

# Kumo

by Yum Asia



Ceramic Bowl  
**Ninja**

Fuzzy Logic Multifunction  
**YumCarb** Rice Cooker

YUM CARB

Model - YUM EY10DEU, YUM EY10LEU  
1.0 litre (1-5 people)



# ดัชนี

1. การป้องกันที่สำคัญ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้.....	3
2. คำอธิบายอุปกรณ์.....	6
2.1 การออกแบบของอุปกรณ์.....	6
2.2 จอแสดงผลแผงควบคุม.....	7
3. การใช้งานอุปกรณ์.....	7
3.1 ก่อนใช้.....	7
3.2 ตรวจสอบตัวควบคุม.....	7
3.3 วิธีใช้งานฟังก์ชันหม้อหุงข้าว.....	7
3.4 วิธีใช้งานฟังก์ชัน อุ่นต่อ.....	9
3.5 วิธีการใช้ฟังก์ชันการปรุงอาหารอื่นๆ.....	9
3.6 การยกเลิกโปรแกรม.....	10
3.7 วิธีการใช้ฟังก์ชันตั้งค่าล่วงหน้า.....	10
4. การหุงข้าวให้ได้รับชาติดี.....	11
4.1 วิธีการหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบ.....	11
4.2 เคล็ดลับของเราในการหุงข้าวและให้ได้ผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบ.....	11
5. วิธีใช้งานฟังก์ชันนี้.....	12
6. สูตรอาหาร.....	12
7. การปรุงอาหารด้วยธัญพืชอื่นๆ/ถั่วใน KUMO.....	14
8. คำอธิบายเกี่ยวกับ YUMCARB.....	14
9. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา.....	15
10. อะไหล่.....	16
11. คู่มือการแก้ไขปัญหา.....	16
12. ข้อมูลจำเพาะและเวลาปรุงอาหาร.....	18
13. การรับรองและการรับประกัน.....	18

# รุ่น YUM-EY10

# Kumo

ขอขอบคุณที่เลือกหม้อหุงข้าวอเนกประสงค์ YUMCARB รุ่น YUM-EY10 ซึ่งเรารับประกันชื่อ 'Kumo'

ที่ Yum Asia

ประสบการณ์ของเราในการทำงานกับแบรนด์หม้อหุงข้าวและเทคโนโลยีหม้อหุงข้าวชั้นนำทำให้เรามีความรู้ที่จำเป็นในการผลิตหม้อหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบนี้ สิ่งนี้หมายความว่าผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบให้มีมาตรฐานสูงสุดในด้านคุณภาพ ฟังก์ชันการทำงาน และการออกแบบ และที่สำคัญกว่านั้นคือความหลงใหลเพื่อให้ได้การหุงข้าวที่เยี่ยมที่สุดของเรา!

เรารับประกันว่าคุณจะต้องพึงพอใจกับอุปกรณ์ใหม่ของคุณ

และอุปกรณ์นี้ได้รับการสนับสนุนโดยบริการรับประกันที่ครอบคลุมของเรา สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดไปที่ [www.yum-asia.com/sea/warranty](http://www.yum-asia.com/sea/warranty) หรือดูใบรับประกันที่แนบมา เก็บคู่มือการใช้งานเหล่านี้ไว้กับใบรับประกัน ใบเสร็จรับเงิน และกล่องกระดาษแข็งและบรรจุภัณฑ์ หากเป็นไปได้ สามารถดูหรือดาวน์โหลดคำแนะนำการใช้งานเวอร์ชันล่าสุดได้ที่ [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)

หากคุณมีคำถามใดๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้ คำแนะนำในการปรุงอาหาร หรืออื่นๆ โปรดติดต่อเราที่ [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) เรายินดีอย่างยิ่งที่จะให้ความช่วยเหลือ

**โปรดให้ความสนใจ! ก่อนใช้อุปกรณ์นี้ โปรดอ่านคำแนะนำการใช้งานเหล่านี้อย่างละเอียด โดยคำแนะนำการใช้งานประกอบด้วยข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของคุณ ตลอดจนคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์อย่างเหมาะสม**

ขอขอบคุณอีกครั้งและขอให้มีความสุขกับการปรุงอาหาร!










ทีมงาน Yum Asia

# 1. การป้องกันที่สำคัญ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้



คำเตือนและข้อควรระวังเหล่านี้มีไว้เพื่อป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สิน หรือการบาดเจ็บส่วนบุคคลกับคุณและผู้อื่น

	<p>ห้ามดัดแปลงหม้อหุงข้าวนี้ เฉพาะช่างซ่อมเท่านั้นที่สามารถถอดประกอบหรือซ่อมแซมอุปกรณ์นี้ได้</p>		<p>ห้ามปล่อยให้เด็กใช้หม้อหุงข้าวนี้โดยไม่มีผู้ดูแล เก็บให้พ้นมือเด็กเล็ก เด็กมีความเสี่ยงที่จะถูกไฟลวก ไฟดูด หรือได้รับบาดเจ็บ</p>
	<p>ห้ามสัมผัสช่องระบายไอน้ำ การทำเช่นนั้นอาจทำให้น้ำร้อนลวก เกิดแผลไหม้ได้ ระวังเป็นพิเศษหากมีเด็ก</p>		<p>ห้ามเปิดฝาหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในระหว่างรอบการปรุงอาหาร การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดการไหม้ – ไอน้ำมีความร้อนมาก</p>
	<p>ห้ามเสียบหรือถอดสายไฟในขณะที่มือเปียก การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเกิดการบาดเจ็บได้</p>		<p>หม้อหุงข้าวนี้ใช้สำหรับหุงข้าวและปรุงอาหารอื่นๆ ตามรายละเอียดในคู่มือนี้ ห้ามใช้นอกเหนือจากวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งานเสมอ และห้ามปรุงอาหารต่อไปนี้: อาหารที่บรรจุในพลาสติก จานที่มีกระดาษเช็ดมือหรือผ้าปิดอื่นๆ เพื่อปิดอาหาร การทำเช่นนั้นอาจทำให้ช่องระบายไอน้ำอุดตัน</p>
	<p>ห้ามนำหม้อหุงข้าวนี้ไปจุ่มน้ำหรือเสียน้ำใส่ การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟฟ้าช็อตได้</p>		
	<p>ห้ามวางวัตถุที่เป็นโลหะในช่องระบายอากาศ การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือการทำงานผิดปกติซึ่งส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บได้</p>		<p>ปลั๊กไฟที่เสียบหลวมอาจทำให้เกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้าลัดวงจร ครวินหรือไฟไหม้ ใช้เฉพาะเต้ารับไฟฟ้าที่มีพิกัด 15 แอมแปร์เป็นอย่างต่ำ</p> <p>หากขาของปลั๊กสกปรก ให้เช็ดทำความสะอาด เศษผงที่ขาของปลั๊กอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้</p>
	<p>เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับให้สุดและแน่น</p>		

	<p>อุปกรณ์นี้มิไ้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น การใช้เพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้าใดๆ จะทำให้การรับประกันเป็นโมฆะ</p>		
	<p>ห้ามใช้อุปกรณ์นี้หากสายไฟหรือปลั๊กเสียหาย หรือหากเสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับไฟฟ้าอย่างหลวมๆ การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้าลัดวงจร หรือไฟไหม้ได้</p>  <p>ห้ามทำให้สายไฟเสียหาย</p> <p>ห้ามอบ บิด มัดรวมหรือพยายามดัดแปลงสายไฟ ห้ามวางสายไฟไว้บนหรือใกล้กับพื้นผิวหรือเครื่องใช้ไฟฟ้าที่มีอุณหภูมิสูง ใต้สิ่งของที่มีน้ำหนักมากหรือระหว่างวัตถุต่างๆ สายไฟที่ชำรุดอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือไฟไหม้ได้</p>		<p>ถอดปลั๊กไฟออกจากเต้ารับไฟฟ้าเมื่อไม่ใช้งาน</p>
	<p>ห้ามใช้ชิ้นส่วนอื่นใดนอกเหนือจากที่ให้มาพร้อมกับหม้อหุงข้าวนี้</p>		<p>เว้นให้มีพื้นที่ข้างผนัง มีระยะห่างจากเฟอร์นิเจอร์อื่นๆ และใต้ชั้นวางให้เพียงพอเพื่อระบายไอน้ำออก</p>
	<p>ห้ามใช้หม้อหุงข้าวนี้ในบริเวณที่อาจสัมผัสกับน้ำหรือแหล่งความร้อนอื่นๆ</p>		<p>ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนในระหว่างหรือทันทีที่หุงเสร็จ ระวังไอน้ำเมื่อเปิดฝา และระวังอย่าสัมผัสขามด้านในขณะคนข้าว การสัมผัสพื้นผิวที่ร้อนกับชิ้นส่วนที่เป็นโลหะ เช่น ฝาด้านใน ขามด้านใน และแผ่นทำความร้อนอาจทำให้เกิดการไหม้ได้</p>
	<p>ห้ามใช้หม้อหุงข้าวนี้บนโต๊ะแบบเลื่อนออกไถ่หรือชั้นวางที่รับน้ำหนักได้ไม่เพียงพอ การทำเช่นนั้นอาจทำให้โต๊ะของชั้นวางเสียหาย ทำให้หม้อหุงข้าวตกลงมา ส่งผลให้ได้รับบาดเจ็บหรือเกิดการไหม้ได้ ชั้นวางหรือโต๊ะแบบเลื่อนออกจะต้องมีความสามารถในการรับน้ำหนักอย่างน้อย 18 กก.</p>		<p>ห้ามวางหรือใช้หม้อหุงข้าวนี้บนพื้นผิวที่ไม่เรียบหรือบนพื้นผิวที่เสี่ยงต่อความร้อน การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้</p>



