

HÄFELE



คู่มือการใช้งาน

เตาอบแบบอบลมร้อน
รุ่น **AF0-05D**

สารบัญ

ข้อควรระวัง	3
ทำความรู้จักกับเตาอบแบบอบลมร้อนของคุณ	5
● ส่วนประกอบหลัก	5
● คุณสมบัติ	6
● คุณสมบัติด้านเทคนิค	6
● แผงการควบคุม	7
ก่อนทำการใช้งานเตาเตาอบแบบอบลมร้อน	9
การทำงาน	10
ฟังก์ชันการปรุงอาหารแบบรวดเร็ว	12
การเปลี่ยนหลอดไฟ	13
การดูแลทำความสะอาดและการเก็บรักษาเครื่อง	14
การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น	16
ตารางสูตรอาหาร	18

การป้องกันที่สำคัญ

กรุณาทำตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยพื้นฐานเมื่อใช้งานเครื่อง
กรุณาอ่านคำแนะนำทั้งหมดก่อนใช้งาน

- เมื่อไม่ใช้งานควรถอดปลั๊กออกและควรปล่อยให้เครื่องเย็นก่อนทำความสะอาด หรือก่อนทำการยกเครื่องหรือนำชิ้นส่วนออกจากเครื่อง
- ห้ามสัมผัสบริเวณพื้นผิวที่ร้อนโดยไม่สวมถุงมือป้องกันความร้อนและเพื่อหลีกเลี่ยงการโดนไฟลวกโปรดใช้ความระมัดระวังเป็นอย่างมากเมื่อนำชิ้นส่วนที่ร้อนออกหรือเมื่อทิ้งน้ำมันที่ร้อน
- ห้ามทำการจุ่มสายไฟ ปลั๊ก หรือ ชิ้นส่วนใดๆของเครื่องลงในน้ำ หรือของเหลวอื่นๆ เพื่อป้องกันอันตรายที่เกิดจากไฟฟ้า เครื่องใช้นี้ไม่ควรถูกใช้งานใกล้ๆเด็ก
- ห้ามใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้าใดๆหากพบว่าสายไฟหรือปลั๊กมีความเสียหายหากเครื่องใช้ไฟฟ้านั้นหล่น หรือเสียหายกรุณานำเครื่องคืนร้านค้าหรือตัวแทนจำหน่าย เพื่อการตรวจสอบและซ่อมแซมอย่างเหมาะสม
- เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดการบาดเจ็บที่ร้ายแรงห้ามทำการใช้อุปกรณ์เสริมหรือชิ้นส่วนที่ไม่ได้รับการแนะนำให้ใช้กับเครื่อง
- ห้ามใช้งานเครื่องนอกตัวบ้าน
- ห้ามวางสายไฟพาดไว้บนขอบบริเวณที่วางเครื่องซึ่งเป็นจุดสนใจของเด็กหรือสัตว์เลี้ยง
- ห้ามวางเครื่องไว้ใกล้กับเตาแก๊สร้อนหรือเตาไฟฟ้า
- ห้ามใช้งานเครื่องนอกเหนือไปจากที่กำหนดไว้
- ใช้ความระมัดระวังเป็นอย่างมากเมื่อมีการใช้ภาชนะที่นอกเหนือไปจากโลหะหรือแก้ว กับเครื่อง
- ห้ามเก็บของต่างๆที่นอกเหนือจากอุปกรณ์ที่ทางผู้ผลิตแนะนำไว้ในเครื่องหากไม่ได้ใช้งาน
- ห้ามวางวัสดุใดๆต่อไปนี้ในเครื่อง: กระดาษแข็งพลาสติกกระดาษหรือวัสดุอื่นที่คล้ายกัน
- ห้ามคลุมภาตรองเศษขนมปังหรือชิ้นส่วนใดๆของเครื่องด้วยกระดาษฟอยด์เนื่องจากอาจเป็นเหตุทำให้เครื่องร้อนเกินไป
- ไม่นำอาหารที่มีขนาดใหญ่เกินไป อาหารที่หุ้มด้วยกระดาษฟอยด์ หรือ อุปกรณ์ครัวใส่ไว้ในเครื่องเนื่องจากอาจทำให้เกิดความเสี่ยงในการเกิดเพลิงไหม้หรือไฟฟ้าช็อตได้

การป้องกันที่สำคัญ

- อาจเกิดเพลิงไหม้ขึ้นได้หากเครื่องถูกคลุมหรือสัมผัสกับวัสดุติดไฟเช่นผ้าม่านหรือผนังเมื่อเครื่องทำงานห้ามวางของไว้บนตัวเครื่องและห้ามใช้งานเครื่องใต้ตุลอยติดผนัง
- ห้ามทำความสะอาดด้วยแผ่นขัดที่ทำจากโลหะเศษใยโลหะอาจหลุดออกและไปสัมผัสกับส่วนที่เป็นไฟฟ้า ซึ่งทำให้มีความเสี่ยงในการเกิดไฟฟ้าช็อตได้
- คำเตือน: เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดเพลิงไหม้ห้ามปล่อยเครื่องทิ้งไว้ลำพังขณะใช้งานใช้อุณหภูมิตามที่แนะนำในทุกการใช้งาน
- ห้ามพับอุปกรณ์ครัว หรือ อุปกรณ์อบขนมไว้บนประตูเตาอบ
- ห้ามวางเครื่องไว้ในตู้หรือวางใต้ตุลอยฝังผนังเมื่อเก็บเครื่องไว้ในตู้ควรถอดปลั๊กออกทุกครั้ง
- ทำการตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่บ่งชี้ไว้บนเครื่องกับแรงดันไฟฟ้าในสถานที่ใช้งานว่าเหมาะสมกัน ก่อนทำการเสียบปลั๊กใช้งานเครื่อง

**เครื่องใช้นี้เหมาะสำหรับใช้งานในครัวเรือนเท่านั้น
กรุณาเก็บรักษาคู่มือการใช้งานนี้ไว้**

ทำความรู้จักกับเตาอบลมร้อนของคุณ

ส่วนประกอบหลัก



ตะแกรงสำหรับอบ:

ใช้สำหรับอบเนื้อ ขนมปัง พืชชา และอื่นๆ

ตะกร้าหม้อทอด:

ใช้ตะกร้าหม้อทอดร่วมกับการใช้งานฟังก์ชันหม้อทอดอบลมร้อน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทำอาหารใช้สำหรับทอดมันฝรั่งปอกไก่หอมใหญ่และอื่นๆและยังสามารถใช้เป็นตะกร้าสำหรับอบแห้งได้อีกด้วย

ถาดสำหรับอบ:

ใช้สำหรับอบคุกกี้เค้กไอศกรังและอื่นๆและยังสามารถใช้เป็นถาดรองน้ำมันที่เกิดจากการทอดได้อีกด้วย

หลอดไฟ:

กดไปที่ปุ่ม "ไฟ" เพื่อทำการเปิดหรือปิดไฟเพื่อประหยัดพลังงานไฟจะดับลงอัตโนมัติภายใน 5 นาทีและทำการกดปุ่ม "ไฟ" อีกครั้งหากต้องการเปิดไฟ

คุณสมบัติ

ด้วยเทคโนโลยีใหม่ของการไหลเวียนของลมร้อนแบบ360 องศาผลิตภัณฑ์นี้สามารถทำให้อาหารอร่อยและมีสุขภาพที่ดีกว่าแก่คุณได้

เซนเซอร์ประตู

หากประตูเครื่องถูกเปิดขณะที่ใช้ปรุงอาหารการปรุงอาหารจะหยุดชั่วคราวและไฟยังติดอยู่และเมื่อประตูถูกปิดไฟจะดับลงและดำเนินการปรุงอาหารต่อจนกว่าตรวจสอบให้แน่ใจว่า ประตูปิดสนิทขณะปรุงอาหาร

