

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING AN ARISTON PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.aristonchannel.com

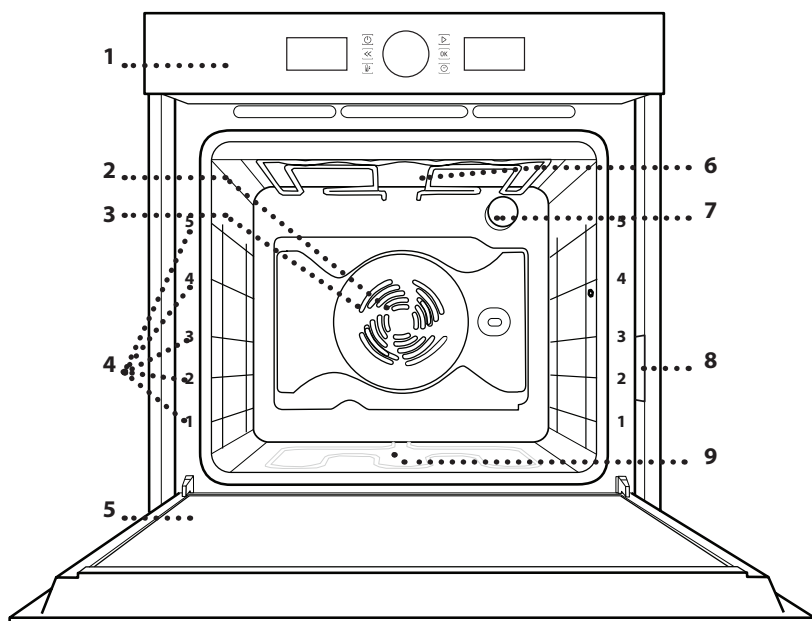


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website www.aristonchannel.com and following the instructions on the back of this booklet.



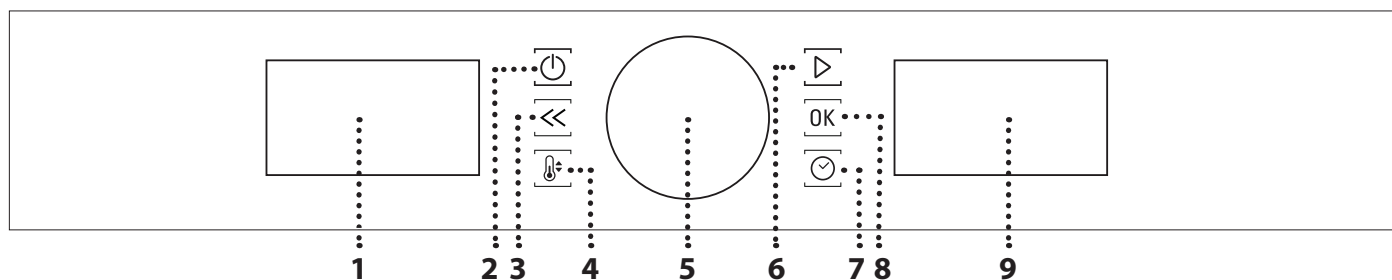
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. แผงควบคุม
2. พัดลมกระจายความร้อน
3. ขดลวดทำความร้อนของฮีตเตอร์ส่วนกลาง
(Circular heating element
(not visible))
4. ชั้นวางตะแกรงโดยจะแบ่งเป็น 5 ชั้น
Shelf guides
(the level is indicated on the front
of the oven)
5. ประตูกระจก 3 ชั้น
6. ตะแกรงและขดลวดกระจายความร้อนของ
ฮีตเตอร์ส่วนบน
Upper heating element/grill
7. ไฟส่องสว่างภายในเตาอบ
8. รางโลหะยึดของรูนเครื่อง
(do not remove)
9. ขดลวดกระจายความร้อนของฮีตเตอร์ส่วนกลาง
Lower heating element
(not visible)

