
EO241264

전기 오븐
사용설명서

ELECTRIC OVEN



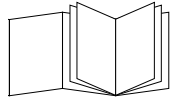
De'Longhi

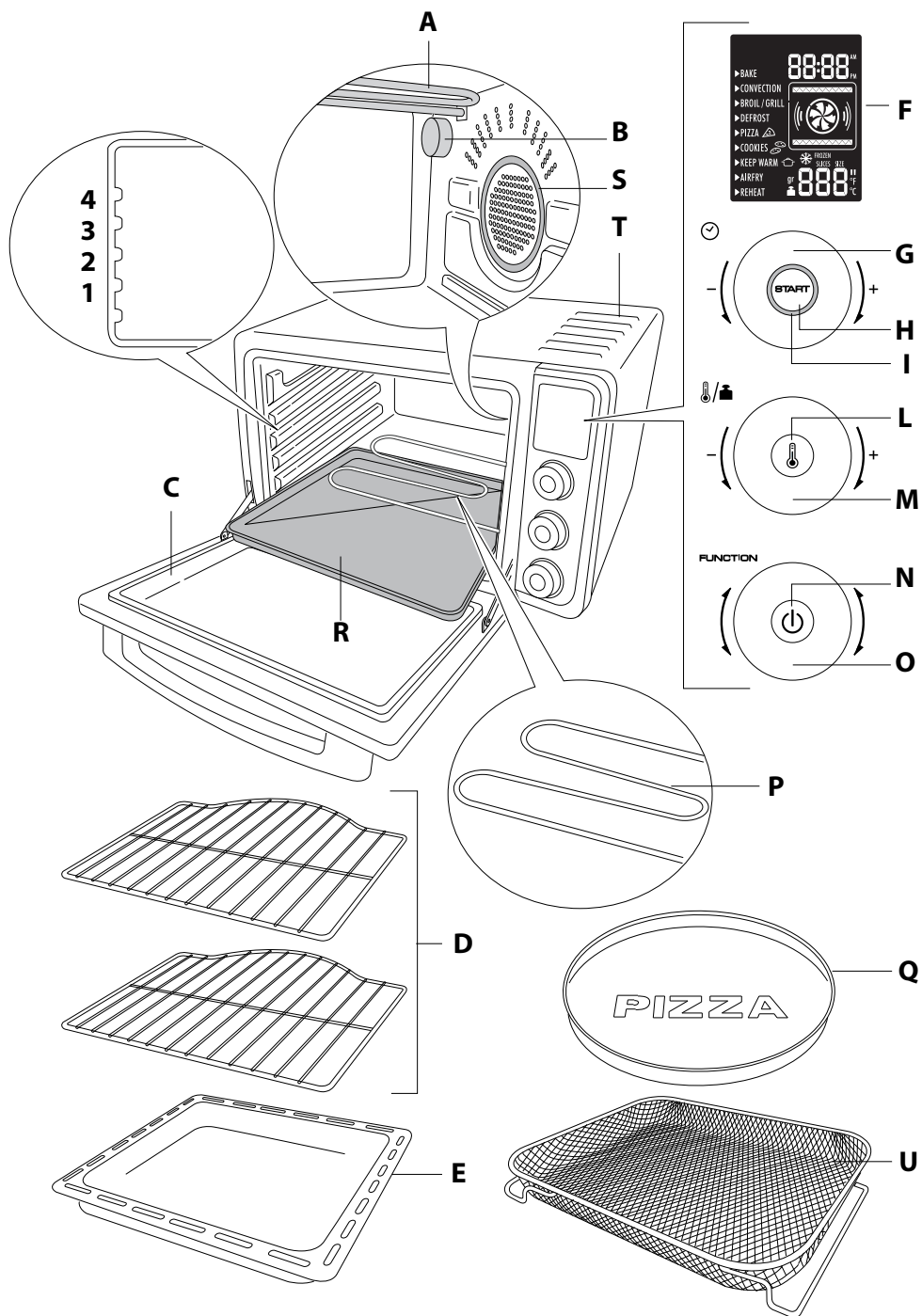
KR

4페이지

EN

page 23





안전 지침

**기기를 사용하기 전에 모든 지침을
자세히 읽어 보십시오.
다음 지침을 준수하시기 바랍니다.**

다음에 유의하십시오.

이 기호가 있으면 사용자에게 중요한 조언이나 정보를 강조표시합니다.

- 기기를 처음 사용할 때는 우선 보호용 판지, 소책자, 비닐 포장재 등과 같이 오븐 내에 들어 있는 모든 종이와 기타 포장재를 꺼냅니다.
- 기기가 운송 중에 손상되지 않았는지 확인합니다.
- 기기를 연결할 주 전원 소켓에서 20cm 이상 떨어진 거리에 기기를 놓아야 합니다.
- 처음 사용할 때는 먼저 오븐이 비어 있는 상태에서 온도 조절 다이얼을 최대로 설정하고 30분 이상 컨벡션 모드로 오븐을 작동하여 제품 운송 전에 가열 부에 사용한 보호 물질로 인해 발생하는 연기와 “새 제품” 특유의 냄새를 제거합니다. 이때 실내를 환기합니다.
- 열로 손상될 수 있는 표면에 놓고 사용하지 않습니다.
- 실내에서 기류가 없고, 열원과 직사광선에서 떨어진 위치에 오븐을 설치해야 합니다.
- 손으로 세척해야 하는 부스러기 받이를 제외하고 모든 액세서리를 손으로 또는 식기세척기에 넣어 깨끗하게 세척합니다.
- 오븐에는 최대 5초의 정전을 대비한 타이머 재설정 시스템이 장착되어 있습니다.

경고!

이 경고에 주의하지 않을 경우 상해를 입거나 기기가 손상될 수 있습니다.

- 이 오븐은 음식 조리용으로 만들어진 제품입니다. 오븐을 다른 용도로 사용하면 안 되며, 개조 또는 변경하면 안 됩니다.
- 기기를 포장에서 꺼낸 후에 도어가 손상되지 않았는지, 제대로 작동하는지 확인하십시오. 오븐 도어는 유리 재질이므로 깨지기 쉽습니다. 깨지거나 금이 가거나 굵힌 자국이 보이면 교체해야 합니다. 기기를 사용하거나, 청소하거나, 옮길 때 도어를 세게 닫거나 충격을 가하지 마십시오. 기기가 뜨거울 때 유리에 차가운 액체를 붓지 마십시오.
- 85cm 이상의 높이로 어린이의 손이 닿지 않는 평평한 곳에 두십시오.

8세 이하의 어린이와 신체, 감각, 정신 능력이 약한 사람 또는 경험이나 필요한 지식이 없는 사람은 이 기기를 사용하면 안 됩니다. 어린이가 기기를 갖고 놀지 않도록 감독하십시오. 어린이가 기기를 청소하거나 관리해서는 안 됩니다.

• 기기와 전원 케이블을 8세 미만 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.

- 사용 중 기기를 옮기지 마십시오.
- 다음과 같은 경우에는 기기를 사용하지 마십시오.
 - 전원 케이블에 결함이 있는 경우
 - 기기를 떨어뜨렸거나, 눈에 띄는 손상이 있거나, 기기가 오작동하는 경우. 이런 경우, 발생할 수 있는 모든 위험을 피하기 위해 가까운 공인 고객 서비스 센터로 기기를 가져가 수리를 받으십시오.
- 절대로 기기를 열원 근처에 두지 마십시오.
- 기기를 열원으로 사용하지 마십시오.
- 오븐 내부에 종이, 판지 또는 플라스틱을 두지 말고 기기 위에 주방 기구, 와이어 랙, 기타 물체를 비롯해 아무것도 두지 마십시오.
- 기기 상단과 후면에 있는 통풍구에 어떤 것도 끼워 넣지 마십시오. 통풍구가 막히지 않았는지 확인하십시오.
- 이 오븐은 빌트인 설치용으로 설계된 제품입니다.
- 도어가 열려 있을 때 도어 위에 무거운 물체, 뜨거운 접시 또는 용기를 올려놓지 마십시오. 손잡이를 아래로 당기지 마십시오.
- 가정용 외로 사용하거나, 부적절하게 사용하거나, 지침을 준수하지 않을 경우 제조업체는 어떤 책임도 지지 않으며 보증도 무효화됩니다.

• 이 기기는 가정용입니다.

매장, 사무실 및 기타 근로 환경에서 사용해서는 안 됩니다.

또한 농가, 호텔, 모텔, 여관 및 기타
주거형 숙박 업소에서 사용해서는
안 됩니다.

- 사용하지 않을 때와 청소 전에 항상 기기의 플러그를 뽑으십시오.
- 타이머나 별도의 리모컨으로 이 기기를 작동하면 안 됩니다.
- 기기는 뒷면이 벽을 향하도록 놓고 작동해야 합니다.
- 뽕죽하거나 예리한 물건으로 팬을 닦지 마십시오.
- 청소할 때는 반드시 먼저 기기를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아야 합니다.
- 이 기기에 음식을 보관하지 마십시오.

조리용 액세서리는 음식, 특히 산성 음식을 보관하는 용도로 적합하지 않습니다. 조리용 액세서리 표면에 레몬 주스나 식초 같은 산성 물질이 묻은 상태로 두지 마십시오. 레몬 주스, 토마토 소스, 식초 등과 같은 산성 물질은 코팅을 부식시킬 수 있습니다.



화상 위험!

이러한 경고에 유의하지 않을 경우
화상을 입을 수 있습니다.

- 기기 작동 시 도어 및 접근 가능한 외부 표면이 매우 뜨거워질 수 있습니다. 항상 다이얼, 손잡이 및 버튼을 사용하십시오. 금속 부분이나 유리는 손대지 마십시오. 필요할 경우 오븐 장갑을 사용하십시오.
- 이 전기 기기는 고온에서 작동하여 화상을 일으킬 수 있습니다.
- 오븐 근처 또는 오븐이 놓여 있는 작업대 아래에 인화성 물질을 두지 마십시오.
- 찬장이나 선반 아래 또는 커튼, 블라인드 등 불이 잘 붙는 재질의 물건 근처에서 기기를 작동하지 마십시오.
- 음식이나 오븐의 다른 부분에 불이 붙을 경우 절대로 물로 화염을 끄려고 하지 마십시오. 도어를 닫고 주 전원에서 플러그를 뽑은 후 젖은 천으로 화염이 발생한 곳을 덮으십시오.



위험!

이러한 경고에 유의하지 않으면 감전으로 부상을 입거나 사망할 위험이 있습니다.

- 주 전원케이블 플러그를 꽂기 전에 다음 사항을 확인하십시오.
- 주 전원 전압이 명판에 표시된 전압과 일치합니다.
- 주 전원 소켓의 최소 정격 전류가 16A이고 접지선이 있는지 확인하십시오.
- 제조업체는 이 중요한 사고 예방 수칙을 지키지 않아 발생하는 문제에 대해서는 어떤 책임도 지지 않습니다.
- 전원 케이블을 매달린 채로 두지 말고 오븐의 뜨거운 부분에 닿지 않게 하십시오. 전원 케이블을 당겨서 기기 전원을 끄지 마십시오.
- 연장 코드를 사용하려면 케이블 상태가 양호하고, 플러그가 접지되어 있고, 전선 단면이 최소한 기기와 함께 제공된 전원 케이블의 단면과 같은지 확인하십시오.
- 감전될 수 있으므로 전원 플러그나 기기 전체를 물에 담그면 절대 안 됩니다.
- 전원 케이블이 손상된 경우에는 제조업체, 제조업체의 서비스 센터 또는 자격이 있는 전기 기술자에게 교체를 맡겨 모든 위험을 방지해야 합니다.
- 개인 안전에 위험할 수 있으니 기기를 분해하지 마십시오.
지원 센터로 문의하십시오.



이 기기는 식품 접촉용 소재와 물체에 관한 CE 규정 제1935/2004호를 준수합니다.

기기 설명

- A 상단 가열부
- B 내부 조명등
- C 유리 도어
- D 그릴
- E 팬
- F 디스플레이
- G 타이머 다이얼 ⌚
- H START(시작) 버튼
- I 빨간색 작동 표시등
- L 내부 온도 설정 버튼 🌡️
- M 온도/조리량 설정 다이얼 🌡️/🍲
- N 켜기/대기 버튼 ⏻
- O 기능 선택 다이얼
- P 하단 가열부
- Q 피자팬
- R 부스러기 받이

- S 팬 가열부(보이지 않음)
- T 통풍구
- U 에어프라이 바스켓

디스플레이

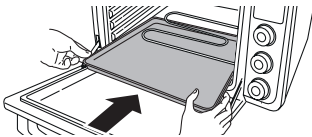


기술 데이터

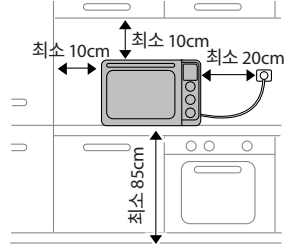
전압: 220-240 V ~ 50-60Hz
 흡수 전력: 2000 W
 치수 LxHxD: 490x445x300
 무게: 11.586kg

설치 및 최초 사용

- 기기를 처음 사용할 때는 우선 보호용 판지, 소책자, 비닐 포장재 등과 같이 오븐 내에 들어 있는 모든 종이와 기타 포장재를 꺼냅니다.
- 기기가 운송 중에 손상되지 않았는지 확인합니다.
- 기기를 평평하고 단단한 표면에 놓습니다.
- 기기 위에 물건을 올려 두지 마십시오. 열로 손상될 수 있는 표면에 놓고 사용하지 마십시오. 손으로 세척해야 하는 부스러기 받이를 제외하고 모든 액세서리를 손으로 또는 식기세척기에 넣어 깨끗하게 세척합니다. 부스러기 받이를 오븐의 하단 가열부 밑에 끼워야 합니다.



- 기기를 연결할 주 전원 소켓에서 20cm 이상 떨어진 거리에 기기를 놓아야 합니다. 기기를 벽면과 10cm 떨어진 곳으로 옮기고 옆에 있는 물건을 치운 후에 작동하십시오.



- 처음 사용할 때는 먼저 오븐이 비어 있는 상태에서 온도 조절 다이얼을 최대로 설정하고 30분 이상 컨벡션 모드로 오븐을 작동하여 제품 운송 전에 가열부에 사용한 보호 물질로 인해 발생하는 연기와 “새 제품” 특유의 냄새를 제거합니다. 이때 실내를 환기합니다.

시계 설정

기기를 처음 콘센트에 연결하거나 정전 후 연결하면 신호음이 울리고 디스플레이에 네 개의 선(“---:--”)이 표시됩니다. 5초 후에 디스플레이가 꺼지고(시간을 설정하지 않았기 때문에) 기기가 대기 모드로 들어갑니다. 다음 절차에 따라 시계를 설정합니다.

START(시작) 버튼(H)을 3초 이상 누릅니다(그림 2). 그러면 시가 깜박이기 시작합니다(00:00).

⌚ 타이머 다이얼 (G)을 돌려 시간을 설정합니다(13:00). START(시작) 버튼(H)을 누릅니다. 그러면 분이 깜박이기 시작합니다(13:00).


⌚ 타이머 다이얼 (G)을 돌려 분을 조절합니다(13:26). START(시작) 버튼(H)을 누릅니다. 설정된 시간이 표시됩니다(13:26).

