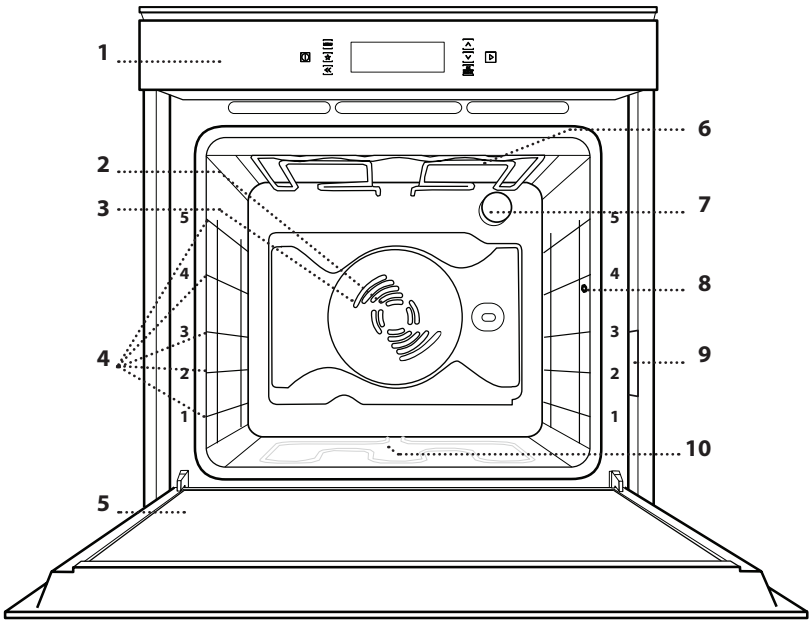
คู่มือการใช้งานรุ่น : FI7-891-SP-IX-A-AUS

THANK YOU FOR PURCHASING AN ARISTON PRODUCT
To receive more comprehensive help and support, please register your product at **www.aristonchannel.com**

WWW You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website **www.aristonchannel.com** and following the instructions on the back of this booklet.

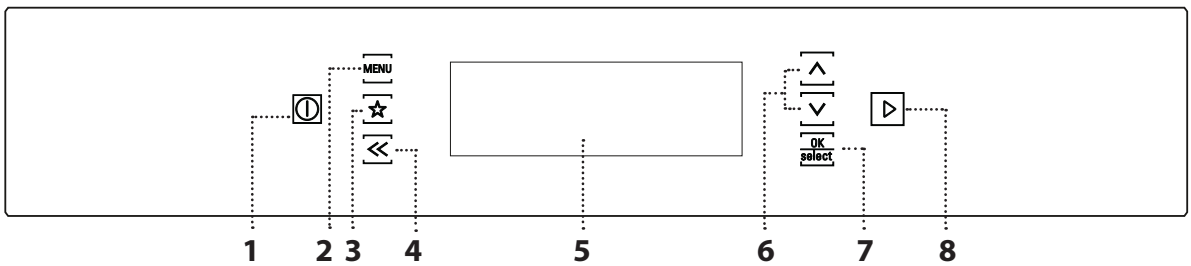
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. แผงควบคุม
2. พัดลมกระจายความร้อน
3. ขดลวดทำความร้อนของฮิตเตอร์ส่วนกลาง
4. ชั้นวางตะแกรงและถาด โดยจะแบ่งเป็น 5 ชั้น
5. ประตูกระจก 4 ชั้น
6. ตะแกรงและขดลวดกระจายความร้อนของฮิตเตอร์ส่วนบน
7. ไฟส่องสว่างภายในเตาอบ
8. ช่องเสียบแกนย่างเนื้อสัตว์
9. รายละเอียดของรุ่นเครื่อง
10. ขดลวดกระจายความร้อนของฮิตเตอร์ส่วนกลาง

CONTROL PANEL



1. ON/OFF
ปุ่มเปิด-ปิดเตาอบ และการหยุดทำงานของเครื่อง

2. MENU
เมนูและฟังก์ชั่นต่างๆภายในเครื่อง

3. FAVOURITES
บันทึกเมนูที่ชื่นชอบได้มาถึง 10 รายการในโหมดรูปดาว

4. BACK
ถอยกลับไปยังเมนูก่อนหน้าเพื่อทำการตั้งค่าการใช้งานต่างๆของเตาอบ

5. DISPLAY
หน้าจอแสดงผลการทำงานของเครื่อง

6. NAVIGATION BUTTONS
ปุ่ม Control ขึ้น-ลง สำหรับเลือกเมนูและบังคับตำแหน่งของฟังก์ชั่น เพื่อตั้งค่าต่างๆภายในเครื่อง

7. OK / SELECT
ปุ่มยืนยันเพื่อทำการตกลงในฟังก์ชั่นต่างๆที่เลือกหรือตั้งค่าไว้ เพื่อดำเนินการต่อไป

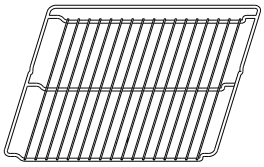
8. START
ปุ่มเริ่มการทำงานของเครื่อง เมื่อทำการเลือกเมนูหรือฟังก์ชั่นที่ตั้งค่าไว้พร้อมที่จะเริ่มทำการอบอาหาร

ARISTON

ACCESSORIES

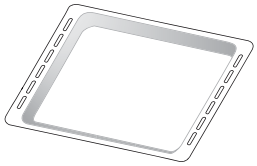
Download the Use and Care Guide from **www.aristonchannel.com** for more information

WIRE SHELF



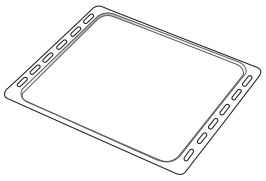
ตะแกรง

DRIP TRAY



ถาดรองน้ำมัน

BAKING TRAY



ถาดอบอาหาร

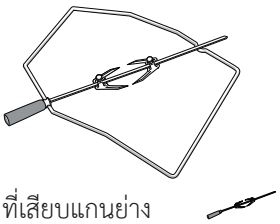
SLIDING RUNNERS

รางเลื่อนสำหรับใส่ถาด

MEAT PROBE

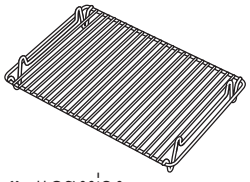
เข็มวัดอุณหภูมิในอาหาร

TURNSPIT



ที่เสียบแกนย่าง

GRILL PAN SET



ตะแกรงย่าง

The number of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

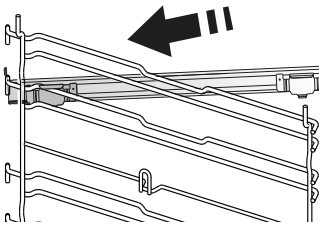
การติดตั้งชั้นวางและอุปกรณ์ต่างๆ

ใส่ตะแกรง Wire Shelf ให้อยู่ในลักษณะแนวนอน และสังเกตุขอบของตะแกรงว่าขอบเหล็กที่มีรูปทรงยกขึ้นใส่และเลื่อนขอบไปให้ตรงช่องของเตาอบที่อยู่ด้านข้าง

