

# Tefal®

**Graphic design and production:**

JPM & Associés

**Photo credits:**

Marielys LORTHIOS

Groupe SEB

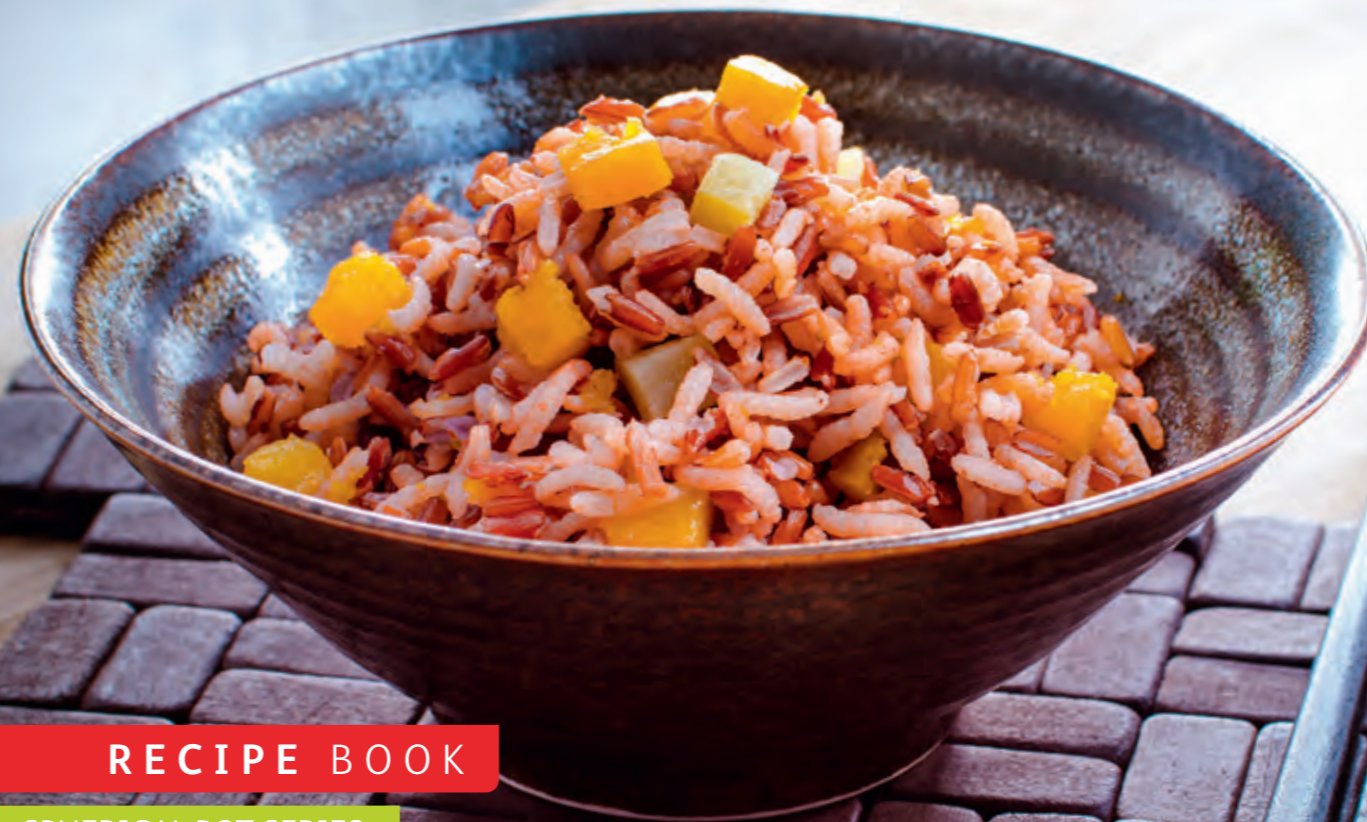
All rights reserved

NC00136925

Tefal

SPHERICAL POT SERIES

# Tefal®



RECIPE BOOK

SPHERICAL POT SERIES



# Tefal<sup>®</sup>

SPHERICAL POT SERIES

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



EN



Sweet potatoes rice

Chicken mushroom rice

Lotus leaf wrapped sticky rice

Japanese tuna rice

Black sticky rice with coconut milk

Mixed grain porridge

Red dates and longan congee

Cantonese Sampan congee

Thai Red Curry Chicken

Cantonese clay pot chicken rice

Chawanmushi - Japanese steamed egg

Steamed shrimp in Chinese okra

Thai-style fried pineapple rice

Thai Tom Yum soup

Thai peanut chicken stir fry

Korean miso soup

Taiwan braised beef noodle soup

Lamb chops stew with turnip

Panna Cotta

Chocolate cake



MS

Nasi ubi keledak

Nasi cendawan ayam

Pulut berbalut daun teratai

Nasi tuna Jepun

Pulut hitam dengan santan kelapa

Bubur bijirin campur

Bubur nasi longan dan kurma merah

Bubur nasi Sampan Kantonis

Ayam Kari Merah Thai

Nasi ayam belanga Kantonis

Telur kukus Jepun-chawanmushi

Udang kukus dalam bendi Cina

Nasi nanas kukus ala-Thai

Sup Tom Yum Thai

Ayam tumis dengan kacang ala Thai

Sup miso Korea

Sup mi daging lembu tumis Taiwan

Stew daging kambing dengan lobak putih

Panna Cotta

Kek coklat

TH

ข้าวหุงผสมมันเทศ

ข้าวหน้าไก่ใส่เห็ดหอม

ข้าวเหนียวห่อใบบัว

ข้าวหน้าปลาหูฉลามแบบญี่ปุ่น

ข้าวเหนียวดำใส่กะทิ

ข้าวต้มธัญพืชผสม

โจ๊กอินทผลัมแดงและลำไย

โจ๊กสามชั้นแบบกวางตุ้ง

แกงเผ็ดไก่แบบไทย

ข้าวไก่อบหม้อดินแบบกวางตุ้ง

ชาวันมูชิ - ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น

กุ้งนึ่งในกระเจี๊ยบเขียวจีน

ข้าวอบสับปะรดแบบไทย

ต้มยำแบบไทย

ผัดไก่ใส่ถั่วลิสงแบบไทย

ซูปมิโซะแบบเกาหลี

ก๋วยเตี๋ยวเนื้อตุ๋นแบบไต้หวัน

สตูว์เนื้อแกะใส่หัวผักกาด

พานาคอตต้า

เค้กช็อกโกแลต

ZH

番薯拌飯

4/5

北菇滑雞飯

6/7

荷葉糯米飯

8/9

日式吞拿魚拌飯

10/11

椰汁黑糯米飯

12/13

五穀粥

14/15

紅棗桂圓粥

16/17

艇仔粥

18/19

泰式紅咖喱雞

20/21

滑雞煲仔飯

22/23

日式茶碗蒸蛋

24/25

鮮蝦釀勝瓜

26/27

泰式菠蘿炒飯

28/29

冬蔭功

30/31

泰式咖喱雞炒米

32/33

韓式大醬湯

34/35

台式紅燒牛肉麵

36/37

蘿蔔炆羊肉

38/39

意式奶凍

40/41

朱古力蛋糕

42/43



## EN Sweet potatoes rice

- 150 g white rice
- 150 g brown rice
- 150 g sweet potatoes
- 2 tbsp corn oil
- A few drops of wine
- Water

- 1 Peel the sweet potatoes and rinse in cold water. Cut them into 1/2 inch cubes.
- 2 Place the sweet potato cubes over the rinsed mixed rice into the rice cooker. Add the corn oil and wine.
- 3 Turn on RICE COOKING mode. Choose the rice type "Brown rice". Pour water in the inner pot up to the 3-cup (Rice cooking) water line. Close the lid to cook.
- 4 Stir when it is done.



## MS Nasi ubi keledak



X 4

- 150 g beras putih
- 150 g beras perang
- 150 g ubi keledak
- 2 sudu besar minyak jagung
- Beberapa titik wain
- Air

- 1 Kupas ubi keledak dan bilas dalam air sejuk. Potong dalam kiub 1/2 inci.
- 2 Letakkan kiub ubi keledak atas beras campuran yang telah dibilas ke dalam pemasak berbilang fungsi. Tambahkan minyak jagung dan wain.
- 3 Hidupkan mod RICE COOKING (memasak nasi). Pilih jenis beras «Beras Perang»/ Tuang air di dalam mangkuk sehingga garisan 3-cawan (memasak nasi). Tutup penutup untuk memasak.
- 4 Kacau selepas masak.

## TH ข้าวหุงผสมมันเทศ



X 4

- ข้าวขาว 150 กรัม
- ข้าวกล้อง 150 กรัม
- มันเทศ 150 กรัม
- น้ำมันข้าวโพด 2 ช้อนโต๊ะ
- ไวน์ 2-3 หยด
- น้ำ

- 1 ปอกเปลือกมันเทศออกแล้วล้างในน้ำเย็น หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋ายาวขนาด 1/2 นิ้ว
- 2 วางมันเทศที่หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋าด้านข้าวผสมที่หั่นยาวนำออกแล้วแล้วใส่ลงไปในหม้อหุงข้าว  
อนึ่งประสงค์เติมน้ำมันข้าวโพดและไวน์
- 3 เปิดโหมด RICE COOKING (หุงข้าว) เลือกชนิดของข้าวเป็น “Brown rice” (ข้าวกล้อง) เติมน้ำลงในหม้อให้ถึงขีดเติมน้ำ 3 ถ้วย (หุงข้าว) ปิดฝาเพื่อหุงข้าว
- 4 คนให้เข้ากันเมื่อสุก

## ZH 番薯拌飯



X 4

- 150 克白米
- 150 克糙米
- 150 克番薯
- 2 湯匙粟米油
- 少許酒
- 水

- 1 將番薯去皮，然後用冷水沖洗。將番薯切粒，大小約為半寸。
- 2 將番薯粒鋪在內鍋裡已洗淨的混合米上。加入粟米油及酒。
- 3 選擇「煮飯」模式。選擇米飯種類「糙米」。往內鍋加水，加至 3 杯（煮飯）水位線。關蓋烹煮。
- 4 煮熟後拌勻即可。



## EN Chicken mushroom rice



- 300 g rice
- 5 Chinese dried black mushrooms
- 200 g chicken pieces, breasts or thighs
- 2 tbsp. white wine
- 2 tbsp. light soy sauce
- 1/2 onion, finely chopped
- 1 tbsp. olive oil
- Salt and pepper, to taste
- Water

- 1 Soak the mushrooms in hot water for 20 minutes and slice. Season chicken liberally with wine, salt and pepper; leave to soak for 10 minutes.
- 2 Turn the rice cooker on RICE COOKING mode. Heat the oil and add the onion. When the onion begins to soften, add mushrooms and cook for 3 minutes.
- 3 Add the chicken. Stir for about 2 minutes, remove and put on a plate.
- 4 Pour the rinsed rice into the rice cooker. Place chicken, onion and mushrooms on top of the rice. Pour on the soy sauce.
- 5 Choose rice type and your desired rice texture (if available). Pour water in the inner pot up to the 3-cup (rice cooking) water line. Close the lid to cook.
- 6 When it is done, stir well so that all the liquid is absorbed.

## MS Nasi cendawan ayam



- 300 g beras
- 5 cendawan hitam kering Cina
- 200 g kepingan ayam, dada atau paha
- 2 sudu besar wain putih
- 2 sudu besar kicap cair
- 1/2 biji bawang, dicincang
- 1 sudu besar minyak zaitun
- Garam dan lada, untuk rasa
- Air

- 1 Rendam cendawan dalam air panas selama 20 minit dan potong. Perapkan ayam dengan wain, garam dan lada; biarkan meresap selama 10 minit.
- 2 Hidupkan pemasak berbilang fungsi pada mod RICE COOKING (memasak nasi). Panaskan minyak dan masukkan bawang. Apabila bawang mula lembut, masukkan cendawan dan masak selama 3 minit.
- 3 Tambahkan ayam. Kacau selama kira-kira 2 minit, keluarkan dan letakkan di atas piringan.
- 4 Masukkan beras yang dibilas ke dalam pemasak berbilang fungsi. Letakkan ayam, bawang dan cendawan di atas nasi. Tuang kicap di atasnya.
- 5 Pilih jenis beras dan tekstur nasi yang anda inginkan (jika ada) Tuang air di dalam mangkuk sehingga garisan 3-cawan (memasak nasi). Tutup penutup untuk memasak.
- 6 Selepas masak, kacau betul-betul agar semua cecair diserap.



