

SHIMONO

คู่มือการใช้งาน กระทะและหม้อไฟฟ้า รุ่น EMC-7700



อ่านคู่มือเล่มนี้อย่างละเอียดก่อนใช้และเก็บไว้เพื่ออ้างอิงในอนาคต



มอก.1641-2552

การป้องกันที่สำคัญ

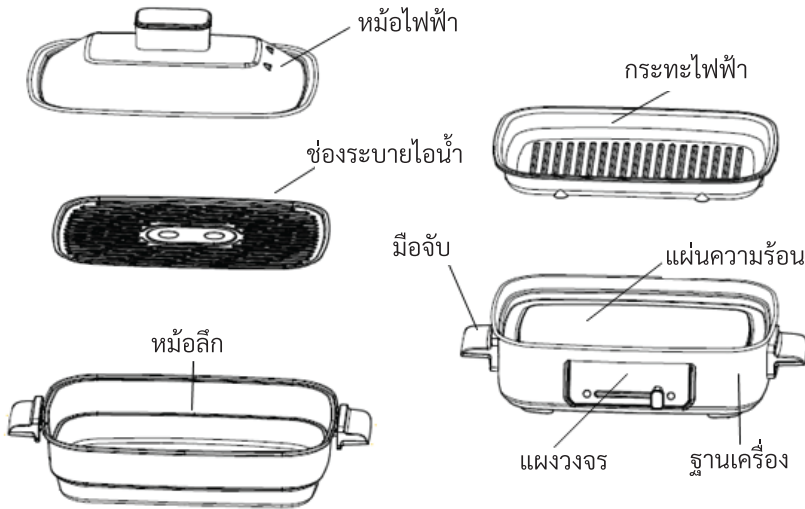
เครื่องใช้ไฟฟ้าอาจทำให้คุณบาดเจ็บได้หากใช้งานผิดวิธี โปรดอ่านคู่มือนี้

และปฏิบัติตามคำแนะนำด้านความปลอดภัยด้านล่าง

1. ก่อนใช้งานตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าสอดคล้องกับที่แสดงบนแผ่นป้ายชื่อเครื่องใช้ไฟฟ้า
2. อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน ใช้แผ่นป้องกันความร้อนหรือแผ่นรองรับอื่นๆ เสมอจนกว่าเครื่องจะเย็นลง
3. การใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้มาจากผู้ผลิตเดียวกันอาจทำให้เกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือได้รับบาดเจ็บ
4. เพื่อป้องกันไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อตหรือการบาดเจ็บส่วนบุคคล ห้ามจุ่มเครื่อง สายไฟหรือปลั๊กไฟลงในน้ำหรือของเหลวอื่นๆ
5. ควรกำกับดูแลเมื่อถูกใช้งานโดยเด็กและบุคคลที่มีความสามารถทางร่างกายทางประสาทสัมผัสหรือจิตใจลดลงหรือขาดประสบการณ์และความรู้ออกไปให้พ้นจากอุปกรณ์
6. ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบ เมื่อไม่ได้ใช้งานและก่อนทำความสะอาด ควรปล่อยให้เครื่องเย็นลงก่อนหรือถอดชิ้นส่วนและก่อนทำความสะอาดเครื่อง
7. หากสายไฟชำรุดเสียหายจะต้องเปลี่ยนโดยศูนย์บริการของเราเพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
8. อย่าสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน โปรดจับที่ด้ามหรือใช้ถุงมือ
9. เมื่อถอดปลั๊กไฟ โปรดจับที่ปลั๊กไฟอย่าดึงหรือกระชากสายไฟ
10. อย่าปล่อยให้สายไฟแขวนหรือพันขอบโต๊ะ เคาน์เตอร์ ขอบมีคมหรือสัมผัสพื้นผิวที่ร้อน
11. อย่าวางบนหรือใกล้กับก๊าซร้อน เตาไฟฟ้าหรือพื้นผิวบริเวณร้อน
12. อย่าทำความสะอาดด้วยแปรงโลหะทำความสะอาด
13. เก็บเครื่องใช้ไฟฟ้าและสายไฟให้พ้นมือเด็กที่มีอายุต่ำกว่า 8 ปี
14. ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องเมื่อมีน้ำร้อนเดือดหรือเมื่อของเหลวในเครื่องร้อนอื่นๆ
15. อย่าใช้กลางแจ้ง โปรดใช้ในครัวเรือน และใช้งานเครื่องน้นนอกเหนือจากที่กำหนดไว้
16. อย่าใช้ร่วมสภาพพลาสติกหรือแผ่นพลาสติก

17. เครื่องไม่ควรใช้งานโดยบุคคลที่ไม่เป็นปกติทางร่างกายหรือจิตใจ หรือขาดประสบการณ์และความรู้ หากพวกเขาได้รับการดูแลหรือได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องอย่างปลอดภัยและเข้าใจถึงอันตรายที่เกี่ยวข้อง
18. เด็กๆ ควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าพวกเขาไม่ได้เล่นกับอุปกรณ์
19. ควรใส่ใส่น้ำร้อนเป็นพิเศษ เครื่องจะผลิตความร้อนและไอน้ำร้อนเมื่อทำงาน ดังนั้นโปรดใช้มาตรการที่เหมาะสมเพื่อป้องกันการบาดเจ็บและการลวก
20. อย่าใช้งานเครื่องเฉพาะตัวจับเวลาภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
21. อุปกรณ์นี้ติดตั้งสายดินแล้ว โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าเต้าเสียบปลั๊กไฟที่บ้านของคุณนั้นมีสายดิน
22. เครื่องใช้นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้ในครัวเรือนและการใช้งานที่คล้ายกันเช่น :
 - พื้นที่ครัว พนักงานในร้านค้า สำนักงานและสภาพแวดล้อมการทำงานอื่นๆ
 - บ้าน, ฟาร์ม
 - ในโรงแรม โมเต็ลและสภาพแวดล้อมที่อยู่อาศัยประเภทอื่นๆ
 - สภาพแวดล้อมที่פקพร้อมอาหารเข้า
23. ควรเก็บคู่มือนี้ไว้ใช้อ้างอิงในอนาคต

ส่วนประกอบ



การใช้งานครั้งแรก

1. ทำความสะอาดครทำความสะดวกอุปกรณ์ก่อนใช้งานเป็นครั้งแรก
2. โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีวัตถุแปลกปลอมหรือน้ำหลงเหลือระหว่างหม้อปรุงอาหาร (ถาดอบ) และตัวเครื่องหลักก่อนที่จะติดตั้งหม้อปรุงอาหาร (ถาดอบ) บนตัวเครื่องหลัก
3. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อปรุงอาหาร (ถาดอบ) ไม่เอียงจากเครื่องหลักหลังจากติดตั้งหม้อปรุงอาหาร (ถาดอบ) บนตัวหลัก
4. ห้ามใช้ไม้พาย ตะหลิวโลหะ มีดหรือวัตถุแข็งอื่นๆ ในหม้อปรุงอาหารและกระทะเพื่อหลีกเลี่ยงการสร้างความเสียหายกับสารเคลือบ
5. เมื่อใช้เป็นครั้งแรกจะมีควันเล็กน้อยเกิดขึ้น นี่เป็นปกติไม่ต้องกังวล

คำแนะนำในการดำเนินงาน

การอุ่นเครื่อง

- (1) เสียบสายไฟเข้ากับตัวเครื่องหลัก ติดตั้งกระทะไฟฟ้า จากนั้นเชื่อมต่ออุปกรณ์กับแหล่งพลังงานไฟแสดงสถานะขึ้นเตือน(เริ่มต้นทำงานแล้ว)และเครื่องพร้อมสำหรับการทำงาน
- (2) ปรับสวิตช์ควบคุมอุณหภูมิเป็นช่วงอุณหภูมิที่แสดงในภาพ จากนั้นไฟแสดงสถานะขึ้นเตือนและเครื่องจะเริ่มร้อนและการอุ่นจะเสร็จสิ้นเมื่อไฟเตือนดับลง

คำเตือน : โปรดใช้ความระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกไฟลวกเมื่อใช้งานเพราะตัวถังหลักและถาดอบจะร้อนมากในระหว่างการอุ่น

- (3) องค์กรประกันความร้อนของเครื่องจะถูกพ่นด้วยชั้นน้ำมันเพื่อป้องกันความเสียหายระหว่างการขนส่ง ดังนั้นจะมีรสชาติและกลิ่นน้อยเมื่อใช้งานเครื่องครั้งแรก นี่เป็นเรื่องปกติและจะหายไปหลังจากที่ใช้งานเครื่องไปสักระยะหนึ่ง และไฟแสดงสถานะการทำงานดับลงเป็นปรากฏการณ์ที่ปกติเครื่องไม่ได้ทำงานผิดปกติแต่อย่างใด หากคุณได้ยินเสียง "คลิก" นั่นเป็นเพราะการเปลี่ยนแปลง การความร้อนของเครื่อง ไม่ใช่การทำงานผิดปกติ ดังนั้นโปรดอย่ากังวล

