

Tefal®

www.tefal.com

9100027625

Tefal

SPHERICAL SERIES

Tefal®

RECIPE BOOK

SPHERICAL SERIES



Tefal®

SPHERICAL POT SERIES

www.tefal.com

**EN**

Vegetarian kimchi Bibimbap

Chicken mushroom rice

Glutinous rice with chicken & Chinese sausages

Chinese beef patty rice

Japanese tuna rice

Cantonese clay pot chicken rice

Sweet potatoes rice

Thai-style fried pineapple rice

Cabbage and chicken dumplings

Jacket potato with corn salsa and Guacamole

Cantonese steamed eggs with minced chicken and pickled tubers

Thai tom yum soup

Steamed black pepper beef short ribs

Cantonese sampan congee

Lamb chops stew with turnip

Malaysian steamed cake - Ma Lai Ko

Thai style mango sticky rice

Mixed grain porridge

Panna cotta

Chocolate cake

ZH

素食泡菜拌飯

北菇滑雞飯

滑雞臘腸糯米飯

中式肉餅飯

日式吞拿魚拌飯

滑雞煲仔飯

番薯飯

泰式菠蘿炒飯

椰菜雞肉餃子

英式焗薯配粟米莎莎醬及牛油果

榨菜肉碎蒸水蛋

冬蔕功

黑椒牛仔骨

艇仔粥

蘿蔔炆羊肉

馬拉糕

泰式芒果糯米飯

雜穀粥

意式奶凍

朱古力蛋糕

MY

Bibimbap kimchi vegetarian

Nasi cendawan ayam

Beras pulut dengan ayam & sosej Cina

Nasi patti daging Cina

Nasi tuna Jepun

Nasi ayam periuk tanah Kantonis

Nasi ubi keledek

Nasi goreng nenas cara Thai

Ladu ayam dan kubis

Kentang jaket dengan salsa jagung dan Guacamole

Telur kukus Kantonis dengan ayam kisar dan ubi jeruk

Sup tomyam Thai

Rusuk pendek daging lada hitam kukus

Bubur nasi sampan Kantonis

Stu daging kambing dengan lobak putih

Kek kukus Malaysia - Ma Lai Ko

Nasi pulut mangga ala Thai

Bubur bijirin campuran

Panna cotta

Kek coklat

TH

บิ빔บับกิมจิผัดสวิร์ดิ

ข้าวหน้าไก่ใส่เห็ดหอม

ข้าวเหนียวไก่ใส่กรอกจีน

ข้าวหน้าเนื้อวุ้นปั้นแบบจีน

ข้าวหน้าปลาทูน่าแบบญี่ปุ่น

ข้าวหน้าไก่หม้อดินแบบกวางตุ้ง

ข้าวผัดมันเทศ

ข้าวผัดสับประดแบบไทย

เกี้ยวไก่ทะเลสาบตี

มันฝรั่งยัดไส้ซอสซาข้าวโพดและกัวคาโมเล

ไข่ตุ๋นแบบกวางตุ้งใส่ไก่บดและผักตอง

ต้มยำแบบไทย

ซี่โครงวัวหนึ่งฟริกไทยดำ

โจ๊กสามปั้นแบบกวางตุ้ง

สตูว์เนื้อแกะใส่หัวผักกาด

เค้กนึ่งแบบมาเลเซีย - มาลายโก

ข้าวเหนียวมะม่วงแบบไทย

ข้าวต้มธัญพืชผสม

พานาคอตต้า

เค้กช็อกโกแลต

P. 2 - 3

P. 4 - 5

P. 6 - 7

P. 8 - 9

P. 10 - 11

P. 12 - 13

P. 14 - 15

P. 16 - 17

P. 18 - 19

P. 20 - 21

P. 22 - 23

P. 24 - 25

P. 26 - 27

P. 28 - 29

P. 30 - 31

P. 32 - 33

P. 34 - 35

P. 36 - 37

P. 38 - 39

P. 40 - 41



EN Vegetarian kimchi Bibimbap



- 3 cups Japanese rice, washed and drained
- 100g Cucumbers, Julienned
- 100g Cabbage Kimchi, Chopped
- 1-2 tablespoons Korean Gochujang bean paste
- 4 eggs, fried
- 1/2 tbsp. Sesame oil
- 100g Carrots, Julienned
- Sesame seeds
- 100g Spinach
- Salt and sugar to taste
- 100g Bean Sprouts

- 1 Put the rice in the inner pot and add water until 3-cup rice watermark. Also fill the steam cup.
- 2 Add the chopped kimchi on top of the rice, select **Rice function** with **Japanese rice & Normal texture**.
- 3 Blanch the carrots, spinach and bean sprouts separately, drain the vegetables and squeeze the excess liquid.
- 4 Season the bean sprouts with a little sugar, salt and sesame oil. Season the spinach with salt and sesame oil. Sprinkle some sesame seeds on the cucumbers.
- 5 When the rice is cooked, add the vegetable toppings, a teaspoon of Gochujang bean paste and place a fried egg in the middle.

ZH 素食泡菜拌飯



- 3杯日本米, 洗淨及隔水
- 100克韓國泡菜, 切碎
- 4隻蛋, 煎成荷包蛋
- 100克甘筍, 切絲
- 100克菠菜
- 100克豆芽
- 100克青瓜, 切絲
- 1-2湯匙韓式辣椒醬
- 1/2湯匙麻油
- 芝麻
- 適量鹽和糖

- 1 把米倒入內鍋, 加水至3杯米的水位刻度, 然後把蒸汽杯注水。
- 2 在米上鋪上切碎的泡菜, 選擇煮飯功能以及日本米和適中口感模式。
- 3 甘筍、菠菜和豆芽分開白灼一下, 然後瀝乾並擠出多餘的水份。
- 4 豆芽加入少許糖、鹽和麻油作調味。菠菜加入鹽和麻油作調味。在青瓜上撒上些許芝麻。
- 5 米飯煮熟後, 鋪上蔬菜配料並加入一茶匙辣椒醬, 荷包蛋放中間位置。

MY Bibimbap kimchi vegetarian



- 3 cawan beras Jepun, dibasuh dan dikeringkan
- 100g Timun, Diracik helai
- 100g Kimchi Kubis, Dicincang
- 1-2 sudu besar pes kacang Gochujang Korea
- 4 biji telur, digoreng
- 1/2 sudu besar Minyak bijan
- 100g Lobak Merah, Diracik helai
- Bijan
- 100g Bayam
- Garam dan gula secukup rasa
- 100g Tauge

- 1 Masukkan beras ke dalam periuk dalaman dan tambahkan air sehingga tanda air 3 cawan beras. Isikan juga cawan kukus.
- 2 Tambah kimchi yang dicincang di atas beras, pilih **Fungsi Nasi** dengan **Nasi Jepun & Tekstur biasa**.
- 3 Celur lobak merah, bayam dan tauge secara berasingan, tus sayuran dan perah air yang berlebihan.
- 4 Perasakan tauge dengan sedikit gula, garam dan minyak bijan. Perasakan bayam dengan garam dan minyak bijan. Taburkan sedikit bijan di atas timun.
- 5 Apabila nasi masak, tambah hias atas sayuran, satu sudu teh pes kacang Gochujang dan letakkan telur goreng di tengah-tengah.

TH บิบบิมบับกิมจิมังสวิรัต



- ข้าวญี่ปุ่น 3 ถ้วย ล้างจนสะอาดและสะเด็ดน้ำ
- กิมจิกะหล่ำปลีสับ 100 ก.
- ไข่ดาว 4 ฟอง
- แครอทขูดฝอย 100 ก.
- ผักโขม 100 ก.
- ถั่วงอก 100 ก.
- แดงกวาขูดฝอย 100 ก.
- ถั่วหมักเกาหลีโคชูจัง 1-2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1/2 ช้อนโต๊ะ
- เมล็ดงา
- เกลือและน้ำตาลตามชอบ

- 1 ใส่ข้าวลงในหม้อชั้นในและเติมน้ำจนกว่าจะถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 3 ถ้วย เติมน้ำในถ้วยหนึ่งถ้วยเช่นกัน
- 2 ใส่กิมจิสับที่ด้านบนของข้าว เลือกฟังก์ชันข้าวพร้อมข้าวญี่ปุ่นและเนื้อสัมผัสปกติ
- 3 ลวกแครอท ผักโขม และถั่วงอกแยกกัน สะเด็ดน้ำผักทั้งหมดและบีบน้ำส่วนเกินออก
- 4 ปรงรสถั่วงอกด้วยน้ำตาล เกลือ และน้ำมันงาเล็กน้อย ปรงรสผักโขมด้วยเกลือและน้ำมันงา โรยเมล็ดงาเล็กน้อยบนแครอท
- 5 เมื่อข้าวสุกแล้ว ใส่ผักแต่งหน้าอาหาร ถั่วหมักโคชูจังหนึ่งช้อนชา และวางไข่ดาวตรงกลาง



EN Chicken mushroom rice



- 3 cups white rice, washed and drained
- 6-8 Chinese dried Shiitake mushrooms
- 250 g chicken cut into 1-inch pieces (thighs or drumstick)
- 1/2 onion, sliced
- 1.5 tbsp. Chinese rice wine or white wine
- 1 tbsp. light soy sauce
- 1 pinch ground white pepper (optional)
- 1 tbsp. sesame oil (optional)
- 1/2 tbsp. dark soy sauce
- 1 pinch salt
- 1/2 tbsp. cornstarch
- 1.5 tbsp. vegetable oil
- Water

- 1 Soak the mushrooms in hot water for 20 minutes and sliced.
- 2 Marinate the chicken and mushrooms with wine, salt and pepper; light and dark soy sauce and sesame oil. For 10-30 minutes, then mix with cornstarch.
- 3 Choose **Steam – Meat function**, heat the oil and add the onion. Add the chicken and mushrooms and cook for 2 minutes on 1 side before stir frying for 1 more minute. Remove and put on a plate.
- 4 Pour the rinsed rice, place chicken, onion and mushrooms along with the cooking liquid on top of the rice.
- 5 Add water into inner pot until 3-cup rice watermark and fill the steam cup.
- 6 Select **Rice function** with **White rice & Normal texture**.
- 7 When it is done, stir well before serving.