## TH ข้าวหน้าไก่ใส่เห็ดหอม



X4

- ข้าว 300 กรัม
- เห็ดหอมจีนแห้ง 5 ดอก
- ออกหรือนอง โขจนขนาด 200 กรัม
- ไวน์ขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- หอมใหญ่สับละเอียด 1/2 หัว
- น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและพริกไทยตามชอบ
- น้ำ

- 1 แช่เห็ดหอมในน้ำร้อนเป็นเวลา 20 นาทีแล้วหั่นบาง ๆ ปรงรสไก่ตามใจชอบ โดยใช้ไวน์เกลือและพริกไทย; หมักไว้เป็นเวลา 10 นาที
- 2 เปิดหม้อหุงข้าวเอกประสงค์เป็นโหมด RICE COOKING (หุงข้าว) ตั้งน้ำมันให้ร้อน แล้วใส่หอมใหญ่ลงไป เมื่อหอมใหญ่เริ่มมีเม็ดเห็ดเหี่ยวที่สุดเป็นเวลา 3 นาที
- 3 เติมน้ำมันลงไป ผัดเป็นเวลาประมาณ 2 นาทีเพื่อเอาไขมันออกให้หมด
- 4 เทข้าวที่หุงแล้วออกแล้วลงในหม้อหุงข้าวเอกประสงค์ ใส่ไก่ หอมใหญ่ และเห็ดหอมลงบนหน้าข้าว เติมน้ำมันลงไป
- 5 เลือกชนิดของข้าวและเนื้อข้าวที่คุณต้องการ (ถ้ามี) เทน้ำลงในหม้อให้ถึงขีดเติมน้ำ 3 ถ้วย (หุงข้าว) ปิดฝาเพื่อหุงข้าว
- 6 เมื่อสุกแล้ว คนให้เข้ากันเพื่อให้อาหารทั้งหมดถูกชิมรับ

## ZH 北菇滑雞飯



X4

- 300 克米
- 5 隻乾冬菇
- 200 克雞塊 (雞胸或雞脾)
- 2 湯匙白酒
- 2 湯匙生抽
- 1/2 個洋蔥, 切碎
- 1 湯匙橄欖油
- 適量鹽和胡椒粉
- 水

- 1 將冬菇放入熱水浸 20 分鐘，然後切片。以酒、鹽和胡椒粉將雞肉醃 10分鐘。
- 2 選擇「煮飯」模式。將油加熱，然後放入洋蔥。洋蔥開始變軟時，加入冬菇烹煮 3 分鐘。
- 3 放入雞肉。炒約 2 分鐘後撈起備用。
- 4 將洗淨的米放入內鍋。將雞肉、洋蔥和冬菇放在米上。添加生抽。
- 5 選擇米飯種類及喜愛的米飯口感（如有）。往內鍋加水，加至 3 杯（煮飯）水位線。關蓋烹煮。
- 6 煮熟後拌勻至菜汁均勻吸收即可。



## EN Lotus leaf wrapped sticky rice



- 200 g sticky rice, soaked for 1 hour
- 4 lotus leaves, soaked in hot water for 20 minutes, then cut in half
- 5 Chinese dried black mushrooms, soaked in hot water for 20 minutes then finely chopped
- 150 g boneless, skinless chicken breast, cubed
- 1 clove garlic, peeled and chopped
- 2 tbsp. vegetable oil
- 1/4 tsp. sesame oil
- 2 tbsp. Chinese or Japanese rice wine
- 2 tbsp. light soy sauce
- 2 tsp. dark soy sauce
- 1 tsp. cornstarch
- Salt and pepper, to taste
- Water

- 1 Combine the rice wine, light soy sauce and dark soy sauce. Marinate the chicken with salt, half of the mixed sauce and the cornstarch for 20 minutes.
- 2 Turn the rice cooker on STEAM mode. Heat the oil and add the garlic. Stir-fry until aromatic.
- 3 Add the chicken cubes. Stir-fry until they turn white. Add all the remaining ingredients and the sauce mixture. Season with salt and pepper, to taste. Remove them from the rice cooker. Stir in the sesame oil. Allow to cool.
- 4 Lay out a lotus leaf. Place a portion of the rice mixture into the center of a lotus leaf. Add the meat and vegetable mixture over top. Then add more rice to cover. Place in the rice cooker's steam basket.
- 5 Pour water in the inner pot up to the 2-cup line. Put the basket in the rice cooker. Turn on STEAM mode for 50 minutes.

## MS Pulut berbalut daun teratai



- 200 g beras pulut, direndam selama 1 jam
- 4 daun teratai, direndam dalam air panas selama 20 minit, kemudian dipotong dua
- 5 cendawan hitam kering Cina, direndam dalam air panas selama 20 minit, kemudian dicincang halus
- 150 g dada ayam tanpa kulit, tanpa tulang, dipotong dadu
- 1 ulas bawang putih, dikupas dan dicincang
- 2 sudu besar minyak sayuran
- 1/4 sudu kecil minyak bijan
- 2 sudu besar wain beras Cina atau Jepun
- 2 sudu besar kicap cair
- 2 sudu teh kicap pekat
- 1 sudu teh tepung jagung
- Garam dan lada, untuk rasa
- Air

- 1 Campurkan wain beras, kicap cair dan kicap pekat. Perapkan ayam dengan garam, setengah daripada campuran sos dan tepung jagung selama 20 minit.
- 2 Hidupkan pemasak berbilang fungsi pada mod STEAM (kukus). Panaskan minyak dan masukkan bawang putih. Kacau sehingga berbau wangi.
- 3 Tambahkan ayam yang dipotong dadu. Kacau sehingga bertukar warna putih. Masukkan baki bahan-bahan dan campuran sos. Perasakan dengan garam dan lada. Keluarkan daripada pemasak berbilang fungsi. Masukkan minyak bijan dan kacau. Biarkan sejuk.
- 4 Susun atur sekeping daun teratai. Letakkan sebahagian campuran nasi di tengah daun teratai. Tambah daging dan campuran sayur di atasnya. Kemudian tambah nasi lagi untuk menutupnya. Letakkan di dalam bakul pengukus pemasak berbilang fungsi.
- 5 Tuang air di dalam mangkuk sehingga garisan 2-cawan. Letakkan bakul di dalam pemasak berbilang fungsi. Hidupkan mod STEAM (kukus) selama 50 minit.

## TH ข้าวเหนียวห่อใบบัว



X4

- ข้าวเหนียว 200 กรัม แฉน้ำไว้เป็นเวลา 1 ชั่วโมง
- ใบบัว 4 ใบ แช่น้ำร้อนเป็นเวลา 20 นาที แล้วตัดครึ่ง
- เนื้อหอมจินแห้ง 5 คอก แช่น้ำร้อนเป็นเวลา 20 นาที แล้วดับไฟและเอียง
- เนื้ออกไก่ไม่มีกระดูก ไม่ติดหนัง หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 150 กรัม
- กระทะเทมปोकเปลือกล้างแล้ว 1 ก้อน
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1/4 ช้อนชา
- วนข้าวจินหรือตุ๋น 2 ช้อนโต๊ะ
- ซิวข้าว 2 ช้อนโต๊ะ
- ซิวข้าว 2 ช้อนชา
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา
- เกลือและพริกไทยตามชอบ
- น้ำ

- 1 ผสม วนข้าว ซิวข้าว และซิวข้าวคั่ว หมักไว้ด้วยเกลือ เครื่องหนึ่งของซอสที่ผสมไว้และแป้งข้าวโพดเป็นเวลา 20 นาที
- 2 เปิดหม้อหุงข้าวเนกประสงค์เป็นโหมด STEAM (นึ่ง) ตั้งน้ำมันให้ร้อน แล้วใส่กระทะเทมปोकไปผัดจนกว่าจะหอม
- 3 เติมน้ำมันเป็นชั้นๆ ลงไป ผัดจนกว่าเนื้อไก่จะเปลี่ยนเป็นสีขาว เติมน้ำมันที่เหลือทั้งหมด และซอสที่ผสมไว้ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทยตามชอบ เทออกจากหม้อหุงข้าวเนกประสงค์ ผัดในน้ำมันงาที่เหลือให้เย็น
- 4 วางใบบัวแต่ไว้ใส่ข้าวผสมส่วนหนึ่งตรงกลางใบบัว เติมน้ำมันและผักที่หั่นไว้บนหน้าข้าว แล้วเติมน้ำมันที่เหลือ วางลงไป ในตะกร้าหนึ่งของหม้อหุงข้าวเนกประสงค์
- 5 เทน้ำลงในหม้อให้ถึงขีดเติมน้ำ 2 ถ้วย วางตะกร้าลงในหม้อหุงข้าวเนกประสงค์เปิดโหมด STEAM (นึ่ง) เป็นเวลา 50 นาที

## ZH 荷葉糯米飯



X4

- 200 克糯米，浸水 1 小時
- 4 片荷葉，放入熱水浸 20 分鐘，然後切半
- 5 隻乾冬菇，放入熱水浸 20 分鐘，然後切碎
- 150 克去骨去皮雞胸，切粒
- 1 瓣蒜頭，去皮並切碎
- 2 湯匙植物油
- 1/4 茶匙麻油
- 2 湯匙中式或日式米酒
- 2 湯匙生抽
- 2 茶匙老抽
- 1 茶匙鷹粟粉
- 適量鹽和胡椒粉
- 水

- 1 混合米酒、生抽和老抽。以鹽、一半份量的混合調味醬汁及鷹粟粉將雞肉醃 20 分鐘。
- 2 選擇「蒸煮」模式。將油加熱，然後放入蒜頭炒香。
- 3 放入雞粒。炒至雞粒變白。加入剩餘的材料和混合調味醬汁。以鹽和胡椒粉調味。從內鍋撈起食材。拌入麻油。放涼備用。
- 4 攤開荷葉。將適量米飯放於荷葉中央。在米飯上加添肉粒和蔬菜。再加上米飯覆蓋。然後放入蒸盤內。
- 5 往內鍋加水，加至 2 杯水位線即可。將蒸盤放入電飯煲。選擇「蒸煮」模式烹煮 50 分鐘。



## EN Japanese tuna rice

- 300 g rice
- 1 can of tuna
- 100 g carrots, grated
- 2 tbsp. soy sauce
- 2 tbsp. sake
- Salt to taste
- Water

- 1 Rinse the rice and put in the rice cooker. Add soy sauce, sake and salt.
- 2 Turn on RICE COOKING mode. Add the tuna and carrots. Choose the rice type and your desired rice texture (if available). Pour water in the inner pot up to the 2-cup (rice cooking) water line. Close the lid to cook.
- 3 Stir when it's done.



## MS Nasi tuna Jepun



- 300 g beras
- 1 tin tuna
- 100 g lobak merah, diparut
- 2 sudu besar kicap
- 2 sudu besar sake
- Garam untuk rasa
- Air

- 1 Basuh beras dan masukkan ke dalam pemasak berbilang fungsi. Tambahkan kicap, sake dan garam.
- 2 Hidupkan mod RICE COOKING (memasak nasi). Tambahkan tuna dan lobak merah. Pilih fungsi jenis beras dan tekstur nasi yang anda inginkan (jika ada). Tuang air di dalam mangkuk sehingga garisan 2-cawan (memasak nasi). Tutup penutup untuk memasak.
- 3 Kacau selepas masak.

