

INSTRUCTION MANUAL / WARRANTY CARD

SF5606EO

Electric Oven

60L capacity

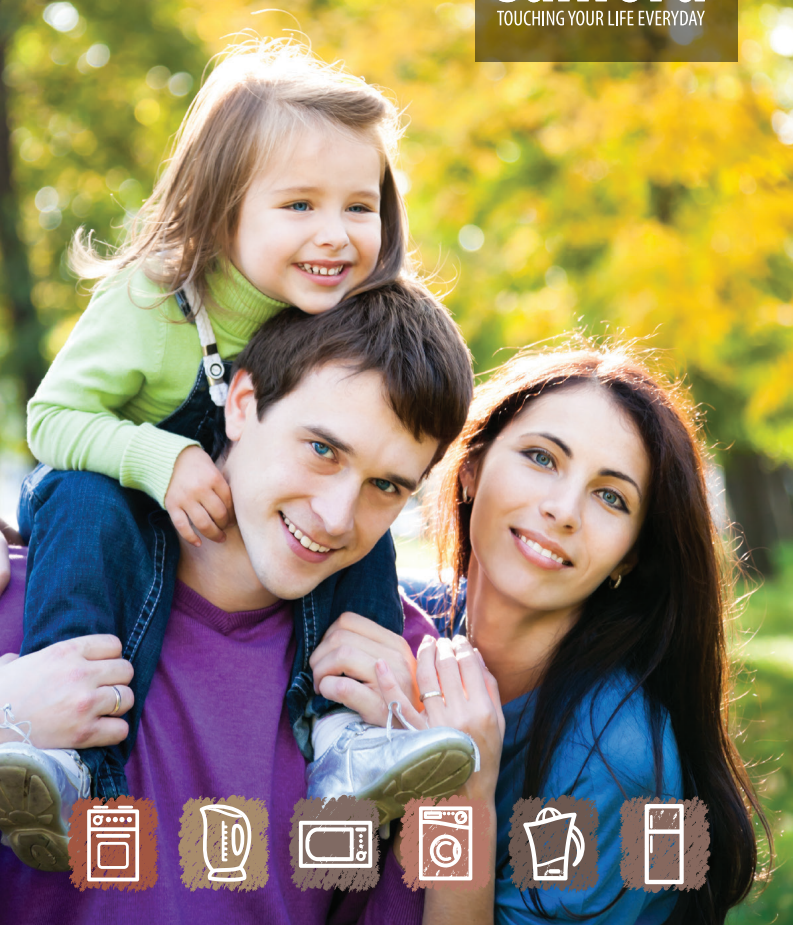


220-240V~ 50-60Hz



2000 Watts Oven | Hot Plate 1000W & 600Watts

sanford®
TOUCHING YOUR LIFE EVERYDAY



Please read carefully before use and keep for future reference

IMPORTANT SAFEGUARDS

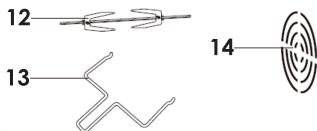
When using electrical appliances, basic precautions should always be followed, which include the following:

1. Read all instructions before use or cleaning.
2. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
3. Do not immerse cord, plug, or any part of the appliance in water or other liquids.
4. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
5. Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. If the appliance is damaged or broken, do not repair yourself, if the power cord or the plug is broken or damaged, do not repair or change yourself, please send the appliance to qualified service center for repair or service.
6. When operating the oven, keep at least four inches (ten centimeters) of space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation.
7. To disconnect, turn the control to OFF, before removing the plug.
8. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Always hold the plug, but never pull the cord.
9. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning
10. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or food.
11. Do not cover any part of the oven with metal or cloth, it may cause overheating of the oven.
12. Do not place any item on the oven or cover the oven.