ZH 北菇滑雞飯



- 3杯白米, 洗淨及隔水
- 6-8隻乾冬菇
- 250克雞肉, 切成大小約1吋的小塊 (雞上腩或雞腿)
- 1/2個洋蔥, 切薄片
- 1.5湯匙中式米酒或白酒
- 1湯匙生抽
- 少許白胡椒粉 (按喜好)
- 1湯匙麻油 (按喜好)
- 1/2湯匙老抽
- 少許鹽
- 1/2湯匙鷹粟粉
- 1.5湯匙植物油
- 水

- 1 將冬菇放入熱水浸20分鐘, 然後切片。
- 2 以酒、鹽、胡椒粉、生抽、老抽及麻油醃泡雞肉和冬菇。醃10-30分鐘後, 加入鷹粟粉混勻。
- 3 選擇**蒸煮** – 肉類功能油燒熱後加入洋蔥。加入雞肉和冬菇, 單面烹煮2分鐘, 然後再炒1分鐘, 取出後放在碟上備用。
- 4 把已洗淨的米倒入鍋內, 將雞肉、洋蔥和冬菇連同烹調醬汁淋在米上。
- 5 加水到內鍋, 直至3杯米的水位刻度, 然後把蒸汽杯注水。
- 6 選擇**煮飯**功能以及白米和適中口感模式。
- 7 烹調結束後拌勻, 即可上碟。

MY Nasi cendawan ayam



- 3 cawan beras putih, dibasuh dan dikeringkan
- 6-8 cendawan Shiitake kering Cina
- 250 g ayam dipotong sehingga 1-inci setiap keping (paha ayam)
- 1/2 bawang, dihiris
- 1.5 sudu besar Wain beras Cina atau wain putih
- 1 sudu besar kicap cair
- 1 cubit serbuk lada putih (pilihan)
- 1 sudu besar minyak bijan (pilihan)
- 1/2 sudu besar kicap pekat
- 1 cubit garam
- 1/2 sudu besar tepung jagung
- 1.5 sudu besar minyak sayuran
- Air

- 1 Rendam cendawan dalam air panas selama 20 minit dan dihiris.
- 2 Perapkan ayam dan cendawan dengan wain, garam dan lada, kicap cair dan pekat serta minyak bijan. Selama 10-30 minit, kemudian campurkan dengan tepung jagung.
- 3 Pilih **Kukus – Fungsi Daging**, panaskan minyak dan tambah bawang. Tambah ayam dan cendawan dan masak selama 2 minit pada 1 bahagian sebelum menggoreng kilas selama 1 minit lagi. Keluarkan dan letak atas pinggan.
- 4 Tuangkan beras yang dibilas, letakkan ayam, bawang dan cendawan bersama air masakan di atas beras.
- 5 Tambah air ke dalam periuk dalaman sehingga tanda air 3 cawan beras dan isikan cawan kukus.
- 6 Pilih **Fungsi Nasi** dengan **Beras putih & Tekstur biasa**.
- 7 Apabila sudah masak, kacau rata sebelum dihidang.

TH ข้าวหน้าไก่ใส่เห็ดหอม



- ข้าวขาว 3 ถ้วย ล้างจนสะอาดและสะเด็ดน้ำ
- เห็ดหอมจีนแห้ง 6-8 ดอก
- ไก่ 250 ก. หั่นเป็นชิ้นขนาด 1 นิ้ว (สะโพกหรือน่อง)
- หอมหัวใหญ่หั่นบาง 1/2 หัว
- ไวน์ขาวจีนหรือไวน์ขาว 1.5 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วขาว 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาวป่น 1 หยิบมือ (ถ้ามี)
- น้ำมันงา 1 ช้อนโต๊ะ (ถ้ามี)
- ซีอิ๊วดำ 1/2 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1 หยิบมือ
- แป้งข้าวโพด 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 1.5 ช้อนโต๊ะ
- น้ำ

- 1 แช่เห็ดในน้ำร้อนเป็นเวลา 20 นาทีแล้วหั่นบาง ๆ
- 2 หมักไก่และเห็ดด้วยไวน์ เกลือ พริกไทย ซีอิ๊วขาว ซีอิ๊วดำ และน้ำมันงา เป็นเวลา 10-30 นาที จากนั้นผสมแป้งข้าวโพด
- 3 เลือก**หนึ่ง - ฟังก์ชันเนื้อ** ตั้งน้ำมันให้ร้อนแล้วใส่หอมหัวใหญ่ ใส่ไก่และเห็ดแล้วอบ 1 ด้านเป็นเวลา 2 นาที ก่อนนำไปผัดอีก 1 นาที เทออกใส่จานไว้
- 4 ใส่ไก่ หอมหัวใหญ่ และเห็ดพร้อมกับน้ำปรุงรสอาหารลงบนหน้าข้าว
- 5 เติมน้ำในหม้อชั้นในจนกว่าจะถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 3 ถ้วย และเติมน้ำในถ้วยหนึ่งด้วยเช่นกัน
- 6 เลือก**ฟังก์ชันข้าว** พร้อมข้าวขาวและเนื้อสัมผัสปกติ
- 7 เมื่อสุกแล้ว คนให้เข้ากันก่อนเสิร์ฟ



EN Glutinous rice with chicken & Chinese sausages



- 2 cups glutinous rice, washed and drained
 - 250g Chicken (Drumsticks, Wings or Thighs), washed and drained
 - 2 Chinese sausages, sliced on the bias
 - chopped spring onions and French coriander
- Chicken Marinade:**
- 2 teaspoon light soy sauce
 - 1 teaspoon dark soy sauce
 - 1 teaspoon Chinese rice wine (optional)
 - 1/2 teaspoon white pepper
 - 1/2 teaspoon sugar
 - 1 teaspoon sesame oil

- 1 Marinade the chicken for a minimum of 30 minutes or overnight.
- 2 Lay the chicken and Chinese sausages in the center of the inner pot.
- 3 Spoon the glutinous rice over the meats.
- 4 Gently add water into the inner pot until the 3-cup rice watermark and fill the steam cup.
- 5 Pour the remaining marinade over the rice.
- 6 Select **Rice function** with **Glutinous rice & Normal texture**.
- 7 When the program is finished, mix well and serve with chopped spring onions and fresh coriander.

ZH 滑雞臘腸糯米飯



- 2杯糯米, 洗淨及隔水
 - 250克雞肉 (雞腿、雞翼或雞上腓), 洗淨及瀝乾
 - 2條臘腸, 斜切成片
 - 蔥粒和芫茜
- 雞肉醃料:**
- 2茶匙生抽
 - 1茶匙老抽
 - 1茶匙中式米酒 (按喜好)
 - 1/2茶匙白胡椒粉
 - 1/2茶匙糖
 - 1茶匙麻油

- 1 雞肉醃至少30分鐘或過夜。
- 2 把雞肉和臘腸放在內鍋中間位置。
- 3 把糯米放於雞肉和臘腸上面。
- 4 加水到內鍋直至3杯米的水位刻度, 然後把蒸汽杯注水。
- 5 把餘下的醃料淋在米上。
- 6 選擇煮飯功能以及糯米和適中口感模式。
- 7 烹調程序結束後, 把糯米飯攪拌均勻, 灑上蔥粒和新鮮芫茜後即可上碟。

MY Beras pulut dengan ayam & sosej Cina



- 2 cawan beras pulut, dibasuh dan dikeringkan
 - 250g Ayam (Paha atau Kepak), dibasuh dan dikeringkan
 - 2 sosej Cina, dihiris serong
 - daun bawang yang dicincang dan ketumbar Perancis
- Perapan Ayam:**
- 2 sudu teh kicap cair
 - 1 sudu teh kicap pekat
 - 1 sudu teh wain beras Cina (pilihan)
 - 1/2 sudu teh lada putih
 - 1/2 sudu teh gula
 - 1 sudu teh minyak bijan

- 1 Perapkan ayam selama minimum 30 minit atau semalaman.
- 2 Letakkan ayam dan sos Cina di tengah-tengah periuk dalaman.
- 3 Cedok beras pulut di atas daging.
- 4 Tambahkan air perlahan-lahan ke dalam periuk dalaman sehingga tanda air 3 cawan beras dan isikan cawan kukus.
- 5 Tuangkan perapan yang tinggal di atas beras.
- 6 Pilih fungsi Nasi dengan **Beras pulut & Tekstur biasa**.
- 7 Apabila program selesai, gaul rata dan hidangkan dengan daun bawang yang dicincang dan ketumbar segar.

TH ข้าวเหนียวไก่ใส่กรอกจีน



- ข้าวเหนียว 2 ถ้วย ล้างจนสะอาดและสะเด็ดน้ำ
 - ไก่ 250 ก. (น่อง ปีก หรือ สะโพก) ล้างจนสะอาดและสะเด็ดน้ำ
 - ใส่กรอกจีน 2 ชิ้น หั่นบางตามปกติ
 - หั่นต้นหอมและผักชีฝรั่งแช่ชอย
- ซอสหมักไก่**
- ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนชา
 - ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนชา
 - ไวน์ข้าวจีน 1 ช้อนชา (ถ้ามี)
 - พริกไทยขาว 1/2 ช้อนชา
 - น้ำมัน 1/2 ช้อนชา
 - น้ำมันงา 1 ช้อนชา

- 1 หมักไก่เป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาทีหรือค้างคืนไว้
- 2 วางไก่และใส่กรอกจีนบริเวณกึ่งกลางหม้อชั้นใน
- 3 ใช้ช้อนตักข้าวเหนียวโรยบนเนื้อ
- 4 ค่อย ๆ เติมน้ำลงในหม้อชั้นในจนถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 3 ถ้วย และเติมน้ำในถ้วยหนึ่งถ้วยเช่นกัน
- 5 เทซอสหมักที่เหลือลงบนข้าว
- 6 เลือกฟังก์ชันข้าวข้าวเหนียว และเนื้อสัมผัสปกติ
- 7 เมื่อโปรแกรมทำงานเสร็จสิ้น ผสมให้เข้ากันและเสิร์ฟพร้อมต้นหอมและผักชีสดชอย



EN Chinese beef patty rice



- 2 cups rice, washed and drained
- 300g ground beef
- 1/4 teaspoon baking soda
- 1/2 tbsp. cornstarch
- 5 tbsp. cold water
- 1/2 tbsp. vegetable oil
- 1 pinch white pepper
- 1 pinch salt
- 1 egg
- 1 pinch sugar
- 1/2 tbsp. sesame oil
- 3 tbsp. fresh coriander
- 1 salted egg yolk (optional)

Garnish:

- 1 tbsp. fresh coriander
- Spring onions
- Fresh chilli slices
- Water

- 1 Marinate beef in soy sauce, baking soda, white pepper, sesame oil for 30 minutes or overnight in the fridge.
- 2 Finely chop the beef, add coriander, egg and a little water as you chop. Chop for at least 8 minutes to create elasticity in the beef. Form a thick patty that will fit into steam basket. Place the salted egg yolk in the center.
- 3 Place the rice in the inner pot and add water until 3-cup rice watermark. Also fill the steam cup.
- 4 Line the steam basket with aluminum foil and place the beef on top.
- 5 Select **Rice function** with **White rice & Normal texture**.
- 6 When cooked, garnish with fresh coriander, sliced chillies and spring onions.

ZH 中式肉餅飯



- 2杯白米，洗淨及隔水
- 300克免治牛肉
- 1/4茶匙梳打粉
- 1/2湯匙鷹粟粉
- 5湯匙冷水
- 1/2湯匙植物油
- 少許白胡椒粉
- 少許鹽
- 1隻蛋
- 少許糖
- 1/2湯匙麻油
- 3湯匙新鮮芫茜
- 1隻鹹蛋黃（按喜好）

伴碟：

- 1湯匙新鮮芫茜
- 蔥
- 新鮮辣椒，切片
- 水

- 1 以豉油、梳打粉、白胡椒粉、麻油醃泡牛肉，放入雪櫃醃30分鐘或過夜。
- 2 將牛肉剁爛，期間逐一放入芫茜、蛋及少量水一起剁爛。剁至少8分鐘，令肉質更煙韌彈牙。將已剁爛的牛肉鋪成一塊大小可容於蒸盤的厚身肉餅。把鹹蛋黃放中間。
- 3 把米倒入內鍋，加水至3杯米的水位刻度，並把蒸汽杯注水。
- 4 在蒸盤鋪上錫紙，將肉餅放入蒸盤。
- 5 選擇煮飯功能以及白米和適中口感模式。
- 6 烹調結束後，撒上芫茜、辣椒片和蔥作裝飾即可上菜。

MY Nasi patti daging Cina



- 2 cawan beras, dibasuh dan dikeringkan
- 300g daging lembu kisar
- 1/4 sudu teh soda penaik
- 1/2 sudu besar tepung jagung
- 5 sudu besar air sejuk
- 1/2 sudu besar minyak sayuran
- 1 cubit lada putih
- 1 cubit garam
- 1 biji telur
- 1 cubit gula
- 1/2 sudu besar, minyak bijan
- 3 sudu besar ketumbar segar
- 1 telur kuning bergaram (pilihan)
- Hiasan:**
- 1 sudu besar ketumbar segar
- Daun bawang
- Hirisan cili segar
- Air

- 1 Perapkan daging lembu dalam kicap, soda penaik, lada putih, minyak bijan selama 30 minit atau semalaman di dalam peti ais.
- 2 Potong daging lembu dengan halus, tambah ketumbar, telur dan sedikit air ketika dipotong. Potong sekurang-kurangnya 8 minit untuk menghasilkan kekenyalan dalam daging lembu. Bentukkan patti daging tebal yang boleh muat bakul kukus. Letakkan telur kuning bergaram di tengah-tengah.
- 3 Masukkan beras ke dalam periuk dalaman dan tambahkan air sehingga tanda air 3 cawan beras. Isikan juga cawan kukus.
- 4 Lapikkan bakul kukus dengan kertas aluminium dan letak daging lembu di atas.
- 5 Pilih **Fungsi Nasi** dengan **Beras putih & Tekstur biasa**.
- 6 Apabila masak, hiaskan dengan ketumbar segar, hirisan cili dan daun bawang.

