



# MICROWAVE COOKING MENU

**TOSHIBA**

# Enjoy... Easy Cooking

สร้างสรรค์เมนูง่ายๆ ได้สุขภาพ เพียงปลายนิ้วสัมผัส  
เติมเต็มความสุขให้ครัวคุณ ด้วยเตาอบไมโครเวฟโตชิบา

## เตาอบไมโครเวฟ ER-LD430C(W)

มีระบบการปรุงอาหารที่หลากหลาย ทั้งอาหารไทย และอาหารนานาชาติ  
ให้เรื่องในครัว เป็นเรื่องง่ายสำหรับคุณ



350°C



### S:UU Convection

การอบด้วยความร้อนสูง ที่สามารถอบได้  
อุณหภูมิสูงสุดถึง 350°C ทำให้อาหารสุก  
ทั่วถึง จากภายในสู่ภายนอก



300°C

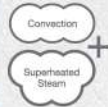


### S:UU Superheated Steam

ใช้น้ำความดันสูงในการทำอาหารเพื่อให้  
รักษาความนุ่ม และคงคุณค่าของอาหารไว้



300°C



### S:UU Hybrid Convection

ผสมผสานการทำงานระหว่าง ใช้น้ำความ  
ร้อนสูงและการอบความร้อนสูง ช่วยจับไขมัน  
ส่วนเกินจากการอบอาหาร และเพิ่มรสชาติ  
ของอาหารให้อร่อยยิ่งขึ้น

## ตรวจจับอุณหภูมิอาหารได้อย่างแม่นยำ ด้วยอินฟราเรดเซ็นเซอร์ 8 จุด

สามารถปรับอุณหภูมิในการอุ่นอาหาร(ไมโครเวฟ) ได้ตามต้องการ ตั้งแต่ -10°C ถึง 90°C



เหมาะสำหรับการละลายอาหารแข็งแข็ง ให้พร้อมปรุง โดยไม่ทำลายคุณค่าทางอาหาร

100W 200W 500W 600W 900W

สามารถเลือกความร้อนได้ 5 ระดับ ตั้งแต่ 100, 200, 500, 600 และ 900 วัตต์

รับประกัน  
แมกนีตรอน  
**5ปี**  
ทุกรุ่น



## ER-LD430C(W)

ความจุ : 31 ลิตร น้ำหนัก 22 กิโลกรัม

- โปรแกรมอัตโนมัติ 49 เมนู
- เป็นได้ทั้ง Microwave, Convection, Grill และ Steam ภายในเครื่องเดียว
- Hybrid Convection ผสมผสานการทำงานระหว่างไอน้ำความร้อนสูง และ การอบด้วยความร้อนสูง
- ระบบ Steam ปรุงอาหารด้วยไอน้ำ ทำให้อาหารนุ่ม ไม่แข็งกระด้าง
- เลือกปรับอุณหภูมิการอบ 350 องศาเซลเซียส
- อินฟราเรดเซ็นเซอร์ เทคโนโลยีอัจฉริยะ: เอกสิทธิ์เฉพาะของ Toshiba ตรวจจับอุณหภูมิอาหารได้อย่างแม่นยำ
- รับประกันแมกนีตรอน 5 ปี





## พิซซ่า

ส่วนผสม / สำหรับพิซซ่าเส้นผ่านศูนย์กลาง 23 ซม. (1 กาด)

### (แป้งพิซซ่า)

แป้งขนมปัง (ร่อนแล้ว)..... 120 กรัม  
นม (อุณหภูมิห้อง)..... 55 กรัม  
น้ำตาล ..... 10 กรัม  
เกลือ..... 1/4 ช้อนชา  
ไข่..... 1/2 ฟอง  
ยีสต์แห้งสำเร็จรูป..... 2 กรัม

### (หน้าพิซซ่า)

พริกหยวก (ฝานบาง).. ขนาดกลาง 1 หัว  
หัวหอม..... ขนาดเล็ก 1/2 หัว (65กรัม)  
เบคอน (แผ่น)..... 40 กรัม  
เห็ด (หั่นบางๆ)... 1/2 กระป๋อง (25 กรัม)  
ชีสธรรมชาติ (สำหรับพิซซ่า)... 100 กรัม  
น้ำมันมะกอก..... ปริมาณพอเหมาะ

### (ซอสมะเขือเทศ)

มะเขือเทศเข้มข้น..... 80 กรัม  
ออริกาโน/ทาบาสโก... ปริมาณพอเหมาะ

### วิธีทำ

1. การเตรียมแป้ง

- 1.1 เทแป้งขนมปังลงในภาชนะ ใส่อยีสต์แห้งสำเร็จรูป และผสมให้เข้ากัน
  - 1.2 ใส่นม (อุณหภูมิห้อง) ไข่ที่ตีละเอียด เกลือ และน้ำตาล คนให้ละลายเข้ากัน
    - กรณีที่ใช้นมไขมันต่ำให้เติมน้ำเปล่าแทนนมสด
    - ไม่ต้องเตรียมไข่ สำหรับขนมปังที่ไม่ใส่ไข่
  - 1.3 ทำหลุมตรงกลาง ส่วนผสมข้อ 1.1 เท 1.2 ลงไปและค่อยๆ กวดจนแป้งขนมปังที่ละเอียดน้อย ใช้ปลายนิ้วคน ส่วนผสมเบาๆ จนน้ำและแป้งขนมปังผสมกันเป็นเนื้อเดียว
  - 1.4 ผสมให้เข้ากัน จนกว่าน้ำจะผสมเข้ากันกับแป้งทั้งหมด
  - 1.5 ใส่ยีสต์ลงไปใน 1.4 นวดจนเนื้อผสมเป็นเนื้อเดียวกับแป้ง
    - ✘ ข้ามขั้นตอนนี้ได้หากไม่ต้องการให้มีส่วนผสมของไขมัน เช่น ไขมันจากเนย
  - 1.6 นำ 1.5 ออกมาวางบนโต๊ะที่โรยแป้งขนมปังไว้บนโต๊ะบ้าง จนกว่าแป้งจะจับตัว เมื่อแป้งเริ่มจับตัวแล้ว นวดต่อไปจนกว่าผิวแป้งจะเนียนเรียบ
    - ตอนแรกแป้งจะเหนียว หากพอนวดไปเรื่อยๆ ความเหนียวจะลดลงจนแป้งไม่ติดกระดาษหรือตัดมืออีก
  - 1.7 ยืดแผ่นแป้งให้แบนเหมือนแผ่นฟิล์ม และนวดไปจนกว่าแป้งบาง จนสามารถมองเห็นลูกศรในนิ้วได้
  - 1.8 ขึ้นแป้งเป็นก้อนกลมให้ผิวเรียบเนียนและจับปัดรอยต่อให้เรียบร้อย กาน้ำมันพิซซ่าเคลือบผิวซามบางๆ วางก้อนแป้งลงในซาม โดยคว่ำด้านรอยต่อลงและห่อด้วยพลาสติกห่ออาหาร
2. ใช้ไม้นวดแป้งแผ่แป้งออกเป็นแผ่น ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 23 ซม. คลุมแป้งด้วยผ้าชุบน้ำบิดหมาด หรือพลาสติกห่ออาหารและวางพักไว้ประมาณ 20 นาที