CONTROL PANEL



1. LEFT-HAND DISPLAY

จอแสดงผลทางด้านซ้าย

2. ON / OFF

ปุ่มเปิด-ปิดเตาอบ และการหยุดทำงาน
ของเครื่อง

3. BACK

ถอยกลับไปยังเมนูก่อนหน้าเพื่อทำการ
ตั้งค่าการใช้งานต่างๆของเตาอบ

4. TEMPERATURE

ปุ่มสำหรับตั้งอุณหภูมิ

5. KNOB

ลูกบิดสำหรับหมุนเลือกการใช้งาน เมนูและ
ฟังก์ชันต่างๆ

6. START

เริ่มต้นการทำงานหรือยืนยันในการตั้งค่า

7. TIME

ตั้งค่าเวลาในการทำอาหาร

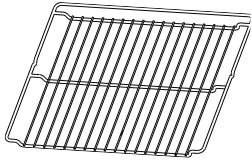
8. CONFIRM

ยืนยันรายการที่เลือกหรือที่ตั้งค่าไว้

9. RIGHT-HAND DISPLAY

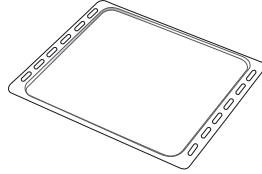
จอแสดงผลทางด้านขวา

WIRE SHELF



ตะแกรง x2

BAKING TRAY



ถาดอบอาหาร

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

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

การใส่ถาด ตะแกรงต่างๆ โดยใส่ให้ตรงช่องด้านข้างของเตาอบโดยให้อยู่ในแนวเดียวกันทั้ง 2 ฝั่ง

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

. To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: 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



	CONVENTIONAL โปรแกรมอบความร้อนด้านบนและล่าง สำหรับทำอาหารประเภทใดก็ได้บนชั้นวางเดียว 180 - 250 *C
	GRILL โปรแกรมสำหรับย่าง เช่น สเต็ก เคบับ ไส้กรอก ในขณะที่ย่างให้นำถาดรองน้ำมัน เพื่อเก็บน้ำมันจากอาหารที่ย่างและสามารถใส่น้ำได้ถึง 500 ML
	FORCED AIR โปรแกรมปรับอากาศ ในการปรุงอาหารสามารถปรุงอาหารในเวลาเดียวกันได้สูงสุดถึง 3 ครั้งโดยไม่ต้องทำความสะอาดเตาอบ ฟังก์ชันนี้สามารถปรุงอาหารต่างๆ ได้โดยไม่ต้องมีกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์จากกลิ่นอาหารรอบที่ผ่านมา อุณหภูมิที่ 180 - 250 *C
	CONVECTION BAKE โปรแกรมสำหรับขนมเค้ก ที่มีการใส่ไส้ผัดบนเนื้อเค้กฟังก์ชันนี้จะใช้การไหลเวียนของอากาศที่อ่อนโยนและไม่ต่อเนื่อง เพื่อป้องกันไม่ให้อาหารนั้นแห้งจนเกินไป

A ฟังก์ชันอัตโนมัติ
AUTOMATIC FUNCTIONS

	A CASSEROLE ฟังก์ชันนี้จะทำความร้อนอัตโนมัติในอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการปรุงเมนูพาสต้า
	A MEAT ฟังก์ชันนี้จะเลือกรูปแบบความร้อนและอุณหภูมิอัตโนมัติที่เหมาะสมที่สุดกับการอบเนื้อและจะเปิดการทำงานของพัดลมกระจายความร้อนเป็นระยะ เพื่อช่วยให้เนื้อมีความฉ่ำนุ่มไม่แห้งจนเกินไป
	A MAXI COOKING ฟังก์ชันนี้จะเลือกโปรแกรมและอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดกับการอบอาหารชิ้นใหญ่(2.5 กก. ขึ้นไป) ควรกลับด้านอาหารในระหว่างอบ เพื่อให้อาหารสุกทั้งสองด้าน และเมื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด ควรทาน้ำมันในระหว่างอบเพื่อช่วยให้เนื้อมีความฉ่ำนุ่มไม่แห้งจนเกินไป
	A BREAD ฟังก์ชันนี้จะเลือกรูปแบบความร้อนและอุณหภูมิอัตโนมัติที่เหมาะสมที่สุดกับการอบขนมปังทุกชนิด
	A PIZZA ฟังก์ชันนี้จะเลือกรูปแบบความร้อนและอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดกับการอบพิซซ่าทุกชนิด
	A PASTRY CAKES ฟังก์ชันนี้จะเลือกรูปแบบความร้อนและอุณหภูมิอัตโนมัติที่เหมาะสมที่สุดกับการอบเค้กทุกชนิด