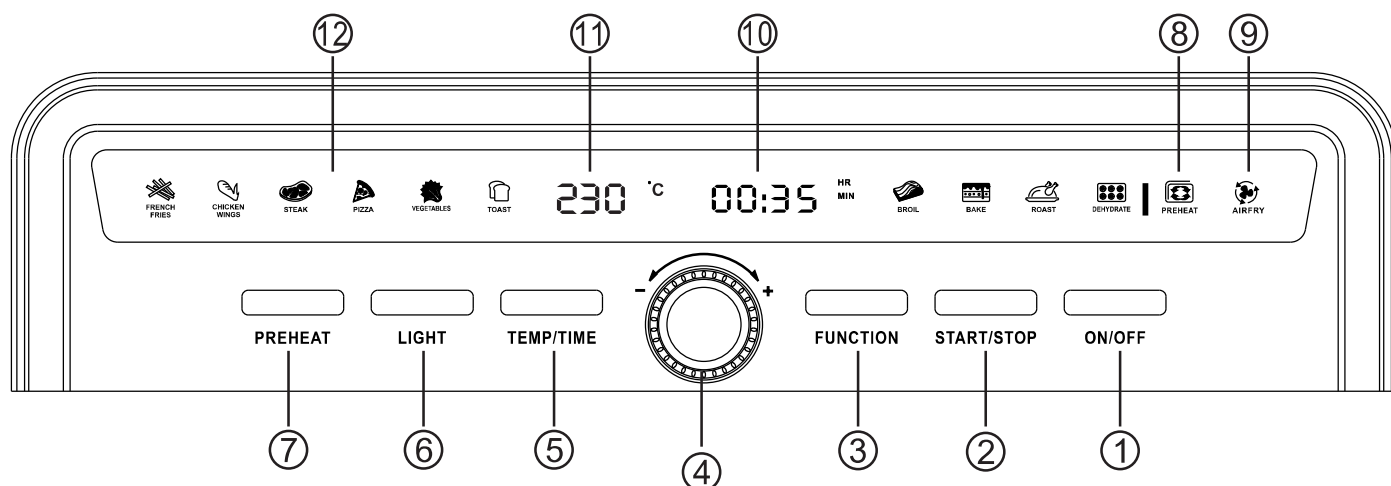
การเก็บสายไฟ

ด้วยการออกแบบให้มีช่องเก็บสายไฟในตัวซึ่งอยู่ทางด้านหลังตัวเครื่องเป็นการเก็บสายไฟที่ยาวเกินออกมาและทำให้เคาน์เตอร์ของคุณดูสะอาดและเป็นระเบียบ

คุณสมบัติด้านเทคนิค

แหล่งจ่ายไฟ	กำลังไฟที่กำหนด	ความจุ	ขนาดตัวเครื่อง
220 โวลต์, 50 เฮิร์ตซ	1,800 วัตต์	25 ลิตร	450*400*375 มม.

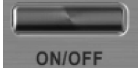
แผงการควบคุม



① ฟังก์ชันการทำงานโดยรวมของเครื่อง

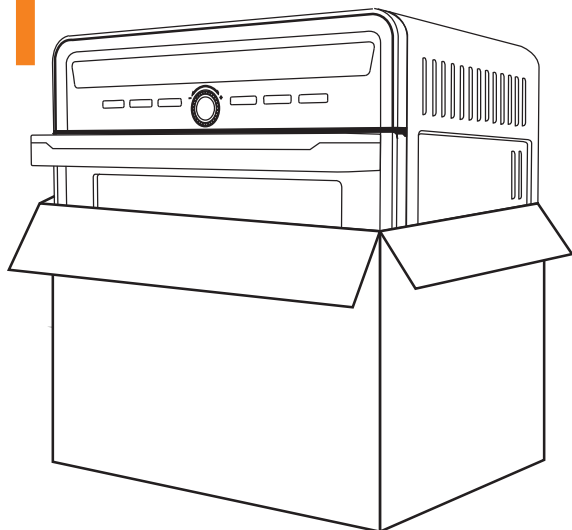
Preset	ไอคอน	อุณหภูมิที่ตั้งไว้	เวลาที่ตั้งไว้	ช่วงอุณหภูมิที่ใช้	ช่วงเวลาที่ใช้
เฟรนช์ฟราย (French Fries)		230°C	25 นาที	38-230°C	สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง
ปีกไก่ (Chicken Wings)		230°C	18 นาที	38-230°C	สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง
สเต็ก (Steak)		230°C	7 นาที	38-230°C	สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง
พิซซ่า (Pizza)		200°C	11 นาที	38-230°C	สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง
ผัก (Vegetables)		230°C	15 นาที	38-230°C	สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง
ขนมปัง (Toast)		230°C	4 นาที	เบา 1 กลาง 2 เข้ม 3	เบา 4 นาที กลาง 5 นาที เข้ม 6 นาที
ปิ้ง (Broil)		230°C	10 นาที	150-230°C	สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง
อบ (Bake)		176°C	20 นาที	38-230°C	สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง
ย่าง (Roast)		200°C	30 นาที	38-230°C	สูงสุดถึง 2 ชั่วโมง
อบแห้ง (Dehydrate)		50°C	4 ชั่วโมง	38-82°C	สูงสุดถึง 12 ชั่วโมง

แผงการควบคุม

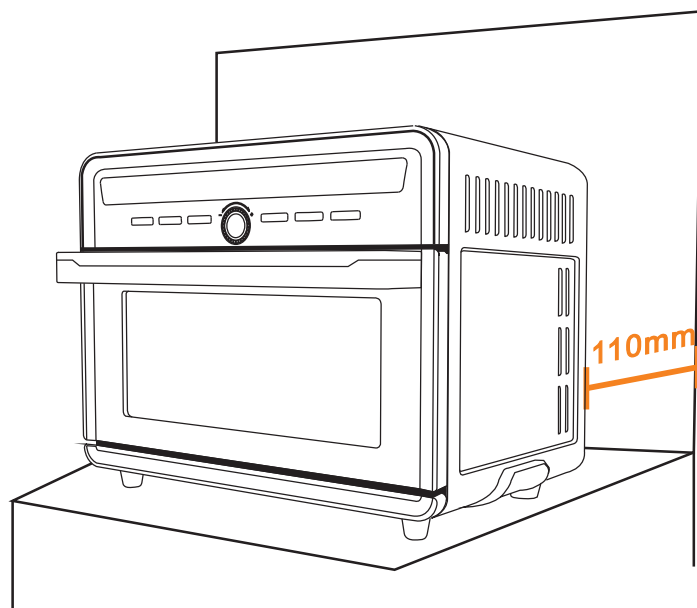
- ①  **ปุ่ม เปิด/ปิด**
กดปุ่ม “เปิด/ปิด” เพื่อเปิดหรือปิดเครื่อง
- ②  **ปุ่ม เริ่ม/หยุด**
กดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” เพื่อเริ่มหรือยกเลิกโปรแกรม
- ③  **ปุ่ม “ฟังก์ชัน”**
กดปุ่ม “ฟังก์ชัน” เพื่อเลือกฟังก์ชันที่ต้องการใช้งาน
- ④  **ลูกบิดปรับ อุณหภูมิ/เวลา**
กดปุ่ม  “ฟังก์ชัน” ก่อน จากนั้นให้ทำการบิดลูกบิด  เพื่อทำการปรับเวลาและอุณหภูมิตามลำดับ หมุนตามเข็มนาฬิกาเพื่อปรับเวลาและอุณหภูมิขึ้น หมุนทวนเข็มนาฬิกาเพื่อปรับเวลาและอุณหภูมิลง
- ⑤  **ปุ่ม “อุณหภูมิ/เวลา”**
กดปุ่ม “อุณหภูมิ/เวลา” เพื่อสลับโหมดอุณหภูมิและเวลา
- ⑥  **ปุ่ม “หลอดไฟ”**
กดปุ่ม “หลอดไฟ” เพื่อทำการ เปิด/ปิด ไฟ (หลังจากทำการเลือกด้วยตนเองแล้ว) ไฟจะดับลงอัตโนมัติเมื่อผ่านไป 5 นาที
- ⑦  **ปุ่ม “อุ่นเตา”**
กดปุ่ม “อุ่นเตา” เพื่อทำการอุ่นเตาให้ร้อน (ไม่ต้องทำการกดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” เพื่อทำการเข้าสู่โปรแกรมอุ่นเตา)
- ⑧  **สัญลักษณ์ “อุ่นเตา”**
สัญลักษณ์ “อุ่นเตา” จะบ่งบอกว่าเครื่องกำลังอุ่นเตาหรือไม่ ตัวสัญลักษณ์จะกระพริบ และจะหยุดกระพริบเมื่ออุ่นเครื่องเสร็จแล้วหรือถ้าประตูเครื่องถูกเปิด
- ⑨  **ปลั๊กสัญลักษณ์ “หม้อทอด” หรืออบลมร้อน**
สัญลักษณ์ “หม้อทอด” จะปรากฏขึ้นเมื่อใช้หม้อทอดปรุงอาหารหรือเสร็จแล้ว ตัวสัญลักษณ์จะกระพริบเมื่อปรุงอาหารและจะหยุดเมื่อปรุงอาหารเสร็จหรือถ้าประตูเครื่องถูกเปิด

ก่อนใช้งานเตาอบแบบอบลมร้อน

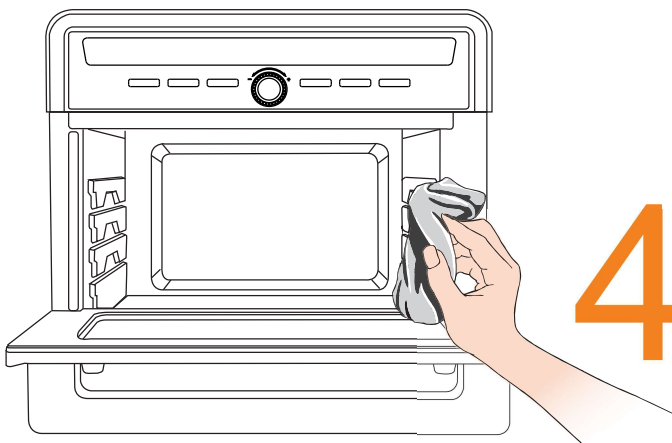
1 นำบรรจุภัณฑ์ทุกอย่างทั้งรอบๆ และด้านในเครื่องออก



2 วางเครื่องไว้บนพื้นผิวที่มั่นคง ได้ระดับ ผิวหน้าทนความร้อน อยู่ห่างจากสิ่งใดๆ ก็ตามที่จะทำให้เครื่องเสียหายโดยความร้อน รักษาระยะห่างระหว่างเตาไว้กับผนังเฟอร์นิเจอร์ และอื่นๆ อย่างน้อย 110 มม.