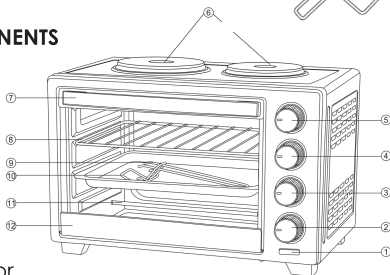
13. Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease or other hot liquids.
14. Never leave the appliance unattended in working.
15. Oversized foods or metal utensils cannot put into the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
16. Extreme caution should be exercised when using containers constructed of anything other than qualified metal or qualified ceramics.
17. Do not place any of the following materials in the oven: plastic, paper, or anything similar.
18. Do not use any accessories other than manufacturer recommended accessories in this oven.
19. Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
20. Do not use this appliance for any use other than its intended use.
21. This appliance is for HOUSEHOLD USE only.
22. The glass door is heavy, please hold the handle until the door is completely open, do not let the door fall itself.
23. This appliance is not intended for use by children.
24. This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given enough supervision or enough instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. The temperature on the surface of this appliance is high in or after working, do not touch.
26. This machine is not allowed to work through outside timer or remote control.

ACCESSORIES:

- * BAKE PAN * BAKE RACK
- * ROTISSERIE SPIT & HANDLE
- * PAN HANDLE



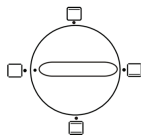
LIST OF COMPONENTS



- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| 1. Oven indicator | 9. Bake pan |
| 2. Timer | 10. Tray handle |
| 3. Operation selector | 11. Heating element |
| 4. Temperature selector | 12. Bottom glass door clip |
| 5. Stove selector | 13. Convection |
| 6. Big/small stove | 14. Rotisserie Rod |
| 7. Door handle | 15. Rotisserie handle |
| 8. Rack wire | |

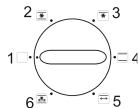
HOTPLATE SELECTOR DIAL

1. OFF, 2. Left hotplate, 3. Right hotplate
4. Left & right hotplate (At this setting the oven is not working)



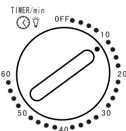
OVEN SELECTOR DIAL

1. OFF
2. Top & bottom heating & convection
3. Top heating & convection
4. Top & bottom heating
5. Top heating & rotisserie
6. Top & bottom heating & convection & rotisserie



TIMER DIAL (INSIDE LAMP)

When timer is turned on, the inside lamp is ON.
When timer is turned off, the inside lamp is OFF.



BEFORE USE

- Ensure that there is enough ventilation around the oven.
- Ensure that the oven is completely dry before use.
- The oven should not be placed on untreated wooden surface. Place the oven on a heat resistant surface.
- The feet of the oven can leave some marks on the table, if this happens, remove the marks with a damp cloth.

OVEN USE

- Turn the thermostat dial clockwise to the desired temperature.
- Turn the Rotisserie/convection selector dial to the desired position.
- Turn the Heating selector dial to the desired position.
- Turn the timer dial clockwise to the desired cooking time.
- The power light will light up after timer is turned on, and will go out when the timer is turned to OFF.
- When the cooking time is over, the timer will auto shut off and the bell will ring.
- If the cooking is finished earlier than the set cooking time, please turn back the timer to OFF to turn off the oven.
- In the first use of this oven, there might be some light smoke coming out from the oven, this is normal. After 5-10 minutes the smoke will disappear.
- In order to get better cooking performance, it is recommended to pre-heat the oven about 10-15 minutes.

ROTISSERIE USE

1. Put one skewer through the pointed end of the spit, making sure the points of skewer face towards the spit's pointed end. Slide the skewer towards the square end of the spit.
2. Insert the spit directly through the center of the food which you want to roast.
3. Put the other skewer through the pointed end of the spit, making sure the points of skewer face the spit's square end.
4. Put the two skewers into the food, then secure both skewers with the thumbscrews.
5. Make sure the food is centered on the spit.
6. Insert the pointed end of the spit into the drive socket, make sure the square end of the spit rests on the spit support.

7. Plug the oven.
8. Set the thermostat to 250°C.
9. Turn the timer to the time which you require, the power indicator will light up. Normally it takes 30 minutes to roast a 2.5Kg(5.5Pd) weight chicken.
10. Set the selector to Rotisserie or Rotisserie & Convection setting, the rotisserie starts rotating.
11. When roasting is completed, turn back the timer to OFF.
12. After the oven is cooled, place the hooks of the rotisserie handle under the grooves on both sides of the spit. Lift the right side of the spit first, move towards right side a little bit, so that the left side of the spit goes out of the drive socket. Then carefully move out the roasted food from the oven.
13. Take the food off the spit.

