

ULTIMATE FRY



Tefal

EN CONTENTS

04 PRODUCT INTRODUCTION	Salmon Parcels with Tarragon and Mushrooms	Bolognaise Pasta Bake
06 FIRST COURSES & STARTERS	Beef Kebabs in Teriyaki Sauce	Chicken and Cheddar Enchiladas
Beef Tacos	Courgette and Tomato Gratin	40 DESSERTS
Chicken Wings	Home-Made Paprika Fries	Pecan Fondant Brownies
Pitta Pizza with Grilled Vegetables	Salmon and Spinach Lasagne	Tarte Tatin
Crispy Curry Prawns	Cheesy Potato Gratin	Cheesecake
Chicken Spring Rolls	Home-Made Fish and Chips	46 RECIPE BOOK INFORMATION
16 DISHES	Sunday Roast Chicken	49 COOKING CHART
Vegetable Samosas		
Deluxe Hamburger		



NUMBER OF PEOPLE



NUMBER OF SNACKS



PREPARATION TIME



WAIT TIME



MARINADE TIME



COOKING TIME



TIPS



VEGETARIAN RECIPE



3 INGREDIENTS



HEALTHY RECIPE

TH สารบัญ

05 คำแนะนำผลิตภัณฑ์	แฮมเบอร์เกอร์ดีลักซ์	40 ของหวาน
06 อาหารเรียกน้ำย่อย	แซลมอนพาร์เซลกับทาร์รากอนและเห็ด	ชีสเค้ก
ทาโก้นื้อ	เคบับเนื้อในซอสเทริยากิ	ทาร์ตตาแดง
ปีกไก่ทอดปรุงรส	กราแต็งซูกินีและมะเขือเทศ	บราวนี่ฟองดองถั่วพีแคน
พิตตาพิซซากับผักย่าง	มันฝรั่งทอดคลุกปาปริก้าโฮมเมด	47 ข้อมูลหนังสือสูตรอาหาร
กุ้งคลุกเครื่องแกงทอดกรอบ	ลาซานญ่าแซลมอนและผักโขม	50 ตารางการปรุงอาหาร
ปอเปี๊ยะไก่	กราแต็งมันฝรั่งอบชีส	
16 อาหารหลัก	ฟิชแอนด์ชิปส์โฮมเมด	
ซาโมซ่ามังสวิรัต	ไก่อบวันอาทิตย์สุซันด์	
	พาสต้าโบลองเนสอบ	
	เอนชีลาดาไก่และชีสเชดดาร์	



จำนวนคน



จำนวนชิ้น



เวลาเตรียม



เวลารอ



เวลาหมัก



เวลาปรุง



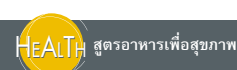
เคล็ดลับ



สูตรอาหารมังสวิรัต



ส่วนผสม 3 รายการ



สูตรอาหารเพื่อสุขภาพ

ZH 目錄

04 產品介紹	至尊漢堡	40 甜品
06 頭盤	紙包焗三文魚配龍蒿及蘑菇	山核桃流心布朗尼蛋糕
牛肉墨西哥夾餅	牛肉串配照燒醬	蘋果批
雞翼	白汁焗雙蔬	芝士蛋糕
彼得包薄餅配烤雜菜	自製紅椒粉薯條	46 食譜資料
香脆咖喱大蝦	三文魚菠菜千層麵	49 烹調設定參考表
雞肉春卷	芝士焗薯	
16 主菜	自製炸魚薯條	
雜菜咖喱角	英式烤雞	
	焗肉醬意粉批	
	雞肉車打芝士墨西哥捲餅	



人數



小食數量



預備時間



等待時間



醃製時間



烹調時間



貼士



素食食譜



3種食材



健康食譜

MY Isi Kandungan

05 PENGENALAN PRODUK	Burger Daging Deluxe	40 MANISAN
06 HIDANGAN PERTAMA & PERMULAAN	Bungkusan Salmon dengan Tarragon dan Cendawan	Brownies Fondan Pekan
Taco Daging	Kebab Daging dengan Sos Teriyaki	Tarte Tatin
Kepak Ayam	Kourget dan Gratin Tomato	Kek Keju
Piza Pita dengan Sayuran Dipanggang	Kentang Paprika Buatn Sendiri	47 MAKLUMAT BUKU RESIPI
Udang Kari Garing	Salmon dan Bayam Lasagna	51 CARTA MASAKAN
Popia Goreng Ayam	Gratin Kentang Keju	
16 MASAKAN	Ikan dan Kentang Goreng Buatn Sendiri	
Samosa Sayuran	Ayam Panggang Sunday	
	Pasta Bolognaise Dibakar	
	Ayam dan Keju Enchilada	



BILANGAN ORANG



BILANGAN SNEK



MASA PERSEDIAAN



MASA MENUNGGU



MASA MEMERAP



MASA MEMASAK



TIP-TIP



RESIPI VEGETARIAN



3 BAHAN-BAHAN



RESIPI SIHAT

FR BEEF TACOS

12

15 min.

25 min.



INGREDIENTS

12 wheat tortillas
500 g minced beef
4 tomatoes
200 ml tomato sauce
1 yellow onion
1 clove of garlic
1 small tin of kidney beans

3 handfuls of grated cheese
1 bunch of fresh coriander
1 tablespoon of cumin
1 teaspoon of oregano
1 tablespoon of olive oil
Salt, Pepper

RECIPE

- 1 Submerge the tomatoes in boiling water for 2 minutes, peel them and dice finely. Chop the onion and garlic.
- 2 In your Ultimate Fry container, brown the onion and garlic with a tablespoon of olive oil in GRILL MODE for 5 minutes. Add the diced tomatoes, cook them for 5 minutes then add the meat, sauce, spices and drained kidney beans. Season.

Cook in GRILL MODE for 12 to 15 minutes, stirring frequently.

- 3 Two minutes before the end, place 6 tortillas in your Ultimate Fry basket, folding them in two. Serve them hot and filled with meat, grated cheese and chopped coriander. Repeat with the remaining ingredients.



You can also make this using various white fish fillets, such as cod or hake, served with crushed potatoes, a little garlic, and a sprinkling of lime juice and olive oil.



ZH 牛肉墨西哥夾餅

12

15 分鐘

25 分鐘



材料

12塊小麥墨西哥薄餅
500克免治牛肉
4個蕃茄
200毫升蕃茄醬
1個黃洋蔥
1瓣蒜頭
1小罐腰豆

3小撮芝士碎
1撮新鮮芫茜
1湯匙孜然
1茶匙牛至
1湯匙橄欖油
鹽、胡椒粉

食譜

- 1 將蕃茄浸入滾水2分鐘，去皮切細粒。將洋蔥和蒜頭切碎。
- 2 將蔥和蒜放入Ultimate Fry容器內，用一湯匙橄欖油以燒烤模式(GRILL MODE)爆香5分鐘。加入切好的蕃茄煮5分鐘，再加入牛肉、蕃茄醬、香料及瀝乾的腰豆。調味。以燒烤模式(GRILL

MODE)烹調12至15分鐘，不時攪拌。

- 3 在烹調時間結束前2分鐘，將6塊墨西哥薄餅放入Ultimate Fry網籃中，對摺。放入牛肉、芝士碎及芫茜碎，趁熱享用。重覆上述步驟烹調其餘食材。



您也可用各式白魚柳來烹調這道佳餚，如鱈魚或無鱗鱒，配以碎薯、少許蒜蓉，再灑上青檸汁和橄欖油。

TH ทาโก้เนื้อ

12

15 นาที

25 นาที



ส่วนผสม

แผ่นแป้งคอร์ติยา 12 แผ่น
เนื้อบด 500 ก.
มะเขือเทศ 4 ลูก
ซอสมะเขือเทศ 200 มล.
หอมใหญ่สับ 1 หัว
กระเทียมสับ 1 กลีบ
ถ้วยแต่งกระป๋อง 1 กระป๋องเล็ก (สะเด็ดน้ำ)

ชีสขูด 3 กำมือ
ผักชีสดซอย 1 กำ
ยี่ห่วย 1 ซ่อนโต๊ะ
ออริกาโน 1 ซ่อนชา
น้ำมันมะกอก 1 ซ่อนโต๊ะ
เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

- 1 ลวกมะเขือเทศในน้ำเดือดจัด เป็นเวลา 2 นาที จากนั้นปอกเปลือกและหั่นเต๋าเป็นชิ้นพอดี
- 2 ผัดหอมหัวใหญ่และกระเทียมกับน้ำมันมะกอก ให้สั้เหลืองในถาดของหม้อทอด Ultimate Fry ในโหมดย่าง 5 นาที ใส่มะเขือเทศ ผัดเป็นเวลา 5 นาที แล้วใส่เนื้อมะเขือเทศ ซอสมะเขือเทศ เครื่องเทศ และถ้วยแต่ง จากนั้นปรุงรส ปรุงในโหมดย่าง 12-15 นาที โดยคนเป็นระยะ

- 3 2 นาทีก่อนจะเสร็จสิ้น วางแผ่นแป้งคอร์ติยา 6 แผ่นลงในตะแกรงของหม้อทอด Ultimate Fry จากนั้นพับเป็นสองส่วน เสิร์ฟพร้อม ๆ ด้วยการใส่เนื้อมะเขือเทศ และผักชีสดซอย ทำซ้ำกับส่วนผสมที่เหลือ



นอกจากนี้ คุณยังสามารถทำเมนูนี้ได้โดยใช้ปลาเนื้อขาวต่าง ๆ เช่น ปลาคอดหรือปลาแฮก เสิร์ฟพร้อมมันฝรั่งบด กระเทียมเล็กน้อย พร้อมบีบน้ำมะนาวและราดน้ำมันมะกอก

MY TACO DAGING

12

15 min.

25 min.



BAHAN-BAHAN

12 tortila gandum
500 g daging kisar
4 biji Tomato
200 ml sos tomato
1 biji bawang kuning
1 ulas bawang putih
1 tin kecil kacang ginjal

3 genggam keju kisar
1 ikat ketumbar segar
1 sudu besar jintan
1 sudu teh oregano
1 sudu besar minyak zaitun
Garam, lada putih

RESIPI

- 1 Rendam tomato dalam air mendidih selama 2 minit, kupas dan potong dadu. Potong bawang dan bawang putih.
- 2 Dalam Bekas Goreng Utama anda, biarkan bawang dan bawang putih keperengan dengan satu sudu besar minyak zaitun dalam MOD PANGGANG selama 5 minit. Tambahkan tomato yang didadu, masak selama 5 minit kemudian tambah kepada daging, sos,

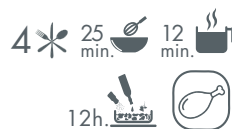
herba dan keringkan kacang. Tumis. Masak dalam MOD PANGGANG selama 12 minit sehingga 15 minit, kacau sekali-sekala.

- 3 Dua minit sebelum tamat, letakkan 6 tortila dalam bakul Goreng Utama anda, lipat dua. Hidang panas dan diisi dengan daging, keju kisar dan daun ketumbar yang dipotong. Ulangi dengan baki bahan.



Anda juga boleh membuatnya menggunakan pelbagai filet ikan, seperti ikan kod, atau hake, dihidang dengan ketang hancur, sedikit bawang putih, dan sedikit jus limau dan minyak zaitun.

EN CHICKEN WINGS



INGREDIENTS

1 kg chicken wings
1 tablespoon of ketchup
1 tablespoon of mustard
1 tablespoon of paprika

1 tablespoon of sweet soy sauce
1 tablespoon of olive oil
Salt, Pepper

RECIPE

- 1 Cut the chicken wings in half, separating them at the joint.
- 2 Place all of the ingredients in a large bowl and add the chicken wings. Mix well to coat all of the wings. Cover with cling film and leave to marinate for 12 hours.

- 3 Add half of the chicken to your Ultimate Fry basket (they can overlap slightly) and cook in CHICKEN MODE for 12 minutes. Repeat with the second batch. Serve immediately with fries and a cherry tomato salad.



You can mix up the marinades depending on your mood: barbecue sauce, spices, chilli, garlic, etc.

