

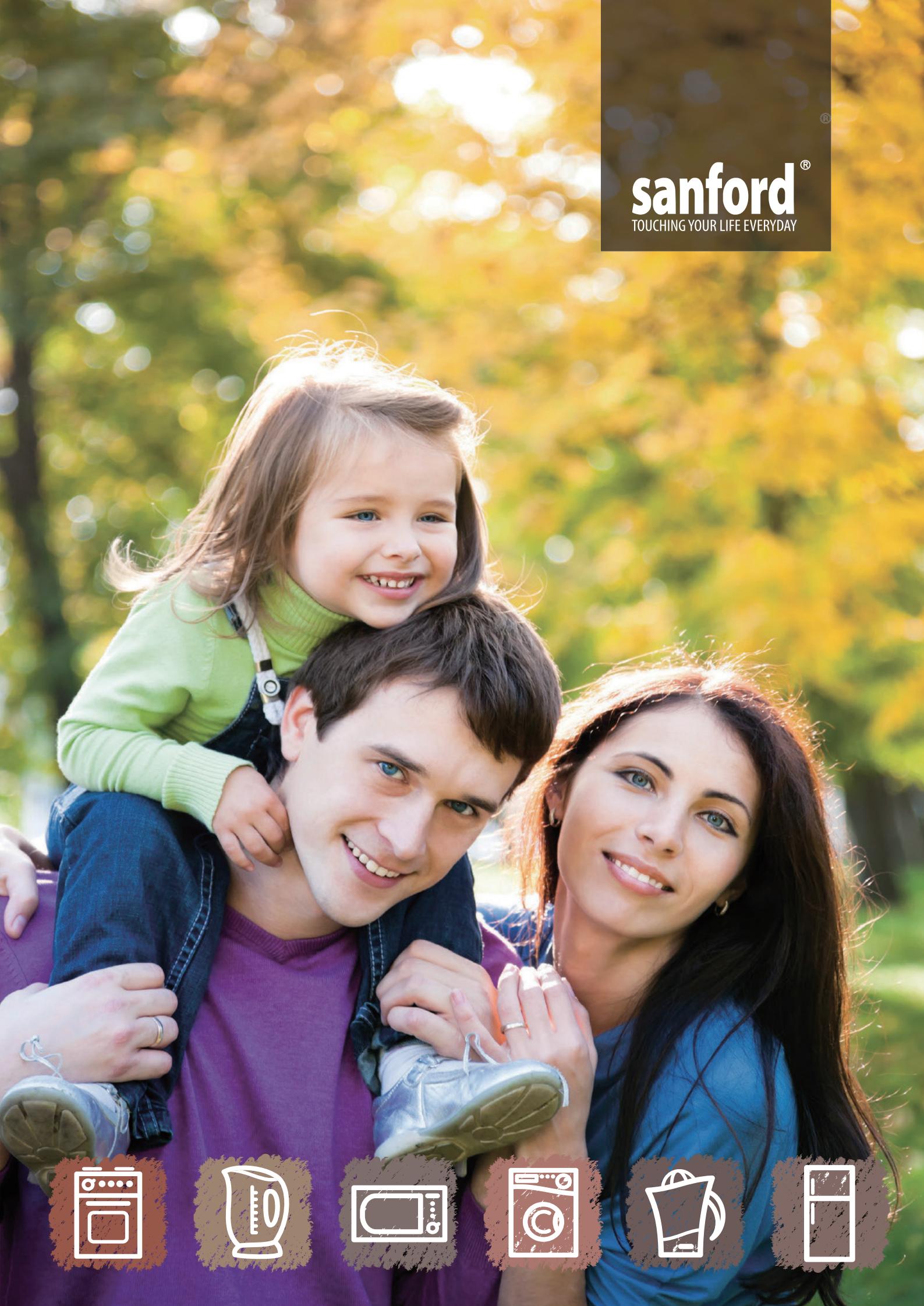
sanford[®]
TOUCHING YOUR LIFE EVERYDAY

INSTRUCTION MANUAL / WARRANTY CARD

Electric Oven

SF3608EO-45L



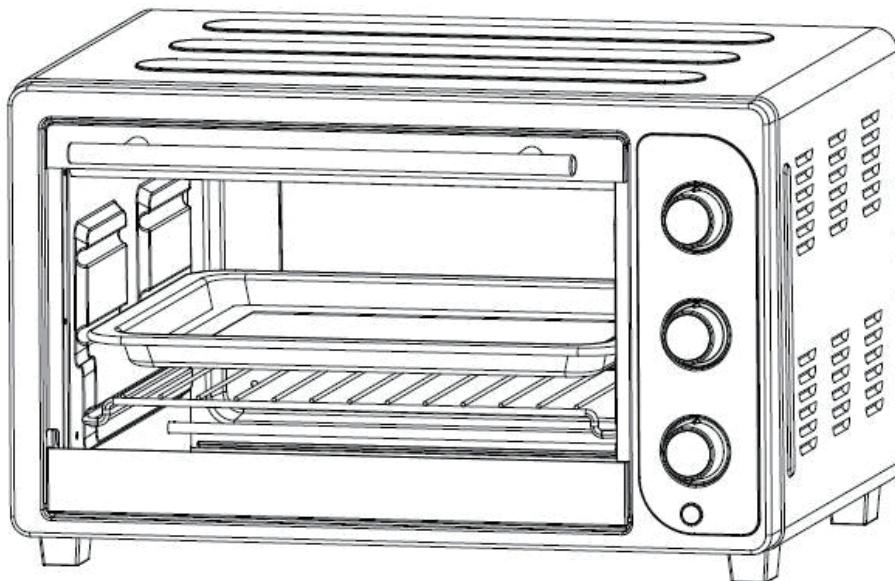


sanford®
TOUCHING YOUR LIFE EVERYDAY

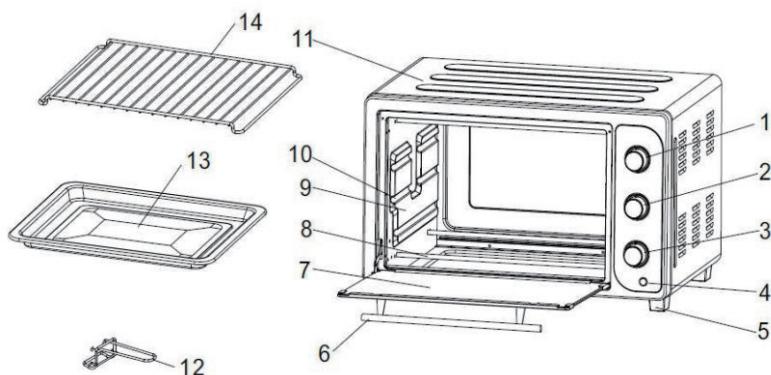
®



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	5.support foot	9.inner cavity
2. oven function switch knob	6.door handle	10.rack position
3.timer knob	7.door glass	11.housing
4.indicator light	8.heating elements	12.tray handle

PARAMETER DATA

Model no.	SF3608EO
Capacity	45L
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	
	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

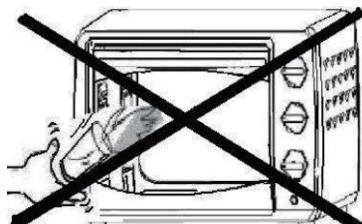


WRONG

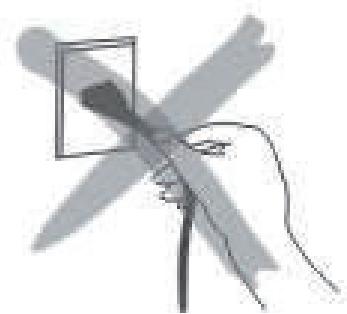
CAUTIONS



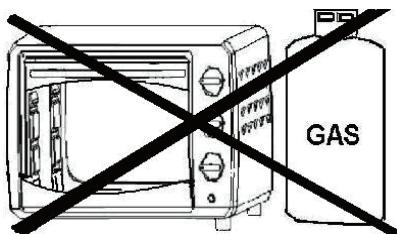
Always use the tray handle when inserting removing the tray. Touching these will cause severe burns.



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.