## TH ข้าวหน้าปลาทูน่าแบบญี่ปุ่น



- ข้าว 300 กรัม
- ปลาทูน่า 1 กระป๋อง
- แครอทหั่นฝอย 100 กรัม
- ซอสถั่วเหลือง 2 ช้อนโต๊ะ
- สาเก 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือตามชอบ
- น้ำ

- 1 ซาวข้าวและใส่ลงไปในหม้อหุงข้าวจนกระทั่งเต็มซอสถั่วเหลือง สาเก และเกลือ
- 2 เปิดโหมด RICE COOKING (หุงข้าว) เติมปลาทูน่าและแครอท เลือกชนิดของข้าวและเนื้อข้าวที่คุณต้องการ (ถ้ามี) เทน้ำลงในหม้อให้ถึงขีดเติมน้ำ 2 ภาย (หุงข้าว) ปิดฝาเพื่อหุงข้าว
- 3 คนให้เข้ากันเมื่อสุก

## ZH 日式吞拿魚拌飯



- 300 克米
- 1 罐吞拿魚
- 100 克甘筍，磨碎
- 2 湯匙豉油
- 2 湯匙清酒
- 適量鹽
- 水

- 1 將米洗淨後放入內鍋。加入豉油、清酒和鹽。
- 2 選擇「煮飯」模式。放入吞拿魚和甘筍。選擇米飯種類及喜愛的米飯口感（如有）。往內鍋加水，加至 2 杯（煮飯）水位線。關蓋烹煮。
- 3 煮熟後拌勻即可。



## EN Black sticky rice with coconut milk



- 150 g black glutinous rice
- 150 g brown rice
- 100 ml coconut milk
- 100 g sugar or more to taste
- 50 g mango fresh, cubed
- Water

- 1 Mix the sugar with coconut milk in a inner pot.
- 2 Wash the glutinous rice and brown rice 5 times then put into the inner pot. Add water to the 2-cup (rice cooking) water line.
- 3 Choose the BROWN RICE mode. Close the lid to cook.
- 4 When it is done, add the mixed coconut milk and sugar into the rice. Stir and serve with mango.

**It can be served hot or cold.**

# MS Pulut hitam dengan santan kelapa



- 150 g beras pulut hitam
- 150 g beras perang
- 100 ml santan kelapa
- 100 g gula atau lebih untuk rasa
- 50 g mangga segar, didadu
- Air

- 1 Campurkan gula dengan santan kelapa dalam mangkuk.
- 2 Bersihkan beras pulut dan beras perang 5 kali, kemudian masukkan ke dalam pemasak berbilang fungsi. Tambahkan air sehingga garisan 2-cawan air (memasak nasi).
- 3 Pilih mod BROWN RICE (beras perang). Tutup penutup untuk memasak.
- 4 Apabila masak, masukkan campuran santan kelapa dan gula ke dalam pulut. Hidangkan dengan mangga.

Ia boleh dihidangkan panas atau sejuk.

# TH ข้าวเหนียวดำใส่กะทิ



- ข้าวเหนียวดำ 150 กรัม
- ข้าวกล้อง 150 กรัม
- กะทิ 100 มิลลิลิตร
- น้ำตาล 100 กรัมหรือมากกว่า ตามชอบ
- มะม่วงสดหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 50 กรัม
- น้ำ

- 1 ผสมน้ำตาลกับกะทิในถ้วย
- 2 ซาวข้าวเหนียวและข้าวกล้อง 5 ครั้ง จากนั้นใส่ลงไปในหม้อหุงข้าวอนเนกประสงค์เติมน้ำให้ถึงขีดเต็ม 2 ถ้วย (หุงขาว)
- 3 เลือกโหมด "BROWN RICE" (ข้าวกล้อง) ปิดฝาเพื่อหุงข้าว
- 4 เมื่อสุกแล้ว เติมส่วนผสมของกะทิและน้ำตาลลงในข้าว คนและเสิร์ฟพร้อมมะม่วง สามารถเสิร์ฟร้อน ๆ หรือเย็น ๆ ก็ได้

# ZH 椰汁黑糯米飯



- 150 克黑糯米
- 150 克糙米
- 100 毫升椰漿
- 100 克糖或更多作調味
- 50 克芒果肉，切粒
- 水

- 1 用碗將糖與椰漿混合。
- 2 清洗糯米和糙米 5 次，放入內鍋，然後加水，加至 2 杯（煮飯）水位線。
- 3 選擇「糙米」模式。關蓋烹煮。
- 4 煮熟後將已混合的椰漿和糖加入米飯裡。拌勻並以芒果伴碟。

冷熱兩食皆可。



## EN Mixed grain porridge brown rice + barley + oatmeal + walnut + wolfberry



- 100 g brown rice
- 100 g oatmeal
- 50 g barley
- 10 g black beans
- 10 g walnuts
- 10 g cashew nuts
- 10 g wolfberry
- 5 g almonds
- 5 g raisins (optional)
- Water

- 1 Put the rinsed mixed grains into the inner pot and add 2 liters of water.
- 2 Turn on PORRIDGE/OATMEAL mode for 60 minutes.
- 3 Add the raisins, almonds, cashew nuts, walnuts and wolfberry and continue to cook for a further 15 minutes or until the porridge reaches a fairly thick consistency.

**If you like your porridge to be sweet, add a tablespoon of sugar . For 6 cup capacity, we recommend you to reduce 50% of all the ingredients.**



MS

## Bubur bijirin campur

beras perang + barli + mil oat  
+ kacang walnut + wolfberry



X4

- 100 g beras perang
- 100 g mil oat
- 50 g barli
- 10 g kacang hitam
- 10 g walnut
- 10 g kacang gajus
- 10 g wolfberry
- 5 g buah badam
- 5 g kismis (terpulang)
- Air

- 1 Letak bijirin campuran yang sudah dibilas ke dalam periuk dalam, dan tambah 2 liter air.
- 2 Hidupkan mod PORRIDGE/OATMEAL (bubur/mil oat) selama 60 minit.
- 3 Tambahkan kismis, buah badam, kacang gajus, walnut dan wolfberry dan memasak selama 15 minit lagi atau sehingga bubur nasi menjadi pekat.

Jika anda suka bubur nasi berasa manis, tambahkan satu sudu besar gula. Bagi kapasiti 6 cawan, kami cadangkan anda untuk mengurangkan 50% daripada semua bahan.

TH

## ข้าวต้มธัญพืชผสม

ข้าวกล้อง + ข้าวบาร์เลย์ + ข้าวโอตบด + วอลนัท + ถั่วลิสง + ข้าวหุงผสมมันเทศ



X4

- ข้าวกล้อง 100 กรัม
- ข้าวโอตบด 100 กรัม
- ข้าวบาร์เลย์ 50 กรัม
- ถั่วลิสง 10 กรัม
- วอลนัท 10 กรัม
- เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ 10 กรัม
- ถั่วลิสง 10 กรัม
- อัลมอนด์ 5 กรัม
- ลูกเกด 5 กรัม (ไม่ใส่ก็ได้)
- น้ำ

- 1 ใส่อัญพืชต่างๆ ที่หาวน้อออกแล้วลงในหม้อต้มใน พร้อมเติมน้ำ 2 ลิตร
- 2 เปิดโหมด PORRIDGE/OATMEAL (ข้าวต้ม/ข้าวโอต) เป็นเวลา 60 นาที
- 3 เติบลูกเกด อัลมอนด์ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ วอลนัท และถั่วลิสงแล้วต้มต่อไปอีก 15 นาที หรือจนกว่าข้าวต้มจะมีเนื้อค่อนข้างเหนียว

ถ้าคุณชอบให้ข้าวต้มของคุณมีรสหวาน ให้เติมน้ำตาลหิมก้อนน้อยๆ สำหรับความจุแบบ 6 ถ้วย เราขอแนะนำให้คุณลดส่วนผสมทั้งหมดลง 50%

ZH

## 五穀粥

糙米 + 大麥 + 燕麥 + 核桃 + 杞子



X4

- 100 克糙米
- 100 克燕麥
- 50 克大麥
- 10 克黑豆
- 10 克核桃
- 10 克腰果
- 10 克杞子
- 5 克杏仁
- 5 克葡萄乾 (按喜好)
- 水

- 1 將沖洗乾淨的五穀放入內膽中並加入 2 公升水。
- 2 選擇「稀飯/熬粥」模式烹煮 60 分鐘。
- 3 加入葡萄乾、杏仁、腰果、核桃和杞子，然後再烹煮 15 分鐘或煮至稠身。

喜歡甜粥則可加入 1 湯匙糖。對於 6 杯的容量，我們建議將各種食材減半。



## EN Red dates and longan congee

- 80 g rice
- 20 g barley
- 20 g green bean
- 10 g lotus seed
- 10 pieces red dates
- 10 g longan
- Sugar, to taste
- Water

- 1 Soak the ingredients in water for 1 hour (except the longan and red dates).
- 2 Put all the ingredients and 1 liter of water into the inner pot.
- 3 Turn on CONGEE mode for 60 minutes.
- 4 Add longan and red dates and continue cooking.
- 5 When it is done, add sugar to taste.

**For 6 cup capacity, we recommend you to reduce 50% of all the ingredients.**



# MS Bubur nasi longan dan kurma merah



- 80 g beras
- 20 g barli
- 20 g kacang pis hijau
- 10 g biji teratai
- 10 keping kurma merah
- 10 g longan
- Gula untuk rasa
- Air

- 1 Rendam semua bahan dalam air selama 1 jam (kecuali longan dan kurma merah).
- 2 Masukkan semua ramuan dan 1 liter air ke dalam periuk dalam.
- 3 Hidupkan mod CONGEE (bubur) nasi selama 60 minit.
- 4 Masukkan longan dan kurma merah dan terus memasak.
- 5 Selepas masak, tambahkan gula untuk rasa.

Bagi kapasiti 6 cawan, kami cadangkan anda untuk mengurangkan 50% daripada semua bahan.

# TH โจ๊กอินทผลัมแดงและลำไย



- ข้าว 80 กรัม
- ข้าวบาร์เลย์ 20 กรัม
- ถั่วเขียว 20 กรัม
- เม็ดบัว 10 กรัม
- อินทผลัมแดง 10 ลูก
- ลำไย 10 กรัม
- น้ำตาลตามชอบ
- น้ำ

- 1 แช่ส่วนผสมในน้ำเป็นเวลา 1 ชั่วโมง (ยกเว้นลำไยและอินทผลัมแดง)
- 2 ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในหม้อหุงต้มใน พรอมเดมิโน 1 ลิตร
- 3 เปิดโหมด CONGEE (โจ๊ก) เป็นเวลา 60 นาที
- 4 เติamlำไยและอินทผลัมแดงแล้วต้มต่อไป
- 5 เมื่อสุกแล้ว เติมน้ำตาลตามชอบ

สำหรับความจุแบบ 6 ถ้วย เราขอแนะนำให้ลดส่วนผสมทั้งหมดลง 50%

# ZH 紅棗桂圓粥



- 80 克米
- 20 克大麥
- 20 克綠豆
- 10 克蓮子
- 10 粒紅棗
- 10 克桂圓
- 適量糖
- 水

- 1 將材料放入水中浸 1 小時（桂圓和紅棗除外）。
- 2 將所有食材和 1 公升水放入內膽。
- 3 選擇「煲粥」模式烹煮 60 分鐘。
- 4 加入桂圓和紅棗，然後繼續烹煮。
- 5 完成後加糖調味。

對於 6 杯的容量，我們建議將各種食材減半。



## EN Cantonese Sampan congee



X 4

- 150 g rice
- 1 cm piece ginger, thinly sliced
- 600 g haddock loin (or any white fish), cut into medium cubes
- 6 shrimps, squid (or other seafood)
- 1 Youtiao (chinese fritters), cut into sections
- Some fried peanuts, to garnish (optional)
- Salt to taste
- Water
- Marinade for fish:
  - 1 tbsp oysters sauce
  - 1 tbsp soy sauce
  - 1 tbsp sesame oil
  - 1/2 tsp white pepper
  - 1 tbsp Chinese rice wine

- 1 Marinate the fish with the sauces.
- 2 Put the rinsed rice and 1 liter of water into the inner pot. Turn on CONGEE mode for 60 minutes.
- 3 Add the marinated fish and all the seafood, ginger and salt. Let it cook for about 15 minutes.
- 4 Sprinkles some spring onions, fried peanuts and Chinese fritters.

You can adjust the seasoning by adding soy sauce, if you wish. Drizzle some sesame oil and a dash of white pepper. For 6 cup capacity, we recommend you to reduce 50% of all the ingredients.