ZH 雞翼



材料

1公斤雞翼
1湯匙茄汁
1湯匙芥末
1湯匙紅椒粉

1湯匙甜豉油
1湯匙橄欖油
鹽、胡椒粉

食譜

- 1 於關節處將雞翼切成兩半。
- 2 將所有材料放入大碗中，再放入雞翼。拌勻以讓雞翼沾滿材料。用保鮮紙蓋好，醃12小時。
- 3 將一半雞翼放入Ultimate Fry網籃中(可稍微重疊)，用烤雞模式

(CHICKEN MODE)烹調12分鐘。重覆步驟烹調第二批雞翼。配以薯條或車厘茄沙律，立即享用。



您可按自己喜好混合醃料，如燒烤醬、香料、辣椒、蒜蓉等。

TH ปีกไก่ทอดปรุงรส



ส่วนผสม

ปีกไก่ 1 กก.
ซอสมะเขือเทศ 1 ช้อนโต๊ะ
มัสตาร์ด 1 ช้อนโต๊ะ
ปาปริก้า 1 ช้อนโต๊ะ

ซีอิ๊วหวาน 1 ช้อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

- 1 หั่นครึ่งปีกไก่ โดยแยกตรงส่วนข้อต่อ
- 2 ใส่ส่วนผสมทั้งหมดและปีกไก่ลงในชามขนาดใหญ่ ผสมให้เข้ากันเพื่อเคลือบทั่วปีกไก่ ทอดด้วยฟิล์มห่ออาหาร แล้วหมักไว้ 12 ชม. (ในตู้เย็น)
- 3 ใส่ไก่ครึ่งหนึ่งลงในตะแกรงหม้อทอด Ultimate Fry (ช้อนกินได้เล็กน้อย) และปรุงในโหมดไก่เป็นเวลา 12 นาที ทำซ้ำกับส่วนที่สอง เสิร์ฟทันทีพร้อมกับมันฝรั่งทอดและสลัดมะเขือเทศราชีนี



คุณสามารถคลุกเคล้าเครื่องหมักตามต้องการ เช่น ซอสบาร์บีคิว เครื่องเทศ พริก กระเทียม ฯลฯ

MY KEPAK AYAM



BAHAN-BAHAN

1 kg kepek ayam
1 sudu besar sos tomato
1 sudu besar mustard
1 sudu besar paprika

1 sudu besar kicap manis
1 sudu besar minyak zaitun
Garam, lada putih

RESIPI

- 1 Potong kepek ayam separuh, potong pada sendi.
- 2 Letakkan semua bahan dalam mangkuk yang besar dan tambahkan kepek ayam. Gaul rata untuk menutupi semua kepek. Bungkus dengan cling wrap dan biar selama 12 jam.
- 3 Tambah separuh ayam kepada bakul Goreng Utama anda (ia boleh ditimpa sedikit) dan masak dalam MOD AYAM selama 12 minit. Ulangi dengan kumpulan kedua. Hidang dengan segera bersama kentang goreng dan salad tomato ceri.



Anda boleh campurkan dengan sos perapan berbanding dengan citarasa anda: sos barbeku, herba, cili, bawang putih, dsb.





ZH 彼得包薄餅
配烤雜菜

4 10 06
分鐘 分鐘
分鐘

材料

4塊彼得包
1條翠玉瓜
8粒蘑菇
8粒車厘茄

1個水牛芝士球(按喜好)
4塊羅勒葉
1茶匙橄欖油
鹽、胡椒粉

食譜

- 1] 洗淨翠玉瓜，切成小圓片。切碎蘑菇。將材料放入Ultimate Fry網籃，調味後以燒烤模式(GRILL MODE)烹調8分鐘。
- 2] 將彼得包放枱面。將車厘茄切半，水牛芝士切粒。在每塊彼得包上放上翠玉瓜、蘑菇、車厘茄和水牛芝士。
- 3] 灑上橄欖油(按喜好)。在Ultimate Fry容器內以小食模式(SNACK MODE)烹調6分鐘。以羅勒葉裝飾彼得包即成。

TIPS 要製作不含麩質的薄餅，請選用無麩質彼得包。
若要製作素食薄餅，請勿加入水生芝士。

TH พิตตาพิษชา'กับ
ผั'ก'ย'าง

4  10 นาที  06 นาที 
 

ส่วนผสม

ขนมปังฟิตตา 4 แผ่น
ซูกินี 1 ลูก
เห็ด 8 ดอก
มะเขือเทศราชินี 8 ลูก

วิธีทำ

- 1) ลำงซูกินและหันเตาเป็นขึ้นพอดี
หันเห็ด ใส่ลงในตะแกรงหม้อทอด
Ultimate Fry จากนั้นปรุงรส
แล้วปรุงในโหมดย่าง 8 นาที
- 2) วางขนมปังพิตตา หั่นครึ่งมะเขือเทศ
และหั่นชีสเป็นลูกเต๋า ใส่ซูกินที่ เห็ด
มะเขือเทศ
และชีส ลงในแผ่นขนมปังพิตตา

TiPs หากต้องการทำแบบ
ปราศจากกลิ่นเตียนไขมันมั่ง
พิดตาแบบปราศจากกลิ่นเตียน
และหากต้องการทำ
แบบมั่งสวีทดี ไม่ต้องใส่
ชีสมอชชาเรล่า

EN PITTA PIZZA
WITH GRILLED VEGETABLES 40 min

4  10 min.  06 min. 
TABLES  

INGREDIENTS

4 pitta breads
1 courgette
8 mushrooms
8 cherry tomatoes

1 mozzarella ball (optional)
4 basil leaves
1 teaspoon of olive oil
Salt, Pepper

RECIPE

- 1 Wash the courgette and cut it into fine discs. Chop the mushrooms. Place them in your Ultimate Fry basket, season and cook in GRILL MODE for 8 minutes.
- 2 Place the pitta breads on the worktop Cut the cherry tomatoes in half and dice the mozzarella. Divide the slices of courgette,

mushrooms, tomatoes and mozzarella among the pitta breads.

3 | Drizzle with olive oil (optional). Cook in your Ultimate Fry container in SNACK MODE for 6 minutes. Garnish each pitta pizza with a basil leaf and serve.

TIPS Pour une version sans gluten, utilisez des pains pita sans gluten et une version 100% Veggie, retirez la mozzarella.

MY PIZA PITA DENGAN 4
SAYURAN PANGGANG

4  10 min.  06 min. 

ING  

BAHAN-BAHAN

4 keping roti pita
1 kourget
8 biji cendawan
8 biji tomato ceri

1 bola mozerala (pilihan)
4 keping daun basil
1 sudu kecil minyak zaitun
Garam, lada putih

RESIPI

- 1] Basuh kourget dan potong dalam hirisan kecil. Potong cendawan. Letak semua ke dalam bakul Goreng Utama anda, letakkan garam dan lada dan masak dalam MOD PANGGANG selama 8 minit.
- 2] Letakkan roti pita pada bahagian atas dan potong tomato ceri separuh dan potong Mozzarella.
- 3] Bahagikan dan hiris kourget, cendawan, tomato dan mozzarella di atas roti pita.
- 3] Sapu dengan minyak zaitun (pilihan). Masak dalam bekas Goreng Utama anda dalam MOD SNEK selama 6 minit. Hias setiap pizza pita dengan daun basil dan hidangan.

TIPS Untuk menjadikan ia bebas gluten, gunakan roti pita bebas-gluten, dan untuk menjadikannya vegan, keluarkan mozarella.

EN CRISPY CURRY PRAWNS

4* 10 min. 06 min. 

INGREDIENTS

- | | |
|------------------------------------|---|
| 250 g (raw and peeled) prawn tails | 1 teaspoon of freshly ground black pepper |
| 2 eggs | 2 tablespoons of olive oil |
| 6 tablespoons of wheat flour | Salt |
| 6 tablespoons of maize flour | |
| 1 tablespoon of curry | |

RECIPE

- Put the wheat flour, curry and a large pinch of salt and pepper into a freezer bag, pour the maize flour into another shallow bowl and beat the eggs in a third shallow bowl.
- Slide the prawns into the bag, close it securely and shake it vigorously to ensure they are well coated. Remove them from the bag, dip them one by one in the beaten eggs then roll them in the maize flour. Baste them with olive oil (optional).
- Cook half of the prawns in your Ultimate Fry basket in SNACK MODE for 6 minutes. Repeat until the prawns are finished.



Serve as an appetizer with mayonnaise seasoned with a little lemon and curry.

ZH 香脆咖喱大蝦

4* 10 分鐘 06 分鐘 

材料

- | | |
|----------------|-----------|
| 250克(生及去殼)帶尾蝦仁 | 1茶匙現磨黑胡椒粉 |
| 2隻蛋 | 2湯匙橄欖油 |
| 6湯匙小麥麵粉 | 鹽 |
| 6湯匙粟粉 | |
| 1湯匙咖喱 | |

食譜

- 將麵粉、咖喱及一大撮鹽和胡椒放入冷凍袋，將粟粉倒入另一隻淺碗中，再將蛋打入第三隻淺碗中。
- 將大蝦放入袋中，封好，大力搖勻，確保蝦隻沾滿材料。從袋中取出蝦隻，逐隻沾上蛋漿和粟粉。淋上橄欖油（按喜好）。
- 將一半大蝦放入Ultimate Fry網籃中，以小食模式(SNACK MODE)烹調6分鐘。重複步驟烹調其餘蝦隻。



配以加入少許檸檬和咖喱調味的蛋黃醬作頭盤享用。



TH กุ้งคลุกเครื่องแกงทอดกรอบ

4* 10 นาที 06 นาที 

ส่วนผสม

- | | |
|---|------------------------|
| กุ้งสด (แกะเปลือก หัว และเอาเส้นดำกลางหลังออก) 250 ก. | เครื่องแกง 1 ช้อนโต๊ะ |
| ไข่ 2 ฟอง | พริกไทยดำบดสด |
| แป้งสาลี 6 ช้อนโต๊ะ | 1 ช้อนชา |
| แป้งข้าวโพด 6 ช้อนโต๊ะ | น้ำมันมะกอก 2 ช้อนโต๊ะ |
| | เกลือ |

วิธีทำ

- ในถุงพลาสติกหนา ใส่แป้งสาลี เครื่องแกง เกลือและพริกไทย ผสมให้เข้ากันทั่ว ซามกันดินใบแรก ใส่แป้งข้าวโพดเตรียมไว้ ซามกันดินใบที่สอง ใส่ไข่ตีผสมให้เข้ากันเตรียมไว้
- ใส่กุ้งลงในถุง ปิดปากถุงให้สนิท แล้วเขย่าถุงเร็วๆ เพื่อให้แป้งเคลือบกุ้งจนทั่ว นำกุ้งออกจากถุงชุบไข่ที่ละตัว ตามด้วยคลุกแป้งข้าวโพด และพรมน้ำมันมะกอกให้ทั่ว ทำซ้ำจนกุ้งหมด
- ปรุงกุ้งครึ่งหนึ่งในตะแกรงทอด Ultimate Fry ในโหมดขนมขบเคี้ยวเป็นเวลา 6 นาที ทำซ้ำจนกว่ากุ้งจะสุกหมด



เสิร์ฟเป็นอาหารเรียกน้ำย่อยพร้อมกับมายองเนสที่ปรุงรสด้วยมะนาวและเครื่องแกงเล็กน้อย



Hidang sebagai pemula dengan mayonais beserta sedikit lemon dan kari.

MY UDANG KARI GARING

4* 10 min. 06 min. 

BAHAN-BAHAN

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 250 g (mentah dan dikupas) ekor udang | 1 sudu besar kari |
| 2 biji telur | 1 sudu teh lada hitam kasar |
| 6 sudu besar tepung gandum | 2 sudu besar minyak zaitun |
| 6 sudu besar tepung jagung | Garam |

RESIPI

- Letak tepung gandum, kari dan secubit garam dan lada ke dalam beg beku, tuang tepung jagung ke dalam mangkuk dan ouk telur dalam mangkuk ketiga. dipukul kemudian gulung dalam tepung jagung. Sapu dengan minyak zaitun (pilihan).
- Masukkan udang ke dalam beg, tutup dengan rapat dan goncang dengan kuat untuk pastikan semua rata. Keluarkan semua daripada beg, cicah satu persatu dalam telur yang telah
- Masak separuh daripada udang dalam bakul Goreng Utama anda dalam MOD SNEK selama 6 minit. Ulangi sehingga semua udang habis.

EN CHICKEN SPRING ROLLS

12 30 min. 20 min.

INGREDIENTS

12 sheets of rice paper
2 chicken breasts (120 g)
200 g wok-cooked vegetables
4 button mushrooms

50 g rice vermicelli
1 clove of garlic
1 teaspoon of vegetable

RECIPE

- 1 Rehydrate the rice vermicelli according to the instructions on the packet. Drain them carefully between your hands. Using scissors, cut them coarsely and leave them to cool.
- 2 At the same time, cook the chicken in a small saucepan of salted boiling water for 10 minutes. Drain, dice finely and leave to cool.
- 3 Sauté the wok-cooked vegetables and finely chopped mushrooms in a small pan for 5 minutes. Drain them. Mix them with the

rice vermicelli, chicken and crushed garlic.

- 4 Soak a rice cake in water then place it on a clean cloth. Scoop 1 tablespoon of filling into the centre, at the bottom of the rice paper, fold in the edges, roll the spring roll and pinch it. Provides enough for 12 spring rolls.

- 5 Baste them with oil and cook them 4 by 4 in CHICKEN MODE, turning them mid-way through.



TIPS Make sure all of the ingredients are well drained, especially the rice cakes, before rolling the spring rolls, so that they are nice and crispy.