หมายเหตุ : ปลั๊กไฟจะต้องเสียบอย่างแน่นหนาเข้าไปในตัวเครื่องหลัก ทำให้ไม่สามารถสัมผัสกับแผ่นทำความร้อนได้ และไม่จำเป็นต้องปิดฝามือเมื่ออุ่นเครื่อง

การปรุงอาหาร

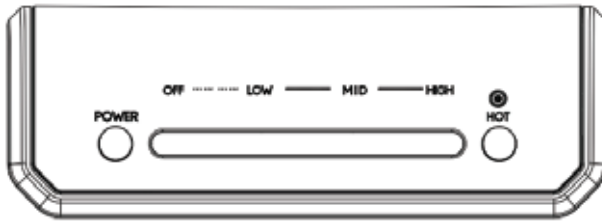
- (1) ใช้น้ำมันปรุงอาหารในปริมาณที่เหมาะสมบนกระทะ แล้วใส่ส่วนผสมต่างๆ ลงไป
- (2) ปรับสวิตช์ควบคุมอุณหภูมิเพื่อเลือกอุณหภูมิที่คุณต้องการ
- (3) ใช้ช้อนไม้หรือแท่งไม้เพื่อกวนอาหารในระหว่างการปรุงอาหาร อย่าใช้มีด โลหะ ทัพพี

หมายเหตุ : อย่าใช้เครื่องมือ เช่น มีด โลหะ ทัพพี

การตั้งค่าอุณหภูมิและค่าอุณหภูมิ

การอุณหภูมิที่เหมาะสม

(อุณหภูมิต่ำ 65-110°C ,อุณหภูมิปานกลาง 135-175°C ,อุณหภูมิสูง 205-245°C)



สูตรอาหารต่างๆ

*สูตรต่างๆ ในหนังสือเล่มนี้มีไว้สำหรับใช้ในหม้ออเนกประสงค์นี้เท่านั้น โดยเฉพาะสำหรับการอ้างอิง ตรวจสอบให้แน่ใจเสมอว่าอาหารปรุงอย่างทั่วถึงก่อนให้รับประทาน สูตรถูกออกแบบมาสำหรับ ปริมาณสูงสุดที่จะให้บริการ 4 คน หากคุณต้องการลดสัดส่วน โปรดปรับเวลาการปรุงอาหาร ตามความเหมาะสม

สูตรอาหารกระเพาะย่าง

บาร์บีคิวสไตล์เกาหลี Korean style BBQ Chicken

ส่วนผสม

- เนื้ออกไก่ 700 กรัม (หั่นบางๆ)
- ซอสถั่วเหลือง 1/4 ถ้วย (60 มล.)
- กระเทียมสับละเอียด 2 กลีบ
- หอมแดงสับละเอียด 2 หัว
- พริกชี้ฟ้าหั่นละเอียด 1-2 อัน
- น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 2 ช้อนชา
- ชিংสับละเอียด 1-2 ช้อนชา
- เกลือ พริกไทยดำบดสด

ขั้นตอน

1. ใส่ไก่ในชามผสมซอสถั่วเหลือง น้ำมันงา น้ำตาล กระเทียม หอมแดง พริก ชিং และปรุงรสด้วยเกลือ พริกไทยคลุกให้เข้ากัน ปิดฝาไว้และพักไว้ในตู้เย็น อย่างน้อย 2 ชั่วโมงเพื่อหมัก
2. ใส่กระเพาะย่างและเปิดความร้อนสูง อย่างจนสุกพอดี ประมาณ 1-2 นาที ใส่จานเสิร์ฟ ทานคู่พริกขี้หนูพริกขี้หนูเขียว ข้าวสวย สลัดผัก

เนื้อย่างกับน้ำจิ้มแจ่ว

Thai grilled beef with Lemon chilli Dressing

ส่วนผสม

- เนื้อสะโพก 500 กรัม
- น้ำมันงา 1/4 ถ้วย (60 มล.)
- กระเทียมสับละเอียด 2 กลีบ
- พริกแดงสับละเอียด 1 เม็ด
- น้ำมันงา 2 ช้อนชา
- ถั่วลิสงบด 1/4 ถ้วยตวง
- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- ซีอิ๊วดำ 1 ช้อนโต๊ะ
- รากผักชีสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทรายแดง 1 ช้อนโต๊ะ
- หอมแดงหั่นบางๆ 2 หัว
- ใบมะกรูดหั่นฝอย 2 ใบ
- ผักชี ใบสะระแหน่ (ตกแต่ง)
- ข้าวสวย

ขั้นตอน

1. เทผสมน้ำปลา น้ำมันงา น้ำตาล ซีอิ๊วดำ กระเทียม พริก ใบมะกรูด และน้ำมันงา ผสมเข้าด้วยกัน แบ่งครึ่งหนึ่งใส่ซามใส่เนื้อคลุกให้เข้ากันพักไว้ในตู้เย็นอย่างน้อย 3 ชั่วโมงเพื่อหมัก
2. เปิดความร้อนกระทะไฟฟ้าระดับไฟสูง ใส่น้ำมันเล็กน้อย ใส่เนื้อบนกระทะย่างประมาณ 3-4 นาที จะสุกพอดี หั่นเป็นชิ้นๆ พอดีคำ ใส่จานเสิร์ฟ
3. เสริฟคู่ข้าวสวยร้อนๆ กับน้ำจิ้มแจ่วที่แบ่งไว้ข้างต้น น้ำจิ้มแจ่วโรยด้วยถั่วลิสงบด หัวหอมซอยต่างๆ ผักชี ใบสะระแหน่

ปลาแซลมอนซอสมิโซะย่าง

Grilled Miso Salmon

ส่วนผสม

- ปลาแซลมอนติดหนัง 4 ชิ้น /500 กรัม
- เหล้ามิริน 1/4 ถ้วย (60 มล.)
- มิโซะชิโระ 1/4 ถ้วย (60 มล.)
- หอมแดงสับละเอียด 2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 3 ช้อนชา
- ซอสเทรียกิ 2 ช้อนชา
- น้ำมันงา 2 ช้อนชา
- เมล็ดงาคั่ว (ตกแต่ง)

ขั้นตอน

1. วางเนื้อปลาบนซามผสม เทเหล้ามิรินผสมกับซอสถั่วเหลือง มิโซะ หอมแดง น้ำตาลทรายแดง ซอสเทรียกิ น้ำมันงา คลุกให้เข้ากันปิดฝาแช่เย็น 1 ชั่วโมง
2. เปิดความร้อนกระทะไฟฟ้าระดับไฟสูง ใส่เนื้อปลาลงไป ย่างหนึ่งด้านล่างก่อนประมาณ 3-4 นาที กลับด้านจนสุกพอดี เสริฟ คู่ข้าวสวยร้อนๆ กับสลัดผัก

ปลาย่างตะไคร้

Grilled coconut and lemongrass fish

ส่วนผสม

- ปลาเนื้อขาว 800 กรัม
- กระเทียมสับละเอียด 4 กลีบ
- หอมแดงสับละเอียด 4 หัว
- ตะไคร้(ลอกเอาเปลือกสีเขียวออก แล้วสับละเอียด) 1-2 ต้น
- พริกแดงสับละเอียด 1 อัน
- กะทิ 1/2 ถ้วย (125 มล.)
- รากผักชีสับละเอียด 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำปลา 1 ช้อนโต๊ะ
- ชিংสับละเอียด 2 ช้อนชา
- ขมิ้นบด 1/2 ช้อนชา
- ผักชี
- ข้าวสวยหอมมะลิ

ขั้นตอน

1. วางปลาลงในชามผสม ใส่กระเทียม หอมแดง พริก น้ำปลา ชিং กะทิ ขมิ้น ผักชี ตะไคร้ คลุกผสมเป็นเนื้อเดียวกัน พักทิ้งไว้อย่างน้อย 1 ชั่วโมง
2. เปิดความร้อนกระทะไฟฟ้าระดับไฟสูง ใส่เนื้อปลาบนกระทะอย่างประมาณ 3-4 นาที จะสุกพอดีใส่จานเสิร์ฟ อาจห่อปลาด้วยฟอยล์เพื่อเก็บความร้อน ลดความร้อนระดับปานกลาง อาจเสิร์ฟพร้อมข้าวสวย โรยด้วยผักชี เพื่อตกแต่งเล็กน้อย