GRILL COOKING

- Leave the door at the open point.
- Turn the selector to GRILL setting (top heating), and Convection is recommended.

AFTER USE

- Turn back the Timer to OFF.
- Turn the Heating Selector Dial to OFF.
- Turn the Rotisserie & Convection Dial to OFF.
- Unplug the appliance from the outlet.
- Wait until the oven is completely cool before any cleaning or maintenance.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water. All surfaces can be cleaned with a clean damp cloth.
- If stains still appear, it is recommended to use soap.
- Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the appliance.
- Clean the interior chamber with a clean damp cloth.

Due to the constant development of product functions and designs, we reserve the right to make changes to the product without prior notice.

كلا الجانبين، ارفع الجانب الأيمن من السيخ أولاً، وتترك نحو الجانب الأيمن قليلاً، بحيث يخرج الجانب الأيسر من السيخ من مغزل الحركة. ثم اخرج الطعام المشوي من الفرن بعناية.
13. انزع الطعام عن السيخ.

الطبخ بالشواء

- افتح الباب بشكل صحيح.
- أدر مفتاح الاختيار إلى وظيفة الشواية (التسخين العلوي)، ويوصى باستخدام الحمل الحراري.
- أدر مفتاح درجة الحرارة إلى 230 درجة مئوية.
- أدر المؤقت إلى وقت الشواء المطلوب.
- عند الانتهاء من الشواء، أعد المؤقت إلى وضع إيقاف التشغيل لإيقاف تشغيل الفرن.

بعد الاستخدام

- أعد المؤقت إلى وضع الإيقاف.
- قم بإيقاف تشغيل مفتاح تحديد الحرارة.
- قم بإيقاف تشغيل المشواة وخاصية الحمل الحراري.
- اعمل الجهاز عن مصدر الكهرباء.
- انتظر حتى يبرد الفرن تماماً قبل القيام بأي تنظيف أو صيانة.

الصيانة والتنظيف

- اعمل الجهاز عن الكهرباء واتركه ليبرد قبل التنظيف.
- لا تغمر الجهاز في الماء. يمكن تنظيف جميع الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة نظيفة.
- في حالة استمرار ظهور البقع، يوصى باستخدام المايون.
- لا تستخدم المنظفات الكاشطة أو الأدوات الحادة لتنظيف الجهاز.
- نظف الحجرة الداخلية للفرن بقطعة قماش مبللة ونظيفة.
- نظرا للتطور المستمر للمنتج والتوصيميات، فإننا نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات على المنتج دون إشعار مسبق.

- سيفيء ضوء الطاقة بعد تشغيل المؤقت، وسوف ينطفئ عند اطفاء المؤقت.
- عندما ينتهي وقت الطهي، سيفصل المؤقت بشكل تلقائي وسيصدر صوت للجرس.
- إذا انتهى الطهي في وقت أبكر من وقت الطهي المحدد، فيرجى إعادة المؤقت على وضع الإيقاف لإيقاف تشغيل الفرن.
- في أول استخدام للفرن، قد يخرج بعض الدخان الخفيف من الفرن، وهذا أمر طبيعي. وبعد 5-10 دقائق سيختفي الدخان.
- من أجل الحصول على أداء طهي أفضل، يوصى بتسخين الفرن مسبقاً لمدة 10-15 دقيقة.