## ข้อสำคัญ!

ปล่อยให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนทำความสะอาด ชิ้นส่วนที่มีความร้อน เช่น ฝาด้านใน ขามด้านใน และแผ่นความร้อนอาจทำให้เกิดการไหม้ได้

ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวโดยจับที่ปลั๊กไฟ ห้ามดึงที่สายไฟ  
เสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับหม้อหุงข้าวให้แน่น มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต ไฟไหม้ และหม้อหุงข้าวอาจไม่ทำงาน

ห้ามปิดฝามือหุงข้าว โดยเฉพาะบริเวณช่องระบายไอน้ำขณะหุงข้าว

ห้ามให้ขามด้านในหรือฝาด้านในเสียหาย ขามหรือฝาด้านในที่ผิดรูปจะทำให้ได้ผลลัพธ์การปรุงอาหารที่ไม่สม่ำเสมอ  
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีอะไรติดอยู่ที่ตัวทำความร้อนหรือด้านนอกของขาม  
สิ่งนี้จะทำให้ผลลัพธ์การปรุงอาหารไม่สม่ำเสมอ

ห้ามเสาดน้ำใส่หม้อหุงข้าว อาจทำให้เครื่องพัง ไฟไหม้ หรือไฟฟ้าช็อตได้  
ห้ามใช้หม้อหุงข้าวในที่ที่แสงแดดส่องถึงโดยตรง อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนสีได้

ห้ามใช้ในที่ที่ไอน้ำจากหม้อหุงข้าวนี้อาจสัมผัสกับอุปกรณ์อื่นๆ ไอน้ำอาจทำให้ลื่น ขาดการทำงานผิดปกติ  
เกิดไฟไหม้เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ

ห้ามใช้บนพื้นผิวที่อาจปิดกั้นช่องระบายอากาศด้านล่าง (เช่นบนกระดาษ พรม พลาสติก)  
ห้ามปรุงอาหารเมื่อขามด้านในวางเปล่า อาจทำให้เครื่องเสียได้

หยุดใช้ทันทีหากคุณสังเกตเห็นสิ่งต่อไปนี้:

- ปลั๊กไฟหรือสายไฟร้อนจัด
- สายไฟชำรุดหรือไฟฟ้าติด/ดับเมื่อสัมผัส
- ตัวหม้อหุงข้าวผิดรูปหรือร้อนผิดปกติ
- ควันมาจากหม้อหุงข้าวหรือมีกลิ่นไหม้
- ส่วนใดส่วนหนึ่งของหม้อหุงข้าวแตก หลวม หรือไม่มั่นคง

## 2. คำอธิบายอุปกรณ์

หม้อหุงข้าวฟิวชันลจกรุ่น Kumo

ของคุณเป็นอุปกรณ์ปรุงอาหารอเนกประสงค์ที่ทันสมัยที่ใช้การผลิตที่มีคุณภาพสูงสุดและประสบการณ์หลายปีในการขายหม้อหุงข้าว

ช่วยประหยัดพื้นที่ในครัวของคุณ

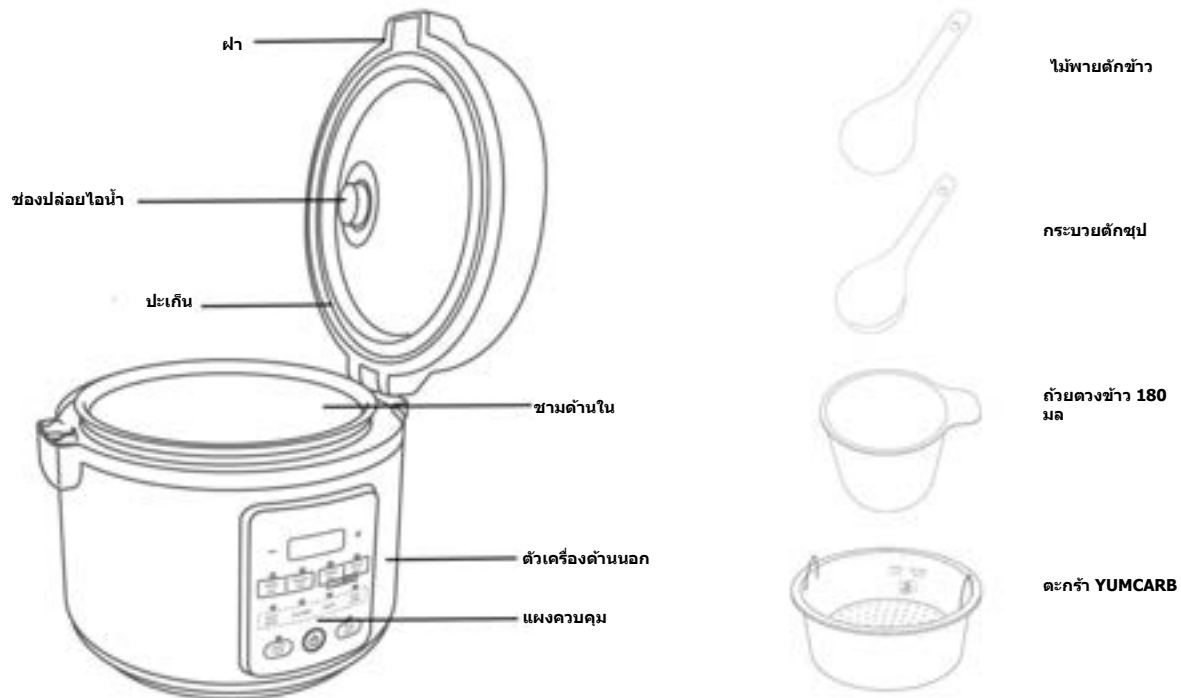
อุปกรณ์นี้รวมฟังก์ชันของการปรุงอาหารระดับคุณภาพของการหุงข้าวแบบพิเศษสำหรับการทำโจ๊ก การนึ่ง การหุงแบบช้า Kumo มีตัวเลือก YumCarb ที่ไม่เหมือนใครสำหรับการเตรียมข้าวที่มีคาร์โบไฮเดรตต่ำ

เราออกแบบหม้อหุงข้าวรุ่นนี้ให้มีคุณสมบัติเพิ่มเติมที่ผู้ปรุงอาหารทุกคนจะพบว่ามีความประโยชน์

แผงควบคุมฟังก์ชันปุ่มอัจฉริยะที่ใช้งานง่ายพร้อมการตั้งเวลาที่ปรับได้สำหรับฟังก์ชันต่างๆ จะทำให้การปรุงอาหารง่ายขึ้นมาก และหุงข้าวหรือปรุงอาหารมือใหญ่แสนอร่อยได้ง่ายขึ้น

### 2.1 การออกแบบของอุปกรณ์

พบกับหม้อหุงข้าว Kumo ของคุณ! มาพร้อมกับไม้พายตักข้าว กระจับตักซूप ถ้วยตวง และตะกร้านึ่งสแตนเลส YUMCARB (ใช้สำหรับนึ่งข้าวที่มีคาร์โบไฮเดรตต่ำหรืออาหารอื่นๆ)



## 2.2 จอแสดงผลแผงควบคุม

**8. ปุ่ม PLUS (บวก) / MINUS (ลบ)**  
สำหรับปรับตั้งเวลาหุงสำหรับการตั้งเมนูที่ไม่ใช่ข้าว การกดปุ่มใดปุ่มหนึ่งเหล่านี้เมื่อเลือกโปรแกรมแล้ว จะช่วยให้คุณปรับเวลาปรุงอาหารจากค่าเริ่มต้นได้ เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นจะแสดงอยู่ในส่วนคู่มือเฉพาะสำหรับโปรแกรมต่างๆ (คุณสามารถกดปุ่มเหล่านี้ค้างไว้เพื่อข้ามเวลาให้เร็วขึ้น)

**1. WHITE / BROWN RICE (ข้าวขาว / ข้าวกล้อง)**  
กดปุ่ม 'white rice (ข้าวขาว)' หรือ 'brown rice (ข้าวกล้อง)' เพื่อเปิดใช้งานโปรแกรมการปรุงอาหาร การนับถอยหลังจะปรากฏขึ้นใน 10 นาทีสุดท้าย

**2. SHORT GRAIN (เมล็ดสั้น)**  
กดปุ่ม 'short grain (เมล็ดสั้น)' เพื่อเปิดใช้งานโปรแกรมการปรุงอาหาร การนับถอยหลังจะปรากฏขึ้นใน 10 นาทีสุดท้าย

