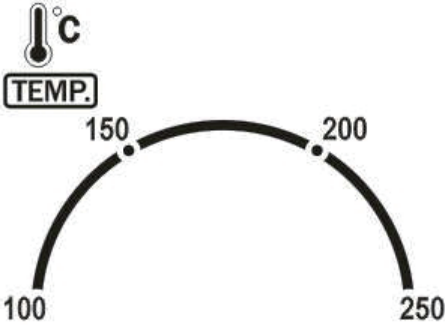
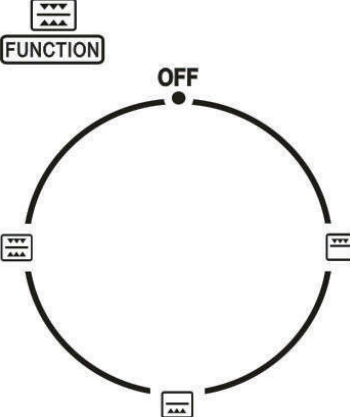



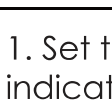
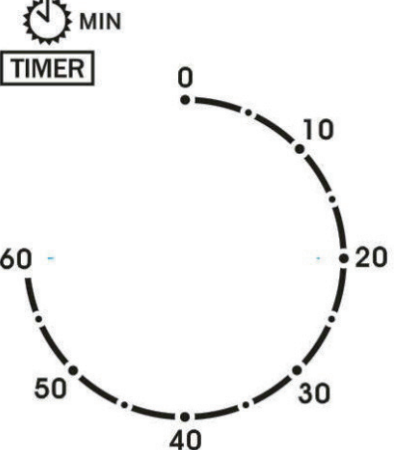
Before using the unit for the first time:

- 1, Clean the oven cavity with soft wet cloth;
Wash the the accessories with water and then wipe dry.
- 2, Heat the empty oven.

(1) Insert the bake tray and wire rack.

(2) Set the heater operating switch to  "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "250°C" and heat the empty oven for about 10 minutes.

Note: There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

 <p>oven temperature control knob</p>	<p>Temperature ranging from 100°C to 250°C If you would like to use the oven, start the timer, set a temperature in temperature control knob (the first knob). And push the oven function switch knob (the second knob) to the position expect "OFF". To switch off the oven, turn the timer (the third knob) to "0" position and oven function switch knob (the second knob) to the "OFF" position.</p>	
 <p>oven function switch knob</p>	   	<p>OFF Oven off</p> <p>Upper heating</p> <p>Lower heating</p> <p>upper & lower heating</p>
 <p>timer knob</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Set the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook. You can set cooking time up to 60 minutes 2. Set the timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the timer to less than 5 mins, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time. 3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the timer counter-clockwise to the "0" position. 	

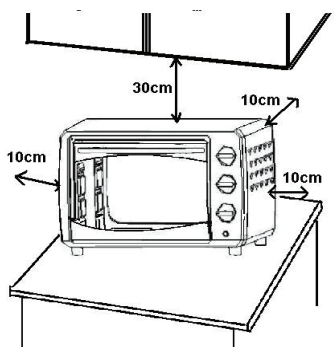
BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

Type of food	Number or thickness	Temperature(°C)	Timer(min.)
Sandwich	2-3 pcs	200	2-3
Toast	2-4 pcs	250	2-5
Hamburger	2-3 pcs	200	3-5
Fish	/	200	7-10

Ham	2 cm	200	7-12
Sausage	3-4 pcs	200-250	8-10
Cake	/	150	20-30
Steak	1-2 cm	250	10-15
Chicken	Half chicken	175-200	30-40

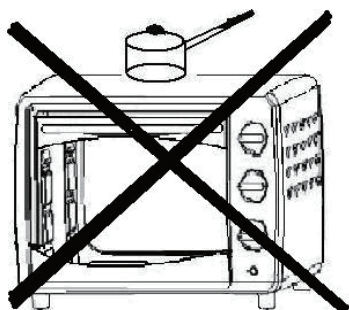
Note: If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

CAUTIONS

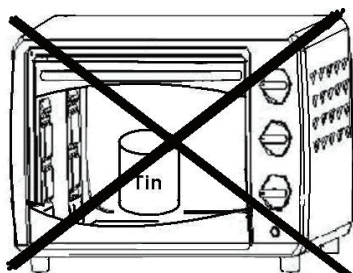


If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body.