กุ้งผัดเปรี้ยวหวาน

Sweet sour and Sticky king prawns

ส่วนผสม

- กุ้งปอกเปลือกต้มสุก 600 กรัม
- ขอสหอยนางรม 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ
- ขอสถั่วเหลือง 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทราย 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้(ลอกเอาเปลือกสีเขียวออก แล้วสับละเอียด) 1 ต้น
- ใบมะกรูดหั่นฝอย 2 ใบ
- กระเทียมสับละเอียด 2 กลีบ
- หอมแดงหั่นฝอย 1-2 หัว
- มะนาวหั่นบางๆ เล็กน้อย

ขั้นตอน

1. วางเนื้อกุ้งในชามผสม เทขอสหอยนางรม ขอสถั่วเหลือง น้ำมะนาว ใบมะกรูด น้ำตาลทรายแดง ตะไคร้ กระเทียม คลุกให้เข้ากันปิดฝาแช่เย็น 1 ชั่วโมง
2. เปิดความร้อนกระทะไฟฟ้าระดับไฟสูง ใส่กุ้งปรุงรสตามต้องการ อย่าง 1-2 นาที ตักใส่จานเสิร์ฟโรยตกแต่งด้วย หอมแดงและมะนาวหั่นบางๆ

สูตรอาหารกระเพาะย่าง & หม้อก้นลึก

เบอร์เกอร์เนื้อแกะย่างกับหัวหอมผัดและศรีราชาซอส Grilled lamb burgers with Caramelised onions and Sriracha mayo

ส่วนผสม

- เนื้อแกะสับละเอียด 800 กรัม
- ขนมหั้วเบอร์เกอร์ 4 อัน (ผ่าครึ่งแล้ว)
- หัวหอมใหญ่ 1 หัว หั่นบางๆ
- น้ำมันมะกอก 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทรายแดง 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำส้มสายชูบัลซามิก 1 ช้อนโต๊ะ
- ซอสศรีราชา mayo
- มายองเนส 1/3 ถ้วย
- ซอสศรีราชา 1 ช้อนโต๊ะ
- เซดาร์ชีส 4 แผ่น
- หัวหอมหั่นฝอย
- ผักสลัด

ขั้นตอน

1. สำหรับการทำให้หัวหอมผัด ใส่หัวหอมลงในหม้อก้นลึก เปิดความร้อนระดับกลาง (ใส่น้ำมันเล็กน้อย)ปรุงรสด้วยน้ำส้มสายชู ผัดจนเป็นสีน้ำตาลประมาณ 15 นาที ปรุงรสและพักไว้จนเย็น
2. บดเนื้อแกะและทำเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมเท่าๆกัน 4 แผ่น ขนาดให้พอดีกับขนมปังที่เตรียมไว้ ใส่เนื้อบนกระเพาะย่าง เปิดความร้อนระดับสูง ปรุงรสด้วยเกลือและพริกไทย อย่างทั้ง 2 ด้านให้สุกพอดี ใช้เวลาประมาณ 4-5 นาที
3. ผสมซอสศรีราชากับซอส mayo เข้าด้วยกันในถ้วยเล็กๆ
4. ใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงบนขนมปัง เนื้อแกะย่าง ซีส หัวหอมผัด ผักสลัด ซอสที่ผสมปรุงแล้ว ปิดด้านบนด้วยขนมปัง

ข้าวเหนียวกับกล้วยย่างกับซอสมะพร้าวคาราเมล Sweet sticky rice with Grilled Bananas and coconut caramel sauce

ส่วนผสม

- ข้าวสารหอมมะลิ 1 ถ้วย (200 กรัม)
- น้ำ 2 1/2 ถ้วย (625 มล.)
- กะทิ 1 กระป๋อง (400 มล.)
- น้ำตาล 1/2 ถ้วยตวง (110 กรัม)
- กล้วย 3 ลูก ผ่าตามยาว แบ่งเป็น 4 ส่วน
- เนย 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำตาลทรายแดง 2 ช้อนโต๊ะ
- มะพร้าวคั่วสำหรับโรยตกแต่ง

ขั้นตอน

1. ใช้หม้อก้นลึก เดิมข้าวและน้ำลงไปต้มความร้อนระดับปานกลาง เป็นเวลา 10 นาที กวนบ้างเป็นครั้งคราว
2. ผัดกะทิและน้ำตาลทิ้งไว้ 1 ถ้วย (250 มล.) พักไว้ในเหยือก เทข้าวและผสมให้เข้ากัน น้ำไปต้มคนอย่างต่อเนื่อง ปิดไฟ พักไว้
3. เตรียมกระเพาะย่างที่ความร้อนระดับกลาง-สูง ละลายเนยบนกระเพาะย่าง ใส่กล้วยย่างจนเป็นสีทองประมาณ 1-2 นาที ใส่น้ำตาลและกะทิที่ต้มเตรียมไว้ นำมาเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียว โรยหน้าตกแต่งมะพร้าวคั่วให้สวยงาม

สูตรอาหารถาดหนึ่ง

ซาลาเปา

Fluffy steamed buns

ส่วนผสม

- แป้ง 375 กรัม
- นมอุ่น 1 ถ้วย (250 มล.)
- น้ำตาลทราย 1 ช้อนโต๊ะ
- ยีสต์แห้ง 1 ช้อน 3 กรัม (หรือ 1 1/2 ช้อนชา)
- น้ำมันพืช 1 ช้อนโต๊ะ
- เกลือ 1/4 ช้อนชา

ขั้นตอน

1. ใส่เนมและยีสต์ในชามผสมให้เข้ากันพักไว้ 10 นาที
2. ในขณะที่เดียวกันผสมแป้งและเกลือในชามผสม ใส่เนมและยีสต์ที่ผสมกันไว้ นวดประมาณ 5-10 นาที จนเนียนและยืดหยุ่น พักแป้งไว้สักพัก 30-45 นาที ในบริเวณที่อบอุ่น แป้งจะพองตัว
3. ตัดกระดาษสีเหลืองรองซาลาเปา 10 ซม.
4. จัดการแบ่งที่พับไว้โดยการ โรยแป้งบนพื้นผิวเล็กน้อย นำแป้งออกมาวัดด้วยลูกกลิ้งแบ่งเป็น 8 ส่วน เท่าๆกัน
5. ปั้นนวดแป้งเป็นลูกบอลกลมๆ พับเป็นวงรีประมาณ 10x8 ซม. พับวงรีเพื่อทำครึ่งวงกลม วางก้อนแป้งบนกระดาษที่เตรียมไว้
6. เทน้ำลงในหม้อลึก ใส่ชุดถาดหนึ่งปรับระดับความร้อน ปานกลาง-สูงปิดฝาไว้ รอให้น้ำเดือดสักครู่ วางก้อนแป้งที่เตรียมไว้ในชั้นหนึ่งโดยไม่แออัดจนเกินไป ปิดฝาอบไอน้ำเป็นเวลา 10 นาที จนกว่าแป้งจะปองขึ้น
7. เสริฟซาลาเปาร้อนๆคู่กับไก่บาร์บีคิว

ปลากระพงนึ่งสไตล์จีน

Chinese style steamed whole bream

ส่วนผสม

- ปลากระพง ประมาณ 800 กรัม 1 ตัว
- หอมแดงหั่นบางๆ 4 หัว
- กระเทียมหั่นบางๆ 1 กลีบ
- พริกชี้ฟ้าหั่นบางๆ 1 เม็ด
- มะนาว 1 ลูก
- เหล้าจีน 2 ช้อนโต๊ะ
- ซอสถั่วเหลือง 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ซิงหั่นฝอย 1 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1/2 ช้อนชา
- ข้าวสวยร้อนๆ

ขั้นตอน

1. ใช้หม้อก้นลึก เติมน้ำลงไปตามระดับที่เหมาะสม ต้มความร้อนระดับปานกลางปิดฝาไว้ ต้มให้เดือด
2. ผสมหอมแดง พริก กระเทียม พริกชี้ฟ้าด้วยกัน ใส่ครึ่งหนึ่งในตัวปลาโรยด้วยพริก หอมแดงกับมะนาว บนตัวปลาวางกระดาษรองหนึ่งในเครื่องนึ่งและวางปลาในเครื่องนึ่งอย่างระมัดระวัง ปิดฝานึ่งทิ้งไว้ประมาณ 12-15 นาที หรือจนกว่าปลาจะสุก เสริฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ
3. หมายเหตุ : หากจำเป็น สามารถเติมน้ำเพิ่มในหม้อต้ม

