

ido[®]



TOASTER OVEN

T050SG-BK

INSTRUCTIONS MANUAL

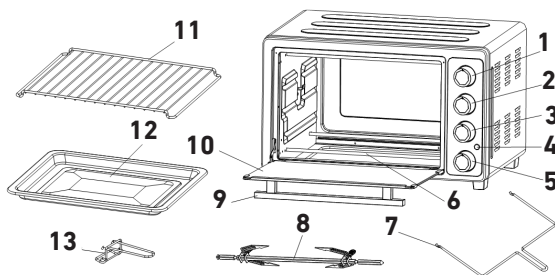
THANK YOU FOR CHOOSING IDO PRODUCTS

ENGLISH

COMPONENTS

OVEN

1. Temperature Control Knob
2. Convection/Rotisserie Function Knob
3. Heating Function Knob
4. Power Indicator Light
5. Timer Control Knob
6. Heating Element
7. Rotisserie Spit Handle
8. Rotisserie Spit with Forks
9. Door Handle
10. Glass Door
11. Wire Rack
12. Bake Tray
13. Tray Tong



SAFETY INSTRUCTIONS

WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, THE FOLLOWING BASIC SAFETY INSTRUCTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED:

1. Read all instructions.
2. Before using the appliance check that the voltage power corresponds to the one shown on the rating label.
3. Unplug the appliance from the outlet when not in use. Allow the appliance to cool before cleaning.
4. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch any hot surface.
5. Place the appliance on a flat surface. Do not place it on any heated surface.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Do not touch the appliance's hot surface. Use handle or knobs only.
8. When in use, the oven is on high temperature! Never touch the oven or the glass door.
9. Avoid exposing water to the glass door while it is hot, this could cause the glass to crack.
10. A distance of at least 10cm should be maintained between the oven and the wall.
11. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent in order to avoid any problem.
13. Do not use the appliance in an outdoor setting.
14. The oven is equipped with a manual reposition thermal-fuse that makes the oven safer and more reliable.
15. Save these instructions.

BEFORE FIRST USE

- Remove all packaging material from the appliance.
- Remove all accessories (rack, tray) from the oven.
- Wipe the oven and the accessories with a damp cloth and dry them.
- Fully unwind the power cord and plug it in the power socket.
- Set the function control to .
- Set the temperature to 250°C. Use the timer to let the appliance run (without any food or accessories in it) for about 15 minutes.
- If the unit is used for the first time, it may slightly emit smell and smoke. This is normal and only lasts for a short time. Make sure to use the appliance in a well ventilated area.

USING YOUR APPLIANCE

COOKING TIPS

- When baking or grilling, it is advisable to always pre-heat the oven to the desired temperature, to get the best possible cooking results.
- Oil the grilled exterior before placing food in the oven to be grilled.
- Place the bake tray under the wire rack in order to avoid oil dropping down to the bottom heater.
- If the food to be cooked is oily or greasy, you can use two pieces of oil-aluminum foils. Place one piece on the bake tray and use the other piece to cover the food. This avoids oil/grease splashing during cooking.
- Convection cooking combines hot air movement by means of a fan with the regular features (grill, bake, toast, etc.). Convection cooking provides faster cooking in many cases than regular electric oven. The fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing

in moisture and flavor. The convection function produces even temperature all around the food, so that the food cooks/bakes/grills evenly versus the normal ovens hot and cold spots. The convection feature allows cooking/baking at lower temperatures, which saves energy and helps keep the kitchen cooler. Convection air is superheated and it circulates around the food so it cooks food significantly faster than normal ovens.

KEEPING FOOD WARM

- Set the heating function to .
- Set the convection/roast function to  if convection is required.
- Set the temperature to 100°C.
- Insert the wire rack, and place the food on top of it.
- If the food needs to be kept warm for longer than 20~30 minutes, it should be covered with tinfoil.

Do not leave the food in the oven for a long time as it may become too dry!