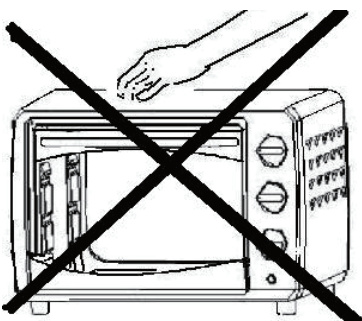
Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, as an object so placed could be burned.



Do not put anything on the oven while using it, as the heat could cause deformation, cracking, etc.



Any bottled or tinned food can not be heated directly as the bottle or tin would be broken out and scald the person.



Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.

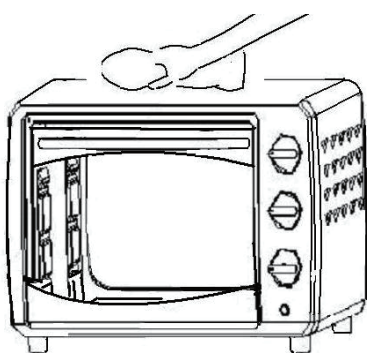


AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

METHOD OF CLEANING



Take off the plug and cool down before cleaning.



When cleaning, wash the interior and exterior surface, bake tray, wire rack and tray handle with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protector of the bake tray, the wire rack and the tray handle.



Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

WARNING:

If the supply cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard must replace it.

SPECIAL WARNING:



Recycling symbol, don't dispose of the product with household refuse.



Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.

sanford[®]
TOUCHING YOUR LIFE EVERYDAY

New life, New beginning
New Products!



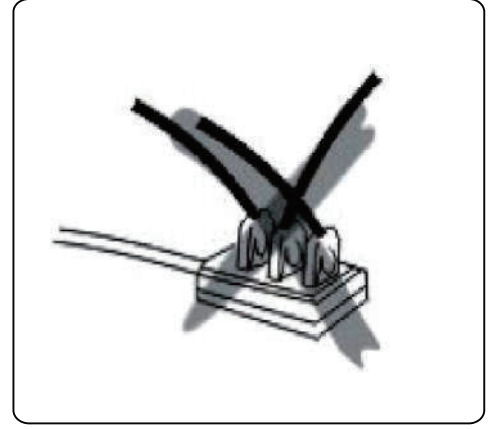
تحذير

في حال تلف سلك التوصيل، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة او احد مراكز الصيانة المعتمدة او بواسطة شخص خبير لتفادي المخاطر.

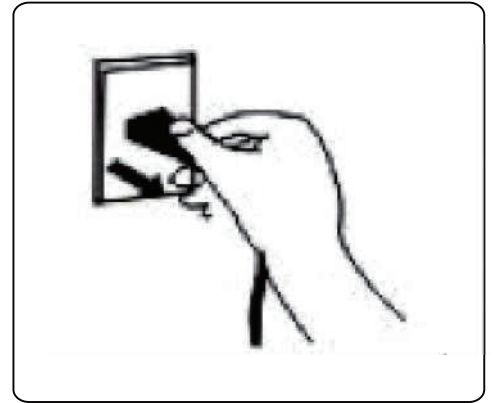
تحذير خاص

علامة تدوير النفايات، لا ترمي هذا المنتج مع نفايات المنزل الاخرى.
تحذير : قد تكون درجة حرارة السطح مرتفعة، اثناء عمل الجهاز.

احترس من حرق يدك أثناء عملك. الاجزاء المعدنية والنافذة الزجاجية تصبح ساخنة جدا. توخى الحذر في تعاملك معها.

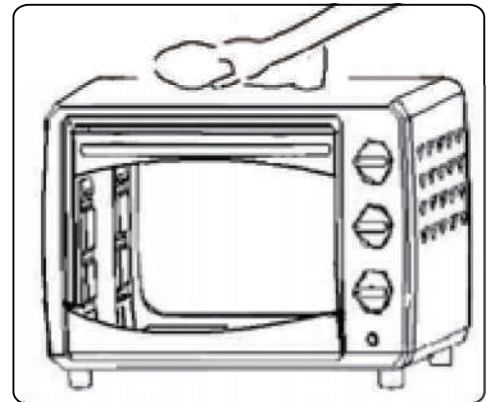


طريقة التنظيف

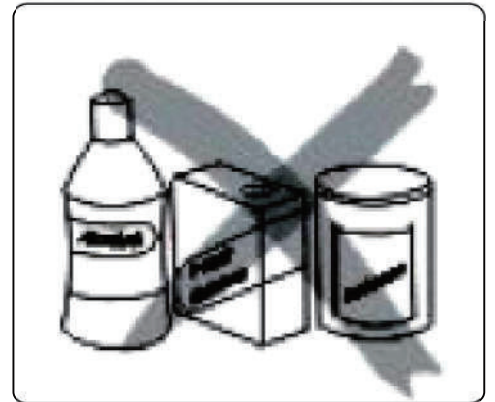


قم بفصل الفيشة واتركها حتى تبرد.