3. อุ่นเตา



✘ ถ้าเลือก 【19-1 พืชฯ】 หน้าจอจะแสดงข้อความ "ชิ้นล่าง" ทั้งนี้ให้อุ่นโดยไม่ต้องใส่กาด

4. วางแป้งลงบนกาด ทาซอสมะเขือเทศหนานๆ วางเครื่องสำหรับหน้าพิซซ่าที่ด้านบน จากนั้นโรยหน้าด้วยชีส

5. อบ เมื่ออุ่นเตาไมโครเวฟเสร็จ นำ 4 ใส่ที่ชิ้นล่างและอบ



✘ 【19-2 พืชฯ】 ใช้ได้สำหรับพิซซ่า แบบบางกรอบเท่านั้น คุณไม่สามารถอบพิซซ่า ในเตาไมโครเวฟทั้งสองชั้น ด้วยโหมดทำอาหารอัตโนมัติได้

- สามารถใช้ซอสพิซซ่าสำเร็จรูปแทนซอสมะเขือเทศได้ ซึ่งสะดวกกว่า
- กรณีใช้พิซซ่าสำเร็จรูปแช่แข็ง (ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลาง 14 ซม.) ให้ใส่กาดโลหะแล้ววางที่ชิ้นล่างอุ่นโดยใช้โหมด (CONVECTION (อุ่นเตาไว้ล่วงหน้า) 350°C ประมาณ 10 นาที)

### กำหนดคอง

อุ่นเตา : CONVECTION 350°C มาตรฐานประมาณ 10 นาที  
อบ : CONVECTION 350°C 7 - 12 นาที

## หอยลายอบสาก

ส่วนผสม / สำหรับ 4 ที่

หอยลาย (ล้างเปลือก)..... 400 กรัม      เหล้าสาเก ..... 3 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

1. นำหอยลายแช่ในน้ำเกลือเล็กน้อยพักไว้สักครู่ เมื่อหอยคายทรายออกจากตัวแล้วให้ล้างเปลือกหอยด้วยน้ำเปล่าให้สะอาด
2. นำหอยลายข้อ 1 ใส่ในจานกันลึกที่ทนความร้อน และราดด้วยสาเกปิดภาชนะด้วยพลาสติกห่ออาหาร
3. นำ 2 เข้าวางตรงกลางด้านในเตาอบ





## มะกะโรนีกราแดง

### ส่วนผสม / สำหรับ 4 ที่

<b>A</b>	มะกะโรนี.....80 กรัม
	อกไก่ (ขนาดพอดีคำ)..... 100 กรัม
	เนย.....1 ช้อนโต๊ะ
	กุ้งปอกเปลือก.....100 กรัม
	หอมใหญ่หั่นละเอียด.....80 กรัม
	ไวน์ขาว.....1 ช้อนโต๊ะ
	เกลือ / พริกไทย.....เล็กน้อย
	เห็ด (หั่นบาง)..... 1 กระป๋องเล็ก 1 กระป๋อง 50 กรัม

### วิธีทำ

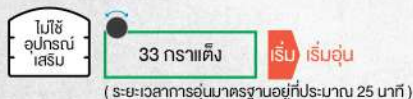
1. ต้มเส้นมะกะโรนีจนกระทั่งเส้นอ่อนตัว
2. 2.1 ใส่ A ลงในภาชนะทนความร้อนผสมให้เข้ากัน



2.2 ใส่เห็ด อดต่อ



3. ปรงไวท์ซอสโดยใช้เครื่องปรุง B (อ้างอิงจากหน้า 6) และใส่เครื่องปรุงในข้อ 1 กับ 2 ลงในไวท์ซอส ปริมาณ 2/3 แล้วคนผสมให้เข้ากัน
4. ทานเนย (เตรียมต่างหาก) บางๆ ลงบนจานกราแดง ใส่ส่วนผสมในข้อ 3 ลงไป ราดด้วยไวท์ซอส ที่เหลือและวางชีสด้านบน จากนั้นนำจานกราแดงวางบนถาดโลหะ
5. นำส่วนผสมในข้อ 4 ใส่ที่ชั้นล่างและอบ



※หากมะกะโรนีเย็นลงโปรดนำเข้าอุ่นโดยใช้โหมด MICROWAVE 600W

### กำหนดคอง

- CONVECTION (ไม่อุ่นเตาส่งหน้า) 350°C 22~27 นาที สำหรับ 2 ที่
- CONVECTION (ไม่อุ่นเตาส่งหน้า) 350°C 20~25 นาที

### ส่วนผสมไวท์ซอส

<b>B</b>	แป้งสาลี.....6 ช้อนโต๊ะ (50 กรัม)
	เนย.....4 ช้อนโต๊ะ (50 กรัม)
	นม.....3 ถ้วยตวง (600 ซีซี)
	เกลือ.....1/3 ช้อนชา
	พริกไทย.....เล็กน้อย
	ชีสธรรมชาติ (สำหรับพิซซ่า).....80 กรัม



- เนื่องจากการให้ความร้อนโดยใช้โหมดไมโครเวฟ ดังนั้นโปรดระมัดระวังการใช้ภาชนะ

### วิธีทำ

1. ใส่เนย และแป้งเค้กลงในภาชนะทนความร้อน วางตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟ และอบโดยไม่ต้องห่อผสมให้เข้ากัน
2. เติมนมทั้งหมดใส่ข้อ 1 คนให้เข้ากัน วางตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟ และอบ



3. ควรนำออกมาคน 2-3 ครั้ง ระหว่างอบเพื่อให้สุกสม่ำเสมอ
4. เมื่ออบเสร็จแล้ว ให้เติมเกลือและพริกไทยตามชอบ