TIPS Pastikan semua bahan kering, terutama sekali kek beras, sebelum menggulung popia, agar ia garing.

ZH 雞肉春卷

12 30 20

材料

12張米紙
2塊雞胸肉(120克)
200克雜菜(已用鍋炒好)
4粒蘑菇

50克米粉
1瓣蒜頭
1茶匙蔬菜

食譜

- 1 按包裝指示浸泡米粉。用手小心瀝乾。用剪刀略為剪碎，放一旁待涼。
- 2 同時，用小長柄鍋煮鹽水，再放入雞肉煮10分鐘。瀝乾，切成細粒，待涼。
- 3 將雜菜及切細的蘑菇放入小平底鍋炒5分鐘。瀝乾。將其與米粉、雞肉和蒜茸拌勻。
- 4 將米紙浸入水中，然後放在乾淨的布上。將1湯匙餡料舀到米紙的中心，在米紙的底部，將邊緣往內摺，捲起春卷並捏好。材料足夠製作12條春卷。
- 5 淋上油，以烤雞模式(CHICKEN MODE)每次烹調4條春卷，中途翻轉。



TIPS 要炮製香脆可口的春卷，在捲春卷前，請確保所有材料已徹底瀝乾，尤其是米紙。

TH ปอเปี๊ยะไก่

12 30 นาที 20 นาที

ส่วนผสม

แผ่นปอเปี๊ยะสด 12 แผ่น
อกไก่ 2 ชิ้น (120 ก.)
ผักปรุงสุก 200 ก.
เห็ด 4 ดอก (หั่นชิ้น)

วุ้นเส้น 50 ก.
กระเทียม 1 กลีบ
ผัก 1 ขอนชา

วิธีทำ

- 1 แช่วุ้นเส้นในน้ำตามคำแนะนำข้างห่อค่อย ๆ เทน้ำออกโดยใช้มือเกี่ยวไว้ ใช้กรรไกรตัดวุ้นเส้นหยาบ ๆ และพักให้เห็ดเด็ดน้ำ
- 2 ต้มไก่ในน้ำเดือด (ใส่เกลือเล็กน้อย) ให้สุก 10 นาที เทน้ำออก หั่นเต๋าเล็ก พักไว้ให้เย็น
- 3 ผัดผักและเห็ดในกระทะ 5 นาที ใส่วุ้นเส้น ไก่ และกระเทียม ผัดให้ทั่วจนแห้งพักไว้จนเย็น แบ่ง 12 ส่วน เท่าๆ กัน
- 4 วางแผ่นแป้งปอเปี๊ยะ ตักไส้ 1 ส่วน ใส่ตรงกลาง พับขอบทั้ง 2 ข้าง จากนั้นม้วนปอเปี๊ยะให้แน่น ทำจนครบ 12 ชิ้น
- 5 ทาน้ำมันที่ปอเปี๊ยะและทอดครั้งละ 4 ชิ้นในหม้อทอด แล้วพลิกด้านเมื่อผ่านไประยะหนึ่ง



TIPS ส่วนผสมไส้ควรผัดจนแห้ง เพื่อให้ได้ปอเปี๊ยะทอดที่กรอบ

MY POPIA GORENG AYAM

12 30 min. 20 min.

BAHAN-BAHAN

12 keping kertas beras
2 keping dada ayam (120 g)
200 g sayuran goreng
4 biji cendawan butang

50 g bihun
1 ulas bawang putih
1 sudu teh sayuran

RESIPI

- 1 Rendam bihun mengikut arahan pada paket. Keringkan menggunakan tangan anda. menggunakan gunting, potong secara kasar dan biarkan sejuk.
- 2 Pada masa yang sama, masak ayam dalam periuk kecil air mendidih yang diletak garam selama 10 minit. Keringkan, potong dadu dan biarkan sejuk.
- 3 Tumis sayur goreng dan cendawan yang dipotong halus dalam periuk kecil selama 5 minit. Keringkannya. Gaul dengan bihun, ayam dan bawang putih yang hancur.
- 4 Rendam kek beras dalam air dan letakkan atas kain yang bersih. Ambil satu sudu dan isikan ke bahagian tengah, dan pada bahagian bawah kertas beras, lipat hujung, dan gulung popia dan picit. Cukup untuk 12 biji popia.
- 5 Sapu dengan minyak dan masak 4 dengan 4 dalam MOD AYAM, pusingkan separuh jalan.

EN VEGETABLE SAMOSAS

16 15 min. 20 min.



INGREDIENTS

8 sheets of brick pastry
200 g feta
400 g cooked cauliflower
200 g cooked peas

1 tablespoon of curry
1 dash of olive oil
Salt, Pepper

RECIPE

- 1] In a bowl, roughly mash the cauliflower with the curry. Add the peas and crumbled feta. Mix well.
- 2] Cut the brick pastry sheets into 2 strips. Scoop one tablespoon of filling onto the edge of each strip and fold it to form a triangle.

- 3] Add 8 samosas to your Ultimate Fry basket, baste them with olive oil and cook them in VEGETABLE MODE for 15 minutes. When the first samosas are cooked, remove them and place the next 8 in the basket



The samosas should be a golden brown colour: cook them for a few more minutes if needed



ZH 雜菜咖喱角

16 15 20 分鐘 分鐘



材料

8張春卷皮
200克菲達芝士
400克熟椰菜花
200克熟豌豆

1湯匙咖喱
少許橄欖油
鹽、胡椒粉

食譜

- 1] 將椰菜花和咖喱放入碗中略為壓碎。加入豌豆和菲達芝士碎。拌勻。
- 2] 將春卷皮切成兩條長條。在每條春卷皮的邊緣放上一勺餡料，摺成三角形。
- 3] 將8隻咖喱角放入Ultimate Fry網籃中，淋上橄欖油，以蔬菜模式(VEGETABLE MODE)烹調15分鐘。炸好第一批咖喱角後撈起，再放入另外8隻咖喱角。



咖喱角應呈金黃色：如有需要，可多炸幾分鐘。

TH ซาโมซ่ามังสวิรัต

16 15 20 นาที นาที



ส่วนผสม

แป้งปอเปี๊ยะ 8 แผ่น
ชีสเฟต้าชีด 200 ก.
กะหล่ำดอกนึ่งสุก 400 ก.
ถั่วปรงสุก 200 ก.

วิธีทำ

- 1] บดกะหล่ำดอกกับเครื่องแกงหยาบ ๆ ในชาม ใส่ถั่วและชีสเฟต้าฝอย ผสมให้เข้ากัน
- 2] หั่นแป้งปอเปี๊ยะ ออกเป็นแผ่นยาว 2 แผ่น ตักใส่ 1 ซ่อนโต๊ะ วางบนแป้งด้านหนึ่ง แล้วพับให้เป็นสามเหลี่ยม

พริกแกงเผ็ด 1 ซ่อนโต๊ะ
น้ำมันมะกอกเล็กน้อย
เกลือ พริกไทย

- 3] ใส่ซาโมซ่า 8 ชิ้นลงในหม้อทอด Ultimate Fry ทำน้ำมันมะกอก และทอดในโหมดผัก เป็นเวลา 15 นาที เมื่อซาโมซ่าสุก แรกสุก นำออกจากหม้อทอดแล้ววาง 8 ชิ้นที่เหลือในตะแกรง



ซาโมซ่าต้องออกสีน้ำตาลทอง: ทอดอีกสองถึงสามนาทีหากต้องการ

MY SAMOSA SAYURAN

16 15 20 min. min.



BAHAN-BAHAN

8 keping pastri
200 g feta
400 g kobis bawang digoreng
200 g kacang yang digoreng

1 sudu besar kari
1 sudu kecil minyak zaitun
Garam, lada putih

RESIPI

- 1] Dalam mangkuk, hancurkan kobis bawang dengan kari. Tambahkan kacang dan feta hancur. Gaul dengan rata.
- 2] Potong kepingan pastri kepada 2 jalur. Masukkan satu sudu besar bahan pada hujung setiap jalur dan lipat untuk membentuk segitiga.
- 3] Tambahkan 8 samosa ke dalam bakul Goreng Utama anda, sapu dengan minyak zaitun dan masak dalam MOD SAYURAN selama 15 minit. Apabila samosa pertama dimasak, keluarkannya dan letakkan 8 samosa berikut ke dalam bakul.



Samosa patut berwarna perang keemasan; masak sedikit lagi jika perlu

EN HAMBURGER DELUXE

4✳ 05 min. 10 min.

INGREDIENTS

600 g minced beef
4 hamburger buns
1 tomato
4 lettuce leaves
1 clove of garlic
1 teaspoon of soy sauce
1 tablespoon of olive oil

RECIPE

- 1 Mix the beef, crushed garlic, soy sauce and olive oil. Season. Shape into 4 burger shapes using your hands.
- 2 Place them in your Ultimate Fry basket and cook them on GRILL MODE for 8 minutes, depending on how your like your meat cooked.
- 3 Using a spatula, turn them over midway through cooking. Slide the 4 hamburger buns into the Ultimate Fry and let them cook for 2 minutes. Make up the hamburgers using salad leaves and tomatoes. Serve.



Prepare a «true» Deluxe sauce by mixing: 1 spoon of wholegrain mustard, 2 spoons of hot mustard, 1 egg yolk and 1 spoon of oil before adding spoon of thick crème fraîche.

TH แฮมเบอร์เกอร์ดีลักซ์

4✳ 05 นาที 10 นาที

ส่วนผสม

เนื้อวัวบด 600 ก.
ขนมปังเบอร์เกอร์ 4 ชิ้น
มะเขือเทศ 1 ลูก
ผักกาดหอม 4 ใบ
กระเทียมสับ 1 กลีบ
ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนชา
น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

- 1 ผสมเนื้อวัว กระเทียมสับ ซอสถั่วเหลือง และน้ำมันมะกอกเข้าด้วยกัน ปั้นรูส ใช้มือปั้นเป็นก้อนเบอร์เกอร์ 4 ก้อน
- 2 วางลงในหม้อทอด Ultimate Fry และปรุงในโหมดย่าง เป็นเวลา 8 นาที โดยขึ้นอยู่กับความสุกของเนื้อที่ชอบ
- 3 ใช้ไม้พายกลับด้านเนื้อเมื่อปรุงไปได้ระยะหนึ่ง หั่นขนมปังเบอร์เกอร์ทั้ง 4 ชิ้นแล้ววางลงบนหม้อทอด Ultimate Fry ปล่อยให้สุกเป็นเวลา 2 นาที ตักแต่งแฮมเบอร์เกอร์ด้วยผักสลัดและมะเขือเทศ พร้อมเสิร์ฟ



เตรียมซอสดีลักซ์ "แท้" ด้วยการผสม: มัสตาร์ดธัญพืช 1 ช้อน มัสตาร์ดร้อน 2 ช้อน โช้แดง 1 ฟอง และน้ำมัน 1 ช้อน ก่อนใส่ครีมฝรั่งเศสเข้มข้น 1 ช้อน



ZH 至尊漢堡

4✳ 05 分鐘 10 分鐘

材料

600克免治牛肉
4個漢堡包
1個蕃茄
4塊生菜葉
1瓣蒜頭
1茶匙豉油
1湯匙橄欖油

食譜

- 1 將牛肉、蒜蓉、豉油及橄欖油拌勻。調味。將餡料分4份，用手搓成漢堡狀。
- 2 放入Ultimate Fry網籃中，以燒烤模式(GRILL MODE)烹調8分鐘，視乎您想要的生熟程度。
- 3 中途用抹刀將漢堡餡翻轉。將4個漢堡包放入Ultimate Fry中，烹調2分鐘。放上沙律菜和蕃茄。上碟。



混合以下材料，製作「真正」的至尊醬汁：1匙全麥芥末、2匙辣芥末、1隻蛋黃和1匙油，然後再加入1匙濃稠的法式酸忌廉。

MY BURGER DAGING DELUXE

4✳ 05 min. 10 min.

BAHAN-BAHAN

600 g daging kisar
4 biji ban burger daging
1 tomato
4 helai daun salad
1 ulas bawang putih
1 sudu besar kicap
1 sudu besar minyak zaitun

RESIPI

- 1 Gaulkan daging, bawang putih hancur, kicap dan minyak zaitun. Tumis. Bentukkan dalam 4 bentuk burger menggunakan tangan anda.
- 2 Letakkan ke dalam bakul Goreng Utama anda dan masak dalam MOD PANGGANG selama 8 minit, bergantung kepada citarasa anda.
- 3 Menggunakan senduk, pusingkannya apabila sudah masak separuh. Masukkan 4 ban burger daging ke dalam Goreng Utama dan biar ia masak selama 2 minit. Lengkapi burger daging dengan daun salad dan tomato. Hidang.



Sediakan sos Deluxe «sebenar» dengan menggaul: 1 sudu mustard pelbagai bijirin, 2 sudu mustard panas, 1 telur kucing dan 1 sudu minyak sebelum menambah crème fraîche yang pekat.