عند التنظيف، قم بغسل الاسطح الداخلية والخارجية، صينية الخبز، الرف السلكي ومقبض الصينية بقطعة قماش قطنية ناعمة (او اسفجة) باستخدام منظف معتدل. ثم اشطف بالماء. لا تستخدم فرشاة قاسية او اي نوع اخر لتنظيف الجهاز، حتى لا تخدش الاسطح، والاجزاء الاخرى.



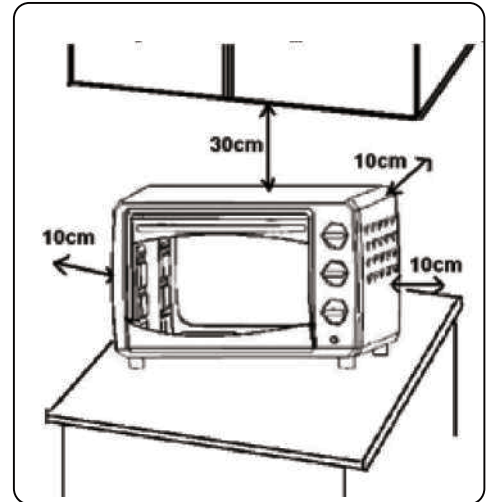
لا تستخدم المنظفات السامة والقاشطة ثم الجازولين وبذرة التلميع والمطاللات.



تحذير

في حال تلف سلك التوصيل، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة او احد مراكز الصيانة المعتمدة او بواسطة شخص خبير لتفادي المخاطر.

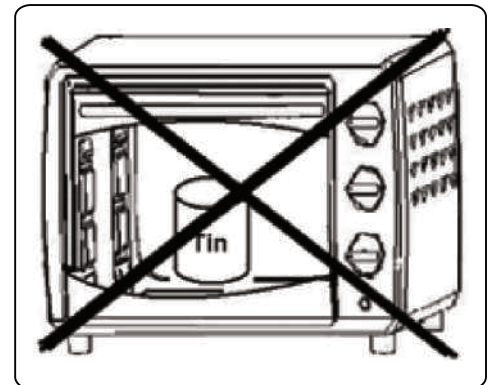
ذا وضع الفرن بالقرب من الحائط، فيؤدي ذلك الى احتراق الحائط او الى تشكل بقع عليه. تأكد من عدم وجود ستائر او ماشابه ذلك بالقرب من الفرن.
لا تضع شيئا تحت الفرن حتى لا يحترق.



لا تضع اي شيء اعلى الفرن أثناء عمله.



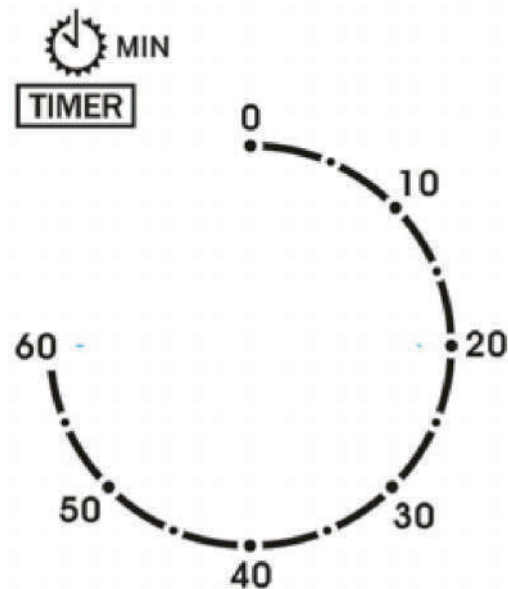
لا يمكنك تسخين الاطعمة المعلبة في اناء زجاجي مثلا مباشرة لتجنب تحطم الاناء الزجاجي او العلبة وربما قد تؤدي الى الاصابة الجسدية.