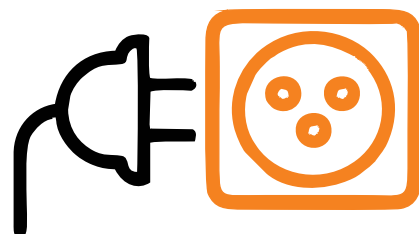
3 ล้างอุปกรณ์ทั้งหมดและทำความสะอาดภายในตัวเครื่อง ทำให้แห้งและวางอุปกรณ์กลับเข้าไปในเครื่อง



4

ก่อนใช้งานเครื่องต้องแน่ใจว่าตัวปลั๊กกับแหล่งจ่ายไฟนั้นตรงกัน (ความต้องการทางไฟฟ้า เช่น แรงดันไฟตรงกัน)

5 เมื่อใช้งานในครั้งแรก จำเป็นต้องวอร์มเครื่องทิ้งไว้เป็นเวลา 18 นาที ด้วยความร้อนสูงสุด (230°C) เพื่อเป็นการฆ่าเชื้อโรคและขจัดกลิ่นที่มาจากโรงงาน เตาอบแบบอบลมร้อนอาจมีกลิ่นหรือควันออกมาเนื่องจากฟิล์มหุ้มขดลวดทำความร้อน



ก่อนใช้งานเตาอบแบบอบลมร้อน



1 
เปิด/ปิด

ทำการเสียบปลั๊ก กดปุ่ม เปิด/ปิด เพื่อทำการเปิดเครื่อง หน้าจะสว่างขึ้นมาและ สัญลักษณ์ “เฟรนช์ฟราย” จะกระพริบ

2 ฟังก์ชัน

ทำการกดปุ่ม “ฟังก์ชัน” เบาๆเพื่อทำการเลือกเมนู หน้าจอจะปรากฏค่าอุณหภูมิและเวลาที่ตั้งมาจากโรงงาน ผู้ใช้ยังสามารถตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาได้ตามที่ต้องการ ด้วยลูกบิดตั้งค่าอุณหภูมิ/เวลา

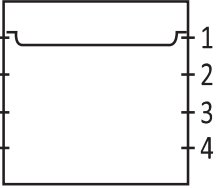
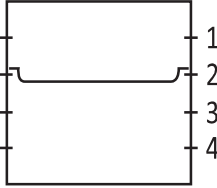
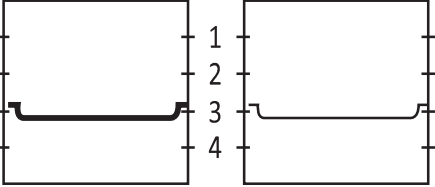
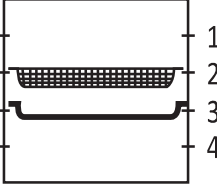
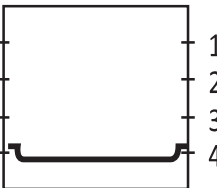
หมายเหตุ: อุณหภูมิของฟังก์ชัน “ปิ้งขนมปัง” จะไม่สามารถตั้งได้ ทำการกดปุ่ม “อุณหภูมิ/เวลา” และทำการหมุนลูกบิด “อุณหภูมิ/เวลา” จะสามารถตั้งค่าปิ้งขนมปังได้แบบ อ่อน กลาง และ เข้ม

3 
PREHEAT

ทำการกดปุ่ม “อุ่นเตา” เพื่อเป็นการอุ่นเตา (ไม่ต้องกดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” เพื่อเริ่มอุ่นเครื่อง) เมื่ออุณหภูมิในเครื่องขึ้นถึง 150 องศาเซลเซียส สัญลักษณ์ “เติมอาหาร” จะปรากฏขึ้น

หมายเหตุ: การปิ้งขนมปังและอบแห้ง ไม่ต้องทำการอุ่นเตา

การทำงาน

ตำแหน่งที่1: อบแห้ง 	ตำแหน่งที่2: ปิ้งขนมปัง อบแห้ง 
ตำแหน่งที่3: ปิ้งขนมปังอบแห้ง อบขนมปัง พิซซ่า 	ตำแหน่งที่2: เฟรนช์ฟรายส์ ปิ้งไก่ 
ตำแหน่งที่4: ย่าง 	อุปกรณ์  ตะแกรงเตาอบ ตะกร้าอบลมร้อน ถาดอบ

หมายเหตุ: เมื่อทำการปรุงอาหารที่มีไขมันมากๆ (เช่น ปิ้งไก่) ด้วยตะแกรงเตาอบ หรือ ตะกร้าหม้อทอด จะต้องทำการวางถาดอบไว้ด้านใต้เพื่อป้องกันน้ำมันที่หยดจากอาหารลงสู่ขดลวดทำความร้อน

4 ตำแหน่ง อุปกรณ์

5 START/STOP เริ่ม/หยุด

End

ทำการวางอาหารบนอุปกรณ์ที่ต้องการ แล้วใส่เข้าไปในเครื่องในตำแหน่งที่ต้องการ จากนั้นทำการปิดประตู ตำแหน่งที่ใส่ได้มี 4 ชั้นตามรูปด้านบน

กดปุ่ม “เริ่ม/หยุด” เพื่อเริ่มทำอาหาร และหน้าจอจะปรากฏเวลานับถอยหลัง เตาอบจะส่งเสียง “บีบ” 5 ครั้ง หน้าจอจะปรากฏ “End” และฟังก์ชันเมนูทุกอย่างจะมีแสงขึ้นมา

หมายเหตุ: หน้าจอจะขึ้นค้าง “End” จนกว่าจะกดปุ่มเมนู หลังจากทำอาหารเสร็จแล้ว พัดลมทำความร้อนจะยังทำงานต่อประมาณ 4 นาทีเพื่อระบายความร้อนเครื่องให้เย็นลง

ฟังก์ชันปรุงอาหาร

ตารางอ้างอิงแบบรวดเร็ว

ฟังก์ชัน	อุ่นเตา	ปริมาณอาหารที่แนะนำ	อุปกรณ์ที่แนะนำ	ตำแหน่งการวางอุปกรณ์ที่แนะนำ
เฟรนช์ฟรายส์	อุ่น	980 กรัม	ตะกร้าหม้อทอด	2
ปีกไก่	อุ่น	1,038 กรัม (21 ปีก)	ตะกร้าหม้อทอด	2
สเต็ก	อุ่น	190 กรัม	ถาดอบ หรือ ตะแกรงอบ	2
พิซซ่า	อุ่น	12 นิ้ว	ถาดอบ หรือ ตะแกรงอบ	3
แป้งขนมปัง	ไม่อุ่น	6 แผ่น	ตะแกรงอบ	2 หรือ 3
ผัก	อุ่น	ขึ้นกับอาหารที่ปรุง	ถาดอบ หรือ ตะแกรงอบ	3
อบ	อุ่น		ถาดอบ หรือ ตะแกรงอบ	3
ปิ้ง	อุ่น		ถาดอบ หรือ ตะแกรงอบ	2
ย่าง	อุ่น		ถาดอบ หรือ ตะแกรงอบ	4
อบแห้ง	ไม่อุ่น		ตะแกรงอบ	1 หรือ 2 หรือ 3