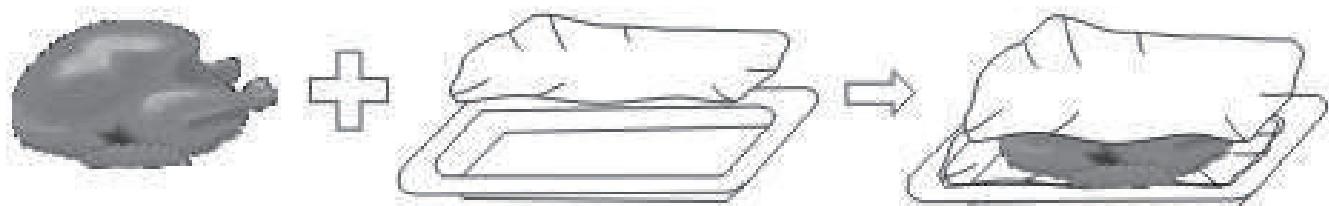


Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.



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;

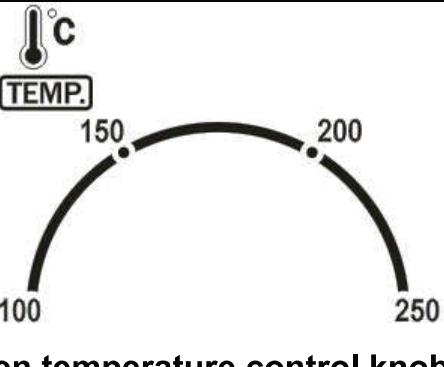
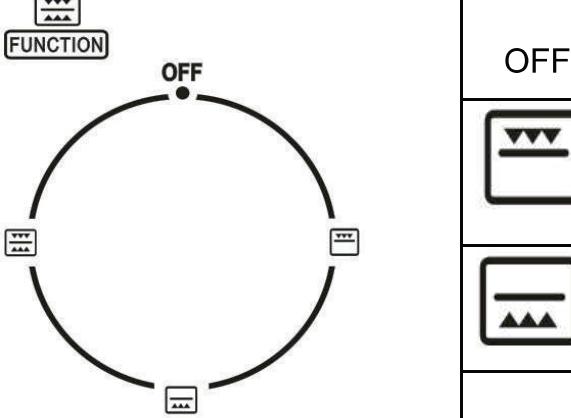
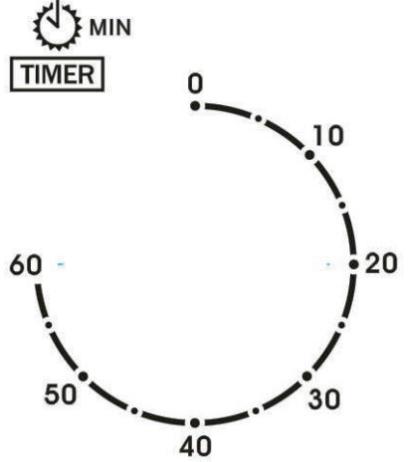
Wash the the accessories with water and then wipe dry.

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>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="720 542 831 630">OFF</td><td data-bbox="831 542 1479 630">Oven off</td></tr> <tr> <td data-bbox="720 630 831 780"></td><td data-bbox="831 630 1479 780">Upper heating</td></tr> <tr> <td data-bbox="720 780 831 930"></td><td data-bbox="831 780 1479 930">Lower heating</td></tr> <tr> <td data-bbox="720 930 831 1103"></td><td data-bbox="831 930 1479 1103">upper & lower heating</td></tr> </table>	OFF	Oven off		Upper heating		Lower heating		upper & lower heating
OFF	Oven off								
	Upper heating								
	Lower heating								
	upper & lower heating								
 <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. 								