SPECIAL FUNCTIONS

	FAST PREHEATING โปรแกรมอุ่นเตาอย่างรวดเร็ว อุ่นเตาอบก่อนที่จะอบอาหารได้อย่างรวดเร็ว เมื่ออุ่นเตาเสร็จแล้วเตาอบจะเลือกฟังก์ชัน CONVENTIONAL โดยอัตโนมัติ รอให้อุ่นเตาเสร็จก่อนที่จะวางอาหารลงเตาอบ
	TURBO GRILL โปรแกรมย่างแบบรวดเร็ว เหมาะสำหรับย่างอาหารชิ้นใหญ่ เช่น ขาหมู เนื้อย่าง ไก่เป็นตัว แนะนำให้ใช้ถาดอบเพื่อรองน้ำมันที่หยดออกมาจากอาหาร โดยวางถาดให้ตำแหน่งชั้นล่างของตะแกรงอบอาหาร เติมน้ำสะอาดลงในถาด 500 ml *แกนหมุนไก่อจะทำงานเมื่อใช้งานฟังก์ชันนี้
	ECO FORCED AIR โปรแกรมอบประหยัดพลังงาน สำหรับการปรุงอาหารยัดไส้หรือย่างเนื้อสัตว์บนชั้นวางเดียว อาหารจะถูกป้องกันไม่ให้แห้งเกินไปโดยการไหลเวียนของอากาศที่อ่อนโยนเมื่อเปิดฟังก์ชัน ECO โฟจะดับลงระหว่างการอบอาหาร หากต้องการเพิ่มประสิทธิภาพการใช้พลังงาน อย่าเปิดประตูเตาอบจนกว่าอาหารจะสุกเต็มที่
	KEEP WARM โปรแกรมสำหรับการวอร์มอาหาร วอร์มอาหารที่เพิ่งปรุงเสร็จให้คงความร้อนหรือกรอบอยู่ตลอด
	RISING โปรแกรมสำหรับการหมักแป้ง ช่วยในการหมักแป้งกับยีสต์ ให้การหมักแป้งเกิดขึ้นอย่างสมบูรณ์ เหมาะกับการหมักแป้งทำขนมปัง ฯลฯ ไม่ควรเปิดใช้งานฟังก์ชันนี้หากเตาอบยังคงมีความร้อนอยู่

การใช้เครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นครั้งแรก

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SET THE TIME (การเปิดใช้งานฟังก์ชัน)

ตั้งเวลาเมื่อเปิดเตาอบเป็นครั้งแรก



ตัวเลขสองหลักสำหรับชั่วโมงจะเริ่มกระพริบ : หมุนปุ่มเพื่อตั้งชั่วโมงและกด **OK** เพื่อทำการยืนยัน



ตัวเลขสองหลักสำหรับนาทีจะเริ่มกระพริบ : หมุนลูกบิดเพื่อตั้งนาทีและกด **OK** เพื่อทำการยืนยัน

หมายเหตุ : ในการเปลี่ยนเวลาในภายหลังให้กด ค้างไว้อย่างน้อยหนึ่งวินาทีขณะที่เตาอบปิดอยู่และทำตามขั้นตอนข้างต้นซ้ำ

*อาจต้องตั้งเวลาอีกครั้งหลังจากเกิดปัญหาไฟดับลง

2. SETTINGS (การตั้งค่า)

หากจำเป็นสามารถเปลี่ยนหน่วยวัดค่าเริ่มต้นอุณหภูมิ (° C) และกระแสไฟที่ได้รับการจัดอันดับ (16 A).