EN SALMON PARCELS WITH TARRAGON AND MUSHROOMS

4 ✨ 10 min. 15 min. 🐟

INGREDIENTS

4 salmon fillets
200 ml liquid cream
12 button mushrooms

4 sprigs of tarragon
Salt, Pepper

RECIPE

- 1] Prepare the 4 sheets of baking paper by cutting them into large rectangles. Wash and finely slice the mushrooms. Chop the tarragon leaves with a knife. and drizzle with 2 tablespoons of cream. Season generously and close the parcels. Cook in FISH MODE for 15 minutes. Serve with fresh pasta.
- 2] Place a salmon fillet in the centre of each sheet of baking paper, cover with the mushroom mixture,



For a more festive version, add curry and a few prawns to the parcels, and cook for several minutes longer.



TH แซลมอนพาร์เซลกับทาร์รากอนและเห็ด

4 ✨ 10 นาที 15 นาที 🐟

ส่วนผสม

เนื้อปลาแซลมอน 4 ชิ้น
ครีมเหลว 200 มล.
เห็ด 12 ดอก

ทาร์รากอน 4 ก้าน
เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

- 1] เตรียมกระดาษรองอบ 4 แผ่นโดยตัดเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดใหญ่ ล้างและหั่นเห็ดบาง ๆ เป็นชิ้นพอดี ใช้น้ำมันทากระดาษ
- 2] วางเนื้อแซลมอนลงตรงกลางกระดาษรองอบแต่ละแผ่น จากนั้นคลุกด้วยส่วนผสมเห็ดและราดด้วยครีม 2 ช้อนโต๊ะ ประคบให้ทั่วทั้งชิ้นและห่อปิด ประคบในหม้อตุ๋นเป็นเวลา 15 นาที เสิร์ฟพร้อมกับเส้นพาสต้าสด



สำหรับแบบที่เป็นเทศกาลมากขึ้น ใส่เครื่องแกงและกุ้งสองถึงสามชิ้นลงในห่อ และปรุงให้นานขึ้นสองถึงสามนาที

ZH 紙包焗三文魚配龍蒿及蘑菇

4 ✨ 10 分鐘 15 分鐘 🐟

材料

4塊三文魚柳
200毫升液態忌廉
12粒蘑菇

4棵龍蒿
鹽、胡椒粉

食譜

- 1] 將4張焗爐紙剪成大長方形。洗淨蘑菇，切成薄片。用刀切碎龍蒿。
- 2] 在每張焗爐紙的中央放上一塊三文魚柳，以蘑菇混合物蓋住，再灑上2湯匙忌廉。灑上大量調味料，摺好焗爐紙。以魚類烹調模式(FISH MODE)焗15分鐘。配上新鮮意大利粉享用。



如要增添節日風味，您可在紙包中加入咖喱和幾隻大蝦，並多烹調數分鐘。

MY Bungkusan Salmon dengan Tarragon dan Cendawan

4 ✨ 10 min. 15 min. 🐟

BAHAN-BAHAN

4 Filet ikan salmon
200 ml krim cecair
12 biji cendawan butang

4 batang tarragon
Garam, lada putih

RESIPI

- 1] Sediakan 4 keping kertas minyak dan potong dalam bentuk empat segi besar. Basuh dan potong cendawan secara halus. Potong daun tarragon dengan pisau. dengan campuran cendawan, tabur 2 sudu besar krim. Letakkan herba dan tutup bungkusan. Masak dalam MOD IKAN selama 15 minit. Hidang dengan pasta segar.
- 2] Letakkan filet salmon pada bahagian tengah setiap kepingan kertas minyak, litupi



Untuk versi yang lebih meriah, tambahkan kari dan sedikit udang kepada bungkusan, dan masak sedikit lama.

EN BEEF KEBABS IN TERIYAKI SAUCE

4* 10 min. 06 min. 01h.

INGREDIENTS

24 slices of beef carpaccio
400 g Comté or Emmental
2 tablespoons of liquid honey

3 tablespoons of soy sauce
Pepper

RECIPE

- 1| Cut the cheese into cubes. Slide them onto the 12 small skewers. Add 2 slices of the beef carpaccio to each skewer.
- 2| In a bowl, make the marinade by mixing the soy sauce and honey. Baste the skewers. Marinate in the refrigerator for 1 hour.

- 3| In staggered file, put the 6 skewers in the basket and cook in GRILL MODE for 6 minutes. Remove the first skewers and add the others, and cook in GRILL MODE again. Season with pepper and serve immediately.



Serve these skewers with a little cup of sweet soy sauce.

ZH 牛肉串 配照燒醬

4* 10 分鐘 06 分鐘 01 小時

材料

24塊生牛肉片
400克Comté芝士或Emmental芝士
2湯匙液態蜂蜜

3湯匙豉油
胡椒粉

食譜

- 1| 將芝士切成方粒。穿成12小串。每串加入2塊生牛肉片。
- 2| 將豉油和蜜糖倒入碗中拌勻，以製作醃料。淋在串燒上。放入雪櫃醃1小時。

- 3| 將6串串燒交錯放入網籃，用燒烤模式(GRILL MODE)烤6分鐘。取出第一批串燒並放入其他串燒，再以燒烤模式(GRILL MODE)烹調。以胡椒粉調味，趁熱享用。



配一小杯甜豉油上碟。

TH เคบับเนื้อในซอสเทริยากิ

4* 10 นาที 06 นาที 01 ชม.

ส่วนผสม

เนื้อวัวคาร์ปาซิโอสด 24 ชิ้น
ชีสกรอเทหรือเอมเมนทัล 400 ก.
น้ำผึ้ง 2 ช้อนโต๊ะ

ซอสถั่วเหลือง 3 ช้อนโต๊ะ
พริกไทย

วิธีทำ

- 1| หั่นชีสเป็นลูกเต๋า หั่นเนื้อวัวบางสำหรับเสียบไม้ 12 ไม้ ใส่เนื้อวัว 2 ชิ้นในแต่ละไม้
- 2| ทำซอสหมักโดยผสมซอสถั่วเหลืองและน้ำผึ้งในชาม ทาให้ทั่วไม้เสียบ หมักไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
- 3| วางไม้เสียบทั้ง 6 ไม้แบบสลับฟันปลาบนตะแกรงและปรุงในโหมดย่าง เป็นเวลา 6 นาที นำเนื้อวัวคาร์ปาซิโอเสียบไม้มาวางออกแล้วใส่ไม้อื่นลงไป และปรุงในโหมดย่างอีกครั้ง ปรุงรสด้วยพริกไทยและเสิร์ฟทันที



เสิร์ฟเนื้อวัวคาร์ปาซิโอเสียบไม้เหล่านี้พร้อมกับชีสหัวหวานถ้วยเล็ก

MY KEBAB DAGING DENGAN SOS TERIYAKI

4* 10 min. 06 min. 01j.

BAHAN-BAHAN

24 hirisan daging karpaccio
400 g Comté atau Emmental
2 sudu besar madu cair

3 sudu besar kicap
Lada hitam

RESIPI

- 1| Potong keju dalam bentuk kiub. Masukkan ke dalam 12 lidi panggang. Tambah 2 keping daging karpaccio pada setiap lidi.
- 2| Dalam mangkuk, buat sos perapan dengan menggaul kicap dan madu. Sapu lidi tersebut. Perap dalam peti ais selama 1 jam.
- 3| Dengan berturut, letak 6 pencucuk dalam bakul dan masak dalam MOD PANGGANG selama 6 minit. Keluarkan pencucuk pertama dan tambahkan yang lain, dan masak dalam MOD PANGGANG sekali lagi. Letak herba dan lada dan hidang dengan segera.



Hidangkan pencucuk dengan sedikit sos kicap manis.



EN COURGETTE AND TOMATO GRATIN

6* 15 min. 45 min.

INGREDIENTS

1 kg courgettes
6 tomatoes
300 ml béchamel sauce

50 g grated Gruyère
1 clove of garlic
Salt, Pepper

RECIPE

1 Wash the courgettes. Peel them, leaving stripes on the skin. Cut them into equal-sized discs. Pre-cook them in salted boiling water for 10 mins. Drain them gently. Cut the tomatoes into discs. Crush the garlic.

2 Spread the garlic along the bottom of your Ultimate Fry container. On top, alternate the tomato

and courgette discs. Season generously. Cover with béchamel sauce and cook in VEGETABLE MODE for 20 minutes.

3 Sprinkle the gratin with grated Gruyère and cook for another 5 minutes, raising the thermostat to 200°C. Serve immediately



You can add pre-cooked potato discs, lardons or cherry tomatoes

TH กราแต็งซูกินีและมะเขือเทศ

6* 15 นาที 45 นาที

ส่วนผสม

ซูกินี 1 กก.
มะเขือเทศหั่นแว่น 6 ลูก
ซอสขาว 300 มล.
ชีสกรูว์แยร์ชูด 50 ก.

กระเทียมสับ 1 กลีบ
เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

1 ล้างซูกินี ปอกเปลือก โดยเหลือลายไว้ที่ผิว หั่นแว่นเป็นชิ้นเท่าๆ กัน นำไปลวกน้ำเดือดผสมเกลือเล็กน้อย 10 นาที ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำ

2 โรยกระเทียมให้ทั่วก้นถาดของหม้อทอด Ultimate Fry วางสไล่มะเขือเทศ และแตงซูกินีหั่นแว่นที่ด้านบน ปรงรสให้ทั่ว รวดด้วยซอสขาวและปรงในโหมดผัด เป็นเวลา 20 นาที

3 โรยหน้ากราแต็งด้วยชีสกรูว์แยร์ชูด และปรงต่ออีก 5 นาที โดยเพิ่มส่วนควบคุมความร้อนไปที่ 200 °C พร้อมเสิร์ฟได้ทันที



สามารถเพิ่มมันฝรั่งหั่นแว่นที่สุกแล้ว เบคอนหั่น หรือมะเขือเทศราชินี

ZH 白汁焗雙蔬

6* 15 min. 45 min.

材料

1公斤翠玉瓜
6個蕃茄
300克白汁
50克Gruyère芝士碎

1瓣蒜頭
鹽、胡椒粉

食譜

1 洗淨翠玉瓜。將翠玉瓜局部去皮，留下條紋。切成大小相同的圓片。將翠玉瓜放入已加鹽的滾水中煮10分鐘。輕輕瀝乾。將蕃茄切成圓片。搗碎蒜頭。

2 沿Ultimate Fry容器的底部灑上蒜蓉。梅花間竹地鋪上蕃茄和翠

玉瓜片。以大量調味料調味。用白汁蓋住食材，以蔬菜烹調模式 (VEGETABLE MODE) 焗20分鐘。

3 灑上Gruyère芝士碎，將恆溫器調高至200度，再焗5分鐘。趁熱享用。



您可加入已預先煮好的薯仔片、肥臘肉片或車厘茄。

MY KOURGET DAN GRATIN TOMATO

6* 15 min. 45 min.

BAHAN-BAHAN

1 kg kourget
6 biji Tomato
300 ml sos béchamel
50 g Gruyère dikisar

1 ulas bawang putih
Garam, lada putih

RESIPI

1 basuh kourget. Kupas, biarkan jalur pada kulit. Potong dalam bentuk cakera yang sama saiz. Masak dahulu dalam air mendidih yang bergaram selama 10 minit. Keringkan dengan berhati-hati. Potong tomato dalam bentuk dadu. Hancurkan bawang putih.

2 Selerakkan bawang putih pada bahagian bawah bekas Goreng

Utama anda. Pada bahagian atas, gantikan tomato dengan cakera kourget. Letak herba ikut citarasa. Letakkan sos béchamel di atas dan masak dalam MOD SAYURAN selama 20 minit.

3 Taburkan gratin dengan Gruyère yang dikisar dan masak selama 5 minit lagi, tingkatakan suhu kepada 200°C. Hidangkan dengan segera.



Anda boleh tambahkan kentang dadu yang telah dimasak, lardon atau tomato ceri.



EN HOME-MADE PAPRIKA FRIES

INGREDIENTS

800 g Bintje potatoes
3 tablespoons of paprika

1 tablespoon of olive oil
Salt

RECETTE

- 1 Wash and peel the potatoes. Cut them into large fries.
- 2 Put the fries into a bowl, mix them with 1 tablespoon of olive oil, a pinch of fine salt and paprika. Cover and leave to marinate for 30 minutes.

- 3 Put the fries into your Ultimate Fry basket and cook in FRIES MODE for 12 to 15 minutes depending on their size.