เกี๊ยวหมู เกี๊ยวกุ้งช่วยนึ่งกับซอสจิ้มขิงกระเทียม

Steamed pork and Chive dumplings with ginger dipping sauce

ส่วนผสม

- เนื้อหมูสับ 300 กรัม
- แป้งห่อเกี๊ยว 250 กรัม/ห่อ (30 แผ่น)
- กุ้งแช่สับ 5-10 ตัว
- กระเทียมสับ 2 กลีบ
- ขิงสับละเอียด 2 ช้อนชา
- ขิงปอกเปลือก 1 ชิ้น
- เหล้าจีน 1 ช้อนชา
- ซอสถั่วเหลือง 1 ช้อนชา
- น้ำมันงา 1 ช้อนชา
- เกลือ 1/4 ช้อนชา

ซอสจิ้ม

- ซอสถั่วเหลือง 1/4 ถ้วย (60 มล.)
- เหล้าจีน 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 1 ช้อนชา
- น้ำตาลทรายแดง 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
- ขิงสับละเอียด 1 ช้อนชา
- พริกป่น 1 ช้อนชา

ขั้นตอน

1. นำ กระเทียม ขิง เหล้าจีน น้ำมันงา เนื้อหมูสับผสมในชามผสมเป็นเนื้อเดียวกัน ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย
2. ตักส่วนผสม 1 ช้อนชา ใส่บนแป้งเกี๊ยว พับเป็นรูปสามเหลี่ยม ม้วนมุมสามเหลี่ยมเข้าด้วยกันและกดให้แน่น
3. เทน้ำลงในหม้อลวก ใส่ชุดถาดนึ่งปรับระดับความร้อนปานกลาง ปิดฝาไว้ รอให้น้ำเดือดสักครู่ จัดเรียงเกี๊ยวบนถาดนึ่งอย่างระมัดระวังโดยไม่แออัดจนเกินไป ปิดฝาทิ้งไว้เป็นเวลา 10-20 นาที จนกว่าจะนุ่มสุก อาจเติมน้ำลงในหม้อต้มหากจำเป็น
4. ส่วนน้ำจิ้ม ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันใส่ถ้วยเสิร์ฟ พร้อมเกี๊ยวนึ่งร้อนๆ

ไก่นึ่งพะโล้และกระเทียม

Steamed Chicken with five spice and garlic

ส่วนผสม

- อกไก่ 4 ชิ้น ประมาณ 800 กรัม
- ซอสถั่วเหลือง 1/4 ถ้วย (60 มล.)
- น้ำมันงา 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 2 ช้อนชา
- หอมแดงสับละเอียด 2 หัว
- กระเทียมสับละเอียด 2 กลีบ
- ขิงสับละเอียด 2 ช้อนชา
- ผงพะโล้ 1 ช้อนชา
- พริกป่น 1/2 ช้อนชา
- หอมแดงหั่นบางๆ พริกหั่นบางๆ ตกแต่ง
- ข้าวสวยร้อนๆ

ขั้นตอน

1. ใส่อกไก่ในชามผสม ซอสถั่วเหลือง น้ำมันงา น้ำมันงา กระเทียม ขิง ผงพะโล้ พริกป่น ผสมให้เข้าเนื้อกันให้ซอสเคลือบเนื้อไก่ ปิดฝาและหมักทิ้งไว้ในตู้เย็น อย่างน้อย 30 นาที
2. เทน้ำลงในหม้อลวกตามระดับที่เหมาะสม ใส่ถาดนึ่งลงไป ปรับระดับความร้อนปานกลาง-สูง ปิดฝาทิ้งไว้เดือด
3. วางกระดูกขอรองนึ่งในหม้อ วางอกไก่ลงไปบนกระดูกขอรอง ปิดฝาทิ้งไว้ประมาณ 8-10 นาที (ปรับอุณหภูมิให้คงที่) หรือจนกว่าไก่จะสุก หั่นเป็นชิ้นเสิร์ฟพร้อมหอมแดงกับพริกหั่นบางๆ คู่กับข้าวสวยร้อนๆ หรือสลัดผัก ถ้าต้องการ
4. หมายเหตุ : หากจำเป็น สามารถเติมน้ำเพิ่มในหม้อต้ม

พุดดิ้งและซอสช็อคโกแลต

Individual steamed pudding with Chocolate sauce

ส่วนผสม

- เนยจืด 125 กรัม (ละลายแล้ว)
- น้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง (110 กรัม)
- ไข่ไก่ 2 ฟอง
- แป้งผสมผงฟูแล้ว 150 กรัม
- นม 125 มล.
- ช็อกโกแลตชิป 95 กรัม
- ครีมหั่น

ซอสช็อคโกแลต

- ครีมหั่น 190 มล.
- ดาร์กช็อคโกแลต 100 กรัม

ขั้นตอน

1. นำ กระทะเทมิง ชิง เหล้าจีน น้ำมันงา เนื้อหมูสับผสมใน ซามผสมเป็นเนื้อเดียวกัน ปรงรสด้วยเกลือ พริกไทย
2. ตักส่วนผสม 1 ช้อนชา ใส่บนแปรงเกี่ยว พับเป็นรูปสามเหลี่ยม ม้วนมุมสามเหลี่ยมเข้าด้วยกันและกดให้แน่น
3. เทน้ำลงในหม้อลือก ใส่ชุดถาดนึ่งปรับระดับความร้อนปานกลาง ปิดฝาไว้ รอให้น้ำเดือดสักครู่ จัดเรียงถ้วยบนถาดนึ่งอย่าง รมักระวังโดยไม่แออัดจนเกินไป ปิดฝาอบไอน้ำ เป็นเวลา 10-20 นาที จนกว่าจะนุ่มสุก อาจเติมน้ำลงใน หม้อต้มหากจำเป็น
4. ส่วนน้ำจิ้ม ผสมส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันใส่ถ้วยเสิร์ฟ พร้อมเกี่ยวนึ่งร้อนๆ

ไก่นึ่งพะโล้และกระเทียม

Steamed Chicken with five spice and garlic

ส่วนผสม

- อกไก่ 4 ชิ้น ประมาณ 800 กรัม
- ซอสถั่วเหลือง 1/4 ถ้วย (60 มล.)
- น้ำมันงา 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำมันงา 2 ช้อนชา
- หอมแดงสับละเอียด 2 หัว
- กระเทียมสับละเอียด 2 กลีบ
- ชิงสับละเอียด 2 ช้อนชา
- ผงพะโล้ 1 ช้อนชา
- พริกป่น 1/2 ช้อนชา
- หอมแดงหั่นบางๆ พริกหั่นบางๆ ตกแต่ง
- ข้าวสวยร้อนๆ

ขั้นตอน

1. ใส่อกไก่ในซามผสม ซอสถั่วเหลือง น้ำมันงา น้ำมันงา กระเทียม ชิง ผงพะโล้ พริกป่น ผสมให้เข้าเนื้อกันให้ซอส เคลือบเนื้อไก่ ปิดฝาและหมักทิ้งไว้ในตู้เย็น อย่างน้อย 30 นาที
2. เทน้ำลงในหม้อลือกตามระดับที่เหมาะสม ใส่ถาดนึ่งลงไป ปรับระดับความร้อนปานกลาง-สูง ปิดฝาทิ้งให้เดือด
3. วางกระดาดซอสนึ่งในหม้อ วางอกไก่ลงไปบนกระดาดซอสนึ่ง ปิดฝาอบทิ้งไว้ประมาณ 8-10 นาที (ปรับอุณหภูมิให้คงที่) หรือจนกว่าไก่จะสุก หั่นเป็นชิ้นเสิร์ฟพร้อมหอมแดงกับ พริกหั่นบางๆ คู่กับข้าวสวยร้อนๆ หรือสลัดผัก ถ้าต้องการ
4. หมายเหตุ : หากจำเป็น สามารถเติมน้ำเพิ่มในหม้อต้ม

คำเตือน

ห้ามสัมผัสโดนแผ่นความร้อนและพื้นผิวของถาดอบเนื่องจากมันร้อนมากหลังจากทำอาหารเสร็จ
หลังการปรุงอาหาร

- (1) หมุนสวิตช์ควบคุมอุณหภูมิไปที่ตำแหน่ง“ ปิด”
- (2) ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้าเสียบ
- (3) ทำความสะอาดเครื่องด้วยผ้าเช็ดน้ำหมาดๆ หลังจากกระหะเย็นลงอย่างสมบูรณ์ให้เอาไปล้างน้ำยาอ่อนๆและล้างออกด้วยน้ำสะอาด

