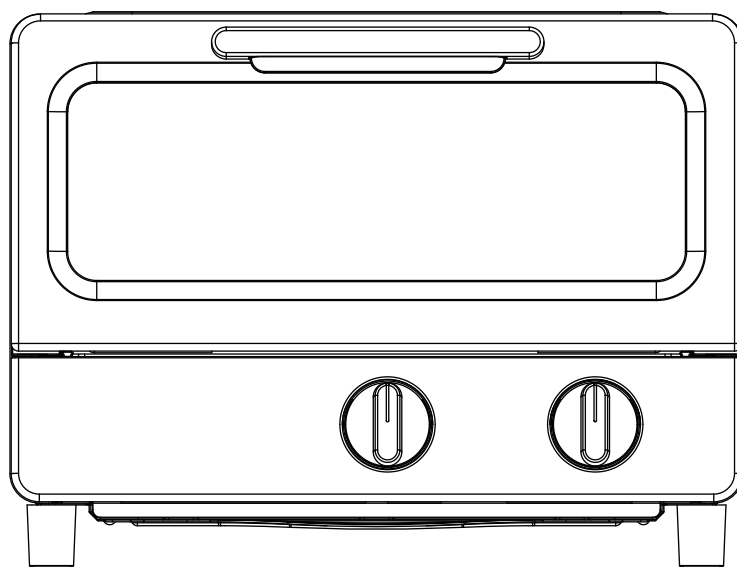


คู่มือการใช้งานสำหรับเตาปิ้งย่างไฟฟ้า Toshiba

**ET-TD7080**



**TOSHIBA**

# สารบัญ

## ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

ข้อควรระวังในการใช้งาน .....	3
ข้อควรระวังในการซ่อมแซมและบำรุงรักษา .....	4
ข้อควรระวังในการทำความสะอาดและบำรุงรักษา .....	5
ข้อควรระวังในการจัดวางตำแหน่ง .....	5
สำหรับการใช้งานครั้งแรก .....	6

## คำแนะนำการใช้งาน

คำแนะนำเกี่ยวกับโครงสร้าง .....	7
คำแนะนำสำหรับอุปกรณ์เสริม .....	7
รู้จักแพคเกจควบคุมการทำงาน .....	8
กระบวนการใช้งาน .....	9
มาตรฐานการอบ .....	10

## การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

ข้อควรระวังในการทำความสะอาด .....	11
-----------------------------------	----

## คู่มือการซ่อมบำรุง

ข้อมูลเฉพาะของผลิตภัณฑ์ .....	12
การแก้ไขปัญหา .....	13

## สูตรอาหาร

ไก่ย่างเสียบไม้พร้อมพริกหยวก .....	15
พิซซ่าหน้ากุ้ง .....	16
ซีโรนย่างพร้อมซอสหวาน .....	17
ปีกไก่ย่างนิวยอร์ก .....	18
เบคอนพันเห็ดเข็มทองย่าง .....	19
ซีโรนแกะย่าง .....	20
ปลาย่างเกลือ .....	21
ขนมปังปังไข่และชีส .....	22
ขนมปังหน้าชีสลาวา .....	23
แครนเบอร์รี่คูกี้ .....	24
คาร์ตไข่โปรตุเกส .....	25
กึ่งทอดเกมปุระแบบญี่ปุ่น .....	26



หมายเหตุ

โปรดอ่านคู่มือนี้ก่อนที่จะก่อนใช้งานผลิตภัณฑ์ และเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้ดูข้อมูลต่อไปในอนาคต

# ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย




## ข้อควรระวังในการใช้งาน

- ให้แกะวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกก่อนใช้งาน  
ถ้าแกะวัสดุบรรจุภัณฑ์ที่ออกไม่หมด อาจทำให้เกิดประกายไฟและเพลิงไหม้ได้
- จะต้องใช้อุปกรณ์เสริมที่หามาโดยผู้ผลิตอย่างถูกต้อง ห้ามใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้หามาโดยผู้ผลิต เนื่องจากอาจเกิดเพลิงไหม้หรือได้รับบาดเจ็บจากการทำงานที่ผิดพลาดได้
- โปรดใช้เตาเสียบไฟที่เหมาะสมกับการจ่ายกระแสไฟฟ้สูงเนื่องจากเตาปิ้งย่างไฟฟ้ใช้กระแสไฟฟ้สูง  
โปรดอย่าใช้รางปลั๊กไฟร่วมกับเครื่องใช้ไฟฟ้ชนิดอื่นที่ใ้กระแสไฟฟ้สูง (โดยเฉพาะเครื่องปรับอากาศ เครื่องทำความร้อน ฯลฯ) เพื่อป้องกันเพลิงไหม้ อันเป็นผลมาจากกระแสไฟฟ้เกินกำลัง
- เต้าเสียบไฟที่เสียบได้ยากหรือหลวมเกินไป  
ถ้าสายไฟและปลั๊กไฟชำรุดเสียหาย โปรดหยุดใช้งานทันที อย่าใช้งานรางปลั๊กไฟที่หลวม เนื่องจากอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ ไฟฟ้าช้อต และได้รับบาดเจ็บได้
- เมื่อดึงปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบไฟแล้ว ให้น้วนเก็บสายไฟให้เป็นระเบียบ  
ถ้ามีน้วนเก็บสายไฟในระหว่างที่ดึงออก สายไฟที่ชำรุดอาจมีกระแสไฟฟ้รั่วไหลและทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- หากไม่ได้ใช้งานเตาปิ้งย่างไฟฟ้เป็นเวลานาน จะต้องถอดปลั๊กไฟเพื่อ  
ป้องกันกระแสไฟฟ้รั่วไหลและเพลิงไหม้ อันเกิดจากยางฉนวนสายไฟที่เสื่อมสภาพตามเวลา
- ก่อนเสียบปลั๊กไฟ ให้ใช้ผ้าแห้งสะอาดเช็ดฟ้ที่ติดบนขาปลั๊กเสียบ
- โปรดอ่านคู่มือการบริการอย่างถี่ถ้วนก่อนใช้งานผลิตภัณฑ์ และเก็บคู่มือไว้เพื่อใช้ดูข้อมูลต่อไปในอนาคต
- ห้ามสอดวัสดุโลหะหรือวัสดุแปลกปลอม เช่น สายลวดและนิ้วมือ ลงในช่องดูดอากาศ ช่องระบายอากาศ และช่องบานเกล็ดของเตาปิ้งย่าง  
เนื่องจากอาจเกิดไฟฟ้ช้อตและได้รับบาดเจ็บได้ ถ้ามีวัสดุแปลกปลอมสอดเข้าไปในตัวผลิตภัณฑ์โดยไม่ตั้งใจ ให้ถอดปลั๊กไฟและติดต่อศูนย์บริการลูกค้าด้านการบำรุงรักษา
- อย่าเดินสายไฟผ่านด้านล่างเตาปิ้งย่าง
- ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบ  
รีโมทคอนโทรลภายนอก
- โปรดอย่าใช้ผลิตภัณฑ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดนอกเหนือจากการปรุง  
อาหารตามที่แนะนำ
- อย่าวางผลิตภัณฑ์ในบริเวณที่โดนแสงแดดโดยตรงหรือบริเวณที่โดน  
อากาศร้อนที่ปล่อยจากอุปกรณ์ปรับอากาศและทำความร้อน ทั้งนี้ เพื่อ  
ป้องกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์เสียรูปทรง สีผิดเพี้ยน และไม่สามารถปรับ  
อุณหภูมิได้
- เพื่อหลีกเลี่ยงไฟฟ้ช้อต จะต้องตัดการจ่ายไฟให้กับผลิตภัณฑ์ก่อนทำ  
สะอาดหลอดไฟ
- อย่าวางถุงบรรจุขนาดใหญ่ของผลิตภัณฑ์ไว้ในตำแหน่งที่เด็กเข้าถึงได้  
มี  
ฉนั้นก็ให้ทิ้งไป  
อาจเกิดอันตรายกับเด็ก โดยถุงอาจครอบศีรษะและทำให้เด็กหายใจไม่ออก
- เก็บสายไฟและปลั๊กไฟให้ห่างจากช่องระบายอากาศ ฝาปิด และตำแหน่งที่  
มีอุณหภูมิหรือความชื้นสูง เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายจากการเสื่อมสภาพของ  
สายไฟ
- หากสังเกตเห็นควัน ให้ปิดเครื่องหรือถอดปลั๊กไฟ และปิดฝาปิดของเตาปิ้ง  
ย่างเพื่อระงับการกระจายตัวของเปลวไฟ  
ห้ามใช้เครื่องใช้ร่วมกับเครื่องจับเวลาภายนอกหรือระบบรีโมทคอนโทรล  
ภายนอก
- หลังจากใช้งาน ให้ถอดปลั๊กไฟทุกครั้ง อย่าวางเครื่องใช้ไว้ใกล้แหล่งกำเนิด  
ไฟหรือนำไปจุ่มลงในน้ำ อย่าให้สายไฟและปลั๊กไฟวางพาดบนฝาปิดด้าน  
บน ทั้งนี้ เพื่อป้องกันไม่ให้ความร้อนส่วนเกินของฝาปิดทำให้สายไฟชำรุด  
เสื่อมสภาพ
- ห้ามกระแทกผลิตภัณฑ์
- ผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบมาเพื่อให้ความร้อนและละลายน้ำแข็งสำหรับ  
อาหารที่บ้านเท่านั้น ห้ามใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่น
- ห้ามวางสิ่งของลงบนฝาปิดด้านบนผลิตภัณฑ์  
อย่าวางอาหารและสิ่งของลงบนฝาปิดด้านบนผลิตภัณฑ์ เพราะอาจเกิดอันตราย  
สิ่งของอาจเสียรูปทรง ไหม้ หรือติดไฟเนื่องจากความร้อนได้ วัตถุประสงค์: เช่น มีด  
ส้อม ช้อน และฟ้ครอบอาจเกิดความร้อน
- ห้ามให้ความร้อนแก่ภาชนะบรรจุอาหารที่มีฟิล์มห่อหุ้มในเตาปิ้งย่าง  
เนื่องจากอาจเกิดการระเบิดได้
- ห้ามจุ่มเตาปิ้งย่างลงในน้ำ
- อย่าถอดปลั๊กไฟขณะที่เครื่องกำลังทำงาน  
การถอดปลั๊กไฟอาจทำให้เกิดประกายไฟ เพลิงไหม้ และไฟฟ้ช้อตได้

## ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย



## ข้อควรระวังในการใช้งาน

- อย่าสอดวัสดุแปลกปลอมใดๆ ลงในสวิตช์ลือกของฝาปิดเตาปิ้งย่าง
- อย่าสัมผัสเตาปิ้งย่างในขณะที่เครื่องกำลังทำงานหรือหลังจากเสร็จสิ้นการปรุงอาหารทันทีเนื่องจากพื้นผิวมีความร้อนสูง
- เปิดและปิดฝาปิดของเตาอย่างระมัดระวัง  
**คำเตือน:** ถ้าฝาปิดของเตาปิ้งย่างหรือซิลิโคนฝาปิดชำรุด ห้ามใช้เครื่องจนกว่าจะทำการซ่อมแซมโดยช่างที่มีคุณสมบัติ
- ระวังความร้อนลวกเนื่องจากพื้นผิวมีความร้อน   
ผลิตภัณฑ์นี้ก่อความร้อนในระหว่างการใช้งาน ระวังอย่าสัมผัสกับชุดให้ความร้อนของผลิตภัณฑ์  
**คำเตือน:** ชิ้นส่วนที่แตกต้องได้อาบน้ำร้อนขึ้นในระหว่างการใช้งาน ดังนั้นอย่าให้เด็กแตะผลิตภัณฑ์ในระหว่างที่ผลิตภัณฑ์กำลังทำงาน พื้นผิวของผลิตภัณฑ์อาจมีอุณหภูมิสูงขึ้น พื้นที่ที่ระบุว่า “พื้นผิวอุณหภูมิสูง” จะมีความร้อนในระหว่างการใช้งาน
- โปรดหยิบจับอาหารอย่างระมัดระวัง อย่าให้ภาชนะเครื่องครัวชนกับผนังหรือกระจกของฝาปิดเตาปิ้งย่าง
- อย่าใช้เตาปิ้งย่างเป็นเตาปรุงอาหาร เนื่องจากไอน้ำอาจทำให้เครื่องทำงานผิดปกติได้  
ห้ามใช้เพื่อทอดอาหาร อย่าพับหรือทอดอาหารด้วยหม้อใส่น้ำมันในเตาปิ้งย่างเพื่อป้องกันเพลิงไหม้
- สำหรับการให้ความร้อนอาหารเหลว จะต้องเพื่อที่ในภาชนะบรรจุอาหารอย่างเพียงพอ เพื่อป้องกันไม่ให้ของเหลวไหลล้นจากการเดือด
- ก่อนเคลื่อนย้ายหรือทำความสะอาดเตาปิ้งย่าง ให้ถอดปลั๊กไฟก่อนแล้วรอให้เตาปิ้งย่างเย็น
- โปรดทำความสะอาดเตาปิ้งย่างเป็นประจำเพื่อป้องกันไม่ให้ไขมันตกค้างติดไฟ
- เก็บผลิตภัณฑ์ให้ห่างจากการเข้าถึงของเด็ก  
ห้ามให้เด็กใช้ผลิตภัณฑ์นี้ เว้นแต่เด็กจะอยู่ในการควบคุมดูแลของผู้ใหญ่และได้รับคำแนะนำในการใช้งานผลิตภัณฑ์อย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงความเสี่ยงที่เกี่ยวข้องกับการใช้งาน เมื่อเด็กใช้งานผลิตภัณฑ์ใหม่หลายขั้นตอน จะต้องผู้ใหญ่คอยควบคุมดูแลเนื่องจากเครื่องจะมีอุณหภูมิสูง
- ห้ามใช้เครื่องทำความสะอาดด้วยไอน้ำ
- ห้ามวางวัสดุที่ติดไฟได้ เช่น กระดาษ (กระดาษสำหรับปรุงอาหาร ถ้วยอบจากกระดาษ หรือภาชนะกระดาษ ฯลฯ) หรือพลาสติก ลงในเตาปิ้งย่าง หรือจัดเก็บสิ่งของอื่นๆ ไว้ในเตาปิ้งย่าง ซึ่งอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
- อย่าเปิดฝาปิดของเตาปิ้งย่างในขณะที่กำลังปรุงอาหารที่มีเปลวไฟหรือควัน ทั้งนี้ เพื่อกักอากาศไว้ภายในและไม่ให้เปลวไฟขยายใหญ่ขึ้น กรุณาปิดตัวจับเวลาและถอดปลั๊กไฟ อย่าเปิดฝาปิดของเตาปิ้งย่างจนกว่าเปลวไฟจะดับ

## ข้อควรระวังในการซ่อมแซมและบำรุงรักษา

- ด้านในเตาปิ้งย่างมีการจ่ายไฟแรงดันสูง อย่าถอดฝาปิดด้านบนออกเพื่อการซ่อมแซมและแก้ไข  
**คำเตือน:** ห้ามบุคคลที่ไม่มีคุณสมบัติซ่อมแซมผลิตภัณฑ์นี้ เนื่องจากมีอันตรายถ้าพบปัญหาในระหว่างการใช้งาน โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าด้านการบำรุงรักษาของเรา
- ห้ามบุคคลที่ไม่มีคุณสมบัติทำการถอดแยกส่วนประกอบและซ่อมแซมผลิตภัณฑ์นี้ มิฉะนั้นอาจเกิดอันตรายได้
- คำเตือน:** ถ้าฝาปิดหรือซิลิโคนฝาปิดชำรุด ห้ามใช้เครื่องจนกว่าจะทำการซ่อมแซมโดยช่างที่มีคุณสมบัติ
- หากสายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนใหม่โดยผู้เชี่ยวชาญจากผู้ผลิต ฝายบำรุงรักษา หรือฝ่ายที่มีหน้าที่ลักษณะเดียวกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

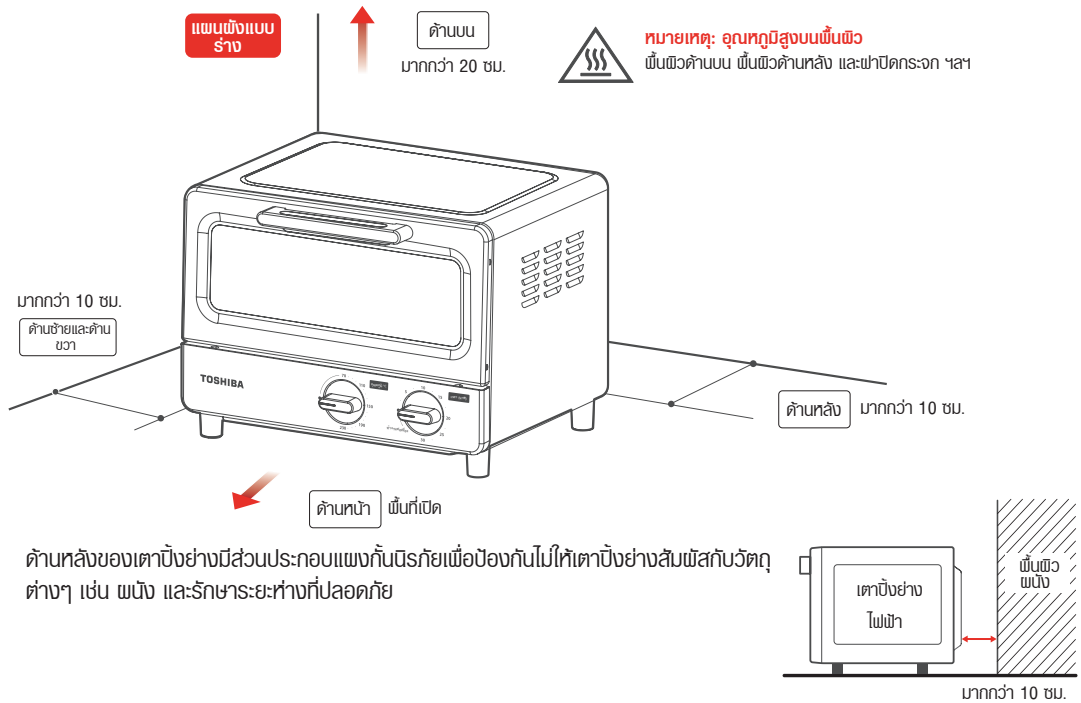
# ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

