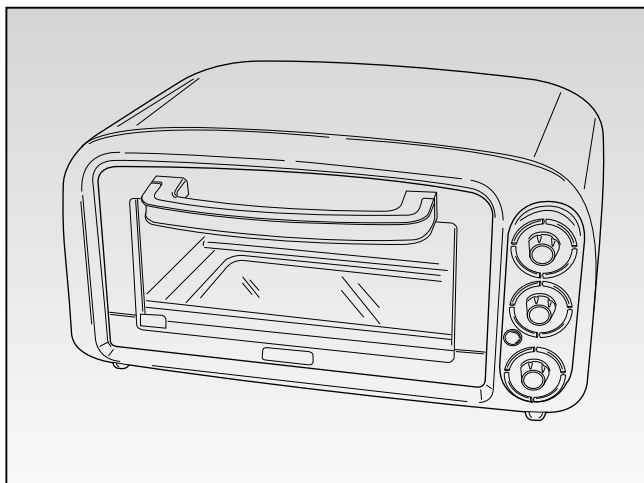


Ariete



MINI OVEN
TUNGKO PEMANGGANG

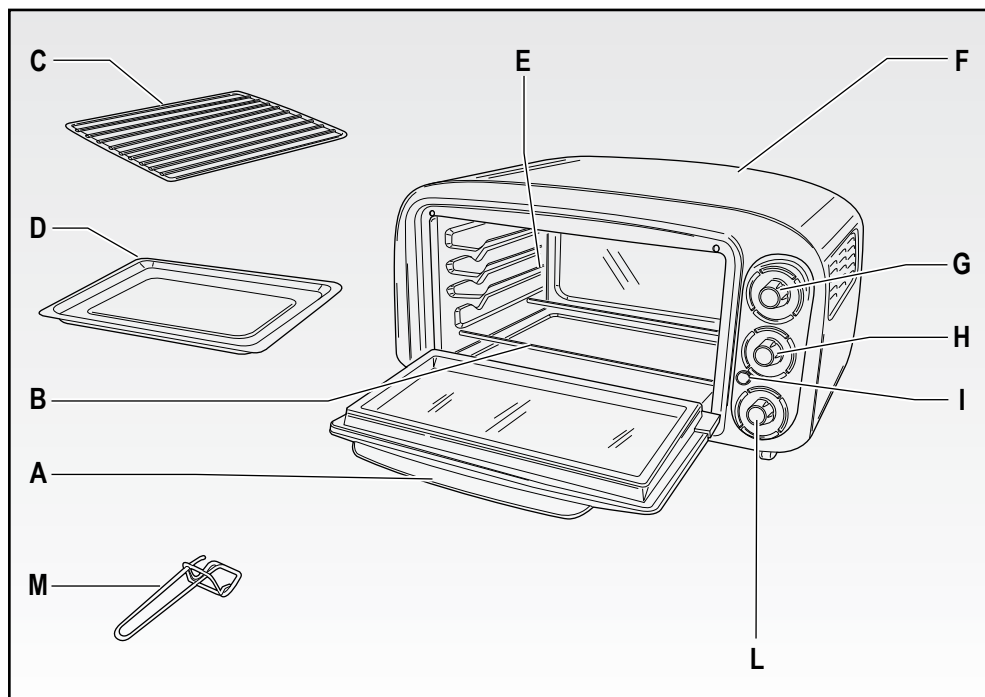


Fig. 1

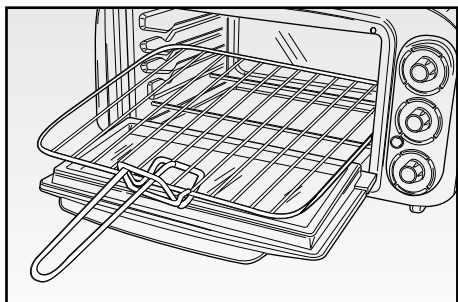


Fig. 2

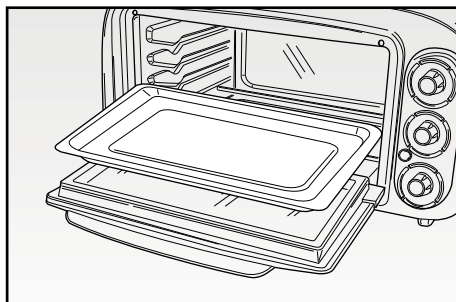


Fig. 3

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.	

PENGAMANAN PENTING

BACA INSTRUKSI BERIKUT SEBELUM PENGGUNAAN.