استخدام المشواة

1. ضع حلقة تثبيت واحدة خلال الطرف المدبب من السيخ، وتأكد من أن نقاط حلقة التثبيت تتجه نحو الطرف المدبب للسيخ. حرك حلقة التثبيت باتجاه الطرف المربع للسيخ.
2. أدخل السيخ مباشرة في منتصف الطعام الذي تريد اعداده.
3. ضع حلقة التثبيت الأخرى خلال الطرف المدبب للسيخ، وتأكد من أن نقاط حلقة التثبيت تواجه الطرف المربع للسيخ.
4. ثبت السيخين في الطعام، ثم احكم تثبيتهما عن طريق استخدام براغي التثبيت اللولبية.
5. تأكد من ثبات الطعام على السيخ.
6. أدخل الطرف المدبب من السيخ في مغزل الحركة، وتأكد من أن الطرف المربع للسيخ يقع بثبات على دعامة السيخ.
7. قم بتوصيل الفرن بمصدر الطاقة.
8. اضبط منظم الحرارة على 250 درجة مئوية.
9. قم بتعيين المؤقت على الوقت الذي تريده، وسيضيء مؤشر الطاقة. عادة ما يستغرق شوي دجاجة بوزن 2.5 كجم (5.5 رطل) 30 دقيقة.
10. اضبط مفتاح التحديد على وظيفة المشواة أو وظيفة المشواة والحمل الحراري، وستبدأ المشواة في الدوران.
11. عند اكتمال الشوي، أعد المؤقت إلى وضع الإيقاف.
12. بعد أن يصبح الفرن بارداً، ضع خطافات مقبض المشواة أسفل الأماكن المخصصة في

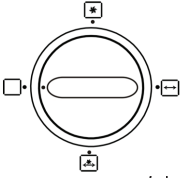
مفتاح اختيار لوح التسخين

1. إيقاف

2. لوحة التسخين اليسرى

3. لوحة التسخين اليمنى

4. لوحة التسخين اليسرى واليمنى (في هذا الإعداد، الفرن لا يعمل)



مفتاح اختيار الفرن

1. إيقاف

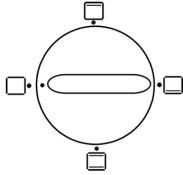
2. التسخين والحمل الحراري من الأعلى والأسفل

3. التسخين والحمل الحراري من الأعلى

4. التسخين من الأعلى والأسفل

5. التسخين من الأعلى والشواء

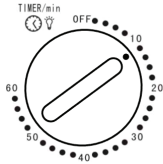
6. التسخين من الأعلى والأسفل والحمل الحراري والشواء



مفتاح المؤقت (الانارة الداخلية)

• عند تشغيل المؤقت، يكون المصباح الداخلي قيد التشغيل.

• عند إيقاف تشغيل المؤقت، يكون المصباح الداخلي مطفأ.



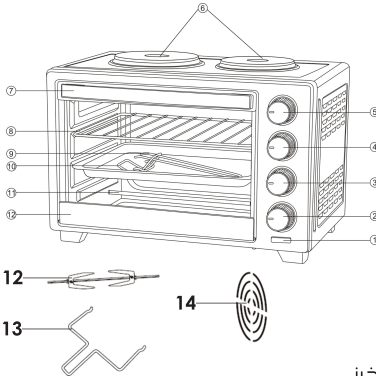
قبل الاستخدام

- تأكد من وجود تهوية كافية حول الفرن.
- تأكد من أن الفرن جاف تماماً قبل الاستخدام.
- يجب عدم وضع الفرن على سطح خشبي غير مقاوم للحرارة. ضع الفرن على سطح مقاوم للحرارة.
- يمكن أن تترك أرجل الفرن بعض العلامات على المنضدة، إذا حدث ذلك، قم بإزالة قطعة قماش مبللة.

استخدام الفرن

- أدر منظم الحرارة في اتجاه عقارب الساعة على درجة الحرارة المطلوبة.
- أدر مفتاح اختيار المشواة / الحمل الحراري على الوضع المطلوب.
- أدر مفتاح تحديد الحرارة على الوضع المطلوب.
- أدر مفتاح المؤقت في اتجاه عقارب الساعة على وقت الطهي المطلوب.