## ข้อควรระวังในการทำความสะอาดและบำรุงรักษา

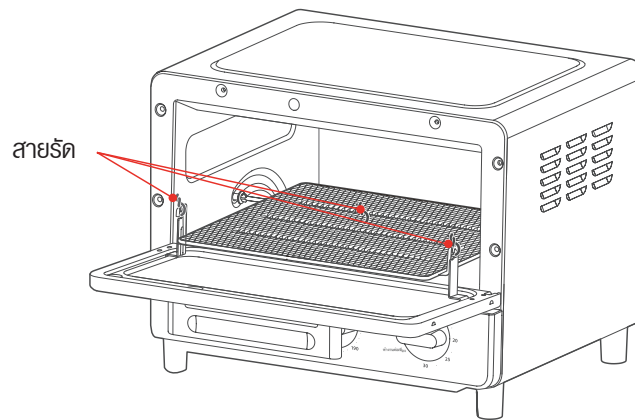
- เช็ดทำความสะอาดโครงด้านนอกด้วยผ้าชุบน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด ฤทธิ์อ่อน (เช่น น้ำยาทำความสะอาด) บิดหมาด แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง ห้ามขัดถูทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ด้วยวัตถุแข็ง เช่น แปรงลวด อย่าทำความสะอาดระบบล็อกนिरภัยของฝาปิดเตาปิ้งย่าง
- **คำเตือน:** อย่าทำความสะอาดกระจกของฝาปิดเตาปิ้งย่างด้วยสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือเครื่องขัดโลหะที่มีขบคม เพื่อไม่ให้ขูดขีดผิวของกระจกฝาปิดเตาปิ้งย่าง ซึ่งอาจทำให้กระจกแตกละเอียดได้
- ดูแลความสะอาดที่ข้อต่อระหว่างฝาปิดและตัวเรือนเตาปิ้งเสมอ
- โยมนที่เก็ดระหว่างการปรุงอาหารอาจกักร้อนผนังของเตาปิ้งย่างและเกิดผลกระทบต่อการทำความร้อน ซึ่งอาจทำให้รสชาติของอาหารเปลี่ยนไป ดังนั้น โปรดทำความสะอาดผนังด้านในเตาปิ้งย่างทุกครั้งหลังใช้งาน
- ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมด้วยน้ำอุ่นเป็นประจำ ระวังอย่าทำความสะอาดเตาปิ้งย่างด้วยน้ำเย็นทันทีหลังปรุงอาหารเป็นเวลานาน
- อย่าเช็ดทำความสะอาดตัวเรือนของเตาปิ้งย่างด้วยสารทำความสะอาดที่เข้มข้นและมีฤทธิ์กัดกร่อนและตัวทำลายเคมีที่ระเหยได้ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อตัวเรือนของเครื่อง

## ข้อควรระวังในการจัดวางตำแหน่ง

1. วางเตาปิ้งย่างบนพื้นผิวมีอุณหภูมิและความชื้นและเว้นระยะห่างพื้นที่รอบๆ เตาน้อย 10-15 ซม.
2. ควรวางเตาปิ้งย่างไว้ในสภาพแวดล้อมที่แห้งและไม่นำไปใช้งานนอกตัวอาคาร
3. เว้นระยะห่างจากผนังห้องและตู้เก็บของเพื่อป้องกันมลพิษสูเปอร์นิเจอร์อันเกิดจากไอระเหยน้ำมันหรือป้องกันความร้อนจากไฟในระหว่างที่เครื่องทำงาน
4. ห้ามวางตำแหน่งเตาปิ้งย่างใกล้กับวัสดุติดไฟหรือแหล่งกำเนิดความร้อน ระวังอย่าวางไว้ใกล้กับพรมและวัสดุอื่นๆ ที่คล้ายกันเพื่อป้องกันเพลิงไหม้



## การใช้งานครั้งแรก



**คำเตือนการถอดสายรัดออก:** โปรดถอดสายรัดที่ยึดตะแกรงบึงอย่าง (รวม 3 ตำแหน่ง) ออก

**คำเตือนการทำงานของเตาโดยไม่ใส่อาหาร:** การใช้งานครั้งแรกต้องให้เตาทำงานโดยไม่ใส่อาหารเป็นเวลา 15 นาทีเพื่อขจัดสารเคลือบป้องกันต้านทานการกัดกร่อนในท่อส่งความร้อนและช่องปรุงอาหาร

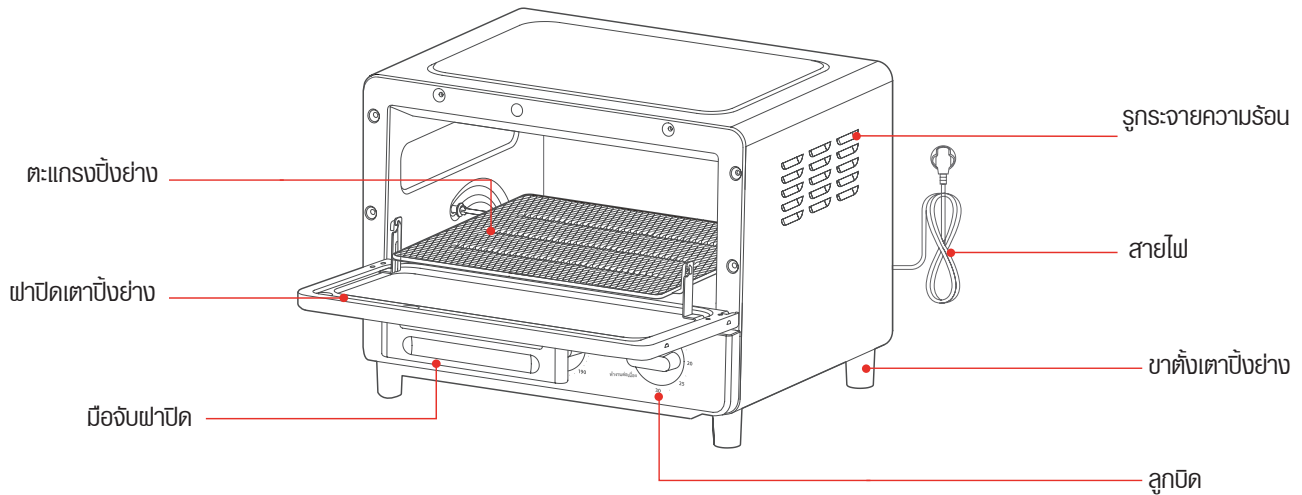
- วิธีการใช้งาน:**
- 1 ใช้ผ้าชุบน้ำบิดหมาดเช็ดทำความสะอาดด้านในของเตาบึงอย่างในขณะที่ปิดเครื่องอยู่
  - 2 ใส่ถาดและตะแกรงบึงอย่างเข้าไปในเตาและเสียบปลั๊กไฟ
  - 3 ปรุงอาหารเป็นเวลา 15 นาทีโดยปรับอุณหภูมิไปที่ระดับสูงสุด

**หมายเหตุ:** หากได้กลิ่นเฉพาะตัวหรือควันในระหว่างการทำงานของเตาโดยไม่ใส่อาหารเข้าไปถือเป็นเรื่องปกติ

สิ้นสุดการทำงานของเตาโดยไม่ใส่อาหาร: ถอดปลั๊กไฟออก เปิดฝาปิดของเตาบึงอย่างให้สุดเพื่อกระจายความร้อนอย่างรวดเร็ว และนำถาดออกหลังจากเตาเย็นสนิทแล้ว จากนั้นก็ใช้งานตามที่ต้องการได้ปกติ

## คำแนะนำ

### คำอธิบายโครงสร้าง



### คำอธิบายอุปกรณ์เสริม



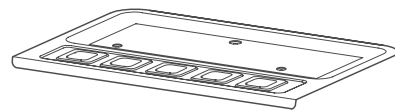
ข้อควรระวัง

เนื่องจากเรามีการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ผลิตภัณฑ์จริงอาจไม่ตรงกับในภาพอย่างสมบูรณ์ โปรดอ้างอิงที่ผลิตภัณฑ์จริง



ถาดอบ

โปรดวางไว้บนตะแกรงปิ้งย่างเพื่อการใช้งาน



ถาดเศษอาหาร

ใช้วางไว้ใต้ท่อส่งความร้อนเพื่อเก็บเศษอาหารจากอาหารปิ้งย่าง

#### ตะแกรง

#### วิธีการติดตั้ง

เลื่อนตะแกรงเข้าไปในช่องทั้งสองด้านของเตาปิ้งย่างจนสัมผัสกับข้อเกี่ยวของฟาปิดเตาปิ้งย่าง ต้องใส่โดยให้ด้านหน้าของตะแกรงหันขึ้นอย่างถูกต้อง

#### ถาดอบ

สามารถใช้พอยส์หุ้มถาดอบเพื่อป้องกันการหลุ่ร้อนของอาหารได้

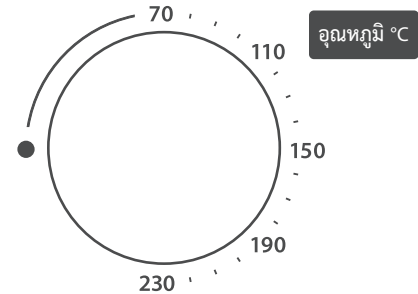
## คำแนะนำ

### รู้จักแผงควบคุมการทำงาน

#### ลูกบิด

##### ควบคุมอุณหภูมิ

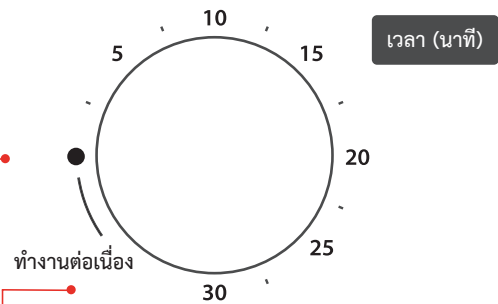
การควบคุมอุณหภูมิ  
อย่าปรับหมุนไปที่ช่วงต่ำกว่า 70°C ในขณะที่ปรุงอาหาร ช่วง  
การปรับอุณหภูมิอยู่ที่ 70°C-230°C



#### ลูกบิด

##### ควบคุมเวลา

การปรับเวลาการปรุงอาหาร  
ถ้าเวลาการปรุงอาหารตามสูตรน้อยกว่า 10 นาที โปรดหมุน  
ลูกบิดควบคุมไปที่เวลาใดๆ ที่มากกว่า 10 นาที จากนั้นหมุน  
กลับมาที่จุดเวลาที่ต้องการ