TH ข้าวหน้าเนื้อวุ้นปั้นแบบจีน



- ข้าว 2 ถ้วย ล้างจนสะอาด และสะเด็ดน้ำ
- เนื้อวัวบด 300 ก.
- เบกกิ้งโซดา 1/4 ช้อนชา
- แป้งข้าวโพด 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเย็น 5 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันพืช 1/2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาว 1 หยิบมือ
- เกลือ 1 หยิบมือ
- ไข่ 1 ฟอง
- น้ำตาล 1 หยิบมือ
- น้ำมันงา 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีสด 3 ช้อนโต๊ะ
- ไข่แดงเค็ม 1 ฟอง (ถ้ามี)
- ตกแต่ง:**
- ผักชีสด 1 ช้อนโต๊ะ
- ต้นหอม
- พริกสดหั่นบาง
- น้ำ

- 1 หมักเนื้อวัวเข้ากับซอสถั่วเหลือง เบกกิ้งโซดา พริกไทยขาว น้ำมันงา แล้วแช่เย็นเป็นเวลา 30 นาทีหรือค้างคืนไว้
- 2 สับเนื้อวัวให้ละเอียด ใส่ผักชี ไข่ และน้ำเล็กน้อยขณะสับ สับเป็นเวลาอย่างน้อย 8 นาทีเพื่อให้เนื้อวุ้นเหนียวแน่น ปั้นเนื้อวุ้นเป็นแผ่นหนาเพื่อใส่ลงในตะกร้าหนึ่งอย่างพอดี วางไข่แดงเค็มตรงกึ่งกลาง
- 3 ใส่ข้าวลงในหม้อชั้นในและเติมน้ำจนกว่าจะถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 3 ถ้วย เติมน้ำในถ้วยหนึ่งด้วยเช่นกัน
- 4 ใช้กระดาษฟอยล์รองพื้นตะกร้าหนึ่งและวางเนื้อวุ้นไว้ด้านบน
- 5 เลือกฟังก์ชันข้าว พร้อมข้าวขาวและเนื้อสัมผัสปกติ
- 6 เมื่อสุกแล้ว ตกแต่งด้วยผักชีสด พริกหั่นบาง และต้นหอม



EN Japanese tuna rice

- 3 cups Japanese rice, washed and drained
- 1.5 tbsp. sake or mirin (optional)
- 1 can of tuna
- Salt to taste
- 100 g carrots, grated
- Water
- 1.5 tbsp. soy sauce

- 1 Place the rice and put in the rice cooker. Add soy sauce, sake or mirin and salt.
- 2 Add the tuna and carrots. Add water until 3-cup rice watermark and fill the steam cup.
- 3 Select **Rice function** with **Japanese rice & Normal texture**.
- 4 Stir well when it is done.



ZH 日式吞拿魚拌飯

- 3杯日本米, 洗淨及隔水
- 1.5湯匙清酒或味醂 (按喜好)
- 1罐吞拿魚
- 適量鹽
- 100克甘筍, 磨碎
- 水
- 1.5湯匙豉油

- 1 把米倒入電飯煲。加入豉油、清酒 (或味醂) 和鹽。
- 2 放入吞拿魚和甘筍。加水至3杯米的水位刻度, 然後把蒸汽杯注水。
- 3 選擇煮飯功能以及日本米和適中口感模式。
- 4 煮熟後攪拌均勻。



MY Nasi tuna Jepang

- 3 cawan beras Jepun, dibasuh dan dikeringkan
- 1 tin tuna
- 100 g lobak merah, diparut
- 1.5 sudu besar kicap
- 1.5 sudu besar sake atau mirin (pilihan)
- Garam secukup rasa
- Air

- 1 Letakkan beras dan masukkan ke dalam pemasak nasi. Tambah kicap, sake atau mirin dan garam.
- 2 Tambah ikan tuna dan lobak merah. Tambahkan air sehingga tanda air 3 cawan beras dan isikan cawan kukus.
- 3 Pilih **Fungsi Nasi** dengan **Beras Jepun & Tekstur biasa**.
- 4 Kacau rata apabila sudah masak.



TH ข้าวหน้าปลาทูน่าแบบญี่ปุ่น

- ข้าวญี่ปุ่น 3 ถ้วย ล้างจนสะอาดและสะเด็ดน้ำ
- ปลาทูน่า 1 กระป๋อง
- แครอทขูดฝอย 100 ก.
- ซอสถั่วเหลือง 1.5 ช้อนโต๊ะ
- เหล้าสาเกหรือเหล้ามิริน 1.5 ช้อนโต๊ะ (ถ้ามี)
- เกลือเพื่อเพิ่มรสชาติ
- น้ำ

- 1 ใส่ข้าวลงในหม้อหุงข้าว ใส่ซอสถั่วเหลือง เหล้าสาเกหรือเหล้ามิริน และเกลือ
- 2 ใส่ปลาทูน่าและแครอท เพิ่มน้ำจนกว่าจะถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 3 ถ้วย และเติมน้ำในถ้วยหนึ่งถ้วยเช่นกัน
- 3 เลือกฟังก์ชันข้าว พร้อมข้าวญี่ปุ่นและเนื้อสัมผัสปกติ
- 4 เมื่อสุกแล้ว คนให้เข้ากัน





EN Cantonese claypot chicken rice



- 300 g white rice
- 8 chicken wings (drumlet or mid-wing section)
- 8 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 warm water for 20 minutes and then cut into cubes.
- 2 Choose **Steam - Meat function**, heat the oil, garlic and mushrooms 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 inner pot and add water until 2-cup rice watermark. Also fill the steam cup. and select **Claypot function**.
- 5 When the rice cooker rings, add chicken wings, salted fish and mushrooms evenly over the cooked rice it. Close the lid, press **START** key to continue the program.
- 6 When it is done, add the chopped scallion. Stir to mix well.

ZH 滑雞煲仔飯



- 300克白米
- 8隻雞翼 (雞翅或雞中翼部份)
- 8隻乾冬菇 (按喜好)
- 50克鹹魚, 切成小塊
- 1棵蔥, 切碎
- 3瓣蒜頭, 碎
- 一小塊薑, 切片
- 2湯匙生油
- 1/2湯匙老抽
- 1湯匙魚露
- 2湯匙中式料理酒
- 1茶匙糖
- 1湯匙鷹粟粉
- 1茶匙麻油
- 適量白胡椒粉
- 水

- 1 將冬菇放入暖水浸20分鐘, 然後切粒。
- 2 選擇**蒸** - 肉類功能油燒熱後加入洋蔥和冬菇, 煮熟後置一旁備用。
- 3 以豉油、魚露、料理酒、薑、鷹粟粉、麻油、糖和白胡椒粉醃泡雞翼。
- 4 把已洗淨的米倒入內鍋, 加水至2杯米的水位刻度, 然後把蒸汽杯注水, 並選擇煲仔飯功能。
- 5 電飯煲響起提示音時, 把雞翼、鹹魚和冬菇均勻地放在已煮熟的米飯上。關蓋, 按開始鍵以繼續烹調程序。
- 6 烹調結束後, 撒上蔥碎, 拌勻即可。

MY Nasi ayam periuk tanah Kantonis



- 300 g beras putih
- 8 kecap ayam (bahagian paha atau kecap tengah)
- 8 cendawan hitam Cina kering (pilihan)
- 50 g ikan bergaram, potong menjadi kepingan-kepingan kecil
- 1 daun bawang, dicincang
- 3 ulas bawang putih, dikisar
- Sepotong kecil halia, dihiris
- 2 sudu besar kicap ringan
- 1/2 sudu besar kicap pekat
- 1 sudu besar, sos ikan
- 2 sudu besar wain masakan Cina
- 1 sudu teh gula
- 1 sudu besar tepung kanji
- 1 sudu teh minyak bijan
- Lada putih secukup rasa
- Air

- 1 Rendam cendawan di dalam air panas selama 20 minit dan kemudian potong menjadi kiub.
- 2 Pilih **Kukus - Fungsi Daging**, panaskan minyak, bawang putih dan cendawan, kemudian ketepikan.
- 3 Perapkan kecap ayam dengan kicap, sos ikan, wain, halia, tepung jagung, minyak bijan, gula dan lada putih.
- 4 Masukkan beras yang dibilas ke dalam periuk dalaman dan tambahkan air sehingga tanda air 2 cawan beras. Isikan juga cawan kukus dan pilih **Fungsi Periuk Tanah**.
- 5 Apabila pemasak nasi berdering, tambahkan kecap ayam, ikan bergaram dan cendawan serta ratakannya di atas nasi yang telah masak. Tutup tudung, tekan kekunci **START** untuk meneruskan program.
- 6 Apabila sudah masak, tambahkan daun bawang yang dicincang. Kacau hingga sebati.

TH ข้าวหน้าไก่สามหม้อดินแบบกวางตุ้ง



- ข้าวขาว 300 ก.
- ปีกไก่ 8 ชิ้น (ไก่เนื้อเล็กหรือปีกส่วนกลาง)
- เห็ดดำจีนแห้ง 8 หัว (ถ้ามี)
- ปลาเค็ม 50 ก. หั่นเป็นชิ้นเล็ก
- ต้นหอมซอย 1 ต้น
- กระเทียมสับ 3 กลีบ
- หัวขิงสับขนาดเล็ก
- ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วดำ 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมัน 1 ช้อนโต๊ะ
- ไวน์ปรุงอาหารจีน 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมัน 1 ช้อนชา
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1 ช้อนชา
- พริกไทยขาวตามชอบ
- น้ำ

- 1 แช่เห็ดในน้ำอุ่นเป็นเวลา 20 นาทีแล้วหั่นเต๋า
- 2 เลือก**หนึ่ง - ฟังก์ชันเนื้อ** ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่กระเทียมและเห็ด จากนั้นวางพักไว้
- 3 หมักปีกไก่ด้วยซอสถั่วเหลือง น้ำปลา ไวน์ ขิง แป้งข้าวโพด น้ำมันงา น้ำตาม และพริกไทยขาว
- 4 ใส่ข้าวที่ขาวน้ำลงในหม้อชั้นในและเติมน้ำจนกว่าจะถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 2 ถ้วย เติมน้ำในถ้วยหนึ่งด้วยเช่นกัน และเลือก**ฟังก์ชันหม้อดิน**
- 5 เมื่อหม้อหุงข้าวส่งเสียงเตือน ใส่ปีกไก่ ปลาเค็ม และเห็ดให้เท่ากันทั่วหน้าข้าวที่สุกแล้ว ปิดฝา แล้วกดปุ่มเริ่มเพื่อใช้งานโปรแกรมต่อ
- 6 เมื่อสุกแล้ว ใส่ต้นหอมซอย คนให้เข้ากัน



EN Sweet potato rice

- 150 g white rice, washed and drained
- 150 g sweet potatoes
- 2 tbsp. corn oil
- 150 g brown rice , washed and drained
- 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 Choose **Rice function** with **Brown rice & Normal texture**. Fill water into the inner pot until the 3-cup rice watermark and fill the steam cup. Close the lid and start the program.
- 4 Stir when it is done.