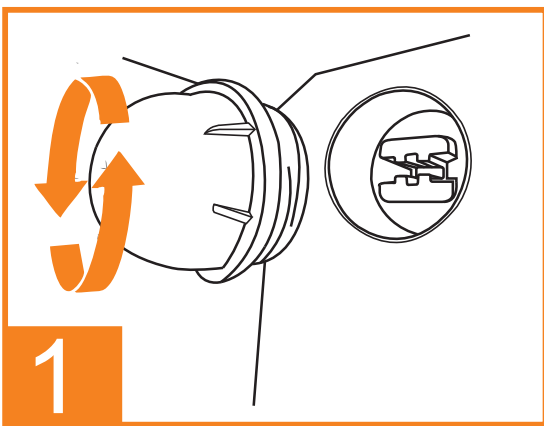
อาจมีความชื้นเกิดขึ้นบนประตูเตาของคุณในขณะที่ปรุงอาหาร ซึ่งเป็นเหตุการณ์ปกติ เพื่อผลลัพธ์ที่ดีที่สุด เราแนะนำให้คุณทำการอุ่นเตาก่อนใช้งาน

การเปลี่ยนหลอดไฟ

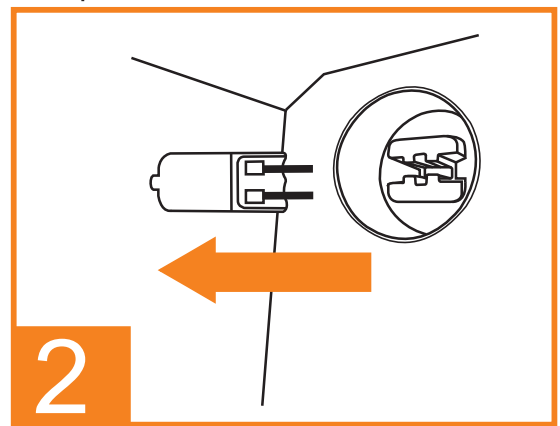
โปรดทราบ: ต้องแน่ใจว่าได้ทำการถอดปลั๊กเครื่องออกและปล่อยให้เครื่องเย็นสนิทก่อนทำการเปลี่ยนหลอดไฟ

คุณสมบัติของหลอดไฟ: หลอดฮาโลเจนขนาด 25 วัตต์

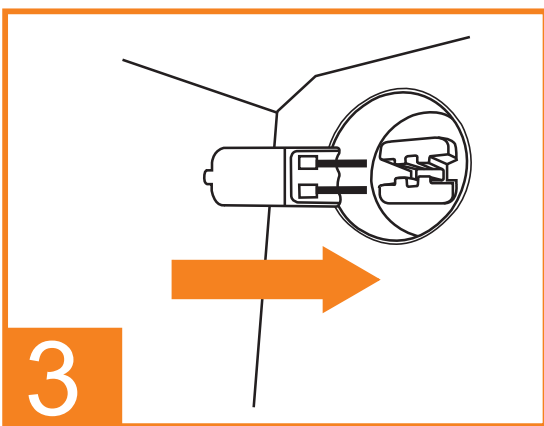
1. หมุนฝาครอบหลอดไฟตามทิศทางเข็มนาฬิกาเพื่อนำออก



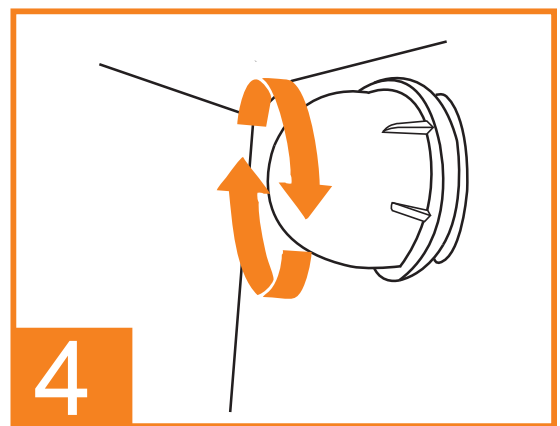
2. นำหลอดไฟออกมาโดยทำการดึงออกตรงๆ



3. ทำการเสียบหลอดใหม่เข้าไป



4. ทำการใส่ฝาครอบกลับเข้าไปแล้วหมุนในทิศทางเข็มนาฬิกาเพื่อปิดให้แน่น



การดูแล ทำความสะอาดและเก็บรักษา

ก่อนทำความสะอาดเครื่อง ต้องถอดปลั๊กออกก่อนทุกครั้ง ปล่อยให้เครื่องเย็นสนิทก่อนถอดอุปกรณ์และทำความสะอาด

การทำความสะอาดเครื่องภายนอกและประตู

- ทำการเช็ดตัวเครื่องด้วยฟองน้ำนุ่มๆชุบน้ำหมาดๆ ใช้สารทำความสะอาดที่ไม่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือ สเปรย์ทำความสะอาดที่มีฤทธิ์อ่อน เพื่อป้องกันการเกิดรอย ใช้น้ำยาทำความสะอาดลงบนฟองน้ำ ไม่ใช่บนตัวเครื่อง ก่อนทำความสะอาด
- ในการทำความสะอาดประตูกระจก ให้ใช้น้ำยาเช็ดกระจก หรือ สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์อ่อน ด้วยฟองน้ำนุ่มๆหมาดๆ หรือ แผ่นขัดพลาสติก ห้ามใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน หรือ แผ่นขัดแบบใยเหล็ก เนื่องจากอาจทำให้ผิวหน้าของเตาเกิดรอย
- ทำความสะอาดหน้าจодด้วยผ้านุ่มๆหมาดๆ ใช้น้ำยาทำความสะอาดลงบนผ้า ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดลงบนเครื่องโดยตรง การทำความสะอาดผิวหน้าจодด้วยผ้าแห้ง และ/หรือ สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อนอาจทำให้เกิดรอย



คำเตือน: เพื่อเป็นการป้องกันการเกิดไฟฟ้าลัดวงจร ห้ามทำการจุ่มเครื่อง หรือ สายไฟลงในน้ำ หรือของเหลวอื่นๆ

การทำความสะอาดภายใน

- ในการทำความสะอาดคราบที่เกิดจากการกระเด็นในขณะปรุงอาหาร ให้ทำการเช็ดผนังด้านในด้วยฟองน้ำนุ่มๆหมาดๆ อาจต้องใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ไม่กัดกร่อน หรือ ฤทธิ์อ่อน เพื่อป้องกันการทำให้เกิดคราบ ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดลงบนฟองน้ำ ไม่ใช่ด้านในตัวเครื่องโดยตรงก่อนทำความสะอาด



คำเตือน: ใช้น้ำยาทำความสะอาดอย่างระมัดระวังเป็นอย่างมากเมื่อทำความสะอาดขดลวดทำความร้อน ปล่อยให้เตาอบเย็นสนิท จากนั้นให้ทำความสะอาดโดยการเช็ดขดลวดเบาๆด้วยผ้านุ่มๆหมาดๆ ตามความยาวของขดลวด ห้ามใช้สารทำความสะอาดใดๆ ทำความสะอาดขดลวด ปล่อยให้แห้งสนิทแล้วค่อยทำการเสียบปลั๊ก แล้วเปิดเครื่อง

การทำความสะอาดถาดรองเศษขนมปัง

- หลังจากใช้งานเครื่องเสร็จแล้ว ให้ทำการนำถาดรองเศษขนมปังออกมาและเทเศษขนมปังทิ้ง ทำความสะอาดถาดด้วยฟองน้ำนุ่มๆหมาดๆ อาจต้องใช้สารทำความสะอาดที่มีฤทธิ์ไม่กัดกร่อน หรือ ฤทธิ์อ่อน เพื่อป้องกันการทำให้เกิดคราบ ให้ใช้น้ำยาทำความสะอาดลงบนฟองน้ำ ไม่ใช่บนถาดโดยตรงก่อนทำความสะอาด ปล่อยให้แห้งสนิท

การดูแล ทำความสะอาดและเก็บรักษา

- ในการทำความสะอาดคราบติดแน่น ทำการแช่กรดในน้ำสบู่อุ่นๆ จากนั้นล้างด้วยฟองน้ำนุ่มๆ หรือ แผ่นขัดพลาสติก ล้างน้ำและปล่อยให้แห้งสนิท
- ควรใส่กรดรองพิเศษขนมอบกลับไปในเครื่องหลังจากทำความสะอาด และ ก่อนทำการเสียบปลั๊กและเปิดใช้งานเครื่อง

การทำความสะอาดตะแกรงอบ ตะแกรงสำหรับอบแห้ง ถาดอบ และ ตะกร้าหม้อทอด

- ทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกอย่างด้วยน้ำสบู่อุ่น และฟองน้ำนุ่มๆ หรือแผ่นขัดพลาสติก ล้างน้ำออกแล้วปล่อยให้แห้งสนิท ห้ามใช้น้ำยาทำความสะอาดที่มีฤทธิ์กัดกร่อน แผ่นขัดใยเหล็ก หรือ เครื่องใช้ที่เป็นเหล็กในการทำความสะอาด เนื่องจากอาจทำให้ผิวหน้าเกิดรอย
- เพื่อยืดอายุการใช้งานอุปกรณ์ ไม่แนะนำให้ทำความสะอาดด้วยเครื่องล้างจาน