#### ลูกบิด

##### ควบคุมสถานะ

เมื่อเลือกทำงานต่อเนื่องเตาปิ้งย่างจะอยู่ในสถานะปรุงอาหาร  
อย่างต่อเนื่อง ลูกบิดควบคุมเวลาจะไม่กลับไป '0' โดยอัตโนมัติ  
ถ้าคุณต้องการหยุดการทำงาน จะต้องปรับลูกบิดตัวจับเวลาให้  
กลับไป "0" มิฉะนั้นเตาปิ้งย่างจะทำงานต่อเนื่องนานเกินไปและ  
อาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้



# คำแนะนำ

## ฟังก์ชันใช้งาน

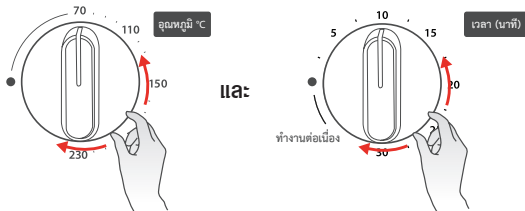


### ข้อควรระวัง

1. เตาอบใช้หลักการของการให้ความร้อนเป็นช่วงๆ ดังนั้น ไฟสแตน-ของท่อความร้อนอาจติดและดับในระหว่างการทำงาน ซึ่งเป็นสิ่งที่ปกติ
2. ในขณะที่เตาอบกำลังทำงานหรือหลังจากเสร็จสิ้นการทำงาน ส่วนตัวเครื่อง กระจก ตะแกรงอบ และถาดอบจะมีอุณหภูมิสูง โปรดอย่าสัมผัสชิ้นส่วนเหล่านี้โดยตรง
3. เตาอบจะเข้าสู่สถานะทำงานต่อเนื่อง เมื่อเปิดลูกบิดไปที่ตำแหน่ง ทำงานต่อเนื่องทำงานต่อเนื่องทำงานต่อเนื่อง หากต้องการหยุดการทำงาน จะต้องปิดลูกบิดตัวจับเวลากลับไปตำแหน่ง '0' ไมเช่นนั้นเตาอบจะทำงานต่อเนื่องนานเกินไปและอาจทำให้เกิดเพลิงไหม้ได้
4. เมื่อใช้แผ่นฟลอย์ โปรดระวังอย่าให้สัมผัสท่อความร้อน เนื่องจากแผ่นฟลอย์จะไม่กระจายความร้อนและจะติดแน่นกับท่อความร้อน ทำให้ตาอบทำงานผิดปกติได้
5. เมื่อทำกรอบอาหารที่มีน้ำมัน น้ำจากผลไม้ อาหารอาจยวบตัวหรือมีขนาดเล็กกว่าตะแกรงได้ง่าย ดังนั้น ใหวางอาหารประเภทนี้บนถาดอบที่วางบนตะแกรงบึงย่างแล้ว
6. เมื่อนำอุปกรณ์เสริมและอาหารออก โปรดระวังความร้อนลวก

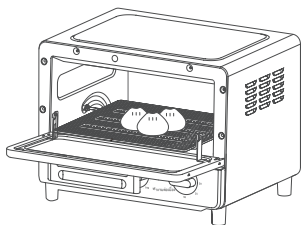
## ทำตามขั้นตอนเหล่านี้เพื่อเริ่มการปรุงอาหาร ~

### 1 อุณหภูมิเตาอบ (ทำหรือไม่ทำก็ได้)



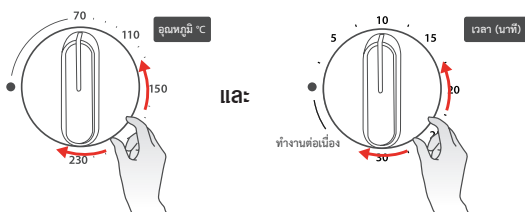
→  ในโหมดสแตนด์บาย ให้เลือก อุณหภูมิและเวลาการให้ความร้อนล่วงหน้า ตามสูตรอาหาร

### 2 ใส่อาหารเข้าไป



→  ใส่อาหารลงบน ถาดอบ หรือ ตะแกรงบึงย่าง เมื่อปรุงอาหารจำพวกเนื้อสัตว์และให้ความร้อนอาหารที่มีไขมัน จำเป็นต้องใช้ถาดอบ อย่าปรุงอาหารจำพวกเนื้อสัตว์หรือให้ความร้อนอาหารที่มีไขมันบนตะแกรงโดยตรง

### 3 ปรับอุณหภูมิและเวลาการปรุงอาหาร



→  เลือก อุณหภูมิและเวลา การปรุงอาหารตามคุณสมบัติของอาหาร ตามความชอบส่วนตัว หรือตามสูตรอาหาร  
 เตาบึงย่างจะเริ่มการปรุงอาหารหลังจากตั้งค่าแล้ว

## มาตรฐานการอบ



## ข้อควรระวัง

1. มาตรฐานการอบขึ้นอยู่กับประเภทของอาหาร จำนวน ขนาด และอุณหภูมิก่อนอบ คุณจะต้องปรับให้เหมาะสมตามสถานการณ์เฉพาะ
2. ถ้าอาหารซ้อนชั้นกัน โปรดสลับตำแหน่งของอาหารแต่ละชั้นไปมาในระหว่างการอบ
3. ถ้าอบอย่างต่อเนื่อง ให้ตั้งเวลาการอบสั้นกว่าเวลาการอบแรก
4. เมื่ออุณหภูมิภายในเตาสูงขึ้น เทอร์โมสแตทจะเริ่มทำงาน ทั้งนี้อาจทำให้ไฟสถานะของท่อส่งความร้อนไม่ติดสว่าง ซึ่งเป็นเรื่องปกติ
5. โปรดอย่าอบอาหารแช่แข็งที่กำกับว่า “ปรุงด้วยไมโครเวฟได้” เพื่อป้องกันเพลิงไหม้ คุณสามารถใช้เตาปิ้งย่างได้ในเชิงพาณิชย์เฉพาะกับอาหารแช่แข็งที่มีป้ายฉลากกำกับเป็น “ปรุงด้วยเตาอบ” เท่านั้น
6. อย่าให้ความร้อนอาหารบรรจุกระป๋องหรือบรรจุขวดโดยตรง (มีฉะนั้นอาจเกิดการระเบิด เพลิงไหม้ หรือได้รับบาดเจ็บได้)

S/N	ชื่อเมนู	จำนวน	เวลาการให้ความร้อน ล่วงหน้า	อุณหภูมิการให้ความ ร้อนล่วงหน้า	เวลาการอบ
1	ไก่ย่างเสียบไม้พร้อมพริกหยวก	4 ไม้	5 นาที	230°C	15 นาที
2	พิซซ่าหน้ากุ้ง	ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับขนาดของถาด อบ	5 นาที	230°C	18 นาที
3	ซีโรนย่างพร้อมซอสน้ำพริก	6 ชิ้น	/	/	15 นาที
4	ปีกไก่ย่างนิวยอร์กสันสี่	8 ชิ้น	/	/	25 นาที
5	เบคอนแผ่นเค็ดเข็มทองย่าง	ทั้งนี้ ขึ้นอยู่กับขนาดของถาด อบ	5 นาที	230°C	25 นาที
6	ซีโรนแกะย่าง	4 ชิ้น	/	/	70 นาที
7	ปลาย่างเกลือ	1 ชิ้น	/	/	10 นาที
8	ขนมปังปังไข่และชีส	1 ชิ้น	5 นาที	230°C	10 นาที
9	ขนมปังหน้าชีสลาวา	2 ชิ้น	5 นาที	210°C	15 นาที
10	แครนเบอร์รี่คุกกี้	8 ชิ้น	/	/	8 นาที
11	ทาร์ตไข่โปรตุเกส	6 ชิ้น	5 นาที	230°C	29 นาที
12	กุ้งทอดแบบปู๊น	8 ชิ้น	5 นาที	230°C	15 นาที

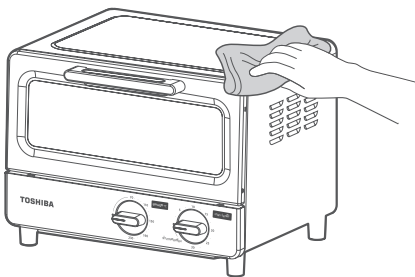
## การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

### ข้อควรระวังในการทำความสะอาด



#### ข้อควรระวัง

1. อย่าใช้เครื่องมือทำความสะอาดมีขบคม แปรงขัด หรือผลิตภัณฑ์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อถาดอบและตะแกรงอบ
2. ห้ามจุ่มเตาปิ้งย่างลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ เพื่อให้เตาชำรุดเสียหาย
3. ก่อนทำความสะอาดและบำรุงรักษา ให้รอนจนกว่าตัวเครื่องจะเย็นสนิทก่อน
4. โปรดทำความสะอาดถาดรองเศษอาหารเป็นประจำเพื่อป้องกันเพลิงไหม้หากนำไปใช้โดยที่ยังมีเศษอาหารหรือเศษวัสดุตกค้าง
5. หลังจากทำความสะอาดและบำรุงรักษา โปรดอย่าลืมติดตั้งถาดรองเศษอาหารเข้าไปเพื่อป้องกันไม่ให้ตำแหน่งที่วางเครื่องมีรอยไหม้
6. อย่าปล่อยให้เตาปิ้งย่างไว้นานเกินไปโดยไม่มีผู้เฝ้าดูแลหากมีอาหารหรือเศษอาหารอยู่ข้างใน เพื่อหลีกเลี่ยงเพลิงไหม้หรือการติดไฟ
7. อย่าใช้ผงขัดคราบติดแน่น แปรงขัด น้ำมันผสมอาหาร หรือน้ำมันเบนซิน ในการทำความสะอาดผลิตภัณฑ์นี้
8. อย่าให้เตาอบเปียกน้ำในขณะที่เตาอบกำลังร้อน มิฉะนั้น กระจกอาจแตกได้
9. โปรดดูแลให้ถาดรองเศษอาหารสะอาดอยู่เสมอและอย่าใช้ถาดรองเศษอาหารที่ยังไม่ขัดเศษอาหารออก มิฉะนั้น จะส่งผลให้เกิดเพลิงไหม้หรือเกิดรอยการอบจางกว่าปกติที่ด้านล่างขนมปัง