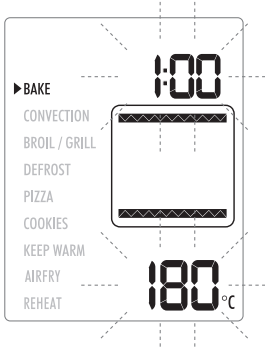
나중에 시간을 변경하고자 할 경우에는 위의 절차를 반복합니다. 시간을 변경하려면 기기가 대기 상태여야 합니다.




BAKE 베이킹 기능(일반 조리)

이 기능은 라자냐, 제빵, 제과를 만들 때 적합합니다.

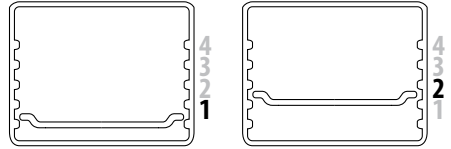
- 켜기/대기 버튼  (N)을 누릅니다. 오븐이 켜집니다. 오븐을 켜고 2분 이내에 다이얼을 돌리지 않거나 버튼을 누르지 않으면 전원이 꺼지고 대기 상태로 들어갑니다.
- BAKE(베이킹)(일반 조리)가 자동으로 선택되어 디스플레이에 표시됩니다.




변경할 수 있는 값, 조리 시간, 온도가 깜박입니다. 이 값을 설정하지 않은 경우 디스플레이에 1:00 h와 180°C가 표시됩니다.

- 온도/조리량 설정다이얼  (M)을 돌려 온도를 조절합니다(최저 80°C에서 최고 220°C까지).
- 타이머 다이얼 (G)을 돌려 조리 시간을 설정합니다(최소 0:01분에서 최대 2:00시간까지).
- START(시작) 버튼(H)을 눌러 예열 단계를 시작합니다. START(시작) 버튼(H) 테두리의 빨간색 표시등(I)이 켜지고 디스플레이에 PRE-HEAT(예열)이 표시됩니다.

- 오븐이 설정 온도에 도달하면 신호음이 울립니다. 설정했던 조리 시간이 카운트다운되기 시작합니다.
- 오븐 도어를 열고 조리할 음식을 그릴(D) 또는 팬(E)의 1 또는 2 위치에 넣습니다.



- 도어를 닫습니다.
- 조리 시간이 끝나면 디스플레이에 END(종료)가 표시되고 신호음이 울립니다.
- 작동 중에 또는 조리가 끝나고 디스플레이에 END가 표시될 때 오븐을 재설정하려면 켜기/대기  버튼 (N)을 2초 누릅니다.
- 오븐 도어를 열고 오븐 장갑을 끼고 음식을 꺼냅니다.

BAKE(베이킹) 기능(일반 조리)이 작동 중일 때 조리를 중단하지 않은 상태에서 이 기능을 CONVECTION (컨벡션)(대류식 조리) 또는 BROIL/GRILL(굽기)로 바꿀 수 있습니다. 기능 선택 다이얼 FUNCTION(O)을 돌려 원하는 새 기능을 선택하면 됩니다. 조리 시간과 온도는 먼저 설정했던 그대로 유지됩니다. BROIL/GRILL(굽기) 기능은 온도가 자동으로 설정됩니다.

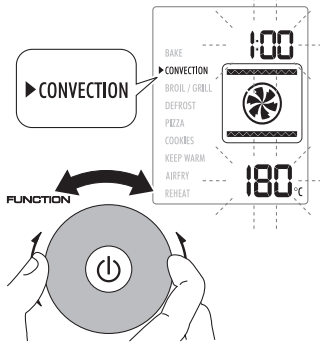
음식	재료 중량	그릴/팬 위치	온도	시간(분)
파스타	1000g	그릴 위치 1	180°C	35-40
생선	1000g	팬 위치 2	200°C	30-35
토마토 그라탕	1000g	팬 위치 2	200°C	25-30
스펀지 케이크	700g	그릴 위치 1	170°C	25-30
링 케이크	750g	그릴 위치 1	180°C	30-35
잼 타르트	1000g	팬 위치 2	180°C	30-35
플럼 케이크	900g	그릴 위치 1	150°C	85-90
머핀	12	팬 위치 2	170°C	20-25



CONVECTION 컨벡션 기능

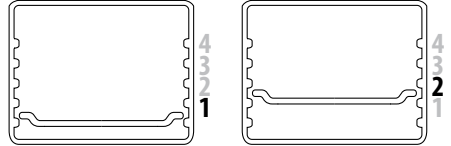
이 기능은 파이, 치킨, 감자, 퍼프 페이스트리에 적합합니다.

- 켜기/대기 버튼 (N)을 누릅니다.
오븐이 켜집니다.
오븐을 켜고 2분 이내에 다이얼을 돌리지 않거나 버튼을 누르지 않으면 전원이 꺼지고 대기 상태로 들어갑니다.
- BAKE(베이킹)(일반 조리)가 자동으로 선택되어 디스플레이에 표시됩니다.
- FUNCTION(기능) 다이얼(O)을 돌려 CONVECTION(컨벡션) 모드를 선택합니다.
변경할 수 있는 값, 온도, 조리 시간이 잠박입니다.
이 값을 설정하지 않은 경우 디스플레이에 1:00 h와 180°C가 표시됩니다.



- 온도/조리량 설정 다이얼 (M)을 돌려 온도를 조절합니다(최저 80°C에서 최고 220°C까지).

- 타이머 다이얼 (G)을 돌려 조리 시간을 설정합니다(최소 0:01분에서 최대 2:00시간까지).
- START(시작) 버튼(H)을 눌러 예열 단계를 시작합니다. START(시작) 버튼(H) 테두리의 빨간색 표시등(I)이 켜지고 디스플레이에 PRE-HEAT(예열)이 표시됩니다.
- 오븐이 설정 온도에 도달하면 신호음이 울립니다. 설정했던 조리 시간이 카운트다운되기 시작합니다.
- 오븐 도어를 열고 조리할 음식을 그릴(D) 또는 팬(E)의 1 또는 2 위치에 넣습니다.



- 도어를 닫습니다.
- 조리 시간이 끝나면 디스플레이에 END(종료)가 표시되고 신호음이 울립니다.
- 작동 중에 또는 조리가 끝나고 디스플레이에 END가 표시될 때 오븐을 재설정하려면 켜기/대기 버튼 (N)을 2초 누릅니다.
- 오븐 도어를 열고 오븐 장갑을 끼고 음식을 꺼냅니다. CONVECTION(컨벡션) 기능(대류식 조리)이 작동 중일 때 조리를 중단하지 않은 상태에서 이 기능을 BAKE(베이킹)(일반 조리) 또는 BROIL/GRILL(굽기)로 바꿀 수 있습니다. FUNCTION(기능) 다이얼(O)을 돌려 원하는 새 기능을 선택하면 됩니다.
조리 시간과 온도는 먼저 설정했던 그대로 유지됩니다. BROIL/GRILL(굽기) 기능은 온도가 자동으로 설정됩니다.

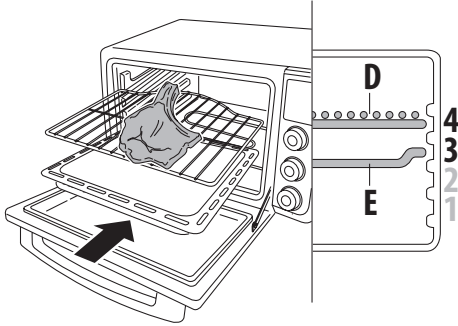
음식	재료 중량	그릴/팬 위치	온도	시간(분)
번	500g	팬 위치 2	170°C	35-40
세이버리 파이	700g	그릴 위치 1	180°C	30-35
통닭	2500g	팬 위치 1	180°C	90-100
닭고기 조각	1500g	팬 위치 1	180°C	40-45
케밥	1000g	팬 위치 2	170°C	55-60
로스트	1000g	팬 위치 1	180°C	75-80
냉동 감자	1000g	팬 위치 2	190°C	55-60
생 감자	1000g	팬 위치 2	190°C	50-55
냉동 브리오슈	6개	팬 위치 2	160°C	25-30




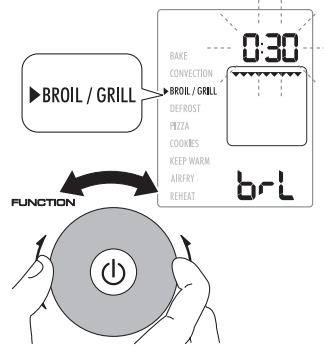
BROIL/GRILL 굽기(그릴 조리)


이 기능은 육류, 소시지, 갈비 또는 그라탕 조리에 적합합니다.

- 이 기능은 예열이 필요 없습니다.
- 음식을 그릴(D)에 얹고 팬(E)과 함께 오븐에 넣습니다.
팬(E)과 그릴(D)을 그림에 표시된 위치에 배치해야 합니다(위치 3과 4).



- 도어를 닫습니다.
- 켜기/대기 버튼  (N)을 누릅니다.
오븐이 켜집니다.
오븐을 켜고 2분 이내에 다이얼을 돌리지 않거나 버튼을 누르지 않으면 전원이 꺼지고 대기 상태로 들어갑니다.
- BAKE(베이킹)(일반 조리)가 자동으로 선택되어 디스플레이에 표시됩니다.
- FUNCTION(기능) 다이얼(O)을 돌려 BROIL/GRILL(굽기) 모드를 선택하면, 디스플레이에 BRL이 표시되고 조리 시간을 변경 수 있는 값이 깜박입니다. 이 값이 설정되지 않은 경우에는 0:30 분이 표시됩니다.



- 이 기능은 온도가 자동으로 설정됩니다.
- ⌚ 타이머 다이얼 (G)을 돌려 조리 시간을 선택합니다(최소 0:01분에서 최대 2:00시간까지).
- START(시작) 버튼(H)을 눌러 조리를 시작합니다.
START(시작) 버튼(H) 테두리의 빨간색 표시등(I)이 켜집니다.
- 조리 중간에 음식을 뒤집습니다.
- 조리 시간이 끝나면 디스플레이에 END(종료)가 표시되고 신호음이 울립니다.
- 작동 중에 또는 조리가 끝나고 디스플레이에 END가 표시될 때 오븐을 재설정하려면 켜기/대기 버튼  (N)을 2초 누릅니다.
- 오븐 도어를 열고 오븐 장갑을 끼고 음식을 꺼냅니다.
BROIL/GRILL(굽기) 기능이 작동 중일 때 조리를 중단하지 않은 상태에서 이 기능을 BAKE(베이킹)(일반 조리) 또는 CONVECTION(컨벡션) 기능(대류식 조리)로 바꿀 수 있습니다.
FUNCTION(기능) 다이얼(O)을 돌려 원하는 새 기능을 선택하면 됩니다.
조리 시간은 먼저 설정했던 그대로 유지되며, 온도는 자동으로 설정됩니다(180°C).

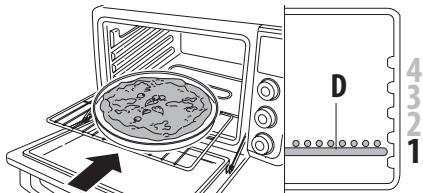
음식	재료 중량	그릴/팬 위치	온도	시간(분)
등심	3개	그릴 위치 4, 팬 위치 3	자동	25-30
소시지	400g	그릴 위치 4, 팬 위치 3	자동	20-25
양갈비	4개	그릴 위치 4, 팬 위치 3	자동	15-20



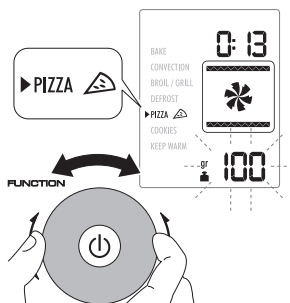
PIZZA 피자 기능

이 기능은 피자(도우) 또는 냉동 피자 조리에 적합합니다.

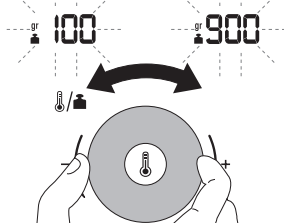
- 절차가 사전에 설정되어 있는 자동 기능입니다.
- PIZZA(피자) 기능은 조리 시간과 온도가 자동으로 설정됩니다. 따라서 필요할 경우 조리가 끝난 후에 몇 분 더 추가할 수 있습니다.
- 피자 팬(Q)에 피자를 얹고, 그릴(D)에 올린 후, 오븐의 위치 1에 넣습니다.



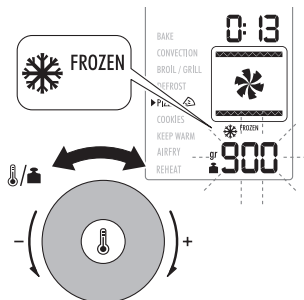
- 도어를 닫습니다.
- 켜기/대기 버튼 (N)을 누릅니다.
오븐이 켜집니다.
오븐을 켜고 2분 이내에 다이얼을 돌리지 않거나 버튼을 누르지 않으면 전원이 꺼지고 대기 상태로 들어갑니다.
- BAKE(베이킹)(일반 조리)가 자동으로 선택되어 디스플레이에 표시됩니다.
- FUNCTION(기능) 다이얼(O)을 돌려 PIZZA(피자) 모드를 선택합니다. 피자 조리량을 변경할 수 있는 값이 깜박입니다.



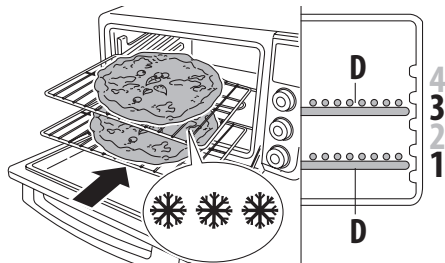
- 온도/조리량 설정 다이얼 (M)을 돌려 피자 조리량을 설정합니다(최소 100g에서 최대 900g까지).



얼리지 않은 피자를 조리할 경우 ❄ FROZEN 표시가 없어지게 선택하고 냉동피자인 경우 켜지게 선택합니다.



- START(시작) 버튼(H)을 눌러 조리를 시작합니다.
START(시작) 버튼(H) 테두리의 빨간색 표시등(I)이 켜집니다.
- 얼리지 않은 피자를 조리할 때는 도어를 열고 모파렐라를 피자에 추가할 수 있는 시간을 알려주는 신호음이 울립니다. "냉동" 피자(❄ FROZEN)를 조리할 때는 울리지 않습니다.
- 도어를 닫고 조리 단계가 끝날 때까지 기다립니다.
- 그림에 표시된 것처럼 그릴(D) 두 개에 바로 얹어 "냉동" 피자(❄ FROZEN) 두 개를 동시에 조리할 수 있습니다.



조리 중간에 그릴 두 개의 위치를 바꿉니다.

- 조리 시간이 끝나면 디스플레이에서 00:00이 깜박이고 신호음이 울립니다.
필요할 경우 최대 10분까지 추가할 수 있습니다.
5분 이내에 시간을 설정하지 않으면 오븐이 자동으로 재설정됩니다. 추가 시간을 설정한 경우 이 시간이 끝나면 디스플레이에 "END"(종료)가 표시됩니다.
- 작동 중에 또는 조리가 끝나고 오븐을 재설정하려면 켜기/대기 버튼 (N)을 2초 누릅니다.
- 오븐 도어를 열고 오븐 장갑을 끼고 피자 두 개를 꺼냅니다.