การเก็บรักษา

- ต้องแน่ใจว่าเตาอบและอุปกรณ์ทุกอย่างสะอาดและแห้ง
- ต้องแน่ใจว่าประตูเตาอบปิดสนิทดี
- ทำการเก็บเครื่องไว้ในตำแหน่งที่ตั้งตรง และตั้งอยู่บนขาตั้งเสริม ห้ามเก็บเครื่องเมื่อเครื่องเปียก หรือยังร้อนอยู่ ห้ามทำการเก็บเครื่องไว้ในสภาพแวดล้อมที่ร้อนและเปียก

สายไฟ:

- สายไฟสั้น (หรือสายไฟที่ถอดออกได้) มีไว้เพื่อลดความเสี่ยงที่เกิดจากการพันกัน หรือ สะดุดสายไฟ
- การใช้สายไฟที่ยาวกว่าและถอดออกได้ หรือ ปลั๊กพ่วงสามารถใช้ได้แต่ต้องมีความระมัดระวังในการใช้
- หากมีการใช้สายไฟที่ยาวกว่าและถอดออกได้ หรือ ปลั๊กพ่วง:
 - 1)สเปคของสายไฟที่ปรากฏบนตัวสายไฟจะต้องมีค่าอย่างน้อยมากกว่าที่ระบุไว้ที่เครื่อง
 - 2)สายไฟควรมีการจัดการไม่ให้พบบนบริเวณขอบเคาท์เตอร์ หรือ โต๊ะวาง ที่สามารถให้เด็กมาดิ่งเล่น หรือ หล่นลงมาแบบไม่คาดฝัน
 - 3)หากเครื่องใช้ไฟฟ้าเป็นแบบปลั๊กที่มีการต่อสายดิน ปลั๊กพ่วงที่ใช้ก็ควรจะเป็นแบบมีการต่อสายดินด้วย

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ปัญหาที่เกิดขึ้น	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไข
เตาอบไม่ทำงาน	ไม่ได้เสียบปลั๊กของเตาอบ	ตรวจสอบว่าเตาอบได้รับการเสียบปลั๊ก
	คุณยังไม่ได้เปิดการทำงานของเตาอบ	กดปุ่ม “ON/OFF” เพื่อเปิดเครื่อง
	ประตูเตาอบปิดไม่สนิท	ตรวจสอบว่าประตูเตาอบได้ปิดสนิท
มีไอน้ำออกมาจากด้านบนของประตูเตาอบ	คุณประกอบอาหารที่มีส่วนประกอบที่มีความชื้นสูง	เป็นเรื่องปกติ ประตูจะระบายไอน้ำที่เกิดจากส่วนประกอบของอาหารที่มีความชื้นสูงออกมา เช่น ขนมปังแช่แข็ง
มีควันสีขาวออกมาจากเตาอบ	เป็นการใช้งานเตาอบในครั้งแรก	สิ่งนี้เป็นเรื่องปกติในการใช้งานในครั้งแรก แนะนำให้คุณตั้งค่าเตาอบไปที่อุณหภูมิสูงสุด และเปิดให้เตาอบทำงานแบบเครื่องเปล่า ประมาณ 18-20 นาที
	คุณทำอาหารที่มีส่วนผสมของไขมันมาก	เป็นเรื่องปกติเมื่อมีการทำอาหารที่มีส่วนผสมของน้ำมันและไขมันสูง ซึ่งไม่มีผลต่อการทำงานของเครื่อง
	ถาดอบ ถาดรองเศษขนมปัง หรือขดลวดทำความร้อน มีส่วนของไขมันหรือน้ำมันจากการทำอาหารในครั้งที่แล้ว	ตรวจสอบว่าอุปกรณ์ได้รับการทำความสะอาดอย่างเหมาะสมหลังการใช้งานในแต่ละครั้ง
มีควันสีดำออกมาจากเตาอบ	อาหารไหม้	รีบปิดเตาอบ ระวังเมื่อคุณนำอาหารออกมา

การแก้ไขปัญหาเบื้องต้น

ปัญหาที่เกิดขึ้น	สาเหตุที่เป็นไปได้	การแก้ไข
ส่วนผสมของอาหารในเตาอบไม่สุก	มีอาหารมากเกินไปในการอบ	ลดปริมาณอาหารที่ทำในเตาอบ
	ตั้งค่าเวลาในการทำอาหารสั้นเกินไป หรือ อุณหภูมิที่ใช้ต่ำเกินไป	ตั้งค่าเวลาในการทำอาหารให้นานขึ้น หรือ ตั้งอุณหภูมิให้สูงขึ้น
	เลือกใช้ฟังก์ชันผิด	ตรวจสอบให้มั่นใจว่า คุณได้เลือกฟังก์ชันได้ถูกต้องกับการทำอาหาร
อาหารสุกไม่สม่ำเสมอ	ส่วนผสมถูกวางซ้อนเป็นชั้น หรือ วางใกล้กันเกินไป ระหว่างทำอาหาร	ตรวจสอบว่า อาหารและส่วนผสมได้ถูกวางกระจายทั่วถึงในเตาอบ
	ตำแหน่งของถาดอบ ตะแกรง หม้อทอด หรือ ตะแกรง ไม่ได้ถูกปรับให้เหมาะสม	ปรับตำแหน่งการวางของชั้นให้เหมาะสม ระวังเนื่องจากชั้นส่วนเหล่านี้จะมีความร้อน
อาหารไม่กรอบ หลังจากผ่านการอบลมร้อน	ส่วนผสมมีความชื้นสูง	สเปรย์หรือทาน้ำมันจำนวนเล็กน้อยบนอาหารให้ทั่วถึง ซึ่งจะเป็นการเพิ่มความกรอบ
หน้าจอการทำงาน แสดงรหัสความผิดพลาด “E1”	เกิดการลัดวงจร ที่มอนิเตอร์อุณหภูมิ	ถอดสายไฟออกจากเต้าเสียบ ติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย
หน้าจอการทำงาน แสดงรหัสความผิดพลาด “E2”	มอนิเตอร์อุณหภูมิ หรือขดลวดทำความร้อน ไม่ทำงาน	ถอดสายไฟออกจากเต้าเสียบ จากนั้นลองเสียบเข้าไปอีกครั้ง และเปิดเครื่อง หากไม่สามารถแก้ไขปัญหาได้ กรุณา ติดต่อศูนย์บริการหลังการขาย

สูตรอาหาร

สารบัญ

กรุณาอ้างอิงตำแหน่งของชั้นวางในการวางอุปกรณ์เสริมจากแผนภาพในหน้า 11

ปีกไก่	19
ปีกไก่ราดซอสงาและขิง	19
พิซซ่าไร้แป้ง	20
ผักย่าง	20
มันหวานอบ	21
เนื้อไม้ฝรั่งพันม้วนด้วยเบคอน	21
ไก่อบสูตรคลาสสิก	22
ผักคะน้ากรอบ	22
เบคอนในเมนูของหวาน	23
แอปเปิ้ลแห้งวงแหวน	23
มันฝรั่งทอด	24
มันเทศหวานทอด	24
แซลมอลย่าง	25
หอมทอด	26
คูกี้เนย	26
เบเกิล	27
ขนมปังหน้าไข่	28
ฟักทองอบ	28
เนื้อซี่โครงแกะย่างด้วยโรสแมรี่และกระเทียม	29
อกไก่ย่างยัดไส้พันเบคอน	30



ปีกไก่



18 นาที
เวลา



230 อกตาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

น้ำมันสเปรย์ในการทำอาหารเพื่อไม่ให้อาหารติด
ปีกไก่ 2 ปอนด์ (907 กรัม) , นำปลายปีกและ แยกส่วนเนื้อของปีกออก
เกลือโคเชอร์ $\frac{3}{4}$ ช้อนชา (3.75 มิลลิกรัม)

ขั้นตอน

- 1 พ่นสเปรย์น้ำมันบนตะกร้า
- 2 วางปีกไก่บนตะกร้า โรยเกลือ
- 3 วางตะกร้าหม้อทอด บนชั้นวางที่ 2 ตั้งค่าไปที่การทำปีกไก่ (Chicken wing) ที่ อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส เวลา 18 นาที ทอดจนกระทั่งเป็นสีเหลืองทองและกรอบ