## MS Bubur Nasi Sampan Kantonis



X 4

- 150 g beras
- 1 cm halia, dihiris nipis
- 600 g loin ikan hadok (atau mana-mana ikan putih), potong dadu yang sederhana besar
- 6 udang, sotong (atau makanan laut yang lain)
- 1 Youtiau (Char Kuey Cina), dipotong kepada beberapa bahagian
- Sedikit kacang tanah goreng, untuk menghias (terpulang)
- Garam untuk rasa
- Air
- Pemerap untuk ikan:
  - 1 sudu besar sos tiram
  - 1 sudu besar kicap
  - 1 sudu besar minyak bijan
  - 1/2 sudu kecil lada putih
  - 1 sudu besar wain beras Cina

- 1 Perap ikan dengan semua sos itu.
- 2 Masukkan beras yang telah dibilas dan 1 liter air ke dalam periuk dalam. Hidupkan mod CONGEE (BUBUR NASI) dengan selama 60 minit.
- 3 Masukkan ikan dan semua makanan laut yang diperap, halia dan garam. Biarkannya masa selama kira-kira 15 minit.
- 4 Taburkan sedikit daun bawang, kacang goreng dan Char Kuey Cina.

Anda boleh sesuaikan rasanya dengan menambahkan kicap, jika mahu. Tambahkan sedikit minyak bijan dan lada putih. Bagi kapasiti 6 cawan, kami cadangkan anda untuk mengurangkan 50% daripada semua bahan.

## TH โจ๊กสามชั้นแบบกว้างตุ้ง



X4

- ข้าว 150 กรัม
- จิ้งขนาค 1 เซนติเมตร ซอย  
บด ๆ
- เมล็ดลาออคู (หรือปลาน้ำ  
จืดอื่น ๆ) หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า  
ขนาดกลาง 600 กรัม
- กุ้ง 6 ตัว และปลาหมึก  
(หรืออาหารทะเลอื่น ๆ)
- ปาท่องโก๋ (ขนมทอดแบบ  
จีน) หั่นเป็นชิ้น ๆ 1 ตัว
- ถั่วลิสงทอดเพื่อตกแต่ง (ไม่  
ใส่ก็ได้)
- เกลือตามชอบ
- น้ำ
- ซอสหมักสำหรับปลา:
  - ซอสหอยนางรม
  - 1 ช้อนโต๊ะซอสถั่ว  
เหลือง 1 ช้อนโต๊ะ  
น้ำมันงา
  - 1 ช้อนโต๊ะพริกไทยขาว
  - 1/2 ช้อนชาไวน์ขาวจีน
  - 1 ช้อนโต๊ะ

- 1 หมักปลากับซอส
- 2 ใส่ข้าวที่ซาวน้ำออกแล้วลงในหม้อชั้นใน พร้อมเติมน้ำ 1 ลิตร เปิดโหมด CONGEE (โจ๊ก) เป็น  
เวลา 60 นาที
- 3 เติมน้ำที่หมักไว้และอาหารทะเลทั้งหมด จิง และเกลือ ที่ให้สุกเป็นเวลาประมาณ 15 นาที
- 4 โรยต้นหอม ถั่วลิสงทอด และปาท่องโก๋

คุณสามารถปรุงรสโดยการเติมซอสถั่วเหลืองได้ตามต้องการ หยดน้ำมันงาและโรยพริกไทยขาว สำหรับความจุแบบ 6 ถ้วย เราขอแนะนำให้คุณลดส่วนผสมทั้งหมดลง 50%

## ZH 艇仔粥



X4

- 150 克米
- 1 厘米長的薑塊，  
切薄片
- 600 克鱈魚肉（或  
任何白魚），切  
中粒
- 6 隻蝦、魷魚（或  
其他海鮮）
- 1 條油條，切塊
- 少許炒花生，作裝  
飾配菜（按喜好）
- 適量鹽
- 水
- 魚肉醃製材料：
  - 1 湯匙蠔油
  - 1 湯匙豉油
  - 1 湯匙麻油 1/2 茶  
匙白胡椒粉
  - 1 湯匙中式米酒

- 1 以所列調味醬汁醃製魚肉。
- 2 將沖洗乾淨的白米和 1 公升水放入內膽。按「煲粥」模式烹煮 60 分鐘。
- 3 加入已醃製的魚肉及所有海鮮、薑和鹽。烹煮 15 分鐘。
- 4 灑上蔥粒、炒花生和油條。

另可按喜好加豉油調味。稍添麻油和白胡椒粉味道更佳。對於 6 杯的容量，我們建議將各種食材減半。



## EN Thai Red Curry Chicken



X 4

- 500 g skinless, boneless chicken breasts, cut into pieces
- 400 g light coconut milk
- 1 halved zucchini, sliced
- 1 red bell pepper, seeded and sliced into strips
- 1 carrot, sliced
- 1 onion, quartered then halved
- 1 tbsp. Thai red curry paste
- 1 tbsp. cornstarch
- 2 tbsp. chopped fresh coriander
- 2 tsp. olive oil
- Salt to taste

- 1 Turn the rice cooker on STEAM mode. Heat the oil and add the chicken pieces. Stir for about 1 minute. Mix in the red curry paste, zucchini, bell pepper, carrot, onion and salt. Stir for another 3 minutes.
- 2 Dissolve the cornstarch in the coconut milk, then pour into the rice cooker.
- 3 Right before serving, add coriander.

For 6 cup capacity, we recommend you to reduce 50% of all the ingredients.

## MS Ayam Kari Merah Thai



X 4

- 500 g dada ayam tanpa tulang, tanpa kulit, dipotong kepada beberapa keping
- 400 g santan kelapa cair
- 1 timun Jepun yang dipotong dua, dihiris nipis
- 1 cili benggala, dibuang biji dan dihiris kepada jejalar
- 1 lobak merah, dihiris
- 1 bawang besar, dipotong empat dan kemudian dipotong dua
- 1 sudu besar Pes kari merah Thai
- 1 sudu besar tepung jagung
- 2 sudu besar daun ketumbar yang dicincang
- 2 sudu kecil minyak zaitun
- Garam untuk rasa

- 1 Hidupkan pemasak berbilang fungsi pada mod STEAM (kukus). Panaskan minyak dan masukkan kepingan ayam. Kacau selama kira-kira 1 minit. Campurkan pes kari merah, timun Jepun, lada benggala, lobak merah, bawang besar dan garam. Kacau selama 3 minit lagi.
- 2 Larutkan tepung jagung dalam santan kelapa, kemudian masukkan ke dalam pemasak berbilang fungsi. Didihkan, kemudian reneh selama 1 minit.
- 3 Masukkan daun ketumbar sebelum dihidangkan.

Bagi kapasiti 6 cawan, kami cadangkan anda untuk mengurangkan 50% daripada semua bahan.

## TH แกงเผ็ดไก่แบบไทย



X4

- เนื้ออกไก่ไม่ติดหนัง ไม่มีกระดูก หั่นเป็นชิ้น ๆ 500 กรัม
- หัวหอมผ่าแฉก 1 หัว
- พริกแกงเผ็ดแบบไทย 1 ขอนุน โขะ
- พริกขี้หนู 400 กรัม
- แป้งข้าวโพด 1 ขอนุน โขะ
- บวบคัตครึ่ง 1 ชิ้น หั่นบาง ๆ
- ผักกอกหขวิดแดง และ เมล็ดออกและหั่นเป็นเส้น ๆ 1 ลูก
- น้ำมันมะกอก 2 ขอนุน
- แครอทหั่นบาง ๆ 1 หัว
- เกลือตามชอบ

- 1 เปิดหม้อหุงข้าวเอกประสงค์เป็นโหมด STEAM (นึ่ง) ตั้งน้ำมันให้ร้อน แล้วใส่ไก่ที่หั่นเป็นชิ้น ๆ ลงไป ผัดเป็นเวลาประมาณ 1 นาที ผสมพริกแกงเผ็ด บวบ พริกขี้หนู แครอท หอมใหญ่และเกลือ ผัดอีกประมาณ 3 นาที
- 2 ละลายแป้งข้าวโพดในน้ำกะทิแล้วเทลงไปนหม้อหุงข้าวเอกประสงค์ นำไปต้ม แล้วเคี่ยวให้เดือดกวน ๆ 1 นาที
- 3 โรยด้วยผักกอกหขวิดที่หั่นที่

สำหรับความจุแบบ 6 ถ้วย เราขอแนะนำให้คุณลดส่วนผสมทั้งหมดลง 50%

## ZH 泰式紅咖哩雞



X4

- 500 克去皮去骨雞胸，切塊
- 1 個切半小胡瓜，切片
- 1 個紅燈籠椒，去籽並切條
- 1 條甘筍，切片
- 1 個洋蔥，切成四份一後再切半
- 1 湯匙泰式紅咖哩醬
- 1 湯匙鷹粟粉
- 2 湯匙新鮮芫茜碎
- 2 茶匙橄欖油
- 適量鹽

- 1 選擇「蒸煮」模式。將油加熱，然後放入雞塊。炒約 1 分鐘。混入紅咖哩醬、小胡瓜、燈籠椒、甘筍、洋蔥和鹽。再炒 3 分鐘。
- 2 把鷹粟粉加進椰漿拌勻，然後倒入內鍋。煮至沸騰。
- 3 上菜前灑上芫茜。

針對 6 杯容量的產品，我們建議將所有食材減少 50%。



## EN Cantonese clay pot chicken rice



- 300 g white rice
- 4 chicken wings (drumlet or mid-wing section)
- 4 Chinese dried black mushrooms (optional)
- 50 g salted fish, cut into small pieces
- 1 scallion, chopped
- 3 cloves of garlic, minced
- A small knob of ginger, sliced
- 2 tbsp. light soy sauce
- 1/2 tbsp. dark soy sauce
- 1 tbsp. fish sauce
- 2 tbsp of Chinese cooking wine
- 1 tsp. sugar
- 1 tbsp. cornstarch
- 1 tsp. sesame oil
- White pepper to taste
- Water

- 1 Soak the mushrooms in water for 20 minutes and then cut into cubes.
- 2 Turn the rice cooker on CLAY POT mode for 20 minutes. Heat the oil and the garlic and mushroom and then put aside.
- 3 Marinate the chicken wings with the soy sauces, fish sauce, wine, ginger, cornstarch, sesame oil, sugar, and white pepper.
- 4 Put the rinsed rice into the rice cooker and add water up to 2-cup (rice cooking) water line.
- 5 Pour the chicken marinade evenly over the rice; then place the chicken wings, the salted fish and the mushroom over it. Then, press START button to continue automatic cooking.
- 6 When it is done, add the chopped scallion. Stir to mix well.

## MS Nasi ayam belanga Kantonis



- 300 g beras putih
- 4 sayap ayam (drumlet atau bahagian tengah sayap)
- 4 cendawan hitam kering Cina (terpulang)
- 50 g ikan masin, dipotong kecil
- 1 daun bawang, dihiris
- 3 ulas bawang putih, dikisar
- Sedikit halia, dihiris nipis
- 2 sudu besar kicap cair
- 1/2 sudu besar kicap pekat
- 1 sudu besar sos ikan
- 2 sudu besar wain masak Cina
- 1 sudu teh gula
- 1 sudu besar tepung jagung
- 1 sudu kecil minyak bijan
- Lada putih untuk rasa
- Air

- 1 Rendam cendawan dalam air selama 20 minit dan kemudian potong dadu.
- 2 Hidupkan pemasak berbilang fungsi pada mod CLAY POT (periuk tanah liat). Panaskan minyak dan bawang putih serta cendawan dan ketepikan.
- 3 Perap sayap ayam dengan kicap, sos ikan, wain, halia, kanji jagung, minyak bijan, gula dan lada putih.
- 4 Masukkan beras yang telah dibersihkan ke dalam pemasak berbilang fungsi dan tambahkan air sehingga garisan 2-cawan air (memasak nasi). Hidupkan mod CLAY POT selama 20 minit.
- 5 Masukkan bahan pemerap ayam rata di atas nasi; kemudian letakkan sayap ayam, ikan masin dan cendawan di atas. Teruskan mod masak CLAY POT.
- 6 Selepas masak, tambahkan daun bawang yang telah dihiris halus. Kacau sehingga rata.



