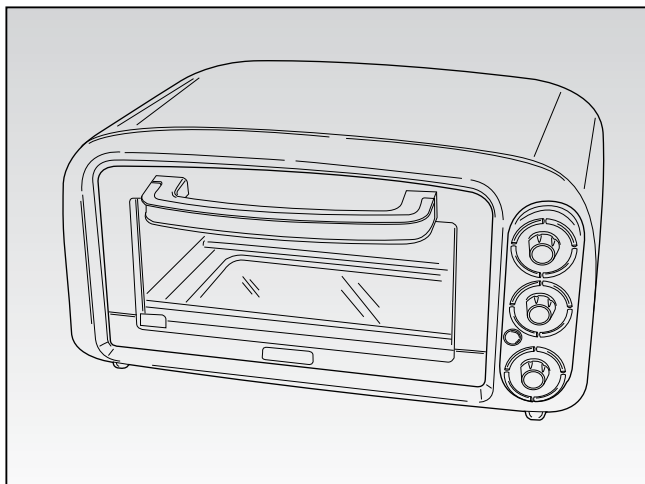


# ***Ariete***



**Mini oven**  
**미니 오븐**

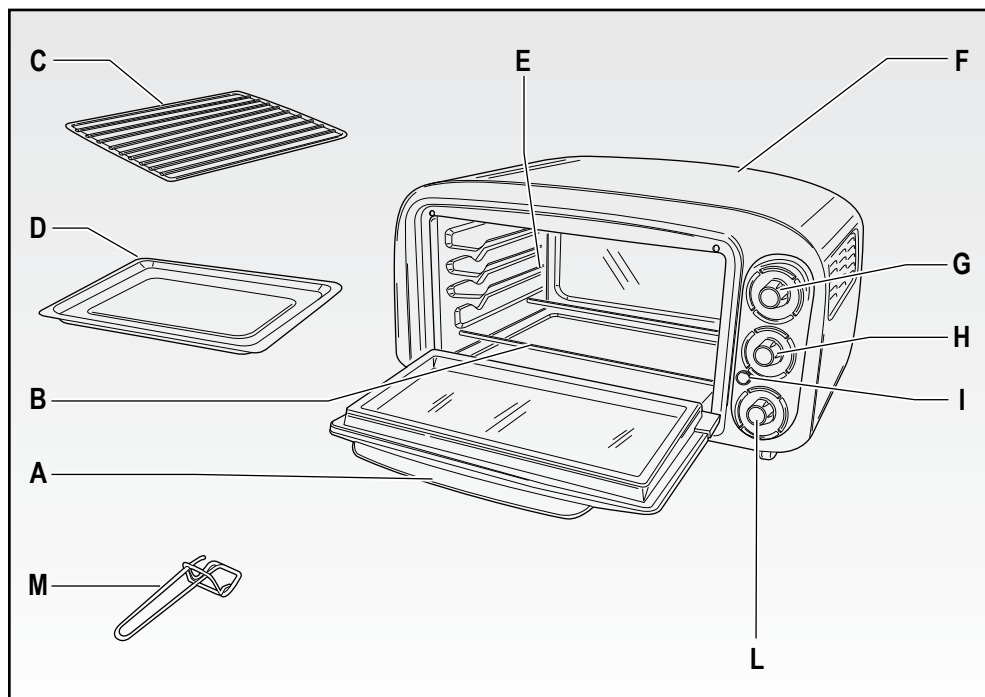


Fig./그림 1

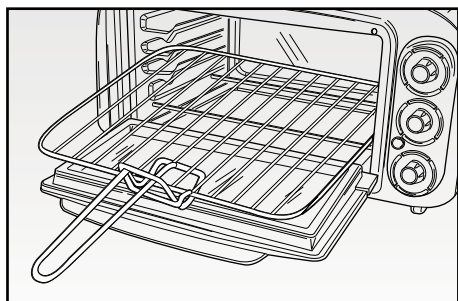


Fig./그림 2

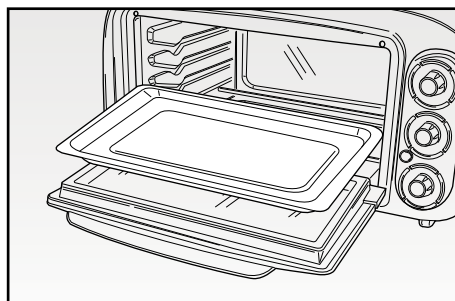




Fig./그림 3

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Place the oven on a work top or kitchen cabinet capable of withstanding a temperature of at least 90°C and leave some room above it. Under no circumstances should it be slotted in or inserted into a unit.
6. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
7. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
8. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge only if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Do not allow children to play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are older than 8 and supervised.
9. Children under age 8 should not be allowed to handle appliance and its power cord which must be kept out of their reach.
10. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
11. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
12. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
13. Remove all internal accessories, then wash and dry with care.
14. Do not transport the appliance while it is operating.
15. Do not cover the inside parts of the oven with aluminium foil as this could seriously damage thermostat operation.

16.  During operation, the metal parts and glass become hot: only touch the door handle at this time.
17. Do not place anything on the door when it is open.
18. Do not place dish cloths or plates on the appliance.
19. Only use the appliance for cooking purposes.
20. The appliance shall be placed against a wall when use.
21.  Do not allow acid substances (lemon juice, vinegar, etc.) to remain on the appliance.  
Acidic as lemon juice, tomato sauce, vinegar or similar, if leaved for long time, may harm the enamel, making it opaque.
22. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
23. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
24. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
25. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
26. This appliance conforms to the 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC directives.
27. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
28. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
29. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
30. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.


**DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS**

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE (Fig. 1)

- A Handle
- B Heating elements
- C Grill
- D Drip pan
- E Cooking levels
- F Appliance body
- G Thermostat dial
- H Function select dial
- I Temperature light
- L Power on and timer dial
- M Fork to remove grill and drip pan

## USING FOR THE FIRST TIME

Carry out an "empty" cooking cycle so as to remove any smell and smoke from the protective coatings applied to metal parts:

- switch on the oven by turning the dial (H) to the symbol ; set the temperature to the maximum and the timer to 15 minutes;
- leave the appliance to operate with the door open in a well-aired environment.


During this operation, it is usual for smoke to come off metal parts and side openings. After this operation, ventilate the room.

## INSTRUCTIONS FOR USE

- Prepare the foods for cooking by placing them on the grill (C) or inside the drip pan (D).
- Plug the appliance into the mains power and use the function select dial (H) to select the type of cooking required:

 top cooking (for gratin);


 bottom cooking;

 cooking at full power (top and bottom at the same time);


- Turn the dial of the thermostat (G) and set the required cooking temperature.
- Place the grill (C) with the previously prepared food into the oven at the required cooking level (E), by using the suitable fork (M) (Fig. 2). When cooking foods on the grill (C), also insert the drip pan (D) at a lower level (E) than the grill (C) so as to collect any cooking fat. We recommend pouring two glasses of water in the drip pan (D) to prevent smoke, unpleasant odours and build up.

In case of food prepared in the drip pan (D), insert the latter into the oven (Fig. 3).

**IMPORTANT:** Place foods at a minimum distance of 2 cm from the top heating element.

- Use the dial (L) to set the timer for the required cooking time.  
At this stage, the oven starts cooking and the temperature light (I) switches on; it switches off when reaching the set temperature or if the dial (H) is manually reset to  position.

**IMPORTANT:** Keep an eye on the food while it is cooking.

- At the end of the cooking time, the oven stops automatically, sending out an alarm or when the set cooking time is over or when the knob (L) is set to .
- Unplug the appliance, open the door and remove the grill (C) or the drip pan (D) using suitable oven gloves or the appropriate fork (M) supplied with the latter.