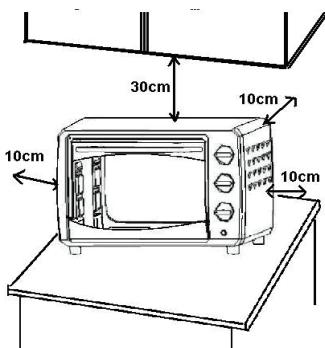
BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

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

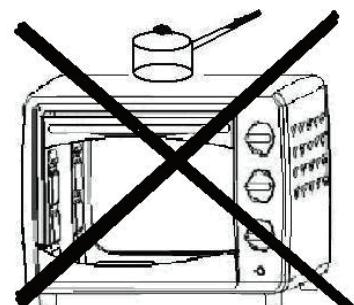
Note: If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

CAUTIONS

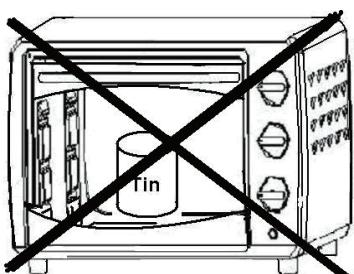


If the oven is positioned to close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body.

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



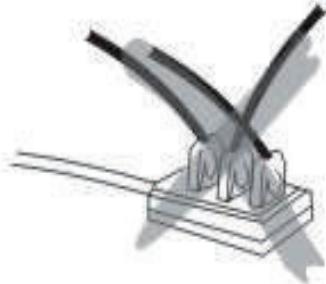
Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.



Any bottled or tinned food can not be heated directly as prevent 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.

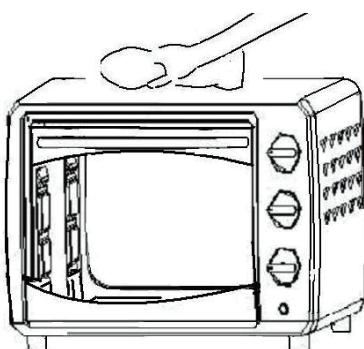


AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.

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.

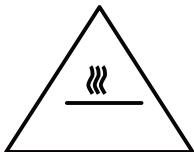
WARNING:

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.

New life, New beginning
New Products!



تحذير

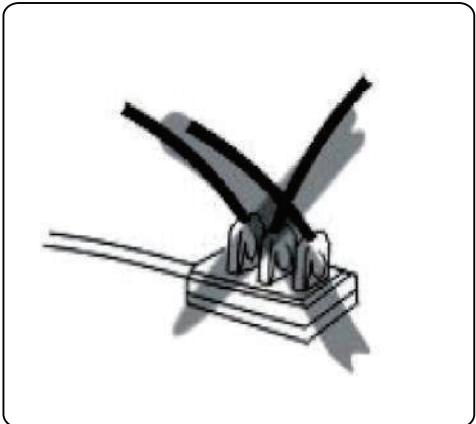
في حال تلف سلك التوصيل، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة او احد مراكز الصيانة المعتمدة او بواسطة شخص خبير لتفادي المخاطر.

تحذير خاص

علاوة تدوير النفايات، لا ترمي هذا المنتج مع نفايات المنزل الاخرى.

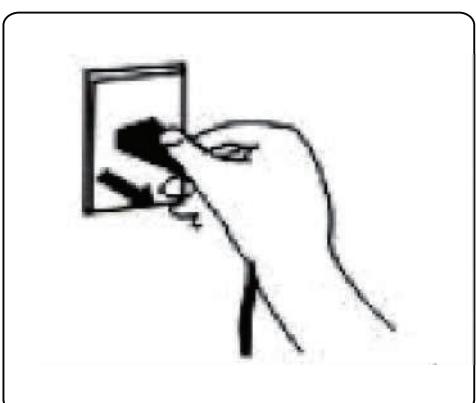
تحذير : قد تكون درجة حرارة السطح مرتفعة، اثناء عمل الجهاز.