หมายเหตุ : อย่าทำความสะอาดกระหะสำหรับอบและเครื่องด้วยขนเหล็ก

เคล็ดลับ การอุ่นอาหาร : น้ำจะต้องไม่เกินระดับสูงสุดเมื่อนึ่งหรือปรุงอาหาร

หมายเหตุ : การใช้อุปกรณ์เสริมที่ไม่ได้มาพร้อมกับชุดอุปกรณ์จากผู้ผลิตเดียวกัน

อาจทำให้เครื่องทำงานผิดปกติหรือไฟไหม้ได้

การทำความสะอาดและบำรุงรักษา

การทำความสะอาด

1. อย่าทิ้งสิ่งตกค้างหรือคราบอื่นๆ บนถาด กระหะ
2. หมุนสวิตช์ควบคุมอุณหภูมิไปที่ตำแหน่ง“ ปิด” และถอดปลั๊กไฟออกหลังจากใช้งานเสร็จ
3. ถาดอบและหม้อต้มสามารถทำความสะอาดได้ด้วยผ้านุ่มหลังจากกระบายความร้อนอย่างสมบูรณ์เท่านั้น อาจใช้น้ำยาล้างจานแบบอ่อนเพื่อทำความสะอาดและล้างออกด้วยน้ำสะอาดเท่านั้น
4. ใช้ช้อนไม้หรือแท่งไม้เพื่อกวนอาหารในระหว่างการปรุงอาหาร อย่าใช้มีด ทัพพี ช้อนเหล็ก
5. ก่อนที่จะทำความสะอาดและบำรุงรักษาโปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าแหล่งพลังงานของผลิตภัณฑ์ได้ถูกตัดการเชื่อมต่อแล้ว ตัวเครื่องหลักและอุปกรณ์เสริมจะเย็นลงอย่างสมบูรณ์

การบำรุงรักษา

1. เช็ดเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
2. ควรเช็ดคราบน้ำมันและทำความสะอาดด้วยน้ำยาอ่อนเจือจาง
3. ต้องล้างเครื่องและผึ่งให้แห้งด้วยผ้านุ่มหลังจากทำความสะอาดด้วยผงซักฟอก
4. หากมีส่วนผสมที่พบที่ช่องว่างของเครื่อง อาจเอาไม้จิ้มฟัน
5. ห้ามล้างเครื่องด้วยการด้วยจุ่มน้ำโดยตรง เพราะอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือการทำงานผิดปกติได้

การบำรุงรักษาอุปกรณ์

ถาดอบ หม้อต้ม ชั้นนึ่ง ฝาหม้อ อาจล้างน้ำยาล้างจานอ่อนๆ และล้างออกด้วยน้ำแล้ว
เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม



การกำจัดที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

คุณสามารถช่วยปกป้องสิ่งแวดล้อม! โปรดจำไว้ว่าให้ปฏิบัติตาม

ข้อบังคับของท้องถิ่น: ส่งอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ไม่ทำงานไปยังศูนย์กำจัดขยะที่เหมาะสม

นำเข้าและจัดจำหน่ายโดย :

บริษัท ชิโมนอ (ไทยแลนด์) จำกัด

เลขที่ 343/2-3 เนอวานาแอทเวิร์ค เกษตร-นวมินทร์

ถนนคลองลำเจียก แขวงนวลจันทร์ เขตบึงกุ่ม กรุงเทพฯ 10230

ติดต่อ 02-056-1118 แฟกซ์ 02-056-1119

เวลาทำการ จันทร์-ศุกร์ 8.30 -18.00 น. เสาร์ 9.00-15.00 น. ปิดทำการวันหยุดนักขัตฤกษ์



@shimonoth



SHIMONO Thailand



www.shimono.co.th

Eng Ver.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

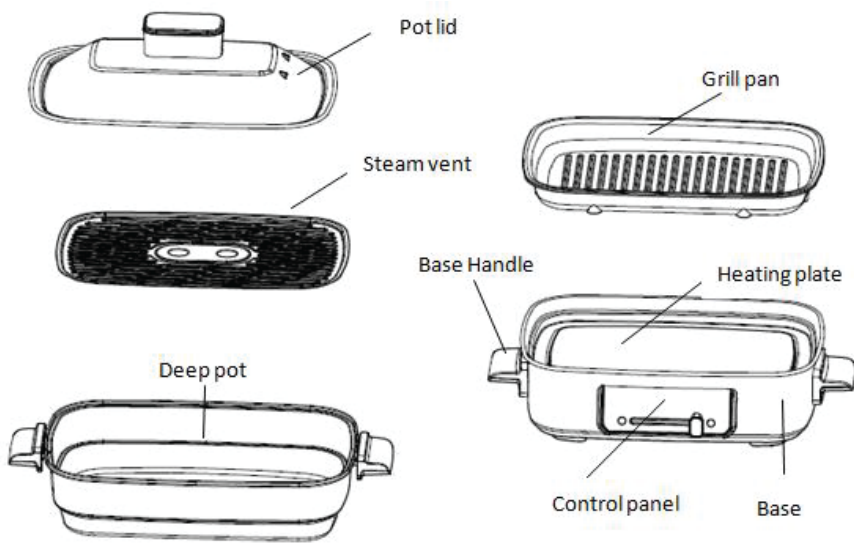
Fires and electric shocks are present in all electrical appliances and may cause personal injury.

Read this manual and follow the safety instructions below.

1. Before using check that the voltage power corresponds to the one shown on the appliance nameplate.
2. Do not touch hot surfaces; always use heat-resistant pads or other supports until the appliance cools down.
3. The use of accessories, which are not recommended by the appliance manufacturer, may result in fire, electric shock or personal injury.
4. To protect against a fire, electric shock or personal injury, do not immerse main body, cord or plug in water or other liquids.
5. The appliance shall be supervised when being operated, keep the children and the persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge out of the reach of appliance.
6. Unplug the appliance from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
8. Do not touch the hot surface. Use handles or knobs.
9. When unplug, please grasp the plug to pull out the power cord, do not pull the cord.
10. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or touch a hot surface.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not clean with a metal cleaning brush.
13. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
14. Do not move the appliance when it is loaded with hot oil or other hot liquid.
15. Do not use outdoors. Do not use the appliance for other than intended use.
16. Do not use plastic trays or plastic wraps on the baking pan.

17. Appliances can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and they understand the hazards involved.
18. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
19. Pay attention to hot steam. The appliance will produce heat and hot steam when working, so please take appropriate measures to prevent injury and burns.
20. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
21. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
22. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - Farm houses;
 - By clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - Bed and breakfast type environments.
23. Save these instructions.

KNOW YOUR BREAKFAST MACHINE



USING FOR THE FIRST TIME

1. Clean the cooking pot and baking pans with a neutral detergent before use for the first time.
2. Please make sure there are no foreign objects or water between the cooking pot (baking pan) and the main body before installing the cooking pot (baking pan) on the main body
3. Make sure that the cooking pot (baking pan) is not tilted from the main body after installing the cooking pot (baking pan) on the main body
4. Do not use metal spatula, knives or other hard objects in the cooking pot and baking pans to avoid damaging the coating
5. When using for the first time, a little smoke will be generated. This is normal. Don't worry.

OPERATION INSTRUCTION

PREHEAT

(1) Insert the power cord into the main body, install the baking pan, then connect the appliance with power source, the power indicator lights up and the appliance is ready for preheating.

(2) Adjust the temperature control switch to the temperature range shown in the photo, then the heating indicator lights up and the appliance starts to heat, and the preheating is finished when the heating indicator turns off.

Warning: Please be carefully to avoid being scalded when operate as the main body and baking pan will become very hot during preheating.

(3) The heating element of appliance will be sprayed with a layer of oil for protecting it being damaged during transportation. Therefore, there will be slight taste and smoke produced when the appliance is used for the first time. This is normal and will disappear after the appliance being used for some times. And the indicator will be cycled to turn on and turn off, which is also a normal phenomenon and is not a device failure. If you hear a sound of "click", it is due to the thermal change of the heater and it is not a device failure, so please don't worry.

NOTE: The power cord shall be inserted tightly into the main body and can not be contact with the heating plate. No need to close the pot lid when preheat.

COOKING:

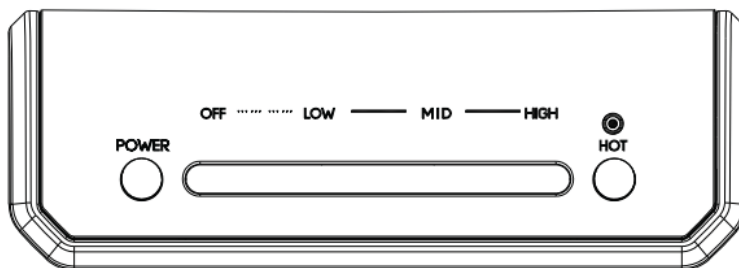
(1) Apply a proper amount of cooking oil on the pan and then add the ingredients.

(2) Adjust the temperature control switch to select your desired temperature.

(3) Use a wooden spoon or bamboo stick to stir the food during cooking. Do not use metal knife or shovel.

NOTE: Do not use tools such as metal knives or shovel etc.