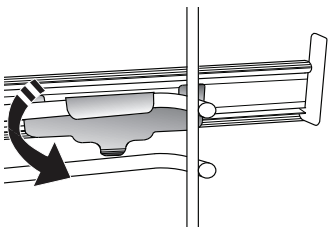
อุปกรณ์เสริมอื่นๆ เช่น ถาดรองน้ำมันและถาดอบก็ทำแบบเดียวกัน

การติดตั้งรางเลื่อน

แกะซองถุงออกจากอุปกรณ์รางเลื่อนและคู่มือต่างๆที่อยู่ในเตาอบออกก่อนทำการติดตั้ง



ยึดกิ๊บหนีบของรางเลื่อนเข้ากับช่องรางทั้งสองด้านของเตาอบและปรับตำแหน่งให้เท่ากันทั้ง 2 ฝั่ง ดั่งตัวอย่างรูป



เมื่อทำการยึดกิ๊บหนีบแล้วให้กดตัวยึดให้แน่นหนาเพื่อป้องกันการหลุด แล้วทดลองเลื่อนว่ารางเลื่อนนั้นสามารถขยับได้อย่างอิสระและทำแบบนี้อีกฝั่งเหมือนกัน

หมายเหตุ : รางเลื่อนสามารถติดตั้งได้ทุกชั้นวาง

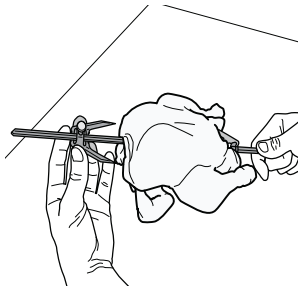
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

• To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

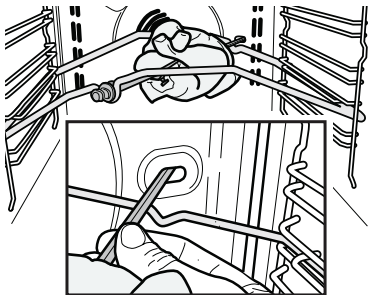
• To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

การถอดและใส่ถาดตามช่องของแต่ละชั้นวาง เมื่อต้องการปรับชั้นวางให้พอดี ให้สไลด์ลงในช่องใส่อาหารจากนั้นให้ลดลงในตำแหน่งที่ต่ำกว่า

วิธีการใช้ที่เสียบแกนย่างเนื้อสัตว์



ดันที่เสียบเข้าไปในเนื้อสัตว์ให้แน่น แล้วใช้สกรูยึดเข้าที่ด้ามเสียบเพื่อไม่ให้เนื้อสัตว์ขยับป้องกันการหลุด



แล้วนำที่เสียบแกนย่างเนื้อสัตว์เข้ากับช่องด้านข้างของเตาอบให้ตำแหน่งที่ตรงกันทั้ง 2 ฝั่ง ให้สังเกตุเหล็กตะแกรงหมุนให้อยู่ในลักษณะคล่ำลงและนำแกนย่างที่เสียบกับเนื้อสัตว์เสียบเข้ากับรูด้านข้างของเตาอบแล้ววางบนตะแกรงย่าง

ARISTON

FUNCTIONS

TRADITIONAL (โปรแกรมมาตรฐาน)

FAST PREHEATING
โปรแกรมอุ่นเตาอบอย่างรวดเร็ว อุ่นเตาอบก่อนที่จะอบอาหาร

CONVENTIONAL
โปรแกรมอบความร้อนด้านบน-ล่าง สำหรับทำอาหารประเภทใดก็ได้บนชั้นวางเดียว

GRILL
โปรแกรมสำหรับย่าง เช่น สเต๊ก เคบับ ไส้กรอก ในขณะที่ย่างให้นำถาดรองน้ำมัน เพื่อเก็บน้ำมันจากอาหารที่ย่างและสามารถใส่น้ำได้ถึง 500 Ml

TURBO GRILL
โปรแกรมย่างแบบรวดเร็ว เหมาะสำหรับย่างอาหารชิ้นใหญ่ เช่น ขาหมู เนื้อย่าง ไก่เป็นตัว แนะนำให้ใช้ถาดอบเพื่อรองน้ำมันที่หยดออกมาจากอาหาร โดยวางถาดให้ตำแหน่งชั้นล่างของตะแกรงอบอาหาร เติมน้ำสะอาดลงในถาด 500 ml
*แกนหมุนไก่จะทำงานเมื่อใช้งานฟังก์ชั่นนี้

FORCED AIR
โปรแกรมปรับอากาศ ในการปรุงอาหารสามารถปรุงอาหารในเวลาเดียวที่แตกต่างกัน ได้สูงสุดถึง 3 ครั้งโดยไม่ต้องทำความสะอาดเตาอบ ฟังก์ชั่นนี้สามารถปรุงอาหารต่างๆ ได้โดยไม่มีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์จากกลิ่นอาหารรอบที่ผ่านมา อุณหภูมิที่ 180 - 250 *C

CONVECTION BAKE
โปรแกรมสำหรับขนมเค้ก ที่มีการใส่ไส้ผักบนเนื้อเค้กฟังก์ชั่นนี้จะใช้การไหลเวียนของอากาศที่อ่อนโยนและไม่ต่อเนื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารนั้นแห้งจนเกินไป

SPECIAL FUNCTIONS (ฟังก์ชั่นพิเศษ)

DEFROST
โปรแกรมละลายน้ำแข็งได้รวดเร็วขึ้น

KEEP WARM
โปรแกรมสำหรับการวอร์มอาหาร วอร์มอาหารที่พึ่งปรุงเสร็จให้คงความร้อนหรือกรอบอยู่ตลอด

RISING
โปรแกรมสำหรับการหมักแป้ง ช่วยในการหมักแป้งกับยีสต์ ให้การหมักแป้งเกิดขึ้นอย่างสมบูรณ์ เหมาะกับการหมักแป้งทำขนมปัง ฯลฯ ไม่ควรเปิดใช้งานฟังก์ชั่นนี้หากเตาอบยังคงมีความร้อนอยู่

CONVENIENCE
ฟังก์ชั่นนี้ทำอาหารทุกจานได้อย่างรวดเร็วและเรียบง่าย นอกจากนี้ยังสามารถใช้เพื่ออุ่นอาหารที่สุกแล้ว อาหารที่เก็บไว้ในอุณหภูมิห้องหรือในตู้เย็น

MAXI COOKING
ฟังก์ชั่นนี้จะเลือกโปรแกรมและอุณหภูมิที่เหมาะที่สุดกับการอบอาหารชิ้นใหญ่(2.5 กก. ขึ้นไป) ควรกลับด้านอาหารในระหว่างอบเพื่อให้อาหารสุกทั้งสองด้าน และเผื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรทาน้ำมันในระหว่างอบเพื่อช่วยให้เนื้อมีความฉ่ำนุ่มไม่แห้งจนเกินไป