Adding a tablespoon of red curry paste is delicious too



ZH 自製紅椒粉薯條

材料

800克手指薯
3湯匙紅椒粉

食譜

- 1 將薯仔洗淨去皮。切成粗條。
- 2 將薯條放入碗中，加入1湯匙橄欖油、一撮幼鹽及紅椒粉拌勻。蓋好，醃30分鐘。



加入1湯匙紅咖喱醬更惹味



TH มั่นฝรั่งทอดคลุกปาปริก้าโฮมเมด

ส่วนผสม

มันฝรั่งบั้ง 800 ก.
ปาปริก้า 3 ช้อนโต๊ะ

น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ

วิธีทำ

- 1 ล้างและปอกมันฝรั่ง หั่นมันฝรั่งเป็นชิ้นขนาดใหญ่
- 2 ใส่มันฝรั่งลงในถ้วย ผสมกับน้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ เกลือและปาปริก้าหนึ่งหยิบมือ ปิดฝาและหมักทิ้งไว้เป็นเวลา 30 นาที
- 3 ใส่เฟรนช์ฟรายส์ลงในตะแกรงของหม้อทอด Ultimate Fry และปรุงในโหมดทอดเป็นเวลา 12 ถึง 15 นาที โดยขึ้นอยู่กับปริมาณ



การเติมเครื่องแกงเผ็ดลงไปหนึ่งช้อนโต๊ะก็อร่อยเช่นกัน



MY KENTANG PAPRIKA BUATAN SENDIRI



BAHAN-BAHAN

800 g kentang Bintje
3 sudu besar paprika
1 sudu besar minyak zaitun
Garam

RESIPI

- 1 Basuh dan kupas kentang. Potong menjadi kentang empat segi.
- 2 Letakkan kentang goreng ke dalam mangkuk, gaulkan dengan 1 sudu besar minyak zaitun, secubit garam halus dan paprika. Tutup dan biarkan diperap selama 30 minit.
- 3 Letakkan kentang goreng ke dalam bakul Goreng Utama anda dan masak dalam MOD KENTANG GORENG untuk 12 hingga 15 minit bergantung pada saiz.



Tambah satu sudu besar pes kari merah juga amat lazat

EN SALMON AND SPINACH LASAGNE 4/6 ✱ 15 min. 37 min.



INGREDIENTS

12 lasagne sheets
600 g frozen spinach and cream
4 salmon fillets
200 ml liquid cream

70 g grated Gruyère
Salt, Pepper

RECIPE

- 1 | Pre-cook the lasagne sheets as indicated on the packet. Defrost the spinach. Place the salmon fillets on a sheet of baking paper in your Ultimate Fry basket and cook in FISH MODE for 12 minutes.
- 2 | Crumble the fish. Pour half of the crème fraîche into the bottom of the container of your Ultimate Fry, cover with lasagne sheets and

continue to build it up, alternating the spinach, lasagne sheets and salmon. Drizzle on the rest of the liquid cream and half of the Gruyère. Cook in VEGETABLE MODE for 20 minutes.

- 3 | Sprinkle on the rest of the Gruyère and brown in GRILL MODE for 5 minutes. Serve immediately.



Decorate this lasagne gratin with sautéed button mushrooms and a little garlic and flat leaf parsley.



ZH 三文魚菠菜千層麵 4/6 ✱ 15 分鐘 37 分鐘



材料

12張千層麵麵皮
600克急凍菠菜及忌廉
4塊三文魚柳
200毫升液態忌廉

70克Gruyère芝士碎
鹽、胡椒粉

食譜

- 1 | 按包裝上的指示先煮好千層麵麵皮。將菠菜解凍。將三文魚柳放在焗爐紙上，放入Ultimate Fry網籃中，以魚類烹調模式(FISH MODE)煮12分鐘。
- 2 | 將魚搗碎。將一半法式酸忌廉倒入Ultimate Fry容器的底部，蓋上千層麵麵皮，再分層鋪上菠菜、千層麵麵皮和三文魚。

灑上剩餘的液態忌廉和一半Gruyère芝士碎。用蔬菜烹調模式(VEGETABLE MODE)煮20分鐘。

- 3 | 灑上剩餘的Gruyère芝士碎，以燒烤模式(GRILL MODE)烤5分鐘至千層麵呈金黃色。趁熱享用。



用炒蘑菇、少許蒜蓉及平葉荷蘭芹裝飾千層麵。

TH ลาซานญ่าแซลมอนและผักโขม

4/6 ✱ 15 นาที 37 นาที

ส่วนผสม

แผ่นลาซานญ่า 12 แผ่น
ผักโขมแช่แข็งและครีม 600 ก.
เนื้อปลาแซลมอน 4 ชิ้น
ครีมเหลว 200 มล.

ชีสกรูว์แยร์ชูด 70 ก.
เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

- 1 | ปรับแผ่นลาซานญ่าตามที่เราจะนำไปใช้ หั่นส่วนที่เหลือ และชีสกรูว์แยร์ครึ่งหนึ่งปรุงในโหมดผัก เป็นเวลา 20 นาที
- 2 | โรยชีสกรูว์แยร์ที่เหลือและปรุงจนเป็นสีน้ำตาลในโหมดย่าง เป็นเวลา 5 นาที พร้อมเสิร์ฟได้ทันที

ลาซานญ่า และแซลมอน ราดครีมเหลวส่วนที่เหลือ และชีสกรูว์แยร์ครึ่งหนึ่งปรุงในโหมดผัก เป็นเวลา 20 นาที

- 3 | โรยชีสกรูว์แยร์ที่เหลือและปรุงจนเป็นสีน้ำตาลในโหมดย่าง เป็นเวลา 5 นาที พร้อมเสิร์ฟได้ทันที



ตกแต่งราตังลาซานญ่านี้ด้วยเห็ดแชมปิยอง ผัก กระเทียมเล็กน้อย และใบพาสลีย์



Hiasi gratin lasagna dengan cendawan butang yang ditumis dan sedikit bawang putih dan daun parsley.

MY SALMON DAN BAYAM LASAGNA

4/6 ✱ 15 min. 37 min.

BAHAN-BAHAN

12 keping lasagna
600 g bayam dan krim beku
4 Filet ikan salmon
200 ml krim cecair

70 g Gruyère dikisar
Garam, lada putih

RESIPI

- 1 | Masak dahulu kepingan lasagna seperti yang ditunjukkan pada paket. Nyahbeku bayam. Letakkan filet salmon atas kertas minyak dalam bakul Goreng Utama dan masak dalam MOD IKAN selama 12 minit.
- 2 | Hancurkan ikan. Tuangkan separuh crème fraîche ke bahagian bawah bekas Goreng Utama anda, tutup dengan kepingan lasagna dan teruskan meletak satu persatu, berganti dengan bayam, kepingan lasagna dan salmon. Tabur baki krim cecair dan separuh daripada Gruyère. Masak dalam MOD SAYURAN selama 20 minit.
- 3 | Taburkan baki Gruyère sehingga keperangan dalam MOD PANGGANG selama 5 minit. Hidangkan dengan segera.

EN CHEESY POTATO GRATIN

4* 10 min. 40 min.

INGREDIENTS

1.2 kg Bintje potatoes
1 clove of garlic
1/2 Reblochon

RECIPE

- 1 Wash the potatoes and peel them. Pre-cook them for 25 minutes. Drain and cut them into large pieces. Crush the garlic clove.
- 2 Set the potatoes in the container of your Ultimate Fry and mix with the crushed garlic. Cut the Reblochon in half vertically.
- 3 Brown in VEGETABLE MODE for 10 minutes, then continue to cook for 5 minutes at 200°C. Serve immediately with a green salad drizzled with nut oil



Vary the cheeses: Fourme d'Ambert, raclette cheese or perhaps the classic grated Comté.

ZH 芝士焗薯

4* 10 40

材料

1.2公斤手指薯
1瓣蒜頭
1/2 Reblochon芝士

食譜

- 1 將薯仔洗淨去皮。先將薯仔煮25分鐘。瀝乾，切成大塊。搗碎蒜瓣。
- 2 將薯仔放入Ultimate Fry容器中，與蒜蓉拌勻。將Reblochon芝士直切成兩半。
- 3 用蔬菜烹調模式(VEGETABLE MODE)焗10分鐘至呈金黃色，再以200度焗5分鐘。配以灑上堅果油的蔬菜沙律即可享用。



您可選用各種芝士：FOURME d'AMBERT芝士、RACLETTE芝士，又或是經典的COMTÉ芝士碎。



MY GRATIN KENTANG BERKEJU

4* 10 min. 40 min.

BAHAN-BAHAN

1.2 g kentang Bintje
1 ulas bawang putih
1/2 Reblochon

RESIPI

- 1 Basuh dan kupas kentang. Masak dahulu selama 25 minit. Keringkan dan potong dalam kepingan yang besar. Hancurkan bawang putih.
- 2 Letakkan kentang dalam bekas Goreng Utama anda dan campurkan dengan sedikit bawang putih hancur. Potong Reblochon separuh secara menegak.
- 3 Masak dalam MOD SAYURAN sehingga keperangan selama 10 minit, kemudian teruskan memasak selama 5 minit pada 200°C. Hidangkan dengan segera bersama salad hijau ditabur dengan sedikit minyak kacang.



Pelbagai jenis keju: Fourme d'Ambert, keju raclette iU mungkin Comté. kisar klasik.

TH กราแต็งมันฝรั่งอบชีส

4* 10 นาที 40 นาที

ส่วนผสม

มันฝรั่งบิ่นทเจ 1.2 กก.
กระเทียมสับ 1 กลีบ
ชีสโรบลองชง 1/2 ชิ้น

วิธีทำ

- 1 ล้างมันฝรั่งและปอกเปลือก นำไปต้มในน้ำร้อน 25 นาที เทน้ำออก และหั่นเป็นชิ้นขนาดใหญ่
- 2 ใส่มันฝรั่งลงในถาดของหม้อทอด Ultimate Fry และผสมเข้ากับกระเทียมสับ หั่นครึ่งชีสโรบลองชงตามยาว
- 3 ปิ้งให้เป็นสีน้ำตาลในโหมดผักเป็นเวลา 10 นาที จากนั้นปิ้งต่อเป็นเวลา 5 นาทีที่ 200 °C พร้อมเสิร์ฟได้ทันทีกับสลัดผัก ราดน้ำมันถั่ว



ผสมชีส: ชีสเฟอว์เมอต์แอมเบิร์ต ชีสราเคล็ตต์ หรืออาจเป็นชีสลงเคแบบดั้งเดิม



EN HOME-MADE FISH AND CHIPS

4* 10 min. 07 min.



INGREDIENTS

4 cod fillets: 100 to 125 g
5 tablespoons of flour
5 tablespoons of breadcrumbs
2 eggs

30 g butter
1 bunch of chervil or tarragon
4 tablespoon of mayonnaise
Salt, Pepper

RECETTE

- 1 Dry the pieces of fish on a paper towel. Season. Beat the eggs in a shallow bowl.
- 2 Dip the 2 fish fillets in the flour and eggs then in the breadcrumbs. Place them in your Ultimate Fry basket. Top with 2 knobs of butter and cook in SNACK MODE for 7 minutes.

- 3 Cut the herbs using scissors, mix them with the mayonnaise and serve with the chips.



This is a recipe that works with any sort of fresh fish: hake, saithe, pollack, etc.

ZH 自製炸魚薯條

4* 10 07



材料

4塊鱈魚扒: 100至125克
5湯匙麵粉
5湯匙麵包糠
2隻蛋

食譜

- 1 用紙巾擦乾魚扒。調味。將蛋打入淺碗中。
- 2 將2塊魚扒浸入麵粉和蛋漿中，然後再沾上麵包糠。將魚扒放入Ultimate Fry網籃。放上2塊牛油，以小食模式(SNACK MODE)炸7分鐘。

30克牛油
1束細葉芹或龍蒿
4湯匙蛋黃醬
鹽、胡椒粉

- 3 用剪刀剪碎香草，再與蛋黃醬拌勻，配薯條享用。



您可選用任何魚類烹調這道佳餚：無鬚鱈、綠青鱈、狹鱈等。

TH พิซแอนชิปส์โฮมเมด

4* 10 นาที 07 นาที



ส่วนผสม

เนื้อปลาสด 4 ชิ้น: 100 ถึง 125 ก.
แป้งสาลี 5 ช้อนโต๊ะ
เกล็ดขนมปัง 5 ช้อนโต๊ะ
ไข่ 2 ฟอง

เนย 30 ก.
เซอวิลหรือทาร์รากอน 1 กำ
มายองเนส 4 ช้อนโต๊ะ
เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

- 1 ซับเนื้อปลาให้แห้งโดยใช้กระดาษซับน้ำมัน ตีไข่ใส่จานก้นตื้น
- 2 ชุบเนื้อปลา 2 ชิ้นในแป้งและไข่ จากนั้นชุบในเกล็ดขนมปัง วางลงในตะแกรงของหม้อทอด Ultimate Fry ราวด้วยเนยก่อนเล็กน้อย 2 ก่อน และปรุงในโหมดขนมขบเคี้ยวเป็นเวลา 7 นาที
- 3 ตัดสมุนไพรด้วยกรรไกร ผสมกับมายองเนสและเสิร์ฟพร้อมกับมันฝรั่งทอด



นี่เป็นสูตรอาหารที่ใช้ได้กับปลาสดทุกชนิด เช่น ปลาแฮค ปลาโคล ปลาโพลีค ดลช



MY IKAN DAN KENTANG GORENG BUATAN SENDIRI

4* 10 min. 07 min.