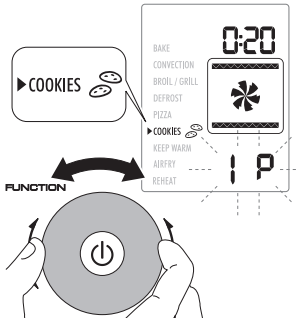
COOKIES 쿠키 기능(비스킷)

이 기능은 맛있는 비스킷을 만들 때 적합합니다.

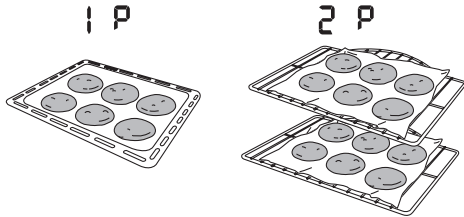
- 절차가 사전에 설정되어 있는 자동 기능입니다.
- 이 기능은 조리 시간과 온도가 자동으로 설정됩니다. 그렇지만 타이머 다이얼 (G)을 돌려 조리 시간을 변경할 수도 있습니다.
- 켜기/대기 버튼 (N)을 누릅니다. 오븐이 켜집니다. 오븐을 켜고 2분 이내에 다이얼을 돌리지 않거나 버튼을 누르지 않으면 전원이 꺼지고 대기 상태로 들어갑니다.

BAKE(베이킹)(일반 조리)가 자동으로 선택되어 디스플레이에 표시됩니다.

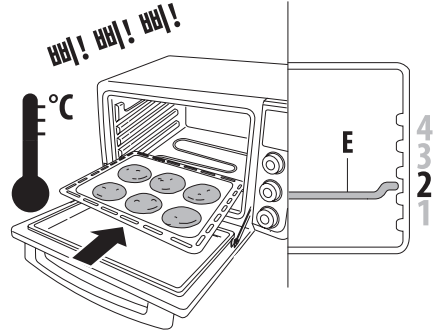
- FUNCTION(기능) 다이얼(O)을 돌려 COOKIES(쿠키) 모드를 선택하면 디스플레이에서 "1P"가 깜박입니다.



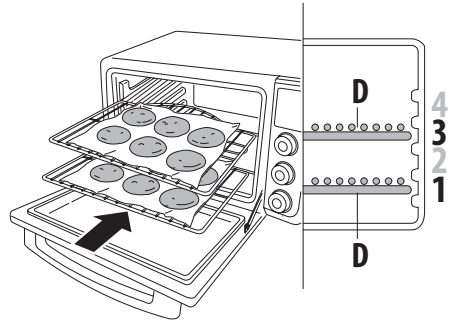
- 온도/조리량 설정 다이얼 (M)을 돌려서 만들 비스킷의 개수를 선택합니다. 비스킷을 한 단으로 만들 때는 "1P"를 선택하고, 동시에 두 개 단으로 만들 때는 "2P"를 선택합니다.



- START(시작) 버튼(H)을 눌러 예열 단계를 시작합니다. START(시작) 버튼(H) 테두리의 빨간색 표시등(I)이 켜지고 디스플레이에 PRE-HEAT(예열)이 표시됩니다.
- 오븐이 설정 온도에 도달하면 신호음이 울립니다. 조리 시간과 빨간색 표시등(I)이 깜박입니다.
- 오븐 도어를 열고, 비스킷을 팬(E)에 얹은 후 (비스킷을 한 개 높이로 만들 때), 오븐의 위치 2에 모두 넣습니다.



- 베이킹 페이퍼를 사용하여 그릴(D) 두 개에 비스킷을 바로 얹고 오븐 안의 위치 1과 3에 넣어 비스킷을 동시에 두 개 높이로 만들 수 있습니다. 조리 중간에 빨간색 기능 표시등 (I)이 깜박이고 신호음이 울리면 그릴 두 개의 위치를 바꿉니다.

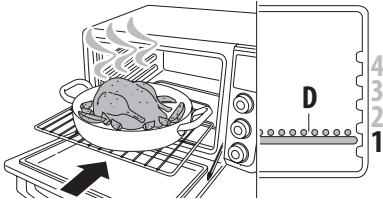


- 도어를 닫습니다.
- START(시작) 버튼(H)을 눌러 계속 조리합니다.
- 조리 시간이 끝나면 디스플레이에 00:00이 표시되고 신호음이 울립니다. 필요할 경우 최대 10분까지 추가할 수 있습니다. 5분 이내에 시간을 설정하지 않으면 오븐이 자동으로 재설정됩니다. 추가 시간을 설정한 경우 이 시간이 끝나면 디스플레이에 "END"(종료)가 표시됩니다.
- 작동 중에 또는 조리가 끝나고 오븐을 재설정하려면 켜기/대기 버튼 (N)을 2초 누릅니다.
- 오븐 도어를 열고 오븐 장갑을 끼고 팬(E) 또는 두 개 그릴을 (D) 꺼냅니다.

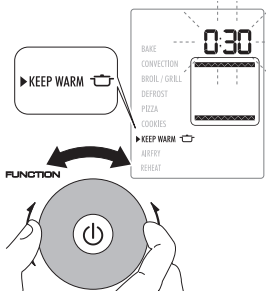


KEEP WARM 보온

- 조리된 음식을 그릴(D) 또는 팬(E)에 얹고 오븐의 위치 1에 넣습니다.



- 도어를 닫습니다.
- 켜기/대기 버튼 (N)을 누릅니다.
오븐이 켜집니다. 오븐을 켜고 2분 이내에 다이얼을 돌리지 않거나 버튼을 누르지 않으면 전원이 꺼지고 대기 상태로 들어갑니다.
BAKE(베이킹)(일반 조리)가 자동으로 선택되어 디스플레이에 표시됩니다.
- FUNCTION(기능) 다이얼(O)을 돌려 KEEP WARM(보온) 모드를 선택합니다. 보온 시간을 변경할 수 있는 값이 깜박입니다.



- 타이머 다이얼 (G)을 돌려 보온 시간을 설정합니다(최소 0:01분에서 최대 2:00시간까지). 이 기능은 온도가 자동으로 설정됩니다.
- START(시작) 버튼(H)을 눌러 보온 기능을 시작합니다. START(시작) 버튼(H) 테두리의 빨간색 표시등(I)이 켜집니다.
- 보온 시간이 끝나면 디스플레이에 END(종료)가 표시되고 신호음이 울립니다.
- 작동 중에 또는 설정된 보온 시간이 끝나고 디스플레이에 END가 표시될 때 오븐을 재설정하려면 켜기/대기 버튼(N)을 2초 누릅니다.
- 오븐 도어를 열고 오븐 장갑을 끼고 음식을 꺼냅니다.

슬로우 쿠키

KEEP WARM(보온) 기능의 낮은 온도를 사용해 슬로우 쿠키처럼 사용할 수도 있습니다. 이 기능에서는 조리 시간을 최대 6시간까지 설정할 수 있습니다.

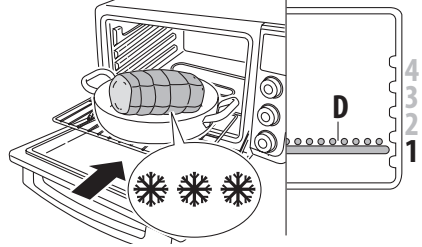


DEFROST 해동 기능

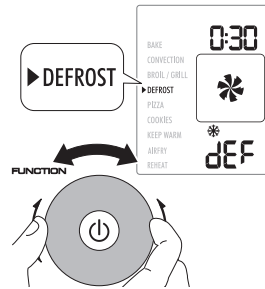
이 기능은 음식을 해동할 때 적합합니다.

이 기능을 사용하려면 오븐이 완전히 식은 상태여야 합니다.

- 해동할 음식을 그릴(D) 또는 팬(E)에 얹고 오븐의 위치 1에 넣습니다.



- 도어를 닫습니다.
- 켜기/대기 버튼 (N)을 누릅니다.
오븐이 켜집니다. 오븐을 켜고 2분 이내에 다이얼을 돌리지 않거나 버튼을 누르지 않으면 전원이 꺼지고 대기 상태로 들어갑니다.
- BAKE(베이킹)(일반 조리)가 자동으로 선택되어 디스플레이에 표시됩니다.
- FUNCTION(기능) 다이얼(O)을 돌려 DEFROST(해동) 모드를 선택하면, 디스플레이에 DEF가 표시되고, 조리 시간을 변경할 수 있는 값이 깜박입니다. 이 값이 설정되지 않은 경우에는 0:30이 표시됩니다.

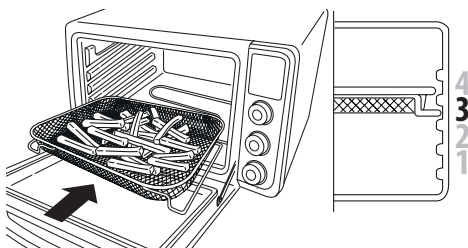


- 타이머 다이얼 (G)을 돌려 해동 시간을 설정합니다(최소 0:01분에서 최대 2:00시간까지).
- START(시작) 버튼(H)을 눌러 해동을 시작합니다. START(시작) 버튼(H) 테두리의 빨간색 표시등(I)이 켜집니다.
- 해동 시간이 끝나면 디스플레이에 END(종료)가 표시되고 신호음이 울립니다.
- 작동 중에 또는 해동이 끝나고 디스플레이에 END가 표시될 때 오븐을 재설정하려면 켜기/대기 버튼(N)을 2초 누릅니다.
- 오븐 도어를 열고 음식을 꺼냅니다.



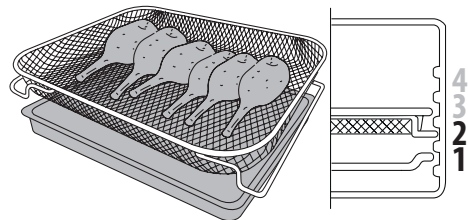
AIRFRY 에어프라이

- 에어프라이 바스켓(U)에 음식을 얹고 오븐의 위치 3에 넣습니다. 도어를 닫습니다. 예열이 필요 없습니다.

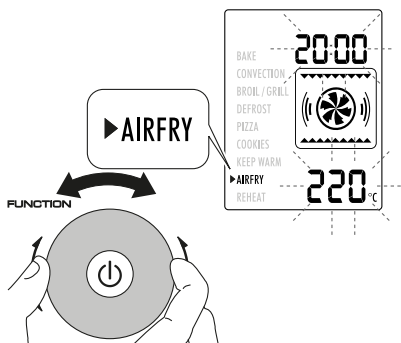


참고: 지방질 음식(예: 닭 날개)을 조리할 때는 기름이 떨어지지 않도록 베이킹 팬을 사용하십시오.

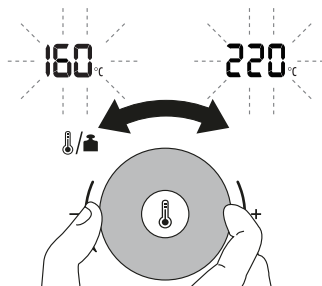
- 에어프라이 바스켓(U)은 위치 2 또는 3에, 베이킹 팬(E)은 위치 1에 놓고, 조리 중간에 음식을 뒤집습니다.



- 켜기/대기 버튼 (N)을 누릅니다. 오븐이 켜집니다. 오븐을 켜고 2분 이내에 다이얼을 돌리지 않거나 버튼을 누르지 않으면 전원이 꺼지고 대기 상태로 들어갑니다.
- BAKE(베이킹)(일반 조리)가 자동으로 선택되어 디스플레이에 표시됩니다.
- FUNCTION(기능) 다이얼(O)을 돌려 AIRFRY(에어프라이) 모드로 설정합니다.

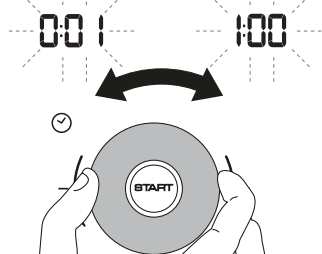


- 온도/조리량 설정 다이얼 (M)을 돌려 원하는 온도로 설정합니다.

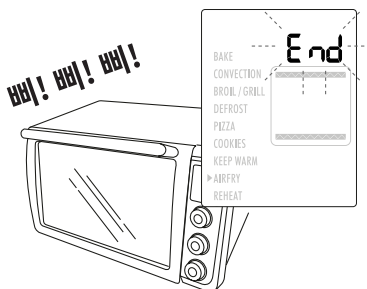


변경할 수 있는 값, 조리 시간, 온도가 깜박입니다. 이 값을 설정하지 않은 경우에는 디스플레이에 20:00분과 220°C가 표시됩니다.

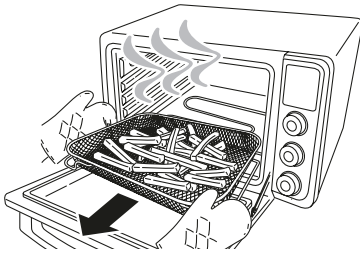
- 타이머 다이얼 (G)을 돌려 원하는 시간을 설정합니다(최소 0:01분에서 최대 1:00시간까지).



- START(시작) 버튼(H)을 눌러 조리를 시작합니다. START(시작) 버튼(H) 테두리의 빨간색 ON 표시등(I)이 켜집니다. 카운트다운이 시작됩니다. 설정 시간이 끝나면 기기에서 신호음이 울리고 디스플레이에 END(종료)가 표시됩니다.



- 작동 중에 뜨는 조리가 끝나고 디스플레이에 END가 표시될 때 오븐을 재설정하려면 켜기/대기 (N)버튼을 2초 누릅니다.
- 도어를 열고 음식을 꺼냅니다. 오븐에서 음식을 꺼낼 때 특히 주의하십시오. 오븐 장갑을 사용하십시오.



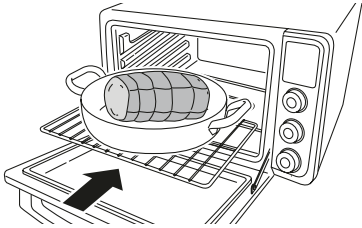
음식	재료 중량	위치 에어프라이 바스켓/팬	온도	시간(분)
냉동 감자	600g	에어프라이 바스켓 위치 3	220℃	20-25
냉동 새우 튀김	500g	에어프라이 바스켓 위치 3	200℃	12-15
냉동 치킨 너겟	600g	에어프라이 바스켓 위치 3	200℃	12-15
냉동 닭 날개	500g	에어프라이 바스켓 위치 2, 팬 위치 1	220℃	14-16
냉동 프렌치프라이	600g	에어프라이 바스켓 위치 3	220℃	20-25
냉동 피시 스틱	600g	에어프라이 바스켓 위치 3	220℃	12-14
냉동 할라페뇨 고추	600g	에어프라이 바스켓 위치 3	220℃	12-14
감자 튀김	500g	에어프라이 바스켓 위치 2, 팬 위치 1	200℃	20-25
베이컨	250g	에어프라이 바스켓 위치 2, 팬 위치 1	220℃	12-15



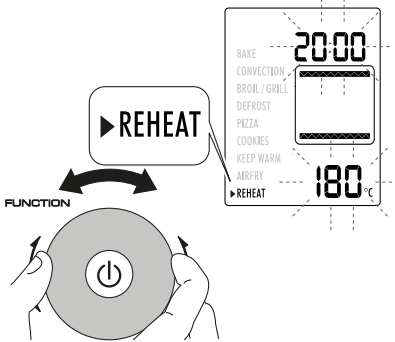
REHEAT 재가열

이 기능은 남은 음식을 다시 가열할 때 적합합니다.