## CLEANING

- Frequent cleaning prevents the formation of smoke and unpleasant odours during cooking.
- Always wipe the outside clean with a damp sponge.  
Do not use abrasive products that can damage the paintwork.
- Never use products that might corrode aluminium (spray detergents) to clean the inside surfaces and never scrape the sides with sharp or pointed objects. Wipe with a damp sponge at the end of each use, when the oven has completely cooled.

**IMPORTANT:** All enamelled parts need to be washed with soapy water or other non-abrasive products.

- When there are grease spots or smoke exhalations, we recommend removing grease with a sponge soaked in hot soapy water.

**IMPORTANT:** Dry with a soft cloth. Acidic substances such as lemon juice, tomato purée, vinegar or similar can damage the enamel, making it lose shine.

Recipes/quantities	Degrees	Times	Funct.
Meat roasts (1 Kg)	200°-230°	60 min.	
Roast fish (1 Kg)	190°-210°	30-40 min.	
Baked vegetables (500 g)	190°-210°	30-40 min.	
Brochettes, sausage, chopped meats (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Wrapped meat, vegetables and fish (500 g)	190°-210°	30-45 min.	
Meat, vegetable, fish gratin (500 g)	230°	20-30 min.	
Oven-baked pasta (1 Kg)	200°	20-30 min.	
Bread, pizza and focaccia (500 g)	230°	20-35 min.	
Cakes, pastries (500 g)	170°-180°	25-40 min.	
Biscuits, small pastries (200 g)	170°	10-15 min.	

## 중요한 예방조치

### 사용 전 본 지침을 읽으십시오.

가전 제품을 사용할 때 필요한 예방조치들이 취해져야 하며, 이는 다음을 포함합니다:

1. 제품 정격 표시판에 있는 전압이 주 전기의 전압과 일치하는지 확인하십시오.
2. 전원이 연결되어 있을 때 제품을 보는 사람 없이 놔두지 마십시오. 매 사용 후에는 플러그를 뽑아야 합니다.
3. 제품을 열원에, 혹은 열원 가까이에 두지 마십시오.
4. 사용 중에는 항상 제품을 평평한 수평 표면에 두십시오.
5. 오븐을 최소 90°C의 온도에도 견딜 수 있는 조리대, 혹은 주방 찬장에 두십시오. 오븐의 위에 어느 정도의 공간을 남겨두어야 합니다. 어떤 상황에서도 특정 장치 안에 끼워 넣거나, 삽입해서는 안 됩니다.
6. 제품을 실외 요소들(비, 태양 등)에 노출시키지 마십시오.
7. 전원 코드가 뜨거운 표면에 닿지 않도록 하십시오.
8. 본 제품은 안전한 방식으로 제품을 사용하는 것에 관한 감독이나 지시를 받았으며, 관련된 위험을 이해한 경우에, 8세 이상의 아동들과 신체, 감각 및 정신적 능력이 지체되었거나, 경험 및 지식이 부족한 사람들에게 의해 사용될 수 있습니다. 아이들이 제품을 가지고 놀지 못하게 하십시오. 청소와 사용자 유지보수는 8세 이상이고, 보호자의 감독을 받지 않는 이상, 아이들에 의해 수행되어서는 안 됩니다.
9. 8세 미만의 아이들이 제품과 전원 코드를 건드리지 않도록, 아이들의 손이 닿지 않는 곳에 두십시오.
10. 제품 본체, 플러그, 혹은 전원 코드를 물이나 다른 액체에 담그지 마십시오. 항상 축축한 천으로 닦아야 합니다.
11. 단일 부속품을 끼우거나 제거하기 전, 혹은 제품을 청소하기 전에 항상 전기 콘센트에서 전원 코드를 뽑아놓아야 합니다.
12. 항상 제품 스위치들을 사용하거나 조작하기 전에, 혹은 전원 플러그 및 전원 연결들을 건드리기 전에 손이 완전히 마른 상태인지 확인하십시오.
13. 모든 내부 부속품들을 제거한 후에 세척하고, 세심하게 말려주십시오.
14. 작동 중일 때 제품을 이동시키지 마십시오.