BAHAN-BAHAN

4 Filet ikan kod 100 g hingga 125 g
5 sudu besar tepung
5 sudu besar kerak roti
2 biji telur
30 g mentega
1 ikat chervil atau taragon
4 sudu besar mayonaisse
Garam, lada putih

RESIPI

- 1 Keringkan ikan di atas tuala kertas. Tumis. Pukul telur dalam mangkuk yang cetek.
- 2 Cicah 2 keping filet ikan ke dalam tepung dan telur dan kerak roti. Letak semua ke dalam bakul Goreng Utama. Letak di bahagian atas
- 3 Potong herba menggunakan gunting, gaulkan dengan mayonaisse dan hidangkan bersama kentang.



Ini merupakan resipi yang sesuai dengan ikan segar: hake, saithe, pollack, dsb.

EN SUNDAY ROAST CHICKEN

4/6* 05 min. 01h.

INGREDIENTS

1 x 1.2 kg of chicken
5 cloves of garlic
1 onion

20 g butter
Olive oil

RECIPE

- 1] Peel and chop the onion. Rub the chicken with 1 tablespoon of olive oil. Salt generously.
- 2] Place the chicken into the container of your Ultimate Fry with a small glass of water, garlic and onion, and top with a knob of butter.
- 3] Cook in CHICKEN MODE, extending the cooking time to 40 minutes (total time: 1 hour). Turn the chicken several times during cooking.

TIPS

The exact cooking time for the chicken depends on its weight. To check that it is cooked, prick one of the breasts with the point of a knife: the juice that flows out should be clear.

ZH 英式烤雞

4/6* 05 分鐘 01 小時

材料

1隻雞 (1.2公斤)
5瓣蒜頭
1個洋蔥

20克牛油
橄欖油

食譜

- 1] 將洋蔥去皮和切碎。用1湯匙橄欖油抹勻雞身。灑上大量鹽。
- 2] 將雞隻放入Ultimate Fry的容器中，加入一小杯水、蒜頭和洋蔥，再放上一小塊牛油。
- 3] 用烤雞模式(CHICKEN MODE)烹調，將烹調時間延長至40分鐘（總需時：1小時）。烹調時將雞隻翻轉數次。

TIPS

實際烹調時間視乎雞隻重量。如要檢查雞隻是否已煮熟，用刀尖刺破其中一面雞胸：流出的肉汁應為清澈透明。

TH ไก่อบวันอาทิตย์สุดแสนดี

4/6* 05 นาที 01 ชม.

ส่วนผสม

ไก่น้ำหนัก 1.2 กก. 1 ตัว
กระเทียม 5 กลีบ
หอมหัวใหญ่ 1 หัว

เนย 20 ก.
น้ำมันมะกอก

วิธีทำ

- 1] ปอกเปลือกและหั่นหอมหัวใหญ่ ทาน้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะให้ทั่วไก่ โรยเกลือให้ทั่ว
- 2] วางไก่ลงในถาดของหม้อทอด Ultimate Fry พร้อมใส่น้ำแก้วเล็กหนึ่งแก้ว กระเทียมและหัวหอม แล้วโรยหน้าด้วยเนยก่อนเล็ก
- 3] ปิ้งในโหมดไก่ เพิ่มระยะเวลาปิ้งอีก 40 นาที (ระยะเวลารวม: 1 ชั่วโมง) พลิกด้านไก่หลาย ๆ ครั้งระหว่างปิ้ง

TIPS

เวลาการปรุงอาหารที่แน่นอนสำหรับไก่ขึ้นอยู่กับน้ำหนัก ในการตรวจสอบว่าสุกแล้ว ใช้นิ้วปลายนิ้วที่แทงลงในส่วนอก โดย น้ำที่ไหลออกมาต้องใส

MY AYAM BAKAR SUNDAY

4/6* 05 min. 01h.

BAHAN-BAHAN

1 x 1.2 kg ayam
5 ulas bawang putih
1 biji bawang besar

20 g mentega
Minyak zaitun

RESIPI

- 1] Kupas dan potong bawang besar. Sapu ayam dengan 1 sudu besar minyak zaitun. Letak garam ikut citarasa.
- 2] Letak ayam ke dalam bekas Goreng Utama dengan air dalam gelas kecil, bawang putih dan bawang besar, dan sedikit mentega di atas.
- 3] Masak dalam MOD AYAM, tambahkan masa memasak kepada 50 minit (jumlah masa: 1 jam). Terbalikkan ayam beberapa kali ketika memasak.

TIPS

Masa memasak untuk ayam bergantung pada berat. Untuk memeriksa jika ia telah masak, cucuk dada ayam dengan hujung pisau: jus yang keluar patut kelihatan jernih.



EN BOLOGNAISE PASTA BAKE

4* 15 min. 30 min. 

INGREDIENTS

400 g Rigatoni pasta
500 g bolognese sauce
60 g grated parmesan

100 g grated Gruyère
20 g butter
1 bunch of basil

RECIPE

- 1] Cook the pasta according to the instructions on the packet. Drain it and run it under cold water. Pour it into a bowl and mix it with the grated parmesan, ensuring that the pasta is completely coated.
- 2] Cover the bottom and sides of your Ultimate Fry basin with a sheet of baking paper, grease the paper with butter, then add the pasta vertically,

pinching them lightly. Pour the bolognese sauce on top, ensuring that it coats all of the pasta. Cook in VEGETABLE MODE for 10 minutes.

- 3] Sprinkle the grated Gruyère and cook for 10 minutes. Serve with chopped basil and a nice green salad.



You can vary this recipe by using a ready-made cheese sauce or ratatouille.

ZH 焗肉醬意粉批

4* 15 30  

材料

400克Rigatoni意粉
500克肉醬
60克巴馬臣芝士碎

食譜

- 1] 按包裝指示烹調意粉。瀝乾意粉後過冷河。將意粉倒入碗中，與巴馬臣芝士碎混合，確保意粉沾滿芝士碎。

- 2] 用一張焗爐紙蓋住Ultimate Fry 盤的底部和側面，在紙上塗上牛油，輕捏並將意粉打直排好。倒上肉醬，確保所有意粉都沾上肉醬。使用蔬菜烹調模式(VEGETABLE MODE)焗10分鐘。

油，輕捏並將意粉打直排好。倒上肉醬，確保所有意粉都沾上肉醬。使用蔬菜烹調模式(VEGETABLE MODE)焗10分鐘。

- 3] 灑上Gruyère芝士碎，焗10分鐘。配上蘿勒碎和蔬菜沙律即成。



您可用現成的芝士醬或燴雜菜來烹調這道佳餚。

TH พาสต้าบolognaise

4* 15 นาที 30 นาที  

ส่วนผสม

พาสต้าริกาโตนี 400 ก.
ซอสบolognaise 500 ก.
ชีสพามาซานชูด 60 ก.

ชีสกรูว์แยร์ชูด 100 ก.
เนย 20 ก.
โหระพา 1 กำ

วิธีทำ

- 1] ปรงพาสต้าตามคำแนะนำข้างห่อ เทน้ำออกและแช่น้ำเย็น เทลงในชามและผสมกับชีสพามาซานชูด โดยต้องแน่ใจว่าเคลือบพาสต้าทั้งหมด

เส้นพาสต้าทั้งหมด ปรงในโหมดผัก เป็นเวลา 10 นาที

- 2] วางกระดาษรองอบไว้ที่ก้นและด้านข้างของหม้อทอด Ultimate Fry ทาเนยที่กระดาษ จากนั้นใส่พาสต้าตามแนวยาว โดยหีบอย่างเบาๆ เทซอสบolognaise ใส่ว้านบน โดยต้องแน่ใจว่าเคลือบ

- 3] โรยชีสกรูว์แยร์ชูดและปรงเป็นเวลา 10 นาที เสิร์ฟพร้อมกับโปะโหระพาซอยและผักสลัดเขียวชิ้นสวย



สามารถเปลี่ยนสูตรอาหารนี้ได้โดยใช้ซอสชีสสำเร็จรูปหรือสตูดิโอครัวของคุณ

MY PASTA BAKAR BOLOGNAISE

4* 15 min. 30 min.  

BAHAN-BAHAN

400 g pasta Rigatoni
500 g sos bolognaise
60 g parmesan parut
100 g Gruyère diparut

20 g mentega
1 ikat daun basil

RESIPI

- 1] Masak pasta mengikut arahan pada paket. Keringkan dan biar di bawah air sejuk yang mengalir. Tuang ke dalam mangkuk dan gaul dengan parmesan parut, pastikan pasta diselaputi sepenuhnya.

sedikit. Tuang sos bolognaise di atas, pastikan ia liputi semua pasta. Masak dalam MOD SAYURAN selama 10 minit.

- 2] Tutup bahagian bawah dan tepi bekas Goreng Utama anda dengan sehelai kertas minyak, sapu dengan mentega, kemudian tambah pasta secara menegak, cubit hujungnya

- 3] Tabur Gruyère parut dan masak selama 10 minit. Hidang dengan daun basil yang dipotong dan salad hijau.



Anda boleh mempelbagaikan resipi ini dengan menggunakan sos keju yang tersedia atau ratatouille.



EN CHICKEN AND CHEDDAR ENCHILADAS 4* 10 min. 25 min.

INGREDIENTS

8 maize tortillas
4 chicken breasts
3 tomatoes
2 green peppers
1 white onion
100 g grated cheddar
1 small sachet of Mexican spice mix
1 tablespoon of olive oil
Salt, Pepper

RECIPE

- 1 Wash, cut and remove the seeds from the tomatoes and peppers. Cut them into cubes. Chop the onion. Cut the chicken into 3 x 3 cm cubes. Brown the onion, tomatoes and peppers in a pan with the olive oil and spices. Add the chicken, salt, pepper and leave to cook for 15 minutes over a low heat, stirring.
- 2 Add this mixture to the tortillas, along with half of the grated cheddar, then roll the tortillas.
- 3 Cover the bottom of your Ultimate Fry container with a sheet of baking paper, add the 4 tortillas and sprinkle with the remaining cheese. Cook in GRILL MODE for 10 minutes. Serve immediately with guacamole and fresh coriander. Make a second batch



TIPS For a «cheesier» version, sprinkle the tortillas with grated mozzarella.



ZH 雞肉車打芝士墨西哥捲餅 4* 10 分鐘 25 分鐘

材料

8塊墨西哥玉米餅
4塊雞胸
3個蕃茄
2個青椒
1個白洋蔥
100克車打芝士碎
1小袋墨西哥混合香料
1湯匙橄欖油
鹽、胡椒粉

食譜

- 1 將蕃茄和青椒洗淨，切開並去籽。切成方粒。切碎洋蔥。將雞胸切成3 x 3厘米的方粒。用平底鍋以橄欖油和香料爆香洋蔥、蕃茄和青椒。加入雞肉、鹽、胡椒粉，用細火烹調15分鐘，攪勻。
- 2 將混合物加入玉米餅，加入一半份量的車打芝士碎，然後捲起玉米餅。
- 3 用焗爐紙蓋住Ultimate Fry容器的底部，放入4個玉米餅，灑上餘下的芝士碎。用燒烤模式(GRILL MODE)烤10分鐘。配上牛油果醬和新鮮芫荽，趁熱享用。烹調第二批捲餅



TIPS 如想炮製「更芝味」的捲餅，您可將水牛芝士碎灑在玉米餅上。

TH เอนชีลาดาสไก่และชีสเชดดาร์

4* 10 นาที 25 นาที

ส่วนผสม

แผ่นข้าวโพดคอร์ติยา 8 แผ่น
อกไก่ 4 ชิ้น
มะเขือเทศ 3 ลูก
พริกหยวกเขียว 2 ลูก
หอมหัวใหญ่ 1 หัว

ชีสเชดดาร์ขูด 100 ก.
ถุงรวมเครื่องเทศเม็กซิกันขนาดเล็ก 1 ถุง
น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
เกลือ พริกไทย

วิธีทำ

- 1 ล้าง หั่น และนำเมล็ดมะเขือเทศและพริกหยวกออก หั่นเต๋า หั่นหอมหัวใหญ่ หั่นเนื้อไก่เป็นลูกเต๋ายาวขนาด 3 x 3 ซม. ผัดหอมหัวใหญ่ มะเขือเทศ และพริกหยวกให้เป็นสีน้ำตาลในกระทะพร้อมกับน้ำมันมะกอกและเครื่องเทศ ใส่ไก่เกลือ พริกหยวก และปรุงทิ้งไว้เป็นเวลา 15 นาทีด้วยไฟอ่อน คนบ่อยครั้ง
- 2 เติมส่วนผสมลงในคอร์ติยา พร้อมกับชีสเชดดาร์ขูดครึ่งหนึ่ง จากนั้นผวนคอร์ติยา
- 3 วางกระดาษรองอบไว้ก้นถาดของหม้อทอด Ultimate Fry แล้วใส่คอร์ติยาลงไป 4 ชิ้น และโรยด้วยชีสที่เหลือ ปรุงในโหมดย่าง เป็นเวลา 10 นาที พร้อมเสิร์ฟได้ทันทีพร้อมกับกัวคาโมเลและผักชีสสด ทำส่วนที่สอง



TIPS สำหรับแบบที่ «มีชีสมากขึ้น» โรยชีสมอสซาเรลลาขูดบนคอร์ติยา

MY AYAM DAN CHEDDAR ENCHILADA

4* 10 min. 25 min.