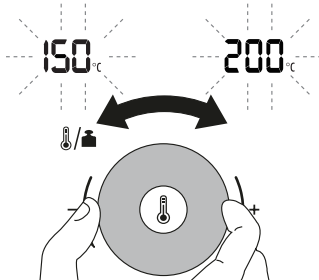
- 베이킹 팬(E)이나 그릴(D)에 음식을 얹고 오븐의 위치 1 또는 2에 넣습니다.



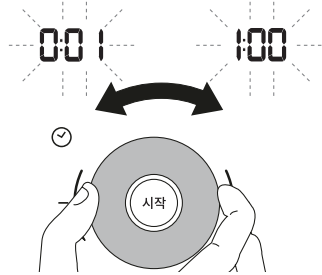
- 도어를 닫습니다.
- 켜기/대기 버튼 (N)을 누릅니다.
오븐이 켜집니다. 오븐을 켜고 2분 이내에 다이얼을 돌리지 않거나 버튼을 누르지 않으면 전원이 꺼지고 대기 상태로 들어갑니다.
- BAKE(베이킹)(일반 조리)가 자동으로 선택되어 디스플레이에 표시됩니다.
- FUNCTION(기능) 다이얼(O)을 돌려 REHEAT(재가열) 모드로 설정합니다.



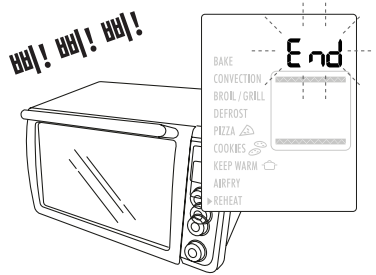
- 온도/조리량 설정 다이얼 (M)을 돌려 원하는 온도로 설정합니다.



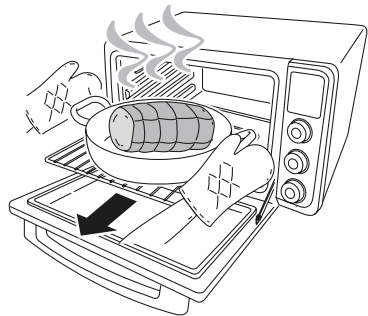
- 타이머 다이얼 (G)을 돌려 원하는 시간을 설정합니다(최소 0:01분에서 최대 1:00시간까지).



- START(시작) 버튼(H)을 눌러 조리를 시작합니다.
START(시작) 버튼(H) 테두리의 빨간색 ON 표시등(I)이 켜집니다. 카운트다운이 시작됩니다.
설정 시간이 끝나면 기기에서 신호음이 울리고 디스플레이에 END(종료)가 표시됩니다.

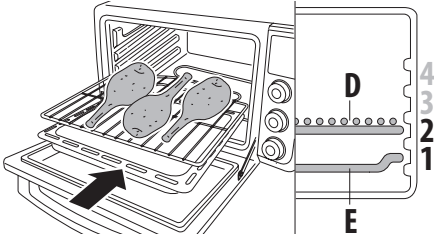


- 작동 중에 뜨는 조리가 끝나고 디스플레이에 END가 표시될 때 오븐을 재설정하려면 켜기/대기 (N)버튼 2초 누릅니다.
- 도어를 열고 음식을 꺼냅니다. 오븐에서 음식을 꺼낼 때 특히 주의하십시오. 오븐 장갑을 사용하십시오.



건강한 조리를 위한 TIP!

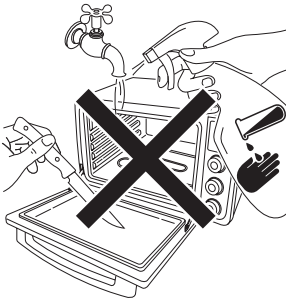
기름진 음식을 BAKE(베이킹) 및 CONVECTION(컨벡션) 기능으로 조리할 때는 위치 2에 넣은 그릴에 음식을 바로 얹고, 팬을 위치 1에 놓는 것이 좋습니다. 이렇게 하면 기름이 빠져 팬에 모입니다.



청소 및 관리

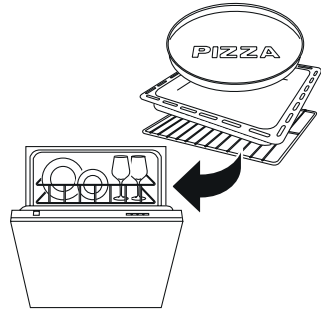
조리할 때 그을음과 안 좋은 냄새가 나지 않도록 자주 청소하십시오. 기기에 기름기가 쌓이지 않게 하십시오.

- 오븐을 관리하거나 청소할 때는 먼저 플러그를 뽑아 식힌 후에 하십시오.
- 주방 세제를 탄 물로 오븐 도어, 안쪽 벽, 걸면을 닦은 후에 잘 말립니다.
- 산성 세제, 자극성 세제, 인화성 액체를 사용하거나, 수세미나 뾰족한 금속 도구로 청소하지 마십시오. 기기를 물에 담그거나 물을 뿌려 세척하면 절대 안 됩니다.

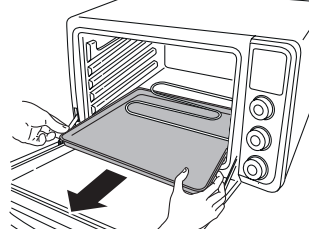


오븐 상단에 있는 통풍구로 물이나 비눗물이 들어가면 안 됩니다.

- 손으로 세척해야 하는 부스러기 받이를 제외한 액세서리를 손으로 세척하거나 식기세척기로 세척한 후에 잘 말립니다.



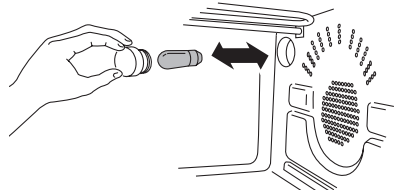
- 오븐 하단에서 부스러기 받이(R)을 빼냅니다.



손으로 세척합니다. 잔여물이 잘 제거되지 않을 때는 부스러기 받이를 뜨거운 비눗물로 세척하고, 필요할 경우에는 굵지 않게 스펀지로 살살 닦습니다.

- 오븐이 작동 중일 때는 내부 조명등(B)이 켜져 있습니다.

전구를 교체할 때는 오븐 플러그를 뽑고, 유리 커버를 분리한 다음, 전구를 새 것(고온에 강한)으로 교체하고, 유리 커버를 다시 끼웁니다. (전구 유형: E14, 15W, 300°C).








폐기



이 기기는 생활 쓰레기로 버리지 말고, 분리하여 배출하거나 재활용 센터로 보내십시오.

작동 이상

디스플레이 상의 오류 메시지	설명	원인	해결 방법
E0:11 Err	온도 오작동	전자 제어장치가 온도 오작동을 감지했음	오류 번호를 메모합니다. 켜기/대기 버튼  (N)을 2초 눌러 제어장치를 리셋하고 플러그를 뽑습니다. 온도 탐침이 손상되었을 수 있습니다. 드롱기 공인 서비스 센터로 연락하여 오류 번호를 알려주십시오.
E0:12 Err	온도 오작동	전자 제어장치가 온도 오작동을 감지했음	오류 번호를 메모합니다. 켜기/대기 버튼  (N)을 2초 눌러 제어장치를 리셋하고 플러그를 뽑습니다. 온도 탐침이 손상되었을 수 있습니다. 드롱기 공인 서비스 센터로 연락하여 오류 번호를 알려주십시오.
E0:21 Err	설정된 온도에 도달하지 않았음 오븐이 적정 시간이 지난 후에 설정 온도에 도달하지 못했음	오븐 내부의 설정 온도에 도달하는 데 시간이 너무 많이 걸리는 것으로 감지되었습니다.	오류 번호를 메모합니다. 켜기/대기 버튼  (N)을 2초 눌러 제어장치를 리셋하고 플러그를 뽑습니다. 먼저 오븐 도어를 제대로 닫고 작동했는지 확인합니다. 도어가 열린 상태로 작동할 경우 오븐이 설정 온도에 도달하지 못합니다. 그러나 도어가 제대로 닫힌 경우에는 가열부 손상이 원인일 수 있습니다. 드롱기 공인 서비스 센터로 연락하여 오류 번호를 알려주십시오.
E0:22 Err	과열. 오븐 온도가 너무 높음	오븐 내부 온도가 너무 높은 것으로 감지되었습니다.	오류 번호를 메모합니다. 켜기/대기 버튼  (N)을 2초 눌러 제어장치를 리셋하고 플러그를 뽑습니다. 오븐의 전자 제어장치가 손상되었을 수 있습니다. 드롱기 공인 서비스 센터로 연락하여 오류 번호를 알려주십시오.
E0:27 Err	예상치 못한 가열. 가열부가 꺼진 상태임에도 온도가 증가하는 것으로 감지되었습니다.	가열부가 꺼진 상태임에도 오븐 내부가 예상치 못하게 가열되는 것으로 감지되었습니다.	오류 번호를 메모합니다. 켜기/대기 버튼  (N)을 2초 눌러 제어장치를 리셋하고 플러그를 뽑습니다. 오븐을 사용한 후 아직 식지 않은 상태에서 DEFROST(해동) 기능을 시작할 때 이 오류가 발생할 수 있습니다. 오븐이 완전히 식은 후에 DEFROST(해동) 기능을 시작해야 합니다. DEFROST(해동) 기능을 사용하지 않은 경우에는 전자 제어장치 손상이 원인일 수 있습니다. 드롱기 공인 서비스 센터로 연락하여 오류 번호를 알려주십시오.

원인	해결 방법
오븐이 켜지지 않음.	<ul style="list-style-type: none"> - 플러그를 콘센트에 완전히 꽂았는지 확인하십시오. - 다른 콘센트에 꽂으십시오. - 스위치가 제대로 작동하는지 확인하십시오. <p>이 방법으로도 문제가 해결되지 않으면 오븐이 고장 난 것입니다. 드룽기 공인 서비스 센터로 연락하십시오.</p>
디스플레이 표시등이 꺼져 있음.	<p>시간이 설정되지 않은 상태에서 오븐을 일정 시간 사용하지 않아 오븐의 전자 제어장치가 대기 상태로 들어간 것입니다.</p> <p>시간을 설정하면 디스플레이 표시등이 항상 켜져 있습니다.</p>
시간 표시가 사라졌음.	<p>전에 설정한 시간이 사라진 경우는 정전이 5초 이상 지속된 경우입니다. 전자 제어장치가 리셋되었습니다.</p> <p>시간을 재설정하십시오.</p>
오븐이 켜져 있어도 오븐 조명등이 들어오지 않음.	<ul style="list-style-type: none"> - 전구가 나갔습니다. 교체하십시오. - 전구가 완전히 끼워지지 않았습니다. 전구를 끝까지 돌려 끼웠는지 확인하십시오. <p>이 방법으로도 문제가 해결되지 않으면 조명 제어장치가 고장 난 것입니다. 드룽기 공인 서비스 센터로 연락하십시오.</p>
피자가 균일하게 익지 않음.	<p>아주 큰 피자나 특수 반죽과 재료가 들어간 피자는 균일하게 익지 않을 수 있습니다.</p> <p>조리 중에 피자를 뒤집어주면 잘 익습니다.</p>
오븐 입구에서 증기가 새어 나옴.	<p>이것은 정상적인 현상입니다. 오븐에는 통풍구가 있어 수분이 많은 음식에서 생기는 과도한 습기를 내보냅니다.</p>
도어 유리 안쪽에 물방울이 맺힘.	<p>이것은 정상적인 현상입니다. 수분이 많은 음식에서 나오는 습기가 유리 표면에 맺혔다가 흘러 도어 안쪽 아래에 모입니다.</p>

레시피

모짜렐라 피자

재료:	수량:
물	200g
생 이스트	7 g
강력분	210g
중력분	50g
엑스트라버진 올리브 오일	15g
소금	6g
모짜렐라	100g
토마토 소스	
소금	입맛에 맞게
오레가노	입맛에 맞게

1. 피자 반죽을 준비합니다. 믹싱 볼에 물을 넣어 이스트를 풀고, 밀가루를 넣고 7-8분 섞습니다. 주걱으로 고리에 묻은 반죽을 떼어냅니다.
2. 소금을 조금 넣은 후에 오일을 넣습니다. 오일이 완전히 흡수되면 기름을 두른 표면에 반죽을 얹고 손으로 공처럼 만듭니다.
3. 오일을 살짝 두른 커다란 볼에 넣고, 랩이나 깨끗한 천으로 덮은 다음, 공기가 통하지 않는 따뜻한 곳에 두어 부풀립니다.
4. 반죽 부피가 두 배 이상 부풀 때까지 기다렸다가 (약 1시간 30분) 피자를 넓게 펴니다. 밀가루를 뿌린 표면에 반죽을 놓고 손으로 펴니다. 제공된 피자 플레이트에 오일을 바르고, 그 위에 반죽을 펴고, 그 위에 토마토 소스, 소금 한 꼬집, 오레가노를 얹습니다.
5. 피자 플레이트를 위치 1에 넣은 그릴 위에 넣습니다. PIZZA(피자) 기능을 선택하고, 무게를 800g으로 설정한 후, START(시작) 버튼(H)을 누릅니다.
6. 조리가 끝나고 6분이 되면 오븐에서 신호음이 울립니다. 정육면체 모짜렐라를 넣고 계속 조리합니다.
7. 조리가 끝나면 꺼냅니다.

라자냐 알라 볼로네제

재료:	수량:
생 라자냐	10장
베샤멜	1 l
미트 소스	500g
파르미지아노 치즈	100g

1. 먼저 미트 소스와 베샤멜을 따로 준비합니다.
2. 이제 라자냐를 30x20cm 직사각형 베이킹 팬에 넣습니다. 베샤멜 소스를 팬에 고르게 펼쳐 전체 표면에 바릅니다. 라자냐 누들을 넣은 다음 그 위에 베샤멜 소스를 얹게 바릅니다.
3. 이제 미트 소스와 간 치즈를 펼쳐 팬 표면 전체에 바릅니다. 재료가 다 사용될 때까지 계속 반복합니다. 미트 소스로 마무리하고 파르미지아노 치즈를 두껍게 뿌립니다.
4. BAKE(베이킹) 기능을 선택하고, 온도를 180°C로, 시간을 40분으로 설정한 다음 START(시작) 버튼(H)을 누릅니다. 오븐에서 예열 단계가 시작됩니다. 설정 온도에 도달하면 디스플레이에 조리 시간이 표시됩니다. 위치 1에 넣은 그릴 위에 부스리기 받이를 넣고 설정 시간 동안 조리합니다.
5. 조리가 끝나면 오븐에서 꺼내 식혔다가 먹습니다.

치즈와 시금치를 넣은 치킨 롤라드

재료:	수량:
닭 가슴살	4
슬라이스 치즈	2
삶은 시금치	200g
엑스트라버진 올리브 오일	입맛에 맞게
소금과 후추	입맛에 맞게
세이지 잎	입맛에 맞게
로즈마리	입맛에 맞게

1. 연육기로 닭 가슴살을 살살 두드립니다. 소금, 후추, 간 로즈마리와 세이지로 간합니다. 각 조각에 시금치와 치즈 조각을 넣습니다.
2. 닭고기를 말아 이쑤시개나 요리용 끈으로 고정시킵니다.
3. 베이킹 페이퍼로 팬을 덮고 롤라드를 맨 위에 놓습니다.
4. CONVECTION(컨벡션) 기능을 선택하고, 온도를 180°C, 조리 시간을 30분으로 설정합니다. START(시작) 버튼(H)을 누릅니다. 오븐에서 예열 단계가 시작됩니다.
5. 설정 온도에 도달하면 디스플레이에 조리 시간이 표시됩니다. 위치 2에 넣은 팬을 넣고 설정 시간 동안 조리합니다.
6. 잘라서 냅니다.