- 1 ก่อนทำความสะอาด ให้ถอดปลั๊กไฟและรอนจนกว่าเตาปิ้งย่างจะเย็นสนิท
- 2 ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทั้งหมด รวมถึงตะแกรงและถาดอบ โดยใช้สารทำความสะอาดทั่วไป หลังจากทำความสะอาด ให้ปล่อยให้แห้งสนิท
- 3 ใช้ฟ้านุ่มชุบน้ำยาทำความสะอาดทั่วไป ปิดหมาดเปิดทำความสะอาดด้านในเตาปิ้งย่างที่มีคราบติดแน่น จากนั้นใช้ผ้าแห้งเช็ดคราบน้ำยาทำความสะอาดออก

เช็ดทำความสะอาดโครงด้านนอกด้วยฟ้านุ่มน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาดฤทธิ์อ่อน (เช่น น้ำยาทำความสะอาด) ตามด้วยเช็ดออกด้วยผ้าเปียก แล้วเช็ดด้วยผ้าแห้ง ห้ามขัดถูทำความสะอาดผลิตภัณฑ์ด้วยวัตถุแข็ง เช่น แปรงลวด อย่าทำความสะอาดระบบลือกนिरภัยของฝาปิดเตาปิ้งย่าง

**คำเตือน** อย่าทำความสะอาดกระจกของฝาปิดเตาปิ้งย่างด้วยสารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนหรือเครื่องขัดโลหะที่มีขบคม เพื่อไม่ให้ขูดขีดผิวของกระจกฝาปิดเตาปิ้งย่าง ซึ่งอาจทำให้กระจกแตกสะเก็ดได้ ดูแลทำความสะอาดที่ข้อต่อระหว่างฝาปิดและตัวเรือนเตาปิ้งเสมอ

## คู่มือการซ่อมบำรุง

## ข้อมูลเฉพาะของผลิตภัณฑ์



## ข้อควรระวัง

- ลำดับขนาดของผลิตภัณฑ์คือ ความยาว x ความลึก x ความสูง ซึ่งเป็นค่าโดยประมาณ โปรดดูขนาดจริงของผลิตภัณฑ์เป็นหลัก
- ขนาดภายนอก: ค่าความลึกโดยรวมจะรวมความยาวของมือจับฝาปิดเตาอบ (หากมีมือจับ) และโครงยึดแผ่นด้านหลัง ความสูงโดยรวมจะรวมความสูงของขาตั้งเตาอบ
- เนื่องจากเรามีการปรับปรุงผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ข้อมูลเฉพาะเกี่ยวกับขนาดอาจแตกต่างกันไปจากในฉลากกำกับ โปรดดูขนาดจริงของผลิตภัณฑ์เป็นหลัก

รุ่น	ET-TD7080
ความจุ	10 ลิตร
ขนาดสินค้า	300×260×227 มม.
ขนาดห้องอบ	258×215×190 มม.
การตั้งเวลา	30 นาที + ทำความร้อนต่อเนื่อง (รวมถึงใช้เป็นสวิตช์เปิด-ปิด)
น้ำหนักสุทธิ	3 กก.
แรงดันไฟฟ้า/ ความถี่	220 โวลต์ ~50 เฮิรตซ์
พิกัดกำลังไฟฟ้า	1000 วัตต์

## การแก้ไขปัญหา

หากพบปัญหาความผิดปกติในระหว่างใช้งาน โปรดอ่านคู่มืออย่างถี่ถ้วนก่อนส่งซ่อมแซม และตรวจสอบว่าปัญหามาจากสาเหตุต่อไปนี้หรือไม่

ปัญหาทั่วไป	สาเหตุ	การแก้ไข
ไฟสถานะที่ส่งความร้อนไม่ติดสว่างหลังจากหมุนลูกบิดตัวจับเวลา	เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้าไม่แน่น การอบอาหารอย่างต่อเนื่องอาจทำให้เตาอบมีอุณหภูมิสูงขึ้น	โปรดเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้าเสียบไฟฟ้าให้แน่น เมื่ออุณหภูมิในเตาอบสูงขึ้น ตัวควบคุมอุณหภูมิจะเริ่มทำงาน ซึ่งอาจทำให้ไฟสถานะของท่อส่งความร้อนไม่ติดสว่าง
ตำแหน่งวางเตาอบมีจุดสีเหลืองหรือรอยไหม้	เศษอาหารหรือสิ่งสกปรกที่ติดแน่นบนถาดรองเศษอาหารอาจไหม้ได้ ติดตั้งถาดรองเศษอาหารไม่ถูกต้อง	โปรดทำความสะอาดเศษอาหาร โปรดติดตั้งถาดรองเศษอาหาร
มีควันหรือกลิ่นแปลกๆ	ไม่ได้ทำขั้นตอนใช้งานเครื่องโดยไม่ใส่อาหารเข้าไปก่อนใช้งานครั้งแรก เศษวัสดุและเศษอาหารที่ติดแน่นบนถาดรองเศษอาหารเกิดการลุกไหม้	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ทำขั้นตอนใช้งานเครื่องโดยไม่ใส่อาหารเข้าไปก่อนใช้งานครั้งแรกแล้ว บางครั้งเตาอบอาจมีกลิ่นแปลกๆ ตกค้าง ซึ่งจะหายไปหลังจากใช้งานซ้ำๆ โปรดทำความสะอาดเศษอาหาร
ไม่สามารถอบอาหารส่วนตรงกลางได้อย่างทั่วถึง	เวลาการอบสั้นเกินไป ตรงส่วนกลางของอาหารยากที่จะอบอย่างทั่วถึง	โปรดเพิ่มเวลาการอบ ในระหว่างการอบ โปรดพยายามผ่าชิ้นอาหารให้เปิดออกหรือหันเป็นชิ้นย่อย
ด้านนอกอาหารไหม้ในระหว่างการอบ	เวลาการอบนานเกินไป	โปรดลดเวลาการอบ
มีข้อผิดพลาดของตัวจับเวลา	ตัวจับเวลาเป็นประเภทโยลาน ดังนั้น อาจมีความผิดพลาดเป็นบางครั้ง	ไม่จำเป็นต้องดำเนินการใด
ตัวจับเวลาทำงานผิดปกติ	เมื่อตั้งเวลาไว้น้อยกว่า 10 นาที บางครั้งตัวจับเวลาอาจไม่ทำงานตามปกติ	หากตั้งค่าเวลาการอบต่ำกว่า 10 นาที ให้ปรับลูกบิดไปที่ 11 นาทีก่อนหมุนกลับมาที่เวลาที่ต้องการ
ในระหว่างการอบ หลอดไฟของท่อส่งความร้อนอาจไม่ติดหรือติดและดับ	ปรับอุณหภูมิการอบในขณะที่เทอร์โมสแตทกำลังทำงาน	ไม่จำเป็นต้องดำเนินการใด

**คำเตือน** ห้ามให้ผู้ที่ไม่มีประสบการณ์ทำการซ่อมแซมเครื่อง เนื่องจากมีความเสี่ยงสูงมากที่จะก่อให้เกิดอันตราย ถ้าพบปัญหาในระหว่างการใช้งาน โปรดติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของเรา

- ห้ามให้ผู้ที่ไม่มีคุณสมบัติทำการถอดประกอบผลิตภัณฑ์นี้ เนื่องจากอาจเกิดอันตรายได้
- หากสายไฟชำรุด จะต้องเปลี่ยนใหม่โดยผู้ผลิต ฟาย์บำรุงรักษา หรือฟาย์ที่มีหน้าที่ลักษณะเดียวกันเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย

## รู้จักกับเตาอบของคุณ

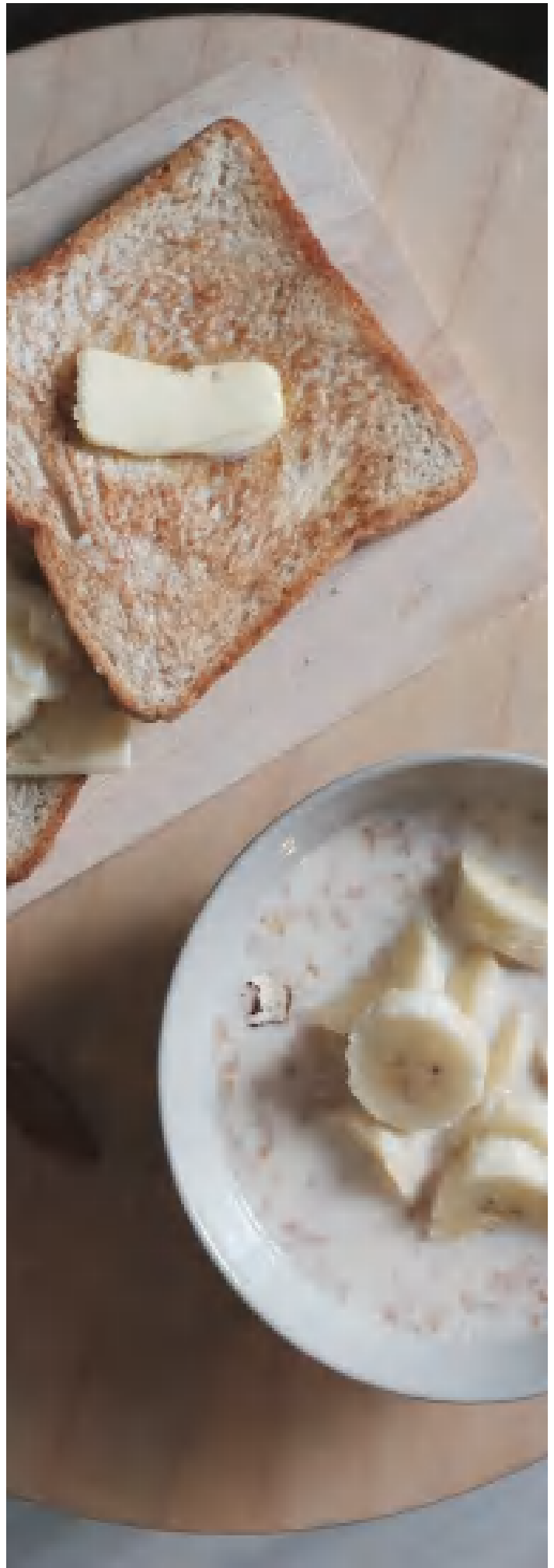
ความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเตาอบของคุณจะช่วยให้คุณใช้เตาอบได้อย่างสะดวกมากขึ้น!