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

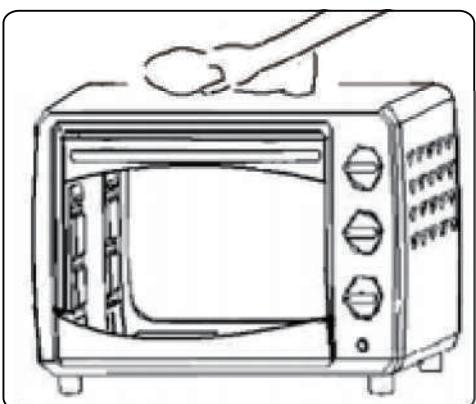


طريقة التنظيف

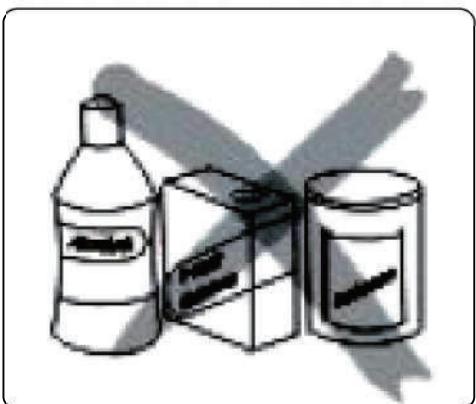
قم بفصل الفيشة واتركها حتى تبرد.



عند التنظيف، قم بغسل الاسطح الداخلية والخارجية، صينية الخبز، الرف السلكي ومقبض الصينية بـ **بقطعة قماش قطنية ناعمة** (او اسنفحة) 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 وبدرة التلميع والحللات.

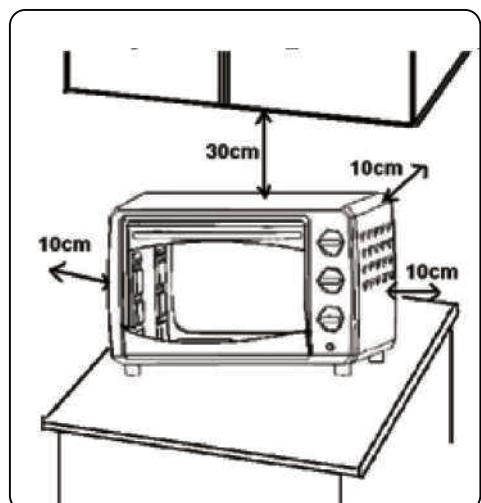


تحذير

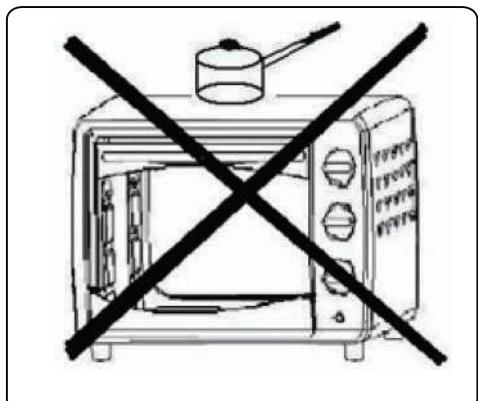
في حال تلف سلك التوصيل، يجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة او احد مراكز الصيانة المعتمدة او بواسطة شخص خبير لتفادي المخاطر.

ذا وضـع الفـرن بالـقـرب مـن الـحـائـط، فـيؤـدي ذـلـك إـلـى اـحـتـرـاق الـحـائـط إـلـى تـشـكـل بـقـعـه عـلـيـه. تـاكـد مـن عـدـم وـجـود سـتـائر أـو مـاـشـبـه ذـلـك بـالـقـرب مـن الفـرن.

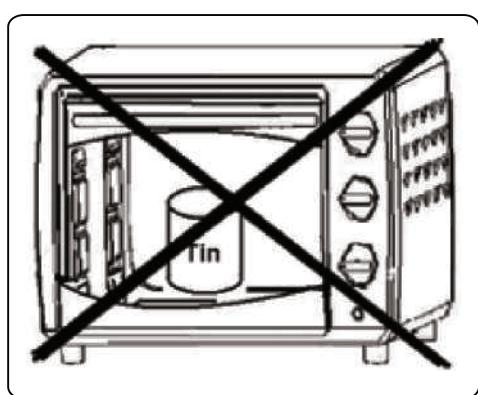
لا تـضـع شـيـئـا تـحـت الفـرن حـتـى لا يـحـترـق.



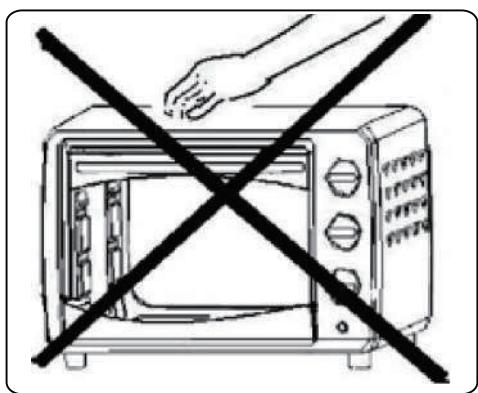
لا تـضـع اي شـيـئـا عـلـى الفـرن ثـنـاء عـمـلـه.