ZH 番薯飯

- 150克白米, 洗淨及隔水
- 2湯匙粟米油
- 150克糙米, 洗淨及隔水
- 幾滴酒
- 150克番薯
- 水

- 1 番薯去皮並放入冷水沖洗。把番薯切成約1/2吋的大小。
- 2 把已洗淨的雜錦米倒入電飯煲，然後鋪上番薯粒。加入粟米油和酒。
- 3 選擇**飯**功能以及**糙米**和**適中**口感模式。加水到內鍋，直至3杯米的水位刻度，然後把蒸汽杯注水。關蓋並開始烹調程序。
- 4 煮熟後拌勻即可。



MY Nasi ubi keledek

- 150 g beras putih, dibasuh dan dikeringkan
- 150 g ubi keledek
- 2 sudu besar minyak jagung
- 150 g beras perang, dibasuh dan dikeringkan
- Beberapa titis wain
- Air

- 1 Kupas ubi keledek dan bilas di dalam air sejuk. Potong ia menjadi kiub 1/2 inci.
- 2 Letakkan kiub ubi keledek di atas beras campur yang dibilas ke dalam pemasak nasi. Tambah minyak jagung dan wain.
- 3 Pilih **Fungsi Nasi** dengan **Beras perang & Tekstur biasa**. Isikan air ke dalam periuk dalaman sehingga tanda air 3 cawan beras dan isikan cawan kukus. Tutup penutup dan mulakan program.
- 4 Kacau apabila sudah masak.



TH ข้าวผัดมันเทศ

- ข้าวขาว 150 ก. ล้างจนสะอาดและสะเด็ดน้ำ
- น้ำมันข้าวโพด 2 ช้อนโต๊ะ
- ข้าวกล้อง 150 ก. ล้างจนสะอาดและสะเด็ดน้ำ
- ไวน์เล็กน้อย
- มันเทศ 150 ก.
- น้ำ

- 1 ปอกเปลือกมันเทศและล้างในน้ำเย็น หั่นเต๋าขนาด 1/2 นิ้ว
- 2 ใส่มันเทศที่หั่นเต๋ากับข้าวผสมที่ซาวน้ำแล้วในหม้อหุงข้าว ใส่น้ำมันข้าวโพดและไวน์
- 3 เลือกฟังก์ชันข้าว พร้อมข้าวกล้องและเนื้อสัมผัสปกติ เติมน้ำลงในหม้อขึ้นในจนถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 3 ถ้วย และเติมน้ำในถ้วยนี้ด้วยเช่นกัน ปิดฝาและเริ่มโปรแกรม
- 4 เมื่อสุกแล้ว คนให้เข้ากัน





EN Thai-style fried pineapple rice



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

- 1 Select **Quick function** with **White rice & Hard texture** to cook the rice and then set aside.
- 2 Choose **Steam – Meat function** to heat the butter. 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 and stir fry for about 5 minutes or until the shrimps are cooked.
- 4 Then add the coconut cream, and other sauces. Stir until all the coconut cream has been absorbed.
- 5 Add the sugar and salt. Serve hot, garnished with coriander.

ZH 泰式菠蘿炒飯



- 2杯茉莉香米，洗淨及隔水
- 200克特大蝦，去殼清腸並切粒
- 150克菠蘿肉，切粒
- 30克牛油
- 1個中等大小的洋蔥，切薄片
- 1瓣蒜頭，切碎
- 1隻細青椒
- 1隻紅燈籠椒
- 10克烘腰果
- 10克椰漿
- 1湯匙黃咖喱醬
- 1.5湯匙魚露
- 1.5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 選擇快速煮功能以及白米和彈牙口感模式煮飯，煮熟後置一旁備用。
- 2 選擇**蒸 – 肉類功能**牛油加熱，放入蒜頭、洋蔥和青椒，然後炒至軟熟，加入咖喱醬，再炒1分鐘。
- 3 加入蝦、菠蘿、紅燈籠椒、熟飯、腰果，炒約5分鐘，或直到蝦熟透。
- 4 然後加入椰漿和其他調味醬汁。炒至所有椰漿被吸收。
- 5 加入糖和鹽。趁熱上菜，灑上芫茜作裝飾。

MY Nasi goreng nenas cara Thai



- 2 cawan beras Jasmine, dibasuh dan dikeringkan
- 200 g udang besar, dibuang kulit, dibersihkan dan dipotong dadu
- 150 g isi nenas, dipotong dadu
- 30 g mentega
- 1 biji bawang sederhana, dihiris nipis
- 1 ulas bawang putih, dipotong
- 1 biji cili hijau kecil
- 1 biji lada benggala merah
- 10 g kacang gajus, di bakar
- 10 g santan kelapa
- 1 sudu besar pes kari kuning
- 1.5 sudu besar sos ikan
- 1.5 sudu besar kicap
- 2 susu besar, ketumbar segar, dipotong; lebih untuk hiasan
- Garam dan lada secukup rasa

- 1 Pilih Fungsi segera dengan **Beras putih & Tekstur keras** untuk memasak nasi dan kemudian ketepikan.
- 2 Pilih **Kukus – Fungsi Daging** untuk memanaskan mentega. Tambah bawang putih, bawang dan cili dan goreng sehingga lembut. Tambah pes kari dan goreng selama 1 minit.
- 3 Tambah udang, nenas, lada benggala merah dan nasi yang dimasak, gajus dan goreng kilas selama kira-kira 5 minit atau sehingga udang masak.
- 4 Kemudian tambah santan kelapa dan lain-lain sos. Gaul sehingga semua santan telah diserap.
- 5 Tambah gula dan garam. Hidang panas, dihias dengan ketumbar.

TH ข้าวผัดสับปะรดแบบไทย



- ข้าวหอมมะลิ 2 ถ้วย ล้างจนสะอาดและสะเด็ดน้ำ
- กุ้งขนาดใหญ่มาก 200 ก. แกะเปลือก เอาใจออก และ หั่นเต๋า
- เนื้อสับปะรดหั่นเต๋า 150 ก. เนย 30 ก.
- หอมหัวใหญ่ขนาดกลางหั่นบาง 1 หัว
- กระเทียมหั่นเต๋า 1 กลีบ
- พริกเขียวเม็ดเล็ก 1 เม็ด
- พริกหยวกสีแดง 1 ลูก
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์คั่ว 10 ก.
- กะทิ 10 ก.
- พริกแกงเผ็ดกะทิ 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 1.5 ช้อนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 1.5 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีสดซอย 2 ช้อนโต๊ะ
- หรือมากกว่าหากต้องการใช้ตกแต่ง
- น้ำตาลและเกลือตามชอบ

- 1 เลือกฟังก์ชันแบบเร็ว พร้อมข้าวขาวและเนื้อส้มผัดแข็ง เพื่อหุงข้าว จากนั้นวางพักไว้
- 2 เลือกฟังก์ชัน - ฟังก์ชันเนื้อ เพื่อละลายเนย ใส่กระเทียม หอมหัวใหญ่ และพริก แล้วผัดจนนิ่ม เติมพริกแกง แล้วผัดต่ออีก 1 นาที
- 3 ใส่กุ้ง สับปะรด พริกหยวกสีแดง ข้าวสุก และเม็ดมะม่วงหิมพานต์ แล้วผัดประมาณ 5 นาทีหรือจนกว่ากุ้งจะสุก
- 4 จากนั้นเติมน้ำกะทิและซอสอื่น ๆ ผัดจนกว่าข้าวจะดูดซึมน้ำกะทิจนหมด
- 5 เติมน้ำตาลและเกลือ เสริฟร้อน ๆ พร้อมโรยหน้าด้วยผักชี



EN Cabbage and chicken dumpling



- 20 round dumpling wrappers
- 200g minced chicken
- 100g finely chopped cabbage
- 1/2 teaspoon white pepper
- 1/2 teaspoon sugar
- 1 teaspoon sesame oil
- 1/4 teaspoon salt
- 1 teaspoon salt for the cabbage
- 2 teaspoon light soy sauce

- 1 Mix the chicken with the marinade and set aside in the fridge for 30 minutes.
- 2 Season the chopped cabbage with salt and set aside in a colander for 30 minutes. Then wash 2-3 times and drain.
- 3 Mix the chicken with the cabbage.
- 4 Place the mixture in the center of the dumpling wrapper. Wet the edges and fold in one side of the circle to make a crescent-shaped dumpling.
- 5 Place on steam basket lined with baking paper. Add water into the inner pot to the 1-cup rice watermark.
- 6 Choose **Steam – Frozen food function** and cook for 10 minutes.
- 7 For frozen dumpling, select **Steam – Frozen food function** and cook for 25 minutes.

ZH 椰菜雞肉餃子

- 20片圓餃子皮
- 200克剉碎的雞肉
- 100克切碎 椰菜
- 雞醃料：
- 2茶匙淡豉油
- 1/2茶匙白 胡椒粉
- 1/2茶匙糖
- 1茶匙芝麻油
- 1/4茶匙鹽
- 椰菜放1茶匙鹽

- 1 雞肉和醃料拌勻，放入雪櫃醃30分鐘。
- 2 椰菜切碎後加入鹽作調味，放在篩網並置一旁約30分鐘，然後沖洗2-3次並瀝乾。
- 3 雞肉和椰菜拌勻。
- 4 把混好的餡料放在餃子皮的中間位置。將餃子皮外緣沾濕，然後對折成新月狀。
- 5 把餃子放在鋪有焗爐紙的蒸盤上。加水到內鍋，直至1杯米的水位刻度。
- 6 選擇**蒸煮** – 急凍食品功能並蒸10分鐘。
- 7 如用急凍餃子，選擇**蒸煮** – 急凍食品功能並蒸25分鐘。



MY Ladu ayam dan kubis



- 20 pembalut ladu
- 200g ayam dicincang halus
- 100g kubis cincang
- Perapan Ayam (chicken marinade)
- 2 sudu teh kicap ringan
- 1/2 sudu teh lada putih
- 1/2 sudu teh gula
- 1 sudu teh minyak bijan
- 1/4 sudu teh garam
- 1 sudu teh garam untuk kubis

- 1 Campurkan ayam dengan perapan dan ketepikan di dalam peti sejuk selama 30 minit.
- 2 Perasakan kubis yang dicincang dengan garam dan ketepikan di dalam penapis selama 30 minit. Kemudian basuh 2-3 kali dan tuskan.
- 3 Campurkan ayam dengan kubis.
- 4 Letakkan campuran di tengah-tengah pembalut ladu. Basahkan bahagian tepi dan lipat ke dalam satu sisi bulatan untuk menghasilkan ladu yang berbentuk bulan sabit.
- 5 Letakkan di atas bakul kukus yang dilapik dengan kertas pembakar. Tambahkan air ke dalam periuk dalaman sehingga tanda air 1 cawan beras.
- 6 Pilih **Kukus – Fungsi Makanan sejuk beku** dan masak selama 10 minit.
- 7 Untuk ladu sejuk beku, pilih **Kukus – Fungsi Makanan sejuk beku** dan masak selama 25 minit.