หลักการของการอบและการให้ความร้อนและตัวเตือนวิธีการ

- ท่อส่งความร้อนจะให้ความร้อนเพื่อทำให้เตาอบมีอุณหภูมิสูงขึ้น
- หลังจากให้ความร้อนล่วงหน้า ให้พยายามลดเวลาการเปิดฝาปิดเตาอบเพื่อรักษาอุณหภูมิภายในให้คงที่
- เอาอาหารออกทันทีหลังจากเสร็จสิ้นการปรุงอาหารเพื่อป้องกันความร้อนเกินและอาหารไหม้

คำแนะนำการปรับพารามิเตอร์

วิธีการปรุงอาหารจะขึ้นอยู่กับลักษณะของอาหาร ปริมาณของอาหารและเวลาการปรุงอาหารที่ให้ไว้ในคู่มือนี้ได้รับการพิสูจน์แล้วว่ามีประสิทธิภาพ คุณสามารถปรับแต่งสิ่งต่างๆได้ตามปริมาณอาหาร รสนิยมส่วนตัว และความชอบได้ตามต้องการ ตัวอย่างเช่น ชีนเนื้อ ถ้าปรับเวลาการปรุงอาหารนานขึ้นจะได้อร่อยนุ่มที่เหนียวหนึบ แต่จะได้อร่อยนุ่มถ้าปรับเวลาการปรุงอาหารสั้นลง



# ไก่ย่างเสียบไม้พร้อมพริกหยวก

เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 15 นาที    ระดับความยาก: ★★★



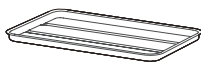
## ส่วนผสม

อกไก่ .....	200 ก.
พริกหยวก .....	1 ชิ้น
พริกไทยดำ .....	จำนวนพอประมาณ
ไวน์ปรุงอาหาร .....	เล็กน้อย
ซอสบาร์บีคิวรสน้ำผึ้ง .....	8 ก.
เกลือ .....	จำนวนพอประมาณ
น้ำมัน .....	จำนวนพอประมาณ
น้ำ .....	18 ก.

## ขั้นตอน

- 1 ล้างเนื้ออกไก่แล้วปล่อยให้แห้ง และหั่นเป็นท่อนประมาณ 3 ซม.
- 2 เติมน้ำมัน เกลือ พริกไทยดำ ไวน์ปรุงอาหารตามปริมาณที่เหมาะสม จากนั้นเติมซอสบาร์บีคิวรสน้ำผึ้งและน้ำ 10 กรัมผสมให้เข้ากันอย่างทั่วถึง แล้วใช้ฟิล์มพลาสติกห่อรัด และจุ่มในน้ำซอสนานมากกว่า 4 ชั่วโมง
- 3 หั่นพริกหยวกสามสีเป็นท่อนๆ ท่อนละประมาณ 3 ซม.
- 4 ผสมซอสบาร์บีคิว 8 กรัมและน้ำ 8 กรัมลงในซอส อุณหภูมิเตาอบล่วงหน้าที่อุณหภูมิ 230°C เป็นเวลา 5 นาที
- 5 เอาชิ้นเนื้อไก่ที่จุ่มในน้ำซอสแซ่ไว้ออกมา เสียบเข้ากับไม้เสียบพร้อมกับท่อนพริกหยวกสลับกันไป หลังจากเสียบไม้เสร็จแล้ว ให้ใช้แปรงทาซอสบนไม้เสียบเนื้อไก่อีกครั้ง จากนั้นวางลงในถาดอบ
- 6 วางถาดอบลงในเตาข้างล่างและอบเป็นเวลาประมาณ 15 นาที
- 7 เมื่อครบ 10 นาที ให้เอาออกมาทาซอสโดยใช้แปรงอีกครั้ง แล้วใส่เข้าไปในเตาอบใหม่ อบอาหารจนกว่าจะสิ้นสุดกระบวนการ
- 8 เทหยาพริกไทยดำหรือพริกป่นลงไปด้วยบนเล็กน้อยก่อนเสิร์ฟเพื่อให้รสชาติดีขึ้น

## ภาชนะอ้างอิง



ถาดอบ

# พิซซ่าหน้าซีฟู้ด

เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 18 นาที    ระดับความยาก: ★★★★★



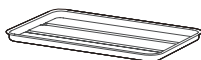
## ส่วนผสมของพายขนมปัง

แป้งขนมปัง .....	60 ก.
แป้งเค้ก .....	25 ก.
เกลือ .....	1 ก.
น้ำตาลเบอรัรี .....	5 ก.
น้ำ .....	50 ก.
ยีสต์อบแห้ง .....	2 ก.
ไขมัน .....	5 ก.

## ส่วนผสมของไส้

กุ้งแกะเปลือกแล้ว .....	8 ชิ้น
ไวน์ปรุงอาหาร .....	จำนวนพอประมาณ
ไส้กรอกซีฟู้ด .....	1 ชิ้น
ซอสมะเขือเทศ .....	10 ก.
เนยแข็ง .....	100 ก.

## ภาชนะอ้างอิง



ถาดอบ

## ขั้นตอน

1. นวดส่วนผสมของพายขนมปังจนเข้ากันดี เติมน้ำมัน จากนั้นนวดจนกว่าจะขยายตัว
2. ทิ้งที่อุณหภูมิประมาณ 28°C จนกระทั่งมีขนาดเป็นสองเท่า
3. เตรียมส่วนผสมในระหว่างการหมัก ล้างกุ้งสดและหมักพร้อมเกลือและไวน์ปรุงอาหารเป็นเวลาประมาณ 10 นาที
4. หั่นกุ้งและเติมไส้กรอกซีฟู้ดลงในชิ้นกุ้งขนาดเล็ก และย่างด้วยไฟอ่อนเพื่อให้น้ำมันและน้ำออกมา
5. หลังจากเสร็จสิ้นการหมัก ม้วนส่วนผสมของแป้งและพักไว้ประมาณ 15 นาที
6. ม้วนพายเป็นสี่เหลี่ยมที่มีขนาดบางที่ตรงกลางและหนาเล็กน้อยที่ด้านข้าง
7. นำพายขนมปังใส่ลงในถาดอบและจัดรูปทรง กดรอบพายโดยใช้ส้อม เพื่อให้แป้งดันขึ้นในขณะอบ ชิมซอสลงบนแผ่นพายและปรับให้เรียบด้วยไม้พาย อุณหภูมิเตาอบล่วงหน้าที่อุณหภูมิ 230°C เป็นเวลา 5 นาที
8. วางชิ้นเนยแข็งบนแผ่นพาย เติมด้วยเครื่องเทศแต่ง แล้ววางเนยแข็งอีกแผ่นหนึ่ง
9. ใส่ลงในเตาอบ อบจนกระทั่งแผ่นพายเปลี่ยนสีและเนยแข็งหลอมเหลวเป็นเวลาประมาณ 18 นาที



# ซีโครงย่างพร้อมซอสหวาน

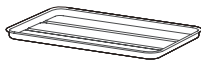
เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 15 นาที    ระดับความยาก: ★★★



## ส่วนผสม

ซีโครงหมู .....	300 ก.
น้ำ .....	500 ก.
ซอสถั่วเหลือง .....	40 ก.
น้ำผึ้ง .....	30 มล.
น้ำตาลทรายขาว .....	15 ก.
ขิง .....	25 ก.
กระเทียม .....	10 ก.
หัวหอมจีนสีเขียว .....	25 ก.
พริกไทยขาว .....	ปริมาณเล็กน้อย

## ภาชนะอ้างอิง



ถาดอบ

## ขั้นตอน

- 1 ลวกซีโครงหมูและล้างให้สะอาด ใส่ส่วนผสมของอาหารทั้งหมดลงในหม้อขนาดเล็กและปรุงอาหาร
- 2 ต้มส่วนผสมทั้งหมดเดือดจนน้ำระเหยเป็นไปประมาณครึ่งหนึ่ง ปิดการจ่ายความร้อนและจุ่มซีโครงแช่ในน้ำทิ้งไว้หนึ่งคืน
- 3 นำซีโครงหมูออกมาและทำการปรุงส่วนที่เหลือของน้ำซุบ
- 4 จุ่มซีโครงหมูลงในซอสที่ผสมไว้ในขั้นตอนก่อนหน้านี้ให้ทั่วถึงทุกส่วน วางถาดเคลือบบนถาดอบ แล้วใส่ซีโครงลงไป
- 5 ใส่ถาดอบเข้าไปในเตาปิ้งย่าง ปรับอุณหภูมิไปที่ 230°C และอบประมาณ 15 นาที