FROZEN FOOD
ลาซานญ่า พิซซ่า พายไส้ต่างๆ เฟรนช์ฟรายส์ ขนมปัง ฟังก์ชั่นนี้จะเลือกการปรุงอาหารที่เหมาะสมและโหมดการทำอาหารสำหรับอาหารที่มีความแข็ง 5 ชนิด โดยสามารถ " กำหนดเองได้ " เพื่อกำหนดอุณหภูมิสำหรับอาหารประเภทนั้นๆ

SLOW COOKING
สำหรับการปรุงอาหารเนื้อสัตว์และปลาด้วยไฟอ่อนมากให้ยังคงความนุ่มและฉ่ำ เราแนะนำให้ seal ในกระทะให้เนื้อเป็นสีน้ำตาล
เวลาที่แนะนำในการอบสำหรับปลาน้ำหนัก 300 กรัม ใช้เวลาอบ 2 ชั่วโมง สำหรับปลาน้ำหนัก 3 กิโลกรัม ใช้เวลาอบ 4-5 ชั่วโมง
สำหรับเนื้อสัตว์น้ำหนัก 1 กิโลกรัม ใช้เวลาอบ 4 ชั่วโมง
สำหรับเนื้อสัตว์น้ำหนัก 3 กิโลกรัม ใช้เวลาอบ 6-7 ชั่วโมง

ECO FORCED AIR
โปรแกรมอบประหยัดพลังงาน สำหรับการปรุงอาหารยัดไส้หรือย่างเนื้อสัตว์บนชั้นวางเดียว อาหารจะถูกป้องกันไม่ให้แห้งเกินไปโดยการไหลเวียนของอากาศที่อ่อนโยนเมื่อเปิดฟังก์ชั่น ECO ไฟจะดับลงระหว่างการอบอาหาร หากต้องการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงาน อย่าเปิดประตูเตาอบจนกว่าอาหารจะสุกเต็มที

การทำความสะอาดอัตโนมัติ PYRO

AUTOMATIC CLEANING - PYRO

โปรแกรมทำความสะอาดอัตโนมัติของเตาอบจะใช้อุณหภูมิสูงถึง 500 C มี 2 โปรแกรมให้เลือกใช้ Pyro เป็นการทำความสะอาดแบบเต็มรูปแบบ และ Pyro Express เป็นการทำความสะอาดโดยใช้ระยะเวลาสั้นกว่า แนะนำให้ใช้ Pyro Express หากเตาอบไม่ได้สกปรกมาก เนื่องจากจะช่วยลดระยะเวลาและประหยัดพลังงานได้ แต่ถ้าเตาอบสกปรกมากควรใช้ Pyro

สูตรอัตโนมัติ

FULLY AUTOMATIC RECIPES

เพื่อให้แน่ใจว่าคุณใช้ฟังก์ชั่นนี้อย่างถูกต้อง สามารถอ่านและดาวน์โหลดหนังสือสูตรของเราจาก www aristonchannel.com สำหรับเลือกหนึ่งใน 28 สูตรที่กำหนดไว้ล่วงหน้าที่แตกต่างกัน เตาอบจะตั้งอุณหภูมิ ฟังก์ชั่น และเวลาการปรุงอาหารที่เหมาะสมโดยอัตโนมัติ

การตั้งค่า

SETTINGS

สำหรับการเปลี่ยนการตั้งค่าเตา (ภาษา เวลา เสียงสัญญาณ ความสว่าง โหมด Eco)

หมายเหตุ : เมื่อปิดเตาอบโหมด Eco จะลดความสว่างของจอแสดงผลเพื่อประหยัดพลังงาน

เข็มวัดอุณหภูมิในอาหาร

MEAT PROBE RECIPES

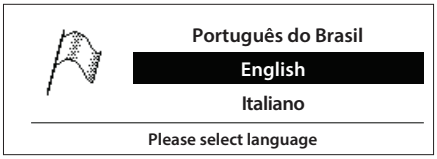
ฟังก์ชั่นนี้จะทำโหมดอาหารสำหรับประเภทต่างๆ ที่มีประสิทธิภาพสูงสุดโดยอัตโนมัติ โปรแกรมจะแนะนำอุณหภูมิภายในเตาอบและอุณหภูมิภายในอาหารขึ้นอยู่กับชนิดของเนื้ออาหารภายใน เพื่อให้แน่ใจว่าคุณใส่และใช้เข็มวัดอย่างถูกต้อง ให้ทำตามคำแนะนำที่ระบุในย่อหน้าที่เกี่ยวข้อง

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรก

1. PLEASE SELECT LANGUAGE (เลือกภาษา)

คุณจะต้องตั้งค่าภาษาและเวลาเมื่อคุณเปิดเครื่องครั้งแรก : จอแสดงผลจะแสดงรายการของภาษาที่มี

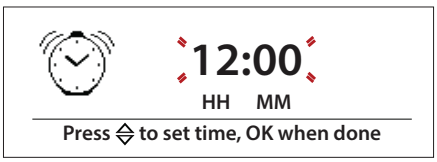


กด ∧ หรือ ∨ เพื่อแสดงภาษาที่คุณต้องการและยืนยันโดยการกด OK select

หมายเหตุ : สามารถเปลี่ยนภาษาได้ในภายหลังจากเมนู "Settings"

2. SET THE TIME (ตั้งเวลาเมื่อเปิดเตาอบเป็นครั้งแรก)

หลังจากเลือกภาษาแล้ว คุณจะต้องตั้งค่าเวลาปัจจุบัน 12:00 จะกะพริบบนจอแสดงผล



ใช้ ∧ หรือ ∨ เพื่อตั้งเวลาและยืนยันโดยการกด OK select

หมายเหตุ : เวลาจะต้องถูกรีเซ็ตหลังจากไฟฟ้าดับ

3. HEAT THE OVEN (การอุ่นเตา)

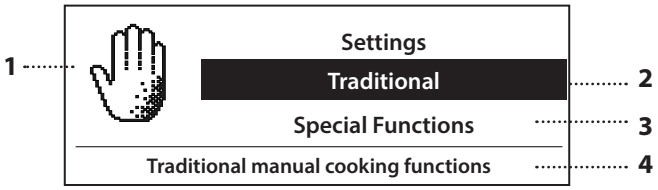
ในการใช้เตาอบครั้งแรกจะมีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์อยู่ เนื่องจากกระบวนการผลิตนั่น เพื่อให้ขจัดคราบน้ำมันและน้ำยาเคลือบหลุดออกไปจากฮีตเตอร์ ซึ่งเป็นเรื่องปกติของเตาอบทั่วไป

ดังนั้นก่อนที่จะมีการอบอาหารจริง จึงจำเป็นต้องทำความร้อนเพื่ออบสารเคมีตกค้างที่จะคงอยู่ภายในเตาอบ แกะพลาสติกต่างๆที่ห่อหุ้มภายในตัวเครื่องเตาอบและนำอุปกรณ์ภายในเตาอบออกให้หมด หลังจากนั้นตั้งอบความร้อนด้วยโปรแกรม "Forced Air" หรือ "Convection Bake"
ที่อุณหภูมิ 200 C เป็นเวลา 1 ชม.