TH เกี้ยวไก่กะหล่ำปลี



- แผ่นเกี้ยวแบบกลม 20 แผ่น
- ไก่บด 200 กรัม
- กะหล่ำปลีสับละเอียด 100 กรัม
- ซอสหมักเนื้อไก่
- ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนชา
- พริกไทยขาว 1/2 ช้อนชา
- น้ำตาล 1/2 ช้อนชา
- น้ำมันงา 1 ช้อนชา
- เกลือ 1/4 ช้อนชา
- เกลือ 1 ช้อนชา สำหรับใส่กะหล่ำปลี

- 1 ผสมไก่กับซอสหมักและวางพักไว้ในตู้เย็นเป็นเวลา 30 นาที
- 2 ปรงรสกะหล่ำปลีซอยด้วยเกลือ และวางพักไว้ในกระชอนเป็นเวลา 30 นาที จากนั้นล้าง 2-3 ครั้งและสะเด็ดน้ำ
- 3 ผสมไก่กับกะหล่ำปลี
- 4 ใส่ส่วนผสมที่กึ่งกลางของแผ่นเกี้ยว พรมน้ำที่ขอบและห่อเกี้ยวเป็นครึ่งวงกลมรูปพระจันทร์เสี้ยว
- 5 ห่อด้วยกระดาษอบแล้ววางบนตะแกรง ใส่ไอน้ำในหม้อชั้นในให้ถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 1 ถ้วย
- 6 เลือก **หนึ่ง - ฟังก์ชันอาหารแช่แข็ง** และปรุงเป็นเวลา 10 นาที
- 7 สำหรับเกี้ยวแช่แข็ง เลือก **หนึ่ง - ฟังก์ชันอาหารแช่แข็ง** และปรุงเป็นเวลา 25 นาที



EN Jacket potato with corn salsa and Guacamole



- 2 baking potatoes, washed well (or sweet potatoes)
- 1 ear of corn, washed and cut in half
- 1 tomato, chopped
- 1 ripe avocado, mashed
- 30g fresh coriander, chopped
- 1/4 teaspoon cumin powder
- 1/2 onion, chopped
- The juice of 1 lime or half a lemon
- Bird's eye chilli (optional)
- Salt and sugar for taste

- 1 Add water into the inner pot until 2-cup rice watermark.
- 2 Prepare the steam basket and place the potatoes and corn. Select **Steam - Potato function** and cook for 1 hour.
- 3 Season the chopped tomato with 1 pinch of salt and mix in the onion, coriander and chilli. Set aside.
- 4 Mix the avocado with cumin, lemon or lime juice and season with salt and sugar.
- 5 When program finished, remove the corn and cut off the kernels. Mix with the salsa.
- 6 Cut a cross into the potato and push the corners to open it up. Fill with guacamole and top with the salsa.

ZH 英式焗薯配粟米莎莎醬及牛油果



- 2個焗薯，徹底洗淨（番薯亦可）
- 1根粟米，洗淨後切半
- 1個番茄，切碎
- 1個熟牛油果，搗爛
- 30克新鮮芫茜，切碎
- 1/4茶匙孜然粉
- 1/2個洋蔥，切碎
- 1個青檸或半個檸檬，榨汁
- 鳥眼辣椒（按喜好）
- 適量鹽和糖

- 1 加水到內鍋，直至2杯米的水位刻度。
- 2 擺置好蒸盤，放入焗薯和粟米。選擇**蒸煮 - 薯仔功能**調1小時。
- 3 番茄碎加入少許鹽作調味，然後加入洋蔥、芫茜和辣椒混勻。置一旁備用。
- 4 牛油果與孜然粉、檸檬或青檸汁混勻，然後加入鹽和糖作調味。
- 5 烹調程序結束後，拿出粟米並削出粟米粒。然後與莎莎醬混勻。
- 6 在焗薯表面界一個十字，向角落擠壓以推開焗薯。釀入牛油果蓉並淋上莎莎醬。

MY Kentang jaket dengan salsa jagung dan Guacamole



- 2 biji kentang bakar, dibasuh bersih (atau ubi keledek)
- 1 tongkol jagung, dibasuh dan dipotong dua
- 1 tomato, dicincang
- 1 biji avokado, dilecek
- 30g ketumbar segar, dicincang
- 1/4 sudu teh serbuk jintan putih
- 1/2 bawang, dihiris
- Jus daripada 1 biji limau nipis atau separuh lemon
- Cili burung (pilihan)
- Garam dan gula secukup rasa

- 1 Tambahkan air ke dalam periuk dalaman sehingga tanda air 2 cawan beras.
- 2 Sediakan bakul kukus dan letakkan kentang dan jagung. Pilih **Kukus - Fungsi Kentang** dan masak selama 1 jam.
- 3 Perasakan tomato yang dicincang dengan 1 cubit garam dan campurkan bawang, ketumbar dan cili. Letak ke tepi.
- 4 Campurkan avokado dengan jintan putih, jus lemon atau limau nipis dan perasakan dengan garam dan gula.
- 5 Apabila program selesai, keluarkan jagung dan potong isirong. Campurkan dengan salsa.
- 6 Potong merentasi kentang dan tekan sudut untuk memisahkannya. Isikan dengan guacamole dan hias atas dengan salsa.

TH มั่นฝรั่งยัดไส้ซัลซ่าข้าวโพดและกัวคาโมเล



- มั่นฝรั่งบดล้างสะอาด 2 หัว (หรือมันเทศ)
- ข้าวโพด 1 ผัก ล้างแล้วหั่นครึ่ง
- มะเขือเทศสับ 1 ลูก
- อะโวคาโดสุกบด 1 ลูก
- ผักชีสดซอย 30 ก.
- ผงยี่หร่า 1/4 ช้อนชา
- หอมหัวใหญ่สับ 1/2 หัว
- น้ำมันมะนาว 1 ลูกหรือครึ่งลูก
- พริกขี้หนู (ถ้ามี)
- เกลือและน้ำตาลตามชอบ

- 1 ใส่ล้างในหม้อชั้นในให้ถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 2 ถ้วย
- 2 เตรียมตะกร้าหนึ่งแล้ววางมั่นฝรั่งและข้าวโพด เลือกหนึ่ง - ฟังก์ชัน**มั่นฝรั่ง** แล้วปรุงเป็นเวลา 1 ชั่วโมง
- 3 ปรุงมะเขือเทศสับด้วยเกลือ 1 หยิบมือแล้วผสมในหอมหัวใหญ่ ผักชี และพริก วางพักไว้
- 4 ผสมอะโวคาโดกับยี่หร่า มะนาว หรือน้ำมันมะนาว จากนั้นปรุงรสด้วยเกลือและน้ำตาล
- 5 เมื่อโปรแกรมทำงานเสร็จสิ้น นำข้าวโพดออกแล้วแกะเมล็ด ผสมกับซัลซ่า
- 6 ผ่ามั่นฝรั่งเป็นรูปกากบาท และดันที่มุมเพื่อเปิด ใส่กัวคาโมเลและโรยหน้าด้วยซัลซ่า



EN

Cantonese steamed eggs with minced chicken and pickled tubers

- 100g Chicken breast, chopped finely
- 100g water
- 2 tablespoons chopped pickled tubers
- 1 teaspoon sweet dark soy sauce
- 2 eggs
- Chopped spring onions for garnish

- 1 Mix the chicken with the pickled tubers and set aside.
- 2 Add water into the inner pot until 2-cup rice watermark.
- 3 Prepare the steam basket and a deep dish. Spread the chicken mixture around the dish.
- 4 Gently mix the egg with water and pour over the chicken mixture.
- 5 Use a spoon to remove the bubbles from the surface.
- 6 Select **Steam - Egg function** and cook for 20 minutes.
- 7 Serve with some sweet dark soy sauce and chopped spring onions.



4-5 Steam

ZH

榨菜肉碎蒸水蛋

- 100克雞胸肉, 剝碎
- 1茶匙甜豉油
- 2 湯匙榨菜碎
- 蔥粒, 作點綴用
- 2隻蛋
- 100克水

- 1 雞肉碎和榨菜碎混勻, 置一旁備用。
- 2 加水到內鍋, 直至2杯米的水位刻度。
- 3 擺置好蒸盤和一隻深碟。把雞肉餡料鋪開在碟上。
- 4 輕輕把蛋和水混勻, 然後淋在雞肉餡料上。
- 5 用匙羹舀走表面的氣泡。
- 6 選擇蒸煮 – 雞蛋功能並煮20分鐘。
- 7 淋上甜豉油和蔥粒後即可上桌。



4-5 Steam

MY

Telur kukus Kantonis dengan ayam kisar dan ubi jeruk

- 100g Dada ayam, dicincang halus
- 100g air
- 2 sudu besar ubi jeruk yang dicincang
- 1 sudu teh kicap manis pekat
- 2 biji telur
- Daun bawang yang dicincang untuk hiasan

- 1 Campurkan ayam dengan ubi jeruk dan ketepikan.
- 2 Tambahkan air ke dalam periuk dalaman sehingga tanda air 2 cawan beras.
- 3 Sediakan bakul kukus dan dulang mungkur. Sebarkan campuran ayam di atas dulang.
- 4 Campurkan telur dengan air perlahan-lahan dan tuangkan di atas campuran ayam.
- 5 Gunakan sudu untuk menghilangkan gelembung daripada permukaan.
- 6 Pilih **Kukus – Fungsi Telur** dan masak selama 20 minit.
- 7 Hidangkan dengan sedikit kicap manis pekat dan daun bawang yang dicincang.



4-5 Steam

TH

ไข่ตุ๋นแบบกวางตุ้งใส่ไก่บดและผักดอง

- เนื้ออกไก่สับละเอียด 100 ก.
- ซีอิ๊วดำหวาน 1 ช้อนชา
- หัวมันฝรั่งดองสับ 2 ช้อนโต๊ะ
- ต้นหอมซอยสำหรับตกแต่ง
- ไข่ 2 ฟอง
- น้ำ 100 ก.

- 1 ผสมไก่กับหัวมันฝรั่งดอง แล้ววางพักไว้
- 2 ใส่น้ำลงในหม้อชั้นในให้ถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 2 ถ้วย
- 3 เตรียมตะกร้าไฉ่และจานกันลื่น แยกส่วนผสมของไก่ไว้รอบ ๆ จาน
- 4 ค่อย ๆ ผสมไข่กับน้ำ และราดบนส่วนผสมของไก่
- 5 ใช้ช้อนตักฟองอากาศบนผิวออก
- 6 เลือกหนึ่ง - ฟังก์ชันไข่ และปรุงเป็นเวลา 20 นาที
- 7 เสิร์ฟพร้อมกับซีอิ๊วดำหวานเล็กน้อยและต้นหอมซอย



4-5 Steam



EN Thai Tom Yum soup



- 250 g shrimp, deveined
- 100 g clams
- 500 ml chicken or vegetable broth
- 10 ml fresh lime juice (juice of 1 lime)
- 2.5 tbsp. fish sauce
- 1 tbsp. sugar
- 2 stalks of lemongrass
- 1 piece galangal, 1 cm thick
- 2 pieces kaffir lime leaves
- 2 tbsp. chili paste
- 5-10 fresh mushrooms (optional)
- 1/2 small onion, thinly sliced
- 2 medium 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.
- 2 Select **Menu - Soup function** and cook for 1 hour and 30 minutes.
- 3 After 10 minutes, remove galangal, lemongrass and kaffir lime leaves.
- 4 Stir in chili paste until well mixed. Add the mushrooms, onion and chilies and stir in tomato and add the shrimps, clams.
- 5 Close the lid again and cook for 20 minutes.
- 6 Ladle into soup bowls. Garnish with coriander.