BAKING

This function is ideal for flans, fruits puddings, quiche, pies, etc

- Insert the wire rack to the bottom position.
- Turn the function selector knob to .
- Set the convection/roast function to  if convection is required.
- Set the thermostat to the required temperature.
- Set the timer knob to the required cooking time.
- Wait for the oven to reach the set temperature (the pilot light goes off), then put the food in.
- If cooking is completed before the end of the set time, please manually turn the timer knob to position "OFF".

TRADITIONAL OVEN COOKING

This function is ideal for cooking pizzas, lasagne, au gratin, small fowl, all kinds of fish, stuffed vegetables au gratin and different kinds of cakes.

- Insert the wire rack to the bottom position.
- Turn the heating function to .
- Set the convection/roisserie function to  if convection is required.
- Set the thermostat to the required temperature.
- Set the timer knob to the required cooking time.
- Wait for the oven to reach the set temperature (the pilot light goes off), then put the food inside.
- If cooking is completed before the end of the set time, please manually turn the timer knob to position "OFF".

GRILLING

This function is ideal for grilling hamburgers, chops, frankfurters, sausages, etc. In addition, this function may be used for browning foods: Lasagne, etc.

- Insert the wire rack to the top position and the bake tray onto the bottom heating element.

HINT: We suggest pouring two glasses of water into the bake tray so as to avoid smoke and bad stains resulting from burning fat, and for easy cleaning.

- Set the heating function to .
- Set the convection/roisserie function to  if convection is required.
- Set the thermostat to the required temperature.
- Set the timer knob to the required cooking time.
- Preheat the oven for about 5 minutes with slight ajar of the door.
- Place the food on the wire rack, and close the door, and remember to turn the food half way during cooking.

- If cooking is completed before the end of the set time, please manually turn the timer knob to position "OFF".

ROTISSERIE

The function is ideal for cooking chicken on the spit, fowl in general, roast veal.

- Place the food on the spit and hold it firm by using the forks (for best results, tie down the meat using kitchen string).
- Place the bake tray onto the bottom heating element, then insert the spit on the spit mount inside the oven.
- Close the door. The oven does not need to be preheated for this function.
- Turn the heating function to .
- Set the convection/roisserie function to  or  if convection is required.
- Set the thermostat to the required temperature.
- Set the timer knob to the required time.
- Once cooking is completed, please manually turn the timer knob to position "OFF".

CLEANING AND MAINTENANCE

- After use, set timer knob counter counterclockwise to "OFF" position.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning. Unplug cord from the socket.
- Remove the plug from the power socket.
- Cool the oven down to room temperature.
- Remove all accessories from inside the oven.

- The wire rack and bake tray may be washed as other kitchenware, either by hand or by dishwasher.
- You can always use a moist sponge to clean the outside surface. Avoid using abrasive products that could damage the finish. Ensure water or soap does not penetrate through the vents of the oven.
- Clean the oven surface and interior with a damp cloth or a sponge. Take the tray and rack out to wash.
- Never use aluminum-corrosive products (spray detergents) to clean the inside aluminum walls and never scrape the walls with sharp or pointed objects.

WARNING: ON NO ACCOUNT SHOULD WATER BE ALLOWED TO GET INSIDE THE OVEN!