Temperature settings and Temperature values



LOW 65-110°C

MED 135-175°C

HIGH 205-245°C

RECIPES:

The recipes in the book are for use specifically in your Multifunctional Pot for reference. Always ensure food is thoroughly cooked before servicing. Recipes are designed for the maximum quantity to serve 4 people. If you are reducing the portion sizes, please adjust the cooking time as appropriate.

Recipes-Grill Pan

Korean Style BBQ Chicken

Ingredients:

- 700g chicken breast fillets, thinly sliced
- ¼ cup (60ml) soy sauce
- 2 teaspoons sesame oil
- 1 tablespoon brown sugar
- 2 garlic cloves, finely chopped
- 2 shallots, finely chopped
- ½ long red chilli, finely chopped
- 1 teaspoon finely chopped ginger
- Salt & freshly ground black pepper

Method:

- 1 Place the chicken in a bowl with the soy sauce, oil, sugar, garlic, shallots, chilli and ginger. Season with salt and pepper, and toss well. Cover and place in the fridge for at least 2 hours to marinate.
- 2 Insert the Grill Pan and preheat on high heat. Add half the chicken, in a single layer and cook, turning once, for 1-2 minutes per side or until just cooked. Transfer to a serving plate, cover loosely with foil and repeat with remaining chicken. Serve with steamed buns (see recipe) or with steamed rice and green salad.

Thai Grilled Beef with Lemon Chilli Dressing

Ingredients:

- 500g piece beef rump steak, trimmed
- 1/4 (60ml) cup lemon juice
- 2 tablespoons fish sauce
- 1 tablespoon kecap manis
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 long red chilli, finely chopped
- 2 kaffir lime leaves, finely shredded
- 1 tablespoon finely chopped coriander root
- 1 tablespoon brown sugar
- 2 teaspoons sesame oil
- 1/2 small red onion, finely sliced
- Coriander leaves, to serve
- Mint leaves, to serve
- 1/4 cup crushed peanuts, to serve
- Steamed rice, to serve

Method:

- 1 Place beef in a shallow glass dish. Combine lemon juice, fish sauce, kecap manis, garlic, chilli, lime leaves, coriander, sugar and oil in a jug and whisk to combine. Pour half the mixture over the beef and turn beef to coat in marinade; cover and refrigerate for 3 hours. Cover the remaining mixture and reserve.
- 2 Insert the Grill Pan and heat on HIGH. Spray with oil; add beef and cook for 3 to 4 minutes per side for medium or until cooked to your liking. Transfer to a plate and cover with foil; allow to rest for 5 minutes. Thinly slice.
- 3 Place beef on a serving plate. Drizzle with reserved dressing and top with onion, coriander, mint and peanuts. Serve with steamed rice.

Grilled Miso Salmon

Ingredients:

- 4 x 150g salmon fillets, with skin on
- 1/4 cup (60ml) mirin
- 1 tablespoon soy sauce
- 1/4 cup (60ml) shiro miso
- 2 tablespoons finely chopped shallots (white part only)
- 3 teaspoons brown sugar
- 2 teaspoons teriyaki sauce
- 2 teaspoons sesame oil
- Toasted sesame seeds, to serve
- Steamed rice, to serve

Method:

- 1 Place the salmon in a shallow dish and pour over combined mirin, soy sauce, miso, shallots, brown sugar, teriyaki and sesame oil; turn to coat, cover and refrigerate for 1 hour or longer if time permits.
- 2 Insert the Grill Pan and preheat on HIGH. Add salmon, skin side down, and grill for 4 minutes each side or until slightly charred and just cooked. Serve with steamed rice and green salad.

Grilled Coconut and Lemongrass Fish

Ingredients:

- 800g boneless white fish fillets, like ling, barramundi or swordfish
- 4 garlic cloves, finely chopped
- 4 shallots, white part only, finely chopped
- 2 teaspoons lemongrass paste or 1 stick lemongrass, white part only, finely chopped
- 1 long red chilli, halved, deseeded and finely chopped
- 2 teaspoons finely chopped ginger
- ½ cup (125ml) coconut milk
- 1 tablespoon fish sauce
- 1 teaspoon ground coriander
- ½ teaspoon ground turmeric
- Steamed jasmine rice, to serve
- Coriander, to serve

Method:

- 1 Place fish in a glass dish and add combined garlic, shallots, lemongrass, chilli, ginger, coconut milk, fish sauce, coriander and turmeric; use hands to massage well into the fish. Cover and place in the fridge for at least 1 hour to marinate or longer if time allows.
- 2 Insert the Grill Pan and preheat on HIGH. Scrape marinade away from fish, reserving marinade; cook half the fish for 3-4 minutes per side or until just cooked. Transfer to a serving plate, cover loosely with foil and repeat with remaining fish. Reduce heat to medium; pour in marinade, bring to the boil and simmer 2-3 minutes or until thick; pour over fish and serve with steamed rice and coriander.

Sweet Sour and Sticky King Prawns

Ingredients:

- 600g green king prawns, peeled and deveined
- 1 tablespoon oyster sauce
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 tablespoon soy sauce
- 1½ tablespoons brown sugar
- 1 lemongrass stalk (white part only), finely chopped or 2 teaspoon paste
- 2 kaffir lime leaves, finely chopped
- 2 garlic cloves, finely chopped
- Sliced shallots, to serve
- Lemon wedges, to serve

Method:

- 1 Place the prawns in a glass bowl with combined oyster sauce, lemon juice, soy sauce, brown sugar, lemongrass, lime leaves and garlic; toss well. Cover and place in the fridge for at least 1 hour to marinate.
- 2 Insert the Grill Pan and preheat on HIGH. Add prawns and cook for 1-2 minutes per side or until just cooked. Transfer to a serving plate and serve with shallots and lemon wedges.

Recipes - Grill Pan & Deep Pot

Grilled Lamb Burgers with Caramelised Onions and Sriracha Mayo

Ingredients:

- 500g lamb mince
- 4 burger buns, cut in half

Caramelised Onions

- 1 tablespoon olive oil
- 1 large brown onion, thinly sliced
- 1 tablespoon brown sugar
- 1 tablespoon balsamic vinegar

Sriracha mayo

- 1/3 cup store bought mayonnaise
- 1 tablespoon sriracha sauce
- 4 slices cheddar cheese
- Rocket

Method:

- 1 For caramelised onions, insert the Deep Pot and heat (to low to medium) add oil, onion, sugar and vinegar and cook, stirring occasionally, for 15 mins, or until golden brown and caramelised. Season to taste. Set aside.
- 2 Meanwhile, form mince into four equal-sized patties and flatten them so they are slightly larger than the diameter of the buns. Insert the Grill Pan and preheat on high heat. Season lamb with salt and pepper on both sides and cook for 4-5 mins on each side, or until cooked through.
- 3 While lamb is cooking, combine mayonnaise and sriracha in a small bowl and mix well.
- 4 To serve, assemble buns with cheese, burgers, caramelised onions, rocket and mayonnaise. Finish with bun tops.

Sweet Sticky Rice with Grilled Bananas and Coconut Caramel Sauce

Ingredients:

- 1 cup (200g) short grain rice
- 2½ cups (625ml) water
- 1 can (400ml) coconut milk
- ½ cup (110g) sugar
- 3 small bananas, cut lengthwise and quartered
- 2 tablespoons butter
- 2 tablespoons brown sugar
- Toasted coconut, to serve

Method:

- 1 Insert the Deep Pot; add rice and water and bring to the boil, stirring occasionally. Reduce heat to MEDIUM LOW, cover and cook for 10 mins.
- 2 Whisk 1 cup (250ml) coconut milk (reserve remaining) and sugar together in a jug. Pour over rice and mix well; bring to the boil, stirring continuously; turn off heat; cover and remove Deep Pot from unit and allow the rice to rest while cooking the bananas.
- 3 Insert the Grill Pan and heat on MEDIUM HIGH; melt half the butter and add the banana. Cook for 1-2 mins each side or until golden and char grilled; transfer to a plate. Reduce heat to MEDIUM; add remaining butter, brown sugar and reserved coconut milk and mix well; bring to the boil, return bananas and cook just until bananas are heated through. Serve with sweet sticky rice and sprinkle with toasted coconut.