เมื่อปิดเตาอบให้กดปุ่ม ค้างไว้ประมาณ 5 นาที



หมุนปุ่มเพื่อเลือกหน่วยวัดจากนั้นกด **OK** เพื่อทำการยืนยัน



หมุนปุ่มเลือกเพื่อเลือกกระแสไฟที่ได้รับการจัดอันดับจากนั้นกด **OK** เพื่อยืนยัน

หมายเหตุ : เตาอบมีการตั้งโปรแกรมให้ใช้พลังงานไฟฟ้าที่เข้ากันได้กับเครือข่ายในประเทศที่มีระดับพลังงานมากกว่า 3 กิโลวัตต์ (16 A) ถ้าครัวเรือนใดใช้พลังงานต่ำกว่าจะต้องลดค่านีลง (13 A)

3. HEAT THE OVEN (การอุ่นเตา)

ในการใช้เตาอบครั้งแรก จะมีกลิ่นอันไม่พึงประสงค์อยู่เนื่องจากกระบวนการผลิตนั้นเพื่อให้จัดคราบน้ำมันและน้ำยาเคลือบหลุดออกไปจากฮีตเตอร์ ซึ่งเป็นเรื่องปกติของเตาอบทั่วไป

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION (การเลือกฟังก์ชัน)

เมื่อเปิดเตาอบจะแสดงเวลาบนหน้าจอเท่านั้น กดปุ่มค้างไว้เพื่อเปิดเตาอบ หมุนลูกบิดเพื่อดูฟังก์ชันหลัก ที่มีอยู่ในจอแสดงผลทางซ้าย เลือกหนึ่งฟังก์ชันและกด .



ในการเลือกฟังก์ชันย่อย (ถ้ามี) ให้เลือก จากนั้นกดปุ่ม เพื่อทำการยืนยันไปยังฟังก์ชันเมนูนั้น



หมุนลูกบิดเพื่อดูฟังก์ชันย่อยที่มีการแสดงผลทางด้านขวาแล้วกด แล้วกด .

2. SET THE FUNCTION (การตั้งค่าของฟังก์ชัน)

หลังจากเลือกฟังก์ชันที่ต้องการ สามารถเปลี่ยนการตั้งค่า โดยจอจะแสดงผลการตั้งค่าที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้ตามลำดับ

TEMPERATURE/GRILL LEVEL (ระดับอุณหภูมิในการย่าง)



เมื่อไอคอน °C / °F กะพริบบนหน้าจอให้หมุนปุ่มลูกบิดที่มีลูกศร เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิแล้วกด เพื่อทำการยืนยัน และดำเนินการต่อ เพื่อทำการตั้งค่า นอกจากนี้คุณยังตั้งค่าการย่างได้สูงถึง 3 ระดับ High, medium, low ในเวลาเดียวกัน



หมายเหตุ : เมื่อเริ่มต้นฟังก์ชันการย่าง คุณสามารถตั้งค่าระดับอุณหภูมิ โดยกด โดยหมุนลูกบิด

DURATION



เมื่อไอคอน กะพริบบนจอแสดงผลให้ใช้ลูกบิดปรับ ตั้งเพื่อกำหนดเวลาในการปรุงอาหารที่คุณต้องการแล้วกด เพื่อทำการยืนยัน คุณไม่จำเป็นต้องตั้งเวลาในการประกอบอาหารถ้าคุณ ต้องการจัดการการทำอาหารแบบแมนนวล : กด เพื่อทำการยืนยัน แล้วเริ่มการทำงาน

หมายเหตุ : คุณสามารถปรับเวลาในขณะที่กำลังประกอบอาหาร โดยการกด หรือหมุนลูกบิดไปที่เวลาแล้วกด เพื่อทำการยืนยัน

SETTING THE END COOKING TIME/ DELAYED START (การตั้งค่าสุดท้ายของเวลาในการทำอาหาร)

ในหลายฟังก์ชันเมื่อคุณตั้งเวลาการปรุงอาหารแล้ว คุณสามารถตั้งค่า เวลาโปรแกรมให้สิ้นสุดของแต่ละฟังก์ชัน จอแสดงผลจะแสดงเวลาที่ฟังก์ชัน คาดว่าจะเสร็จสิ้นในขณะที่ไอคอน กะพริบ





หากจำเป็นในการตั้งเวลาให้หมุนลูกบิดไปที่เวลาที่คุณต้องการในการ ประกอบอาหารเสร็จสิ้นในเวลาเท่าไรจากนั้นกด และทำการยืนยันและเริ่มต้น การทำงาน แล้วนำอาหารวางในเตาอบแล้วปิดประตู ฟังก์ชันจะเริ่มทำงาน อัตโนมัติตามที่คุณตั้งไว้เพื่อให้การทำอาหารเสร็จสิ้นตามที่คุณต้องการ