## TH ข้าวไก่อบหม้อดินแบบกว้างตุ้ง



- ข้าวขาว 300 กรัม
- ปีกไก่ 4 ปีก (ส่วนโคนหรือส่วนกลางปีก)
- เห็ดหอมจีนแห้ง 4 ดอก (ไม่ใส่ก็ได้)
- ปลาเค็มหั่นเป็นชิ้นเล็ก ๆ 50 กรัม
- ต้นหอมสับ 1 ต้น
- กระเทียมสับละเอียด 3 กุสีบ
- พริกแห้งเล็กน้อย 1 แฉง
- ซีอิ้วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ้วดำ 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
- ไวน์จีนสำหรับทำอาหาร 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 1 ช้อนชา
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1 ช้อนชา
- พริกไทยขาวตามชอบ
- น้ำ

1. แช่เห็ดหอมในน้ำเป็นเวลา 20 นาที แล้วหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า
2. เปิดหม้อหุงข้าวอนกประสงค์บนโหมด CLAY POT (หม้อดิน) ตั้งน้ำมัน ให้อุ่น ใส่กระเทียม และเห็ดหอมแล้วพักเอาไว้
3. หมักปีกไก่ด้วยซีอิ้วขาว ซีอิ้วดำ น้ำปลา ไวน์จีน แป้งข้าวโพด น้ำมันงา น้ำตาล และพริกไทยขาว
4. ใส่ข้าวที่หุงชามักไก่แล้วลงไป ในหม้อหุงข้าวอนกประสงค์แล้วเติมน้ำให้ถึงขีดเต็มนี้ 2 ถ้วย (หุงข้าว) เปิดโหมด CLAY POT (หม้อดิน) เป็นเวลา 30 นาที
5. รินซอสหมักไก่ลงไปบนข้าวอย่างสม่ำเสมอ; แล้วจัดวางปีกไก่ ปลาเค็ม และเห็ดหอมทับด้านบนบน โขheimerทำอาหาร CLAY POT (หม้อดิน) ต่อไป
6. เมื่อสุกแล้ว เติมต้นหอมสับลงไป คนให้เข้ากัน

## ZH 滑雞煲仔飯



- 300 克白米
- 4 隻雞翼 (雞槌或雞中翼)
- 4 隻乾冬菇 (按喜好)
- 50 克鹹魚，切細塊
- 1 棵蔥，切碎
- 3 瓣蒜頭，剁蒜蓉
- 1 小塊薑，切片
- 2 湯匙生抽
- 1/2 湯匙老抽
- 1 湯匙魚露
- 2 湯匙酒
- 1 茶匙糖
- 1 湯匙鷹粟粉
- 1 茶匙麻油
- 適量白胡椒粉
- 水

1. 將冬菇放入水中浸 20 分鐘，然後切粒。
2. 選擇「煲仔飯」模式烹煮 20 分鐘。將油加熱，然後放入蒜蓉和冬菇，炒香後備用。
3. 以生抽、老抽、魚露、酒、薑、鷹粟粉、麻油、糖和白胡椒粉醃製雞翼。
4. 將洗淨的米放入內鍋，然後加水加至 2 杯（煮飯）水位線。
5. 將雞翼醃料平均倒在米飯上，然後放上雞翼、鹹魚和冬菇。按「開始」鍵繼續自動烹煮。
6. 煮熟後加上蔥粒。拌勻即可。



## EN Chawanmushi -Japanese steamed egg



- 6 eggs
- 4 shrimps, peeled and deveined
- 50 g chicken breast meat, chopped
- 1 shiitake mushroom, sliced into strips
- 100 ml cooled chicken or fish stock
- 1 dash sake
- 1/2 tsp. soy sauce
- 2 tbsp fresh parsley, chopped

- 1 In a medium bowl, whisk eggs gently while slowly pouring in the chicken stock, sake, and soy sauce.
- 2 Divide the mushroom, shrimps and chicken evenly between four small tea cups. Pour the egg mixture into each cup. Place in the rice cooker's steam basket.
- 3 Pour water in the inner pot. Put in the basket.
- 4 Turn on STEAM mode for 15 minutes.
- 5 Garnish each cup with a sprig of parsley, and serve.

# MS Telur kukus Jepun-chawanmushi



- 6 biji telur
- 4 ekor udang, yang dibuang kulit dan uratnya
- 50 g isi dada ayam, dipotong kecil
- 1 cendawan shiitake, dihiris nipis
- 100 ml stok ayam atau ikan sejuk
- sedikit sake
- 1/2 sudu kecil kicap
- 2 sudu besar pasli yang dicincang

- 1 Gunakan mangkuk sederhana besar, pukul telur dengan lembut semasa menuang stok ayam, sake dan kicap perlahan-lahan.
- 2 Bahagikan cendawan, udang dan ayam sama rata antara empat cawan teh kecil. Tuang campuran telur ke dalam setiap cawan. Letakkan di dalam bakul pengukus pemasak berbilang fungsi.
- 3 Tuang air ke dalam mangkuk. Letakkan bakul pengukus ke dalam pemasak.
- 4 Hidupkan mod STEAM (kukus) selama 15 minit.
- 5 Hiaskan setiap cawan dengan sedikit pasli dan hidangkan.

# TH ชาววันมุชิ -ไข่ตุ๋นแบบญี่ปุ่น



- ไข่ 6 ฟอง
- กุ้ง 4 ตัว ปอกเปลือกและล้างใส่ออก
- เนื้ออกไก่สุก 50 กรัม
- เห็ดหอมหั่นบาง ๆ เป็นเส้น ๆ 1 ดอก
- น้ำจืดหรือน้ำซุปปลาที่เย็นแล้ว 100 มิลลิลิตร
- สาเก 1 หยด
- ซอสถั่วเหลือง 1/2 ช้อนชา
- ผักชีฝรั่งสดสับ 2 ช้อนโต๊ะ

- 1 ในถ้วยขนาดกลางตีไข่เบา ๆ พร้อมกับค่อย ๆ ใส่น้ำจืด/ไก่ สาเก และซอสถั่วเหลืองลงไป
- 2 กระจายเห็ดหอม กุ้ง และไก่อย่างสม่ำเสมอในถ้วยชาเล็ก ๆ สี่ใบ เทไข่ที่ผสมแล้วลงในถ้วยแต่ละใบ วางลงไปบนตะแกรงของหม้อหุงข้าวนอกประตูกระจก
- 3 เทน้ำลงในหม้อหุงข้าว วางตะแกรงไป
- 4 เปิดโหมด STEAM (นึ่ง) เป็นเวลา 15 นาที
- 5 ตกแต่งหน้าแต่ละถ้วยด้วยผักชีฝรั่งแล้วเสิร์ฟ

# ZH 日式茶碗蒸蛋



- 6 隻蛋
- 4 隻蝦，去殼清腸
- 50 克雞胸肉，切碎
- 1 隻香菇，切絲
- 100 毫升冷凍雞湯或魚湯
- 少許清酒
- 1/2 茶匙豉油
- 2 湯匙新鮮香芹，切碎

- 1 用中碗打蛋，輕輕攪拌並慢慢倒入雞湯、清酒和豉油。
- 2 將香菇、蝦和雞肉平均放入4個小茶杯內。將蛋漿倒進各茶杯內。然後放入蒸盤內。
- 3 往內鍋加水。將蒸盤放入電飯煲。
- 4 選擇「蒸煮」模式烹煮 15 分鐘。
- 5 在每杯蒸蛋上灑上香芹即可。



## EN Steamed shrimp in Chinese okra



- 4 Chinese okra, peel and scoop out the inside
- 12 shrimps, peeled and deveined
- 1 dried scallops, rehydrated in water, keep the «scallop water»
- 3 cloves of garlic, finely chopped
- 2 tbsp. light soy sauce
- A drop of sesame oil
- Salt and white pepper, to taste

- 1 Stuff the Chinese okra with the shrimp and place them on a plate. Add the «scallop water» with soy sauce and chopped garlic to the mix.
- 2 Place the plate in the rice cooker's steam basket . Pour water in the inner pot. Put the basket in the rice cooker.
- 3 Turn on STEAM mode for 10 minutes or till Chinese okra is cooked (when it turns jade-green and is tender).
- 4 Add salt and pepper to taste, sesame oil for aroma.

## MS Udang kukus dalam bendi Cina



X 4

- 4 bendi Cina, kupas dan buang bahagian dalamnya
- 12 ekor udang, yang dibuang kulit dan uratnya
- 1 kapis kering, dihidrasi dalam air, simpan «air kapis»
- 3 ulas bawang putih, dicincang halus
- 2 sudu besar kicap cair
- Satu titis minyak bijan
- Garam dan lada sulah, untuk rasa

- 1 Sumbat udang ke dalam bendi cina dan letakkan di dalam pinggan. Campurkan «air kapis» dengan kicap dan bawang putih yang dicincang dicancing.
- 2 Letakkan pinggan ke dalam bakul pengukus pemasak berbilang fungsi. Tuang air ke dalam mangkuk. Letakkan bakul di dalam pemasak berbilang fungsi.
- 3 Hidupkan mod STEAM (kukus) selama 10 minit atau sehingga bendi Cina masak (apabila ia bertukar warna ke hijau-jed dan lembut).
- 4 Tambahkan garam dan lada untuk rasa, minyak bijan untuk aromanya.

## TH กุ้งนึ่งในกระเจี๊ยบเขียวจีน



X 4

- กระเจี๊ยบเขียวจีนปอกเปลือกและความใสออก 4 ผล
- กุ้งปอกเปลือกและดึงใส่ออก 12 ตัว
- หอยเชลล์แห้ง 1 ตัว นำไปแช่น้ำแล้วเก็บ «น้ำหอยเชลล์» เอาไว้
- กระเทียมสับละเอียด 3 กลีบ
- ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงาหนึ่งหยด
- เกลือและพริกไทยขาวตามชอบ

- 1 ซัดใส่กระเจี๊ยบเขียวจีนด้วยกุ้งแล้ววางเอาไว้บนจาน เดิม «น้ำหอยเชลล์» พร้อมด้วยซีอิ๊วขาวและกระเทียมสับลงไปในส่วนผสม
- 2 วางจานลงไปบนตะแกรงของหม้อหุงข้าวจนกระทั่งเต้าน้ำลงในหม้อหุงข้าว วางตะแกรงลงในหม้อหุงข้าวจนกระทั่งสุก
- 3 เปิดโหมด STEAM (นึ่ง) เป็นเวลา 10 นาทีหรือจนกว่ากระเจี๊ยบเขียวจีนจะสุก (เมื่อกระเจี๊ยบกลายเป็นสีเขียวใสและเนื้อนิ่มขึ้น)
- 4 เติมเกลือและพริกไทยตามชอบ และเติมน้ำมันงาให้มันกลิ่นหอม

## ZH 鮮蝦釀勝瓜



X 4

- 4 個勝瓜，去皮並勺成中空
- 12 隻蝦，去殼清腸
- 1 粒瑤柱乾，浸水，保留「瑤柱水」
- 3 瓣蒜頭，切碎
- 2 湯匙生抽
- 少許麻油
- 適量鹽和白胡椒粉

- 1 將蝦釀進勝瓜裡，然後放於碟上。將生抽和蒜粒加進「瑤柱水」內。
- 2 將食材連碟放入蒸盤內。往內鍋加水。將蒸盤放入電飯煲。
- 3 選擇「蒸煮」模式烹煮 10 分鐘，或者煮至勝瓜熟透（變成翠綠色及變軟）為止。
- 4 以鹽和胡椒粉調味，加添麻油味道更芳香。



## EN Thai-style fried pineapple rice



X 4

- 300 g rice
- 250 g extra-large shrimps, peeled, deveined and cubed
- 200 g pineapple flesh, cubed
- 30 g butter
- 1 medium onion, thinly sliced
- 2 large cloves of garlic, diced
- 1 small green chilli
- 1/2 red bell pepper
- 10 g cashew nuts, toasted
- 20 g coconut cream
- 1 tbsp. curry paste
- 2 tbsp. fish sauce
- 2 tbsp. soy sauce
- 2 tbsp fresh coriander, chopped; more for garnish
- Sugar and salt to taste

- 1 Cook the rice.
- 2 Heat the butter in the rice cooker on STEAM mode. Add the garlic, onion and chili and fry until soft. Add the curry paste and fry for 1 more minute.
- 3 Add the shrimp, pineapple, red bell pepper and the cooked rice, cashew nuts, coconut cream, and other sauces. Stir until all the coconut cream has been absorbed.
- 4 Add the sugar and salt. Serve hot, garnished with coriander.