**3. PRESET TIMER (ตั้งค่าตัวจับเวลาล่วงหน้า)**  
ฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' ช่วยให้คุณตั้งเวลาสำหรับการปรุงอาหารแบบหน่วงเวลาได้ถึง 24 ชั่วโมง ระวังการตั้งค่าล่วงหน้าที่นานเกินไป หากมีอาหารที่เน่าเสียง่ายอยู่ในอาหารที่คุณกำลังจะปรุง คุณควรตั้งเวลาไว้เมื่อปุ่ม 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' สว่างขึ้น

**4. POWER / CANCEL (เปิด/ ยกเลิก)**  
กดหนึ่งครั้งเพื่อเปิดหม้อหุงข้าว ไฟสีขาวจะวนตามฟังก์ชันเพื่อแจ้งให้คุณทราบว่า Kumo พร้อมแล้ว กดสองครั้งติดต่อกันอย่างรวดเร็วเพื่อยกเลิกโปรแกรมที่เลือกระหว่างการปรุงอาหาร กดหนึ่งครั้งเมื่อเลือกฟังก์ชันเพื่อปิด Kumo

**5. KEEP WARM (อุ่นต่อ)**  
หากเครื่องอยู่ในโหมดสแตนด์บาย (กล่าวคือ ไม่มีโปรแกรมใช้งาน) การกดปุ่ม 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' จะเป็นการเปิดใช้งานโหมด KEEP WARM (อุ่นต่อ) (หน่วงเวลา 5 วินาที) และปุ่ม 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' จะสว่างขึ้น นาฬิกา นับถอยหลังจะปรากฏขึ้นเพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิงของคุณ และปุ่ม 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' จะยังสว่างอยู่

**6. PORRIDGE (โจ๊ก) / STEAM (นึ่ง) / SLOW COOK (หุงแบบช้า)**  
กดปุ่ม 'porridge (โจ๊ก)' (ข้าวหรือข้าวโอ๊ต), 'steam (นึ่ง)' หรือ 'slow cook (หุงแบบช้า)' เพื่อเปิดใช้งานโปรแกรมการปรุงอาหารที่สัมพันธ์กับปุ่ม + หรือ - นาฬิกา นับถอยหลังจะปรากฏขึ้นและนับถอยหลังรอบการปรุงอาหารทั้งหมด

**7. YUMCARB / WHITE BROWN (ข้าวขาว, ข้าวกล้อง)**  
กดปุ่ม YUMCARB 'white rice' (ข้าวขาว) หรือ 'brown rice' (ข้าวกล้อง) เพื่อเปิดใช้งานโปรแกรมหุงข้าวคาร์โบไฮเดรตต่ำ

หลังจากเลือกฟังก์ชันแล้ว ไฟจะกะพริบเหนือปุ่ม และหลังจาก 5 วินาที รอบการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้น รูปแบบเส้นวิ่งจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอและไฟจะติดสว่าง

## 3. การใช้งานอุปกรณ์

### 3.1 ก่อนใช้

1. เปิดบรรจุภัณฑ์ นำอุปกรณ์ออกอย่างระมัดระวัง และนำบรรจุภัณฑ์และวัสดุส่งเสริมการขายออกทั้งหมด
2. นำอุปกรณ์เสริมและคู่มือการใช้งานทั้งหมดออก
3. ลอกสติกเกอร์ส่งเสริมการขายใดๆ ที่มีออก เช็ดตัวเครื่องด้วยผ้าเปียก
4. ล้างชามและฝาด้านในด้วยฟองน้ำนุ่มๆ กับน้ำสบู่อุ่น เช็ดให้แห้งทั่ว
5. หุงข้าว 1/2 ถ้วยตวง (สำหรับน้ำ ให้เติมน้ำ 1/2 ถ้วยตวง) แล้วเททิ้งไป

### 3.2 สํารวจตัวควบคุม

การแสดงผลของเครื่องนี้ใช้การควบคุมด้วยปุ่มอัจฉริยะและใช้งานง่ายด้วยหน้าจอ 'สีขาวใส' ที่สว่างสดใส กดปุ่มที่ต้องการใช้ จะเห็นว่าแต่ละปุ่มยกขึ้นมาเล็กน้อย ดังนั้นจึงง่ายต่อการกด ปุ่มต่างๆ จะมีไฟแสดงสถานะว่าได้เลือกโปรแกรมแล้ว

### 3.3 วิธีใช้งานฟังก์ชันหม้อหุงข้าว

หมายเหตุ - ความจุสูงสุดของเครื่องนี้ (ห้ามเกิน!)  
**5.5 ถ้วยตวง (ถ้วยตวง 180 มล.) สำหรับข้าวขาว**  
**4 ถ้วยตวง (ถ้วยตวง 180 มล.) สำหรับข้าวกล้อง**  
**3 ถ้วยตวง (ถ้วยตวง 180 มล.) สำหรับข้าว YumCarb สีขาวหรือข้าวกล้อง**



Kumo ได้รับการออกแบบให้หุงข้าวโดยใช้ 7 ขั้นตอนที่แตกต่างกัน เพื่อหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบทุกครั้งและเพื่อรักษาคุณค่าทางอาหารไว้ให้ได้อย่างครบถ้วน ขั้นตอนเหล่านี้ได้แก่ ถูบ ดุดข้าว น้ำให้ความร้อน ต้ม ตุ่น ดุดข้าว น้ำ และสุดท้ายคือ ถูบ (ตามลำดับนี้) การปรุงอาหารแบบแบ่งขั้นตอนและการปรับอุณหภูมินี้ควบคุมโดยใช้โปรเซสเซอร์แบบพีซีลอจิกของ Kumo

#### ตัวเลือกสำหรับการหุงข้าว:

1. การตั้งค่า **'WHITE (ข้าวขาว)'** ใช้สำหรับการหุงข้าวขาวเมล็ดยาว (เช่น ข้าวบาสมาดิ ข้าวหอมมะลิ หรือข้าวหอมไทย)
2. การตั้งค่า **'SHORT GRAIN (เมล็ดสั้น)'** ใช้สำหรับข้าวขาวเมล็ดสั้นทุกชนิด เช่น ข้าวไข่เม็ก ข้าวซูชิ และข้าวเหนียวไทย
3. การตั้งค่า **'BROWN (ข้าวกล้อง)'** ใช้สำหรับหุงข้าวกล้องเมล็ดยาวหรือเมล็ดสั้น
4. การตั้งค่า **'YUMCARB WHITE (ข้าวขาว YUMCARB)'** ใช้สำหรับการเตรียมข้าวขาวชนิดใดก็ได้ที่มีค่าคาร์โบไฮเดรตต่ำ
5. การตั้งค่า **'YUMCARB BROWN (ข้าวกล้อง YUMCARB)'** ใช้สำหรับเตรียมข้าวกล้องชนิดใดก็ได้ที่มีค่าคาร์โบไฮเดรตต่ำ

#### เวลาหุงโดยประมาณสำหรับข้าวประเภทต่างๆ

ข้าวที่เลือก	'เมล็ดยาว'	'เมล็ดสั้น'	'ข้าวกล้อง'	'ข้าวขาว YUMCARB'	'ข้าวกล้อง YUMCARB'
ใช้เวลา	35 นาที	37 นาที	60 นาที	40 นาที	60 นาที

ด้านในของขามด้านในจะมีเครื่องหมายบอกระดับน้ำสำหรับข้าวขาวเมล็ดยาว ข้าวขาวเมล็ดสั้น ข้าวกล้องและโจ๊ก (ข้าว) นอกจากนี้ยังมีเครื่องหมายบนตะแกรานี้ YumCarb สำหรับข้าวสีขาและข้าวกล้อง



ในระหว่างรอบการปรุงอาหาร หน้าจอจะแสดงรูปแบบเส้นวิ่งอยู่เพื่อระบุว่า Kumo กำลังปรุงอาหาร ตัวเลขนับถอยหลัง จะปรากฏใน **10 นาทีสุดท้าย**

#### การหุงข้าวเหนียว

ข้าวเหนียวแตกต่างจากข้าวเมล็ดสั้นทั่วไปคือต้องใช้น้ำมากกว่า หากคุณกำลังหุงข้าวเหนียว คุณต้องทำตามคำแนะนำเกี่ยวกับน้ำด้านล่างและใช้การตั้งค่าหุงข้าวเมล็ดสั้น

#### ระดับน้ำสำหรับข้าวเหนียวไทย

จำนวนถ้วยตวงข้าว	1	2	3	4	5
ระดับน้ำบนขาม (สัญลักษณ์เมล็ดสั้น)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