احترس من حرق يدك أثناء عملك. الاجزاء المعدنية والنافذة الزجاجية تصبح ساخنة جدا. توخى الحذر في تعاملك معها.



1. قم بضبط القرص على المدة الزمنية التي ترغب فيها (دقائق) حسب الطبق الذي تقوم باعداده. يمكنك ضبطه حتى 60 دقيقة.
2. قم بترحيك القرص في اتجاه عقارب الساعة. سيقوم الفرن بالانغلاق ذاتيا بعد انتهاء الوقت، وسيطلق جرس التنبيه. عند ضبط المؤقت لمدة اقل من 5 دقائق، قم بضبط المؤقت لأكثر من 6 دقائق.
3. يمكنك اغلاق الفرن يدويا أثناء عمله. قم بتجريك القرص الى وضع "0"



عند تشغيل الفرن، ستضيء لمبة "الطاقة" اشارة على ان الفرن يعمل.

مرجع لبعض الاطعمة الشائعة

نوع الطعام	السماك	الحرارة (سٲ)	الوقت (دقيقة)
ساندوتش	2-3 قطعة	200	2-3
توست	2-4 قطعة	250	2-5
هامبرغر	2-3 قطعة	200	3-5
سمك	/	200	7-10
هام	2 سم	200	7-12
نقانق	3-4 قطعة	200-250	8-10
كيك	/	150	20-30
استيك	1-2 سم	250	10-15
دجاج	نصف دجاجة	175-200	30-40

ملاحظة : اذا لم تنظف الفرن من الداخل، ربما يأخذ الطبخ وقتا اطول قليلا.

لا تضع الوحدة بالقرب من موقد الغاز أو أي مصدر آخر للحرارة أو مباشرة في اتجاه المروحة الكهربائية وما شابه ذلك، عند تشغيل الجهاز، لأن ذلك يمكن من التحكم في درجة الحرارة.



لا تبلل سلك الكهرباء ولا تحاول حمل الجهاز بد مبللة. دائما أفضل السلك عن الكهرباء بعد الانتهاء من استخدام الجهاز، أو في حال عدم استخدام الجهاز. أي تلف بالجهاز قد يتسبب في مخاطر.



عند طهي الأطعمة التي تؤدي إلى تطاير الزيت مثل الدجاج المشوي، ننصح بوضع قطعان من ورق الألمونيوم على الصينية لامتصاص الزيت. سوف يتقطر الزيت من طبقة الألمونيوم العلوية إلى طبقة الألمونيوم السفلية.

2. قم بتسخين الفرن وهو خال.






(1) قم بإدخال صينية الخبز والرف السلكي داخل الفرن.

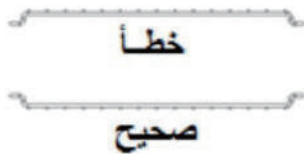
(2) قم بضبط حرارة الفرن باستخدام المفتاح إلى "أعلى" أو إلى "أسفل". اكتب الرقم 250 سي ثم قم بتسخين الفرن الخالي لمدة 10 دقائق.

ملاحظة: ربما يصجر بعض الدخان أو رائحة احتراق عند أول استخدام للفرن وهي الحادثة طبيعية.

<p>تتعد درجات الحرارة بين 100 سي إلى 250 سي.</p> <p>إذا اردت استخدام الفرن، قم بتشغيل المؤقت ، و قم بضبط درجة الحرارة باستخدام القرص (الأول) ثم قم باستدارة القرص (الثاني) إلى وضع OFF لاييقاف الفرن.</p>		<p>قرص التحكم في درجة الحرارة</p>	
اييقاف الفرن	OFF	<p>قرص وظائف الفرن</p>	
تسخين الجزء العلوي			
تسخين الجزء السفلي			
تسخين الجزءان معا			

تختلف الاجزاء والملحقات باختلاف النوع . فضلا طابق الشكل مع الجهاز الحقيقي الذي اشتريته.

صينية الخبز والرف السلكي		
صينية الطعام		كيف تستخدم مقبض الصينية
	الدجاج المشوي، شريحة لحم هامبورغ، غراتن، الكيكة الإسفنجية، تقريبا جميع الأطعمة الأخرى التي تطبخ بالفرن	
Wire rack		
	البطاطا المخبوزة، الأطعمة المجففة	
Food tray and wire rack		
	للأطعمة التي تتقطر / الأسماك المسلوقة، وغيرها	



ملاحظة: توخى الحذر عند تحريك السوائل الساخنة.