## MS Nasi nenas kukus ala-Thai



X 4

- 300 g beras
- 250 g udang besar, dibuang kulit, dibuang urat dan didadu
- 200 g nenas segar, didadu
- 30 g mentega
- 1 bawang sederhana besar, dihiris nipis
- 2 ulas bawang putih, dihiris nipis
- 1 cili hijau kecil
- 1/2 lada benggala merah
- 10 g kacang gajus, dipanggang
- 20 g pati santan kelapa
- 1 sudu besar pes kari
- 2 sudu besar sos ikan
- 2 sudu besar kicap
- 2 sudu besar ketumbar segar, dicincang; untuk hiasan
- Gula dan garam, untuk rasa

- 1 Masak nasi.
- 2 Panaskan mentega dalam pemasak pelbagai fungsi pada mod STEAM (kukus). Masukkan bawang putih, bawang dan cili dan goreng sehingga lembut. Masukkan pes kari dan goreng selama 1 minit lagi.
- 3 Masukkan udang, nenas, lada benggala merah dan nasi yang telah dimasak, kacang gajus, pati santan, dan sos lain. Kacar sehingga pati santan diserap.
- 4 Masukkan gula dan garam. Hidangkan panas, dihias dengan ketumbar.

## TH ข้าวอบสับประรดแบบไทย



X 4

- ข้าว 300 กรัม
- กุ้งตัวใหญ่พิเศษ 250 กรัม  
แกะเปลือก เอาไปตอก และ  
หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า
- เนื้อสับประรดหั่นเป็นชิ้น  
ลูกเต๋า 200 กรัม
- เนย 30 กรัม
- หอมใหญ่ขนาดกลางหั่น  
บาง ๆ 1 หัว
- กระเทียมกลีบใหญ่หั่นเป็น  
ชิ้นลูกเต๋า 2 กลีบ
- พริกเขียวเม็ดเล็ก 1 เม็ด
- พริกหยวกสีแดง 1/2 ลูก
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์ตัว  
10 กรัม
- กะทิ 20 กรัม
- พริกแกง 1, 2 ขอนโต๊ะ
- น้ำปลา 2 ขอนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 2 ขอนโต๊ะ
- ผักชีสดสับ, 2 ขอนโต๊ะ;  
หรือมากกว่าหากต้องการ  
โรตคแดง
- น้ำตาลและเกลือตามชอบ

- 1 หุงข้าวให้สุก
- 2 นำเนยไปตั้งไฟให้ร้อนในหม้อหุงข้าวจนกระทั่งโหมด STEAM (นึ่ง) เต็มกระเทียม หอม  
ใหญ่และพริกแกงผัดจนกว่าส่วนผสมเหล่านี้จะนิ่มลง เต็มพริกแกงและผัดต่ออีก 1 นาที
- 3 เต็มกุ้ง สับประรด พริกหยวกสีแดง และข้าวสุก ตามด้วยเม็ดมะม่วงหิมพานต์ กะทิ และซอสอื่น ๆ  
ผัด ไปจนกว่าน้ำกะทิจะถูกดูดซับจนหมด
- 4 เต็มน้ำตาลและเกลือ เติรไฟร้อน ๆ โรยหน้าด้วยผักชี

## ZH 泰式菠蘿炒飯



X 4

- 300 克米
- 250 克特大蝦，去  
殼清腸並切粒
- 200 克菠蘿肉，  
切粒
- 30 克牛油
- 1 個中等大小的洋  
蔥，切薄片
- 2 大瓣蒜頭，切碎
- 1 個細青椒
- 1/2 個紅燈籠椒
- 10 克烘腰果
- 20 克椰漿
- 1 湯匙咖哩醬
- 2 湯匙魚露
- 2 湯匙豉油
- 2 湯匙新鮮芫茜  
碎；另可預備更多  
作裝飾
- 適量糖和鹽

- 1 煮飯。
- 2 選擇「蒸煮」模式於內鍋加熱牛油。放入蒜頭、洋蔥和青椒，然後炒  
至軟熟。加入咖哩醬，再炒 1 分鐘。
- 3 加入蝦、菠蘿、紅燈籠椒、熟飯、腰果、椰漿和其他調味醬汁。炒至  
所有椰漿被吸收。
- 4 添加糖和鹽。趁熱上菜，灑上芫茜作裝飾。



## EN Thai Tom Yum soup



- 300 g shrimp, peeled and deveined
- 50 g clams
- 500 ml chicken or vegetable broth
- 20 ml fresh lime juice
- 2 tbsp. fish sauce
- 2 tbsp. sugar
- 3 stalks of lemongrass
- 3 pieces galangal
- 2 pieces kaffir lime leaves
- 2 tbsp. chili paste
- 5 fresh mushrooms, drained
- 1/2 small onion, thinly sliced
- 2 small tomatoes, diced
- Chopped fresh coriander (optional)

- 1 Put the broth, lime juice, fish sauce, sugar, lemongrass, galangal and kaffir lime leaves in the rice cooker and bring them to a boil on SOUP mode.
- 2 After 10 minutes, remove galangal, lemongrass and kaffir lime leaves.
- 3 Stir in chili paste until well mixed. Add the shrimps, clams, mushrooms, onion and chilies; until end of cooking. Stir in tomato.
- 4 Ladle into soup bowls. Garnish with coriander.

## MS Sup Tom Yum Thai



- 300 g udang, yang dibuang kulit dan uratnya
- 50 g kepah
- 500 ml stok ayam atau sayur
- 20 ml jus limau nipis segar
- 2 sudu besar sos ikan
- 2 sudu besar gula
- 3 tangkai serai
- 3 keping lengkuas
- 2 helai daun limau purut
- 2 sudu besar pes cili
- 5 cendawan segar, ditoskan
- 1/2 bawang merah, dihiris nipis
- 2 tomato kecil, dipotong nipis
- Ketumbar segar dicincang (terpulang)

- 1 Masukkan stok, jus limau nipis, sos ikan, gula, serai, lengkuas dan daun limau purut ke dalam pemasak pelbagai fungsi dan didihkan pada mod SOUP (sup).
- 2 Reneh selama 10 minit. Keluarkan lengkuas, serai dan daun limau purut.
- 3 Kacau pes cili sehingga bercampur rata. Masukkan udang, kepah, cendawan, bawang dan cili; reneh selama 15 minit. Masukkan tomato.
- 4 Sendukkan ke dalam mangkuk sup. Hiaskan dengan ketumbar.



## TH ตมยำแบบไทย



X4

- กุ้ง 300 กรัม ปอกเปลือก และดึงไส้ออก
- หอยลาย 50 กรัม
- น้ำซุปลวกหรือน้ำซุปลวก 500 มิลลิลิตร
- น้ำมันงาคั่วสด 20 มิลลิลิตร
- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้ 3 หัว
- ข่า 3 แฉง
- ใบมะกรูด 2 ใบ
- พริกแกง 2 ช้อนโต๊ะ
- เห็ดสดล้างน้ำ 5 ดอก
- หอมใหญ่หัวเล็กหั่นบาง ๆ 1/2 หัว
- มะเขือเทศลูกเล็กหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 2 ลูก
- ผักชีสดสับ (ไม่ใส่ก็ได้)

- 1 ใส่น้ำซุปลวก น้ำมันงา น้ำปลา น้ำตาล ตะไคร้ ข่า และใบมะกรูดในหม้อหุงข้าวอบจนกระทั่งเดือดแล้วนำไปต้มในโหม่ง SOUP (ซุปลวก)
- 2 ให้นำเห็ดสด ๆ เป็นเวลา 10 นาที ตักข่า ตะไคร้ และใบมะกรูดออก
- 3 ผัดพริกแกงใส่ลงไปในหม้อจนเป็นอย่งดี เติมกุ้ง หอยลาย เห็ด หอมใหญ่ และพริก; แล้วเคี่ยวต่อให้เดือดกรุ่น ๆ เป็นเวลา 15 นาที ใส่มะเขือเทศแล้วคน
- 4 ตักใส่ถ้วยซุปลวก ตกแต่งด้วยผักชี

## ZH 冬蔭功



X4

- 300 克蝦，去殼清腸
- 50 克蜆
- 500 毫升雞湯或菜湯
- 20 毫升青檸汁
- 2 湯匙魚露
- 2 湯匙糖
- 3 根香茅
- 3 塊南薑
- 2 片檸檬葉
- 2 湯匙辣椒醬
- 5 隻鮮蘑菇，出水
- 1/2 個細洋蔥，切薄片
- 2 個細蕃茄，切粒
- 新鮮芫茜碎（按喜好）

- 1 將雞湯或菜湯、青檸汁、魚露、糖、香茅、南薑和檸檬葉放入多內鍋，以「煲湯」模式烹煮至沸騰。
- 2 烹煮 10 分鐘。撈起南薑、香茅和檸檬葉。
- 3 拌入辣椒醬並攪勻。加入蝦、蜆、蘑菇、洋蔥和辣椒，直到烹煮完成再拌入。
- 4 舀入湯碗。以芫茜裝飾即可上菜。



## EN Thai peanut chicken stir fry



- 250 g chicken breasts, thickly sliced
- 300 g dried rice stick noodles
- 60 g baby spinach
- Bean sprouts (optional), to serve
- 1 carrot, sliced
- 75 g roasted peanuts, roughly chopped
- 2 lemons (1 juiced, 1 cut into wedges)
- 1 onion, thinly sliced
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 80 ml vegetable oil
- 2 tbsp. sugar
- 2 tbsp. Thai red curry paste
- 2 tbsp fish sauce

For 6 cup capacity, we recommend you to reduce 50% of all the ingredients.

- 1 Combine chicken and red curry paste in a bowl.
- 2 Boil water in the rice cooker using the SOUP function. Add noodles to cook for 20 minutes with open lid. Drain.
- 3 Turn the rice cooker on STEAM mode. Add half of the oil, the chicken. Stir-fry for 2 minutes then put aside.
- 4 Add the remaining oil, garlic and onion. Stir for 2 minutes. Add carrot, sugar, fish sauce and lemon juice and stir for 3 minutes.
- 5 Return all chicken to the rice cooker. Add noodles, spinach and peanuts. Combine.
- 6 Top with bean sprouts, and serve with lemon wedges.

## MS Ayam tumis dengan kacang ala Thai



- 250 g dada ayam, dipotong tebal
- 300 g meehoon
- 60 g bayam muda
- Taugeh (terpolang), untuk dihidangkan
- 1 lobak merah, dihiris
- 75 g kacang tanah yang dipanggang, di cincang kasar
- 2 lemon (1 diambil jusnya, 1 dipotong memanjang)
- 1 bawang besar, dihiris nipis
- 2 ulas bawang putih, dicincang halus
- 80 ml minyak sayuran
- 2 sudu besar gula
- 2 sudu besar Pes kari merah Thai
- 2 sudu besar sos ikan

Bagi kapasiti 6 cawan, kami cadangkan anda untuk mengurangkan 50% daripada semua bahan.

- 1 Campurkan ayam dan pes kari merah dalam mangkuk.
- 2 Didihkan air dengan pemasak berbilang fungsi menggunakan fungsi SOUP (sup). Tambahkan meehoon selama 4 minit. Toskan.
- 3 Hidupkan pemasak berbilang fungsi pada mod STEAM (kukus). Tambah separuh minyak, tumis ayam selama 2 minit dan ketepikan.
- 4 Masukkan baki minyak, bawang putih dan bawang besar. Kacau selama 2 minit. Masukkan lobak merah, gula, sos ikan dan jus lemon dan kacau selama 3 minit
- 5 Masukkan semula semua ayam ke pemasak berbilang fungsi. Masukkan mihun, bayam dan kacang tanah. kacaukan.
- 6 Taburkan taugeh, dan hidangkan bersama potongan lemon.