17. لا تضع أي من المواد التالية في الفرن: بلاستيك، ورق، أو أي شيء مشابه.
18. لا تستخدم أي ملحقات بخلاف الموصى بها من الشركة المصنعة في هذا الفرن.
19. قم دائما بارتداء قفازات الفرن الواقية المعزولة عند إدخال أو إزالة المواد من الفرن الساخن.
20. لا تستخدم هذا الجهاز لأي غرض بخلاف الاستخدام المخصص له.
21. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي فقط.
22. الباب الزجاجي ثقيل، يرجى إمساك المقبض حتى يتم فتح الباب بالكامل، ولا تدع الباب يسقط من تلقاء نفسه.
23. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأطفال.
24. هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص الذين يعانون من ضعف القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو نقص الخبرة والمعرفة، ما لم يتم منحهم إشرافا كافيا أو تعليمات كافية فيما يتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
25. درجة الحرارة على سطح هذا الجهاز مرتفعة أثناء التشغيل أو بعده، فلا تقم بلمسه.
26. لا يمكن لهذا الجهاز العمل من خلال مؤقت خارجي أو جهاز تحكم عن بعد.



الملحقات:

- صينية خبز
- رف خبز
- مشواة ومقبض
- مقبض مقلاة الفرن

قائمة المكونات

1. مؤشر الفرن
2. المؤقت
3. مفتاح تحديد الوظيفة
4. مفتاح تحديد درجة الحرارة
5. مفتاح اختيار الموقد
6. موقد كبير / صغير
7. مقبض الباب
8. رف سلكي
9. صينية خبز
10. مقبض الصينية
11. عنصر التسخين
12. مشبك الباب الزجاجي السفلي
13. الحمل الحراري
14. قضيب المشواة
15. مقبض المشواة

يرجى القراءة بعناية قبل الاستخدام والاحتفاظ بها للرجوع إليها في المستقبل

إجراءات مهمة للسلامة

عند استخدام الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع احتياطات السلامة الأساسية، بما في ذلك ما يلي:

1. اقرأ جميع التعليمات قبل الاستخدام أو التنظيف.
2. الإشراف الدقيق ضروري عند استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال.
3. لا تغمر السلك أو القابس أو أي جزء من الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى.
4. لا تدع السلك يتدلى على حافة الطاولة أو المنضدة، ولا تلمس الأسطح الساخنة.
5. لا تقم بتشغيل الجهاز بسلك أو قابس تالف أو بعد تعطل الجهاز، أو تعرضه للتلف بأي شكل من الأشكال. في حالة تلف الجهاز أو كسره، لا تقم بإصلاحه بنفسك، وارجى إرساله إلى مركز خدمة مؤهل للإصلاح أو الخدمة.
6. عند تشغيل الفرن، احتفظ بمساحة لا تقل عن أربع بوصات (عشرة سنتيمترات) على جميع جوانب الفرن للسماح بحركة الهواء بشكل كافٍ.
7. لقطع الاتصال، قم بإيقاف تشغيل مفتاح التحكم قبل إزالة القابس.
8. اضمحل الجهاز من مصدر الكهرباء في حالة عدم الاستخدام وقبل التنظيف. امسك القابس دائما عند الإزالة، لكن لا تقم بسحب السلك أبدا.
9. اترك الجهاز ليبرد قبل تركيب الأجزاء أو إزالتها، وقبل التنظيف
10. يجب توخي الحذر الشديد عند نقل أي جهاز يحتوي على زيت ساخن أو طعام.
11. لا تقم بتغطية أي جزء من الفرن بالمعدن أو القماش، فقد يتسبب ذلك في ارتفاع درجة حرارة الفرن.
12. لا تضع أي شيء على الفرن أو تقم بتغطيته.
13. يرجى توخي الحذر الشديد عند إزالة المصينية أو التخلص من الشحوم الساخنة أو السوائل الساخنة الأخرى.
14. لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.
15. لا يمكن وضع الأنظمة الكثيرة أو الأواني المعدنية في الجهاز لأنها قد تؤدي إلى نشوب حريق أو خطر التعرض لصدمة كهربائية.
16. يجب توخي الحذر الشديد عند استخدام الأواني الممنوعة من أي شيء آخر غير المعدن أو السيراميك المسموح باستخدامه.

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.

Please visit us on **www.sanfordworld.com**
or write to us at **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
	SF5606EO Electric Oven	Personal or non-income producing Use: Commercial or income producing Use:	2 Years 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: **SF5606EO** 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 في الصين