# ปีกไก่ย่างนิวยอร์กส์

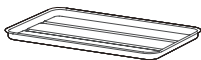
เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 25 นาที    ระดับความยาก: ★★★



## ส่วนผสม

ปีกไก่ตรงกลาง .....	400 ก.
น้ำซอสหมักปีกไก่แบบนิวยอร์กส์ .....	28 ก.
น้ำอุ่น .....	28 ก.
น้ำผึ้ง .....	1 ช้อน
น้ำมันปรุงอาหาร .....	จำนวนพอประมาณ

## ภาชนะอ้างอิง



ถาดอบ

## ขั้นตอน

- 1 ล้างปีกไก่ด้วยน้ำสะอาดและแช่ลงในน้ำประมาณครึ่งชั่วโมงเพื่อขจัดเลือดออก จากนั้นค่อยนำออกมาและใช้กระดาษชำระซับผิวให้แห้ง แล้วเปิดชิ้นเนื้อสองแพลงทั้งสองด้านเพื่อให้รสชาติซึมซับเข้าไปได้ง่าย
- 2 ใส่ส่วนผสมที่หมักลงในน้ำอุ่นและทუნปีกไก่รวมส่วนผสมเป็นม้วน
- 3 ใส่ลงในซาม เทส่วนผสมที่หมักที่เหลือทิ้งหมดลงไป และแช่เย็นทิ้งไว้นานกว่า 2 ชั่วโมง
- 4 เทน้ำมันปรุงอาหารในปริมาณที่เหมาะสมลงในปีกไก่หมัก แล้วคนให้เข้ากัน
- 5 ใส่ปีกไก่ที่ห่อด้วยกระดาษอบแล้วลงในถาดอบ
- 6 ใส่ถาดอบเข้าไปในเตาอบอย่าง ปรับอุณหภูมิไปที่ 230°C และอบประมาณ 20 นาที
- 7 คนในน้ำผึ้งหนึ่งช้อนโดยเติมน้ำอุ่นลงไปเล็กน้อย นำถาดอบออกมาหลังจาก 20 นาที ใช้แปรงทาน้ำผึ้งทั้งสองด้านของปีกไก่ พลิกด้านของปีกไก่และอบอีกประมาณ 5-8 นาที

# เบคอนพันเห็ดเข็มทองย่าง

เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 25 นาที

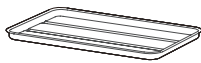
ระดับความยาก: ★★★



## ส่วนผสม

เบคอน .....	80 ก.
เห็ดเข็มทอง .....	100 ก.
น้ำมันปรุงอาหาร .....	15 ก.
เมล็ดยี่หระาแขก .....	5 ก.
ซอสถั่วเหลือง .....	จำนวนพอประมาณ

## ภาชนะอ้างอิง



ถาดอบ

## ขั้นตอน

- 1 ลวกเห็ดเข็มทอง หั่นรากออก และสะเด็ดน้ำ
- 2 เติมน้ำมันจากพัก ซอสถั่วเหลือง และเมล็ดยี่หระาแขกประมาณเล็กน้อยเพื่อเตรียมทำซอส
- 3 หลังจากละลายน้ำแข็ง ให้หั่นเบคอนตามความยาวที่เหมาะสม โดยทั่วไป จะหั่นแถบยาวเป็นสองชิ้นเท่ากัน อุ่นร้อนในเตาอบพร้อมกัน ปรับอุณหภูมิไปที่ 230°C และเวลา 5 นาที
- 4 วางเห็ดเข็มทองที่ปลายด้านหนึ่งของเบคอน ห่อให้แน่นแล้วม้วนเข้าหาปลายอีกด้าน จากนั้นห่ออีกชั้นด้วยแท่งไม้ไฟสองแท่ง
- 5 ใส่เห็ดเข็มทองที่ม้วนแล้วลงบนถาดอบที่หุ้มด้วยฟอยล์ เว้นระยะห่างระหว่างแต่ละม้วนเพื่อป้องกันไม่ให้มีส่วนที่ไม่สุกในขณะอบ
- 6 ใส่ถาดอบเข้าไปในเตาอบที่อุ่นล่วงหน้า อบประมาณ 18 นาที นำออกมา (เพิ่มหรือลดเวลาตามขนาดและความหนาของม้วน) ใช้แปรงทาซอส พริกดำ และอบอีกประมาณ 7 นาที

# ซีโครงแกะย่าง

เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 70 นาที

ระดับความยาก: ★★★



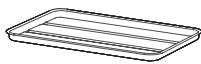
## ส่วนผสม

ซีโครงแกะ	400 ก.
หัวหอม	1 ลูก
เกลือ	ปริมาณเล็กน้อย
น้ำมันจากผัก	ปริมาณเล็กน้อย
ผงพริกไทยดำ	จำนวนพอประมาณ
เมล็ดยี่หระ้าแขก	จำนวนพอประมาณ
ไวน์ขาวสีเหลือง	10 มล.
กระเทียมเจียวปรุงรสซีซี	500 ก.

## ขั้นตอน

- 1 ทำความสะอาดซีโครงแกะ ทำไวน์ขาวสีเหลืองและเกลือ นวดไปมาเป็นเวลา 15 นาที
- 2 ปอกหัวหอมและผสมเข้ากับกระเทียมเจียวและเมล็ดยี่หระ้าแขก
- 3 ทาน้ำซอสที่ผสมกันบนซีโครงแกะและหมักไว้เป็นเวลาประมาณหนึ่งชั่วโมง
- 4 หลังจากทาน้ำมันจากผักทั้งสองด้านของซีโครงแกะแล้ว ให้ใช้ฟอยล์ห่อและใส่ลงในเตาอบ ปรับอุณหภูมิไปที่ 230°C และเวลาที่ตำแหน่ง “continuous heating (การให้ความร้อนต่อเนื่อง)” เป็นเวลาประมาณ 1 นาที
- 5 นำออกมาจากเตาอบหลังจากผ่านไปประมาณ 1 ชั่วโมง เปิดฟอยล์ โรยเมล็ดยี่หระ้าแขกและผงพริก พลิกด้านหน้าของชิ้นเนื้อหันขึ้นบน และอบอีกประมาณ 10 นาที

## ภาชนะอ้างอิง



ถาดอบ

## เคล็ดลับ

ห่อด้วยฟอยล์หลายๆ ชั้นเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำออกจากจากการอบแห้งที่จะส่งผลต่อรสชาติของอาหาร!

# ปลาซอริย่างราดซอสญี่ปุ่น

เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 10 นาที

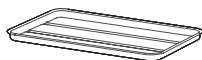
ระดับความยาก: ★★



## ส่วนผสม

เนื้อปลาซอริ ..... 1 ชิ้น  
เกลือทะเล ..... ปริมาณเล็กน้อย  
มะนาว ..... 1 ลูก

## ภาชนะอ้างอิง



ถาดอบ

## ขั้นตอน

- 1 เอาอวัยวะภายในของปลาซอริออก แล้วล้างผิว จุดสีน้ำเงินเล็กๆ เป็นตะกรันที่ควรขจัดออก
- 2 ค่อยๆ นวดทั้งสองด้านของปลาซอริด้วยเกลือทะเล หนักเป็นเวลาประมาณ 10 นาที จากนั้นใช้กระดาษปรุงอาหาร ดูดซับน้ำออกจากผิว
- 3 ขูดเปลือกมะนาวหลายๆ ลงในช่องท้องของปลาซอริ
- 4 วางกระดาษขมลงบนถาดอบ ทิ้งครึ่งปลาซอริและใส่ลงในถาดอบ
- 5 ใส่ถาดอบเข้าไปในเตาปิ้งย่าง ปรับอุณหภูมิไปที่ 230°C และอบประมาณ 10 นาที
- 6 หลังจากอบ ให้นำออกมาและบีบน้ำมะนาวลงบนปลาซอริ

# ขนมปังปังไข่และชีส

เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 10 นาที

ระดับความยาก: ★



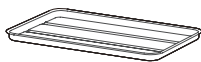
## ส่วนผสม

ขนมปังปัง ..... 1 แผ่น  
ไข่ ..... 1 ฟอง  
เนยแข็ง ..... จำนวนพอประมาณ

## ขั้นตอน

- 1 ใช้มีดกรีดรูปสี่เหลี่ยมบนแผ่นขนมปัง แต่อย่ากรีดลึกจนขาด สี่เหลี่ยมควรมีขนาดปานกลาง
- 2 อุ้มนเตาอบล่วงหน้าที่อุณหภูมิ 230°C เป็นเวลา 5 นาที
- 3 ใช้ด้านหลังของช้อนกดส่วนสี่เหลี่ยมตรงกลางของแผ่นขนมปัง
- 4 ตีไข่ลงในร่องของแผ่นขนมปัง
- 5 โปรมเนยแข็งที่ขูดแล้วลงบนไข่ขาว (อย่าโปรมบนไข่แดง)
- 6 วางแผ่นฟอลยบนเตาอบ ใส่แผ่นขนมปังลงไป ใส่เตาเข้าไปในเตาอบ และอบประมาณ 10 นาที
- 7 เอาแผ่นขนมปังออกจากเตาอบและโปรมเครื่องปรุงเพิ่มเติมหน้าขนมปังที่คุณชอบ (พริกไทย น้ำสลัด ซอมะะเขือเทศ) เพิ่มไส้กรอกลงไป เท่านั้นคุณจะได้อาหารเช้าที่รวดเร็วและน่าทาน!