## TH ผัดไก่ใส่ถั่วลิสงแบบไทย



- อกไก่หั่นท่อนๆ 250 กรัม
- เสมหนึ่มแห้ง 300 กรัม
- ผักโขมอ่อน 60 กรัม
- ถั่วลิสง (ไม่ใส่ก็ได) ค้อนเสิร์ฟ
- แครอทหั่นแว่นๆ 1 หัว
- ถั่วลิสงคั่วแล้วสับหยาบๆ 75 กรัม
- มะนาว 2 ลูก (ถ้าเอาเฉพาะน้ำ 1 ลูกและหั่นเป็นซีก 1 ลูก)

- หอมใหญ่หั่นบางๆ 1 หัว
- กระเทียมสับละเอียด 2 ลูก
- น้ำมันพืช 80 มิลลิลิตร
- น้ำตาล 2 ช้อนโต๊ะ
- พริกแกงเผ็ดแบบไทย 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ

- 1 ผุสุมไก่และพริกแกงเผ็ดในถ้วย
- 2 ตมน้ำในหม้อหุงข้าวจนกระทั่งเดือดโดยไฟที่ฟังก์ชัน SOUP (ซูป) ใส่น้ำมันแล้วทิ้งให้สุกเป็นเวลา 4 นาทีรินน้ำออก
- 3 เปิดหม้อหุงข้าวจนกระทั่งเป็นโหมด STEAM (นึ่ง) ใส่น้ำมันครึ่งหนึ่งแล้วใส่ไก่ผัดเป็นเวลา 2 นาทีแล้วพักไว้
- 4 ใส่น้ำมันที่เหลือ กระเทียม และหอมใหญ่ผัดเป็นเวลา 2 นาทีเติมแครอท น้ำตาล น้ำปลาและน้ำมันมะนาว แล้วผัดเป็นเวลา 3 นาที
- 5 ใส่ไก่ทั้งหมดกลับลงไปนึ่งหม้อหุงข้าวจนกระทั่งเดือดแล้วใส่ผักโขม และถั่วลิสง คนให้เข้ากัน
- 6 โรยหน้าด้วยถั่วลิสงคั่วและเสิร์ฟพร้อมมะนาวผ่าซีก

ถ้าหับความจุแบบ 6 ถ้วย เราขอแนะนำให้ลดส่วนผสมทั้งหมดลง 50%

## ZH 泰式咖喱雞炒米



- 250 克雞胸，切厚片
- 300 克米粉
- 60 克嫩菠菜
- 豆芽（按喜好），伴碟
- 1 條甘筍，切片
- 75 克烘花生，切大粒

- 2 個檸檬（1 個榨汁，1 個切片）
- 1 個洋蔥，切薄片
- 2 瓣蒜頭，切碎
- 80 毫升植物油
- 2 湯匙糖
- 2 湯匙泰式紅咖喱醬
- 2 湯匙魚露

- 1 用碗將雞肉和紅咖喱醬混合。
- 2 選擇「煲湯」功能煲水。水沸後加入米粉烹煮 開蓋烹煮20分鐘。隔水撈起。
- 3 選擇「蒸煮」模式。放入一半份量的食油和雞肉。炒 2 分鐘然後備用。
- 4 放入剩餘的食油、蒜頭和洋蔥。炒 2 分鐘。加入甘筍、糖、魚露和檸檬汁，炒 3 分鐘。
- 5 將所有雞肉放回內鍋。加入米粉、菠菜和花生。炒勻。
- 6 放上豆芽，並以檸檬片伴碟。

針對 6 杯容量的產品，我們建議將所有食材減少50%。



## EN Korean miso soup



- 400 g beef (boiled with pepper for 1 hour)
- 150 g soft tofu, sliced
- 20 g fresh mushrooms
- 1/2 zucchini, cubed
- 1 potato, peeled and cubed
- 1/2 onion, chopped
- 3 tbsp. denjang (Korean bean curd paste)
- 1 tbsp. garlic paste
- 1/2 tbsp. dashi granules
- 1/2 tbsp. gochujang (Korean hot pepper paste)
- 2 l water

- 1 Combine all the sauces with water in the rice cooker.
- 2 Bring to a boil on SOUP mode.
- 3 Stir in beef, zucchini, potato, mushrooms, onion, and water. Boil for 40 minutes.
- 4 When it is done, stir in tofu and cook for 10 minutes (until tofu has expanded and vegetables are tender).

For 6 cup capacity, we recommend you to reduce 50% of all the ingredients.

## MS Sup miso Korea



- 400 g daging lembu (direbus dengan lada selama 1 jam)
- 150 g tofu lembut, dipotong nipis
- 20 g cendawan segar
- 1/2 timun Jepun, didadu
- 1 ubi kentang, dikupas dan didadu
- 1/2 biji bawang, dicincang
- 3 sudu besar denjang (pes tahu Korea)
- 1 sudu besar pes bawang putih
- 1/2 sudu besar granulat dashi
- 1/2 sudu besar gochujang (pes lada pedas Korea)
- 2 l air

- 1 Masukkan semua sos dengan air ke dalam pemasak berbilang fungsi.
- 2 Didihkan pada mod SOUP (sup).
- 3 Masukkan daging, timun Jepun, ubi, cendawan, bawang dan air dan kacau. Didihkan selama 40 minit.
- 4 Apabila masak, masukkan tofu, kacang dan masak selama 10 minit (sehingga tofu mengembang dan sayur lembut).

Bagi kapasiti 6 cawan, kami cadangkan anda untuk mengurangkan 50% daripada semua bahan.

## TH ซุปมิโซะแบบเกาหลี



- เนื้อวัว 400 กรัม (ต้มสุกหรือตุ๋นเป็นเวลา 1 ชั่วโมง)
- เต้าหู้อ่อนหั่นบาง ๆ 150 กรัม
- เห็ดสด 20 กรัม
- บวบหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 1/2 ลูก
- มันฝรั่งปอกเปลือกและหั่นเป็นชิ้นลูกเต๋า 1 ลูก
- หอมใหญ่สับ 1/2 หัว
- พววจัง (ตัวหมักแบบเกาหลี) 3 ขอนโต๊ะ
- กระเทียมบด 1 ขอนโต๊ะ
- คาร์ริแบบผง 1/2 ขอนโต๊ะ
- โคชูจัง (พริกผงแบบเกาหลี) 1/2 ขอนโต๊ะ
- น้ำ 2 ลิตร

- 1 ผสมซอสทั้งหมดกับน้ำในหม้อหุงข้าวอบนึ่งประสงค์
- 2 นำไปต้มในโหมด SOUP (ซูป)
- 3 เติมเนื้อวัว บวบ มันฝรั่ง เห็ด หอมใหญ่ และน้ำ แล้วคนให้เข้ากัน ต้มเป็นเวลา 40 นาที
- 4 จากนั้นใส่เต้าหู้ลงไป คนและทิ้งให้สุกเป็นเวลา 10 นาที (จนกว่าเต้าหู้จะขยายตัวและฝืดต่าง ๆ จะนิ่มลง)

ถ้ารับความจุแบบ 6 ถ้วย เราขอแนะนำให้คุณลดส่วนผสมทั้งหมดลง 50%

## ZH 韓式大醬湯



- 400 克牛肉 (以胡椒煮 1 小時)
- 150 克軟豆腐，切片
- 20 克鮮蘑菇
- 1/2 個小胡瓜，切粒
- 1 個薯仔，去皮切粒
- 1/2 個洋蔥，切碎
- 3 湯匙大醬 (韓式豆腐醬)
- 1 湯匙蒜蓉
- 1/2 湯匙魚湯粒
- 1/2 湯匙苦椒醬 (韓式辣椒醬)
- 2 公升水

- 1 於內鍋將所有調味醬汁與水混合。
- 2 選擇「煲湯」模式烹煮至沸騰。
- 3 拌入牛肉、小胡瓜、薯仔、蘑菇、洋蔥和水。烹煮 40 分鐘。
- 4 然後拌入豆腐，再烹煮 10 分鐘 (至豆腐發大，蔬菜變軟為止)。

針對 6 杯容量的產品，我們建議將所有食材減少 50%。



## EN Taiwan braised beef noodle soup



- 500 g beef shank, cut into 3/4" pieces
- 450 g chinese noodles
- 1 tomato, skinned and roughly chopped
- 2 scallions, chopped
- 4 cloves of garlic, chopped
- 1 tsp, fresh ginger, minced
- 1 whole star anise
- 2 tbsp. oil
- 2 tbsp. rice wine
- 2 tbsp. soy sauce
- 3 tbsp. rock sugar or brown sugar
- 2 l water

For 6 cup capacity, we recommend you to reduce 50% of all the ingredients.

- 1 Add scallions, garlic, ginger, star anise in the rice cooker and stir in oil on SOUP mode for 2 minutes. Add the beef and cook until just browned.
- 2 Add the wine, soy sauce, water, sugar, and tomato. Heat to boiling and cook with the lid on for 90 minutes. Then remove the star anise.
- 3 About 10 minutes before the beef is done, bring a large pot of water to the boil. Add the noodles and cook while stirring occasionally for 3 minutes. Drain off most of the water.
- 4 Put the noodles in a bowl. Add the beef on top and ladle in some sauce.

## MS Sup mi daging lembu tumis Taiwan



- 500 g daging peha lembu, dipotong kepada kepingan 3/4"
- 450 g mi
- 1 tomato, dikupas dan dipotong kasar
- 2 daun bawang, dihiris
- 4 ulas bawang putih, dicincang
- 1 sudu kecil halia, dikisar
- 1 bunga lawang
- 2 sudu besar minyak masak
- 2 sudu besar wain beras
- 2 sudu besar kicap
- 3 sudu besar gula batu atau gula perang
- 2 l air

Bagi kapasiti 6 cawan, kami cadangkan anda untuk mengurangkan 50% daripada semua bahan.

- 1 Masukkan bawang, bawang putih, halia, bunga lawang ke dalam pemasak berbilang fungsi dan mtambah minyak dan kacau pada mod SOUP (sup) selama 2 minit. Masukkan daging dan masak sehingga berwarna keperangan.
- 2 Masukkan wain, kicap, air, gula dan tomato. Panaskan sehingga mendidih dan masak dengan bertutup selama 90 minit. Kemudian keluarkan bunga lawang.
- 3 Kira-kira 10 minit sebelum daging masak, didihkan satu periuk besar air. Masukkan mi dan masak sambil kacau sesekali selama 3 minit. Toskan airnya.
- 4 Masukkan mi ke dalam mangkuk. Letakkan daging di atas dan sendukkan sedikit sos.

## TH กายเตี่ยวเนื้อตุ๋นแบบไต้หวัน



- เนื้อวัวบริเวณขา 500 กรัม วัันเป็นจีนขนาด 3/4 นิ้ว
- เสนกยเตี่ยวจีน 450 กรัม
- มะเขือเทศเปลือกเปลือกและตัวหยาบ ๆ 1 ผล
- คนหอมสับ 2 คน
- กระเทียมสับ 4 กลีบ
- จิงตุ๋นสับละเอียด 1 ขอนชา
- โป๊ยกั๊ก 1 ลูก
- น้ำมัน 2 ขอนโต๊ะ
- ไว้นขาว 2 ขอนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 2 ขอนโต๊ะ
- น้ำตาลกรวดหรือน้ำตาลทรายแดง 3 ขอนโต๊ะ
- น้ำ 2 ลิตร

- 1 ใส่น้หอม กระเทียม จิง และโป๊ยกั๊กในหม้อหุงข้าวจนกระทั่งเดือดแล้วเติมน้ำมันและคนให้เข้ากันในโหมด SOUP (ซูป) เป็นเวลา 2 นาที เติมน้เนื้อวัวและรอให้เป็นสีน้ำตาล
- 2 เติมน้ไว้น ซอสถั่วเหลือง น้ำ น้ำตาล และมะเขือเทศ ทำให้เดือดแล้วปิดฝาที่อุณหภูมิ 90 นาที จากนั้นตักไปยกออก
- 3 ประมาณ 10 นาทีก่อนที่เนื้อจะสุก ต้มน้หม้อใหญ่ให้เดือดค้างหาก ใส่นกยเตี่ยวในหม้อที่เพิ่งเดือดแล้วต้มให้สุก โดยคุณเป็นครั้งคราวเป็นเวลา 3 นาที เติมน้ที่ออกเกือบหมด
- 4 ตักเสนกยเตี่ยวออกใส่ถ้วย ใส่น้เนื้อบนหน้ากยเตี่ยวแล้วตักน้ำซอสใส่ลงไป