BAHAN-BAHAN

8 tortila gandum
4 keping dada ayam
3 biji Tomato
2 biji lada benggala
1 biji bawang besar
100 g keju cheddar diparut
1 paket kecil campuran herba Mexico
1 sudu besar minyak zaitun
Garam, lada putih

RESIPI

- 1 Basuh, potong dan keluarkan biji daripada tomato dan lada. Potong dalam bentuk kiub. Potong bawang besar. Potong ayam dalam kiub 3 x 3 sm. Tumis bawang, tomato dan lada dalam periuk dengan minyak zaitun dan herba. sehingga perang. Tambahkan ayam, garam, lada dan biar dimasak selama 15 minit di atas haba yang rendah, sambil kacau.
- 2 Tambahkan campuran ke dalam tortila, beserta separuh daripada keju cheddar parut, kemudian gulung tortila.
- 3 Tutup bahagian bawah bekas Goreng Utama anda dengan sehelai kertas minyak, tambah 4 tortila dan tabur dengan baki keju yang tinggal. Masak dalam MOD PANGGANG selama 10 minit. Hidang dengan segera beserta guacamole dan daun ketumbar segar. Buat hidangan kedua.



TIPS Untuk versi lebih «berkeju», tabur tortila dengan mozzarella parut.

EN CHEESECAKE 4* 10 min. 20 min. 01h.

INGREDIENTS

250 g fromage frais such as Philadelphia Cream Cheese
1 egg
3 tablespoons of sugar
4 shortbread biscuits
1 dash of vanilla extract

RECIPE

- Using an electric whisk, vigorously whisk the sugar, cream cheese and vanilla. Add the egg and keep mixing.
- Place the shortbread biscuits into 4 paper moulds doubled up to make them more stable. Pour the cheesecake mixture on top.
- Slide the cheesecakes into the container of your Ultimate Fry and cook in VEGETABLE MODE for 20 minutes. Leave to cool for 1 hour before serving.



Replace the cream cheese with the same quantity of St Môret thinned with a little liquid cream. Serve with a raspberry coulis.

ส่วนผสม

ครีมชีส 250 ก. เช่น Philadelphia Cream Cheese
ไข่ 1 ฟอง
น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
บิสกิตรสหวาน 4 ชิ้น
วานิลลาสกัดเล็กน้อย

วิธีทำ

- ใช้เครื่องตีไฟฟ้าตีน้ำตาล ครีมชีส และวานิลลาให้ขึ้นฟู เติมน้ำและผสมต่อ
- ใส่บิสกิตรสหวานลงในถ้วยพิมพ์เล็ก เทส่วนผสมชีสเค้กที่ด้านบน
- วางชีสเค้กลงในถาดของหม้อทอด Ultimate Fry และปรุงในโหมดผัก เป็นเวลา 20 นาที พักไว้ให้เย็นเป็นเวลา 1 ชั่วโมงก่อนเสิร์ฟ



สามารถใช้ชีสชนิดอื่นที่เข้มข้นน้อยกว่าในปริมาณเท่ากันกับครีมเหลวเล็กน้อยแทนครีมชีส เสิร์ฟพร้อมกับซอสราสเบอร์รี่

ZH 芝士蛋糕 4* 10 分鐘 20 分鐘 01 小時

材料

250克鮮芝士，如費城忌廉芝士
1隻蛋
3湯匙糖
4塊脆餅餅乾
少許雲呢拿香油

食譜

- 用電動打蛋器，將糖、忌廉芝士和雲呢拿香油攪勻。加入雞蛋，繼續攪拌。
- 將脆餅餅乾放入4個疊起的紙模中，讓其更穩固。倒上芝士蛋糕麵糊。
- 將芝士蛋糕放入Ultimate Fry的容器中，以蔬菜烹調模式(VEGETABLE MODE)焗20分鐘。放涼1小時才享用。



您可以少量液態忌廉稀釋同等份量的St Môret芝士來代替忌廉芝士。配上紅桑子果醬享用。



MY KEK KEJU 4* 10 min. 20 min. 01h.

BAHAN-BAHAN

250 g fromage frais seperti Keju Krim Philadelphia
1 biji telur
3 sudu besar gula
4 biji biskut shortbread
1 sudu besar ekstrak vanila

RESIPI

- Menggunakan pemukul elektrik, pukul gula, keju krim dan vanila. Tambahkan telur dalam teruskan mengacau.
- Letakkan biskut shortbread ke dalam 4 acuan kertas secara bertingkat untuk menjadikannya lebih stabil. Tuang campuran kek keju di atas.
- Masukkan kek keju ke dalam bekas Goreng Utama anda dan masak dalam MOD SAYURAN selama 20 minit. Biarkan sejuk selama 1 jam sebelum dihidang.



Gantikan keju krim dengan kuantiti yang sama St Môret nipis dengan sedikit cecair krim. Hidang dengan coulis raspberi.

EN TARTE TATIN 6* 10 min. 30 min.

INGREDIENTS

1 ready-made puff pastry
4 Canadian apples
80 g sugar

RECIPE

- 1 | Peel and cut the apples into 4. Place a sheet of baking paper on the bottom of your Ultimate Fry container. Place the apples on top.
- 2 | Make a caramel: melt the sugar in a small pan over medium heat, never stirring it, until it turns a lovely golden colour. Pour immediately over the apples. Cook in OVEN MODE for 10 minutes, turning the apples regularly.
- 3 | Cut the sheet of pastry to the size of the container, approximately 22 x 22 cm. Set it onto the apples, folding the edges along the apples. Cook in OVEN MODE for 30 minutes. Leave to stand for 5 minutes before turning it out, so that the caramel hardens a little and the apples stick to the pastry.



This is a recipe that you can adapt to mango, bananas and apricots.

ZH 蘋果批

6* 10 分鐘 30 分鐘

材料

1塊現成酥皮
4個加拿大蘋果
80克糖

食譜

- 1 | 將蘋果去皮，切成4塊。在Ultimate Fry容器的底部鋪一張焗爐紙。放上蘋果。
- 2 | 製作焦糖：用小平底鍋以中火煮溶砂糖，切勿攪拌，直至呈美妙的金黃色。立刻將焦糖倒在蘋果上。使用焗爐模式(OVEN MODE)焗10分鐘，定時轉動蘋果。
- 3 | 將酥皮切成容器的大小，大約22 x 22厘米。鋪在蘋果上，沿蘋果摺入邊緣。使用焗爐模式(OVEN MODE)焗30分鐘。取出前先靜置5分鐘，以讓焦糖稍微變硬，並讓蘋果黏在酥皮上。



您也可以芒果、香蕉和杏來烹調這道佳餚。

TH ทาร์ตตาแตง

6* 10 นาที 30 นาที

ส่วนผสม

แป้งพายสำเร็จรูป 1 ชิ้น
แอปเปิ้ลแคนาดา 4 ลูก
น้ำตาล 80 ก.

วิธีทำ

- 1 | ปอกเปลือกและหั่นแอปเปิ้ลเป็น 4 ส่วน วางกระดาษรองอบลงบนก้นถาดของหม้อทอด Ultimate Fry วางแอปเปิ้ลไว้ด้านบน
- 2 | ทำคาราเมล: ละลายน้ำตาลในกระทะใบเล็กด้วยไฟปานกลาง ห้ามคนจนกว่าจะเปลี่ยนเป็นสีทองสวยงาม เทให้ทั่วแอปเปิ้ลทันที ปิ้งในหม้อทอดเป็นเวลา 10 นาที โดยหมั่นพลิกด้านแอปเปิ้ล
- 3 | หั่นแผ่นแป้งเป็นชิ้น วางแอปเปิ้ลลงบนแป้ง พับขอบทั้ง 4 ด้าน ปิ้งในหม้อทอด 30 นาที ปลอบด้วยไอน้ำหม้อทอด 5 นาที ก่อนนำออก เพื่อให้คาราเมลแข็งตัวเล็กน้อย และแอปเปิ้ลติดกับแผ่นแป้ง



นี่เป็นสูตรอาหารที่ปรับใช้ได้กับมะม่วง กล้วย และแอปริคอต

MY TARTE TATIN 6* 10 min. 30 min.

BAHAN-BAHAN

1 pastri puff yang tersedia
4 biji epal Kanada
80g gula

RESIPI

- 1 | Kupas dan potong epal dalam 4 bahagian. Letakkan sekeping kertas minyak pada bahagian bawah bekas Goreng Utama anda. Letakkan epal di atas.
- 2 | Untuk membuat karamel: carikan gula dalam periuk kecil di atas api yang edherana, jangan kacau, sehingga ia bertukar menjadi warna emas. Tuang di atas epal dengan segera. Masak dalam MOD KETUHAR selama 10 minit, pusingkan epal dengan kerap.
- 3 | Potong kepingan pastri mengikut saiz bekas, lebih kurang 22 x 22 sm. Letak pada epal, lipat hujung bersama epal. Masak dalam MOD KETUHAR selama 30 minit. Biarkan masak selama 5 minit sebelum mengeluarkannya, agar karamel keras sedikit dan epal melekat pada pastri.



Ini adalah resipi yang boleh anda adaptasikan kepada mangga, pisang dan aprikot.

3
INGREDIENTS



EN PECAN FONDANT BROWNIES

6* 10 min. 30 min.

INGREDIENTS

130 g dark chocolate
2 eggs
90 g butter
225 g sugar
90 g flour
80 g crushed pecan nuts

RECIPE

- 1 Melt the chocolate and butter together in a pan. Mix with 2 lightly beaten eggs, sugar and flour. Add the crushed pecan nuts.
- 2 Place a sheet of baking paper on the bottom and sides of your Ultimate Fry container. Pour the cake mix on top.
- 3 Cook in OVEN MODE for 30 minutes. Check if it is cooked using the point of a knife and cook for a further 2 minutes if you prefer the cake to be more thoroughly cooked. Leave to cool before serving with a little whipped cream.



Replace the pecan nuts with Macadamia or other nuts.



ZH 山核桃流心布朗尼蛋糕

6* 10 30 分鐘 分鐘 分鐘

材料

130克黑朱古力
2隻蛋
90克牛油
225克糖
90克麵粉
80克山核桃碎

食譜

- 1 用平底鍋煮溶朱古力和牛油。將溶液與2隻已略為打發的雞蛋、糖及麵粉拌勻。加入山核桃碎。
- 2 在Ultimate Fry容器的底部和側面鋪上焗爐紙。倒上蛋糕混合物。
- 3 用焗爐模式(OVEN MODE)焗30分鐘。用刀尖查看是否已焗熟。如您想蛋糕熟得更透徹，可多焗2分鐘。放涼後，配少量淡忌廉享用。



您可用夏威夷果仁或其它果仁取代山核桃。

TH บราวนี่ฟองดองถั่วพีแคน

6* 10 นาที 30 นาที

ส่วนผสม

ช็อกโกแลตดำ 130 ก.
ไข่ 2 ฟอง
เนยสด 90 ก.
น้ำตาล 225 ก.
แป้งสาลี 90 ก.
ถั่วพีแคนบด 80 ก.

วิธีทำ

- 1 ละลายช็อกโกแลตและเนยเข้าด้วยกันในกระทะ ผสมเข้ากับไข่ที่ตีแล้วเล็กน้อย 2 ฟอง น้ำตาลและแป้งสาลี ถั่วพีแคนบด
- 2 วางกระดาษขยับลงบนถาดและด้านข้าง ถาดของหม้อทอด Ultimate Fry เทส่วนผสมเค้กที่ด้านบน
- 3 ปิ้งในโหมดอบ 30 นาที จนสุก พักให้เย็นก่อนเสิร์ฟพร้อมกับวิปครีมเล็กน้อย



สามารถใช้ถั่วแมคคาเดเมียหรือถั่วอื่น ๆ แทนถั่วพีแคน

MY BROWNIES FONDANT PEKAN

6* 10 min. 30 min.