15. 오븐의 내부 부품들을 알루미늄 호일로 덮지 마십시오. 이는 온도조절 장치 (thermostat) 작동에 심각한 손상을 끼칠 수 있습니다.



16. 작동 중, 금속 부품들과 유리는 뜨거워집니다. 이 때에는 오직 도어 손잡이만 건드릴 수 있습니다.

17. 열려 있을 때 도어에 어떤 것도 놓지 마십시오.

18. 제품에 접시 받침이나 플레이트를 놓지 마십시오.

19. 오직 조리 목적을 위해서만 제품을 사용하십시오.

20. 제품은 사용할 때 벽을 등지고 두어야 합니다.



21. 산 물질들(레몬 주스, 식초 등)이 제품 안에 남아 있도록 해서는 안 됩니다. 레몬 주스, 토마토 소스, 식초 등과 같은 산성을 오랫동안 놔둘 경우, 에나멜에 손상을 끼쳐 불투명하게 만들 수 있습니다.

22. 제품의 플러그를 뽑는 경우, 플러그를 잡고, 직접 소켓에서 제거하십시오. 제품의 플러그를 뽑기 위해 전원 코드를 당기지 마십시오.

23. 전원 코드 및 플러그가 손상을 입었거나, 혹은 제품 자체가 고장난 경우, 제품을 사용하지 마십시오. 이 경우, 가장 가까운 공인 지원 센터로 가져가십시오.

24. 위험을 방지하기 위해, 전원 코드가 손상을 입은 경우 제조업체, 기술 지원 서비스, 혹은 유사한 자격을 갖춘 사람에 의해 교체되어야 합니다.

25. 본 제품은 오직 가정용으로 설계되었으며, 상업 및 산업 목적을 위해 사용할 수 없습니다.

26. 본 제품은 2006/95/ED와 EMC 2004/108/EC 지침들을 준수합니다.

27. 명확하게 제조업체에 의해 승인되지 않은 본 제품에 대한 특정 변경들은 사용자에게 대한 보증을 무효로 만들 수 있습니다.

28. 제품을 폐기하기로 결정한 경우, 전원 코드를 절단함으로써 작동하지 못하게 만들 것을 권장합니다. 우리는 또한 특히 제품이나 그 부품들을 가지고 놀 수 있는 아이들에게 위험을 초래할 수 있는 특정 부품들을 위험이 없는 상태로 만들 것을 권장합니다.

29. 포장은 잠재적으로 위험하기 때문에 아이들 근처에 두어서는 안 됩니다.

30. 제품은 외부 타이머, 혹은 별도의 원격 제어 시스템에 의해 작동되는 것을 의도하지 않습니다.

**본 지침들을 버리지 마십시오.**




## 제품에 대한 설명(그림 1)

- A 손잡이
- B 발열체
- C 그릴
- D 드립 팬
- E 조리 레벨
- F 제품 본체
- G 온도조절장치 다이얼
- H 기능 선택 다이얼
- I 온도 등
- L 전원과 타이머 다이얼
- M 그릴과 드립 팬을 꺼내기 위한 포크


## 처음 사용하는 경우


금속 부품들에 적용된 보호 코팅에서 나는 냄새와 연기를 제거하기 위해 “비어있는 채로” 조리 과정을 수행하십시오.


-  표시까지 다이얼을 돌려 오븐을 켜십시오. 최대로 온도를 설정하고, 타이머는 15분으로 설정합니다.
  - 통풍이 잘 되는 환경에서 문을 열어둔 채로 제품을 작동시키십시오.
- 이 작업 도중, 금속 부품들과 측면 구멍들에서 연기가 나는 것은 정상적입니다. 이 작업 이후, 방을 환기시키십시오.

## 사용 지침

- 그릴(C)에, 혹은 드립 팬(D) 안에 음식을 놓음으로써 음식 조리를 준비합니다.
- 주 전원 콘센트에 제품을 연결하고, 필요한 조리 형태를 선택하기 위해 기능 선택 다이얼(H)을 사용합니다.