لا يـمـكـنك تـسـخـين الـطـعـمـة الـمـعـلـبـة فـي الـزـجاجـي مـثـلاً مـبـاـشـرـة لـتـجـنب تـحـطـم الـانـه الـزـجاجـي أـو الـعـلـبـة وـرـبـما فـد تـؤـدي إـلـى الـاصـابـة الـجـسـدـيـة.



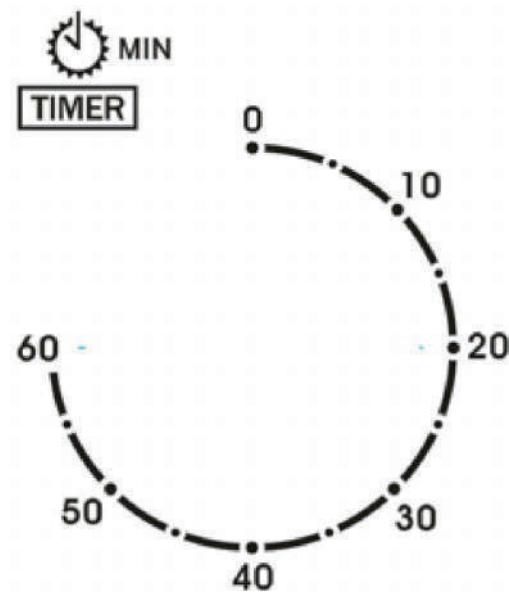
احـتـرـس مـن حـرـق يـدـك اـثـنـاء عـمـلـك. الـأـجـزـاء الـمـعـدـنـيـة وـالـنـافـذـة الـزـجاجـيـة تـصـبـح سـاخـنة جـداً. توـخـى الدـخـرـ في تـعـامـلـك مـعـهـا.



1. قم بضبط القرص على المدة الزمنية التي ترغب فيها (دقائق) حسب الطبق الذي تقوم باعداده. يمكنك ضبطه حتى 60 دقيقة.

2. قم بتحريك القرص في اتجاه عقارب الساعة. سيقوم الفرن بالانلاق ذاتيا بعد انتهاء الوقت، وسينطلق جرس التنبيه. عند ضبط المؤقت لمدة اقل من 5 دقائق، قم بضبط المؤقت ل اكثر من 6 دقائق.

3. يمكنك اغلاق الفرن يدويا اثناء عمله. قم بتحريك القرص الى وضع "0"



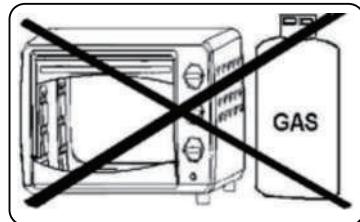
عند تشغيل الفرن، ستضي لمبة "الطاقة" اشارة على ان الفرن يعمل.

مراجع لبعض الاطعمة الشائعة

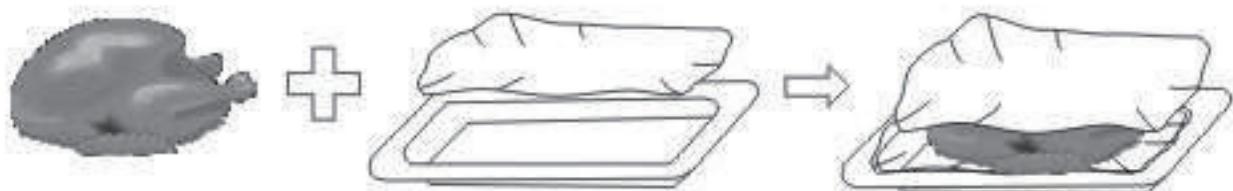
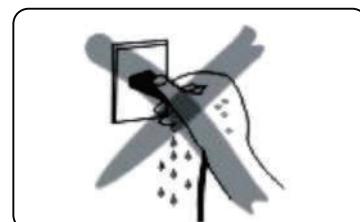
الوقت (دقيقة)	الحرارة (سيـ°)	السمك	نوع الطعام
2-3	200	أصـٰد 2-3	ساندوتش
2-5	250	أصـٰد 2-4	توست
3-5	200	أصـٰد 2-3	هامبرغر
7-10	200	/	سمك
7-12	200	سم 2	هام
8-10	200-250	أصـٰد 3-4	نقانق
20-30	150	/	كيلك
10-15	250	سم 1-2	استيك
30-40	175-200	نصف دجاجة	دجاج