참깨, 감자와 생강 양파 크림을 곁들인

돼지 사태 구이

재료:	수량:
돼지고기 사태	1.4kg
(길이 방향으로 반으로 자른 것 2개)	
홍감자	500g
셀러리, 당근, 양파	입맛에 맞게
마늘	두 쪽
디종 머스터드	한 큰술
정향	6
세이지, 로즈마리	입맛에 맞게
엑스트라버진 올리브 오일	3 g
양파	150g
생 생강	30g
소금과 후추	입맛에 맞게

1. 하루 전에(권장) 사태에 머스터드, 오일 두 큰술, 간 정향, 마늘, 향이 나는 허브, 드라이 화이트 와인, 소금, 후추를 넣고 재어둡니다.
2. 당근, 셀러리, 양파를 다진 후 고기와 섞어 팬에 담습니다.
3. 팬을 위치 1에 넣고, 도어를 닫고, 오븐을 KEEPWARM(보온) 기능으로 4시간 설정합니다.
4. 감자를 베이킹 소다로 씻은 다음 3x3cm 크기로 자릅니다.
5. 감자를 소금물에 넣어 너무 무르지 않게 삶은 후에 꺼내서 소금, 후추, 올리오, 참기름으로 간합니다.
6. 양파를 잘라 물 500g에 넣고 무를 때까지 삶은 다음 간 생강과 쌀가루를 넣고 잘 섞습니다. 필요하다면 소금을 넣습니다. 소스가 크림처럼 매끈해야 합니다. 필요할 경우 센 불로 줄입니다.
7. 오븐에서 사태를 꺼낸 후에 채소와 육수는 따로 둡니다. 팬에 감자를 넣습니다.
8. 앞에서 따로 두었던 국물에 엑스트라버진 올리브 오일을 소량 섞습니다.
9. CONVECTION(컨벡션) 기능을 선택하고, 온도를 220°C, 조리 시간을 30분으로 설정합니다. START(시작) 버튼(H)을 누릅니다. 오븐에서 예열 단계가 시작됩니다.
10. 설정 온도에 도달하면 디스플레이에 조리 시간이 표시됩니다. 위치 2에 넣은 팬을 넣고 설정 시간 동안 조리합니다.
11. 사태가 갈색이 되면 오븐에서 꺼내 준비한 두 소스와 함께 냅니다.

지중해식 도미 요리

재료:	수량:
도미	2
방울 토마토	200g
타지아스카 올리브	100g
마늘 한 쪽	
타임	입맛에 맞게
소금	입맛에 맞게
후추	입맛에 맞게
올리브 오일	입맛에 맞게

1. 먼저 도미 비늘을 벗기고 손질한 후 씻어둡니다. 배 속에 소금과 후추를 뿌리고, 마늘 한 쪽과 타임 잔가지 두 개를 넣습니다.
2. 트레이 안쪽에 오일을 붓고 도미 두 개를 얹습니다.
3. 방울 토마토를 반으로 갈라 트레이 안쪽에 블랙 올리브와 함께 넣고 소금을 뿌립니다.
4. BAKE(베이킹) 기능을 선택하고, 온도를 200°C, 조리 시간을 35분으로 설정합니다. START(시작) 버튼(H)을 누릅니다. 오븐에서 예열 단계가 시작됩니다.
5. 설정 온도에 도달하면 디스플레이에 조리 시간이 표시됩니다. 위치 2에 넣은 팬을 넣고 설정 시간 동안 조리합니다.

잼 타르트

재료:	수량:
밀가루	250g
설탕	110g
버터	125g
계란	1개 + 노른자 1개
소금	한 꼬집
잼	200g

1. (잼을 제외한) 모든 재료를 푸드 프로세서에 넣고 섞습니다. 반죽의 약 1/3은 따로 두었다가 장식용으로 사용합니다.
2. 나머지 반죽을 밀어서 펴친 후 버터를 바르고 밀가루를 친 케이크는 틀에 넣습니다.
3. 잼을 넣고 남겼던 반죽을 사용해 격자 모양으로 장식합니다.
4. BAKE(베이킹) 기능을 선택하고, 온도를 180°C, 조리 시간을 35분으로 설정합니다. START(시작) 버튼(H)을 누릅니다. 오븐에서 예열 단계가 시작됩니다.
5. 설정 온도에 도달하면 디스플레이에 조리 시간이 표시됩니다. 위치 1에 넣은 그릴 위에 케이크 틀을 넣고 설정 시간 동안 조리합니다.

스펀지 케이크

재료:	수량:
계란	6
설탕	190g
밀가루	150g
감자 전분	75g
바닐라 엑스트랙트	2g

1. 볼에 계란과 설탕을 넣고 걸쭉해질 때까지 젓습니다. 이제 체로 거른 밀가루, 전분, 바닐린을 넣고, 살살 저어가며 완전히 섞습니다.
2. 26cm 케이크 틀에 버터를 바르고 밀가루를 치고, 가운데에 반죽을 붓고 평평하게 정리합니다.
3. BAKE(베이킹) 기능을 선택하고, 온도를 170°C, 조리 시간을 30분으로 설정합니다. START(시작) 버튼(H)을 누릅니다. 오븐에서 예열 단계가 시작됩니다.
4. 설정 온도에 도달하면 디스플레이에 조리 시간이 표시됩니다. 위치 1에 넣은 그릴 위에 케이크 틀을 넣고 설정 시간 동안 조리합니다.

플럼 케이크

재료:	수량:
버터	250g
설탕	250g
계란	3개 + 노른자 2개
밀가루	250g
건포도	80g
술	1컵
소금	한 꼬집

1. (냉장고에 최소 2시간 전에 넣어 둔) 버터에 소금을 넣고 저어 흰색 크림 상태로 만듭니다.
2. 계란은 한 번에 넣고, 밀가루는 조금씩 넣고, 소금 한 꼬집을 넣습니다. 그런 다음 술과 건포도(온수에 30분 담가둔)를 넣습니다. 건포도를 짜서 물기를 뺀 후에 밀가루를 뿌려 조리 과정에서 틀 바닥에 가라앉지 않게 합니다.
3. 버터를 바르고 밀가루를 쳐둔 직사각형 팬에 혼합한 재료를 붓습니다.
4. BAKE(베이킹) 기능을 선택하고, 온도를 150°C, 조리 시간을 90분으로 설정합니다. START(시작) 버튼(H)을 누릅니다. 오븐에서 예열 단계가 시작됩니다.
5. 설정 온도에 도달하면 디스플레이에 조리 시간이 표시됩니다. 위치 1에 넣은 그릴 위에 플럼 케이크 팬을 넣고 설정 시간 동안 조리합니다.

너트 초코칩 쿠키

재료:	수량:
껍질을 벗긴 헤이즐넛	110g + 50g
갈색 설탕	50g
두유	50ml
파로 가루	25g
코코아 가루	5g
옥수수 전분	10g
다크 초콜릿 칩	15g

1. 푸드 프로세서에 헤이즐넛과 설탕을 넣고 잘게 다집니다.
2. 체로 친 밀가루에 전분과 코코아를 넣고, 다진 헤이즐넛을 넣고, 초콜릿을 넣습니다. 두유를 넣고 반죽이 부드럽고 촉촉해질 때까지 섞습니다.
3. 볼을 냉장고에 1시간 이상 넣어 두어 손으로 작업할 수 있게 굳힙니다.
4. 반죽을 길게 빚은 후에 덩어리로 잘라 공 모양으로 만들고, 그릴 두 개에 베이킹 페이퍼를 깔니다. 포크를 이용해 공 모양을 납작하게 만들고 헤이즐넛 가루를 뿌립니다. COOKIES(쿠키) 기능을 선택하고 2P로 설정합니다. START(시작) 버튼(H)을 누릅니다.
5. 설정 온도에 도달하면 오븐이 대기 모드로 들어가고 디스플레이에서 조리 시간이 깜박입니다. 위치 1과 3에 그릴을 넣고, 20분으로 설정한 후, START(시작) 버튼(H)을 누릅니다.
6. 조리 시간이 절반 정도 지나면 오븐에서 신호음이 울리고 조리 시간이 깜박입니다. 그릴 두 개의 위치를 바꾼 후에 START(시작) 버튼(H)을 누릅니다.
7. 쿠키를 냅니다.



제 품 보 증 서

저희 드롱기코리아(주)에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 공정거래위원회 고시에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 080-848-8800으로 연락하여 주십시오. 상담서비스 및 수리를 제공하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일		제 조 번 호	
구 입 처		고 객 성 명	
주 소		연 락 처	

제품 보증기간은 구매 후 **1년**입니다.

■ 무상 서비스

일반제품을 영업용으로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
드롱기 코리아는 품목별 소비자분쟁해결기준(공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.

1. 본 제품은 품질관리 및 검사과정을 거쳐서 생산된 제품입니다.
제품에 따라서 출고전 기능점검 등의 최종 검수 작업을 위하여 제품 내 물 등이 남아 있을 수 있습니다.
2. 제품의 보증기간은 소비자의 구매일로부터 시작됩니다. 따라서 구매증빙 자료와 본 보증서를 사용설명서와 함께 잘 보관하여 주십시오.
 - 구입일자 확인이 어려운 경우 제조년월로 부터 6개월이 경과된 날로 부터 보증기간을 가산 합니다.
3. 품질 보증기간 내에 정상적인 사용상태에서 발생한 성능 및 기능상의 하자에 대해서는 무상으로 수리를 보증합니다. 단 수리가 불가능한 경우 제품을 교환해 드립니다.

■ 유상 서비스

서비스 신청 시 다음과 같은 경우 무상서비스 기간내라도 요금이 부과될 수 있습니다.
반드시 사용설명서를 읽고 사용해 주십시오.

1. 기구세척 또는 조정 사용설명서 설치 등의 제품의 고장이 아닌 경우
 - 사용설명서 및 분해가 필요하지 않은 간단한 조정
 - 전원 또는 사용되는 식수 등의 기온 등 외부환경 문제 시
 - 제품의 이동 또는 이사 등으로 발생한 제품의 설치 부실 또는 파손
 - 소모자재 등의 교환 또는 관련부품의 세척
2. 소비자 과실로 인한 고장의 경우
 - 전기 용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
 - 당사에서 지정하지 않은 소모품 / 옵션 부품의 사용으로 인한 고장 발생 시
 - 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생 시
 - 당사에서 지정하지 않은 수리서비스 업체 또는 기사 등이 수리하여 고장 또는 사고 발생 시
3. 그 밖의 경우
 - 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 침수 등)에 의한 고장 발생 시
 - 소모성 부품이 수명이 다한 경우

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.

With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:


WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

SAFETY INSTRUCTIONS

Read all the instructions carefully before using the appliance.

Keep these instructions



Please note:

This symbol highlights advice and important information for the user.

- Before using the oven for the first time, remove any paper and other material inside of it such as protective cardboard, booklets, plastic bags, etc.
- Make sure the appliance has not been damaged during transport.
- The appliance must be kept at a distance of at least 20 cm from the mains power socket to which it is connected.
- Before using for the first time, operate the oven empty with the thermostat at maximum and in CONVECTION mode for at least 30 minutes to eliminate the “new” smell and any smoke caused by the presence of protective substances applied to the heating elements before transport. Air out the room.
- Do not use on surfaces that can be damaged by heat.
- The oven must be located indoors, in an area without air currents and away from sources of heat and direct sunlight.
- Wash all accessories thoroughly before using, by hand or in the dishwasher, except for the crumb tray which must be washed by hand.
- The oven is equipped with a timer reset system in case of power outages up to 5 s.



Warning!

Failure to heed the warnings could cause injuries or damage to the appliance.

- This oven is designed to cook food.
It must never be used for other purposes and must not be modified or tampered with in any way.
- Once the appliance is removed from the packaging, make sure the door is intact and functioning properly.
Since it is made of glass, the oven door is fragile.
If it is visibly chipped, scored or scratched it should be replaced.
Avoid slamming or violently bumping the door while using, cleaning, or moving the appliance. Do not pour cold liquids on the glass when the appliance is hot.
- Place the appliance on a level surface at least 85 cm high and out of reach of children.
- The appliance may be used by children no younger than 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory,

or mental capacities or those without experience or the necessary knowledge as long as they are supervised or after they have received instructions regarding the safe use of the appliance and have understood its inherent dangers. Supervise children, making sure they do not play with the appliance. Cleaning and maintenance performed by the user may not be performed by children unless they are over 8 years of age and are constantly supervised.

- Keep the appliance and power cable out of the reach of children under 8 years of age.
- Do not move the appliance while in use.
- Do not use the appliance if:
 - The power cable is faulty
 - The appliance has been dropped, is visibly damaged or malfunctions. In these cases, to avoid all risk take the appliance to your nearest authorised customer service centre.
- Never position the appliance near heat sources.
- Do not use the appliance as a heat source.
- Never place paper, cardboard or plastic inside the oven and never rest anything on top of the appliance (utensils, wire racks, other objects).
- Do not insert anything in the air vents, which are located on the top and back of the appliance. Make sure they are not obstructed.
- This oven is not designed for built-in installation.
- Never rest heavy objects, hot dishes or containers on the door when it is open.
Do not pull the handle down.
- Professional or inappropriate use, or failure to observe the instructions absolves the manufacturer from all responsibility and invalidates the warranty.
- This is a household appliance only.

It is not intended for use in staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; agritourisms, hotels, motels and other residential type environ-

ments; bed and breakfast type environments.

- When not in use and before cleaning, always unplug the appliance.
- The appliance must not be operated by a timer or a separate remote control system.
- The appliance must be placed and operated with the back next to the wall.
- Do not use angular or sharp objects to clean the pan.
- Before cleaning, always turn the appliance off and unplug it from the mains socket.

- This project was not designed to store food.

The cooking accessories are not suitable for storing foods, especially if they are acidic. Avoid leaving acidic substances such as lemon juice or vinegar on the surface of the cooking accessories. Acidic substances such as lemon juice, tomato sauce, vinegar, and the like can corrode and ruin the coating.

Danger of burns!

Failure to heed these warnings could cause scalding or burns.

- When in operation, the door and accessible external surfaces could become very hot. Always use the knobs, handles and buttons. Never touch metal parts or the glass. Use oven gloves if necessary.
- This electrical appliance operates at high temperatures which could cause burns.
- Do not leave flammable products near the oven or under the work surface where it is located.
- Never operate the appliance under a wall cupboard or shelf or near inflammable materials such as curtains, blinds, etc.
- **If food or other parts of the oven catch fire, never try and put out the flames with water.**
Close the door, unplug from the mains and smother the flames with a damp cloth.

Danger!

Failure to heed these warnings could lead to injury from electrical shock and risk of death.

- **Before plugging into the mains, make sure that:**

- **The mains voltage corresponds to the voltage indicated on the rating plate.**
- **The mains socket has a minimum rating of 16A and an earth wire.**

The manufacturer declines all liability if this important accident-prevention rule is not respected.