※ ในวิธีทำขั้นตอนที่ 1 ให้ความร้อนเนยกับแป้งสาลีให้เดือดจนกระทั่งได้ยินเสียงดังปุดปุด หากให้ความร้อนนานเกินไปอาจทำให้ซอสมีสีน้ำตาลเกรียมได้ ดังนั้นจึงต้องโปรดระวัง

### กำหนดคอง

สำหรับ 2 ที่

- วิธีทำ 1 : MICROWAVE 600W ประมาณ 1 นาที 30 วินาที
- วิธีทำ 2 : MICROWAVE 600W ประมาณ 4 นาที 30 วินาที





## พริกหยวกยัดไส้เนื้อ

### ส่วนผสม / สำหรับ 4 ที่

พริกหยวก.....	9-10 เม็ด
เนื้อค.....	300 กรัม
หอมใหญ่หั่นละเอียดขนาดกลาง 1 หัว..(200 กรัม)	
เนย.....	1 ช้อนโต๊ะ
เกร็ดขนมปังป่น.....	ถ้วยตวง
นม.....	3 ช้อนโต๊ะ
โชโกโก้.....	1 ฟอง
เกลือ.....	1/3 ช้อนชา
พริกไทย/จันทน์เทศป่น.....	เล็กน้อย

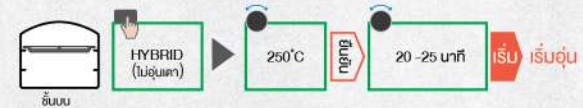
### วิธีทำ

1. ใส่หอมใหญ่และเนยลงในภาชนะทนความร้อน วางตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟ และอบโดยไม่ต้องปิดปากภาชนะด้วยพลาสติกห่ออาหาร จากนั้นพักไว้ให้เย็นลง



ใส่เกร็ดขนมปังลงในภาชนะและเติมนม

2. หั่นพริกหยวกตามแนวยาวแล้วเอาเมล็ดออก ล้างน้ำให้สะอาดแล้วสะเด็ดน้ำออก จากนั้นใช้แปรงสี (เตรียมต่างหาก) ทรายด้านในของพริกหยวก แล้วพักไว้
3. นำเนื้อค ส่วนผสมในข้อ 1. และเครื่องปรุง A ใส่ในภาชนะ คนผสมจนกระทั่งเนื้อเหนียวเข้ากันดี จากนั้นตักเนื้อใส่ในพริกหยวกใน 2 ให้เต็ม
4. แต่งหน้าเนื้อด้วยส่วนผสมในข้อ 3 จัดใส่ถาด นำถาดใส่เข้าชั้นบนและอบ



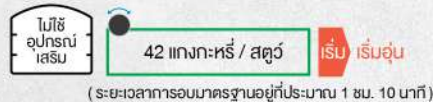
## สตูว์เนื้อ

### ส่วนผสม / สำหรับ 4 ที่

เนื้อวัวหั่นพอดีคำ.....	400 กรัม	เนย .....	3 ช้อนโต๊ะ
เกลือ/พริกไทย.....	เล็กน้อย	แป้งมัน.....	6 ช้อนโต๊ะ
แป้งมัน .....	2 ช้อนโต๊ะ	น้ำซุป ( น้ำ+ซูปก้อน ).....	600 ซีซี
ไวน์แดง .....	3 ช้อนโต๊ะ	มะเขือเทศคั้นเข้มข้น ...1/2 ถ้วยตวง	
แครอทหั่น .....	1 หัว (200 กรัม)	น้ำตาล.....	1/2 ช้อนโต๊ะ
หอมหัวใหญ่หั่นเป็นชิ้น...2 หัว (600 กรัม)		เกลือ.....	1/2 ช้อนชา
มันฝรั่งหั่น.....	2 หัว (300 กรัม)	โบทะวาน .....	2 ใบ

### วิธีทำ

1. หมักหมูด้วยเกลือและพริกไทย หั่นหอมใหญ่เป็นซีกๆ หั่นแครอทและมันฝรั่งเป็นชิ้นใหญ่ ๆ
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช (2 ช้อนโต๊ะ) ผัดแครอท หอมใหญ่ และมันฝรั่ง เสร็จแล้วตักขึ้น
3. ตั้งกระทะใส่น้ำมันพืช (2 ช้อนโต๊ะ) ใส่น้ำมันลงในกระทะ ผัดเนื้อด้วยไฟแรง จนเนื้อเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทั่วทั้งชิ้น เติมน้ำมันแดงและนำไปต้ม
4. เตรียมรูส ละลายเนยในกระทะและใส่แป้งเข้า ผัดด้วยไฟอ่อนจนกระทั่งเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทองค่อย ๆ เติมน้ำซุปลงลงในกระทะ และคนไปเรื่อย ๆ
5. นำส่วนผสมในข้อ 2, 3, 4 ผสมกับเครื่องปรุง A ใส่ลงในภาชนะทนความร้อน คนผสมให้เข้ากัน จากนั้นปิดฝาให้เรียบร้อย
6. นำภาชนะในข้อ 5 เข้าวางตรงกลางด้านในเตาอบส่วนผสมในข้อ 4 ใส่ที่ชั้นล่างและอบ



ระหว่างที่กำลังให้ความร้อนให้คนส่วนผสมให้เข้ากัน 2-3 ครั้ง

- ลองใช้สตูว์เนื้อสำเร็จรูปที่มีขายตามท้องตลาดแทนการปรุงในวิธีที่ 4 ข้อ 4
- หากเนื้อกับผักมีน้ำซุปล้างเพียงพอจะทำให้ไม่เหนียว ดังนั้นโปรดระวังไม่ให้เนื้อกับผักขาดน้ำซุปล้าง

### กำหนดคอง

- ( STEW ) MICROWAVE 600W ประมาณ 10 นาที → MICROWAVE 200W ประมาณ 60 นาที
- สำหรับ 2 ที่ ( STEW ) MICROWAVE 600W ประมาณ 5 นาที → MICROWAVE 200W ประมาณ 40 นาที





## ชีสเค้กสด

**ส่วนผสม / แม่พิมพ์เค้กชนิดโลหะ ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 18 ซม. 1 อัน**

ครีมชีส.....	200 กรัม
น้ำตาล.....	50 กรัม
ครีมสด (ตีให้ตั้งยอดนาน 7 นาที).....	150 กรัม
โยเกิร์ตธรรมชาติ.....	50 กรัม
น้ำมะนาว.....	2 ช้อนชา
<b>A</b> [ บิสกิต.....	100 กรัม
[ เนยที่ละลายแล้ว.....	70 กรัม
<b>B</b> [ เจลาติน.....	5 กรัม
[ น้ำ.....	2 ช้อนโต๊ะ