اللحوظة: اذا لم تتنظيف الفرن من الداخل، ربما يأخذ الطبق وقتا اطول قليلا.

لا تضع الوحدة بالقرب من موقد الغاز او اي مصدر اخر للحرارة او مباشرة في اتجاه المروحة الكهربائية وما شابه ذلك، عند تشغيل الجهاز. لأن ذلك يمكن من التدكم في درجة الحرارة.



لا تبلل سلك الكهرباء ولا تحاول حمل الجهاز بد مبللة. دائمًا افصل السلك عن الكهرباء بعد الانتهاء من استخدام الجهاز، او في حال عدم استخدام الجهاز. اي تلف بالجهاز قد يتسبب في مخاطر.



عند طهي الاطعمة التي تؤدي الى تطاير الزيت مثل الدجاج المشوي، ننصح بوضع قطعتان من ورق الالمنيوم على الصينية لامداد الزيت. سوف يتقطر الزيت من طبقة الالمنيوم العلوية الى طبقة الالمنيوم السفلية.

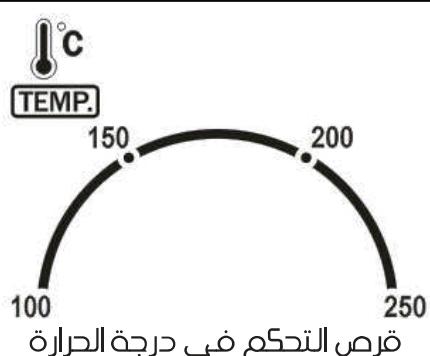
2. قم بتسخين الفرن وهو خال.

- (1) قم بادخال صينية الخبز والرف السلكي داخل الفرن.
- (2) قم بضبط حرارة الفرن باستخدام المفتاح  الى "اعلى" او الى "اسفل". اكتب الرقم 250^س ثم قم بتسخين الفرن الظالى لمدة 10 دقائق.

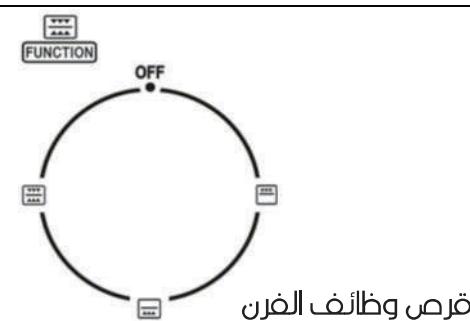
ملاحظة: ربما يصحر بعض الدخان او رائحة احتراق عند اول استخدام للفرن وهي الحادثة طبيعية.

تتعد درجات الحرارة بين 100^س الى 250^س.

اذا اردت استخدام الفرن، قم بتشغيل المؤقت ، وقم بضبط درجة الحرارة باستخدام القرص(الاول) ثم قم باستدارة القرص (الثاني) الى وضع OFF لايقاف الفرن.

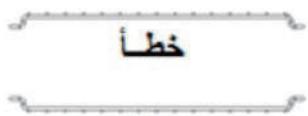


ايقاف الفرن	OFF
تسخين الجزء العلوي	
تسخين الجزء السفلي	
تسخين الجزءان معا	



دليل الاستخدام
تحتفل الاجزاء والملحقات باختلاف النوع . فضلا طابق الشكل مع الجهاز الحقيقي الذي اشتريته.

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



ملاحظة: توخي الحذر عند تحريك السوائل الساخنة.
ملاحظة: يجب وضع الرف السلكي مع الفجوات باتجاه الاسفل.