 상단 조리(그라탱의 경우)

 하단 조리

 전체 조리(상단과 하단 동시에)

- 온도조절장치 다이얼(G)을 돌려서, 필요한 조리 온도를 설정합니다.
  - 적합한 포크(M)를 사용하여 미리 준비한 음식이 담긴 그릴(C)을 필요한 조리 높이(E)가 설정된 오븐 안에 놓습니다. 그릴에서 음식을 조리하는 경우, 조리 기름을 수거할 수 있도록 또한 그릴보다 낮은 높이(E)에 드립 팬(D)을 놓습니다. 우리는 연기와 불쾌한 냄새와 잔여물이 쌓이는 것을 막기 위해 드립 팬(D)에 두 잔의 물을 붓는 것을 권장합니다.
- 드립 팬(D)에서 음식을 조리하는 경우, 드립 팬을 오븐 안에 놓습니다(그림 3).

**중요:** 상단 발열체에서 최소 2cm 거리에 음식을 놓습니다.

- 필요한 조리 시간으로 타이머를 설정하기 위해 다이얼(L)을 사용합니다. 이 단계에서, 오븐은 조리를 시작하며, 온도 등(I)이 켜집니다. 온도 등은 설정 온도에 도달할 때, 혹은 다이얼(H)이 수동으로 위치에 재설정되는 경우 꺼집니다.

**중요:** 조리되는 동안 음식 상태를 주시하십시오.

- 조리 시간이 끝나게 되면, 혹은 설정된 조리 시간이 끝나거나, 다이얼이 □ 으로 설정되었을 때, 오븐은 경보음을 내며 자동으로 멈춥니다.
- 제품의 플러그를 뽑고, 문을 연 후, 적합한 오븐 장갑이나 제품과 함께 제공된 적합한 포크(M)를 사용하여 그릴(C), 혹은 드립 팬(D)을 꺼냅니다

## 청소

- 빈번한 청소는 조리 중 연기와 불쾌한 냄새가 형성되는 것을 방지합니다
- 항상 오븐 외부는 촉촉한 스폰지를 사용하여 깨끗하게 닦아냅니다. 페인트에 손상을 끼칠 수 있는 마모성 제품은 사용하지 마십시오.
- 내부 표면을 청소하기 위해 알루미늄을 부식시킬 수 있는 제품들(스프레이 세정제)은 사용하지 마십시오. 날카로운, 혹은 뾰족한 물체들을 사용하여 측면에 흠집을 내지 마십시오. 각 사용이 끝날 때마다 오븐이 완전히 냉각되면 촉촉한 스폰지로 닦아내십시오.

**중요:** 모든 에나멜 부품들은 비눗물, 혹은 기타 마모 방지 제품들을 사용하여 세척되어야 합니다.

- 기름 얼룩이나 연기 발산물이 존재하는 경우, 우리는 따뜻한 비눗물로 적신 스폰지를 사용하여 기름을 제거할 것을 권장합니다.

**중요:** 부드러운 천으로 말려줍니다. 레몬 주스, 토마토 주스, 식초 등과 같은 산성 물질들은 에나멜에 손상을 끼쳐 광택을 잃게 만들 수 있습니다.

조리법/양	온도	시간	기능
고기 구이(1Kg)	200°-230°	60 min.	
생선 구이(1Kg)	190°-210°	30-40 min.	
채소 구이(500g)	190°-210°	30-40 min.	
꼬치 구이, 소시지, 찹 스테이크(500g)	190°-210°	30-45 min.	
고기 랍(말아서 찐), 채소와 생선 (500g)	190°-210°	30-45 min.	
고기, 채소, 생선 그라탱 (500g)	230°	20-30 min.	
오븐 베이크 파스타 (1Kg)	200°	20-30 min.	
빵, 피자과 포카치아 (500g)	230°	20-35 min.	
케이크, 패스트리 (500g)	170°-180°	25-40 min.	
비스킷, 스몰 패스트리 (200g)	170°	10-15 min.	



***Ariete***

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio FI - Italy  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)