ARISTON

DAILY USE การใช้งานเบื้องต้น

1. SELECT A FUNCTION (เลือกฟังก์ชั่น)



1. สัญลักษณ์สำหรับฟังก์ชั่นที่เลือก
2. ฟังก์ชั่นที่เลือก
3. ฟังก์ชั่นอื่นๆ
4. รายละเอียดของฟังก์ชั่นที่เลือก

SWITCH ON THE OVEN (เปิดเตาอบ)

กดปุ่ม ⏻ ค้างไว้จอแสดงผลจะแสดงเมนูหลัก

NAVIGATE THE MENU (ไปที่เมนู)

กด ∧ หรือ ∨ เพื่อเลื่อนไปยังเมนูหลักและไฮไลท์รายการที่คุณต้องการเลือก

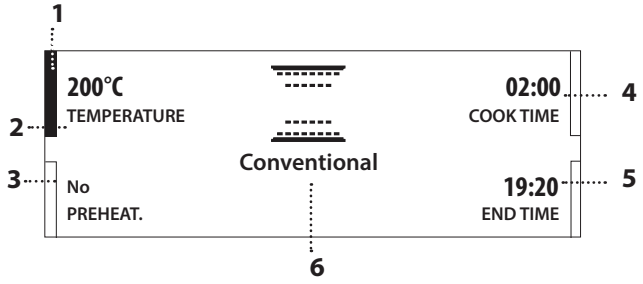
SELECT AN ITEM FROM THE MENU (เลือกรายการจากเมนู)

เมื่อรายการที่คุณต้องการเลือกจะถูกเน้นที่จอแสดงผลให้กด OK select เพื่อยืนยันการเลือกและไปที่เมนูการตั้งค่า(ดูด้านล่าง) หรือไปที่รายการของฟังก์ชั่น

SELECT A FUNCTION (เลือกฟังก์ชั่น)

กด ∧ หรือ ∨ เพื่อเลื่อนดูรายการบนหน้าจอ
กด OK select เพื่อยืนยันและไปที่เมนูการตั้งค่า

2. SETTING AND ACTIVATING A FUNCTION (การตั้งค่าและการเปิดใช้งานฟังก์ชั่น)



1. แถบไฮไลท์ Cursor
   (highlights the setting selected)
2. อุณหภูมิ / กำลังไฟในการย่าง
3. อุณหภูมิการอุ่นเตาก่อนอบอาหาร Preheating Press
4. ระยะเวลา
5. เวลาที่การทำงานจะเสร็จสิ้น
6. ชื่อของฟังก์ชั่น

APPLY SETTINGS (ตั้งค่าการใช้งาน)

กด ∧ หรือ ∨ เพื่อเลื่อนแถบไฮไลท์ไปยังการตั้งค่าที่คุณต้องการปรับเปลี่ยน เมื่อแถบไฮไลท์อยู่ในตำแหน่งที่ต้องการแล้ว ให้เปลี่ยนการตั้งค่าโดยกดปุ่ม OK select การตั้งค่าที่คุณเลือกจะเริ่มกะพริบ
ใช้ ∧ หรือ ∨ เพื่อเปลี่ยนการตั้งค่าและกด OK select เพื่อยืนยัน

ACTIVATE THE FUNCTION (เปิดใช้งานฟังก์ชั่น)

เมื่อการตั้งค่าแสดงฟังก์ชั่นที่คุณต้องการให้กด ▷ เพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชั่น วางอาหารในเตาอบและจากนั้นกดปุ่ม ▷ อีกครั้งเพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชั่น

หมายเหตุ : การตั้งค่าบางอย่างยังสามารถเปลี่ยนแปลงได้ในระหว่างการทำอาหาร

3. PREHEATING (อุณหภูมิการอุ่นเตาก่อนอบอาหาร)

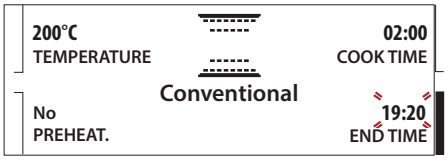
เตาอบรุ่นนี้สามารถทำงานได้โดยไม่ต้องอุ่นเตาก่อนอบ(preheating) ถ้าเลือก"ไม่"จะช่วยลดระยะเวลาการปรุงอาหารและยังช่วยประหยัดพลังงานมากกว่าถึง 25% การอุ่นเตาก่อนอบสามารถใช้กับโปรแกรมปรุงอาหารส่วนใหญ่ของเตาอบได้
เมื่ออุ่นเครื่อง(preheating) เสร็จสิ้นเสียงสัญญาณจะดังขึ้นเพื่อแสดงว่าเตาอบได้ถึงอุณหภูมิที่ตั้งไว้ จากนั้นวางอาหารไว้ภายในเตาอบและดำเนินการอบอาหารได้

หมายเหตุ : การวางอาหารในเตาอบก่อนการอุ่นเครื่อง(preheating) จะร้อนอาจส่งผลเสียต่ออาหารในเตาอบได้

4. การตั้งเวลาสิ้นสุดการทำอาหาร (ตั้งเวลาล่วงหน้า)

SETTING THE END COOKING TIME (DELAYED START)

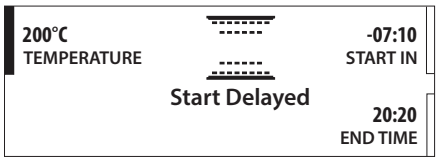
หลายฟังก์ชั่นช่วยให้คุณสามารถเลื่อนการเริ่มต้นการทำอาหารโดยกำหนดเวลาสิ้นสุดได้ เมื่อตั้งระยะเวลาสำหรับฟังก์ชั่นการทำงานจอแสดงผลจะแสดงเวลาในการปรุงอาหารที่คาดว่าจะเสร็จสมบูรณ์
ใช้ ∧ หรือ ∨ เพื่อเลื่อนแถบไฮไลท์ไปที่ END TIME และกด OK select เวลาจะกะพริบ



ใช้ ∧ หรือ ∨ เพื่อเลือกเวลาที่คุณต้องการให้การอบอาหารสิ้นสุดกด OK select กดปุ่ม ▷ และวางอาหารในเตาอบ จากนั้นกดปุ่ม ▷ อีกครั้งเพื่อเปิดใช้ฟังก์ชั่น