تحذير

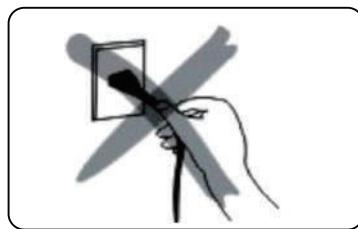
دائما استخدم مقبض الصينية عند ادخال او اخراجها من الفرن، حتى لا تتعرض
الى الحرارة.



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

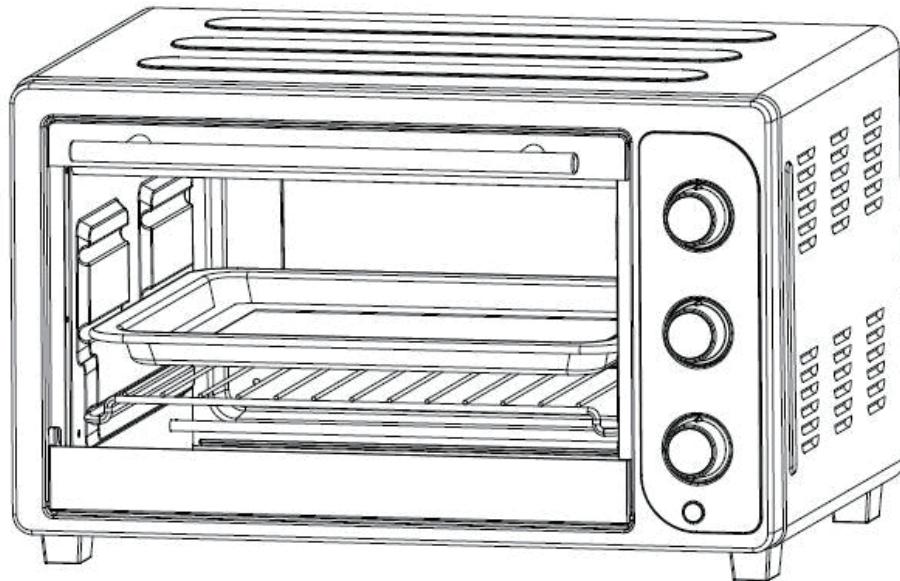


عند فصل السلك عن الكهرباء، دائما امسك من الفيشة نفسها. لا تسكب السلك.
لان ذلك يؤدي الى فصل السلك من الداخن.



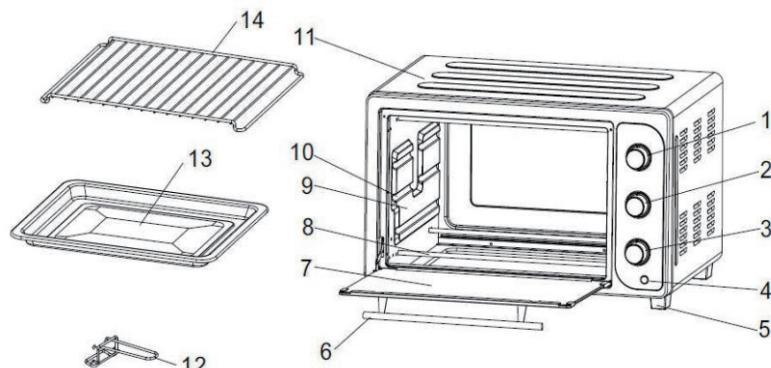
كتيب المستخدم

فرن كهربائي - اس اف 3608 اي او



نشكرك لتقتك القيمة في هذا المنتج الفرن الكهربائي
فضلا اقرأ هذه التعليمات جيدا قبل التشغيل

التعريفات بالاجزاء



1.1. الغطاء	6. مقبض الباب	1. قرص التحكم في درجة الحرارة
1.2. مقبض الصينية	7. زجاج النافذة	2. قرص وظائف الفرن
1.3. صينية الطعام	8. جهاز التسخين	3. قرص المؤقت
1.4. رف سلكي	9. التجويف الداخلي	4. خوء المؤشر
	10. وضعية الرف	5. ارجل

البيانات التقنية

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

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 DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES INCLUDING THE IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY, 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, INCONVENIENCE, 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 IMPLIED 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 from 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



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]



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