BAHAN-BAHAN

130 g coklat gelap
2 biji telur
90 g mentega
225 g gula
90 g tepung
80 g kacang pekan hancur

RESIPI

- 1 Cairkan coklat dan mentega bersama dalam periuk. Gaulkan dengan 2 telur, gula dan tepung, dipukul rata. Tambahkan kacang pekan hancur.
- 2 Letakkan sekeping kertas minyak pada bahagian bawah bekas Goreng Utama anda. Tuangkan gaulan kek pada bahagian atas.
- 3 Masak dalam MOD KETUHAR selama 30 minit. Periksa jika ia telah masak dengan menggunakan hujung pisau dan masak selama 2 minit lagi jika anda inginkan kek anda lebih masak sepenuhnya. Biarkan ia sejuk dahulu sebelum dihidang.



Gantikan kacang pekan dengan Macadamia atau kacang yang lain.

DISH

HAMBURGER DELUXE

4 ✱ 0.5 min. 10 min.

INGREDIENTS

600 g minced beef
4 hamburger buns
1 tomato
4 lettuce leaves

1 clove of garlic
1 teaspoon of soy sauce
1 tablespoon of olive oil

RECIPE

1) Mix the beef, crushed garlic, soy sauce and olive oil. Season. Shape into 4 burger shapes using your hands.

2) Place them in your Ultimate Fry basket and cook them on GRILL MODE for 8 minutes, depending on how your like your meat cooked.

3) Using a spatula, turn them over midway through cooking. Slide the 4 hamburger buns into the Ultimate Fry and let them cook for 2 minutes. Make up the hamburgers using salad leaves and tomatoes. Serve.

Tips Prepare a stripes Deluxe sauce by mixing: 1 spoon of wholegrain mustard, 2 spoons of hot mustard, 1 egg yolk and 1 spoon of oil before adding spoon of thick crème fraiche.



YOUR PERSONALISED RECIPE BOOK

01 SELECT 02 PRINT 03 PASTE

ZH 請瀏覽WWW.TEFAL.COM
查看更多食譜。

主菜

至尊漢堡

4 ✱ 0.5 分鐘 10 分鐘

材料

600克免治牛肉
4個漢堡包
1個蕃茄
4塊生菜葉

1瓣蒜頭
1茶匙豉油
1湯匙橄欖油

食譜

1) 將牛肉、蒜蓉、豉油和橄欖油拌勻，調味。將餡料分4份，用手搓成漢堡形狀。

2) 放入Ultimate Fry鍋籃中，以燒烤模式(GRILL MODE)烹調8分鐘，視乎您想要的生熟程度。

3) 中途用抹刀將漢堡翻轉，將4個漢堡包放入Ultimate Fry中，烹調2分鐘，放上沙律菜和蕃茄，上碟。

Tips 混合以下材料，製作「真正」的至尊醬汁：1匙全蛋芥末，2匙辣芥末，1匙黑胡椒和1匙油，然後再加入1匙濃稠的法式鰵魚肝。



您的私人食譜

01 選擇 02 列印 03 貼上

อาหารหลัก

แฮมเบอร์เกอร์ดีลักซ์

4 ✱ 0.5 นาที 10 นาที

ส่วนผสม

เนื้อวัวบด 600 กรัม
ขนมปังเบอร์เกอร์ 4 ชิ้น
มะเขือเทศ 1 ลูก
ผักกาดเขียว 4 ใบ

กระเทียม 1 กลีบ
ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนชา
น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1) ผสมเนื้อวัว กระเทียมบด ซอสถั่วเหลือง และน้ำมันมะกอกเข้าด้วยกัน ปั้นช่อ แฮมเบอร์เกอร์ 4 ชิ้นแล้ววางลงในตะกร้า Ultimate Fry และใช้โหมดย่าง (GRILL MODE) นาน 8 นาที โดยขึ้นอยู่กับความสุกที่ชอบ

2) ใช้ส้อมพลิกเนื้อช่อแฮมเบอร์เกอร์ครึ่งหนึ่ง แล้วใส่ขนมปังเบอร์เกอร์ลงในตะกร้า Ultimate Fry และใช้โหมดย่าง (GRILL MODE) นาน 2 นาที แล้วประกอบแฮมเบอร์เกอร์ด้วยผักกาดเขียวและมะเขือเทศ พร้อมเสิร์ฟ

Tips เตรียมซอสดีลักซ์ "แท้" ด้วยการผสม มัสตาร์ดโฮมเมด 1 ช้อนชา มัสตาร์ดร้อน 2 ช้อนชา โยเกิร์ต 1 ฟอง และน้ำมัน 1 ช้อนชา ก่อนใช้หรือโรยเคซอสมาน 1 ช้อนชา



หนังสือสูตรอาหารส่วนตัวของคุณ

01 เลือก 02 พิมพ์ 03 วาง

MY LEBIH BANYAK RESIPI ATAS
TALIAN DI WWW.TEFAL.COM

Masakan

BURGER DAGING DELUXE

4 ✱ 0.5 min. 10 min.

BAHAN-BAHAN

600 g daging kisar
4 biji bun burger daging
1 tomato
4 helai daun salad

1 ulas bawang putih
1 sudu besar kicap
1 sudu besar minyak zaitun

RESIPI

1) Gaulkan daging, bawang putih hancur, kicap dan minyak zaitun. Tumis. Benukkan dalam 4 bentuk burger menggunakan tangan anda.

2) Letakkan ke dalam bajul Goreng Utama anda dan masak dalam MOD PANGGANG selama 8 minit, bergantung kepada citarasa anda.

3) Menggunakan senduk, pusingkan burger apabila sudah masak separuh. Masukkan 4 bun burger daging ke dalam Goreng Utama dan biar ia masak selama 2 minit. Lengkapi burger daging dengan daun salad dan tomato. Hidang.

Tips Sediakan sos Deluxe sebenar dengan mengaul 1 sudu mustard peribadi, 2 sudu mustard panas, 1 telur kuning dan 1 sudu minyak sebelum menambah creme fraiche yang pekat.



BUKU RESIPI PERIBADI ANDA

01 PILIH 02 CETAK 03 TAMPAL

EN COOKING TIMES

	MIN/MAX. QUANTITY (OZ)	TIME (MIN)	TEMPERATURE	STIR	EXTRA INFORMATION
POTATOES & FRIES					
FROZEN FRIES	300-700	12-16	200°C	✓	
BIG FROZEN FRIES	300-700	12-20	200°C	✓	
HOME MADE FRIES (8 x 8 MIN)	300-800	18-25	180°C	✓	ADD 1 TBSP OF OIL
CHOPPED HOME PATATOES	300-800	18-22	180°C	✓	ADD 1 TBSP OF OIL
DICE POTATOES HOME MADE	300-750	15-21	180°C	✓	ADD 1 TBSP OF OIL
RÖSTI	250	15-18	180°C	✗	

MEAT & POULTRY					
STEAK	100-500	7-14	180°C	✗	READY TO COOK
PORK CHOPS	100-500	7-14	180°C	✓	
HAMBURGER	100-500	4-14	180°C	✓	
MEAT BALLS	400	12	180°C	✓	
SAUSAGE ROLL	100-500	10-11	200°C	✓	
DRUMSTICKS	100-500	10-15	180°C	✗	
CHICKEN BREAST	100-500	10-15	180°C	✗	
SPRING ROLLS	100-500	8-9	200°C	✗	
FROZEN CHICKEN NUGGETS	100-500	6-9	200°C	✗	
FROZEN BREADED FISH	100-300	6-9	200°C	✗	
FROZEN FRIED CALAMARI	500	6	200°C	✗	
FROZEN CROQUETTES	450	15	200°C	✗	
STUFFED VEGETABLES	100-400	16-30	170°C	✗	

PASTRIES					
CAKES	300	30	160°C	✗	
QUICHE	100-300	9-10	180°C	✗	
MUFFINS	300	15-18	180°C	✗	

ZH 烹調時間

	最少/最大份量 (安士)	時間(分鐘)	溫度	攪拌	其他資料
薯仔及薯條					
急凍薯條	300-700	12-16	200°C	✓	
大急凍薯條	300-700	12-20	200°C	✓	
自製薯條 (8 x 8 分鐘)	300-800	18-25	180°C	✓	加入1湯匙油
已切碎薯仔	300-800	18-22	180°C	✓	加入1湯匙油
自製薯粒	300-750	15-21	180°C	✓	加入1湯匙油
瑞士薯餅	250	15-18	180°C	✗	

肉類及家禽					
牛扒	100-500	7-14	180°C	✗	半成品
豬扒	100-500	7-14	180°C	✓	
漢堡包	100-500	4-14	180°C	✓	
肉丸	400	12	180°C	✓	
香腸卷	100-500	10-11	200°C	✓	
雞腿	100-500	10-15	180°C	✗	
雞胸	100-500	10-15	180°C	✗	
春卷	100-500	8-9	200°C	✗	
急凍雞塊	100-500	6-9	200°C	✗	
急凍炸魚	100-300	6-9	200°C	✗	
急凍炸魷魚	500	6	200°C	✗	
急凍可樂餅	450	15	200°C	✗	
釀蔬菜	100-400	16-30	170°C	✗	

糕餅					
蛋糕	300	30	160°C	✗	
法式鹹派	100-300	9-10	180°C	✗	
鬆餅	300	15-18	180°C	✗	

TH เวลาการปรุงอาหาร

	ปริมาณขั้นต่ำ/ สูงสุด (กรัม)	เวลา (นาที)	อุณหภูมิ	คนให้เข้ากัน	ข้อมูลเพิ่มเติม
มันฝรั่งและมันฝรั่งทอด					
มันฝรั่งทอดแช่แข็ง	300-700	12-16	200°C	✓	
มันฝรั่งทอดแช่แข็งขนาดใหญ่	300-700	12-20	200°C	✓	
มันฝรั่งทอดโฮมเมด (8 x 8 นาที)	300-800	18-25	180°C	✓	เติมน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งโฮมเมดหั่น	300-800	18-22	180°C	✓	เติมน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
มันฝรั่งโฮมเมดหั่นเต๋า	300-750	15-21	180°C	✓	เติมน้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
โรตีส	250	15-18	180°C	✗	

เนื้อสัตว์และสัตว์ปีก					
สเต็ก	100-500	7-14	180°C	✗	พร้อมปรุง
พอร์คชอป	100-500	7-14	180°C	✓	
แฮมเบอร์เกอร์	100-500	4-14	180°C	✓	
ลูกชิ้น	400	12	180°C	✓	
ขนมปังไส้กรอก	100-500	10-11	200°C	✓	
น่องไก่	100-500	10-15	180°C	✗	
อกไก่	100-500	10-15	180°C	✗	
ปอเปี๊ยะ	100-500	8-9	200°C	✗	
นักร้องไก่แช่แข็ง	100-500	6-9	200°C	✗	
ปลาซุบเกล็ดขนมปังแช่แข็ง	100-300	6-9	200°C	✗	
คาลามารีทอดแช่แข็ง	500	6	200°C	✗	
ครีอกแช่แข็ง	450	15	200°C	✗	
ผักยัดไส้	100-400	16-30	170°C	✗	

ขนมอบ					
เค้ก	300	30	160°C	✗	
พาย	100-300	9-10	180°C	✗	
มัฟฟิน	300	15-18	180°C	✗	

MY MASA MEMASAK

	Min/MAKS. Kuantiti (AUNS)	Masa (min)	Suhu	KACAU	MAKLUMAT TAMBAHAN
KENTANG & KENTANG GORENG					
KENTANG BEKU	300-700	12-16	200°C	✓	
KENTANG GORENG BEKU BESAR	300-700	12-20	200°C	✓	
KENTANG GORENG BUATAN SENDIRI (8 x 8 min)	300-800	18-25	180°C	✓	TAMBAH 1 SUDU BESAR MINYAK
POTONG KENTANG	300-800	18-22	180°C	✓	TAMBAH 1 SUDU BESAR MINYAK
POTONG KENTANG BENTUK DADU	300-750	15-21	180°C	✓	TAMBAH 1 SUDU BESAR MINYAK
Rösti	250	15-18	180°C	✗	

DAGING & AYAM					
STIK	100 - 500	7-14	180°C	✗	SEDIA UNTUK DIMASAK
COP DAGING KINZIR	100-500	7-14	180°C	✓	
BURGER DAGING	100-500	4-14	180°C	✓	
BEBOLA DAGING	400	12	180°C	✓	
ROL SOSEJ	100-500	10-11	200°C	✓	
PEHA AYAM	100-500	10-15	180°C	✗	
DADA AYAM	100-500	10-15	180°C	✗	
POPIA GORENG	100-500	8-9	200°C	✗	
NUGET AYAM BEKU	100-500	6-9	200°C	✗	
IKAN SERDAK ROTI	100-300	6-9	200°C	✗	
KALAMARI GORENG BEKU	500	6	200°C	✗	
KENTANG LECEK KROKET BEKU	450	15	200°C	✗	
INTI SAYURAN	100-400	16-30	170°C	✗	

PASTRI					
KEK	300	30	160°C	✗	
QUICHE	100-300	9-10	180°C	✗	
MUFIN	300	15-18	180°C	✗	



Tefal

www.tefal.com