### วิธีทำ

1. ทานย (ไม่รวมอยู่ในสูตร) บางๆ เคลือบด้านในพิมพ์เค้กและปูกระดาษรองอบ
2. ใส่ชีสเค้กและเนยลงในภาชนะทนความร้อน นำไปวางตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟและอบ โดยไม่ต้องคลุมพลาสติกห่ออาหาร นำออกมามาก 2 - 3 ครั้งระหว่างอบ
3. ใส่ B ลงในภาชนะทนความร้อน และเทเจลาตินให้ทั่วส่วนผสม
4. ใส่ครีมชีสที่อ่อนตัวแล้ว และน้ำตาลลงในชาม คนจนส่วนผสมเนียนเข้ากันเป็นเนื้อเดียว
5. วาง 3 ตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟและอบ



6. ใส่น้ำตาล โยเกิร์ต น้ำมะนาว ส่วนผสมข้อ 5 และครีมสดลงใน 4 ตามลำดับและคนให้เข้ากัน
7. เท 6 ลงใน 2 ปาดหน้าให้เรียบและนำไปแช่ตู้เย็น

## ฟองคั่นทชีสเค้กโกแลต

**ส่วนผสม / แม่พิมพ์เค้กชนิดโลหะขนาด 6.5 ซม. 8 ถ้วย**

ชีสเค้ก.....	180 กรัม	ไข่ไก่.....	4 ฟอง
นมชีสเค้ก.....	40 กรัม	แป้งเค้ก.....	90 กรัม
เบยจืด.....	160 กรัม		

### วิธีทำ

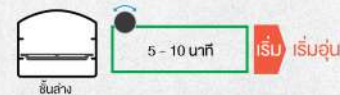
1. ทานย (เตรียมต่างหาก) บางๆบนแม่พิมพ์พุดดิง แล้วโรยด้วยแป้งเค้ก และปิดเบยส่วนที่เหลือออก
2. ใส่ชีสเค้กและเนยลงในภาชนะทนความร้อน นำไปวางตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟและอบ โดยไม่ต้องคลุมพลาสติกห่ออาหาร นำออกมามาก 2 - 3 ครั้งระหว่างอบ



3. เมื่ออุ่นเสร็จแล้ว ให้คนจนกระทั่งชีสเค้กกับเบยละลายเข้ากันทั้งหมด
4. ค่อยๆ เทไข่ที่ตีเข้ากันลงในส่วนผสมข้อ 3 คนให้เข้ากันจากนั้นร่อนแป้งเค้กใส่ลงค่อยๆ ผสมให้เข้ากัน
5. อุ่นเตาไมโครเวฟเปล่า



6. นำเบยในข้อ 4 เทใส่ในพิมพ์ให้ได้ 8 ถ้วย จากนั้นค่อยๆ เคา่ถ้วยพิมพ์ที่ใส่เบยเบาๆ เพื่อไล่ฟองอากาศออก
7. หลังจากอุ่นเตาเสร็จแล้ว นำถาดขนมในข้อ 6 เข้าวางในเตาอบชั้นล่าง



8. เมื่ออบเสร็จแล้ว ควรแกะออกจากพิมพ์ทันทีและนำไปเสิร์ฟ

เมื่ออบเค้กเสร็จแล้วโปรดรีบประทานทันที เนื่องจากในระหว่างที่เวลาผ่านไป ชีสเค้กจะเริ่มแข็งตัว  
กรณีที่ยืนลงแล้ว ถ้าอบด้วยโหมด  
< MICROWAVE 600W, ประมาณ 10 - 20 วินาที > จะทำให้ชีสเค้กนุ่ม



# ไมโครเวฟพร้อมระบบย่าง

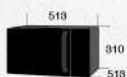


เติมเต็มความสุขของคนชอบปิ้งย่าง ด้วยไมโครเวฟระบบผสม (Combo Function) ปิ้งย่างสะดวก ง่ายดาย ไร้ควัน

NEW



**MW2-AG24PC(BK)**  
ความจุ : 24 ลิตร



- 2 in 1 ไมโครเวฟพร้อมระบบย่าง
- 8 เมนูอัตโนมัติ สะดวกใช้งานง่าย
- จานหมุนอัจฉริยะ จัดตำแหน่งการหมุนได้
- ประหยัดเวลา ละลายอาหารแข็งได้ โดยไม่ทำลายรสชาติของอาหาร



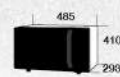
- อุ่น ต้ม ลวก ย่าง
- โปรแกรมผสมผสาน
- Express Cook สะดวกใช้งานง่าย
- ปรับได้ 11 ระดับ
- เมนูอัตโนมัติ
- ฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง

**ER-SGS34(S)TH**  
ความจุ : 34 ลิตร



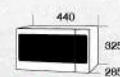
- อุ่น ต้ม ลวก ย่าง
- โปรแกรมผสมผสาน
- Express Cook สะดวกใช้งานง่าย
- ปรับได้ 11 ระดับ
- เมนูอัตโนมัติ
- ฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง

**ER-SGS25(K)TH**  
ความจุ : 25 ลิตร



- อุ่น ต้ม ลวก ย่าง
- โปรแกรมผสมผสาน
- Express Cook สะดวกใช้งานง่าย
- ปรับได้ 11 ระดับ
- เมนูอัตโนมัติ
- ฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง

**ER-SGS23(K)TH**  
ความจุ : 23 ลิตร



- อุ่น ต้ม ลวก ย่าง
- โปรแกรมผสมผสาน
- ฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง
- ปรับได้ 5 ระดับ

**ER-SGM20(W)TH**  
ความจุ : 20 ลิตร

## Combo Function

ปิ้งย่าง สะดวกง่ายดายให้อาหารอร่อย นำรับประทานยิ่งขึ้น ด้วย Combo Function เป็นการผสมผสานการทำงานของระบบไมโครเวฟ และระบบฮีตเตอร์ ช่วยกระจายความร้อนทุกทิศทาง ทำให้อาหารสุก กรอบนอก นุ่มใน สีสันสวยงาม

## 2 Combo Function ให้คุณเลือกใช้ได้ตามใจ

### Combo 1

**55%** ทำความร้อนโดยใช้คลื่นไมโครเวฟเป็นหลัก เพื่อให้อาหารสุกจากด้านใน และใช้ฮีตเตอร์ทำความร้อนจากด้านนอก เพิ่มสีสันให้อาหาร