ZH 冬蔭功



- 250克蝦，清腸
- 100克蜆
- 500毫升雞湯或菜湯
- 10毫升新鮮青檸汁（相當於1隻青檸擠汁）
- 2.5湯匙魚露
- 1湯匙糖
- 2根香茅
- 1塊南薑，厚約1厘米
- 2片檸檬葉
- 2湯匙辣椒醬
- 5-10隻鮮冬菇（按喜好）
- 1/2個細洋蔥，切薄片
- 2個中等大小的蕃茄，切粒
- 新鮮芫荽碎（按喜好）

- 1 把湯、青檸汁、魚露、糖、香茅、南薑和檸檬葉一併放入電飯煲。
- 2 選擇選單 - 煲湯功能並煮1小時30分鐘。
- 3 10分鐘後，撈起南薑、香茅和檸檬葉。
- 4 拌入辣椒醬並攪勻。加入冬菇、洋蔥和辣椒並拌入蕃茄攪拌，然後加入蝦和蜆。
- 5 再次關蓋烹煮20分鐘。
- 6 舀入湯碗，以芫荽裝飾即可上菜。

MY Sup Tomyam Thai



- 250 g udang, dibersihkan
- 100 g kerang
- 500 ml air rebusan ayam atau sayuran
- 10 ml jus limau nipis segar (jus daripada 1 biji limau nipis)
- 2.5 sudu besar sos ikan
- 1 sudu besar gula
- 2 batang serai
- 1 keping lengkuas, 1 sm tebal
- 2 keping daun limau purut
- 2 sudu besar pes cili
- 5-10 cendawan segar (pilihan)
- 1/2 bawang kecil, dihiris halus
- 2 tomato sederhana, dipotong dadu
- Ketumbar segar dicincang (pilihan)

- 1 Masukkan air rebusan, jus limau nipis, sos ikan, gula, serai, lengkuas dan daun limau purut ke dalam pemasak nasi.
- 2 Pilih **Menu - Fungsi sup** dan masak selama 1 jam 30 minit.
- 3 Selepas 10 minit, keluarkan lengkuas, serai dan daun limau purut.
- 4 Kacau pes cili sehingga rata. Tambah cendawan, bawang dan cili serta kacau dalam tomato dan tambah udang, kerang.
- 5 Tutup tudung semula dan masak selama 20 minit.
- 6 Senduk ke dalam mangkuk sup. Hias dengan daun ketumbar.

TH ต้มยำแบบไทย



- กุ้งที่ดึงไส้ออกแล้ว 250 ก.
- หอยลาย 100 ก.
- น้ำซุปไก่หรือน้ำซุปลั๊ก 500 มล.
- น้ำมะนาวสด 10 มล. (น้ำมะนาว 1 ลูก)
- น้ำปลา 2.5 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้ 2 หัว
- ข่าหนา 1 ซม. 1 แฉก
- ใบมะกรูด 2 ใบ
- พริกแกง 2 ช้อนโต๊ะ
- เติรสต 5-10 หัว (ถ้ามี)
- หอมหัวใหญ่ขนาดเล็กผ่านบาง 1/2 หัว
- มะเขือเทศขนาดกลางหั่นเต๋า 2 ลูก
- ผักชีสดซอย (ถ้ามี)

- 1 ใส่ น้ำซุปล น้ำมะนาว น้ำปลา น้ำตาล ตะไคร้ ข่า และใบมะกรูดลงในหม้อหุงข้าว
- 2 เลือกเมนู - ฟังก์ชันซุปล และปรุงเป็นเวลา 1 ชั่วโมง 30 นาที
- 3 หลังจากผ่านไป 10 นาที ตักข่า ตะไคร้ และใบมะกรูดออก
- 4 ใส่พริกแกงและคนให้เข้ากัน ใส่เห็ด หอมหัวใหญ่ และพริก คนให้เข้ากันในมะเขือเทศ จากนั้นใส่กุ้ง หอยลาย
- 5 ปิดฝาอีกครั้งแล้วปรุงเป็นเวลา 20 นาที
- 6 ตักใส่ถ้วยซุปล ตกแต่งด้วยผักชี



EN Steamed black pepper beef short ribs



- 400g beef short ribs
- 1 teaspoon Shaoxing rice wine (optional)
- 1 teaspoon cornstarch
- 1/2 teaspoon white pepper
- 2 teaspoon light soy sauce
- 2 tablespoons courtly ground black pepper
- 1 tablespoon oyster sauce

- 1 Marinate the beef for a minimum of 30 minutes or overnight.
- 2 When ready, add the cornstarch and marinade to the beef, mix well.
- 3 Add water into the inner pot until 2-cup rice watermark.
- 4 Prepare the steam basket and a deep dish. Place the beef into the dish.
- 5 Select **Steam - Meat function** and cook for 45 minutes.
- 6 When the program has ended garnish with some sliced chilies.

ZH 黑椒牛仔骨



- 400克牛仔骨
- 1湯匙蠔油
- 辣椒, 切片 (按喜好)
- 1茶匙紹興米酒 (按喜好)
- 1茶匙鷹粟粉
- 1/2茶匙白胡椒粉
- 牛肉醃料:
- 2茶匙生抽
- 2湯匙黑胡椒碎

- 1 牛仔骨醃至少30分鐘或過夜。
- 2 備妥後, 牛仔骨加入鷹粟粉和醃料拌勻。
- 3 加水到內鍋, 直至2杯米的水位刻度。
- 4 擺置好蒸盤和一隻深碟。把牛仔骨放到碟上。
- 5 選擇**蒸煮** - 肉類功能並煮45分鐘。
- 6 烹調程序結束後, 以辣椒片點綴即可。

MY Rusuk pendek daging lada hitam kukus



- 400g rusuk pendek daging lembu
- 1 sudu besar sos tiram
- cili yang dihiris (pilihan)
- 1 sudu teh wain beras Shaoxing (pilihan)
- 1 sudu teh tepung jagung
- 1/2 sudu teh lada putih
- Daging perapan:
- 2 sudu besar lada hitam yang dikisar
- 2 sudu teh kicap cair

- 1 Perapkan daging lembu selama minimum 30 minit atau semalaman.
- 2 Apabila telah sedia, tambah tepung jagung dan perapan pada daging lembu, campur hingga sebat.
- 3 Tambahkan air ke dalam periuk dalaman sehingga tanda air 2 cawan beras.
- 4 Sediakan bakul kukus dan dulang mungkm. Letakkan daging lembu ke dalam dulang.
- 5 Pilih **Kukus - Fungsi Daging** dan masak selama 45 minit.
- 6 Apabila program berakhir, hiaskan dengan sedikit cili yang dihiris.

TH ซีโครงวุ้นพริกไทยดำ



- ซีโครงวุ้น 400 ก.
- พริกหั่นบาง (ถ้ามี)
- แป้งข้าวโพด 1 ช้อนชา
- ซอสหมักเนื้อ
- ซีอิ๊วขาว 2 ช้อนชา
- ซอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ
- ไข่ขาวเสิร์ฟ 1 ช้อนชา (ถ้ามี)
- พริกไทยขาว 1/2 ช้อนชา
- พริกไทยดำป่นละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ

- 1 หมักเนื้อวุ้นเป็นเวลาอย่างน้อย 30 นาทีหรือค้างคืนไว้
- 2 เมื่อพร้อมแล้ว ใส่แป้งข้าวโพดและหมักกับเนื้อวุ้น ผสมให้เข้ากัน
- 3 ใส่ส่วนผสมลงในถ้วยให้ถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 2 ถ้วย
- 4 เตรียมตะกร้าไฉ่และจานกันลื่น นำเนื้อวุ้นออกใส่จาน
- 5 เลือกหนึ่ง - ฟังก์ชันเนื้อ และปรุงเป็นเวลา 45 นาที
- 6 เมื่อโปรแกรมสิ้นสุดการทำงาน ตกแต่งด้วยพริกไทยดำเล็กน้อย



EN

Cantonese sampan congee



- 1 cup rice
- 1 cm piece ginger, thinly sliced
- 500 g haddock loin (or any white fish), cut into medium cubes
- 8-10 shrimps, squid (or other seafood)
- 2 Youtiao (Chinese fritters), cut into sections
- Some fried peanuts, to garnish (optional)
- Salt to taste
- Water
- Marinade for fish:
 - 1/2 tbsp. oysters sauce
 - 1/2 tbsp. soy sauce
 - 1/2 tbsp. sesame oil
 - 1 pinch white pepper
 - 1/2 tbsp. Chinese rice wine

- 1 Marinate the fish with the sauces.
- 2 Put the rinsed rice into the rice cooker and add water up to 1-cup porridge watermark. Choose **Menu - Congee function** and cook for 60 minutes.
- 3 In the last 15 minutes of cooking, add the marinated fish and all the seafood, ginger and salt. Close the lid and allow to cook.
- 4 When serving, sprinkle some spring onions, fried peanuts and Chinese fritters.

Tips: You can adjust the seasoning by adding soy sauce, if you wish. Drizzle some sesame oil and a dash of white pepper.

ZH

艇仔粥



- 1杯米
- 1厘米長的薑塊，切薄片
- 500克鯇魚肉（或任何白魚），切中粒
- 8-10隻蝦、魷魚（或其他海鮮）
- 2條油條，切塊
- 少許炒花生，作裝飾配料（按喜好）
- 適量鹽
- 水
- 魚肉醃料：
 - 1/2湯匙蠔油
 - 1/2湯匙豉油
 - 1/2湯匙麻油
 - 少許白胡椒粉
 - 1/2湯匙中式米酒

- 1 以所列調味醬汁醃泡魚肉。
- 2 把已洗淨的米倒入電飯煲，加水至1杯稀飯的水位刻度。選擇選單 – 煲粥功能煮60分鐘。
- 3 烹煮至最後15分鐘時，加入醃好的魚肉、所有海鮮、薑和鹽。關蓋繼續烹煮。
- 4 上碟，灑上蔥粒、炒花生和油條。

提示：另可按喜好加豉油調味。稍添麻油和白胡椒粉味道更佳。

MY

Bubur nasi sampan Kantonis



- 1 cawan beras
- 1 sm kepingan halia, dihiris halus
- 500 g ikan haddock (atau sebarang ikan putih), dipotong kiub sederhana
- 8-10 ekor udang, sotong (atau lain-lain makanan laut)
- 2 cha kui (gorengan China), dipotong bersegi
- Kacang goreng, untuk hiasan (pilihan)
- Garam secukup rasa
- Air
- Perapan untuk ikan:
 - 1/2 sudu besar sos tiram
 - 1/2 sudu besar kicap
 - 1/2 sudu besar minyak bijan
 - 1 cubit lada putih
 - 1/2 sudu besar Wain beras Cina

- 1 Perapkan ikan dengan sos.
- 2 Masukkan beras yang dibilas ke dalam pemasak nasi dan tambahkan air sehingga tanda air 1 cawan bubur. Pilih **Menu - Fungsi Bubur Nasi** dan masak selama 60 minit.
- 3 Dalam 15 minit terakhir masakan, tambah ikan yang diperap tadi dan semua makanan laut, halia dan garam. Tutup penutup dan biarkan ia masak.
- 4 Apabila menghidang, taburkan sedikit daun bawang, kacang goreng dan gorengan Cina.