TECHNICAL SPECIFICATION

POWER	VOLT	FREQUENCY
2000 W	220 V	50 HZ

OVEN CAPACITY: 50 L

TEMPERATURE RANGE: 65~250 °C

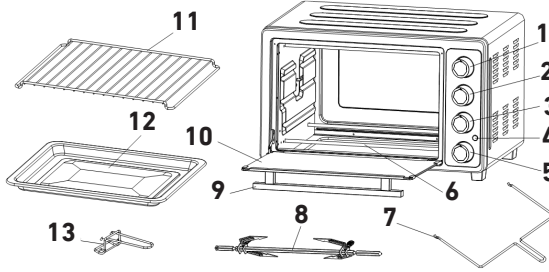
TIMER: Max. 60 minutes or Stay-on

**MANUFACTURED ACCORDING TO THE
EGYPTIAN STANDARD NO. 8058/2017**

**MADE IN EGYPT FOR ANASIA EGYPT
FOR TRADE**

اجزاء الجهاز

الفرن



١. مفتاح التحكم في درجة الحرارة.
٢. مفتاح اختيار الشواية / الهوائية.
٣. مفتاح اختيار شمعات التسخين.
٤. لمبة بيان وصول الكهرباء.
٥. مفتاح التايمر.
٦. شمعات التسخين.
٧. يد رفع سيخ الشواية.
٨. سيخ الشواية وشوك التثبيت.
٩. يد الباب.
١٠. باب زجاجي.
١١. صينية الخبز.
١٢. صينية من السلك.
١٣. يد رفع صينية الخبز.

تعليمات السلامة

برجاء قراءة التعليمات بعناية قبل الاستخدام لأول مرة.

١. اقرأ التعليمات بعناية.
٢. قبل الاستخدام تأكد من أن جهد التغذية الكهربائية ينظر جهد تشغيل الجهاز والمسجل على الاستيكر الخاص ببيانات الجهاز.
٣. في حالة عدم التشغيل، أو عند تنظيفه ينبغي فصل فيشة الكهرباء من المقبس، والتأكد من برودته قبل تنظيفه.
٤. تجنب تعليق كابل الكهرباء فوق حافة الطاولة، أو لمس أي سطح ساخن.
٥. ضع الجهاز على سطح مستوي، ولا تضعه على سطح ساخن.
٦. الاشراف الدقيق ضروري عند استخدام الجهاز أو إذا كان الجهاز بالقرب من أطفال.
٧. لا تلمس سطح الجهاز الساخن، استخدام اليد أو اكرة التشغيل فقط.
٨. عند الاستخدام، سيكون الفرن ساخن جداً، تجنب لمس الفرن أو زجاج الباب.
٩. تجنب تعرض الباب الزجاجي للفرن للماء وهو مازال ساخن، مما قد ينتج عنه تهشم الزجاج.
١٠. يجب الاحتفاظ بمسافة ١٠ سم بين الفرن والحائط.
١١. لا تستخدم الجهاز بكابل كهرباء أو فيشة تالفة، أو عندما يكون الجهاز عاطلاً ينبغي تسليمه لأقرب مركز صيانة معتمد للمراجعة والصيانة والضغط.
١٢. في حالة تلف كابل الكهرباء، ينبغي تغييره بواسطة مركز صيانة معتمد وذلك لتجنب الخطر.
١٣. لا تستخدم الجهاز في أماكن مفتوحة خارج المنزل.
١٤. الفرن مجهز بفيوز حراري يدوي للحماية، مما يجعل التشغيل أكثر أماناً ومرونة.
١٥. احتفظ بهذه التعليمات.

قبل الاستخدام لأول مرة

طريقة الاحتفاظ بالطعام ساخناً باستخدام هواء المروحة

- يتم نزع ورق تغليف الفرن.
- يتم إخراج جميع مشتملات الفرن من داخله.
- يتم مسح الفرن والمشتملات بقطعة قماش رطبة ثم تجفيفهم.
- يتم فك كابل الكهرباء وتركيب الفيشة في المقبس.
- يتم وضع مفتاح التشغيل على وضع .
- يتم اختيار درجة الحرارة ١٠٠ مئوية.
- يتم تركيب رف السلك، ووضع الطعام أعلاه.
- في حالة الحاجة للحفاظ على درجة حرارة الطعام ساخنة لمدة أطول من ٢٠ - ٣٠ دقيقة، يفضل تغطية الطعام بورق فويل المونيوم.
- لا ينبغي ترك الطعام لفترة طويلة داخل الفرن مما يعرضه للجفاف.