### 3.3.1 การหุงข้าวใน KUMO

1. วัดปริมาณข้าวด้วยถ้วยตวงที่ให้มา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าข้าวได้ระดับจนถึงด้านบนของถ้วย – นี่คือการวัดเต็มถ้วยตวง (180 มล.)
2. ทำความสะอาดข้าว (หากจำเป็น) ตามคำแนะนำใน '4.1 วิธีการหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบ' วางขามด้านในลงในเครื่อง ใส่ข้าวลงในขามด้านใน และเติมน้ำให้ถึงเส้นระดับที่สอดคล้องกับปริมาณ/ชนิดข้าวที่คุณหุง
3. ปิดฝาและเลือกการตั้งค่าข้าวที่คุณต้องการหุง **ไม่มี ปุ่มสตาร์ท** รอบการปรุงอาหารจะเริ่มต้นโดยอัตโนมัติหลังจากหน่วงเวลา **5 วินาที**



**นอกจากนี้ โปรดดู 'คู่มือการเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว'** ที่ด้านหลังของใบรับประกันเพื่อดูคำแนะนำที่ละเอียดเกี่ยวกับวิธีการหุงข้าวและ 'เคล็ดลับในการหุงข้าวให้ได้รับรสชาติดี' ใน หน้า 11 เพื่อดูข้อมูลและคำแนะนำการปรุงอาหารโดยละเอียดเพิ่มเติมและหน้า 14 เพื่อดูรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับข้าว YumCarb



หากคุณต้องการหุง **ข้าว 1/2 ถ้วย** ไม่มีเครื่องหมายบนขามด้านในสำหรับการหุงข้าวแบบนี้ ใช้ถ้วยตวงเพื่อเติมน้ำ – น้ำ 1/2 ถ้วยตวงสำหรับข้าวขาว และน้ำ 3/4 ถ้วยตวงสำหรับข้าวกล้อง

## 3.4 วิธีใช้งานฟังก์ชัน อุ่นต่อ

เมื่อวงจรการปรุงอาหารสิ้นสุดลง เครื่องจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' โดยอัตโนมัติ คุณสามารถเปิดใช้งาน 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' เมื่อเครื่องอยู่ในโหมดสแตนด์บาย (กล่าวคือ ไม่ได้เลือกฟังก์ชันเมนู) โดยกดปุ่ม 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' จะมีการหน่วงเวลา 5 วินาทีและการอุ่นจะเริ่มขึ้น จากนั้นปุ่มจะสว่างขึ้นและนาฬิกาจับถอยหลังจะปรากฏขึ้นบนจอแสดงผลเพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิงของคุณ ฟังก์ชัน 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' สามารถใช้งานได้ 24 ชั่วโมง แต่คุณอาจพบว่าข้าวเสียหลังจากใช้เวลาผ่านไป 15 ชั่วโมง

เพื่อยกเลิก 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ให้กดปุ่มเปิดปิด (ทำสองหน้าที่โดยทำหน้าที่เป็นปุ่ม 'CANCEL (ยกเลิก)') ซึ่งเป็นการยกเลิกโปรแกรมและปิดเครื่อง

## 3.5 วิธีการใช้ฟังก์ชันการปรุงอาหารอื่นๆ

### 3.5.1 โจ๊ก

การตั้งค่าเมนูนี้สามารถใช้สำหรับโจ๊กข้าวเอเชียหรือโจ๊กข้าวโอ๊ต สำหรับสูตรอาหาร ดูหน้า 12 เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'PORRIDGE (โจ๊ก)' คือ 1.5 ชั่วโมง คุณสามารถปรับค่านี้อลงเป็น 1 ชั่วโมงหรือสูงสุด 3 ชั่วโมงโดยใช้ปุ่ม และ - โดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 5 นาที เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'PORRIDGE (โจ๊ก)' และไฟกะพริบ

หลังจากเลือกเวลาแล้ว จะมีการหน่วงเวลา 5 วินาทีและรอบการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้น เมื่อรอบการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' โดยอัตโนมัติ

### 3.5.2 นึ่ง

คุณสามารถนึ่งอาหารประเภทต่างๆ ได้เมื่อใช้ตะแกรงสเตนเลสที่นำมา คุณสามารถนึ่งข้าวและนึ่งอาหารได้พร้อมกัน (ข้าวสูงสุด 1 ถ้วยตวง) แต่ไม่สามารถนึ่งและนึ่งข้าวพร้อมกันด้วยฟังก์ชัน YUMCARB

เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'STEAM (นึ่ง)' คือ 10 นาที คุณสามารถปรับลดเป็น 5 นาทีหรือสูงสุด 1.5 ชั่วโมง โดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 5 นาทีโดยใช้ปุ่มหรือ - เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'STEAM (นึ่ง)' และไฟ จะกะพริบ หลังจากเลือกเวลาแล้ว จะมีการหน่วงเวลา 5 วินาทีและรอบการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้น จะมีการนับถอยหลังบนหน้าจอ - ซึ่งจะเริ่มนับถอยหลังเมื่อน้ำร้อนแล้วเท่านั้น การใช้น้ำร้อนแทนน้ำเย็นจะช่วยให้กระบวนการทำความร้อนเร็วขึ้น

ดูหัวข้อ 5 หน้า 12 สำหรับคำแนะนำในการนึ่ง

### 3.5.3 หุงแบบช้า

สำหรับการปรุงสตว์และอาหารอื่นๆ เช่น แกง ดาล หรือถั่ว/ธัญพืชอื่นๆ ให้เลือกการตั้งค่า 'SLOW COOK (หุงแบบช้า)'

เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'SLOW COOK (หุงแบบช้า)' คือ 2 ชั่วโมง คุณสามารถปรับเวลานี้ได้ถึง 6 ชั่วโมงโดยใช้ปุ่ม + หรือ - โดยจะมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 5 นาที เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'SLOW COOK (หุงแบบช้า)' และไฟดับบนกะพริบ (คุณสามารถกดค้างไว้เพื่อข้ามเวลาให้เร็วขึ้น) หลังจากเลือกเวลาแล้ว จะมีการหน่วงเวลา 5 วินาทีและรอบการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้น เครื่องจะอุ่นสิ่งที่อยู่ในชามด้านในให้มีอุณหภูมิสูง (คุณจะได้ยินเสียงเดือดปุดๆ จากของเหลว) จากนั้นจะเปลี่ยนไปใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าสำหรับการปรุงอาหารแบบช้า ซึ่งเหมือนกับการตั้งค่า 'อัตโนมัติ' ในหม้อหุงแบบช้าทั่วไป เมื่อรอบการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' โดยอัตโนมัติ



Kumo เป็นหม้อหุงข้าวฟิวส์ลोजิกแบบปิดผนึกที่มีประสิทธิภาพสูง

การตั้งค่าการหุงแบบช้าจะทำให้อาหารสุกเร็วขึ้นเนื่องจากไม่มีการสูญเสียความร้อน

สูตรหม้อหุงแบบช้าปกติที่มีเวลาทำอาหาร 7-8 ชั่วโมงจะใช้เวลาเพียง 3-4 ชั่วโมงในการปรุงด้วย Kumo เพื่อให้การหุงแบบช้ามีประสิทธิภาพมากขึ้น

## 3.6 การยกเลิกโปรแกรม

หากต้องการยกเลิกโปรแกรม คุณได้เลือกหรือหากคุณต้องการหยุดโปรแกรมระหว่างวงจรการปรุงอาหาร คุณเพียงแค่มดปุ่ม 'เปิดปิด' หนึ่งครั้ง จากนั้นเครื่องจะปิดลง

หากต้องการเปลี่ยนเครื่องเป็นโหมดสแตนด์บายเมื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหาร ให้กดปุ่ม 'เปิดปิด' สองครั้งติดต่อกันอย่างรวดเร็ว

## 3.7 วิธีการใช้ฟังก์ชันตั้งค่าล่วงหน้า

ฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' เป็นคุณสมบัติจับเวลา/ช่วงเวลาเริ่มต้นที่มีประโยชน์ ทำให้คุณสามารถตั้งค่าเครื่องให้เตรียมข้าวหรืออาหารตามเวลาที่กำหนดได้ ฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' พร้อมใช้งานสำหรับการตั้งค่าทั้งหมด

### เพื่อตั้งค่าตัวจับเวลา:

1. กดปุ่มสำหรับโปรแกรมการปรุงอาหารที่คุณต้องการ (สำหรับโปรแกรมการปรุงอาหารที่ไม่ใช่ข้าว คุณสามารถตั้งโปรแกรมระยะเวลาในการปรุงอาหารได้ที่จุดนี้)
2. จากนั้นกดปุ่ม 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' ซึ่งจะสว่างขึ้น
3. โดยการกดปุ่มสัมผัส '+' และ '-' คุณสามารถเลือกชั่วโมงล่วงหน้าโดยเพิ่มทีละ 5 นาที ซึ่งเป็นเวลาที่ข้าว/อาหารควรปรุงเสร็จ
4. หลังจากตั้งเวลาที่คุณต้องการให้อาหารปรุงเสร็จ จะมีการหน่วงเวลา 5 วินาที และหม้อหุงข้าวจะแสดงชั่วโมงล่วงหน้าที่คุณเลือก เริ่มนับถอยหลังและรอบการปรุงอาหารจะเสร็จสมบูรณ์ตามเวลาที่กำหนด