ฮีตเตอร์ทำความร้อน

### Combo 2

**36%** ทำความร้อนโดยใช้ฮีตเตอร์เป็นหลัก เพื่อให้อาหารสุกจากด้านนอก และใช้คลื่นไมโครเวฟให้ความร้อนเล็กน้อย เพื่อให้อาหารด้านในสุก โดยคงความอร่อยไว้

ฮีตเตอร์ทำความร้อน

# ไมโครเวฟ

สะดวกทุกมื้ออาหาร อุ่น ต้ม ลวก ด้วยระบบไมโครเวฟ

NEW



- อุ่นเร็ว อุ่นไว
- ปรับความร้อนได้ 5 ระดับ
- เวลาเมนูย่าง ด้วยปุ่มปรับหมุนตั้งเวลา
- ประหยัดเวลา ละลายอาหารแข็งโดยไม่ทำลายรสชาติอาหาร

**MW2-MM24PC(BK)**  
ความจุ : 24 ลิตร



- ปรับได้ 11 ระดับ
- อุ่น ต้ม ลวก
- เมนูอัตโนมัติ
- ฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง
- Express Cook สะดวกใช้งานง่าย

**ER-SS25(K)TH**  
ความจุ : 25 ลิตร



- ปรับได้ 11 ระดับ
- อุ่น ต้ม ลวก
- เมนูอัตโนมัติ
- ฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง
- Express Cook สะดวกใช้งานง่าย

**ER-SS23(K)TH**  
ความจุ : 23 ลิตร



- อุ่น ต้ม ลวก
- ฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง
- ปรับได้ 5 ระดับ

**ER-SM20(W)TH**  
ความจุ : 20 ลิตร



## สเต็ก (เนื้อไม่ติดมัน)

### ส่วนผสม/สำหรับ 2 ที่

เนื้อวัวสำหรับใช้ทำสเต็ก (เนื้อไม่ติดมัน).....2 ชิ้น

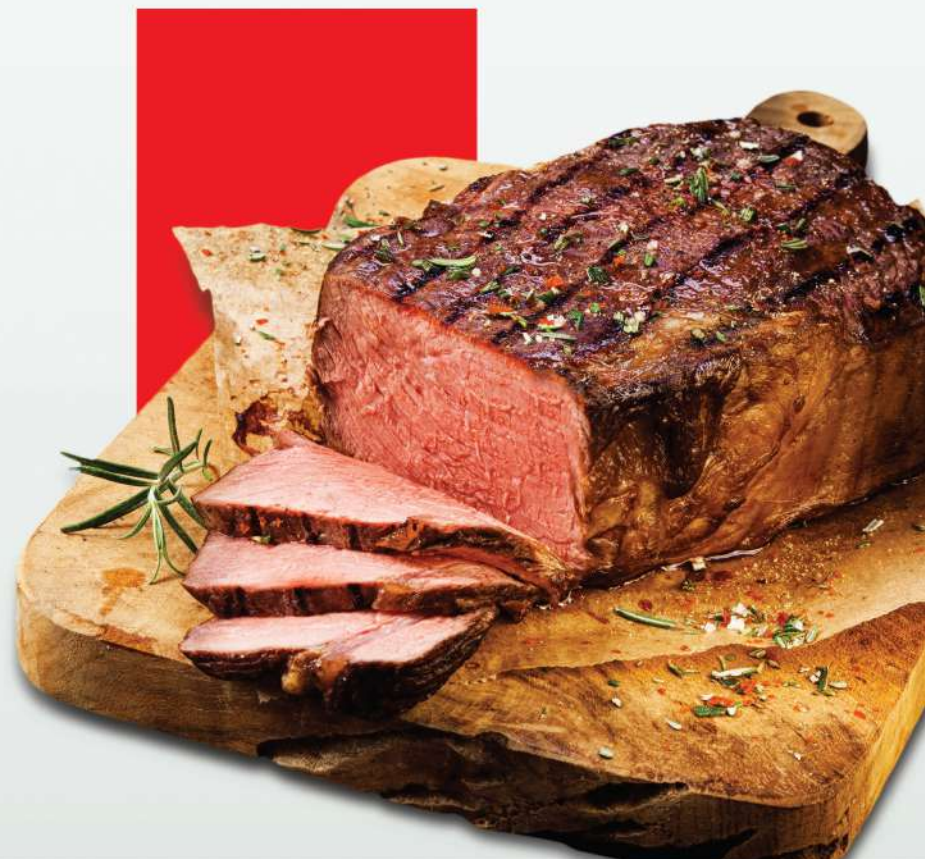
(1 ชิ้น 200 กรัม)

เกลือ/พริกไทย.....เล็กน้อย

### วิธีทำ

1. พักเนื้อไว้ที่อุณหภูมิห้องประมาณ 10 นาที จากนั้นกรีดเนื้อให้เป็นรอยโรยเกลือและพริกไทย
2. ตั้งกระทะเสวไฟน้ำมันเล็กน้อย (เตรียมต่างหาก) อย่างเนื้อทั้งสองด้าน โดยใช้ไฟแรงให้เนื้อสุก ออกเป็นสีน้ำตาล (ย่างแต่ละด้านประมาณ 1 นาที แล้วพลิกกลับด้าน)
3. ห่อ 2 กิโลกรัมด้วยพลาสติกห่ออาหาร
4. วางตะแกรงซ้อนบนภาชนะและจัดข้อ 3 วางลงบนตะแกรง
5. กดปุ่ม "เมนูผสมอัตโนมัติ" หนึ่งครั้ง หน้าจอจะขึ้น "C-1" หมุนปุ่มไปที่ "C-3" กด "เริ่มทำงาน" เพื่อยืนยันเมนู แล้วกด "เริ่มทำงาน" อีกครั้ง

※ลักษณะของเนื้อที่อบเสร็จแล้วจะขึ้นอยู่กับความหนาของเนื้อ



## สเต็ก (เนื้อสันนอก)

### ส่วนผสม/สำหรับ 2 ที่

เนื้อวัวสำหรับใช้ทำสเต็ก (เนื้อสันนอก).....2 ชิ้น

(1 ชิ้น 200 กรัม/หนา 1.5 ซม.)