ปีกไกราดซอสงาและซิง



18 นาที
เวลา



230 อกตาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

น้ำมันงา $\frac{1}{4}$ ถ้วย (60 มิลลิกรัม) น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ (30 มิลลิกรัม) กระเทียมขูด 2 กลีบ (3.75 มิลลิกรัม)
อสถั้วเหลือง 2 ช้อนโต๊ะ (30 มิลลิกรัม) ต้นหอมสไลด์บาง 6 ต้น เมล็ดงาอบ $\frac{1}{4}$ ถ้วย (60 มิลลิกรัม)
ซิงซูดและปอกเปลือก 1 ช้อน ขนาด 2 นิ้ว (5 ซม.) ปีกไก่ 2 ปอนด์ (907 กรัม) , นำปลายปีกและ
แยกส่วนเนื้อของปีกออก

ขั้นตอน

- 1 พ่นสเปรย์น้ำมันบนตะกร้า วางปีกไก่บนตะกร้า
- 2 วางตะกร้าหม้อทอด บนชั้นวางที่ 2 ตั้งค่าไปที่การทำปีกไก่ (Chicken wing) ที่ อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส เวลา 18 นาที ทอดจนกระทั่งเป็นสีเหลืองทองและกรอบ
- 3 ใส่ น้ำมันงา ซอสถั่วเหลือง น้ำผึ้ง ซิง และ กระเทียม ในชามขนาดใหญ่ คลุกให้เข้ากัน เติมน้ำมันงาและต้นหอมลงไป
- 4 นำปีกไก่ที่ทอดกรอบเสร็จสิ้น ใส่ลงในชาม และ คลุกเคล้ากับส่วนผสมให้เข้ากัน และเสิร์ฟทันที



พิซซ่าโรแบ่ง



11 นาที
เวลา



200 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

แป้งโดว์พิซซ่าแบบขอบบาง 1 ชิ้น
มอสซาเรลล่าชีส 9 ชิ้น

กระเทียมสไลด์บาง 2 กลีบ
ริคอตต้าชีส ¼ ถ้วย

พริกแดงป่น ½ ช้อนชา
น้ำมันสเปรย์ในการทำอาหารเพื่อไม่ให้อาหารติด

ขั้นตอน

1 นสเปรย์น้ำมันบนถาดอบ วางแป้งโดว์
พิซซ่าบนถาด ใส่มอสซาเรลล่า ริคอตต้าชีส
กระเทียมและพริกแดงป่น

2 วางถาดอบ บนชั้นวางที่ 3 และตั้งค่าไปที่การทำพิซ
ซ่า (PIZZA) ด้วยอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ที่ 11
นาที หรือ จนกระทั่งชีสละลายและมีสีน้ำตาลอ่อน และ
ก้นแป้งพิซซ่ามีสีเหลืองกรอบ

3 ปล่อยให้พิซซ่าเป็นตัวลงประมาณ 5 นาที ก่อนตัด



ผักย่าง



15 นาที
เวลา



230 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

แตงกวา 1 ลูก
เห็ด 10 ชิ้น
น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ

บร็อคโคลี่ 1 หัว
กระเทียมปอกเปลือก 1 กลีบ
เกลือ ½ ช้อนชา

ข้าวโพด 2 ฝัก
หน่อไม้ฝรั่ง 5 ชิ้น
กระเทียมผง 1 ช้อนชา

ขั้นตอน

1 นำอะลูมิเนียมฟอยด์ปูรองที่ถาดอบ

2 หั่นผักให้เป็นชิ้นเท่าๆกัน เพื่อให้สุกได้อย่างทั่วถึง

3 โรยเกลือและกระเทียมผง

4 ใส่ถาดอบบนชั้นวางที่ 3 ตั้งค่าไปที่เมนู ผัก
(VEGETABLES) ที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส
เวลา 15 นาที



มันหวานอบ



35 นาที
เวลา



230 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

มันหวาน

ขั้นตอน

- 1 วางมันหวานบนถาดอบ
- 2 ใส่ถาดอบบนชั้นวางที่ 2 ตั้งค่าไปที่เมนูผัก (VEGETABLES) ที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส เวลา 35 นาที หรือจนกว่า มันจะอ่อนตัว



หน่อไม้ฝรั่งพันด้วยเบคอน



10 นาที
เวลา



230 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

หน่อไม้ฝรั่ง 1 ปอนด์

เกลือและพริกไทย

เบคอนสไลด์ 6 ชิ้น

น้ำมันมะกอก 2 ช้อนชา

ขั้นตอน

- 1 ตัดปลายของหน่อไม้ฝรั่ง โดยให้มีความยาวประมาณ 5-6 นิ้ว วางในชามผสมและทาด้วยน้ำมันมะกอก ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย
- 2 ใช้หน่อไม้ฝรั่ง 5-6 ชิ้น กับเบคอนสไลด์ 1 ชิ้น นำเบคอนพันรอบหน่อไม้ฝรั่ง เสียบไม้จิ้มฟันเพื่อยึดให้ติดกันตามความต้องการ
- 3 วางลงในถาดอบที่รองด้วยอะลูมิเนียมฟอยด์ วางถาดอบบนชั้นวางที่ 3 ตั้งค่าไปที่เมนูย่าง (ROAST) ที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที หรือจนกระทั่ง เบคอนมีความกรอบและหน่อไม้ฝรั่งสุกทั้งหมด



ไกอบสูตรคลาสสิก



40 นาที
เวลา



200 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

สำหรับเสิร์ฟ 4-6 คน

ส่วนผสม

มะนาว 1 ลูก, หั่นครึ่ง ไก่ 1 ตัว (4 ปอนด์ <1.8 กก.>)

น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์พิเศษ 1 ช้อนชา (5 มิลลิลิตร)

พริกไทยดำบด 1/2 ช้อนชา (2.5 มิลลิลิตร)

เอิร์บเดอพรอวองซ์ (Herbs de Provence) สมุนไพรสำหรับปรุงอาหาร หรือ สมุนไพรแห้งชนิดอื่น เช่น

โรสแมรีและใบไทม์ 2 ช้อนชา (10 มิลลิลิตร)

กระเทียมทุบ 1 กลีบ

เกลือโคเชอร์ 1 ช้อนชา (5 มิลลิลิตร)

ขั้นตอน

1

นำอะลูมิเนียมฟอยด์ปูรองที่ถาดอบ

2

วางไก่ที่แห้งและโรยด้วยเกลือครึ่งหนึ่ง ที่ภายในตัวไก่ วางไก่นอกถาดอบที่เตรียมไว้ และขโถมตัวไก่ด้วยน้ำมันมะกอก หมักด้วยเครื่องเทศและกระเทียม ใส่กระเทียมและมะนาวเข้าไปภายในตัวไก่

3

วางถาดอบและไก่นบนชั้นวางที่ 4 ตั้งค่าไปที่เมนูย่าง (ROAST) ที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เวลา 40 นาที จนกระทั่ง ไก่มีความกรอบและเหลือง



ผักคนำกรอบ

สำหรับเสิร์ฟ 4 คน

ส่วนผสม

ผักคนำใบหยัก 4 ต้น โดยนําก้านที่แข็งออก

เกลือโคเชอร์ 1/4 ช้อนชา (1 มิลลิลิตร)

น้ำมันมะกอก สำหรับสเปรย์

ขั้นตอน

1

วางใบผักคนำในตะกร้าหม้อทอด และสเปรย์ด้วยน้ำมันตามความต้องการ

2

วางตะกร้าหม้อทอด บนชั้นวางที่ 2 ตั้งค่าไปที่เมนูอบ (BAKE) ที่อุณหภูมิ 176 องศาเซลเซียส เวลา

5 นาที จนกระทั่ง ผักมีสีอ่อนและกรอบ

3

เมื่อเสร็จเรียบร้อย นำผักคนำออกจากเตาอบ โรยด้วยเกลือ และเสิร์ฟทันที



5 นาที
เวลา



176 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ



เบคอนในเมนูของหวาน



4 ชั่วโมง
เวลา



50 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

เบคอนแบบหนา 1 ปอนด์
พริกคาเยนเปปเปอร์ ¼ ช้อนชา

น้ำตาลทรายแดง ¼ ถ้วย
เมเปิ้ลไซรัป 2 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอน

1 วางชิ้นเบคอนลงบนตะแกรงอบ

2 โรยน้ำตาลทรายแดงและพริกคาเยนเปปเปอร์ให้ทั่วทั้งชิ้นเบคอน และถูให้ซึมลงไปในชิ้นเนื้อทาชิ้นเบคอนด้วยเมเปิ้ลไซรัป

3 ใส่ตะแกรงอบเข้าไปในชั้นวางที่ 2 เลือกตั้งเมนู อบแห้ง (Dehydrate) ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เวลา 4 ชั่วโมง



แอปเปิ้ลแห้งวงแหวน



3-4 ชั่วโมง
เวลา



50 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

แอปเปิ้ลพันธุ์แกรนนี่ สมิท 1-2 ผล

ขั้นตอน

1 ใช้มีดปอกขนาดเล็กหรือข้อมคว้านที่แกนกลางของแอปเปิ้ล ตัดแอปเปิ้ลเป็นชิ้นวงแหวนขนาด ¼ นิ้ว