หากตั้งค่าล่วงหน้า/ตัวจับเวลาไว้ต่ำกว่าค่าต่ำสุดที่ระบุไว้ในตารางด้านล่าง วงจรการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นทันที ทั้งนี้เนื่องจากต้องคำนึงถึงเวลาเริ่มต้นของการปรุงอาหารในแต่ละรอบการปรุงอาหารพร้อมกับเวลาประเมินเพิ่มเติมเพื่อให้พืชซีลออกจากรู้อ่างล้างปรุงอาหารอะไรอยู่

เวลาที่แนะนำสำหรับฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)'

ฟังก์ชัน	ข้าว	โจ๊ก	นึ่ง	หุงแบบช้า
การตั้งค่าเวลาล่วงหน้า	70 นาทีถึง 24 ชั่วโมง	70 นาทีถึง 24 ชั่วโมง	1 ชั่วโมงถึง 24 ชั่วโมง	130 นาทีถึง 24 ชั่วโมง



เวลาเริ่มต้นของการตั้งเวลาล่วงหน้า/ตัวจับเวลาไม่แน่นอน แต่จะถึงก่อนเวลาเล็กน้อยเนื่องจาก Kumo ต้องประเมินว่ามีอะไรอยู่ในชามด้านใน (ข้าว/ข้าวโอ๊ต/น้ำ) และมีปริมาณเท่าใด เพื่อให้สามารถคำนวณเวลาปรุงอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ จัดการกับปัญหานี้โดยการเปิดเครื่องก่อนกำหนดเพื่อให้สามารถ 'ประเมิน' วัตถุดิบได้

## 4. การหุงข้าวให้ได้รสชาติดี

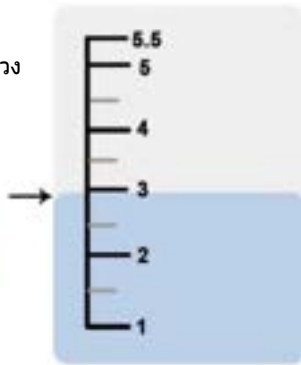
### 4.1 วิธีการหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบ

**ดวงข้าวให้แม่นยำ!** ใช้ถ้วยตวงที่ให้มา เนื่องจากขนาดถ้วยตวงอื่นอาจมีขนาดต่างกัน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณปรับระดับข้าวให้อยู่ด้านบนของถ้วย – นี่คือการวัดเต็ม 180 มล.

**ข้าวขาว!** ใส่ข้าวลงในตะแกรงหรือขามแล้วเทน้ำเย็นที่สะอาดลงไป คนข้าวด้วยมืออย่างหลวมๆ แล้วสะเด็ดน้ำ ทำเช่นนี้ 2-3 ครั้งจนกว่าน้ำที่คุณล้างจะใส

ตัวอย่างเช่น:  
เมื่อหุงข้าวขาว 3 ถ้วยตวง

เติมน้ำถึงระดับ 3



#### ดวงน้ำให้แม่นยำ!

ปริมาณน้ำในขามด้านในก่อนหุงจะส่งผลต่อเนื้อสัมผัสของข้าวที่หุงสุกอยู่  
มาก ยิ่งใช้น้ำมาก ข้าวจะยิ่งนุ่มเมื่อหุง เราแนะนำหลังจากข้าวขาวแล้ว  
ให้ใส่ข้าวลงในขามด้านใน จากนั้นเติมน้ำลงไปตามเส้นในขามด้านใน –  
เติมลงไปด้านล่างของเส้น วิธีนี้จะทำให้คุณได้ข้าวที่สมบูรณ์แบบ  
หากคุณต้องการให้ข้าวนุ่มกว่านี้ ให้เติมที่ด้านบนสุดของเส้น  
หากคุณต้องการให้แข็งขึ้น ให้เติมต่ำกว่าเส้น 2-3 มม.

**คนแล้วเกลี่ยข้าว!** เมื่อเครื่องเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)'  
หากเป็นไปได้ ให้คนและเกลี่ยข้าวทันทีด้วยไม้พายที่ให้มา  
สิ่งนี้จะช่วยระบายความชื้นที่มากเกินไปและทำให้ได้ข้าวที่นุ่มสวยสมบูรณ์แบบ

### 4.2 เคล็ดลับของเราในการหุงข้าวและให้ได้ผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบ



พยายามเลือกข้าวถุงที่มีเมล็ดหักให้น้อยที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เนื่องจากเมล็ดข้าวหักจะทำให้ข้าวแฉะและเหนียวมาก



สิ่งสำคัญคือต้องจำไว้ว่าข้าวทุกชุดมีความแตกต่างกัน - แม้แต่ข้าวที่คุณซื้อเป็นประจักษ์ก็อาจมีคุณภาพที่แย่งลงได้  
ในบางครั้ง ข้าวแต่ละชุดจะดูดซับน้ำแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับว่าผ่านกรรมวิธีมาดีเพียงใด  
ผลลัพธ์สุดท้ายอาจขึ้นอยู่กับอายุของข้าวที่คุณใช้ด้วย ข้าวใหม่ต้องใช้น้ำน้อยกว่าข้าวเก่า  
แต่แน่นอนว่าไม่มีทางรู้ได้ว่าข้าวที่คุณซื้อมาเป็นข้าวเก่าหรือใหม่



หากข้าวที่คุณหุงเหนียวเกินไป การลองทำเป็นชุดโดยไม่ต้องข้าวขาวก็คุ้มค่า  
เพราะข้าวบางพันธุ์ไม่จำเป็นต้องข้าวขาวเพราะผ่านกรรมวิธีที่แตกต่างกัน  
ซึ่งแตกต่างจากพาสต้าตรงที่ข้าวไม่มีลักษณะตายตัวเพราะเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ  
และข้าวชุดแรกที่หุงจากข้าวที่ซื้อใหม่อาจทำให้หุงพลาดได้ หม้อหุงข้าวช่วยลดปัญหานี้ได้ในระดับหนึ่ง  
แต่การปรับปริมาณน้ำเป็นวิธีที่ทำให้ได้ข้าวตามที่ชอบอย่างแน่นอน



หากข้าวที่คุณหุงนิ่มเกินไป ครั้งต่อไปให้ลดน้ำที่คุณเติมสำหรับหุงลง 3-4 มม.  
ข้าวที่นุ่มขึ้นหมายความว่าน้ำมากเกินไปในขามด้านในระหว่างการหุง หากข้าวที่คุณหุงแข็งเกินไป ให้เติมน้ำเพิ่มอีก  
3-4 มม. ในครั้งต่อไป ข้าวที่แข็งขึ้นหมายความว่าน้ำในขามด้านในน้อยเกินไประหว่างการหุง



ห้ามใช้หม้อหุงแบบเร็วทุกชนิด ข้าวหนึ่งสูกบางส่วน  
ดูที่บรรจุภัณฑ์ข้าวอย่างละเอียดเพื่อให้แน่ใจว่าข้าวที่คุณซื้อมีความเหมาะสม  
ข้าวชนิดนี้ไม่เหมาะที่จะใช้ในหม้อหุงข้าวแบบพีชชีลลจิกแบบปิดผนึก

## 5. วิธีใช้งานฟังก์ชันนี้

คุณสามารถใช้เครื่องนี้เป็นเครื่องนึ่งแบบแยกเดี่ยว (ใช้น้ำ 1.5-2 ถ้วย) หรือหุงข้าวไปพร้อมกับนึ่งอาหารก็ได้ หากนึ่งขณะหุงข้าว คุณจะใช้ฟังก์ชันข้าวสำหรับประเภทข้าวที่คุณกำลังหุง และเพิ่มตะกร้านึ่งลงในขามด้านในเหนือข้าวต่อไปนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการปรุงอาหารประเภทต่างๆ โดยประมาณในฟังก์ชัน 'STEAM (นึ่ง)':

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลาปรุงอาหาร	เคล็ดลับสำหรับการนึ่ง
แครอท	150 กรัม	20 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
บรอกโคลี	150 กรัม	15 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ผักโขม	80 กรัม	15 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ฟักทอง	200 กรัม	20 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
มันฝรั่ง	250 กรัม	40 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
มันเทศ	200 กรัม	35 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ข้าวโพด	150 กรัม	30 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ไก่	250 กรัม	30 นาที	ตัดด้านข้างส่วนที่สัมผัสกับตะกร้านึ่ง
ปลา (ปลาน้ำจืดและปลาแซลมอน)	150 กรัม/หั่นเป็นชิ้น	25 นาที	สไลซ์ให้บางกว่า 2 ซม. แล้วห่อด้วยกระดาษฟอยล์
กุ้ง	150 กรัม/7 ชิ้น	20 นาที	นึ่งโดยไม่ต้องแกะเปลือก
หอยเชลล์	150 กรัม	20 นาที	แกะออกจากเปลือก (แนะนำให้รองตะกร้านึ่งด้วยผักเพื่อป้องกันการติด)
เกี้ยวเนื้อแช่เย็น	150 กรัม	15 นาที	เว้นช่องว่างระหว่างอาหาร
เกี้ยวเนื้อแช่แข็ง	150 กรัม	20 นาที	เว้นช่องว่างระหว่างอาหาร