หมายเหตุ : ในการตั้งเวลาในการอบอาหารล่วงหน้า จะทำให้ขั้นตอนของการ อุ่นความร้อนของเตาอบไม่ทำงาน เตาอบจะค่อยๆปรับอุณหภูมิ ซึ่งหมายความว่า เวลาในการปรุงอาหารจะนานกว่าที่ระบุไว้ในตารางเวลาการปรุงอาหาร

ในระหว่างรอเวลาคุณสามารถใช้ลูกบิดเพื่อเปลี่ยนเวลาสิ้นสุดที่ตั้งไว้ กด หรือ เพื่อเปลี่ยนเวลาและอุณหภูมิในการประกอบอาหาร แล้วกด เพื่อทำการยืนยัน

3. ACTIVATE THE FUNCTION (การเปิดใช้งานฟังก์ชัน)

เมื่อคุณใช้การตั้งค่าที่คุณต้องการแล้วเพื่อเปิดใช้งานฟังก์ชันให้กด  คุณสามารถกดปุ่ม  ค้างไว้เมื่อใดก็ได้เพื่อหยุดการทำงานชั่วคราวที่ใช้อยู่


4. PREHEATING (การอุ่นอาหาร)

บางฟังก์ชันมีระยะอุ่นเครื่องก่อนอบอาหาร : เมื่อเริ่มฟังก์ชันแล้ว หน้าจอแสดงผลจะเตรียมความพร้อมรับการเปิดใช้งานแล้ว



เมื่อเฟสนี้เสร็จสิ้นสัญญาณเสียงจะดังขึ้นและจอแสดงผลจะแสดงให้เห็นว่าเตาอบถึงอุณหภูมิตั้งไว้แล้ว



ณ จุดนี้ให้เปิดประตูวางอาหารในเตาอบ แล้วปิดประตู เริ่มทำอาหารโดยการกด 


หมายเหตุ : การวางอาหารในเตาอบก่อนการอุ่นเครื่องให้ร้อน อาจส่งผลเสียต่อการทำอาหารขั้นสุดท้าย

การเปิดประตูในช่วงอุ่นเครื่องของเตาอบจะหยุดชั่วคราว และระยะเวลาในการอบอาหาร ไม่รวมถึงระยะทำความร้อนก่อน สามารถเปลี่ยนอุณหภูมิที่ต้องการได้โดยใช้ปุ่มหมุน

5. END OF COOKING (ขั้นตอนสุดท้ายของการทำอาหาร)

สัญญาณเสียงจะดังขึ้นและจอแสดงผลจะแสดงให้เห็นว่าการทำอาหารเสร็จสิ้น

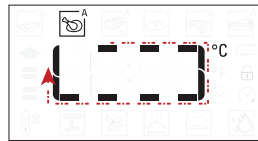


หากต้องการยืดเวลาในการประกอบอาหารโดยไม่เปลี่ยนแปลงการตั้งค่า ให้หมุนลูกบิดเพื่อตั้งเวลาการปรุงอาหารใหม่และกด 

AUTOMATIC FUNCTIONS (ฟังก์ชันอัตโนมัติ)

การกักเก็บอุณหภูมิภายในเตาอบ

หากอุณหภูมิภายในเตาอบลดลงในระหว่างการปรุงอาหารเนื่องจากประตูเปิดอยู่ ฟังก์ชันพิเศษจะทำงานโดยอัตโนมัติเพื่อเรียกคืนอุณหภูมิเดิม ขณะที่อุณหภูมิถูกเรียกคืน จะแสดงภาพเคลื่อนไหวเป็นสัญลักษณ์รูป "งู" จนกว่าอุณหภูมิที่กำหนดไว้เป็นเหมือนเดิม




ในขณะที่เตาอบกำลังดำเนินการในขั้นตอนการปรุงอาหารตามกำหนดเวลา การปรุงอาหารจะเพิ่มขึ้นตามระยะเวลาที่เปิดประตูไว้เพื่อรับประกันผลที่ดีที่สุด

KEY LOCK (ฟังก์ชันกุญแจล็อก)