## ภาพนี้อ้างอิง



ถาดอบ

# ขนมปังหน้าชีสลาวา

เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 15 นาที

ระดับความยาก: ★★



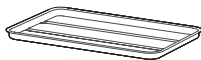
## ส่วนผสม (สำหรับ 2 คน)

ขนมปังปัง	2 แผ่น
เนยแข็ง	2 ก้อน
ไข่มันเนื้อสัตว์	15 ก.
นม	150 มล.
ถั่วอัลมอนต์	1 ช้อน
แป้งสาลี	1 ช้อน
น้ำตาล	1-2 ช้อน

## ขั้นตอน

- 1 อุ้เตอบล่วงหน้าที่อุณหภูมิ 210°C เป็นเวลาประมาณ 5 นาที
- 2 ใส่เนยแข็งลงในมือ ทอดเนยแข็งที่ความร้อนต่ำจนกว่าจะละลายเล็กน้อย จากนั้นเติมแป้ง
- 3 ทอดแป้งที่ความร้อนต่ำจนกระทั่งเกิดฟองอากาศ จากนั้นเติมนมเย็น
- 4 ค่อยๆ ปรุงซอสที่ความร้อนต่ำจนกระทั่งได้ซอสหนาและมีเกิดเม็ดตุ่ม แล้วปิดการจ่ายความร้อน
- 5 เติมแผ่นเนยแข็งลงในซอส และใช้อุณหภูมิของซอสเพื่อหลอมแผ่นเนยแข็งเข้าๆ
- 6 เติมน้ำตาล คนให้เข้ากันจนกระทั่งแผ่นเนยแข็งและน้ำตาลหลอมเข้ากัน จากนั้นจะได้อซอสหนืด ให้วางไว้ใกล้ๆ เพื่อใช้ภายหลัง
- 7 วางแผ่นฟอยล์ลงบนถาดอบและใส่แผ่นขนมปังสี่เหลี่ยมหน้าสองแผ่นลงบนถาด
- 8 เพิ่มครีมซอสบนแผ่นขนมปังให้ทั่วกันและเหยาะด้วยเม็ดถั่วอัลมอนต์เล็กน้อย
- 9 วางแผ่นขนมปังลงในเตาที่อุ้ล่วงหน้าและอบเป็นเวลาประมาณ 15 นาที

## ภาชนะอ้างอิง



ถาดอบ

# แครนเบอร์รี่คุกกี

เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 8 นาที

ระดับความยาก: ★★★



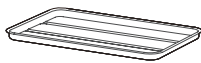
## ส่วนผสม

แป้งเค้ก	350 ก.
น้ำตาลทราย	150 ก.
ไขมันเนือสัตว์	250 ก.
ไข่	1 ฟอง
แครนเบอร์รี่แห้ง	125 ก.

## ขั้นตอน

- 1 เตรียมส่วนผสมอาหารทั้งหมด หลอมเนยให้อ่อนที่อุณหภูมิห้องจนกว่าคุณจะเจาะรูได้แต่อย่าให้เหลว
- 2 ร่อนน้ำตาลทรายลงในเนยที่อ่อนตัวและผสมให้เข้ากันด้วยแผ่นขูด
- 3 ตีไข่และเติมส่วนผสมของไข่ลงในส่วนผสมของแป้งและเนยเป็นสองชุด ผสมให้เข้ากันดีด้วยเครื่องตี
- 4 ร่อนแป้งที่มีเกลือเต้าน้ำและเติมลงในแผ่นเนยอ่อนตัว แล้วผสมให้เข้ากัน
- 5 เติมแครนเบอร์รี่แห้งหั่นชิ้นลงในแผ่นเนยอ่อนตัว แล้วผสมให้เข้ากัน
- 6 สร้างรูปร่างส่วนผสมที่ผสมเข้ากันแล้วลงในแบบพิมพ์และแช่เย็นไว้อย่างน้อย 2 ชั่วโมง
- 7 เอาส่วนผสมที่แช่แข็งออกมา หั่นเป็นชิ้นบางหนาประมาณ 5 มม. แล้ววางราบในถาดอบที่ปูด้วยกระดาษกันน้ำมัน เว้นระยะห่างระหว่างชิ้นของคุกกี้ มีะบันทึกที่จะบวมและติดแผ่นระหว่างชิ้นในขณะอบ
- 8 ใส่ถาดอบเข้าไปในเตาปิ้งย่าง ปรับอุณหภูมิไปที่ 170°C และอบประมาณ 8 นาที

## ภาชนะอ้างอิง



ถาดอบ

## เคล็ดลับ

- โปรดแบ่งอบเป็นสองชุด!



# ทาร์ตไข่โปรตุเกส

เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 29 นาที

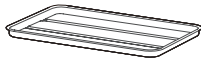
ระดับความยาก: ★★



## ส่วนผสม (สำหรับ 2 คน)

นม .....	66 ก.
น้ำตาลเบอร์รี่ .....	24 ก.
ไข่ .....	2 ฟอง
ครีมสด .....	100 ก.
แป้งทาร์ตไข่แช่แข็งพร้อมปรุง .....	6 ชัน (20 ก./ชัน)

## ภาชนะอ้างอิง



ทาดอบ

## ขั้นตอน

- 1 เติมน้ำตาลเบอร์รี่ลงในนมและตีด้วยไม้ตีเป็นเวลาหนึ่งนาที จนกระทั่งน้ำตาลหลอมจนหมด
- 2 เติมน้ำทั้งหมดลงไปและแยกไข่แดงลงในชามเปล่าและตีด้วยเครื่องตี แต่อย่าให้ละเอียดเกินไป
- 3 เติมนมลงในส่วนผสมของไข่และค่อยๆ คนให้เข้ากันดีเพื่อทำเป็นทาร์ต
- 4 ชั่งส่วนผสมของทาร์ตให้ตึงผ่านตะแกรงอย่างน้อย 3 ครั้งเพื่อกรองไข่ในสถานะสายริบบิ้นและฟองอากาศเพื่อให้ได้ส่วนผสมของทาร์ตที่ละเอียด
- 5 อุ่นเตาอบล่วงหน้าที่อุณหภูมิ 230°C เป็นเวลา 5 นาที
- 6 ใส่แป้งทาร์ตไข่แช่แข็งลงไปที่ด้านบนทาดอบโดยไม่ต้องละลายน้ำแข็ง
- 7 เทส่วนผสมของทาร์ตลงในแป้งทาร์ตไข่แช่แข็งให้เต็มพื้นผิวประมาณ 90%
- 8 อบทาร์ตในเตาอบเป็นเวลาประมาณ 29 นาทีจนกว่าด้านบนของทาร์ตจะมีจุดสีน้ำตาลและแป้งทาร์ตเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลทอง

# กุ้งทอดเต็มบุรุษแบบญี่ปุ่น

เวลาการปรุงอาหาร: ประมาณ 15 นาที

ระดับความยาก: ★★★



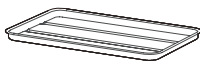
## ส่วนผสม (สำหรับ 2 คน)

กุ้ง	8 ชิ้น
เกลือ	1 ก.
พริกไทยดำ	2 ก.
ซอสถั่วเหลือง	จำนวนพอประมาณ
ไวน์ปรุงอาหาร	จำนวนพอประมาณ
แป้งสาลี	10 ก.
ไข่	1 ฟอง
เกล็ดขนมปัง	10 ก.
น้ำมันมะกอก	5 ก.

## ขั้นตอน

- 1 เมื่อความร้อนต่ำ ให้เทเกล็ดขนมปังลงในภาชนะ เติมน้ำมันมะกอกในปริมาณที่เหมาะสมและใช้ไม้พายคอยพลิกด้านบ่อยๆ จนกระทั่งผสมเข้ากันดี
- 2 ล้างกุ้งและปอกเปลือกกุ้ง เหลือไว้ส่วนสุดท้ายและเปลือกของส่วนหาง
- 3 สอดไม้จิ้มฟันผ่านข้อต่อที่สองของกุ้งและต้นขาค้นด้านนอกพร้อมแนวไส้ของกุ้ง เอาแนวไส้ของกุ้งออกมาด้านนอก
- 4 พลิกส่วนท้องของกุ้งขึ้นและใช้มีดผ่าสองสามรอยแนวตะแคง จากนั้นพลิกด้านและผ่าแนวตรงแล้วใช้มีดกดเพื่อเอาลำไส้กุ้งออก
- 5 ใส่กุ้งลงในชาม เติมพริกไทยดำ ซอสถั่วเหลือง และไวน์ปรุงอาหารและหมักไว้ประมาณสิบนาที
- 6 ตีไข่ในส่วนผสม และใส่แป้ง ส่วนผสมของไข่ และเกล็ดขนมปังทอดลงในชามหรือแผ่นรองแยกกัน
- 7 ปิดทับกุ้งด้วยแป้ง จากนั้นตามด้วยชั้นของส่วนผสมของไข่ และสุดท้ายด้วยชั้นของเกล็ดขนมปัง (อย่าให้เกล็ดขนมปังปิดทับส่วนหางของกุ้ง) ในขณะที่ให้ความร้อนล่วงหน้าในเตาอบที่ 230 องศาเซลเซียสเป็นเวลา 5 นาที
- 8 วางภาชนะพร้อมกระดาษซับไขมันและใส่กุ้งลงในแนวตั้ง
- 9 วางภาชนะลงในเตาปิ้งย่างและอบเป็นเวลาประมาณ 15 นาที

## ภาชนะอ้างอิง



ภาชนะ

## เคล็ดลับ

ถ้าส่วนหางของกุ้งถูกม้วนบนเกล็ดขนมปังโดยไม่ตั้งใจ คุณสามารถใช้มีดแกะออกและม้วนหางกุ้งใหม่เพื่อให้อาหารดูสวยงามน่ากินมากขึ้น!