**ข้อสำคัญ** - ห้ามนึ่งอาหารที่หนาเกิน 3.5 ซม.

หากคุณต้องการรวมการหุงข้าวกับการนึ่ง ขอแนะนำ **ข้าว 1 ถ้วยตวงคือความจุสูงสุดที่คุณสามารถหุงได้** หากหุงมากกว่านี้จะเป็นอันตราย เพราะเมื่อหุงข้าว ตะกร้านึ่งจะดันฝาเปิดออก



หากหุงข้าวและนึ่งพร้อมๆ กัน คุณสามารถเปิดฝา (ให้ทำอย่างระมัดระวัง โดยระวังไอน้ำที่ออกจากตัวเครื่อง) เพื่อเพิ่มตะกร้านึ่งในขั้นตอนการหุง เพื่อไม่ให้ผักสุกเกินไป

## 6. สูตรอาหาร

ต่อไปนี้เป็นสูตรอาหาร 2-3 รายการที่คุณสามารถเริ่มต้นทำได้ด้วยหม้อหุงข้าวใหม่ของคุณ สำหรับสูตรอื่นๆ อีกมากมาย เช่น ข้าวปรุงรส (ข้าวเม็กซิกันและข้าวหุงมะพร้าว) ริชอตโต สตูว์ ซุป และอื่นๆ โปรดดูบล็อกนักชิมของเราที่ [www.greedy-panda.com](http://www.greedy-panda.com)

### ข้าวต้ม (โจ๊ก)

#### ส่วนผสม (สำหรับ 2-3 ที่)

ข้าว 1/2 ถ้วยตวง

สะโพกไก่ 35 กรัม สับและลอก

เกลือเล็กน้อย

ขิงและต้นหอมหั่นฝอย - เพื่อเพิ่มรสชาติ

#### ขั้นตอน

1. ซาวข้าวและใส่ข้าวลงในขามด้านใน เติมน้ำ (ถึง 1/2 ซีตบนสำหรับโจ๊ก) จากนั้นวางไก่ไว้ด้านบน
2. กดปุ่ม 'PORRIDGE (โจ๊ก)' และรอการปรุงอาหารจะเริ่มหลังจากหน่วงเวลา 5 วินาที
3. เมื่อหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ให้ใส่เกลือหากต้องการ และโรยหน้าด้วยขิงและต้นหอม

## โจ๊กข้าวโอ๊ต

### ส่วนผสม (2 เสิร์ฟ – ห้ามเกินปริมาณนี้)

ข้าวโอ๊ต 1/2 ถ้วยตวงหรือข้าวโอ๊ตแผ่นขนาดใหญ่คุณภาพสูง (เราแนะนำให้คุณใส่ตะแกรงและเขย่าแรงๆ 3-4 ครั้งเพื่อให้ตะกอนหลุดออก)

น้ำ 1.5 ถ้วยตวง (ตวงในถ้วยตวงที่ใหม่)

นม (หรือครีม) 1/2 ถ้วยตวงหรือกะทิ 1/2 ถ้วยตวง แล้วแต่ชอบ

น้ำผึ้งหรือน้ำตาลทรายแดง 2-3 ช้อน (หรือมากกว่านั้นตามความชอบของคุณ)

\* คุณอาจต้องทดลองกับปริมาณข้าวโอ๊ตและน้ำ ขึ้นอยู่กับว่าคุณชอบโจ๊กข้าวโอ๊ตแบบข้นหรือแบบเหลว! คุณยังสามารถใส่แอปเปิ้ลสับหรือผงโกโก้เพื่อปรุงรสโจ๊กได้ด้วย

### ขั้นตอน

1. วางกระทะหุงข้าวด้านในไว้ที่ตัวเครื่องหลักของหม้อหุงข้าว ใส่ข้าวโอ๊ตและน้ำลงในหม้อหุงข้าวด้านใน แล้วเสียบปลั๊กตัวเครื่อง เลือกการตั้งค่า 'PORRIDGE (โจ๊ก)' และปรับเวลาตามเวลาที่คุณต้องการ (เวลาปรุงอาหารนานขึ้น = โจ๊กข้นขึ้น โดยถ้าเวลาปรุงอาหารน้อยลง = โจ๊กเหลวลง) รอบการปรุงอาหารจะเริ่มหลังจากหน่วงเวลา 5 วินาที
2. เมื่อหม้อหุงข้าวเปิด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ให้เปิดฝ้า คนให้เข้ากันแล้วใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไป การใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาและแช่ข้าวโอ๊ตข้ามคืนจะช่วยให้เนื้อสัมผัสนุ่มขึ้น
3. ใส่ผลไม้แห้งหรือผลไม้สดลงในโจ๊กแทนน้ำตาล จะทำให้อร่อยและดีต่อสุขภาพในหน้าหนาว!!



ห้ามใช้นมในการปรุงข้าวโอ๊ต สิ่งนี้จะส่งผลให้ข้าวที่ได้อืดเกินไป เนื่องจากนมทำปฏิกิริยาต่างออกไปเมื่อได้รับความร้อน ใช้น้ำในการปรุงข้าวโอ๊ตเท่านั้น

## ซูชิโรล

### ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าว 3 ถ้วยตวง

สำหรับปรุงรสซูชิ (ผสมน้ำส้มสายชู) – น้ำส้มสายชูขาว 4 ช้อนโต๊ะ น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ เกลือ 1.5 ช้อนชา

หือปิ้งอะไรก็ได้ที่คุณต้องการ (ซาซิมิ กุ้ง ผักดอง นัตโตะ ไชปลาแซลมอน ปลาไหล)

สาหร่าย วาซาบิ โขย และซิงแดงแดงสำหรับโรยหน้า

### ขั้นตอน

1. ซาวข้าวและใส่น้ำลงในซามด้านใน เต็มน้ำ (ตามระดับน้ำที่ซามด้านในและใช้ตัวเลือกเมนู 'SHORT GRAIN (เมล็ดสั้น)')
2. เมื่อหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ให้ใส่ข้าวในภาชนะไม้ (เช็ดด้วยผ้าเปียกสะอาด) แล้วเทน้ำส้มสายชูที่ผสมไว้ลงบนข้าว ผสมให้เข้ากันในขณะที่ทำให้ข้าวเย็นลงด้วยการใช้พัดลมเป่า
3. การม้วนซูชิด้วยมือที่ง่ายและรวดเร็ว เพียงแค่ห่อส่วนผสมที่คุณชื่นชอบด้วยโนริ (สาหร่ายทะเล)

## พุดดิงข้าว

### ส่วนผสม (ถ้วยตวงสำหรับตวงข้าว)

ข้าวอาร์โบริโอ 1 ถ้วยตวง ข้าวเมล็ดสั้นอื่นๆ หรือข้าวเหนียว

นมข้นจืด 1/4 ถ้วยตวง กะทิ 1/4 ถ้วยตวง นมข้นหวาน 1/2 ถ้วยตวง\*\*

อบเชย 1 แท่งหรืออบเชยบดเล็กน้อย ผิวมะนาว 1 ลูก เปลือกมะนาวชั้นใหญ่หนึ่งชิ้น

ลูกจันทน์เทศ 1/4 ช้อนชา (หรือน้อยกว่านั้นตามชอบ)

อบเชยป่น (สำหรับโรยหน้า)

### ขั้นตอน

1. ตวงข้าวเมล็ดสั้นของคุณด้วยถ้วยตวงที่คุณได้มากับหม้อหุงข้าวของคุณ
2. ตวงข้าว แล้วซาวข้าวในน้ำเย็น ใส่ข้าวและน้ำ (ให้อยู่ในระดับแถวที่ถูกต้องบนซามด้านใน) ลงในหม้อหุงข้าว เลือกการตั้งค่าข้าว 'SHORT GRAIN (เมล็ดสั้น)'
3. ในขณะที่เดียวกันก็ตีนมข้นจืด กะทิ นมข้นหวาน อบเชยแท่ง (หรืออบเชยป่น) ผิวมะนาว (ผิวฝานบางๆ ไม่ต้องขูด) และลูกจันทน์เทศเข้าด้วยกัน
4. เมื่อข้าวสุกและเปลี่ยนหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นแล้ว ให้ใส่นมที่ตีแล้วลงในข้าว ปิดฝ้า ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาทีต่อมาและดูว่ามีความสม่ำเสมอที่คุณต้องการหรือไม่
5. โรยแท่งอบเชย (ถ้าใช้) และผิวมะนาว
6. ใส่ลงในจานแต่ละจานและโรยหน้าด้วยอบเชยป่นและครีมหากต้องการ



\*\* การปรับเป็นสูตรมังสวิรัต - สามารถทำได้โดยไม่ต้องใส่นมข้นจืดและนมข้นหวาน ใช้กะทิหนึ่งกระป๋องและนมที่ไม่ใช่หมสัดวใส่หลังการเกลี่ยข้าวหลังจากขั้นตอนที่ 5 หากจำเป็น