ถ้าหรัับความจุแบบ 6 ถ้วย เราขอแนะนำให้คุณลดส่วนผสมทั้งหมดลง 50%

## ZH 台式紅燒牛肉麵



- 500 克牛腱，切塊，大小約為 3/4 寸。
- 450 克中式麵條
- 1 個蕃茄，去皮並切成大塊
- 2 棵蔥，切碎
- 4 瓣蒜頭，切碎
- 1 茶匙鮮薑蓉
- 1 塊完整八角
- 2 湯匙油
- 2 湯匙米酒
- 2 湯匙豉油
- 2 湯匙冰糖或紅糖
- 2 公升水

- 1 將蔥、蒜、薑和八角加入內鍋，然後選擇「煲湯」模式烹煮 2 分鐘。放入牛肉，並烹煮至變成褐色。
- 2 加入酒、豉油、水、糖和蕃茄。加熱至沸騰，並關蓋烹煮 90 分鐘。然後撈起八角。
- 3 牛肉熟透前約 10 分鐘，另將一大鍋水煮至沸騰。加入麵條烹煮 3 分鐘並間中加以攪拌。隔去大部份水。
- 4 將麵條置於碗內。放上牛肉並灑上調味醬汁。

針對 6 杯容量的產品，我們建議將所有食材減少 50%。



## EN Lamb chops stew with turnip



- 1,000 g boneless lamb, cut into 1 inch cubes
- 2 medium onions, chopped
- 4 turnips, peeled and chopped
- 4 carrots, peeled and chopped
- 2 tbsp vegetable oil
- 2 tbsp fresh parsley, chopped
- Salt and pepper, to taste
- 2 l water

- 1 Heat the oil in the rice cooker on SOUP mode and brown the meat.
- 2 Put in all the vegetables and the browned meat chunks. Add water and cook for 90 minutes.
- 3 When it is done, add salt and pepper. Sprinkle with parsley.

**For 6 cup capacity, we recommend you to reduce 50% of all the ingredients.**



## MS Stew daging kambing dengan lobak putih



- 1,000 g daging kambing tanpa tulang, dipotong dadu 1 inci
- 2 biji bawang sederhana besar, dicincang
- 4 lobak putih, dikupas dan dicincang
- 4 lobak merah, dikupas dan dicincang
- 2 sudu besar minyak sayuran
- 2 sudu besar pasli yang dicincang
- Garam dan lada, untuk rasa
- 2 l air

- 1 Panaskan minyak dalam pemasak berbilang fungsi pada mod SOUP (sup) dan goreng daging sehingga warnanya menjadi perang.
- 2 Masukkan semua sayur dan daging yang telah perang. Tambahkan air dan masak selama 90 minit.
- 3 Apabila masak, tambahkan garam dan lada. Taburkan pasli.

Bagi kapasiti 6 cawan, kami cadangkan anda untuk mengurangkan 50% daripada semua bahan.

## TH สตูว์เนื้อแกะใส่หัวผักกาด



- เนื้อแกะ ไม่มีกระดูก หั่นเป็นชิ้นลูกเต๋ายาว 1 นิ้ว 1,000 กรัม
- หอมใหญ่ขนาดกลาง สับ 2 หัว
- หัวผักกาดปอกเปลือกและสับ 4 หัว
- แครอทปอกเปลือกและสับ 4 หัว
- น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีฝรั่งสดสับ 2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือและพริกไทยตามชอบ
- น้ำ 2 ลิตร

- 1 ตั้งน้ำมันให้ร้อนในหม้อหุงข้าวอบปรุงรสอัตโนมัติ SOUP (ซุป) และผัดเนื้อให้มีสีน้ำตาล
- 2 ใส่ผักทั้งหมดและชิ้นเนื้อที่คั่วเรียบร้อยแล้ว เติมน้ำแล้วทำให้สุกเป็นเวลา 90 นาที
- 3 เมื่อสุกแล้ว เติมหั่นและพริกไทย โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง

ถ้าห้รับความจุแบบ 6 ถ้วย เราขอแนะนำให้คุณลดส่วนผสมทั้งหมดลง 50%

## ZH 蘿蔔炆羊肉



- 1,000 克去骨羊肉，切成大小約 1 寸的肉粒
- 2 個中等大小的洋蔥，切碎
- 4 條蘿蔔，去皮並切碎
- 4 條甘筍，去皮並切碎
- 2 湯匙植物油
- 2 湯匙新鮮香芹，切碎
- 適量鹽和胡椒粉
- 2 公升水

- 1 選擇「煲湯」模式將油加熱，然後將羊肉煎香至褐色。
- 2 加入所有蔬菜和肉塊。加水烹煮 90 分鐘。
- 3 煮熟後以鹽和胡椒粉調味。再灑上香芹。

針對 6 杯容量的產品，我們建議將所有食材減少 50%。



## EN Panna Cotta

- 500 ml full cream
- 75 g sugar

- 3 sheets of gelatin
- 1 vanilla pod

- 1 Soften the gelatine in a bowl of cold water for a few minutes.
- 2 Split the vanilla pod and scrape the inside to collect the seeds. Put them into the rice cooker with cream and sugar.
- 3 Stir to dissolve the sugar on DESSERT/BAKE mode for 100°C for 15 minutes. Bring to a boil, then stop cooking.
- 4 Filter the cream and remove the vanilla pod. Stir the gelatin into the cream until it has dissolved, after squeezing the water out.
- 5 Mix well and place into verrines. Put them in the fridge for a few hours before serving.

**DESSERT/BAKE mode is applied for Spherical Pot Series «Optimal» and «Pro» models.**



X 4

## MS Panna Cotta

- 500 ml krim penuh
- 75 g gula
- 3 keping gelatin
- 1 lenggai vanilla

- 1 Lembutkan gelatin dalam semangkuk air sejuk selama beberapa minit.
- 2 Belah lenggai vanilla dan kiris bahagian dalam untuk mendapatkan bijinya. Masukkan ke dalam pemasak berbilang fungsi dengan krim dan gula.
- 3 Kacau untuk larutkan gula pada mod DESSERT/BAKE (pencuci mulut/bakar) selama 15 minit. Didiihkan, kemudian hentikan memasak.
- 4 Tapis krim dan keluarkan lenggai vanilla. Kacau gelatin ke dalam krim sehingga larut, selepas memerah keluar air.
- 5 Kacau rata dan masukkan ke dalam gelas verin. Letakkan di dalam peti sejuk selama beberapa jam sebelum dihidangkan.



X 4

## TH พานาคอตตา

- ครีมแบบไม่พอร่องมันเนย 500 มิลลิลิตร
- น้ำตาล 75 กรัม
- เจลาติน 3 แผ่น
- ผักวานิลลา 1 ฟัก

Mod DESSERT/BAKE (pencuci mulut/bakar) hanya untuk siri Spherical bowl model <Optimal> dan <Pro> sahaja.

- 1 แช่เจลาตินในถ้วยใส่น้ำเย็นสองสามนาทีพอนุ่ม
- 2 แกะผักวานิลลาระบุหูดเอาเนื้อในเพื่อเก็บเมล็ด โสมสี่ควานิดาลงในหม้อหุงข้าวจนกประสงค์พอรุ่มตุ๋มและน้ำตาล
- 3 คนในหม้อตาละลายในโหมด DESSERT/BAKE (ของหวาน/ขนมอบ) เป็นเวลา 15 นาทีที่น้ำไปต้มแล้วดับไฟ
- 4 กรองครีมและตัดผักวานิดลาออก หลังจากบีบน้ำออกจากเจลาตินแล้ว คนเจลาตินให้เข้ากับครีมจนกว่าจะละลาย
- 5 ผสมให้ขยกันแล้วเทลงไปถ้วยแก้วเล็ก ๆ ใส่ไว้ในตู้เย็นเป็นเวลาสองสามชั่วโมงก่อนเสิร์ฟ



X 4

## ZH 意式奶凍

- 500 毫升全脂奶油
- 75 克糖
- 3 片魚膠
- 1 條雲呢拿莢

โหมดของหวาน/อบขนมปัง ใช้สำหรับหม้อ Spherical รุ่น “Optimal” และ “Pro”

- 1 將魚膠放入冷水數分鐘使其變軟。
- 2 打開雲呢拿莢並挖出果籽。將果籽與奶油和糖一同放入內鍋。
- 3 選擇「甜品/烘焗」模式以100° C烹煮 15 分鐘，並加以攪拌溶解糖。加熱至沸騰，然後停止烹煮。
- 4 過濾奶油並去除雲呢拿籽。擠出魚膠的水份，然後加進奶油裡，並攪拌至完全溶解為止。
- 5 拌勻並倒進玻璃杯內。放入雪櫃數小時讓其凝固即可。



X 4

「甜品/烘焗」模式只適用於球釜系列的Optimal及Pro型號。



## EN Chocolate cake

- 250 g dark chocolate
- 150 g butter + 20 g butter for greasing the bowl
- 6 eggs
- 150 g sugar
- 80 g flour

- 1 Break the chocolate into pieces and melt them in a double boiler with the butter and mix with a spatula.
- 2 In a bowl, beat the eggs with the sugar until the mixture becomes pale, then add the chocolate mixture and flour / butter.
- 3 Grease the rice cooker. Pour in the whole mixture and cook on DESSERT/BAKE mode for 1 hour.

**DESSERT/BAKE mode is applied for Spherical Bowl Series «Optimal» and «Pro» models.**



X 4

## MS Kek coklat

- 250 g coklat gelap
- 150 g mentega + 20 g mentega untuk mengiris mangkuk
- 6 biji telur
- 150 g gula
- 80 g tepung

- 1 Pecahkan chocolate menjadi kepingan dan cairkan menggunakan periuk berlapis dengan mentega dan campurkan dengan sudip.
- 2 Di dalam mangkuk, pukul telur dan masukkan gula sehingga campuran menjadi pucat, kemudian masukkan campuran coklat dan tepung / mentega.
- 3 Griskan mangkuk pemasak berbilang fungsi. Tuangkan semua campuran dan masak pada mod DESSERT/BAKE (pencuci mulut/bakar) selama 1 jam.

Mod DESSERT/BAKE (pencuci mulut/bakar) hanya untuk siri Spherical bowl model <Optimal> dan <Pro> sahaja.



X 4

## TH เค้กช็อกโกแลต

- ช็อกโกแลตดำ 250 กรัม
- เนย 150 กรัม + เนย 20 กรัมสำหรับทากระทง
- ไข่ 6 ฟอง
- น้ำตาล 150 กรัม
- แป้ง 80 กรัม

- 1 หักช็อกโกแลตเป็นชิ้น ๆ และทำให้ละลายกับเนยในหม้อสองชั้นและใช้ไม้พายผสมให้เข้ากัน
- 2 ตีไข่ใส่น้ำตาลในถ้วยจนลวดนผสมกลายเป็นสีเหลืองอ่อน จากนั้นเติมส่วนผสมของช็อกโกแลตและแป้งเนย
- 3 ทาน้ำมันในหม้อหุงข้าวเหนียวประเภทประสงฆ์ที่ส่วนผสมทั้งหมดลงไปแล้วทำให้สุกในโหมด DESSERT/BAKE (ของหวาน/ขนมอบ) เป็นเวลา 1 ชั่วโมง

โหมดของหวาน/อบขนมปัง ใช้สำหรับหม้อ Spherical รุ่น “Optimal” และ “Pro”



X 4

## ZH 朱古力蛋糕

- 250 克黑朱古力
- 150 克牛油 + 20 克牛油作塗抹內鍋之用
- 6 隻蛋
- 150 克糖
- 80 克麵粉

- 1 將朱古力分成細塊，與牛油一同隔水加熱融化，並以抹刀加以攪拌。
- 2 用碗打蛋並加糖攪拌至混合物呈淡白色，然後加入朱古力混合物和麵粉 / 牛油。
- 3 以牛油塗抹內鍋。倒入全部混合物並選擇「甜品/烘焗」模式烹煮 1 小時。

「甜品/烘焗」模式只適用於球釜系列的Optimal及Pro型號。



X 4