ARISTON

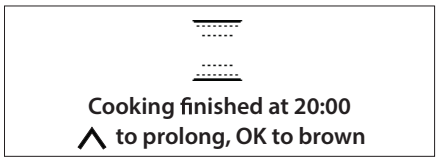
เตาอบจะเปิดโดยอัตโนมัติหลังจากระยะเวลาที่ได้กำหนดไว้ล่วงหน้ามาถึง เพื่อประกอบอาหารและเตาอบจะสิ้นสุดการทำงานในเวลาที่คุณได้ตั้งค่าไว้



หมายเหตุ : คุณสามารถเปิดใช้งานฟังก์ชั่นนี้ได้ทันทีและยกเลิกการตั้งเวลาล่วงหน้าได้โดยการกด ▷ การตั้งค่านี้สามารถใช้ได้เฉพาะเมื่อเครื่องไม่ได้มีการอุ่นเตา(Preheating) ก่อนอบ

. BROWNING

ฟังก์ชั่นนี้ของเตาอบช่วยให้คุณสามารถทำให้สีของอาหารเป็นสีน้ำตาลน่ารับประทานได้โดยการเปิดใช้งานเตาย่างเมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้น



ถ้าต้องการกด OK select เพื่อเปิดใช้งาน browning 5 นาที การทำอาหารโดยใช้ฟังก์ชั่นที่เลือกไว้ในปัจจุบันสามารถขยายเวลาในการทำได้โดยการกด ∧

หากต้องการหยุดการทำงานของฟังก์ชั่น brownin ให้กด ⏻ เพื่อปิดเตาอบ หรือกด MENU เพื่อเข้าสู่เมนูหลัก

. FULLY AUTOMATIC RECIPES สูตรอัตโนมัติ

เตาอบมีสูตรอัตโนมัติครบถ้วน 28 สูตร ซึ่งจะมีฟังก์ชั่นที่เหมาะสมและอุณหภูมิในการปรุงอาหารไว้ล่วงหน้า เมื่อต้องการใช้ประโยชน์สูงสุดจากฟังก์ชั่นนี้และบรรลุผลการปรุงอาหารที่เหมาะสมให้อ่านและดาวน์โหลดหนังสือสูตรของเราจาก **www.aristonchannel.com**
เลือก "สูตรอาหาร" จากเมนูหลักโดยใช้ ∧ หรือ ∨
กด OK select เพื่อยืนยันและเข้าถึงรายการอาหารที่มีอยู่
ใช้ ∧ หรือ ∨ เพื่อเลื่อนดูรายการจากนั้นกด OK select เพื่อยืนยันการเลือก

กด ▷ และวางอาหารไว้ในเตาอบกด ▷ อีกครั้งเพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชั่นสูตรเหล่านี้ช่วยให้คุณสามารถตั้งเวลาในการอบอาหารได้

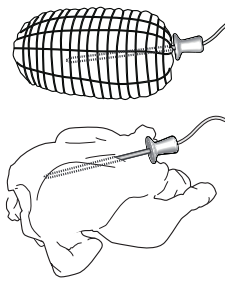
หมายเหตุ : สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและจอแสดงผลจะแสดงการทำงานของฟังก์ชั่นที่คุณต้องการและเมื่อใดที่มีการเปิดประตูเตาอบ เพื่อเปลี่ยนอาหารหรือตรวจสอบความคืบหน้าในการอบอาหาร

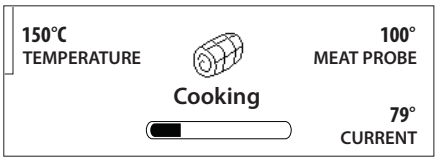
. MEAT PROBE RECIPES เข็มวัดอุณหภูมิในอาหาร

การใช้เข็มวัดอุณหภูมิในเนื้อสัตว์ช่วยให้คุณสามารถวัดอุณหภูมิหลักของอาหารระหว่างการทำอาหารได้เป็นอย่างดี
ใช้ ∧ หรือ ∨ เพื่อเลือก“Meat Probe Recipes”จากเมนูหลักและกด OK select เลือกเมนูที่คุณต้องการจากรายการที่มีอยู่และกดปุ่ม OK select เพื่อยืนยัน

หมายเหตุ : การเลือก"กำหนดเนื้อเอง"ช่วยให้คุณสามารถปรับเปลี่ยนการตั้งค่า (อุณหภูมิของเตาอบและอุณหภูมิของเข็มวัดอุณหภูมิในอาหารได้) แต่สูตรอื่นๆ คุณสามารถเปลี่ยนแปลงได้แค่บางส่วนของการตั้งค่าเท่านั้น

ใส่เข็มวัดอุณหภูมิเข้าไปในเนื้อสัตว์โดยหลีกเลี่ยงกระดูกหรือบริเวณที่เป็นไขมัน สำหรับสัตว์ปีกให้ใส่ความยาวของเข็มวัดอุณหภูมิลงไปตรงกลางของเต้านมเพื่อหลีกเลี่ยงบริเวณที่มีโพรง วางอาหารไว้ในเตาอบและเชื่อต่อปลั๊กโดยการเสียบลงในช่องต่อที่ด้านขวาของช่องใส่อาหารในเตาอบ



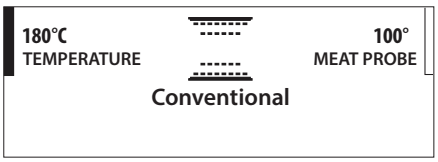


เปลี่ยนการตั้งค่าที่ตั้งไว้ล่วงหน้าตามความจำเป็นหรือกด ▷ เสียงสัญญาณจะดังขึ้นและหน้าจอจะแสดงเมื่อเข็ดวัดอุณหภูมิอาหารถึงอุณหภูมิที่ต้องการ เมื่ออบอาหารเสร็จสมบูรณ์แล้ว ผลที่ได้ยังไม่สมบูรณ์แบบโดยคุณสามารถขยายเวลาการอบอาหารได้
กด ∧ หรือ ∨ ตั้งระยะเวลา : เตาอบจะใช้ฟังก์ชั่น "Conventional" โดยอัตโนมัติ

หมายเหตุ : สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและข้อความจะปรากฏขึ้นหากไม่ได้เชื่อมต่อเข็มวัดอุณหภูมิอย่างถูกต้อง

USING THE MEAT PROBE WITH MANUAL FUNCTIONS

การใช้เนื้อสัตว์ที่มีฟังก์ชั่นด้วยระบบจัดการเอง เข็มวัดอุณหภูมิจะวิเคราะห์เนื้อเพื่อที่ใช้กับฟังก์ชั่นให้เหมาะสมและให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีที่สุดเมื่ออบอาหาร เลือกฟังก์ชั่นด้วยตนเองและเชื่อมต่อเข็มวัดอุณหภูมิ ด้านมุมบนซ้ายของจอแสดงผลตัวเครื่องจะแสดงอุณหภูมิสำหรับเข็มวัดอุณหภูมิที่ใช้งานอยู่