- Do not let the power cable dangle and keep it from touching hot parts of the oven. Never unplug the appliance by pulling on the power cable.
- If you intend to use an extension cord, make sure it is in good condition, that the plug is earthed and that the cross section of the wires is at least equal to that of the power cable provided with the appliance.
- In order to prevent electrical shocks, never submerge the power supply, plug, or entire appliance in water.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service centre or a qualified electrician in order to eliminate all risk.
- To protect personal safety, do not dismantle the appliance. Always contact the help centre.

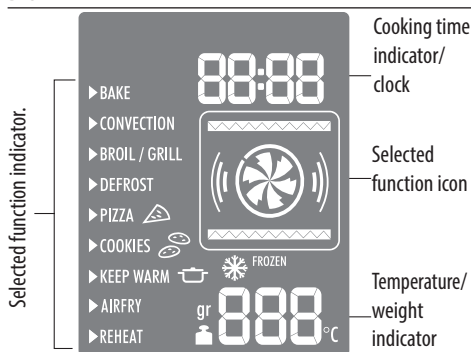


This product is compliant with CE Regulation no. 1935/2004 regarding materials and objects intended for contact with food products.

APPLIANCE DESCRIPTION

A	Top heating element
B	Internal light
C	Glass door
D	Grills
E	Pan
F	Display
G	Timer knob ⌚
H	START button
I	Red operation light
L	Internal temperature control button 🔥
M	Temperature/weight adjustment knob 🔥/🍷
N	On/stand-by button ⏻
O	Function selection knob FUNCTION
P	Bottom heating element
Q	Pizza plate
R	Crumb tray
S	Fan heating element (not visible)
T	Vent opening
U	Airfry basket

DISPLAY



TECHNICAL DATA

Voltage: 220-240 V ~ 50-60Hz

Absorbed power: 2000 W

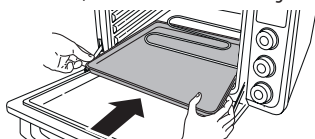
Dimensions LxHxD; 490x445x300

Weight: 11.586 Kg

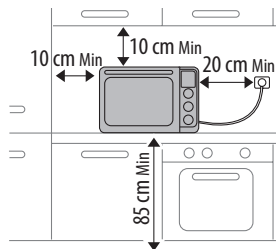
INSTALLATION AND FIRST USE

- Before using the oven for the first time, remove any paper and other material inside of it such as protective cardboard, booklets, plastic bags, etc.
- Make sure the appliance has not been damaged during transport.
- Place the appliance on a flat, solid surface- Remove any object from above the appliance. Do not use on surfaces that can be damaged by heat.
- Wash all accessories thoroughly before using, by hand or in the dishwasher, except for the crumb tray which must be washed by hand.

The crumb tray must be inserted in the oven, at the bottom of the chamber, below the bottom heating element.



- The appliance must be kept at a distance of at least 20 cm from the mains power socket to which it is connected. Before operating the appliance, move it 10 cm away from the wall and any object found on the same work surface.



- Before using for the first time, operate the oven empty with the thermostat at maximum and in CONVECTION mode for at least 30 minutes to eliminate the "new" smell and any smoke caused by the presence of protective substances applied to the heating elements before transport. Air out the room.

SETTING THE CLOCK

When the appliance is connected to the power outlet for the first time or after a power outage, it emits a beep and the display shows four lines ("--:--"). After 5 seconds the display turns off since the time of day has not been set and the appliance goes into stand-by mode. To set the clock, proceed as follows: Press the START button (H) for at least 3 seconds (fig. 2).

The time will start to flash (00:00).

Set the time by turning the ⌚ timer knob (G) (13:00).

Press the START button (H).

The minutes will start to flash (13:00).

Adjust the minutes by turning the ⌚ timer knob (G) (13:25).

Press the START button (H).


The set time is displayed (13:25).

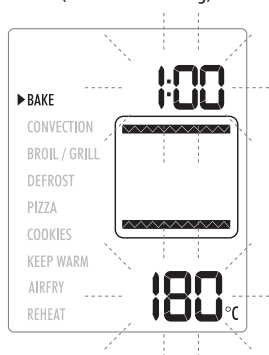
If you wish to change the time later, repeat the procedure above. The appliance must be in stand-by mode in order to be able to change the time.





BAKE FUNCTION (TRADITIONAL COOKING)

This function is ideal for cooking lasagna, cannelloni, and cakes in general...

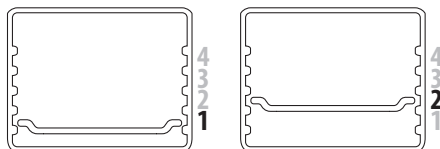
- Press the on/stand-by button  (N).
The oven turns on.
When the oven is on, if no knob is turned or no button is pressed, it turns off after 2 minutes and goes into stand-by mode.
- The automatically selected function that appears on the display is BAKE (Traditional cooking).




The values that can be changed, cooking time and temperature, flash. If these values are not set, the display will show 1:00 h and 180°C.

- Turn the temperature/weight adjustment knob  (M) to adjust the temperature (from a minimum of 80°C to a maximum of 220°C).
- Turn the timer knob  (G) to set the cooking time (from a minimum of 0:01 minutes to a maximum of 2:00 hours).
- Press the START button (H) to start the pre-heating phase.
The red light (I) around the START button (H) lights up and the display shows PRE-HEAT.

- When the oven reaches the set temperature, a beep is heard.
The previously set cooking time begins to count down.
- Open the oven door and insert the food to be cooked on the grill (D) or in the pan (E) in position 1 or 2.



- Close the door.
- When the cooking time has ended, the display will show END and the oven will beep.
- To reset the oven, during operation or at the end of cooking when END appears on the display, press the on/stand-by button  (N) for 2 seconds.
- Open the oven door and remove the food using oven gloves.

When the BAKE function (traditional cooking) is active, the function can be changed to CONVECTION (ventilated cooking) or BROIL/GRILL without interrupting cooking. Simply turn the function selector knob FUNCTION (O) to select the new function desired. The cooking time and temperature remain those that were set previously. For the BROIL/GRILL function the temperature is set automatically.

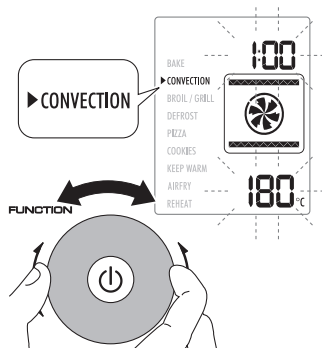
FOODS	WEIGHT	POSITION GRILLS/PAN	TEMPERATURE	TIME (minutes)
cannelloni	1000 g	grill in pos. 1	180 °C	35-40
fish	1000 g	pan in pos. 2	200° C	30-35
tomato gratin	1000 g	pan in pos. 2	200° C	25-30
sponge cake	700 g	grill in pos. 1	170 °C	25-30
ring cake	750 g	grill in pos. 1	180 °C	30-35
jam tart	1000 g	pan in pos. 2	180 °C	30-35
plum cake	900 g	grill in pos. 1	150 °C	85-90
muffins	12	pan in pos. 2	170 °C	20-25



CONVECTION FUNCTION (VENTILATED COOKING)

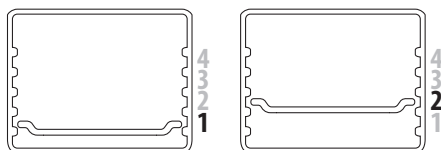
This function is ideal for cooking quiches, poultry, potatoes, puff pastries...

- Press the on/stand-by button (N).
The oven turns on.
When the oven is on, if no knob is turned or no button is pressed, it turns off after 2 minutes and goes into stand-by mode.
- The automatically selected function that appears on the display is BAKE (Traditional cooking).
- Turn the FUNCTION knob (O) to select the CONVECTION mode.
The values that can be changed, temperature and cooking time, flash. If these values are not set, the display will show 1:00 h and 180°C.



- Turn the temperature/weight adjustment knob (M) to adjust the temperature (from a minimum of 80°C to a maximum of 220°C).

- Turn the timer knob (G) to set the cooking time (from a minimum of 0:01 minutes to a maximum of 2:00 hours).
- Press the START button (H) to start the pre-heating phase. The red light (I) around the START button (H) lights up and the display shows PRE-HEAT.
- When the oven reaches the set temperature, a beep is heard.
The previously set cooking time begins to count down.
- Open the oven door and insert the food to be cooked on the grill (D) or in the pan (E) in position 1 or 2.



- Close the door.
- When the cooking time has ended, the display will show END and the oven will beep.
- To reset the oven, during operation or at the end of cooking when END appears on the display, press the on/stand-by button (N) for 2 seconds.
- Open the oven door and remove the food using oven gloves.

When the CONVECTION function (ventilated cooking) is active, the function can be changed to BAKE (traditional cooking) or BROIL/GRILL without interrupting cooking. Simply turn the FUNCTION knob (O) to select the new function desired.

The cooking time and temperature remain those that were set previously. For the BROIL/GRILL function the temperature is set automatically.

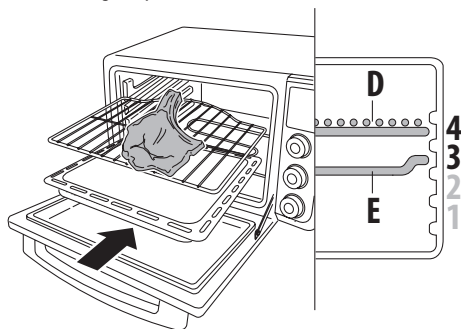
FOODS	WEIGHT	POSITION GRILLS/PAN	TEMPERATURE	TIME (minutes)
bun	500 g	pan in pos. 2	170 °C	35-40
savoury pie	700 g	grill in pos. 1	180 °C	30-35
whole chicken	2500 g	pan in pos. 1	180 °C	90-100
chicken in pieces	1500 g	pan in pos. 1	180 °C	40-45
kebab	1000 g	pan in pos. 2	170 °C	55-60
roast	1000 g	pan in pos. 1	180 °C	75-80
frozen potatoes	1000 g	pan in pos. 2	190 °C	55-60
fresh potatoes	1000 g	pan in pos. 2	190 °C	50-55
frozen brioche	6 pc	pan in pos. 2	160 °C	25-30




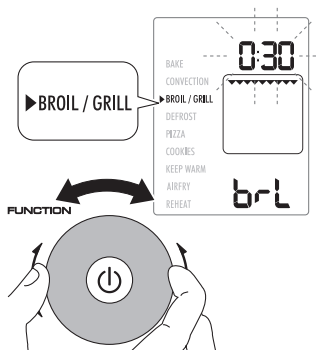
BROIL/GRILL FUNCTION (GRILL COOKING)



This function is ideal for cooking fillets, sausages, and ribs or for gratin baking...

- This function does not require pre-heating.
- Place the food on the grill (D) and insert it in the oven along with the pan (E).
The pan (E) and the grill (D) must be positioned as shown in the figure (positions 3 and 4).



- Close the door.
- Press the on/stand-by button  (N).
The oven turns on.
When the oven is on, if no knob is turned or no button is pressed, it turns off after 2 minutes and goes into stand-by mode.
- The automatically selected function that appears on the display is BAKE (Traditional cooking).
- Turn the FUNCTION knob (O) to select BROIL/GRILL mode; the display shows BRL and the value that can be changed for the cooking time flashes. If this value is not set, the display will show 0:30 minutes.



- In this function the temperature is set automatically.
- Turn the timer knob  (G) to set the cooking time (from a minimum of 0:01 minutes to a maximum of 2:00 hours).
- Press the START button (H) to start cooking.
The red light (I) around the START button (H) lights up.
- Turn the food mid-way through cooking.
- When the cooking time has ended, the display will show END and the oven will beep.
- To reset the oven, during operation or at the end of cooking when END appears on the display, press the on/stand-by button  (N) for 2 seconds.
- Open the oven door and remove the food using oven gloves.

When the BROIL/GRILL function is active, the function can be changed to BAKE (traditional cooking) or CONVECTION (ventilated cooking) without interrupting cooking.

Simply turn the FUNCTION knob (O) to select the new function desired.

The cooking time remains as set previously and the temperature is set automatically (180°C)

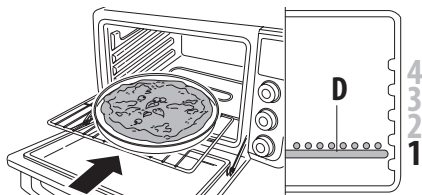
FOODS	WEIGHT	POSITION GRILLS/PAN	TEMPERATURE	TIME (minutes)
neck fillet	3 pc	grill in pos. 4 pan in pos. 3	auto	25-30
sausage	400 g	grill in pos. 4 pan in pos. 3	auto	20-25
lamb chops	4 pc	grill in pos. 4 pan in pos. 3	auto	15-20



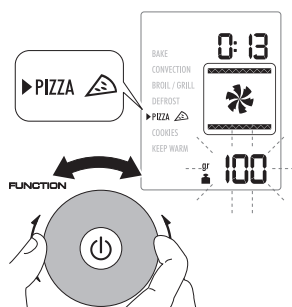
PIZZA FUNCTION

This function is ideal for cooking fresh or frozen pizzas.

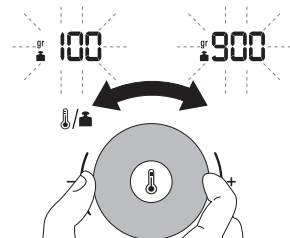
- It is an automatic function that incorporates preset programs.
- In the PIZZA function the cooking time and temperature are set automatically. So it is possible to add a few minutes at the end of cooking if necessary.
- Position the pizza on the pizza plate (Q), set it all on the grill (D) and insert it in the oven in position 1.



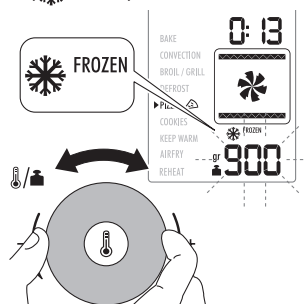
- Close the door.
- Press the on/stand-by button (N).
The oven turns on. When the oven is on, if no knob is turned or no button is pressed, it turns off after 2 minutes and goes into stand-by mode.
The automatically selected function that appears on the display is BAKE (Traditional cooking).
- Turn the FUNCTION knob (O) to select the PIZZA mode. The value that can be changed for the weight of the pizza flashes.



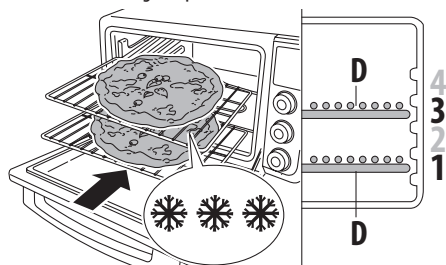
- Turn the temperature/weight knob (M) (M) to set the weight of the pizza (from a minimum of 100g to a maximum of 900g)



and to also select the type of pizza to be cooked: "fresh" or "frozen" (❄️ FROZEN).



- Press the START button (H) to start cooking. The red light (I) around the START button (H) lights up.
- While cooking "fresh" pizza, a beep notifies you when you can open the oven door to add mozzarella to the pizza. This does not occur while cooking "frozen" pizza (❄️ FROZEN).
- Close the door and wait for the cooking phase to finish.
- It is possible to cook two "frozen" pizzas (❄️ FROZEN) at the same time by placing directly on the two grills (D) as shown in the figure (position 1 and 3).



Mid-way through cooking, swap the position of the two grills.