ในการล็อกให้กดปุ่ม  ค้างไว้ประมาณ 5 นาทีระบบจะทำการล็อกอัตโนมัติ



ทำสิ่งนี้อีกครั้งเพื่อปลดล็อกปุ่มกด

หมายเหตุ : ในการล็อกปุ่มกดยังสามารถใช้งานได้ขณะที่เตาอบกำลังทำอาหารอยู่เพื่อความปลอดภัยของเตาอบสามารถปิดได้ตลอดเวลาโดยการกด 

วิธีการอ่านตารางการทำอาหาร

ตารางแสดงฟังก์ชันที่ดีที่สุด อุปกรณ์เสริมและระดับที่จะใช้ในการปรุงอาหารประเภทต่างๆ เวลาในการปรุงอาหารเริ่มจากช่วงเวลาที่ยาวนานกว่าในเตาอบโดยไม่รวมทำความร้อนก่อน(เมื่อจำเป็น) อุณหภูมิและเวลาในการปรุงอาหารเป็นค่าประมาณ และขึ้นอยู่กับปริมาณอาหารและชนิดของอุปกรณ์ที่ใช้ การตั้งค่าที่แนะนำเป็นการประมาณไว้ต่ำสุดเพื่อเริ่มต้นและหากอาหารไม่สุกเพียงพอให้กลับไปใช้การตั้งค่าที่สูงขึ้น ให้ใช้ถาดเค้กโลหะสีเข้มและถาดอบ คุณยังสามารถใช้ Pyrex หรือ stoneware pans และอุปกรณ์เสริมได้ แต่อย่าลืมว่าเวลาในการปรุงอาหารจะนานขึ้นอีก

การปรุงอาหารที่แตกต่างกันในเวลาเดียวกัน

การใช้ฟังก์ชัน "Forced Air" คุณสามารถปรุงอาหารที่แตกต่างกัน ซึ่งต้องใช้อุณหภูมิในการปรุงอาหารเดียวกันในเวลาเดียวกัน(เช่นปลาและผัก) โดยใช้ชั้นวางที่แตกต่างกัน ให้นำอาหารออกจากเตาอบ ถ้าจะทำการหุงต้ม เพราะการหุงต้มจะใช้เวลาน้อย ถ้าไม่นำออกจะทำให้การประกอบอาหารนั้นใช้เวลานาน

MEAT (เนื้อ)

ใช้ถาดอบหรือจาน pyrex ชนิดใดก็ได้ที่เหมาะสมกับขนาดของชิ้นเนื้อที่ปรุงสุก
หมายเหตุ : ควรใส่น้ำสต็อกลงไปทางด้านล่างของจาน ระหว่างการปรุงอาหาร เพื่อเพิ่มรสชาติ โปรดทราบว่าไอน้ำจะเกิดขึ้นระหว่างการดำเนินการนี้ เมื่อเนื้ออย่างพร้อมให้ทิ้งไว้ในเตาอบอีก 10-15 นาที หรือห่อด้วยกระดาษฟอยล์ อลูมิเนียม

เมื่อคุณต้องการเนื้ออย่าง ให้เลือกการตัดที่มีความหนาสม่ำเสมอ เพื่อให้ได้ผลจากการปรุงอาหารอย่างสม่ำเสมอ เนื้อสัตว์หนามากต้องใช้เวลานานในการปรุงอาหารนานขึ้น เพื่อป้องกันไม่ให้เกิดเนื้อจากการเผาไหม้ที่ด้านนอกลดตำแหน่งของชั้นวางลงทำให้อาหารห่างจากตะแกรง รมั้ดระวังเมื่อเปิดประตูเตาอบ เพราะจะมีไอน้ำพุ่งออกมา

ถ้ามีการใส่น้ำมันที่เรานำมาประกอบอาหาร ถาดรองน้ำมันที่อยู่ใต้ชั้นของอาหาร ควรเติมน้ำเมื่อจำเป็นเท่านั้น

DESSERTS (เมนูของหวาน)