Tindakan pencegahan perlu dilakukan saat menggunakan peralatan listrik, dan hal ini mencakup :

1. Pastikan voltase (tegangan listrik) pada pelat rating alat sesuai dengan sumber listrik.
2. Jangan pernah meninggalkan alat tanpa pengawasan saat terhubung dengan suplai listrik, lepaskan sambungan listrik setelah setiap penggunaan.
3. Jangan pernah tempatkan alat pada atau dekat dengan sumber panas.
4. Selalu tempatkan alat pada permukaan yang rata dan datar selama penggunaan.
5. Tempatkan oven diatas permukaan atau lemari dapur yang dapat menahan temperatur minimal 90°C dan berikan sedikit ruangan diatasnya. Dalam kondisi apapun alat tidak boleh ditempatkan atau dimasukkan kedalam alat lain.
6. Jangan pernah meninggalkan alat terkena elemen-elemen seperti hujan, panas, dsb.
7. Pastikan bahwa kabel daya tidak terkena permukaan panas.
8. Alat ini dapat digunakan oleh anak-anak berusia mulai dari 8 tahun dan lebih, orang-orang dengan keterbatasan fisik, sensorik atau mental, atau kurang pengalaman dan pengetahuan, hanya bila mereka telah diberikan pengawasan atau instruksi atas penggunaan alat yang aman dan mengerti resiko yang mungkin terjadi. Jangan biarkan anak-anak bermain dengan alat. Pembersihan dan pemeliharaan pengguna tidak boleh dilakukan oleh anak-anak kecuali mereka berusia lebih dari 8 tahun dan diawasi.
9. Anak-anak berusia dibawah 8 tahun tidak boleh diijinkan menggunakan alat dan kabel daya harus dijauhkan dari jangkauan mereka.
10. JANGAN PERNAH MENEMPATKAN BADAN ALAT, SAKLAR ATAU KABEL DAYA DALAM AIR ATAU CAIRAN LAINNYA, SELALU LAP BERSIH DENGAN KAIN LEMBAB.
11. SELALU LEPASKAN KABEL DAYA DARI SUMBER LISTRIK SEBELUM MEMASANG ATAU MELEPASKAN BAGIAN DARI ALAT ATAU SEBELUM MEMBERSIHKAN ALAT.
12. Selalu pastikan bahwa tangan Anda dalam keadaan kering sebelum menggunakan atau menyesuaikan tombol pada alat, atau sebelum menyentuh kabel daya atau koneksi listrik.
13. Lepaskan seluruh aksesoris internal, kemudian cuci dan keringkan dengan hati-hati.
14. Jangan pindahkan alat saat sedang beroperasi.
15. Jangan tutupi bagian dalam dari oven dengan pelapis aluminium (aluminium foil) karena dapat mengakibatkan kerusakan pada operasi thermostat (alat pengatur panas).
16.  Selama pengoperasian, bagian metal dan kaca menjadi panas, hanya sentuh bagian gagang pintu pada saat ini.
17. Jangan tempatkan benda apapun pada pintu saat terbuka.
18. Jangan tempatkan kain lap atau piring pada alat.
19. Hanya gunakan alat untuk keperluan memasak.
20. Alat tidak boleh ditempatkan menghadap dinding saat penggunaan.
21.  Jangan biarkan zat yang bersifat asam (jus lemon, cuka, dsb) tertinggal pada alat. Zat asam seperti jus lemon, saus tomat, cuka atau sejenisnya, bila ditinggalkan untuk waktu yang lama dapat merusak enamel, membuatnya menjadi kusam.
22. Untuk melepaskan saklar, pegang saklar dan lepaskan langsung dari stopkontak. Jangan tarik kabel daya untuk melepaskan saklar.

23. Jangan pernah menggunakan alat bila kabel daya atau saklar rusak atau bila alat dalam keadaan rusak, dalam keadaan ini, bawalah alat ke pusat servis resmi.
24. Untuk menghindari segala resiko, bila kabel daya rusak, harus diganti oleh pembuat, pusat servis resmi atau orang dengan kualifikasi yang sama.
25. Alat ini didesain hanya untuk PENGGUNAAN RUMAH TANGGA dan tidak boleh digunakan untuk penggunaan komersial atau industrial.
26. Alat ini sesuai dengan pedoman 2006/95/EC dan EMC 2004/108/EC.
27. Perubahan apapun pada alat ini yang tidak diotorisasi oleh pembuat dapat mengakibatkan garansi pengguna dibatalkan.
28. Bila Anda memutuskan untuk membuang alat, kami sarankan Anda membuatnya tidak dapat dioperasikan dengan memutus kabel daya. Kami juga merekomendasikan bahwa setiap bagian yang dapat berbahaya dibuat menjadi tidak berbahaya, terutama untuk anak-anak, yang mungkin bermain dengan alat atau bagian-bagiannya.
29. Kemasan tidak boleh ditinggalkan dalam jangkauan anak-anak karena memiliki potensi bahaya.
30. Alat ini tidak ditujukan untuk dioperasikan dengan timer (pengatur waktu) eksternal atau sistem remote-control (kendali jarak jauh) yang terpisah.