เกลือ/พริกไทย.....เล็กน้อย

### วิธีทำ

1. พักเนื้อในอุณหภูมิห้อง 10 นาที แล้วตัดส่วนที่เป็นเอ็นออกหมักด้วยเกลือกับพริกไทย
2. วางตะแกรงซ้อนบนภาชนะและจัดข้อ 1 วางลงบนตะแกรง
3. กดปุ่ม "ย่าง/อบ/ผสม" สองครั้ง "150°C" จะกะพริบ และ "00:00" จะแสดงขึ้น หมุนปุ่ม เพื่อเลือกอุณหภูมิที่ "220°C" กดปุ่ม "เริ่มทำงาน" เพื่อยืนยันอุณหภูมิ กด "เริ่มทำงาน" อีกครั้ง เพื่ออุ่นเตา เมื่อตามีอุณหภูมิ 220°C แล้วเสียงสัญญาณจะดังขึ้น
4. เอาสเต็ก เข้าเตาอบ หมุนเลือกเวลา 10-15 นาที แล้วกด "เริ่มทำงาน"

※ลักษณะของเนื้อที่อบเสร็จแล้วจะขึ้นอยู่กับความหนาของเนื้อ



# ไก่อบ

## ส่วนผสม/สำหรับ 4 ที่

ไก่.....1 ตัว (2 ก.ก.)  
เกลือ / พริกไทย.....ปริมาณพอเหมาะ  
น้ำมันพืช.....2 ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- ล้างไก่ให้สะอาดและซับให้แห้ง ใช้ส้อมจิ้มเนื้อไก่ให้เป็นรู ทาเกลือ และพริกไทยให้ทั่วตัวไก่โดยดูให้เข้าเนื้อ
- ใช้ไม้ไม้อัดเสียบสไปทกไก่ให้ทะลุทั้งสองด้านเพื่อให้ไก่กระชับติดกับลำตัว จากนั้นใช้เชือกจาวมัดขาไก่ไว้ไม่ให้หลุด
- วางไก่ในข้อ 2 ลงบนภาชนะทาบ้ำมันพืช
- นำ 3 ใสเตาอบ หมุนไปที่ "A-8" กดปุ่ม "เริ่มทำงาน" เพื่อเป็นการยืนยัน จากนั้นกดเลือกน้ำมันจอบไก่ โดยการหมุน แล้วกดปุ่ม "เริ่มทำงาน"

## กำหนดอบ

กดปุ่ม "ย่าง/อบ/ผสม" สองครั้ง "150°C" จะกะพริบ และ "00:00" จะแสดงขึ้น หมุนปุ่ม เพื่อเลือกอุณหภูมิที่ "220°C" กดปุ่ม "เริ่มทำงาน" เพื่อยืนยันอุณหภูมิ กด "เริ่มทำงาน" อีกครั้ง เพื่ออุ่นเตา เมื่อเตามีอุณหภูมิ 220°C แล้วเสียงสัญญาณจะดังขึ้น นำไก่เข้าเตาอบ แล้วหมุนปรับระยะเวลา (ประมาณ 60 นาที ปรับตามปริมาณ, ขนาดของไก่ที่ต้องการอบ)



# ข้าวอบสับประรด

## ส่วนผสม/สำหรับ 2 ที่

สับประรดทั้งผลและก้าน.....1 ผล  
ขนมปังกรอบ.....1 แผ่น  
ขนมปังสด (หั่นสี่เหลี่ยมเล็กๆ).....3 ช้อนโต๊ะ  
หมูแฮม (หั่นเต๋าเล็ก).....2 ช้อนโต๊ะ  
เนื้อไก่สับละเอียด.....2 ช้อนโต๊ะ  
หอมหัวใหญ่สับละเอียด.....2 ช้อนโต๊ะ  
เกลือ.....1/2 ช้อนชา  
พริกไทยป่น.....1/2 ช้อนชา  
ข้าวสวยสุก.....1½ ถ้วยตวง  
เนยเหลว.....1 ช้อนโต๊ะ  
ไข่ไก่.....2 ฟอง  
สับประรดสับ.....3 ช้อนโต๊ะ  
น้ำสับประรด.....5 ช้อนโต๊ะ

## วิธีทำ

- ตัดส่วนหัวของสับประรดออกเพื่อเป็นฝา จากนั้นคว้านเนื้อสับประรดออก นำเนื้อสับประรดส่วนหนึ่ง ที่ได้มาสับให้ละเอียด อีกส่วนหนึ่งนำไปคั้นเอาแต่น้ำ
- อบเนยด้วย MICROWAVE 500W 1 นาที จากนั้นนำไปคลุกกับข้าวสวยสุก
- ใส่ไก่ในข้าว จากนั้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน ใส่แฮม หอมใหญ่ สับประรด เกลือ พริกไทย
- นำไข่ไก่ (1 ฟอง) คลุกกับข้าว จากนั้นใส่ขนมปังกรอบ เข้าอบด้วย MICROWAVE 900W 6 นาที
- ตักใส่ในผลสับประรด
- แยกไข่ไก่ (ไข่ขาว ไข่แดง) ใช้แต่ไข่แดง
- ตีไข่แดงให้แตก นำไปเคลือบบนหน้าข้าวที่ใส่ในผลสับประรด จากนั้นโรยหน้าด้วยขนมปังปิ้ง
- นำสับประรดข้าวอบ กดปุ่ม "ย่าง/อบ/ผสม" สองครั้ง "150°C" จะกะพริบ และ "00:00" จะแสดงขึ้น หมุนปุ่ม เพื่อเลือกอุณหภูมิที่ "180°C" กดปุ่ม "เริ่มทำงาน" เพื่อยืนยันอุณหภูมิ กด "เริ่มทำงาน" อีกครั้ง เพื่ออุ่นเตา เมื่อเตามีอุณหภูมิ 180°C แล้วเสียงสัญญาณจะดังขึ้น นำสับประรดที่ใส่ข้าวแล้วเข้าเตาอบ แล้วหมุนปรับระยะเวลา (ประมาณ 3 นาที ปรับตามปริมาณ, ขนาดของสับประรดที่ต้องการอบ)

# มันฝรั่งผัดเนยใส่เบคอน

## ส่วนผสม/สำหรับ 4 ที่

มันฝรั่ง..... 1 ชิ้น(150 กรัม)  
เบคอน.....40 กรัม  
เนย.....1 ช้อนโต๊ะ  
พริกไทยดำ..... 1/2 ช้อนชา  
เกลือ.....เล็กน้อย  
ผักชีฝรั่งอบแห้ง..... ตามความเหมาะสม