Recipes - Steaming Tray

Fluffy Steamed Buns

Ingredients:

- 1 cup (250ml) milk, slightly warmed
- 1 tablespoon caster sugar
- 1 x 7g sachet (or 1 ½ tea-spoons) dried yeast
- 1½ tablespoons vegetable oil
- 2½ cups (375g) plain flour
- ¼ teaspoon salt

Method:

- 1 Place milk, sugar and yeast in a small jug and mix well to combine; set aside for 10 mins or until the top is creamy and foamy; stir in oil.
- 2 Meanwhile, combine flour and salt in a medium bowl. Add yeast mixture and mix until well combined; turn out onto a floured surface and knead for 5 – 10 minutes or until smooth and elastic. Transfer to a lightly oiled bowl; cover and place in a warm place for 30 – 45 minutes or until the dough doubles in size.
- 3 Meanwhile, cut sixteen 10cm squares from baking paper.
- 4 Turn dough out onto a lightly floured surface; divide in half. Roll each half into a log, then cut each log into 8 pieces, rolling each piece into a ball.
- 5 Using a rolling pin, flatten each ball into an oval about 10cm x 8cm. Fold each oval in half over itself to make a semi-circle. Set each bun on a baking paper square and cover buns to keep them from drying out.
- 6 Pour water into the Deep Pot to the level indicated in the pan; set Steaming Tray into the Deep Pot and slide the control to medium-high; place lid on and allow to come to the boil. Working in batches, place buns (sitting on their baking paper) into the steamer rack without overcrowding. Cover and steam for 10 mins or until buns are puffed and tender. Repeat with remaining buns, adding more boiling water to the pot, from the kettle, if needed.
- 7 Serve warm with Korean Style BBQ Chicken. (see recipe).

Chinese Style Steamed Whole Bream

Ingredients:

- 4 shallots, thinly sliced
- 1 tablespoon finely sliced ginger
- 1 clove garlic, thinly sliced
- 1 long red chilli, deseeded, thinly sliced
- 1 (about 800g) whole silver bream (or other small fish), scaled, gutted and scored
- 1 small lemon, sliced
- 2 tablespoons Chinese rice wine
- 1½ tablespoons soy sauce
- ½ teaspoon sesame oil
- Steamed rice, to serve

Method:

- 1 Pour water into the Deep Pot to the level indicated in the pan; set Steaming Tray into the Deep Pot and slide the control to medium-high; place lid on and allow to come to the boil.
- 2 Meanwhile, combine shallots, ginger, garlic and chilli in a bowl and combine. Place half the mixture into the fish cavity, with the lemon slices; carefully place a sheet of baking paper onto the steamer rack; place fish into steamer and top with remaining shallot mixture. Cover and steam for 12-15 mins or until fish is just cooked. Serve with steamed rice.
- 3 NOTE – add more boiling water to the pot, from the kettle, if needed.

Steamed Pork and Chive Dumplings with Ginger Dipping Sauce

Ingredients:

- 300g pork mince
- 1 bunch chives, finely chopped
- 2 garlic cloves, crushed
- 1 teaspoon finely chopped ginger
- 1 teaspoon Chinese rice wine
- 1 teaspoon soy sauce
- 1 teaspoon sesame oil
- 250g pkt (about 30) wonton wrappers (from the fresh pasta section of the supermarket)
- 1cm piece ginger, peeled, finely chopped

Dipping Sauce

- 1/4 cup (60ml) soy sauce
- 2 tablespoons Chinese rice wine
- 1 teaspoon sesame oil
- 1½ tablespoons brown sugar
- 1 teaspoon finely chopped ginger
- 1 teaspoon dried chilli flakes

Method:

Combine mince, chives, garlic, ginger, rice wine, soy sauce, and sesame oil in a bowl; season to taste with salt and pepper.

Place 1 teaspoon of the mixture into the centre of 1 wonton wrapper; brush edges with water. Fold wonton over to make a triangle. Bring base corners of triangle together and press firmly to join.

Pour water into the Deep Pot to the level indicated in the pan; set Steaming Tray into the Deep Pot and slide the control to medium-high; place lid on and allow to come to the boil. Carefully line the steamer rack with a sheet of baking paper; place dumplings in a single layer into the steamer rack without overcrowding. Cover and steam for 15 to 20 mins or until tender and cooked through, adding more boiling water to the pot, from the kettle, if needed.

Meanwhile, combine soy sauce, rice wine, oil, sugar, ginger and chilli in a bowl. Stir until well combined. Serve with dumplings.

Steamed Chicken with Five Spice and Garlic

Ingredients:

- 4 small chicken breast fillets, about 800g
- ½ cup (60ml) soy sauce
- 1½ tablespoons lemon juice
- 2 teaspoons sesame oil
- 2 shallots, finely chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 2 teaspoons finely chopped ginger
- 1 teaspoon Chinese five spice
- ½ teaspoon dried chilli flakes
- Thinly sliced shallots and sliced chilli, to serve
- Steamed rice, to serve

Method:

1 Place chicken in a bowl; combine soy sauce, lemon juice, sesame oil, shallots, garlic, ginger, five spice and chilli flakes in a small jug. Mix well to combine. Pour over chicken, mixing well to coat; cover and marinate in the fridge for at least 30 minutes or longer if time allows.

2 Pour water into the Deep Pot to the level indicated in the pan; set Steaming Tray into the Deep Pot and slide the control to MEDIUM-HIGH; place lid on and allow to come to the boil.

3 Place a sheet of baking paper into the steamer; place chicken onto paper; cover and steam for 8-10 mins (adjusting temperature if necessary, to maintain a constant simmer) or until chicken is just cooked. Slice chicken and serve topped with shallots and chilli. Serve with steamed rice and a green salad if desired.

NOTE – if simmering water starts to run low, simply add more boiling water to the pot, from the kettle.

Individual Steamed Pudding with Chocolate Sauce

Ingredients:

- 125g unsalted butter, softened at room temperature
- ½ cup (110g) caster sugar
- 2 eggs
- 1 cup (150g) self-raising flour
- ½ cup (125ml) milk
- ½ cup (95g) chocolate bits
- Thick cream, to serve

Chocolate Sauce:

- ¾ cup (190ml) cream
- 100g dark chocolate, broken into squares

Method:

- 1 Grease six ¾-cup (190ml) dariole moulds. Cut six 15cm squares of foil; spray with oil; fold each square to form a pleat in the centre.
- 2 Beat butter and sugar in a medium bowl with an electric beater until light and creamy. Add eggs, one at a time, beating well after each addition. Add flour and milk, and beat for 1-2 minutes or until thick and creamy; fold in chocolate bits. Divide mixture between prepared moulds. Place foil squares over the moulds and smooth down to secure foil.
- 3 Pour water into the Deep Pot to the level indicated in the pan; set Steaming Tray into the Deep Pot and slide the control to MEDIUM-HIGH; place lid on and allow to come to the boil. Place moulds into pan, cover, and simmer for 40 minutes (adjusting temperature if necessary, to maintain a constant simmer) or until a skewer inserted into the puddings comes out clean. Allow the puddings to stand for 5 minutes, then invert onto plates and pour over the sauce. Serve with cream.
- 4 CHOCOLATE SAUCE - place cream and chocolate in a small saucepan over low heat; stir until chocolate melts and sauce is mixed well. Serve with puddings.

NOTE – if simmering water starts to run low, simply add more boiling water to the pot, from the kettle.

Steamed Greens with Sesame Dressing

Ingredients:

- 2 bunches asparagus, ends trimmed
- 1 bunch choy sum, ends trimmed and quartered
- 1 bunch broccolini, ends trimmed

Sauce to dress vegetables:

- 2 tablespoons kecap manis
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 teaspoons sesame oil
- 1 teaspoon sesame seeds, to serve

Method:

- 1 Pour water into the Deep Pot to the level indicated in the pan; set steamer rack into the Deep Pot and slide the control to MEDIUM-HIGH; place lid on and allow to come to the boil. Place vegetables into the steamer rack; cover and steam for 5 mins, (adjusting temperature if necessary, to maintain a constant simmer) or until cooked to your liking.

- 2 To make dressing: combine ingredients in a small bowl or jug. Whisk well with a fork. Place vegetables onto a serving plate. Drizzle over dressing; sprinkle with sesame seeds and serve.

NOTE – if simmering water starts to run low, simply add more boiling water to the pot, from the kettle.

Recipes - Deep Pot

White Choc Chip Brownies

Ingredients:

- 180g butter, chopped
- 3/4 cup (165g) brown sugar
- 300g dark chocolate, broken into squares
- 3 eggs, lightly beaten
- 1½ cups (225g) plain flour
- 1 cup (190g) White Choc bits

Method:

- 1 Grease and base line the Deep Pot with baking paper.
- 2 Melt butter, chocolate and sugar in a medium saucepan over low heat; stir continuously until melted. Cool 10 minutes.
- 3 Stir in eggs and flour until well combined; fold in choc bits. Spoon mixture into prepared pan and smooth top. Bake at MEDIUM LOW for 35 minutes or until firm to touch. Cool in pan. Cut into squares to serve, dusted with cocoa powder and serve with thick cream if desired.