## 7. การปรุงอาหารด้วยธัญพืชอื่นๆ/ ถั่วใน KUMO

เป็นไปได้ที่จะปรุงธัญพืชและอื่นๆ และถั่วใน KUMO  
คุณจำเป็นต้องทดลองโดยปรับระดับน้ำและเลือกวงจรการปรุงอาหารที่ถูกต้อง  
นี่คือคำแนะนำเบื้องต้นที่อาจช่วยในการปรุงธัญพืชและถั่วอื่นๆ ใน KUMO

### ครีมน้ำ

หากไม่ได้ล้างไว้ก่อน ให้ล้างด้วยน้ำเย็นโดยใช้ตะแกรง ใช้ครีมน้ำในอัตราส่วน 1:1 ต่อ น้ำ (เพิ่มน้ำเป็น 1:1.25 หากคุณใช้ครีมน้ำสด) และใช้การตั้งค่าสำหรับข้าวขาว เมื่อปรุงเสร็จแล้ว เขย่าให้ฟูขึ้นเล็กน้อยแล้วทิ้งไว้ให้อุ่นประมาณ 5-10 นาที

### คุสคุสและคุสคุสยักษ์

ใช้ปริมาณน้ำที่ระบุบนซองและใช้การตั้งค่าข้าวขาว

### ลูกเต๋อย

สำหรับแต่ละส่วนที่คุณต้องการปรุงอาหาร ให้ดวงลูกเต๋อย 1/4 ถ้วยลงในชามด้านใน แล้วเติมน้ำ 1 ถ้วยสำหรับแต่ละส่วน (ดังนั้น ถ้าคุณใช้ลูกเต๋อย 1 ถ้วย ให้เติมน้ำ 4 ถ้วย โดยใช้ถ้วยตวงเพื่อตวงน้ำ)

โรยเกลือเล็กน้อยในน้ำ แล้วปิดฝา เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวแล้วเลือกโหมดการปรุงอาหาร 'Porridge (โจ๊ก)' คุณสามารถปรุงอาหารได้ทันทีโดยปรับเวลาตามที่คุณต้องการ (การปรุงที่นานขึ้นจะทำให้เนื้อข้นขึ้น การปรุงที่สั้นลงจะทำให้เนื้อเหลวลง) หรือคุณสามารถใช้ตัวจับเวลาล่วงหน้าสำหรับเวลาที่คุณต้องการกินในตอนเช้า เมื่อสุกแล้วคุณสามารถเติมรสชาติที่คุณต้องการได้

### ถั่วเลนทิลและถั่ว

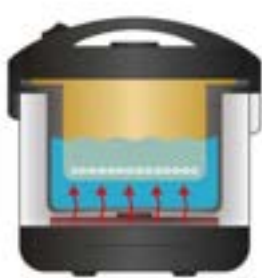
การตั้งค่าการหุงแบบข้าวเหมาะสำหรับการปรุงถั่วเลนทิลหรือถั่ว – ล้างน้ำก่อนและปฏิบัติตามระดับน้ำที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์ การตั้งค่า Porridge (โจ๊ก) ยังใช้ได้กับการปรุงถั่วเลนทิลและถั่ว หากต้องการปรุงอาหารที่อุณหภูมิต่ำกว่านี้

### ข้าวบาร์เลย์มุก

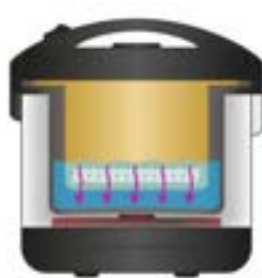
การตั้งค่าปรุงข้าวเหมาะสำหรับการปรุงข้าวบาร์เลย์มุก - ล้างน้ำก่อนปรุงอาหารและปฏิบัติตามระดับน้ำที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์ การใช้ข้าวบาร์เลย์มุกในซูปจะช่วยให้สุกภายในหนึ่งชั่วโมง แต่จะไม่สุกเกินไปหากทิ้งไว้นานกว่านั้น

## 8. คำอธิบายเกี่ยวกับ YUMCARB

ฟังก์ชันการหุงข้าว YUMCARB เป็นเอกลักษณ์เฉพาะของ Kumo นี่คือการหุงข้าวที่มีคาร์โบไฮเดรตต่ำกว่าข้าวที่ปรุงตามแบบดั้งเดิม



**ขั้นตอนการอุ่น**  
อุณหภูมิของน้ำเพิ่มขึ้น



**ขั้นตอนการต้ม**  
แป้งจะไหลออกมาในน้ำ



**ขั้นตอนการนิ่ง**  
แป้งจะแยกตัวและหุงข้าวชั้นสุดท้ายด้วยไอน้ำ



**อุ่นต่อ**  
ข้าวและแป้งจะแยกการระเหยชั้นสุดท้ายออกจากกัน

เมื่อใส่ข้าวลงในเตาหุง YUMCARB สแตนเลส ข้าวจะจมอยู่ในน้ำเมื่อเริ่มรอบการปรุงอาหาร เมื่อเปิดใช้งานครั้งแรก หน้าจอจะแสดง 0:25 (หรือ 0:40 สำหรับข้าวกล้อง) และจะเป็นเช่นนี้ในช่วง 25/40 นาทีแรกของรอบการปรุงอาหาร ในช่วงเวลานี้ Kumo จะค่อยๆ เพิ่มอุณหภูมิภายในเครื่องจนถึงอุณหภูมิที่เหมาะสมที่สุดสำหรับการต้มบางส่วนเกิน กระบวนการนี้ใช้เวลาแบ่งให้ถูกดูดออกจากข้าวและแตกตัว (แป้งละลายง่าย) น้ำที่เป็นแป้งจะระบายออกทางรูในเตาหุง YUMCARB ซึ่งไม่อนุญาตให้แป้งที่ตกลงไปในน้ำถูกดูดซึมกลับเข้าไปในข้าว



ข้าวหุงเสร็จในช่วง 25 นาทีสุดท้ายของรอบการปรุงอาหาร - Kumo จะเริ่มนับถอยหลัง  
ขั้นตอนสุดท้ายของวงจรการปรุงอาหารนี้มีความสำคัญอย่างยิ่ง เนื่องจากจะนึ่งข้าวในสถานะที่มีคาร์โบไฮเดรตต่ำ  
จึงช่วยลดระดับคาร์โบไฮเดรตในข้าวได้มากถึง 25%\*

\* จากการทดสอบในห้องปฏิบัติการพบว่าข้าวขาวมีคาร์โบไฮเดรตลดลง 25% ได้รับการรับรองจาก Testing Institute of Product Quality Supervision ประเทศจีน

## 8.1 วิธีการใช้ฟังก์ชัน YUMCARB

- วางตะกร้า YUMCARB ลงในชามด้านใน ใส่ข้าว (ข้าวขาวก่อนหากต้องการ)  
จากนั้นเติมน้ำให้ได้ระดับตามเส้นที่สัมพันธ์กัน (มี 1-3 ขีดสำหรับข้าวขาวและข้าวกล้อง)  
ไม่ต้องกังวลกับปริมาณน้ำที่คุณเติม ดูเหมือนมากแต่น้ำจะเดือดอย่างรวดเร็ว หากพบว่าข้าวนิ่มเกินไป  
ให้ลดน้ำในครั้งต่อไป
- ปิดฝา เลือก **YUM CARB** คุณสามารถเลือกข้าวขาวหรือข้าวกล้องได้ หลังจากช่วงเวลา 5 วินาที  
รอบการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นและแสดงเวลา 0:25 (สำหรับข้าวขาว) หรือ 0:40 (สำหรับข้าวกล้อง)
- หลังจากเวลาที่แสดงผ่านไป หน้าจอจะนับถอยหลังจนถึง 0:00 เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM  
(อุ่นต่อ)' โดยอัตโนมัติ
- คนข้าวให้เข้ากัน ข้าวที่ด้านล่างของตะกร้า YUMCARB จะดูเหมือนแฉะมาก ซึ่งเป็นเรื่องปกติ – คนข้าวให้เข้ากัน  
คนข้าวจากด้านบนขึ้นด้านบนและปล่อยให้อุ่นต่ออีกอย่างน้อย 10 นาที
- จะมีน้ำแข็งเหลืออยู่ในชามด้านในใต้ตะกร้า YUMCARB เมื่อนำตะกร้า YUMCARB ออกเพื่อเสิร์ฟข้าว  
โปรดระวังเนื่องจากสแตนเลสจะร้อนมาก น้ำที่เป็นน้ำแข็งสามารถนำไปทิ้งได้

เมื่อใช้ฟังก์ชันการหุงข้าว YUMCARB คุณอาจพบว่าตัวเก็บไอน้ำเต็ม เนื่องจากปริมาณน้ำที่ระเหยจากภายใน หากตัวเก็บไอน้ำเต็ม  
คุณอาจพบว่าเมื่อคุณเปิดฝา น้ำบางส่วนอาจหกออกจากฝา – โปรดระวังเนื่องจากน้ำนี้ร้อน