الخبز باستخدام الهواء الساخن

- يستخدم هذا الوضع لعمل الفطائر، أو الفطائر المحشوة بالفاكهة أو الزبيب أو الكيش.
- ضع رف السلك داخل الفرن على الرف السفلي.
- ضع مفتاح التشغيل على وضع .
- ضع مفتاح الشواية/الهوائية على وضع .
- لتشغيل الهوائية إذا كان مطلوباً.
- ضع مفتاح الثرموستات على درجة الحرارة المناسبة.
- ضع مفتاح التايمر على زمن الطهي المطلوب.
- انتظر حتي يسخن الفرن ويصل لدرجة الحرارة المطلوبة (عندما تنطفئ لمبة البيان) ثم ادخل الطعام في الفرن.
- في حالة اكتمال طهي الطعام قبل الزمن المحدد، يمكنك وضع مفتاح التايمر على وضع "OFF".

الطهي التقليدي مع استخدام الهواء الساخن

- يعتبر هذا الوضع مثالياً لطهي البيتزا، واللازانيا والطيور وجميع أنواع السمك والمحشي وأنواع مختلفة من الكيك.
- ضع رف السلك على قاعدة الفرن.
- يتم وضع مفتاح التشغيل على وضع .
- ضع مفتاح الشواية/الهوائية على وضع .
- لتشغيل الهوائية في حالة طلبها.
- يتم اختيار درجة الحرارة المطلوبة بواسطة مفتاح الثرموستات.

- يتم نزع ورق تغليف الفرن.
- يتم إخراج جميع مشتملات الفرن من داخله.
- يتم مسح الفرن والمشتملات بقطعة قماش رطبة ثم تجفيفهم.
- يتم فك كابل الكهرباء وتركيب الفيشة في المقبس.
- يتم وضع مفتاح التشغيل على وضع .
- يتم اختيار درجة الحرارة ٢٥٠ مئوية بواسطة مفتاح الثرموستات، ضع مفتاح التايمر على وضع التشغيل (بدون وجود طعام أو مشتملات داخل الفرن) لمدة ١٥ دقيقة.
- إذا كان الجهاز يستخدم لأول مرة، ستلاحظ انبعاث رائحة دخان بسيط، هذا طبيعي وسيختفي بسرعة. تأكد من استخدام الفرن في مكان ذو تهوية جيدة.

طريقة استخدام الفرن

نصائح للطهي

- عند الخبز أو الشوي، ننصح دائماً بتسخين الفرن قبل الاستخدام لدرجة الحرارة المطلوبة، وذلك للحصول على أفضل نتائج الطهي.
- في حالة شوي الطعام، يفضل شويه في زيت خارج الفرن أولاً، وذلك قبل استكمال الشوي داخل الفرن.
- ينبغي وضع صينية الخبز أسفل رف السلك لتجنب سقوط الزيت من الطعام على عنصر التسخين.
- إذا كان الطعام ملئاً بالزيت أو الدهون، يفضل تغطية الطعام بورق فويل المونيوم ووضع طبقة أخرى على صينية الخبز لتجنب تآثر الدهون بداخل الفرن.

نبذة عن الطهي باستخدام الهواء الساخن

توزيع الهواء الساخن عن طريق المروحة ومميزات أخرى، مثل: الشوي والخبز والتحميص ... إلخ. يوفر الطهي باستخدام الهواء الساخن طهيًا أسرع في كثير من الحالات مقارنة بالفرن الكهربائي العادي. تعمل المروحة على توزيع الهواء الساخن على جميع أجزاء الفرن مما يؤدي إلى عملية تحميص للطعام بشكل جيد مقارنة بالأفران العادية. تسمح هذه الخاصية بالطهي والخبز في درجات حرارة منخفضة، مما يوفر الطاقة ويساعد في الحفاظ على برودة المطبخ. يتم تسخين الهواء الحراري بدرجة كبيرة ويتم تدويره حول الطعام بحيث يتم طهي الطعام بشكل أسرع من الأفران العادية.

- في حالة اكتمال طهي الطعام قبل الزمن المحدد، يمكنك وضع مفتاح التأخير على وضع "OFF".

التنظيف والصيانة

- عند انتهاء استخدام الفرن، يتم وضع مفتاح التأخير على وضع "OFF" في اتجاه عكس عقارب الساعة.