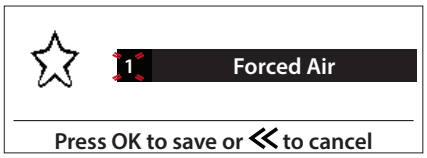


หากต้องการเปลี่ยนการตั้งค่านี้ให้ใช้ ∧ หรือ ∨ เพื่อเลื่อนแถบไฮไลท์ไปที่การตั้งค่านั้นและกด OK select เมื่อการตั้งค่าเริ่มกระพริบบนจอแสดงผลให้ตั้งค่าที่คุณต้องการโดยใช้ ∧ หรือ ∨ แล้วกด OK select เพื่อยืนยัน

เพื่อดูตารางแสดงอุณหภูมิที่แนะนำสำหรับเนื้อสัตว์แต่ละประเภทให้อ่านและดาวน์โหลดคู่มือการใช้และการดูแลที่ **www.aristonchannel.com**

การเลือกโปรแกรมปรุงอาหารสุดโปรด

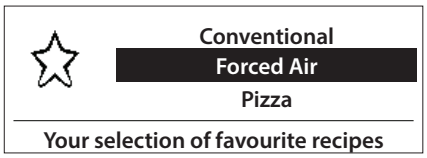
เพื่อการใช้งานที่ง่ายและสะดวกสบาย สามารถบันทึกโปรแกรมปรุงอาหารสุดโปรดที่ใช้งานเป็นประจำได้ถึง 10 โปรแกรม
ถ้าต้องการบันทึกโปรแกรม ให้ตั้งค่าโปรแกรมปรุงอาหารและทั้งอุณหภูมิและเวลาเมื่อเสร็จให้กด ☆ เพื่อบันทึก
กด OK select เพื่อยืนยัน หลังจากนั้นจอแสดงผลจะแสดงโปรแกรมปรุงอาหารที่บันทึกไว้ตั้งแต่ลำดับ 1-10



กด ∧ หรือ ∨ เพื่อเลือกลำดับที่ต้องการบันทึกกด OK select เพื่อยืนยัน

โปรดทราบ : กด ≪ หากต้องการยกเลิก หากบันทึกจนเต็มทั้ง 10 โปรแกรมแล้ว โปรแกรมที่ถูกบันทึกเกินไปจะบันทึกทับข้อมูลเดิม

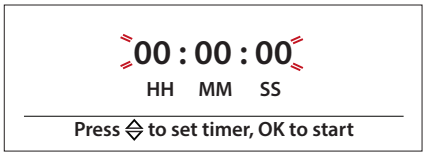
หากต้องการดูข้อมูลที่บันทึกไว้ให้กด ☆ หน้าจอจะแสดงโปรแกรมสุดโปรดทั้ง 10 โปรแกรมขึ้นมา



กด ∧ หรือ ∨ เพื่อเลือกโปรแกรมที่ต้องการใช้งานกด ▷ เพื่อยืนยัน โปรแกรมจะเริ่มทำงาน

การตั้งเวลา

เมื่อเตาอบไม่ได้ใช้งาน แต่สามารถใช้เป็นนาฬิกาจับเวลาได้ ควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบได้ถูกปิดแล้ว จากนั้นกด OK select นาฬิกาจะกระพริบที่จอแสดงผล



กด ∧ หรือ ∨ เพื่อตั้งเวลาตามต้องการและกด OK select เพื่อยืนยันใช้งาน เมื่อการตั้งเวลาเสร็จสิ้นจะมีเสียงดังเตือน

โปรดทราบ : หากคุณต้องการยกเลิกการตั้งเวลาขณะที่ทำงานอยู่ให้กด ⏻

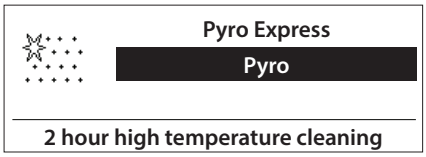
การล็อคแผงควบคุม

หากต้องการล็อคแผงควบคุมให้กด ≪ และ OK select พร้อมกันประมาณ 5 วินาที แผงควบคุมจะล็อคการทำงาน และถ้าต้องการปลดล็อคให้ทำแบบเดียวกัน

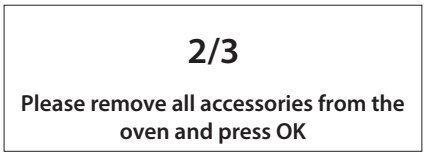
โปรดทราบ : ฟังก์ชันล็อคแผงควบคุมสามารถใช้ขณะที่กำลังปรุงอาหารได้ เพื่อความปลอดภัยสามารถปิดเตาอบได้ตลอดเวลาเพียงกด ⏻

การทำความสะอาดอัตโนมัติ – PYRO

กด ∧ หรือ ∨ เลือก “Cleaning” จากเมนูหลัก กด OK select เพื่อยืนยัน



เลือก “Pyro” หรือ “Pyro Express” หน้าจอจะแสดงระยะเวลาที่จะทำความสะอาดเสร็จกดปุ่ม ▷ จอแสดงผลจะแสดงคำแนะนำในการทำความสะอาด และเริ่มทำความสะอาด



ถอดอุปกรณ์ทุกอย่างออกจากเตาอบรวมทั้งชั้นปรุงอาหาร ก่อนทำความสะอาด

เมื่อคุณทำตามขั้นตอนเรียบร้อยให้กด OK select เพื่อดำเนินการในขั้นตอนถัดไป เมื่อยืนยันถึงขั้นตอนสุดท้ายเตาอบจะเริ่มทำความสะอาดและประตูจะล็อคอัตโนมัติทันที

จอแสดงผลจะขึ้นว่าเตาอบกำลังทำความสะอาดอยู่ เมื่อทำความสะอาดเสร็จประตูยังล็อคอยู่และจอแสดงผลจะแสดงอุณหภูมิคงเหลือภายในเตาจนถึอุณหภูมิที่ปลอดภัสามารถเปิดประตูได้ หลังจากนั้นจอแสดงผลจะแสดงเวลาปัจจุบัน

ARISTON

COOKING TABLE

สูตรอาหาร	ฟังก์ชั่น	ทำให้ร้อนก่อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำอาหาร (Min.)	ระดับ-อุปกรณ์ต่างๆ
Leavened cakes		-	160-180	30-90	2/3
		-	160-180	30-90	4 1
Filled cake (cheesecake, strudel, fruit tart)		-	160-200	35-90	3
		-	160–200	40-90	4 1
Biscuits/tartlets		-	160-180	20-45	3
		-	160–170	20-45	4 1
		-	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns		-	180-200	30-40	3
		-	180-190	35-45	4 1
		-	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues		-	90	110-150	3
		-	90	140-160	4 1
		-	90	140-160 ***	5 3 1
Bread/pizza/focaccia		-	190-250	15-50	1 / 2
		-	190-250	20-50	4 1
		-	190-250	25-50 ***	5 3 1
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		-	180-190	40-55	2 / 3
		-	180-190	45-70	4 1
		-	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vents/puff pastry crackers		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 1
		-	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/baked pasta/cannelloni/ flans		-	190-200	45-65	3
Lamb/veal/beef/pork 1 kg		-	190-200	80-110	3
Chicken/rabbit/duck 1 kg		-	200-230	50-100	3
Turkey/goose 3 kg		-	190-200	80-130	2
Baked fish/en papillote (fillet, whole)		-	180-200	50-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		-	180-200	40-60	2
Toasted bread		-	High	3-6	5