2 วางชิ้นแอปเปิ้ลสไลด์ให้ทั่วทั้งตะแกรงอบ ใส่ตะแกรงอบที่ตำแหน่งชั้นวางที่ 2 เลือกตั้งเมนู อบแห้ง (Dehydrate) ที่อุณหภูมิ 50 องศาเซลเซียส เวลา 3 ชั่วโมง คุณสามารถเพิ่มชิ้นแอปเปิ้ลสไลด์ในตะกร้าทอด ในกรณีใช้แอปเปิ้ลมากกว่า 1 ผล

3 รอให้แอปเปิ้ลเย็นตัวลง ก่อนเก็บในกล่องบรรจุสุญญากาศ เพื่อเก็บรักษาไว้



18 นาที
เวลา



230 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

มันฝรั่งทอด

สำหรับเสิร์ฟ 2-3 คน

ส่วนผสม

มันฝรั่งดั้งเดิม Russet 1 ปอนด์ (454 กรัม)
น้ำมันมะกอกจำนวนหนึ่งเพื่อใช้ในการสเปรย์

เกลือโคเชอร์หรือเกลือปรงรส 1 ช้อนชา (5 มิลลิกรัม)

ขั้นตอน

- 1 ปอกเปลือกของมันฝรั่ง ตัดเป็นชิ้นขนาด $\frac{1}{4}$ นิ้ว (0.6 ซม.) X 3 นิ้ว (7.6 ซม.)
- 2 แช่ชิ้นมันฝรั่งในน้ำ ประมาณ 30 นาที หลังจากนั้นก็เปลี่ยนน้ำทิ้ง และใช้กระดาษซับให้แห้ง
- 3 ใส่ชิ้นมันฝรั่งที่แห้งในตะกร้ออบลมร้อน สเปรย์มันฝรั่งด้วยน้ำมัน โรยเกลือและวางชิ้นมันฝรั่งให้กระจายในหม้อทอด

- 4 ใส่ตะกร้ออบลมร้อน ลงในชั้นวางที่ 2 เลือกตั้งเมนูเฟรนช์ฟราย (French Fries) ที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส เวลา 18 นาที ทอดจนกระทั่งได้ความกรอบที่ต้องการ
- 5 เมื่อทอดมันฝรั่งเสร็จ นำมันฝรั่งทอดออกใส่ชามเสิร์ฟ ปรงรสตามต้องการ และเสิร์ฟในทันที



มันหวานทอด

สำหรับเสิร์ฟ 2-3 คน

ส่วนผสม

มายองเนสซีโปเล่:
มายองเนส $\frac{1}{2}$ ถ้วย (125 มิลลิกรัม) พริกขี้หนูในซอสอะโดโบ้สับละเอียด น้ำมันาวสด $\frac{1}{4}$ ช้อนชา (1 มิลลิกรัม)
มันหวานทอด:
น้ำมันมะกอก สำหรับสเปรย์
มันหวาน ขนาดกลาง ปริมาณ 1 ปอนด์ (454 กรัม) ตัดเป็นชิ้นหนา $\frac{1}{4}$ นิ้ว (0.6 ซม.) ยาวประมาณ 4 นิ้ว (10 ซม.)
เกลือโคเชอร์ $\frac{1}{2}$ ช้อนชา (2.5 มิลลิกรัม)



21 นาที
เวลา



230 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ขั้นตอน

- 1 การเตรียมมายองเนสชิโปเล่: กานผสมมายองเนส พริก และน้ำมันขาว เข้าด้วยกันในชาม ปิดและจัดเก็บไว้ในตู้เย็น จนกระทั่งพร้อมที่จะเสิร์ฟ
- 2 การทำมันหวานทอด: วางชิ้นมันหวาน ในตะกร้าอบลมร้อน สเปรย์น้ำมันตามต้องการ โรยเกลือ และวางเรียงในชั้นเดียว
- 3 นำตะกร้าอบลมร้อนใส่เข้าไปในเตาอบ ในตำแหน่งชั้นวางที่ 2 เลือกตั้งเมนู เฟรนช์ฟราย (French Fries) ที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส เวลา 21 นาที อบจนกระทั่งได้ความกรอบและเหลือง
- 4 เมื่ออบมันหวานเสร็จ นำมันหวานออกใส่ชามเสิร์ฟ เสิร์ฟในที่ที่พร้อมทั้งมายองเนสชิโปเล่ ด้านข้างของจานเสิร์ฟ



แชลมอลย่าง



4 นาที
เวลา



200 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

เป็นอาหารเย็น 1 ชุด ที่สามารถเตรียมและปรุงได้ในง่ายและรวดเร็วสำหรับเสิร์ฟ 2 คน

ส่วนผสม

แชลมอล ½ ปอนด์ (227 กรัม)
หน่อไม้ฝรั่งตัดแต่ง ½ กำ
กระเทียมสไลด์ 1 กลีบ
น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์พิเศษ 1-2 ช้อนโต๊ะ (15-30 มิลลิลิตร)
พริกไทยดำบด ¼ ช้อนชา (1 มิลลิลิตร)
มะกอกคาลามาตา ½ ถ้วย (125 มิลลิลิตร) คว้านเมล็ดและสับหยาบ

มะเขือเทศเชอร์รี่ 1 ถ้วย (250 มิลลิลิตร)
เกลือโคเชอร์ ½ ช้อนชา (2.5 มิลลิลิตร)

ขั้นตอน

- 1 นำอะลูมิเนียมฟอยด์ปูรองที่ถาดอบ วางแชลมอล มะเขือเทศ หน่อไม้ฝรั่ง มะกอก และกระเทียมในถาดอบ สเปรย์ด้วยน้ำมันมะกอก และโรยด้วยเกลือและพริกไทย
- 2 วางถาดอบที่มีแชลมอล ในตำแหน่งชั้นวางที่ 1 เลือกตั้งเมนูย่าง (Roast) ที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เวลา 4 นาที อบจนกระทั่งชั้นแชลมอลมีความชุ่มและผักมีสีเหลืองน้ำตาล



10 นาที
เวลา



200 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

มันฝรั่งทอด

ส่วนผสม

หัวหอมใหญ่ 1 ลูก
ปาปริก้ารมควัน 3 กรัม

ไข่ 1 ฟอง

แป้งอเนกประสงค์ 150 กรัม
พริกไทยป่น 2 กรัม

เกลือ 3 กรัม
นม 130 มิลลิลิตร

ขั้นตอน

- 1 ล้างหัวหอมใหญ่และหั่นให้เป็นวงประมาณ 1/4 นิ้ว วางวงแหวนของหัวหอมให้แยกจากกัน
- 2 นำอะลูมิเนียมฟอยด์ปูรองที่ถาดอบ ทาฟอยด์ด้วยน้ำมันคาโนลา เก็บพักไว้
- 3 ผสมแป้ง เกลือ และปาปริก้าเข้าด้วยกันในชาม ผสมขนาดกลาง และ คนให้เข้ากัน
- 4 ผสมไข่ นม และเกลือในชามอีกอัน และคนให้เข้ากัน
- 5 ขั้นแรก ชุบวงหัวหอมใหญ่ในแป้งที่ผสม หลังจากนั้น ชุบต่อในไข่ที่ผสมไว้ และชุบด้วยเกล็ดขนมปังเป็นชั้นสุดท้าย จากนั้น จึงวางลงในถาดอบ
- 6 วางถาดอบ ในตำแหน่งชั้นวางที่ 2 เลือกตั้งเมนู เฟรนช์ฟราย (French Fries) ที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที



คุกกี้เนย

ส่วนผสม

นมสด 2 ช้อนชา
วานิลลาสกัด 1 ช้อนชา

แป้งอเนกประสงค์ 2 ถ้วย (283 กรัม)
น้ำตาลทรายขาว 2/3 ถ้วย (140 กรัม)

เกลือ 1/4 ช้อนชา

ขั้นตอน

- 1 ใช้เครื่องผสมอาหารโดยใช้หัวตีครีมแบบใบพัด ใส่เนย น้ำตาล และเกลือ ตีผสมกันในชาม
- 2 ผสม ไข่แดง และวานิลลา
- 3 เติมแป้ง และ ตีผสมจนกระทั่งให้เข้ากัน หลังจากนั้น เติมนม และอาจจะเพิ่มนมเล็กน้อยตามต้องการ เพื่อให้สามารถใส่ถุงบีบได้อย่างสะดวก
- 4 นำส่วนผสมใส่ลงในถุงบีบขนาด 16 นิ้ว โดยมีหัวบีบเป็นแฉกดาวขนาดใหญ่ บีบแป้งให้เป็นรูปทรงกลม ลงบนถาดอบที่ไม่ติดน้ำมัน
- 5 ก่อนเตาอบก่อน หลังจากนั้นจึงวางถาดอบ ในตำแหน่งชั้นวางที่ 2 เลือกตั้งเมนูอบ (Bake) ที่อุณหภูมิ 176 องศาเซลเซียส เวลา 20 นาที หรือจนกระทั่งคุกกี้เป็นสีเหลืองทองที่ก้น