- When the cooking time has ended, 00:00 flashed on the display and the oven beeps.
It is possible to add up to 10 minutes if necessary. If no time is set within 5 minutes, the oven resets automatically. If additional time is set, once it is finished "END" appears on the display.
- To reset the oven, during operation or at the end of cooking, press the on/stand-by button (N) for 2 seconds.
- Open the oven door and remove the two pizzas using oven gloves.



COOKIES FUNCTION (BISCUITS)

This function is ideal for cooking delicious biscuits...

- It is an automatic function that incorporates preset programs.
- In this function, the cooking time and temperature are set automatically.

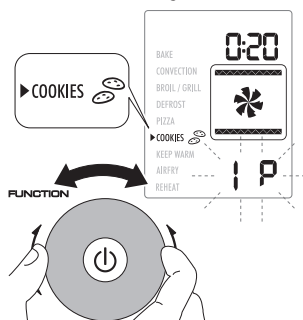
It is still possible to change the cooking time by turning the timer knob ⌚ (G).

- Press the ⏻ on/stand-by button (N).

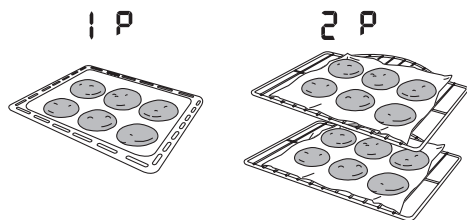
The oven turns on. When the oven is on, if no knob is turned or no button is pressed, it turns off after 2 minutes and goes into stand-by mode.

The automatically selected function that appears on the display is BAKE (Traditional cooking).

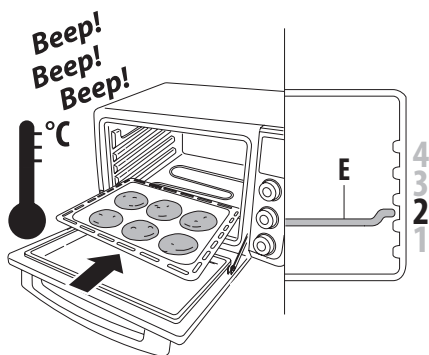
- Turn the FUNCTION knob (O) to select COOKIES mode; the display shows "1P" that is flashing.



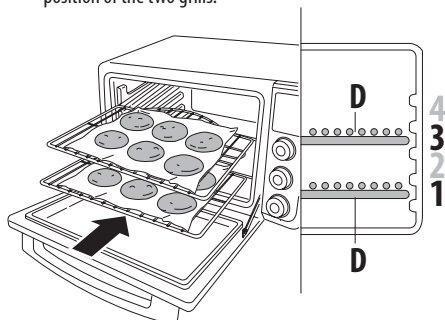
- Turn the temperature/weight adjustment knob 🌡️/🍪 (M) to select the quantity of biscuits to be cooked: "1P" to cook biscuits positioned on a single level or "2P" to cook two levels at the same time.



- Press the START button (H) to start the pre-heating phase. The red light (I) around the START button (H) lights up and the display shows PRE-HEAT.
- When the oven reaches the set temperature, a beep is heard. The cooking time and red light (I) flash.
- Open the oven door, set the biscuits in the pan (E) (to cook biscuits in a single level) and insert everything in the oven in position 2.



- It is possible to cook biscuits in two levels at the same time by positioning the biscuits directly on the two grills (D) using baking paper and inserting everything inside the oven in position 1 and 3. In the middle of cooking, the red function light (I) flashed and a beep signals that it is necessary to swap the position of the two grills.



- Close the door.
- Press the START button (H) to continue cooking.
- When the cooking time has ended, the display will show 00:00 and the oven will beep.

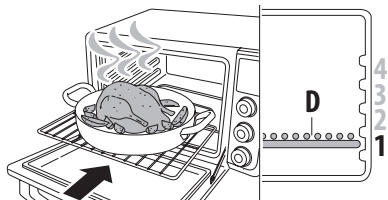
It is possible to add up to 10 minutes if necessary. If no time is set within 5 minutes, the oven resets automatically. If additional time is set, once it is finished "END" appears on the display.

- To reset the oven, during operation or at the end of cooking, press the on/stand-by button ⏻ (N) for 2 seconds.
- Open the oven door and remove the pan (E) or the two grills (D) using oven gloves.

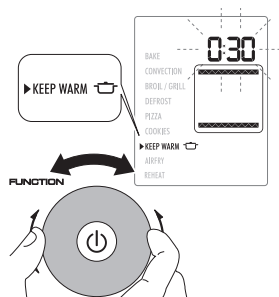


KEEP WARM

- Set the previously cooked food on the grill (D) or in the pan (E) and insert it in the oven in position 1.



- Close the door.
- Press the on/stand-by button (N).
The oven turns on. When the oven is on, if no knob is turned or no button is pressed, it turns off after 2 minutes and goes into stand-by mode.
The automatically selected function that appears on the display is **BAKE** (Traditional cooking).
- Turn the FUNCTION knob (O) to select the **KEEP WARM** mode. The value that can be changed for the keep warm time flashes.



- Turn the timer knob (G) to set the keep warm time (from a minimum of 0:01 minutes to a maximum of 2:00 hours). In this function the temperature is set automatically.
- Press the START button (H) to start the keep warm function.
The red light (I) around the START button (H) lights up.
- When the keep warm time has ended, the display will show **END** and the oven will beep.
- To reset the oven during operation or at the end of the set keep warm time, when the display shows **END**, press the on/stand-by button (N) for 2 seconds.
- Open the oven door and remove the food using oven gloves.

Slow cooker

The **KEEP WARM** function, with its precise low temperature, can also be used as a slow cooker. In this function the cooking time

can be set for up to 6 hours.

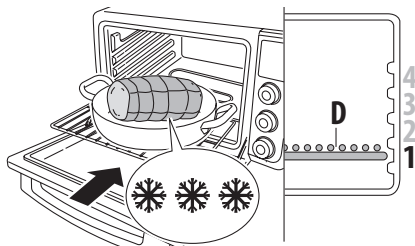


DEFROST FUNCTION

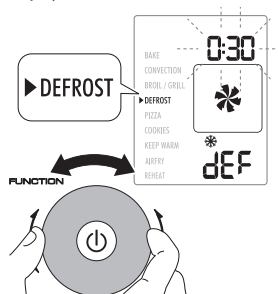
This function is ideal for defrosting food...

Before using this function, make sure the oven is completely cold.

- Set the food to be defrosted on the grill (D) or in the pan (E) and insert it in the oven in position 1.



- Close the door.
- Press the on/stand-by button (N).
The oven turns on. When the oven is on, if no knob is turned or no button is pressed, it turns off after 2 minutes and goes into stand-by mode.
- The automatically selected function that appears on the display is **BAKE** (Traditional cooking).
- Turn the FUNCTION knob (O) to select **DEFROST** mode; the display shows **DEF** and the value that can be changed for the cooking time flashes. If this value is not set, the display will show 0:30.

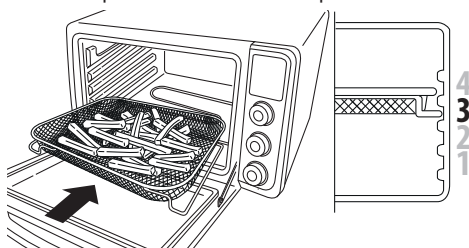


- Turn the timer knob (G) to set the defrosting time (from a minimum of 0:01 minutes to a maximum of 2:00 hours).
- Press the START button (H) to start the defrost cycle.
The red light (I) around the START button (H) lights up.
- When the defrosting time has ended, the display will show **END** and the oven will beep.
- To reset the oven, during operation or at the end of defrosting, when **END** appears on the display, press the on/stand-by button (N) for 2 seconds.
- Open the oven door and remove the food.



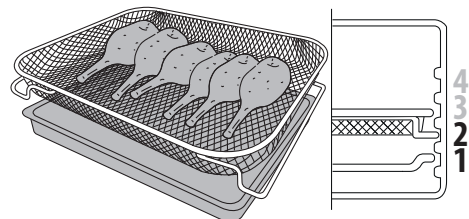
AIRFRY

- Place the food on the airfry basket (U) and insert in the oven in position 3. Close the door. No preheat is needed.

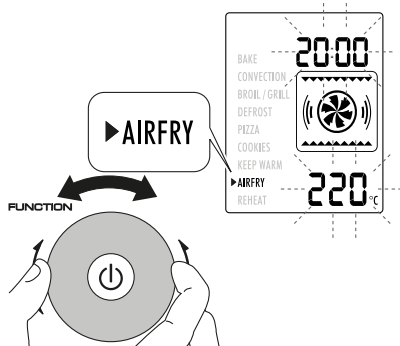


NOTE: When cooking fatty foods (e.g. chicken wings) use the bake pan to prevent the oil dripping.

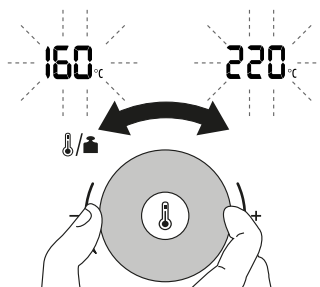
- Place the airfry basket (U) in position 2 or 3 and the bake pan (E) in position 1 and turn the food halfway through cooking.



- Press the on/stand-by button (N).
The oven turns on. When the oven is on, if no knob is turned or no button is pressed, it turns off after 2 minutes and goes into stand-by mode.
- The automatically selected function that appears on the display is BAKE (Traditional cooking).
- Turn the FUNCTION knob (O) to set the AIRFRY mode.

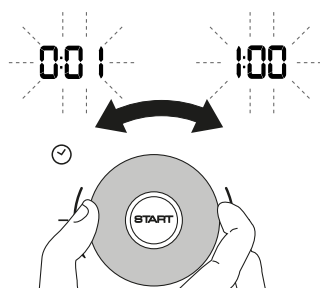


- Turn the temperature/weight adjustment knob (M) to set the desired temperature.



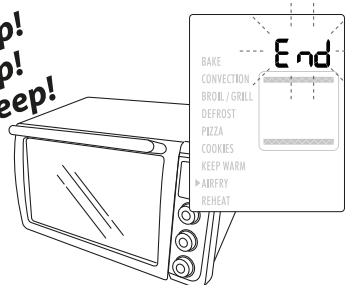
The values that can be changed, cooking time and temperature, flash. If these values are not set, the display will show 20:00 minutes and 220°C.

- Turn the Timer knob (G) to set the desired timer (from a minimum of 0:01 minutes to a maximum of 1:00 hour).

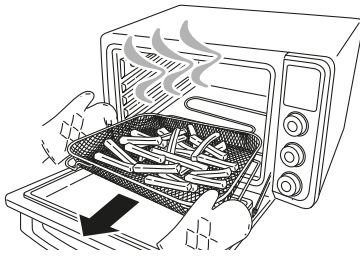


- Press the START button (H) to start cooking.
The red ON light (I), that is located around the edge of the START button (H), turns on. The countdown will start. At the end of the set time the appliance will play a sound signal and the display will show END.

Beep!
Beep!
Beep!



- To reset the oven, during operation or at the end of cooking when END appears on the display, press the on/stand-by button (N) for 2 seconds.
- Open the door and remove the food. Take great care when taking the food out of the oven. Use oven gloves.



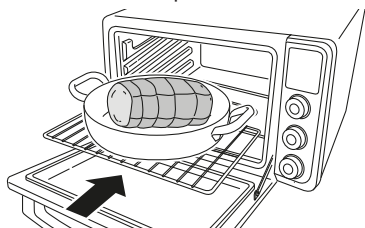
FOODS	WEIGHT	POSITION AIRFRY BASKET/PAN	TEMPERATURE	TIME (minutes)
Frozen potatoes	600 g	Airfry basket in pos. 3	220°C	20-25
Frozen beer batter shrimps	500 g	Airfry basket in pos. 3	200°C	12-15
Frozen chicken nuggets	600 g	Airfry basket in pos. 3	200°C	12-15
Frozen chicken wings	500 g	Airfry basket in pos. 2 Pan in pos. 1	220°C	14-16
Frozen French fries	600 g	Airfry basket in pos. 3	220°C	20-25
Frozen fish sticks	600 g	Airfry basket in pos. 3	220°C	12-14
Frozen jalapeno peppers	600 g	Airfry basket in pos. 3	220°C	12-14
Hand cut fries	500 g	Airfry basket in pos. 2 Pan in pos. 1	200°C	20-25
Bacon	250 g	Airfry basket in pos. 2 Pan in pos. 1	220°C	12-15




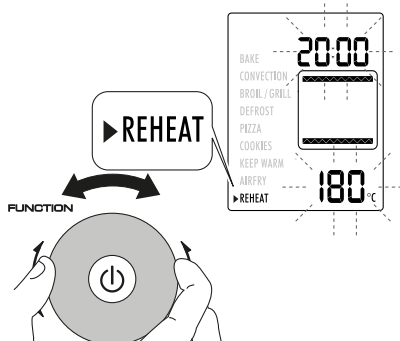
REHEAT

This function is ideal for reheating leftovers.

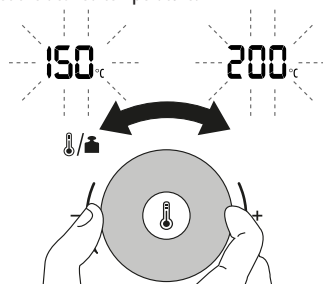
- Place the food on the bake pan (E) or on the wire rack (D) and insert in the oven in position 1 or 2.




- Close the door.
- Press the on/stand-by button  (N).
The oven turns on. When the oven is on, if no knob is turned or no button is pressed, it turns off after 2 minutes and goes into stand-by mode.
- The automatically selected function that appears on the display is BAKE (Traditional cooking).
- Turn the FUNCTION knob (O) to set the REHEAT mode.

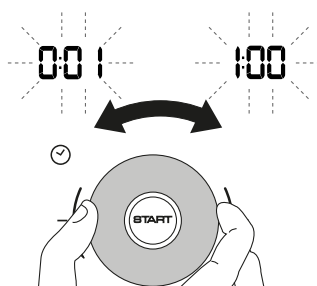


- Turn the temperature/weight adjustment knob  (M) to set the desired temperature.



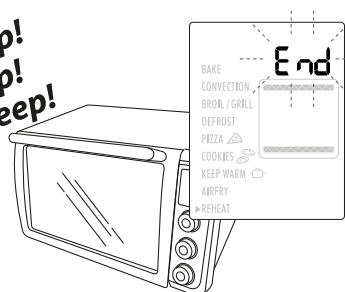
The values that can be changed, cooking time and temperature, flash. If these values are not set, the display will show 20:00 minutes and 180°C.


- Turn the Timer knob  (G) to set the desired timer (from a minimum of 0:01 minutes to a maximum of 1:00 hour).

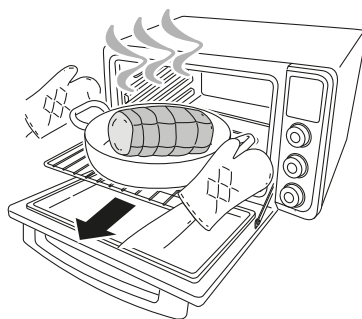


- Press the START button (H) to start cooking.
The red ON light (I), that is located around the edge of the START button (H), turns on. The countdown will start. At the end of the set time the appliance will play a sound signal and the display will show END.