## วิธีทำ

1. ปอกเปลือกและหั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นพอดีคำและหั่นเบคอนให้ได้ขนาดที่รับประทานง่าย
2. ใส่มันฝรั่ง เบคอน และเนยลงในชามทนความร้อน ตามด้วยเกลือและพริกไทย จากนั้นปิดด้วยพลาสติกห่ออาหาร
3. วางข้อ 2 ตรงกลางเครื่อง กด "ไมโครเวฟ" หน้าจอจะแสดง "1,000W" หมุนไปที่ "500W" จากนั้นกด "เริ่มทำงาน" เพื่อยืนยัน กดเลือกเวลาที่ 5 นาที (ขึ้นอยู่กับขนาด, ความหนาของมันฝรั่ง)
4. หลังจากให้ความร้อนเสร็จแล้ว โรยด้วยผักชีฝรั่ง



# ซูปอิตาเลียน

## ส่วนผสม/สำหรับ 2 - 3 ที่

เบคอน .....1 แผ่น  
หัวหอม .....1/4 หัว (50 กรัม)  
แครอท .....1/4 หัว (50 กรัม)  
ต้นผักชีฝรั่ง .....1/4 ต้น (25 กรัม)  
มันฝรั่ง ..... 1/4 หัว (40 กรัม)  
น้ำมันมะกอก..... 1 ช้อนโต๊ะ  
น้ำซุปเนื้อ.....300 ซี.ซี.  
A [ มะเขือเทศกระป๋อง.....200 ซี.ซี.  
ใบกระวาน.....1 ใบ  
กัวห์หล็องต้ม.....50 กรัม  
เกลือ/พริกไทย.....เล็กน้อย  
โรสแมรี่.....ปริมาณพอเหมาะ

## วิธีทำ

1. หั่นเบคอน หอมใหญ่ แครอท ต้นผักชีฝรั่ง และมันฝรั่งเป็นลูกเต๋า
2. ใส่ 1 และน้ำมันมะกอกลงในภาชนะทนความร้อน วางตรงกลาง กด "ไมโครเวฟ" หน้าจอจะแสดง "1,000W" หมุนไปที่ "500W" จากนั้นกด "เริ่มทำงาน" เพื่อยืนยัน กดเลือกเวลาที่ 3 นาที (ขึ้นอยู่กับขนาด, ความหนา, ปริมาณของวัตถุดิบ)
3. ใส่ A ลงใน 2 และค่อยๆ คนให้เข้ากัน วางตรงกลาง กดเหมือน 2 แต่กดเลือกเวลาที่ 12 นาที
4. เมื่อ 3 เสร็จ เติมหิวหล็องต้มและคนให้เข้ากัน กดเหมือน 2 แต่กดเลือกเวลาที่ 5 นาที
5. เมื่อจบเสร็จ ประูรสด้วยเกลือและพริกไทยและแต่งหน้าด้วยโรสแมรี่ตามชอบ



# คุกกี้แฟนซี

## ส่วนผสม/ประมาณ 48 ชิ้น (1 ชั้น)

แป้งเค้ก.....	230 กรัม
เนย.....	100 กรัม
น้ำตาล.....	80 กรัม
ไข่ไก่.....	1 ฟอง
กลิ่นวานิลลา.....	เล็กน้อย

## วิธีทำ

1. ใส่เนยที่อ่อนตัวแล้วและน้ำตาลลงในชาม ตีให้เข้ากันจนกระทั่งมีสีขาวนวล
2. นำไข่ที่ตีเข้ากันแล้วค่อยๆ เกลลงในส่วนผสม ข้อ 1 คนให้เข้ากัน จากนั้นเติมน้ำวานิลลาลงไปผสม
3. ร่อนแป้งเค้กลงในส่วนผสมใน ข้อ 2 หมดในครั้งเดียว แล้วคนให้เข้ากัน จากนั้นร่อนแป้งไว้เป็นก้อน
4. แบ่งใส่ถุงพลาสติกในปริมาณพอเหมาะ ใช้ไม้กดแป้ง แผ่นแป้งออก ให้หนาประมาณ 5 มม. แล้วนำแป้งแช่พักไว้ในช่องแช่เย็นประมาณ 30 นาที
5. ใช้ไม้โรยบนเนื้อแป้งข้อ 4 จากนั้นใช้แม่พิมพ์คุกกี้รูปต่างๆ (เส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 3 ซม.) กดลงบนเนื้อแป้ง ให้เป็นรูปต่างๆ เรียงแป้งจำนวน 48 ชิ้นลงบนถาด
6. นำข้อ 5 เข้าวางในเตาอบ แล้วกดปุ่ม "เมนูผสมอัตโนมัติ" หนึ่งครั้ง หน้าจอจะแสดง "C-1" หมุนปุ่ม ไปจนหน้าจอแสดง "C-4" จากนั้นกดปุ่ม "เริ่มทำงาน" หนึ่งครั้ง แล้วกดปุ่ม "เริ่มทำงาน"
7. หลังจากอบเสร็จแล้วให้นำออกมาวางพักไว้ให้เย็นบนตะแกรงก่อน

- ละลายเนยด้วย (MICROWAVE 100W) จนกระทั่งเนยอ่อนตัวลง
- เมื่ออบเสร็จแล้วขนาด รูปร่าง และความหนานองเนื้อแป้ง มีการเปลี่ยนแปลงให้ลดอุณหภูมิและเพิ่มเวลาในการอบมากขึ้นจะทำให้การอบโดยรวมดีขึ้น

## กำหนดเอง

- อุณหภูมิ : กดปุ่ม "ย่าง/อบ/ผสม" สองครั้ง "150°C" จะกะพริบ และ "00:00" จะแสดงขึ้น หมุนปุ่ม เพื่อเลือกอุณหภูมิที่ "170°C" กดปุ่ม "เริ่มทำงาน" เพื่อยืนยันอุณหภูมิ กด "เริ่มทำงาน" อีกครั้ง เพื่ออุณหภูมิ เมื่อตามีอุณหภูมิ 170°C แล้วเสียงสัญญาณจะดังขึ้น
- อบ : นำคุกกี้เข้าเตาอบ แล้วหมุนปรับระยะเวลา (ประมาณ 15-20 นาที ปรับตามปริมาณ, ขนาด, รูปร่าง, ความหนานองคุกกี้ที่ต้องการอบ)