- اترك الجهاز يبرد تماما قبل التنظيف، ثم افصل الفيشة من المقبس.

- إزالة كل المشتملات من داخل الفرن.

- يمكن غسيل رف السلك وصينية الخبز كأدوات المطبخ إما باليد أو في غسالة الأطباق.

- يمكن استخدام أسفنج رطبة لتنظيف جسم الفرن الخارجي، تجنب استخدام مواد كاشطة قد تؤدي إلى تلف الدهان الخارجي للجهاز. تأكد من عدم دخول الماء أو الصابون إلى داخل الفرن من فتحات التهوية.

- ممنوع تماما استخدام منظفات الإسبراي لتنظيف جدران الفرن الداخلية المصنوعة من الألمونيوم، كذلك كشط الجدران الفرن بألة حادة.

تحذير : تجنب تماما دخول الماء داخل الفرن

الخصائص الفنية

القدرة	فولت	تردد
٢٠٠٠ واط	٢٢٠ فولت	٥٠ هرتز

سعة الفرن : ٥٠ لتر .

مدي درجات الحرارة : ٦٥ - ٢٥٠ ° درجة مئوية .

أقصى زمن تشغيل : ٦٠ دقيقة .

صنع طبقا للمواصفات القياسية المصرية

رقم 2017/8058

صنع في مصر لصالح شركة أنسيا مصر للتجارة.

- يتم اختيار الزمن المناسب للطهي.

- انتظر حتى يسخن الفرن لدرجة الحرارة المطلوبة (عندما تنطفئ لمبة البيان)، ثم ادخل الطعام في الفرن.

- في حالة اكتمال طهي الطعام قبل الزمن المحدد، يمكنك وضع مفتاح التأخير على وضع "OFF".

الشوي مع استخدام الهواء الساخن

هذا الوضع يعتبر مناسباً لشوي الهامبورجر، وقطع اللحم والسجق... الخ، بالإضافة إلى استخدام هذا الوضع لأكساب اللون البني لالعلي الكيك.

- ضع رف السلك في الرف العلوي للفرن، وصينية الخبز في الرف السفلي للفرن.

ملحوظة : نقتراح سكب ٢ كوب ماء في صينية الخبز، وذلك لتجنب الدخان والبقع الناتجة من احتراق الدهون مما يسهل تنظيف الفرن.

- يتم وضع مفتاح التشغيل على وضع .

- ضع مفتاح الشواية/ الهوائية علي وضع  لتشغيل الهوائية إذا كان مطلوباً.

- يتم اختيار درجة الحرارة المطلوبة بمفتاح الثرموستات.

- يتم اختيار الزمن المناسب للطهي بواسطة المفتاح.

- يتم تسخين الفرن لمدة ٥ دقائق والباب مفتوحاً جزئياً.

- ضع الطعام علي رف السلك، واغلق الباب، وتذكر أن تقوم بتقليب الطعام أثناء الطهي.

- في حالة اكتمال طهي الطعام قبل الزمن المحدد، يمكنك وضع مفتاح التأخير على وضع "OFF".

الشوي علي السيخ , واستخدام الهواء الساخن

يعتبر هذا الوضع مناسباً لطهي الدجاج علي السيخ، والطيور ولحم العجل المشوي.

- ضع الطعام في السيخ وتأكد من عدم حركته باستخدام الشوكيتين في النهايتين (الأفضل النتائج يتم ربط اللحوم بخيط المطبخ).

- يتم وضع صينية الخبز في الرف السفلي، وتركيب السيخ في الفتحة الخاصة به داخل الفرن.

- يتم اغلاق الباب لاحتاج الفرن للتسخين قبل الطهي.

- يتم وضع مفتاح التشغيل علي وضع .

- ضع مفتاح الشواية/ الهوائية علي وضع  أو  لتشغيل الهوائية إذا كان مطلوباً.

- يتم اختيار درجة الحرارة المطلوبة بمفتاح الثرموستات.

- يتم اختيار الزمن المناسب للطهي.