Petua: Anda boleh menambah hiasan dengan kicap, jika anda mahu. Tambah sedikit minyak bijan dan lada putih.

TH

โจ๊กสามปันแบบกวางตุ้ง



- ข้าว 1 ถ้วย
- ฝรั่งอบบาง ๆ ขนาด 1 ซม.
- เนื้อปลาสด 500 ก. (หรือปลาเนื้อขาวอื่น ๆ) หั่นเต๋าขนาดกลาง
- กุ้ง ปลาหมึก 8-10 ตัว (หรืออาหารทะเลอื่น ๆ)
- ปาโถงไก่ 2 ตัว (ขนมทอดแบบจีน) หั่นเป็นชิ้น ๆ
- ถั่วลิสงทอดเพื่อตกแต่ง (ถ้ามี)
- เกลือเพื่อเพิ่มรสชาติ
- น้ำ
- ซอสหมักปลา
- ซอสหอยนางรม 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1/2 ช้อนโต๊ะ
- พริกไทยขาว 1 หยิบมือ
- น้ำมันงา 1/2 ช้อนโต๊ะ

- 1 หมักปลากับซอส
- 2 ใส่ข้าวที่ขาวน้ำลงในหม้อหุงข้าวและเติมน้ำไม่เกินระดับน้ำสำหรับข้าวต้ม 1 ถ้วย เลือก **เมนู - ฟังก์ชันโจ๊ก** และปรุงเป็นเวลา 60 นาที
- 3 ในช่วง 15 นาทีสุดท้าย ใส่ปลาที่หมักไว้และอาหารทะเลทั้งหมด รวมทั้งขิงและเกลือ ปิดฝาและรอให้สุก
- 4 โรยต้นหอม ถั่วลิสงทอด และปาโถงไก่เมื่อเสิร์ฟ

เคล็ดลับ: คุณสามารถปรุงรสโดยการเติมซอสถั่วเหลืองได้ตามความชอบ หยอดน้ำมันงาและโรยพริกไทยขาว



EN Lamb chops stew with turnip



- 600 g boneless lamb, cut into 1-inch cubes
- 2 medium onions, chopped
- 200-300g turnips, peeled and chopped
- 200-300g carrots, peeled and chopped
- 1 tbsp vegetable oil
- 1 tbsp fresh parsley, chopped (optional)
- Salt and pepper, to taste
- 600ml water

- 1 Heat the oil in the rice cooker with **Menu - Soup function** and cook for 1 hour and 30 minutes.
- 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.

ZH 蘿蔔炆羊肉

- 600克去骨羊肉, 切成大小約1吋的肉粒
- 2個中等大小的洋蔥, 切碎
- 200-300克蘿蔔, 去皮並切碎
- 200-300克甘筍, 去皮並切碎
- 1湯匙植物油
- 1湯匙新鮮香芹, 切碎 (按喜好)
- 適量鹽和胡椒粉
- 600毫升水

- 1 電飯煲加油, 啟動選單 - 煲湯功**煲**小時30分鐘。
- 2 加入所有蔬菜和肉塊。加水烹煮90分鐘。
- 3 烹調結束後以鹽和胡椒粉調味, 再灑上香芹。



MY Stu daging kambing dengan lobak putih



- 600 g daging tanpa tulang, dipotong dadu 1-inci
- 2 biji bawang, dihiris
- 200-300g lobak putih, dibuang kulit dan dicincang
- 200-300g lobak merah, dibuang kulit dan dicincang
- 1 sudu besar minyak sayuran
- 1 sudu besar pasli segar, dicincang (pilihan)
- Garam dan lada secukup rasa
- 600ml air

- 1 Panaskan minyak di dalam pemasak nasi dengan **Menu - Fungsi Sup** dan masak selama 1 jam 30 minit.
- 2 Masukkan semua sayuran dan kepingan daging lembu yang telah diperangkan. Tambah air dan masak sehingga 90 minit.
- 3 Apabila ia masak, tambah garam dan lada. Taburkan dengan pasli.

TH สตูล์เนื้อแกะใส่หัวผักกาด



- เนื้อแกะไม่มีกระดูก 600 ก.
- หัวผักกาด 1 หัว
- หอมหัวใหญ่ขนาดกลาง สับ 2 หัว
- หัวผักกาดปอกเปลือกและสับ 200-300 ก.
- แครอทปอกเปลือกและสับ 200-300 ก.
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- ผักชีฝรั่งสดซอย 1 ช้อนโต๊ะ (ถ้ามี)
- เกลือและพริกไทยตามชอบ
- น้ำ 600 มล.

- 1 ตั้งน้ำมันให้ร้อนในหม้อหุงข้าวด้วยเมนู - ฟังก์ชัน**หุง** และปรุงเป็นเวลา 1 ชั่วโมง 30 นาที
- 2 ใส่ผักทั้งหมดและชิ้นเนื้อที่เป็นชิ้นน้ำเต๋แล้ว เติมน้ำแล้วทำให้สุกเป็นเวลา 90 นาที
- 3 เมื่อสุกแล้ว เติมน้ำเกลือและพริกไทย โรยหน้าด้วยผักชีฝรั่ง



EN Malaysian steamed cake - Ma Lai Ko



- 60g self-raising flour
- 2 large egg
- 100g brown sugar
- 4 tbsp. coconut milk
- 40g butter, melted
- 1/2 tbsp. vanilla extract

- 1 Add 400ml water to the inner pot, select **Steam - Meat function**.
- 2 Line the steam basket with baking paper and set aside.
- 3 Mix together self-raising flour, baking soda, and baking powder. Set aside.
- 4 In a separate bowl, beat eggs and brown sugar together for 2-4 minutes. Add coconut milk, melted butter, and vanilla extract. Mix for another 1 minute.
- 5 Add the dry ingredients to the wet, parts at a time. Mix on low until batter is well-combined, about 1-2 minutes.
- 6 Make sure the water is boiling, pour the batter into the lined steam basket.
- 7 Close the lid and steam for 30 minutes.
- 8 When cooked, remove from steamer and let it cool for at least 5 minutes before slicing. Serve warm.

ZH 馬拉糕



- 60克自發粉
- 2隻大雞蛋
- 100克黃糖
- 4湯匙椰漿
- 40克牛油溶液
- 1/2湯匙雲呢拿香油

- 1 加400毫升水到內鍋，選擇**蒸煮 - 肉類功能**
- 2 蒸盤鋪上焗爐紙，置一旁備用。
- 3 混勻自發粉、梳打粉和發粉。置一旁備用。
- 4 取另一隻碗，蛋加入黃糖攪打2-4分鐘，加入椰漿、牛油溶液和雲呢拿香油，再攪拌1分鐘。
- 5 逐少地將乾材料加入濕材料。以低轉速攪拌麵糊約1至2分鐘，直至所有材料完全混和。
- 6 確保水滾後，把麵糊倒進鋪有焗爐紙的蒸盤。
- 7 關蓋蒸30分鐘。
- 8 蒸熟後，將馬拉糕從蒸盤取出，放涼最少5分鐘，然後切片。趁熱享用。

MY Kek kukus Malaysia - Ma Lai Ko



- 60g tepung naik sendiri
- 2 biji telur besar
- 100g gula perang
- 4 sudu besar santan kelapa
- 40g mentega, dicairkan
- 1/2 sudu besar ekstrak vanilla

- 1 Tambah 400ml air ke dalam periuk dalaman, pilih **Kukus - Fungsi Daging**.
- 2 Lapikkan bakul kukus dengan kertas pembakar dan ketepikan.
- 3 Gaulkan tepung penaik, soda penaik dan serbuk membakar. Letak ke tepi.
- 4 Di dalam mangkuk yang berasingan, pukul telur dan gula perang bersama-sama selama 2-4 minit. Tambah santan kelapa, mentega cair dan ekstrak vanilla. Gaul selama 1 minit.
- 5 Tambah bahan kering kepada bahagian basah, pada satu-satu masa. Campur sehingga adunan rata, dalam masa 1-2 minit.
- 6 Pastikan air mendidih, tuangkan adunan ke dalam bakul kukus yang telah dilapik.
- 7 Tutup tudung dan kukus selama 30 minit.
- 8 Apabila telah masak, keluarkan pengukus dan biar ia sejuk selama 5 minit sebelum dihiris. Hidang semasa panas.

TH เค้กนึ่งแบบมาเลเซีย - มาลายโก



- แป้งเอนกประสงค์ 60 ก.
- ไข่เบอร์ใหญ่ 2 ฟอง
- น้ำตาลทรายแดง 100 ก.
- กะทิ 4 ช้อนโต๊ะ
- เนยละลาย 40 กรัม
- วานิลลาสกัด 1/2 ช้อนโต๊ะ

- 1 เติมน้ำ 400 มล. ลงในหม้อชั้นใน เลือกนึ่ง - ฟังก์ชันเนื้อ
- 2 ใช้กระดาษอบอาหารรองพื้นตะแกรงนึ่ง แล้ววางพักไว้
- 3 ผสมแป้งเอนกประสงค์ เบกกิ้งโซดา และผงฟูเข้าด้วยกัน วางพักไว้
- 4 ใช้ชามที่แยกต่างหาก ตีไข่และน้ำตาลทรายแดงเข้าด้วยกันเป็นเวลา 2-4 นาที เติมน้ำเนยละลาย และวานิลลาสกัด ผสมเข้ากันอีก 1 นาที
- 5 ใส่ส่วนผสมแห้งและส่วนผสมเปียกสลับกันไปเรื่อย ๆ ผสมในระดับต่ำจนแป้งเข้ากันดี ประมาณ 1-2 นาที
- 6 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำเดือดแล้ว เทแป้งลงในตะแกรงนึ่งรองพื้นไว้
- 7 ปิดฝาแล้วนึ่งเป็นเวลา 30 นาที
- 8 เมื่อสุกแล้ว นำออกจากหม้อนึ่งและปล่อยให้เย็นอย่างน้อย 5 นาทีที่อุณหภูมิห้อง เลิร์ฟขณะยังอุ่น



EN Thai style mango sticky rice



- 1.5 cup glutinous rice, washed and drained
- 80-100ml coconut milk
- 1 pinch salt
- 2 large Asian mangoes, sliced
- 1 tbsp. sugar
- Water

- 1 Place the rice into the inner pot and add water until 1.5-cup rice watermark. Also fill the steam cup.
- 2 Select **Rice function** with **Glutinous rice & Normal texture**.
- 3 Mix the coconut milk with the salt and sugar.
- 4 When the glutinous rice is cooked, pour the coconut milk into the pot and gently mix it with the rice.
- 5 Transfer to a plate and chill until cool before putting the mangoes on top.