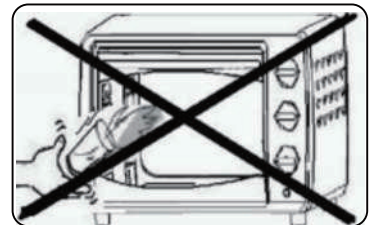
ملاحظة: يجب وضع الرف السلكي مع الفجوات باتجاه الاسفل.

تحذير

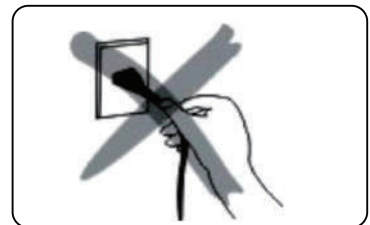
دائما استخدم مقبض الصينية عند ايجال او اخراجها من الفرن، حتى لا تتعرض الى الحروق.



عندما يكون الفرن ساخنا، لا تمسح زجاج النافذة بالماء، قد يؤدي ذلك الى انكسار الزجاج.

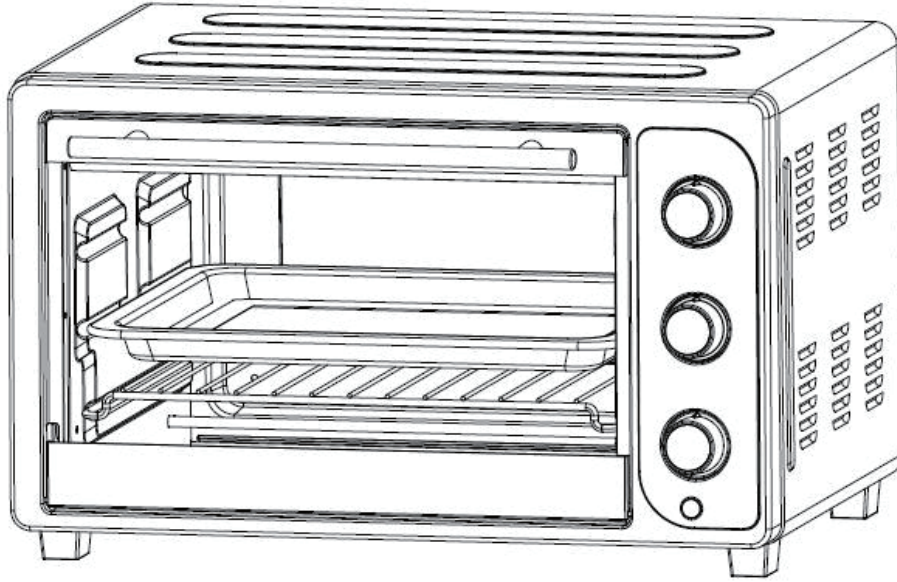


عند فصل السلك عن الكهرباء، دائما امسك من الفيشة نفسها، لا تسحب السلك، لان ذلك يؤدي الى فصل السلك من الداخل.



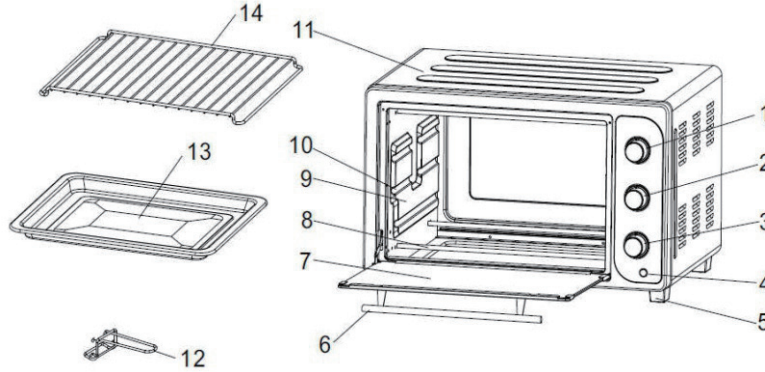
كتيب المستخدم

فرن كهربائي - اس اف 3608 إي او



نشرك لتقتك القيمة في هذا المنتج الفرن الكهربائي
فضلا اقرا هذه التعليمات جيدا قبل التشغيل