20 นาที
เวลา



176 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ



เบเกิล



13 นาที
เวลา



230 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

ยีสต์แห้ง 2 ช้อนชา

ไข่ 1 ฟอง

แป้งสาลีสำหรับทำขนมปัง 3 ½ ถ้วย + บางส่วนเพิ่มเติม สำหรับใช้ในการนวด

น้ำอุ่น 1 ¼ ถ้วย (อาจต้องการเพิ่มน้ำอีก ¼ ถ้วย)

เครื่องปรุงตามต้องการ เช่น เมล็ดงา ซีอิ๊วขาว เกลือหยาบ เป็นต้น

น้ำตาลทรายขาว 1 ½ ช้อนโต๊ะ

เกลือ 1 ½ ช้อนชา

ขั้นตอน

- 1 ใส่น้ำตาล และยีสต์ ใน น้ำอุ่น ½ ถ้วย คน และพักทิ้งไว้ 5 นาที
- 2 ผสมแป้งและเกลือในชามผสมใหญ่ ผสมไว้ตรงกลาง และเทยีสต์ ผสมให้เข้ากัน หลังจากนั้นเติมน้ำอุ่นลงไปเล็กน้อย จนกระทั่งแป้งมีความชุ่มชื้น แต่มีความแน่นและขึ้นฟูเล็กน้อย
- 3 นวดผิวหน้าของแป้ง จนกระทั่งแป้งมีความแน่นและแข็ง ประมาณ 7 นาที
- 4 ทาขามใหญ่ด้วยน้ำมัน และ กลับด้านแป้งเพื่อให้เคลือบด้วยน้ำมัน ปิดขามด้วยผ้าสะอาดชุบน้ำหมาด และ ปล่อยให้พักทิ้งไว้ในที่อุ่นๆ จนกระทั่ง ขนาดแป้งขึ้นฟูจนมีขนาดสองเท่า ประมาณ 1-2 ชั่วโมง
- 5 กดนวดแป้ง และพักแป้งประมาณ 10 นาที แบ่งแป้งเป็น 8 ส่วนเท่าๆกัน และปั้นเป็นทรงกลม
- 6 นำนิ้วมือกดลงบนแป้งที่กึ่งกลาง จนเป็นวงแหวน ยืดแป้งวงแหวนนี้ให้เป็นรูปร่างของ เบเกิล คลุมแป้ง เบเกิลด้วยผ้าสะอาดเปียกหมาด และพักไว้ 10 นาที
- 7 ต้มน้ำให้เดือดในหม้อขนาดใหญ่ วางเบเกิลในน้ำเดือดด้วยความระมัดระวัง และปล่อยให้เบเกิลอยู่ในน้ำเดือดประมาณ 1-2 นาที หลังจากนั้นพลิกกลับด้านเบเกิล และปล่อยให้ต้มในน้ำเดือดต่ออีก 1-2 นาที (การที่แป้งเบเกิล อยู่ในน้ำเดือดนานเท่าไร จะช่วยให้ส่วนผสมมีความนุ่ม เคี้ยวง่าย ยิ่งขึ้น)
- 8 นำเบเกิลออกจากน้ำ และวางลงในตะกร้าหม้อทอดที่ทาด้วยน้ำมัน ทาเบเกิลด้วยส่วนผสมของไข่ (ไข่ที่ตี 1 ลูก ผสมกับน้ำ 1 ช้อนโต๊ะ) เติมน้ำมันเครื่องปรุงตามต้องการ
- 9 อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส เวลา 13 นาที



ขนมปังหน้าไข่



อ่อน
กลาง
เข้ม



230 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

ขนมปังสไลด์ 2 แผ่น
เกลือและพริกไทย

ไข่ขนาดใหญ่ 1 ฟอง
เนย

ชีสหั่น

ขั้นตอน

- 1 ใช้ช้อนปาดเนยทาลงบนกึ่งกลางของขนมปัง
- 2 ตอกไข่ตรงกึ่งกลางของขนมปัง โรยด้วยเกลือและพริกไทย
- 3 โรยชีสหั่นรอบไข่แดงและไข่ขาวบนขนมปัง
- 4 วางขนมปังหน้าไข่ในตะกร้ออบลมร้อน และวางตะกร้าในตำแหน่งชั้นวางที่ 2 เลือกตั้งเมนูขนมปังปิ้ง (Toast) และเลือกเจดสีของขนมปังตามต้องการ (อ่อน, กลาง, เข้ม)



ฟักทองอบ



10 นาที
เวลา



230 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

ส่วนผสม

ฟักทอง

น้ำมันมะกอก

ขั้นตอน

- 1 หั่นฟักทองเป็นชิ้น และทาด้วยน้ำมันมะกอก
- 2 วางฟักทองบนถาดอบ และใส่ถาดอบในตำแหน่งชั้นวางที่ 2 เลือกตั้งเมนูผัก (Vegetable) ที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที หรือจนกระทั่งฟักทองอ่อนนิ่มลง



10 นาที
เวลา



230 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

เนื้อซี่โครงแกะย่างด้วยโรสแมรีและกระเทียม

สำหรับเสิร์ฟ 4 คน

ส่วนผสม

กระเทียมทุบ 4 กลีบ
น้ำมันมะกอกบริสุทธิ์พิเศษ 1 ช้อนโต๊ะ (30 มิลลิลิตร)
พริกไทยดำบด ¼ ช้อนชา (1 มิลลิลิตร)
เนื้อซี่โครงแกะ 8 ชิ้น, ขนาดประมาณ 2 ปอนด์ (907 กรัม)
เกลือโคเชอร์ ½ ช้อนชา (2.5 มิลลิลิตร)
โรสแมรีสับ 1 ช้อนโต๊ะ (15 มิลลิลิตร) (นำไปโรสแมรีจาก 3-4 ก้าน)

ขั้นตอน

- 1 คนกระเทียม โรสแมรี พริกไทย และ น้ำมันมะกอกด้วยกัน ในชาม ใส่เนื้อซี่โครงลงหมักคลุกเคล้าให้เข้ากัน ปล่อยให้พักไว้ในอุณหภูมิห้อง ประมาณ 30 นาที คุณสามารถหมักเนื้อแกะและเก็บไว้ในตู้เย็นค้างคืนไว้ได้ เพื่อได้รสชาติที่เข้มข้นและดีเยี่ยม
- 2 นำอะลูมิเนียมฟอยด์ปูรองที่ถาดอบ วางเนื้อซี่โครงแกะบนถาดอบและโรยด้วยเกลือ
- 3 ใส่ถาดอบในตำแหน่งชั้นวางที่ 2 เลือกตั้งเมนู Broil ที่อุณหภูมิ 230 องศาเซลเซียส เวลา 10 นาที ปล่อยให้เนื้อแกะพักประมาณ 5 นาที ก่อนนำออกจากเตาอบ เพื่อเสิร์ฟ)



20 นาที
เวลา



176 องศาเซลเซียส
อุณหภูมิ

อกไก่วงยัดไส้พันเบคอน

ส่วนผสม

อกไก่วง, ไม่มีกระดูก 1 ตัว
เกลือ 1 ช้อนชา
พริกไทยดำบด 1 ช้อนชา
น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ (15 มิลลิลิตร)
ขนมปังขาวโพดสำหรับยัดไส้ 1 ½ ถ้วย
เบคอนสไลด์ 10 ชิ้น

ขั้นตอน

- 1 หั่นอกไก่วงตรงกลาง และ แหวกเนื้อเป็นปีกผีเสื้อ
- 2 วางเบคอนเพื่อทำการพัน บนกระดาษแก้ว
- 3 ตักส่วนไส้ไส้ลงตรงกลางของอกไก่ พันไก่วงด้วยเบคอน หลังจากนั้นทาเบคอนด้วยน้ำมันมะกอก
- 4 วางอกไก่วงที่แผ่ไว้บนเบคอน ประรสด้วยเกลือและพริกไทยดำ
- 5 รัดปลายและตรงกลางของอกไก่วงด้วยเชือก
- 6 นำอะลูมิเนียมฟอยด์ปูรองที่ถาดอบ วางอกไก่วงบนถาดอบ
- 7 ใส่ถาดอบในตำแหน่งชั้นวางที่ 3 เลือกตั้งเมนูปิ้ง (Broil) ที่อุณหภูมิ 176 องศาเซลเซียส เวลา 20 นาที เสิร์ฟพร้อมกับหน่อไม้ฝรั่งอบ