ZH 泰式芒果糯米飯



- 1.5杯糯米, 洗淨及隔水
- 少許鹽
- 2個大芒果, 切片
- 1湯匙糖
- 80-100毫升椰漿
- 水

- 1 把米倒入內鍋, 加水至1.5杯米的水位刻度, 然後把蒸汽杯注水。
- 2 選擇煮飯功能以及糯米和適中口感模式。
- 3 拌勻椰漿、鹽和糖。
- 4 糯米煮熟後, 把椰漿倒進鍋內並輕輕與糯米拌勻。
- 5 糯米上碟, 放涼後鋪上芒果。

MY Nasi pulut mangga ala Thai



- 1.5 cawan beras pulut, dibasuh dan dikeringkan
- 1 cubit garam
- 2 biji mangga Asia besar, dihiris
- 1 sudu besar gula
- 80-100ml santan kelapa
- Air

- 1 Masukkan beras ke dalam periuk dalaman dan tambahkan air sehingga tanda air 1.5 cawan beras. Isikan juga cawan kukus.
- 2 Pilih **Fungsi Nasi** dengan **Beras pulut & Tekstur biasa**.
- 3 Campurkan santan kelapa dengan garam dan gula.
- 4 Apabila nasi pulut masak, tuangkan santan kelapa ke dalam periuk dan campurkan dengan nasi perlahan-lahan.
- 5 Pindahkan ke atas pinggan dan biar sejuk sebelum meletak mangga di atasnya.

TH ข้าวเหนียวมะม่วงแบบไทย



- ข้าวเหนียว 1.5 ถ้วย ล้างจนสะอาดและสะเด็ดน้ำ
- เกลือ 1 หยิบมือ
- มะม่วงพันธุ์เอเชียนขนาดใหญ่ 2 ลูก ฝานเป็นชิ้น ๆ
- น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ
- กะทิ 80-100 มล.
- น้ำ

- 1 ใส่ข้าวลงในหม้อชั้นในและเติมน้ำจนกว่าจะถึงระดับน้ำสำหรับข้าว 1.5 ถ้วย เติมน้ำในถ้วยหนึ่งถ้วยเช่นกัน
- 2 เลือกฟังก์ชันข้าว พร้อมข้าวเหนียวและเนื้อสัมผัสปกติ
- 3 ผสมกะทิกับเกลือและน้ำตาล
- 4 เมื่อข้าวเหนียวสุกแล้ว เทกะทิลงในหม้อ แล้วค่อย ๆ ผสมกับข้าว
- 5 นำข้าวออกใส่จาน และปล่อยให้เย็นลงก่อนวางมะม่วงไว้ด้านบน



EN Mixed grain porridge



- 1/4 cup brown rice, rinsed
- 1/4 cup whole rolled oats
- 1/4 cup barley, rinsed
- 1/4 cup black beans, rinsed
- 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 rice cooker and add water up to 1-cup porridge watermark.
- 2 Turn on **Menu - Porridge function** and cook for 1 hour. Star the program.
- 3 In the last 15 minutes, add the raisins, almonds, cashew nuts, walnuts and wolfberry and continue to cook until the porridge reaches a fairly thick consistency.

Tips: If you like your porridge to be sweet, add a tbsp. of sugar.

ZH 雜穀粥



- 1/4杯糙米, 洗淨
- 1/4杯原片大燕麥
- 1/4杯大麥, 洗淨
- 1/4杯黑豆, 洗淨
- 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 把已洗淨的雜穀放入電飯煲, 加水至1杯稀飯的水位刻度。
- 2 選擇選單 - 稀飯功能並煮1小時。啟動烹調程序。
- 3 烹煮至最後15分鐘時, 加入葡萄乾、杏仁、腰果、核桃和杞子, 然後繼續烹煮至稠身。

提示: 喜歡甜粥則可加入1湯匙糖。

MY Bubur bijirin campuran



- 1/4 cawan beras perang, dikering
- 1/4 oat penuh
- 1/4 cawan barli
- 1/4 cawan kacang hitam, dikering
- 10 g kacang gajus
- 10 g beri wolf
- 5 g kacang badam
- 5 g kismis (pilihan)
- Air

- 1 Masukkan bijirin campuran yang dibilas ke dalam pemasak nasi dan tambahkan air sehingga tanda air 1 cawan bubur.
- 2 Hidupkan **Menu - Fungsi Bubur** dan masak selama 1 jam. Mulakan program.
- 3 Dalam masa 15 minit terakhir, tambah kismis, kacang badam, kacang gajus, kacang walnut dan beri wolf serta terus memasak sehingga bubur menjadi pekat.

Petua: Jika anda ingin bubur anda manis, tambah satu sudu besar gula.

TH ข้าวต้มธัญพืชผสม



- ข้าวกล้องที่ขาวแล้ว 1/4 ถ้วย
- ข้าวโอ๊ตบด 1/4 ถ้วย
- ข้าวบาร์เลย์ที่ขาวแล้ว 1/4 ถ้วย
- ถั่วดำที่ล้างแล้ว 1/4 ถ้วย
- วอลนัท 10 ก.
- เม็ดมะม่วงหิมพานต์ 10 ก.
- ถั่วลิสง 10 ก.
- อัลมอนต์ 5 ก.
- ลูกเกด 5 ก. (ถ้ามี)
- น้ำ

- 1 ใส่ธัญพืชผสมที่ขาวนวลลงในหม้อหุงข้าวและเติมน้ำไม่เกินระดับน้ำสำหรับข้าวต้ม 1 ถ้วย
- 2 เปิดเมนู - ฟังก์ชันข้าวต้ม และปรุงเป็นเวลา 1 ชั่วโมง เริ่มโปรแกรม
- 3 เติมลูกเกด อัลมอนต์ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ วอลนัท และถั่วลิสง แล้วต้มต่อไปอีก 15 นาทีจนกว่าจะได้ข้าวต้มเนื้อหนาทัว ๆ กัน

เคล็ดลับ: ถ้าคุณชอบทานข้าวต้มรสชาติดีหวาน เติมน้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ



EN Panna cotta

- 500 ml full cream
- 3 sheets of gelatin
- 75g sugar
- 1 vanilla pod

- 1 Soften the gelatin 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 function** and set timer for 40 minutes. Cook for 15 minutes.
- 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.



ZH 意式奶凍

- 500毫升淡忌廉
- 3片魚膠片
- 75克糖
- 1枝雲呢拿條

- 1 魚膠片用一碗冷水浸數分鐘至軟身。
- 2 切開雲呢拿條，刮出內裡的雲呢拿籽。把雲呢拿條及籽一併放入電飯煲，加入忌廉和糖。
- 3 啟動烤焗功能並把計時器設定為40分鐘，一邊攪拌至糖完全溶化。煮15分鐘。
- 4 隔走雜質並取出雲呢拿條。加入已擠乾水份的魚膠片，攪拌至完全溶化。
- 5 攪拌均勻後倒入甜品杯。放入雪櫃冷藏數小時後即可享用。



MY Panna cotta

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

- 1 Lembutkan gelatin di dalam semangkuk air sejuk selama beberapa minit.
- 2 Ceraikan tangkai vanilla dan kiris bahagian dalam untuk mengambil biji. Letakkan ia ke dalam pemasak nasi bersama krim dan gula.
- 3 Kacau untuk melarutkan gula dengan **Fungsi Pencuci mulut** dan tetapkan pemasa selama 40 minit. Masak selama 15 minit.
- 4 Tapis krim dan buang tangkai vanilla. Kacau gelatin ke dalam krim sehingga ia larut, selepas memerah air keluar.
- 5 Campur hingga sebati dan letakkan di dalam cawan kaca. Masukkan ia ke dalam peti sejuk selama beberapa jam sebelum dihidang.



TH พานาคอตต้า

- ครีมหืด 500 มล.
- ใ้ฉ 3 แผ่น
- น้ตาล 75 ก.
- ผักวานิลลา 1 ผัก

- 1 แช่ใ้ฉในถ้วยน้ำเย็นใ้ฉนั้เป็นเวลาสองถึงสามนาที่
- 2 ผ่าผักวานิลลาและขูดเอาเมล็ดด้านใน ใส่เมล็ดวานิลลาลงในหม้อหุงข้าวพร้อมครีมและน้ำตาล
- 3 คนเพื่อละลายน้ำตาลในผักกัฉฉของหวาน และตั้งตัวจับเวลา 40 นาที่ ปรงเป็นเวลา 15 นาที่
- 4 กรองครีมและนำเมล็ดวานิลลาออก คนใ้ฉใ้เข้ากับครีมจนกว่าจะละลาย จากนั้นบีบน้ำออก
- 5 ผสมใ้ฉเข้ากันแล้วใ้ฉในแก้วขนาดเล็ก นำไปแช่ตู้เย็นเป็นเวลาสองถึงสามชั่วโมงก่อนเสิร์ฟ





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 Beat the eggs with the sugar until the mixture becomes pale in a bowl.
- 3 Then add the chocolate mixture and flour / butter.
- 4 Grease the inner pot. Pour in the whole mixture and cook on **Dessert function** and set the timer for 2 hours.
- 5 After 1 hour, check if the cake is cooked through to the center by inserting a toothpick. If it comes out clean then the cake is cooked. Check every 10 minutes until the cake is cooked.

ZH 朱古力蛋糕



- 250克黑朱古力
- 150克牛油 + 20克用於塗碗的牛油
- 6隻蛋
- 150克糖
- 80克麵粉

- 1 把朱古力折成小塊，加入牛油後一併隔水坐溶，一邊用膠刮攪勻。
- 2 在另一隻碗內把蛋和糖攪打至呈乳白色。
- 3 然後加入朱古力漿和麵粉 / 牛油。
- 4 內鍋塗上牛油。把整盆麵糊倒進內鍋，以甜品功能烤焗，並把計時器設定為2小時。
- 5 1小時後，用牙籤插入蛋糕中心，以檢查蛋糕是否烤熟。如牙籤乾淨不沾黏，就表示蛋糕已烤熟。每隔10分鐘便檢查一次，直至蛋糕烤熟為止。

MY Kek coklat



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

- 1 Patahkan coklat kepada kepingan kecil dan cairkan ia di dalam periuk berlapis bersama mentega dan campurkan dengan spatula.
- 2 Pukul telur bersama gula sehingga campuran menjadi pucat di dalam mangkuk.
- 3 Kemudian tambah campuran coklat dan tepung / mentega.
- 4 Griskan periuk dalaman. Tuangkan semua campuran dan masak dengan **Fungsi Pencuci mulut** dan tetapkan pemasa selama 2 jam.
- 5 Selepas 1 jam, periksa sama ada kek sudah masak ke tengah dengan menyisipkan pencungkil gigi. Jika ia keluar bersih, maka kek sudah masak. Periksa setiap 10 minit sehingga kek masak.

TH เค้กช็อกโกแลต



- ช็อกโกแลตดำ 250 ก.
- เนย 150 ก. + เนย 20 ก. สำหรับตกแต่งถ้วย
- ไข่ 6 ฟอง
- น้ำตาล 150 ก.
- แป้ง 80 ก.

- 1 หักช็อกโกแลตเป็นชิ้นและละลายในหม้อต้มสองชั้นพร้อมกับเนย และใช้ทัพพีคนให้เข้ากัน
- 2 ตีไข่กับน้ำตาล จนกว่าส่วนผสมจะมีสีซีดในถ้วย
- 3 จากนั้นใส่ส่วนผสมช็อกโกแลตและแป้ง/เนย
- 4 ทาในหม้อชั้นใน เทส่วนผสมทั้งหมดและปรุงด้วยฟังก์ชันของหวาน แล้วตั้งตัวจับเวลา 2 ชั่วโมง
- 5 หลังจาก 1 ชั่วโมง ตรวจสอบว่าเค้กสุกจนถึงกึ่งกลางหรือไม่ โดยใช้ไม้จิ้มฟันเสียบ หากไม้จิ้มฟันไม่เปียก แสดงว่าเค้กสุกแล้ว ตรวจสอบทุก 10 นาทีจนกว่าเค้กจะสุก