التعريفات بالاجزاء



1. قرص التحكم في درجة الحرارة
2. قرص وظائف الفرن
3. قرص المؤقت
4. ضوء المؤشر
5. ارجل
6. مقبض الباب
7. زجاج النافذة
8. جهاز التسخين
9. التجويف الداخلي
10. وضعية الرف
11. الغطاء
12. مقبض الصينية
13. صينية الطعام
14. رف سلكي

البيانات التقنية

النوع	اس اف 3608 إي او
السعة	45 لتر
الطاقة	تيار متردد 220-240 فولت ~ 50/60 هيرتز
استهلاك الطاقة	1800 واط

Thank you for purchasing **sanford** products, for the sake of excellent quality of our products, we certify that **sanford** products on this warranty are free of defect in material and workmanship and the end user is entitled to this warranty subject to the terms and conditions listed below.

- (1) The warranty will only be effective only if the warranty card is completed and returned to the company for the registration within 14days from the date of purchase, failing which might diminish the rights of warranty.
- (2) No other express warranty either written or oral is applicable to this product. THE DUARATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCAHNNTABILITY, IS LIMITED TO THE DURATION OF THE EXPRESS WARRANTY OF HEREIN. WE SHALL NOT BE LIABLE FOR THE LOSS OF THE USE OF THE PRODUCT, INCONVINIENCE, LOSS OR ANY OTHER DAMAGES, DIRECT OR CONSEQUENTIAL, ARISING OUT OF THE USE OF, OR INABILITY TO USE THIS PRODUCT OR FOR ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPIED WARRANTY, INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY APPLICABLE TO THIS PRODUCT.
- (3) The warranty covers product failure only. If any product is found defective, **sanford** will at its option, repair the product in question. Any replaced parts will become the company's property.
- (4) The warranty does not apply to/if (a) the accessories provided with the product (b) cosmetic damage (c) damage due to improper use or maintenance (d) repair or attempted repair of the product by non-authorized persons (e) damage form accidents, lighting, water, fire, improper ventilation, misuse, alteration, or any cause beyond the control of **sanford**. (f) the type of the product is defaced, removed, altered, deleted or render illegible.
- (5) The company will not be liable for any loss directly or indirectly caused from breakdown of the equipment, also for any delay in repairing the set due to non-availability of components.
- (6) The purchaser's dated bill of sale must be retained as evidence of the date of purchase and to establish warranty eligibility.
- (7) The warranty terms and conditions of this warranty certificate would be revised without prior notice.
- (8) **sanford** and its authorized service centers will make every effort to carry out expeditious repairs under this warranty as soon as possible.

www.sanfordworld.com
info@sanfordworld.com

affix
stamp


sanford®

THIS PRODUCT IS FOR DOMESTIC USE ONLY

LIMITED WARRANTY

sanford here by warrants, subject to the terms and conditions herein below set forth that should this product become defective by reason of improper workmanship or material during the below specified warranty period, **sanford** will repair the same, effecting all necessary parts replacement, without charge for either parts or labour.

WARRANTY PERIOD

PRODUCT	MODEL	DIVISION	LABOUR
	SF3608EO-45L Electric Oven	Personal or non-income producing Use:	2 Years
		Commercial or income producing Use:	90 Days

The information obtained from you may be used by **sanford** or its affiliated companies for the purpose of direct mail including product information and/or special offers.

sanford®

END USER'S COPY WARRANTY REGISTRATION CERTIFICATE

PERSONAL DETAILS:

Mr/Mrs/Ms* First Name: _____ Last Name: _____

Address: _____

Residence Tel No: _____ Office Tel No: _____ Mobile No: _____

Dealer Name : _____ Dealer Address: _____



Date of Purchase: _____

Invoice No: _____

Product Name : Electric Oven Model No: SF3608EO-45L Serial No: _____

Dealer's Stamp :

[Please mail back within 14 days from the date of purchase]



Entertainment
Collection



White Goods



Kitchen
Collection



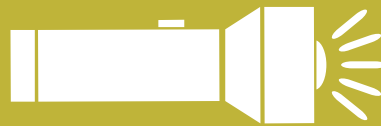
Home Appliances



Electric Collection



Personal
Gadgets



Luminous Collections

sanford[®]

Electronics &
Home Appliances

1500 Plus Products



Visit us on
www.sanfordworld.com

For more inquiry,
you may please write to us at
info@sanfordworld.com

صنع فى الصين