Mussels in Aromatic Coconut Broth

Ingredients:

- 2 tablespoon vegetable oil
- 1 lemongrass stalk, white part only, finely chopped
- 2 cloves garlic, finely chopped
- 4 kaffir lime leaves, finely chopped
- 2 long red chillies, seeded, finely chopped
- 3 shallots, finely chopped
- 1 x 400ml can coconut milk
- ½ cup (125ml) fish or vegetable stock
- 2 tablespoons soy sauce
- 1 tablespoon brown sugar
- 1kg black mussels, scrubbed, debearded
- Coriander leaves, to serve
- Steamed jasmine rice, to serve

Method:

- 1 Insert the Deep Pot and heat to MEDIUM-HIGH; add oil, lemongrass, garlic, lime leaves, chilli and shallots; cook for 2 minutes or until fragrant.
- 2 Add coconut milk and stock; bring to a boil. Reduce heat to MEDIUM and cook, stirring occasionally, for 5 minutes or until coconut milk is heated through and slightly thickened. Add soy sauce and brown sugar and mix well.
- 3 Add the mussels and cook, covered, for 5-7 minutes or until mussels just open and are cooked through. Discard any unopened mussels. Top with coriander and serve with steamed jasmine rice.

Raspberry 'MAGIC' Custard Cake

Ingredients:

- 4 eggs, at room temperature, separated
- 1 tablespoon caster sugar
- ½ cup (110g) caster sugar, extra
- 2 teaspoons vanilla essence
- ¾ cup (110g) plain flour, sifted
- 125g butter, melted, cooled
- 2 cups (500ml) milk, slightly warmed
- 1 punnet (125g) fresh raspberries
- Icing sugar to dust
- Double cream, to serve

Method:

- 1 Grease and line the base of the Deep Pot with baking paper.
- 2 Place egg whites in a large bowl and beat with electric beaters until soft peaks form. Add caster sugar and beat until well combined. Set aside.
- 3 Place egg yolks, extra caster sugar and vanilla in a large bowl and beat with electric beaters until thick and pale in colour.
- 4 Add flour and beat until well combined; add butter and beat until well combined; gradually add milk and beat on low speed until well combined.
- 5 Use a large spoon to fold a third of the egg white into the flour mixture. Repeat in 2 more batches until just combined (you may have a few lumps, but that's okay). Pour into prepared pan. Sprinkle with the raspberries.
- 6 Bake at MEDIUM for 30 – 40 minutes or until the cake is just set (wobbles slightly). Set aside in the pan to cool completely. Dust with icing sugar; cut into squares and serve with thick cream.

Slow Cooked Panang Lamb Curry

Ingredients:

- 1 tablespoon vegetable oil
- 800g lamb shoulder, excess fat trimmed, cubed
- 1 large onion, finely chopped
- 3 cloves garlic, finely chopped
- 1 tablespoon chopped ginger
- 4 kaffir lime leaves, finely chopped
- 1 long red chilli, seeded, finely chopped
- 180g (1 small jar) panang curry paste
- 400ml can coconut milk
- 1 tablespoon brown sugar
- 1 tablespoon fish sauce
- 2 teaspoons cornflour
- 2 tablespoons water
- 150g green beans, halved
- 2 shallots, cut diagonally
- Coriander leaves, to serve
- Steamed jasmine rice, to serve

Method:

- 1 Insert the Deep Pot and heat to HIGH. Add oil; cook lamb, in batches, for 5 minutes or until golden brown. Transfer to a plate; cook remaining lamb. Reduce heat to MEDIUM.
- 2 Add onion, garlic, ginger, lime leaves and chilli; cook 1-2 minutes or until fragrant. Add curry paste and cook 1 minute; add coconut milk, brown sugar and fish sauce; bring to a boil. Reduce heat to MEDIUM LOW and cook, stirring occasionally, for 4 hours or until tender. Adjust heat if necessary, to maintain a slow simmer.
- 3 Combine cornflour and water in a small bowl or cup; mix to dissolve. Pour into curry and mix until thickened; add beans and cook a further 5-10 minutes or until beans are just tender; stir in shallots and coriander leaves to serve. Serve with steamed rice.

Coconut Rice

Ingredients:

- 1½ cups jasmine rice, well-rinsed
- 1½ (375ml) cups water
- ¾ cup (190ml) coconut cream

Method:

- 1 Insert the Deep Pot; add rice, water and coconut cream. Bring to the boil on HIGH, stirring occasionally. Reduce heat to LOW. Simmer, with lid on, for 8-10 minutes. Turn off heat. Stand, covered, for 10 minutes before serving.

Bolognaise Sauce

Ingredients:

- 2 tablespoons olive oil
- 1 onion, finely chopped
- 2 cloves garlic, chopped
- 500g lamb mince (beef or pork mince could also be used)
- 2 x 750ml bottles passata sauce
- 8 basil leaves, torn
- Salt and freshly ground pepper, pepper to taste

Method:

- 1 Insert the Deep Pot; heat on MEDIUM HIGH; add onion and cook until tender, but not browned; add garlic, cook 1 minute or until fragrant. Turn heat to HIGH; add mince and cook, stirring frequently, for 10 minutes or until well browned. Add passata, basil and season to taste with salt and pepper; bring to the boil.
- 2 Reduce heat to MEDIUM LOW and simmer for 2 hours, or until slightly reduced and rich in colour. Adjust heat if necessary, to maintain a slow simmer.
- 3 Cook pasta according to instructions on packet; drain well and mix with sauce; serve with parmesan cheese.

Braised Sweet Glazed Pork Ribs with Ginger and Shallots

Ingredients:

- ½ cup (125ml) teriyaki sauce
- 1 tablespoon vegetable oil
- 1 tablespoon finely chopped ginger
- 3 garlic cloves, crushed
- 1 long red chilli, seeded and chopped
- 1 tablespoon brown sugar
- 800g pork spare ribs
- 2 shallots, sliced diagonally
- Steamed vegetables, to serve
- Steamed jasmine rice, to serve

Method:

- 1 Combine teriyaki sauce, oil, ginger, garlic, chilli and brown sugar in a glass dish. Add the pork and mix well to coat in the marinade; cover with plastic wrap and marinate 1 hour or longer if time permits.
- 2 Insert the Deep Pot and heat to HIGH; drain pork from marinade and set marinade aside. Heat oil; add pork and cook for 6 minutes, turning once or until browned all over. Add reserved marinade and bring to the boil; reduce heat to MEDIUM LOW and simmer, with lid on for 90 minutes, or until pork is tender. Turn pork occasionally. Adjust heat if necessary, to maintain a slow simmer.
- 3 Transfer pork to a plate; drain away any excess oil from the pan and pour remaining sauce over pork; sprinkle with shallots and serve with steamed vegetables and jasmine rice.

WARNING: Never touch the heating plate and the surface of baking pan as they are very hot after finish cooking.

After cooking

- (1) Turn the temperature control switch to “**OFF**” position.
- (2) Unplug the appliance.
- (3) Clean the appliance with a soft cloth dipped with a diluted mild detergent after all the baking pans cooling down completely.

NOTE: Do not clean the baking pans and the appliance with steel wool.

WARM TIP: The water shall not exceed the maximum level when steaming or cooking food.

NOTE: The use of accessories, which are not recommended by the appliance manufacturer, may result in damage to the appliance or fire.

CLEANING AND MAINTENANCE

NOTES:

1. Do not leave leftovers or other stains on the baking pan.
2. Turn the temperature control switch to “**OFF**” position and unplug the appliance after finish operating.
3. The baking pan and cooking pot can be only cleaned with a soft cloth after cooling down completely. Only use a diluted mild detergent for cleaning.
4. Use a wooden spoon or bamboo stick to stir the food during cooking. Do not use metal knife or shovel.
5. Before cleaning and maintenance, please make sure that the power source of the product has been disconnected, and the main body and accessories are cooled down completely.

Maintenance

1. Wipe the appliance with a cloth dipped with water.
2. Oil stains should be wiped and cleaned with a diluted mild detergent.
3. The appliance must be rinsed off and dried with a soft cloth after being cleaned with detergent.
4. If there are ingredients found at the gap of the main body, remove them with a toothpick.
5. Never rinse the main body with water directly, as this may result in electric shock or malfunction.

Maintenance for pot lid, baking pan, cooking pot and steaming rack

The pot lid, baking pan, cooking pot and steaming rack shall be rinsed with water and then dried with a soft cloth after being cleaned with a neutral detergent.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations:
hand in the non-working electrical equipments to
an appropriate waste disposal center.

Thailand Sole Distributor:

SHIMONO (THAILAND) CO.,LTD

343/2-3 Nirvana@Work Kaset Nawamin

Khlong Lam Chiak Road Nuanchan Buengkum Bangkok 10230

Tel: 02-056-1118 Fax: 02-056-1119

 @shimonoth  SHIMONO Thailand  www.shimono.co.th