JANGAN BUANG PETUNJUK PENGGUNAAN INI

DESKRIPSI ALAT (Fig. 1)

- A Gagang
- B Elemen pemanas
- C Pemanggang
- D Nampan tetesan
- E Level memasak
- F Badan alat
- G Tombol termostat
- H Tombol pemilih fungsi
- I Lampu temperatur
- J Tombol daya dan pengatur waktu
- K Garpu untuk memindah pemanggang dan nampan tetesan

PENGGUNAAN PERTAMA KALI

Jalankan siklus memasak kosong untuk menghilangkan bau dan asap dari pelapis pelindung bagian metal:

- Nyalakan oven dengan memutar tombol (H) ke simbol , atur temperatur ke maksimum dan pengatur waktu untuk 15 menit.
- Biarkan alat beroperasi dengan pintu terbuka di area yang berventilasi baik.

Selama pengoperasian ini, adalah umum ada asap keluar dari bagian metal dan bukaan samping. Setelah pengoperasian ini, sirkulasi udara dalam ruangan.

INSTRUKSI PENGGUNAAN

- Siapkan makanan untuk dimasak dengan menempatkan mereka pada pemanggang (C) atau pada nampan tetesan (D).

- Sambungkan alat pada sumber listrik dan gunakan tombol pemilih fungsi (H) untuk memilih jenis masakan yang diperlukan :

- ☐ Masak bagian atas (untuk gratin)
- ☐ Masak bagian bawah
- ☐ Masak dengan daya maksimal (atas dan bawah pada waktu yang bersamaan)

- Putar tombol termostat (G) dan atur temperatur yang diinginkan.
- Tempatkan pemanggang (C) dengan makanan yang sudah disiapkan sebelumnya kedalam oven pada level memasak yang diinginkan (E), dengan menggunakan garpu yang disediakan (M) (Fig. 2). Saat memasak makanan pada pemanggang (C), masukkan juga nampian tetesan (D) pada level yang lebih rendah (E) dari pemanggang (C) untuk menampung minyak masakan. Kami merekomendasikan menuangkan dua gelas air pada nampian tetesan (D) untuk menghindari asap, bau yang tidak sedap dan penumpukan. Bila makanan disiapkan di nampian tetesan (D), masukkan yang berikutnya kedalam oven (Fig. 3).

PENTING: Tempatkan makanan pada jarak minimum 2cm dari elemen pemanas atas.

- Gunakan tombol (L) untuk mengatur waktu untuk waktu memasak yang diperlukan. Pada tahap ini, oven mulai memasak dan lampu temperatur (I) menyala, dan akan mati saat mencapai temperatur yang ditentukan atau bila tombol (H) diatur ulang secara manual ke posisi ☐.

PENTING: Awasi makanan selama proses memasak.

- Pada akhir waktu memasak, oven akan berhenti secara otomatis, mengeluarkan alarm atau saat waktu memasak yang ditentukan telah berakhir atau saat tombol (L) diatur ke ☐.
- Lepaskan sambungan listrik, buka pintu dan pindahkan pemanggang (C) atau nampian tetesan (D) menggunakan sarung tangan oven yang sesuai atau garpu (M) yang sudah disediakan.

PEMBERSIHAN

- Pembersihan yang teratur mencegah asap dan bau tak sedap selama memasak.
- Selalu lap bersih bagian luar dengan spons lembab. Jangan gunakan produk yang bersifat abrasif karena dapat merusak lapisan cat.
- Jangan pernah menggunakan produk yang dapat merusak aluminium (deterjen semprot) untuk membersihkan permukaan bagian dalam dan jangan pernah mengikis sisi-sisi dengan benda tajam. Lap dengan spons lembab di akhir setiap penggunaan, saat oven sudah mendingin sepenuhnya.

PENTING: Seluruh bagian enamel harus dicuci dengan air sabun atau produk non-abrasif lainnya.

- Saat ada bagian yang berminyak atau berasap, kami merekomendasikan menghilangkan minyak dengan spons yang dicelup dalam air sabun hangat.

PENTING: Keringkan dengan kain lembut. Zat yang bersifat asam seperti jus lemon, sari tomat, cuka atau sejenisnya dapat merusak enamel, menghilangkan kilanya.

Resep / kuantitas	Derajat	Waktu	Fungsi
Daging panggang (1 Kg)	200°-230°	60 menit	
Ikan panggang (1 Kg.)	190°-210°	30-40 menit	
Sayuran panggang (500 gr.)	190°-210°	30-40 menit	
Brochette, sosis, daging potong (500 gr.)	190°-210°	30-45 menit	
Daging, sayuran dan ikan yang dibungkus (500 gr.)	190°-210°	30-45 menit	
Daging, sayuran dan ikan gratin (500 gr.)	230°	20-30 menit	
Pasta panggang-oven (1 Kg)	200°	20-30 menit	
Roti, pizza dan focaccia (500 gr.)	230°	20-35 min.	
Kue, kue kering (500 gr.)	170°-180°	25-40 menit	
Biskuit, kue kecil (200 gr.)	170°	10-15 menit	



Ariete

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