# บราวนี่

## ส่วนผสม/แม่พิมพ์สี่เหลี่ยมโลหะขนาด 18 ซม. แบบไม่มีก้นถาด

ช็อกโกแลตหยาบ.....	.80 กรัม	A [ แป้งเค้ก.....80 กรัม
น้ำตาล.....	.60 กรัม	
เนยจืด.....	100 กรัม	B [ ช็อกโกแลตหยาบ..... 40 กรัม
ไข่ไก่.....	2 ฟอง	
		อัลมอนต์.....40 กรัม

## วิธีทำ

1. สับช็อกโกแลต B ให้ละเอียด หั่นเป็นรูปลูกเต๋ารูปขนาด 7 - 8 มม.
2. ใส่ช็อกโกแลตข้อ 1 ลงในภาชนะ-ทนความร้อน นำไปวางตรงกลางช่องเตาไมโครเวฟ และอบโดยไม่ต้องคลุมพลาสติกห่ออาหาร นำออกมาคน 2 - 3 ครั้งระหว่างอบ



3. นำเนยที่อ่อนตัวแล้วใส่ลงในชามกับน้ำตาล ตีให้เข้ากันจนเป็นสีขาวนวล
4. นำไข่ที่ตีเข้ากันแล้วค่อยๆ เกลลงในส่วนผสมข้อ 3 คนให้เข้ากัน จากนั้นเติมส่วนผสมในข้อ 2 ลงไปผสมแล้วคนให้เข้ากัน
5. ร่อน A ผสมลงใน 4 และใช้ไม้พายคนให้เข้ากัน จากนั้นเติม B และค่อย ๆ คนให้เข้ากัน
6. อุณหภูมิ : กดปุ่ม "ย่าง/อบ/ผสม" สองครั้ง "150°C" จะกะพริบ และ "00:00" จะแสดงขึ้น หมุนปุ่ม เพื่อเลือกอุณหภูมิที่ "170°C" กดปุ่ม "เริ่มทำงาน" เพื่อยืนยันอุณหภูมิ กด "เริ่มทำงาน" อีกครั้ง เพื่ออุณหภูมิ เมื่อตามีอุณหภูมิ 170°C แล้วเสียงสัญญาณจะดังขึ้น อบ : นำขนมเข้าเตาอบ แล้วหมุนปรับระยะเวลา (ประมาณ 23-28 นาที ปรับตามปริมาณ, ขนาด, รูปร่าง, ความหนานองแม่พิมพ์)

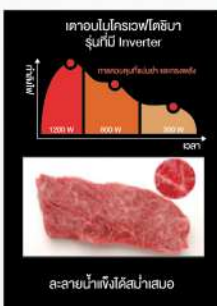
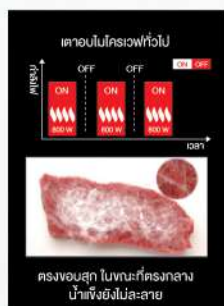
- ในกรณีที่ไม่มีพิมพ์ สามารถนำอลูมิเนียมฟอยล์มาทำเป็นถาดสูง 4 ซม. และใช้แทนพิมพ์ได้
- ถ้าอบเนยด้วยโหมด MICROWAVE 100W จนกระทั่งอ่อนตัวจะช่วยให้เนยละลายเป็นเนื้อครีมได้ง่าย



# Enjoy... Easy Cooking

เพราะไมโครเวฟไม่ใช่แค่เครื่องมือทำอาหารเพียงอย่างเดียว  
แต่ยังสะท้อนรสนิยมในตัวคุณด้วย

เตาอบไมโครเวฟ MV-TC26TF(BK) 4 in 1 สวย จบ ครบครัน... ในเครื่องเดียว



**เทคโนโลยีอินเวอร์เตอร์ (Inverter)**  
เพิ่มประสิทธิภาพการทำความร้อน  
และควบคุมได้อย่างแม่นยำ ยกระดับ  
การปรุงอาหาร, อุณหภูมิ, การ  
ละลายน้ำแข็ง ของคุณให้ดียิ่งขึ้น ให้  
คุณสามารถปรุงอาหารได้อย่างมี  
ประสิทธิภาพ และประหยัดพลังงาน

### ระบบทอดด้วยลมร้อน

การผสมผสานอย่างกับการไหลเวียน  
ความร้อนภายในไมโครเวฟ ให้การ  
ทอดอาหารกรอบ โดยใช้ลมร้อน  
ให้คุณอร่อยได้ ไม่ทำลายสุขภาพ



### ระบบปรุงอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ

เพลิดเพลินไปกับการปรุงอาหาร  
ไม่ว่าจะเป็นโยเกิร์ตทำเอง หรือของว่าง  
ทานเล่น ที่ต้องใช้อุณหภูมิต่ำ สามารถ  
ทำให้นมแข็งขึ้นฟูก่อนการอบ ทำให้  
ขั้นตอนของการเตรียมแป้งสำหรับ  
ทำขนมปังรวดเร็วขึ้น



### ระบบย่าง

ให้คุณสัมผัสการย่างได้ง่ายเพียง  
ปลายนิ้ว โดยสามารถปรับอุณหภูมิ  
การย่างได้ที่ 150 - 220°C



NEW



## MV-TC26TF(BK)

ความจุ : 26 ลิตร

- ฟังก์ชันทอดด้วยลมร้อน
- ประหยัดพลังงาน ให้ความร้อนแม่นยำ ด้วยเทคโนโลยี Inverter
- ครบครัน Microwave, Convection และ Grill
- ทำความสะอาดง่าย ยับยั้งแบคทีเรีย ด้วยห้องอบเคลือบ Ceramic Enamel
- ระบบจดจำตำแหน่งจานหมุน
- ระบบล็อกป้องกันเด็ก
- ขาดังกันลื่น



### ระบบจดจำตำแหน่งจานหมุน

ให้คุณหยิบของในตำแหน่งเดิม สะดวก ง่ายต่อการใช้งาน



### ดีไซน์สวยงาม

ตัวเครื่องดีไซน์หรูหรา สวยงาม สไลด์ตาเลี่ยนหน้าจอแสดงผล LED แบบไร้กรอบ และแผงควบคุม  
แบบเรืองแสง เมื่อคุณสัมผัส

### ดูแลง่าย

ห้องอบเคลือบ Ceramic Enamel ทำความสะอาดง่าย ยับยั้งแบคทีเรียได้ 99.99%\*



\*Tested by GUANGDONG DETECTION CENTER OF MICROBIOLOGY Report No.2017FM00152R02E, 2017FM00152R01E



# MICROWAVE COOKING MENU

**TOSHIBA**