การปรุงขนมที่ละเอียดอ่อนด้วยฟังก์ชันมาตรฐานในเตาอบเพียงการอบขนมในชั้นเดียวก็สามารถทำขนมออกมาแบบอร่อยได้โดยใช้ถาดอบโลหะสีเข้มและวางบนรางเหล็กในช่องเตาอบ หากต้องการปรุงอาหารมากกว่าหนึ่งชั้นให้เลือกฟังก์ชันการระบายอากาศ และเลื่อนตำแหน่งของกระป๋องเค้กบนชั้นวางเพื่อช่วยระบายอากาศที่ดีที่สุด ในการตรวจสอบว่าเค้กนั้นมีการรุ่งสุกหรือไม่ ให้ใช้ไม้จิ้มฟันปักลงไปตรงกลางของตัวเค้ก

ไม่ใช้กระทะอบ เนื่องจากเค้กอาจไม่เพิ่มขึ้น อย่างเท่าๆกันรอบๆขอบเนื่องจากเค้กอาจไม่เพิ่มขึ้นเท่าๆกันหากเค้ก "บวม" ในระหว่างการอบใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าในครั้งต่อไปและพิจารณาลดปริมาณของเหลวที่คุณเพิ่มหรือกวนส่วนผสมเบาๆมากขึ้นสำหรับขนมที่มีการเพิ่มขึ้นหรือรสชาติ (เช่นเค้กเนยแข็งหรือผลไม้ทาร์ต) ใช้ฟังก์ชัน "PASTRY CAKES" ถ้าฐานของเค้กเปียกให้ลดชั้นวาง

PIZZA (พิซซ่า)































ค่อยๆใส่ถาดเพื่อให้พิซซ่าใส่ไปในเตาอบแล้วเลือกฟังก์ชัน Pizza แล้วโรยชีสมอสซาเรลล่าบนหน้า pizza สองในสาม แล้วปิดเตาอบพร้อมอบทันที





















RISING (การหมักแป้ง)

ควรวางแป้งด้วยผ้าชุบน้ำหมาด ๆ เสมอก่อนใส่ลงในเตาอบ เวลาในการพิสูจน์แป้งด้วยฟังก์ชันนี้ลดลงประมาณหนึ่งในสามเมื่อเทียบกับการพิสูจน์ที่อุณหภูมิห้อง (20-25 ° C)

เวลาที่เพิ่มขึ้นสำหรับพิซซ่าเริ่มต้นที่ประมาณหนึ่งชั่วโมงสำหรับแป้ง 1 กิโลกรัม

COOKING TABLE

สูตรอาหาร	ฟังก์ชัน	ทำให้ร้อนก่อน	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำอาหาร (Min.)	ระดับ-อุปกรณ์ต่างๆ
Leavened cakes		-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Yes	160 - 180	30 - 90	4 1
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		-	160-200	30 - 85	3
		Yes	160-200	35-90	4 1
Biscuits/tartlets		-	170 - 180	15 - 45	3
		Yes	160-170	20-45	4 1
		Yes	160-170	20-45 ***	5 3 1
Choux buns		-	180-200	30-40	3
		Yes	180-190	35-45	4 1
		Yes	180-190	35-45 ***	5 3 1
Meringues		Yes	90	110-150	3
		Yes	90	130 - 150	4 1
		Yes	90	140-160 ***	5 3 1
Pizza (Thin, thick, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Yes	220 - 240	20-40	4 1
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Rolls		-	180 - 220	30 - 50	2
Bread		Yes	180-200	30 - 60	4 1
Frozen pizza		-	220 - 250	20 - 40	2
		Yes	220 - 240	20-40	4 1
		Yes	220 - 240	25-50 ***	5 3 1
Salty cakes (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2
		Yes	180-190	45 - 60	4 1
		Yes	180-190	45-70 ***	5 3 1
Vols-au-vents/puff pastry crackers		Yes	190-200	20-30	3
		Yes	180-190	20-40	4 1
		Yes	180-190	20-40 ***	5 3 1
Lasagne/soufflé		-	190-200	40 - 65	3
Baked pasta/cannelloni		-	190-200	25 - 45	3



