สูตรอาหาร	ฟังก์ชั่น	ทำให้ร้อนก่อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำอาหาร (Min.)	ระดับ-อุปกรณ์ต่างๆ
Fish fillets/slices		-	Medium	20-30 *	4 3
Sausages/kebabs/ spare ribs/hamburgers		-	Medium - High	15-30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	Medium	55-70 **	2 1
Roast chicken 1-1.3 kg		-	High	60-80	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	Medium	35-50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	Medium	60-90 **	3
Roast potatoes		-	Medium	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	High	10-25	3
Lasagne and meat		-	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes		-	180	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables		-	190	30-50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5)**/ lasagne** (level 3)**/meat** (level 1)		-	190	40-120 ***	5 3 1
Frozen pizza		-	Auto	10-15	3
		-	Auto	15-20	4 1
		-	Auto	20-30	4 2 1
		-	Auto	20-30	4 3-2 1
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50-100 ***	3

* Turn food halfway through cooking.
** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).
*** Estimated length of time: Dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

www Download the Use and Care Guide from **www.aristonchannel.com** for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

www Download the Use and Care Guide from**www.aristonchannel.com** for the table of recipes requiring use of the meat probe.

FUNCTIONS	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Defrost	Eco Forced Air	
ACCESSORIES	Wire shelf	Ovenware or baking pan on the wire shelf	Drip tray / baking tray	Drip tray	Drip tray with 500 ml of water	Baking tray	Turnspit	Meat probe (optional)

MAINTENANCE AND CLEANING การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

www

Download the Use and Care Guide from **www.aristonchannel.com** for more information

ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาอบได้เย็นตัวลงก่อนที่จะดำเนินการบำรุงรักษาหรือทำความสะอาด

ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดไอน้ำ

อย่าใช้ผ้าขนสัตว์ เส้นใย ลวดและสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนเพราะอาจเกิดความเสียหายต่อพื้นผิวของเครื่อง

สวมถุงมือป้องกัน

ต้องตัดไฟออกก่อนที่จะทำการบำรุงรักษาเตาอบ

EXTERIOR SURFACES พื้นผิวภายนอก

• ทำความสะอาดพื้นผิวด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ชุบน้ำหมาดๆ ถ้าสกปรกมากเพิ่มหยดน้ำยาวัดค่า pH เป็นกลาง เช็ดออกด้วยผ้าแห้ง

• อย่าใช้ผงซักฟอกที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หากผลิตภัณฑ์เหล่านี้สัมผัสกับพื้นผิวของเครื่องโดยไม่ได้ตั้งใจให้ทำความสะอาดทันทีด้วยผ้าไมโครไฟเบอร์ที่มีความชื้นหรือหมาดๆ

INTERIOR SURFACES พื้นผิวภายใน

• หลังจากใช้เตาอบทุกครั้งควรปล่อยให้เตาอบเย็นลงสักพักและทำความสะอาดในขณะที่เตาอบยังอุ่นๆอยู่ เพื่อขจัดคราบสกปรกหรือคราบสกปรกที่เกิดจากเศษอาหาร

ถ้าภายในเตาเกิดไอน้ำจากการปรุงอาหาร ปล่อยเตาอบให้อุณหภูมิเย็นลงหลังจากนั้นค่อยเช็ดออกด้วยผ้าหรือฟองน้ำ

• ทำความสะอาดประตูกระจกด้วยน้ำยาล้างจานที่เหมาะสม

• สามารถถอดประตูเตาอบออกเพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด

ACCESSORIES อุปกรณ์เสริม

แช่อุปกรณ์เสริมในน้ำยาล้างจานหลังจากใช้งาน ใส่ถุงมือกันความร้อนหากเตาอบยังร้อนอยู่ เศษอาหารที่ตกค้างสามารถถูกเอาออกได้โดยใช้ฟองน้ำหรือแปรงล้างจาน

CLEANING THE COOKING COMPARTMENT WITH THE PYRO CYCLE ทำความสะอาดเตาอบอาหารด้วย PYRO CYCLE

อย่าสัมผัสเตาอบในระหว่างการทำความสะอาดโดย Pyro

เด็กและสัตว์ควรอยู่ห่างจากเตาอบในระหว่างการทำความสะอาดและหลัง (จนกว่าเตาจะเสร็จสิ้นการทำความสะอาด)

การทำงานของ Pyro

ฟังก์ชั่นนี้ช่วยให้คุณสามารถกำจัดเศษอาหารโดยใช้อุณหภูมิประมาณ 500 C อุณหภูมินี้จะทำให้เศษอาหารที่ติดอยู่ในเตาอบกลายเป็นเถ้าฝุ่น ที่สามารถเช็ดออกได้ง่ายด้วยฟองน้ำชุบน้ำหมาดๆ เมื่อเตาอบเย็นลง หากติดตั้งเตาอบไว้ด้านล่างเตาควรตรวจสอบให้แน่ใจว่าเตาแก๊สหรือเตาไฟฟ้าทั้งหมดถูกปิดในขณะที่ใช้ฟังก์ชั่นการทำความสะอาดตัวเอง ถอดอุปกรณ์เสริมทั้งหมดออกจากเตาอบก่อนใช้งานฟังก์ชั่น Pyro(รวมถึงคู่มือการเก็บรักษา) ไม่ควรทำความสะอาดคราบสกปรกด้วยฟองน้ำชุบน้ำหมาดๆ ก่อนใช้ฟังก์ชัน Pyro

เตาอบมีฟังก์ชั่นการทำความสะอาดแบบ pyrolytic 2 แบบ : PYRO ช่วยทำความสะอาดอย่างทั่วถึงหากเตาอบสกปรกมาก PYRO EXPRESS เป็นการทำความสะอาดโดยใช้ระยะเวลาสั้นลงและใช้พลังงานน้อยกว่าซึ่งเหมาะสำหรับการใช้งานในช่วงเวลาปกติ หากเครื่องมีคราบสกปรกมากหรือทำให้กลิ่นเหม็นไม่ดีในระหว่างการอบอาหารให้ใช้เฉพาะฟังก์ชั่น Pyro เท่านั้น

หมายเหตุ : ไม่สามารถเปิดประตูเตาอบขณะกำลังทำความสะอาด pyrolytic เตาอบจะล็อคจนกว่าอุณหภูมิจะกลับสู่ระดับที่ปกติของอากาศในเตาอบทั้งระหว่างขณะทำงานและหลังการทำงานฟังก์ชั่น Pyro