**Beep!
Beep!
Beep!**



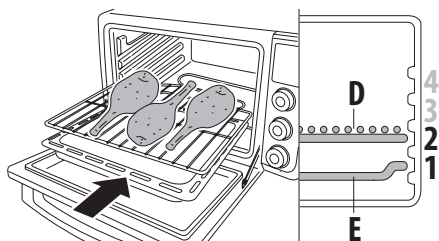
- To reset the oven, during operation or at the end of cooking when END appears on the display, press the on/stand-by button  (N) for 2 seconds.
- Open the door and remove the food. Take great care when taking the food out of the oven. Use oven gloves.



TIPS FOR HEALTHY COOKING

When cooking fatty foods in the BAKE and CONVECTION functions, we recommend setting the food directly on the grill inserted in position 2 and with the pan in position 1.

In this manner the excess grease will be deposited in the pan.



CLEANING AND MAINTENANCE

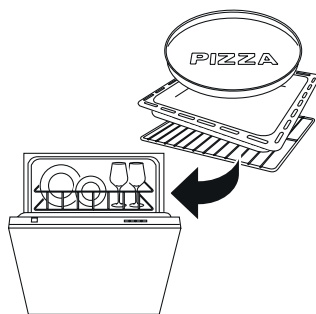
Frequent cleaning avoids the creation of smoke and unpleasant odours during cooking. Do not allow grease to accumulate in the appliance.

- Before any maintenance or cleaning operate, unplug the oven and allow it to cool.
- Clean the door, the inside walls and the external surfaces of the oven with a solution of water and neutral detergent, and dry well.
- Do not use harsh, acidic, or aggressive detergents, flammable liquids, scouring pads or pointed metal tools for cleaning. Never submerge the appliance in water or wash it with jets of water.

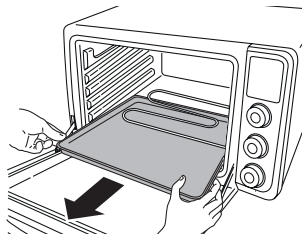


Make sure no water or liquid soap penetrates the vents on top of the oven.

- The accessories can be washed by hand or in the dishwasher except for the crumb tray that must be handwashed and dried well.



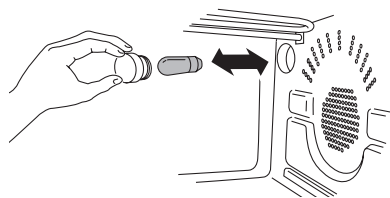
- Remove the crumb tray (R) from the bottom of the oven.



Wash by hand. If there is any residue that is difficult to remove, rinse the tray with hot, soapy water and, if necessary, clean gently with a sponge, without scratching it.

- When the oven is in operation, the internal light (B) is always on.

To replace the light bulb, proceed as follows: unplug the oven, unscrew the glass cover, and replace the light bulb with a new one of the same type (resistant to high temperatures) and then replace the glass cover. (type of light bulb: E14, 15W, 300 °C).








DISPOSAL



Do not dispose of the appliance with domestic waste but deliver it to an authorized sorted waste or recycling centre.

OPERATIONAL ANOMALIES

ERROR MESSAGES ON THE DISPLAY	DESCRIPTION	POSSIBLE PROBLEM	SOLUTION
E0:11 Err	Temperature probe malfunction	The electronic controller has detected a temperature probe malfunction	Write down the error number. Reset the controller by pressing the on/stand-by button  (N) for 2 seconds and unplug. The temperature probe may be damaged. Contact an authorized DeLonghi service centre and give them the error number.
E0:12 Err	Temperature probe malfunction	The electronic control has detected a temperature probe malfunction	Write down the error number. Reset the controller by pressing the on/stand-by button  (N) for 2 seconds and unplug. The temperature probe may be damaged. Contact and authorized DeLonghi service centre and give them the error number.
E0:21 Err	Set temperature has not been reached The oven was not able to reach the set temperature in a reasonable amount of time	The electronic controller detected an excessive amount of time to reach the set temperature inside the oven chamber.	Write down the error number. Reset the controller by pressing the on/stand-by button  (N) for 2 seconds and unplug. First, make sure that the oven door was closed properly during operation. If the door is kept open during operation, the oven cannot reach the set temperature. If, however, the door was closed properly, the heating elements may be damaged. Contact an authorized DeLonghi service centre and give them the error number.
E0:22 Err	Overheating The oven temperature is too high.	The electronic controller detected an overly high temperature inside the oven chamber.	Write down the error number. Reset the controller by pressing the on/stand-by button  (N) for 2 seconds and unplug. The electronic controller on the oven may be damaged. Contact an authorized DeLonghi service centre and give them the error number.
E0:27 Err	Unexpected heating The temperature probe detected a temperature increase even though the heating elements were off.	The electronic controller detected Unexpected heating inside the chamber while the heating elements were off.	Write down the error number. Reset the controller by pressing the on/stand-by button  (N) for 2 seconds and unplug. This error can occur if the DEFROST function was started while the oven was still hot from a previous use. Make sure the oven is completely cool before starting the DEFROST function. If the DEFROST function was not used, the electronic controller could be damaged. Contact an authorized DeLonghi service centre and give them the error number.

POSSIBLE PROBLEM	SOLUTION
The oven does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> - Make sure the plug is fully inserted in the outlet. - Plug into another outlet. - Make sure the switch is working properly. <p>If these solutions did not solve the problem, the oven has probably malfunctioned. Contact an authorized DeLonghi service centre</p>
The display light is off.	<p>The electronic controller on the oven has gone into stand-by mode after a period in which it was not used if the time of day has not been set. When the time of day is set, the display light is always on.</p>
The time of day has disappeared.	<p>If the time of day that was previously set has disappeared, there was a power outage that lasted more than 5 seconds. The electronic controller has reset. Reset the time of day.</p>
The oven light stays off when the oven is on.	<ul style="list-style-type: none"> - The light bulb is burnt out. Replace it. - The light bulb is not installed properly. Make sure the light bulb is screwed in tightly. <p>If these solutions did not solve the problem, the light control has probably malfunctioned. Contact an authorized DeLonghi service centre</p>
Pizza does not cook uniformly.	<p>Some very large pizzas or those with special doughs and ingredients may have a cooking uniformity problem. We suggest turning the pizza during cooking for a good final result.</p>
Steam escapes from the oven openings.	<p>This is normal. The oven has vents to expel excess humidity created by particularly wet foods.</p>
There are drops of water on the internal surface of the door glass.	<p>This is normal. The condensation generated by particularly wet foods runs off the surface of the glass and is collected in a special guide in the area below the inside of the door.</p>

RECIPES

FRESH PIZZA

Ingredients:	Quantity:
water	200 g
fresh yeast	7 g
White flour W330 (or Manitoba type 0)	210 g
durum wheat flour	50 g
extra virgin olive oil	15 g
salt	6 g
mozzarella	100 g
tomato sauce	
salt	to taste
oregano	to taste

1. Prepare the pizza dough: dissolve the yeast in water in the mixer bowl, add the flour and mix for 7-8 minutes, removing the dough from the hook with a spatula every once in a while.
2. Add the salt a bit at a time and then add the oil in a stream. When the oil has been completely absorbed, set the dough on an oiled surface and form into a ball using your hands.
3. Place it in a large, lightly oiled bowl, cover with plastic wrap or with a clean cloth and let rise in a warm place away from air currents.
4. Wait until the dough has at least doubled in volume (about an hour and a half) and then spread out the pizza. Place the dough on a lightly floured surface and spread out using your hands. Thoroughly oil the pizza plate provided, spread the dough over it and top with the tomato sauce, a pinch of salt, and the oregano.
5. Insert the pizza plate in the oven above the grill inserted in guide 1. Select the PIZZA function, set the weight to 800 g and press the START button (H).
6. At 6 minutes from the end, the oven will beep. Add the cubed mozzarella and continue cooking.
7. When finished cooking, serve.

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Ingredients:	Quantity:
Fresh lasagna,	10 sheets
Béchamel	1 l
meat sauce	500 g
parmigiano cheese	100 g

1. First prepare the meat sauce and Béchamel separately.
2. Now start putting the lasagna together in a 30x20 cm rec-

tangular baking dish. Spread a layer of Béchamel sauce in the dish, making sure it is uniform and covers the entire surface. Place a layer of lasagna noodles and then another thin layer of Béchamel sauce.

3. Now spread a layer of meat sauce and the grated cheese, making sure you cover the entire surface of the dish. Continue in layers until you have used all of the ingredients. Finish with a layer of meat sauce and a thick sprinkling of parmigiana cheese.
4. Select the BAKE function, set the temperature to 180°C and the time to 40 minutes then press the START button (H). The oven starts the pre-heating phase. Once the temperature is reached the display will show the cooking time. Insert the tray above the grill inserted in guide 1 and cook for the set time.
5. At the end, take it out of the oven and allow to cool before serving.

CHICKEN ROULADES STUFFED WITH CHEESE AND SPINACH

Ingredients:	Quantity:
chicken breast	4
sliced cheese	2
precooked spinach	200 g
extra virgin olive oil	to taste
salt and pepper	to taste
sage leaves	to taste
rosemary	to taste

1. Beat each chicken breast lightly with the meat tenderizer. Season with salt, pepper, and minced rosemary and sage. On each one place spinach and the cheese slices cut into strips.
2. Roll up the chicken slices and fasten with a toothpick or some kitchen twine.
3. Cover the pan with baking paper and place the roulades on top.
4. Select the CONVECTION function, set the temperature to 180°C and the cooking time to 30 minutes. Press the START button (H). The oven starts the pre-heating phase.
5. Once the temperature is reached the display will show the cooking time. Insert the pan in guide 2 and cook for the set time.
6. Serve sliced.

ROASTED PORK SHANK WITH SESAME POTATOES AND GINGER ONION CREAM

Ingredients:	Quantity:
Pork shank	
(2 whole, cut in half length-wise)	1.4 kg
organic red potato	500 g
mix of celery, carrot, and onion	to taste
garlic,	2 pc.
Dijon mustard,	1 Tablespoon
cloves	6
sage, rosemary	to taste
extra virgin olive oil	3 g
onion	150 g
fresh ginger	30 g
salt and pepper	to taste

1. One day ahead of time (recommended), marinate the shanks with the mustard, 2 tablespoons of oil, the ground cloves, garlic, aromatic herbs, a glass of dry white wine, salt, and pepper.
2. Mince the carrots, celery, and onion then mix it with the meat and put everything on the pan.
3. Insert the pan in guide 1, close the door, and set the oven in KEEP WARM function for 4 hours.
4. In the meantime, wash the potatoes in baking soda then cut them in 3x3 cm cubes.
5. Boil the potatoes in salted water until al dente then remove them and season with salt, pepper, oil, and sesame oil.
6. Chop the onions and cook in 500g of water until creamy then add the grated ginger and sprinkle in the rice flour and blend well. Add salt if necessary. The sauce must have a creamy consistency. If necessary, reduce it over heat.
7. Remove the shanks from the oven then remove and set aside the vegetables and cooking juices. Add the potatoes to the pan
8. Blend the drippings previously left aside with a small amount of extra virgin olive oil.
9. Select the CONVECTION function, set the temperature to 220°C and the cooking time to 30 minutes. Press the START button (H). The oven starts the pre-heating phase.
10. Once the temperature is reached the display will show the cooking time. Insert the pan in guide 2 and cook for the set time.
11. Once the shanks are brown, remove them from the oven and serve with the two prepared sauces.

MEDITERRANEAN SEA BREAM

Ingredients:	Quantity:
sea bream	2
cherry tomatoes	200 g
Taggiasca olives	100 g
1 garlic clove	
thyme	to taste
salt	to taste
pepper	to taste
olive oil	to taste

1. First remove the scales from the sea bream, wash and dress. Salt and pepper inside the belly, add a clove of garlic and two sprigs of thyme.
2. Pour the oil inside the tray and arrange the two sea bream on top.
3. Cut the cherry tomatoes in half and put them inside the tray along with the black olives then sprinkle everything with salt.
4. Select the BAKE function, set the temperature to 200°C and the cooking time to 35 minutes. Press the START button (H). The oven starts the pre-heating phase.
5. Once the temperature is reached the display will show the cooking time. Insert the pan in guide 2 and cook for the set time.
6. Serve.

JAM TART

Ingredients:	Quantity:
flour	250 g
sugar	110 g
butter	125 g
eggs	1 whole + 1 yolk
salt	1 pinch
jam	200 g

1. Mix all of the ingredients (except the jam) in a food processor. Put about 1/3 of the dough aside to use as decoration.
2. Roll out the rest of the dough and line a previously buttered and floured cake tin.
3. Add the jam and use the rest of the dough to decorate with criss-crossed strips.
4. Select the BAKE function, set the temperature to 180°C and the cooking time to 35 minutes. Press the START button (H). The oven starts the pre-heating phase.
5. Once the temperature is reached the display will show the cooking time. Insert the cake tin above the grill inserted in guide 1 and cook for the set time.

SPONGE CAKE

Ingredients:	Quantity:
eggs	6
sugar	190 g
flour 00	150 g
potato starch	75 g
vanillin	2 g

1. Beat the eggs and sugar in a bowl until they are thick and foamy. Now add the sifted flour, starch and vanillin and mix with a whisk until completely mixed, making sure not to whip it.
2. Butter and flour a 26 cm cake tin and pour the batter in the centre, making sure it is level.
3. Select the BAKE function, set the temperature to 170°C and the cooking time to 30 minutes. Press the START button (H). The oven starts the pre-heating phase.
4. Once the temperature is reached the display will show the cooking time. Insert the cake tin above the grill inserted in guide 1 and cook for the set time.

PLUM CAKE

Ingredients:	Quantity:
butter	250 g
sugar	250 g
eggs	3 whole + 2 yolks
Flour	250 g
raisins	80 g
rum	1 cup
salt	1 pinch

1. Cream the butter (which must be removed from the refrigerator at least 2 hours ahead of time) with the sugar until the batter is white.
2. Add the eggs one at a time, then at the flour a little at a time and a pinch of salt. Then add the rum and raisins (after soaking for 30 minutes in warm water).
The raisins must be squeezed dry and then floured so they do not fall to the bottom of the tin during cooking.
3. Pour the mixture into a rectangular pan that was previously buttered and floured.
4. Select the BAKE function, set the temperature to 150°C and the cooking time to 90 minutes. Press the START button (H). The oven starts the pre-heating phase.
5. Once the temperature is reached the display will show the cooking time. Insert the plum cake pan above the grill inserted in guide 1 and cook for the set time.

CHOCOLATE-NUTS CHIPS COOKIES

Ingredients:	Quantity:
peeled hazelnuts	110 g + 50 g
brown sugar	50 g
soy milk	50 ml
faro flour	25 g
powdered cocoa	5 g
corn starch	10 g
dark chocolate chips	15 g

1. Chop the hazelnuts with the sugar in the food processor until very fine
2. Sift the flour with the starch and cocoa then add the chopped hazelnuts and then the chocolate. Add the soy milk and mix the dough until it is smooth and wet.
3. Put the bowl in the refrigerator for at least an hour to thicken the dough so that it can be worked by hand.
4. Work the dough, making strips and then chunks of dough that should be shaped into spheres and put on two grills with baking paper. Flatten the balls with a fork and sprinkle hazelnuts on top.
Select the COOKIES function and set 2P.
Press the START button (H).
5. When the temperature has been reached the oven will go into stand-by mode and the cooking time will flash on the display. Insert the grills in guides 1 and 3, set 20 minutes and press the START button (H).
6. About halfway through cooking the oven will beep and the cooking time will flash. Swap the two grills and press the START button (H).
7. Serve the cookies.

Register Now 
www.delonghi.com/register