RECIPE	FUNCTION	PREHEAT.	อุณหภูมิ (°C)	เวลาการทำอาหาร (Min.)	ระดับ-อุปกรณ์ต่างๆ
สูตรอาหาร	ฟังก์ชัน	ทำให้ร้อนก่อน			
Lamb/veal/ beef/pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Roast pork with crackling 2 kg		-	170	110-150	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	3
Turkey / goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Baked Whole Fish (fillet, whole)		Yes	180-200	40-60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, eggplants)		Yes	180-200	50-60	2
Toasted bread		-	3 (High)	3-6	5
Fish fillets/slices		-	2 (Medium)	20-30 *	4 3
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers		-	2 - 3 (Medium - High)	15 - 30 *	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Medium)	55-70 **	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Medium)	35 - 50 **	3
Leg of lamb/knuckle		-	2 (Medium)	60-90 **	3
Roast potatoes		-	2 (Medium)	35-55 **	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10-25	3
Lasagne and meat		Yes	200	50-100 ***	4 1
Meat and potatoes		Yes	200	45-100 ***	4 1
Fish and vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) lasagne (level 3)/meat (level 1)		Yes	190	40-120 ***	5 3 1
Stuffed roasting joints		-	200	80-120 ***	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 100 ***	3

* Turn food halfway through cooking.

** Turn food two-thirds of the way through cooking (if necessary).

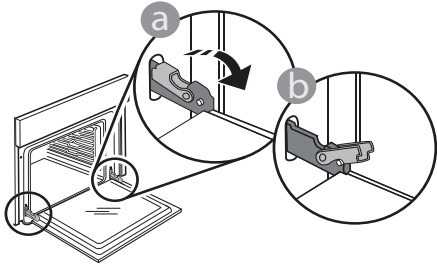
*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

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.

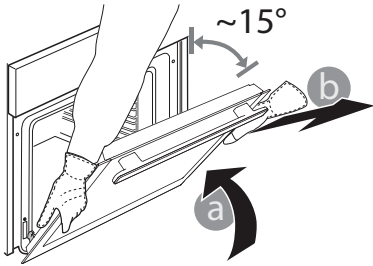
MANUAL FUNCTIONS						
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convection Bake	Eco Forced Air
AUTOMATIC FUNCTIONS						
	Casserole	Meat	Maxi Cooking	Bread	Pizza	Pastry cakes
ACCESSORIES						
	Rack	Baking tray or cake tin on the wire shelf	Drip tray / Baking tray / Cake tin on wire shelf	Drip tray	Drip tray / Baking tray with 500 ml water	Baking tray

การถอดและติดตั้งประตู

1. หากต้องการถอดประตูออกให้เปิดฝาครอบทั้งหมดตัวล็อกออกให้สุด

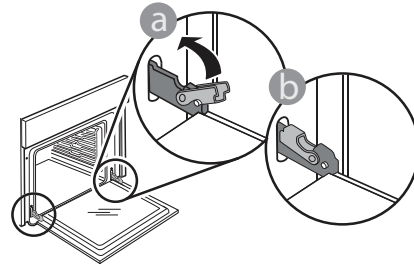


2. เมื่อทำการปลดฝาล็อกแล้ว ให้ปิดประตูกลับไปให้มากที่สุด แล้วใช้มือทั้ง 2 ข้างจับประตูกระຈกให้กระຈบแล้วยกขึ้น



3. เมื่อทำการปลดฝาล็อกแล้ว ให้ปิดประตูกลับไปให้มากที่สุด แล้วใช้มือทั้ง 2 ข้างจับประตูกระຈกให้กระຈบแล้วยกขึ้น

4. ตอนใส่ที่เหมือนเดิมใช้มือทั้ง 2 ข้างจับบานประตูให้แน่นเฉียงประมาณ 15 องศาแล้วกดลงไปพร้อมกับเปิดประตูเตาอบออก




เมื่อเปิดประตูเตาอบแล้วให้ดันที่ฟลอคกลับไปตำแหน่งเดิมให้สุดเพื่อทำการล็อกประตูอีกครั้งแล้วก็ป็นเสร็จขั้นตอน แล้วก็ปิดประตูเตาอบ

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.aristonchannel.com) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from the website www.aristonchannel.com

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

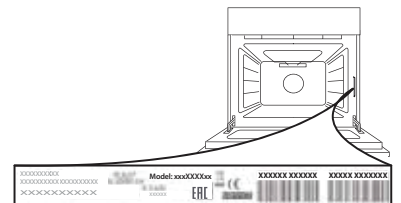
>  [www](http://www.aristonchannel.com) Download the Use and Care Guide from our website www.aristonchannel.com (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



400010900933

Printed in Italy