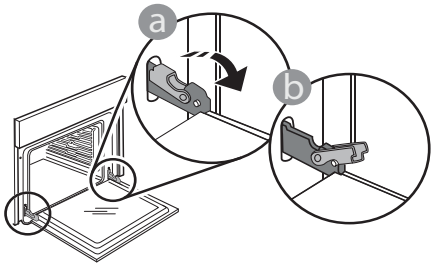
REPLACING THE LIGHT การเปลี่ยนแสง

1. ตัดการเชื่อมต่อเตาอบจากแหล่งจ่ายไฟ
2. คลายเกลียวฝาครอบออกจากหลอดไฟ เปลี่ยนหลอดไฟและขันฝาครอบกลับคืนที่เดิม
3. เชื่อมต่อเตาอบกับแหล่งจ่ายไฟใหม่

หมายเหตุ : ใช้หลอดไฟไส้ธรรมดาขนาด 25-40 W / 230 V, T300 ° C หรือ 20-40 W / 230 V ประเภท G9, T300 ° C
หลอดฮาโลเจน หลอดไฟที่ใช้ในผลิต์เป็นพิเศษออกแบบมา เพื่อใช้ในครัวเรือนและไม่เหมาะสำหรับห้องทั่วไปภายในห้องพัก (EC Regulation 244/2009)
ถ้าหลอดไฟเกิดการชำรุดคุณสามารถหาซื้อได้จากบริการหลังการขายของเรา
- หากใช้หลอดฮาโลเจนไม่ควรใช้แบบเปลือยเปล่า มือของคุณอาจทำให้เกิดความเสียหาย ห้ามใช้เตาอบจนกว่าจะมีการติดตั้งฝาครอบไฟใหม่

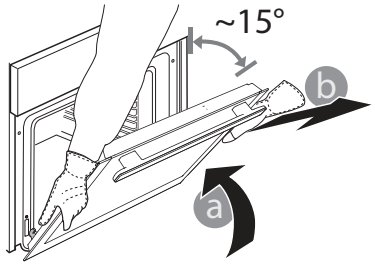
การถอดและใส่ประตูเตาอบ

1. **การถอดประตูเตาอบ** ต้องเปิดประตูเตาอบจนสุดให้อยู่ตำแหน่งที่สามารถปลดล็อคได้



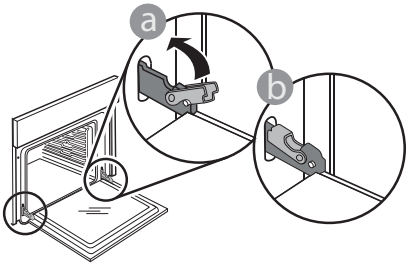
2. ดึงตัวล็อคประตูกระจกออก ปิดประตูเตาอบให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ หลังจากนั้นให้มือทั้ง 2 ข้าง จับประตูกระจกให้แน่นแล้วยกขึ้นให้หลุดจากแผงประตู

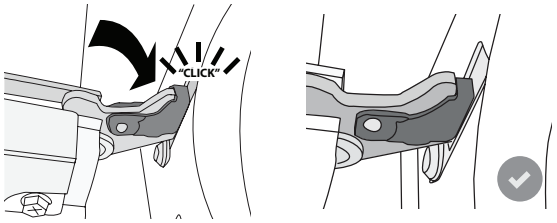
นำประตูไปวางบนพื้นที่มีความนุ่ม



3. **การใส่ประตูเตาอบ** นำประตูวางให้ลงล็อค ทำการยึดขาล็อคเข้าประตูเข้ากับตำแหน่งและล็อคให้แน่น

4. เมื่อประกอบเสร็จให้ลองเปิดประตูออกจนสุดเพื่อให้แน่ใจว่าประตูได้เข้าไปอยู่ตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว





5. ลองเปิด - ปิดประตู เพื่อตรวจสอบให้แน่ใจว่าประตูอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้องแล้ว

การแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สาเหตุที่น่าจะเป็น	การแก้ไขปัญหา
เตาอบไม่ทำงาน	กระแสไฟฟ้าถูกตัดจากเบรคเกอร์ควบคุม	ตรวจสอบที่เบรคเกอร์หลักที่ควบคุมกระแสไฟในบ้าน ว่ามีกระแสไฟฟ้าอยู่หรือไม่ ปิดเตาอบและลองเปิดใช้งานอีกครั้งว่าสามารถใช้งานได้หรือไม่
เปิดประตูเตาอบไม่ได้	เกิดความผิดพลาดของที่ล็อคประตู เตาอบกำลังทำความสะอาด	ปิดการทำงานเตาอบตรวจสอบอีกครั้งว่าประตูหน้ากับตำแหน่งที่ล็อคมีความผิดพลาดหรือไม่ รอให้กระบวนการทำความสะอาดเสร็จสิ้น
จอแสดงผลขึ้น “F” และตามด้วยหมายเลข	เกิดความผิดพลาดของซอฟแวร์เตาอบ	ติดต่อฝ่ายบริการให้ช่างเข้าไปตรวจสอบ

คำแนะนำการใช้งาน

วิธีการอ่านและใช้งาน Cooking Table
เป็นตารางที่แนะนำการปรุงอาหารที่ดีที่สุดของอาหารประเภทต่างๆ โดยได้เลือกโปรแกรมและอุปกรณ์เสริมต่างๆอย่างเหมาะสม เวลาในการปรุงอาหารจะเริ่มนับตั้งแต่นำอาหารเข้าเตาอบ โดยไม่รวมขั้นตอนการอุ่นเตาอบ (preheating) เวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหารเป็นการประมาณ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณและน้ำหนักของอาหารเป็นสำคัญ โดยแนะนำว่าให้ใช้เวลาและอุณหภูมิในการปรุงอาหารที่ต่ำที่สุดที่ระบุไว้ในตารางก่อนหากอาหารยังไม่สุกตามต้องการให้ค่อยๆเพิ่มเวลาในการปรุงอาหารไปจนกว่าจะเสร็จ ควรใช้อุปกรณ์เสริมที่ระบุไว้ในตาราง หากต้องการใช้อุปกรณ์อื่นๆเช่น ถาดแก้ว ถาดอบอื่นๆ เวลาและอุณหภูมิอาจจะไม่ตรงตามที่ระบุไว้ในตาราง

การปรุงอาหารที่แตกต่างกันในเวลาเดียวกัน
โปรแกรม “Multi Flow Force Air” ช่วยให้สามารถปรุงอาหารที่แตกต่างกัน (เช่น ปลา, ผัก) ในเวลาเดียวกันได้ โดยใช้ชั้นวางที่แตกต่างกัน ให้นำอาหาร ที่ปรุงเสร็จก่อนออกมาก่อนและทิ้งอาหารที่กำลังปรุงอยู่ในเตาอบให้ทำต่อไปจนเสร็จ โดยกลิ่นของอาหารจะไม่ปนกันถึงแม้จะทำในเวลาเดียวกันก็ตาม