## 9. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

นำเศษอาหารที่เหลือออกและทำความสะอาดทันทีหลังการใช้งาน

ห้ามใช้แปรงโลหะ เครื่องขัด หรือสารเคมี/สารทำลายรุนแรงใดๆ ในการทำความสะอาดส่วนที่สกรปรกของเครื่อง  
หากมีสิ่งใดติดอยู่ในชามด้านใน ให้แช่ด้วยน้ำยาทำความสะอาดเล็กน้อยก่อนล้าง  
ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ ใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ เช็ดเพื่อทำความสะอาดเคสด้านนอก  
ห้ามข้าวขาวในชามด้านใน เพราะอาจทำให้เป็นรอยและสารเคลือบชามด้านในเสื่อมสภาพได้

**ข้อสำคัญ** - ห้ามใส่ชามด้านในลงในเครื่องล้างจาน สารเคมีและรอบการล้างของเครื่องล้างจานรุนแรงเกินไป

ความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากเครื่องล้างจานจะไม่อยู่ในการรับประกันของเรา

**การดูแลฝาปิดไอน้ำ**



ฝาปิดไอน้ำที่ด้านบนของฝาดูดออกได้ – ดึงขึ้นเพื่อถอดออก

ล้างฝาปิดนี้เป็นประจำ

ฝาปิดไอน้ำแบบถอดได้ยังสามารถถอดแยกชิ้นส่วนได้ทั้งหมดเพื่อให้แน่ใจว่าทำความสะอาดได้เต็มที่ –  
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบเข้าด้วยกันอย่างถูกต้องก่อนใช้งาน



### ข้อสำคัญการดูแลขามด้านใน

ให้ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมที่เป็นพลาสติกเท่านั้น  
คุณยังสามารถใช้อุปกรณ์เสริมที่เป็นไม้หรือซิลิโคนก็ได้  
ห้ามใช้โลหะคนเพราะจะทำให้เคลือบเซรามิกที่ขามด้านในเสียหายได้



การทำความสะอาดขามด้านในเป็นเรื่องง่าย แต่หากมีสิ่งใดติดค้างอยู่ที่ขามด้านใน ให้แช่ด้วยน้ำยาละลายจานเล็กน้อยก่อนล้าง

ห้ามเทน้ำส้มสายชูลงในขามด้านในเพราะจะทำให้เคลือบเซรามิกเสียหายได้

ด้านนอก (ด้านล่าง) ของขามด้านในจะเปลี่ยนสีและลอกเนื่องจากความร้อนที่ส่งไปยังขามจากตัวทำความร้อน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ ขามด้านในเคลือบเซรามิกอาจเปลี่ยนสีเมื่อเวลาผ่านไป นี่เป็นเรื่องปกติและไม่มีอะไรต้องกังวล

### การดูแลตัวเก็บไอน้ำ



สามารถถอดตัวเก็บไอน้ำที่ข้างของเครื่องได้ มีร่องที่ช่องเสียบตัวเก็บไอน้ำ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าตัวเก็บไอน้ำอยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง

ถอดและล้างตัวเก็บไอน้ำ ล้าง เช็ดให้แห้ง และติดตั้งกลับเข้าที่

## 10. อะไหล่

หากคุณต้องการอะไหล่ โปรดติดต่อเราผ่านทางเว็บไซต์ของเรา [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com) หรืออีเมล [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com).

มีอะไหล่สำหรับ Kumo YUM-EY10 (มีถ้วยดวงจำหน่ายบนเว็บไซต์ของเรา):

ชื่อชิ้นส่วน	หมายเลขชิ้นส่วน
ขามด้านในเคลือบเซรามิก	IB-EY10
ตะกร้า YUMCARB	SB-EY10

## 11. คู่มือการแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สิ่งที่อาจเป็นสาเหตุ	
การหุงข้าว	ข้าวที่หุงได้แข็งหรืออ่อนเกินไป	<ul style="list-style-type: none"><li>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องอยู่บนพื้นผิวที่เรียบ หากวางบนพื้นผิวที่ไม่เรียบ ระดับน้ำจะไม่สม่ำเสมอและจะส่งผลต่อการหุงข้าว</li><li>พื้นผิวของข้าวจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับวิธีการประมวลผล (ดูหัวข้อ 4.3 เพื่อข้อมูลเพิ่มเติม)</li><li>การใช้ฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' อาจส่งผลให้เนื้อข้าวนุ่มขึ้นหากแช่ข้าวไว้ในน้ำเป็นเวลานาน</li><li>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขามด้านในไม่เสียรูปทรง</li><li>คุณเกลี่ยข้าวหลังจากหุงแล้วหรือยัง หากยังให้ทำเพื่อให้น้ำส่วนเกินระเหยออกไป</li></ul>
	ข้าวเกรียม/ไหม้	<ul style="list-style-type: none"><li>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีอะไรติดอยู่ที่ตัวทำความร้อนหรือด้านล่างของขามด้านใน</li><li>ข้าวอาจไม่ได้รับการหุงอย่างดีเพียงพอ ทำให้แป้งเหลืออยู่บนข้าวมากเกินไป</li><li>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขามด้านในไม่เสียรูปทรง</li></ul>
	เกิดการเดือดขณะปรุงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"><li>ตรวจสอบการตั้งค่าที่คุณเลือกและระดับน้ำที่คุณเติม</li><li>ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาของระบายไอน้ำอยู่บนเครื่อง</li></ul>
	ได้ยินเสียงรบกวนขณะปรุงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"><li>เสียงคลิกเป็นเพียงการปรับไมโครโปรเซสเซอร์ (MICOM)</li></ul>

ปัญหา		สิ่งที่อาจเป็นสาเหตุ
	รีอูนอาหาร	<p>ที่ปรับลดพฤติกรรมการปรุงอาหารของเครื่องเท่านั้น ไม่ต้องกังวล</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>อาจมีเสียง 'ประกายไฟ' เกิดขึ้นหากขามด้านในมีความชื้นใดๆ ที่ด้านล่างขณะที่ตัวทำความร้อนอุ่นขึ้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขามด้านในแห้งสนิท</li> </ul>
	มีไอน้ำออกมาจากระหว่างฝาด้านนอกและตัวเครื่อง	<ul style="list-style-type: none"> <li>ตรวจสอบว่าฝาด้านนอกติดตั้งได้ถูกต้องและไม่บิดเบี้ยว</li> <li>ปะเก็นฝาด้านนอกสกปรกหรือไม่ หากเป็นเช่นนั้น ให้ทำความสะอาดปะเก็นฝาด้านนอก</li> </ul>
การนึ่ง	อาหารไม่สุกนึ่ง	<ul style="list-style-type: none"> <li>มีน้ำเพียงพอสำหรับการนึ่งหรือไม่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำอย่างน้อยสองถ้วยบนขามด้านใน</li> <li>มีอาหารมากเกินไปในตะกร้าหนึ่งหรือไม่ – ลดปริมาณอาหารหรือเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร</li> <li>อาหารอาจมีชิ้นใหญ่เกินไป ลดขนาดชิ้นอาหารหรือเพิ่มเวลาในการปรุง</li> </ul>
	อาหารที่นึ่งแข็งเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> <li>ผัก – เวลานึ่งสั้นเกินไป ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำเพียงพอและนึ่งต่อไป</li> <li>ปลาและเนื้อ – เวลานึ่งนานเกินไป ลดเวลาในการปรุงอาหาร</li> </ul>
	อาหารที่นึ่งเย็น	<ul style="list-style-type: none"> <li>เวลาผ่านไปนานเกินไปหลังรอบการปรุงอาหารสิ้นสุดลงหรือไม่ พยายามอย่าเปิดโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ทิ้งไว้ให้น้ำออกจากเครื่องแล้วรีบรับประทานทันที</li> </ul>
อุ่นต่อ	ข้าวมีกลิ่น มีสีเหลืองหรือมีความชื้นมากเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> <li>ห้ามเก็บข้าวปริมาณน้อยไว้ในโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)'</li> <li>มีการใช้งานโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' นานกว่า 15 ชั่วโมงหรือไม่</li> <li>ชนิดของข้าวและน้ำอาจทำให้ข้าวมีสีเหลือง</li> <li>ไม่พ่ายถูกทิ้งไว้ในโถด้านในขณะเปิดใช้ 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)'</li> <li>คุณได้เกลี่ยข้าวทันทีหลังจากที่หุงสุกแล้วหรือไม่ ถ้าไม่ ให้เกลี่ยข้าวออก</li> <li>อาจเป็นกลิ่นที่หลงเหลือจากการปรุงอาหารรอบที่แล้ว (โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากเป็นการปรุงอาหารแบบซ้ำ)</li> </ul>
ตัวจับเวลาการปรุงอาหาร	เครื่องเริ่มการปรุงอาหารทันที	<ul style="list-style-type: none"> <li>เวลาเริ่มต้นขั้นต่ำคือ 70 นาที หากน้อยกว่านั้นจะเป็นการเริ่มวงจรการปรุงอาหารทันที</li> </ul>
	อาหารไม่พร้อมตามเวลาที่กำหนด	<ul style="list-style-type: none"> <li>การปรุงอาหารอาจไม่เสร็จตามเวลาที่ตั้งไว้หากอุณหภูมิในห้องหรือระดับน้ำต่ำเกินไป</li> <li>ไฟฟ้าถูกตัดหรือไม่ การตัดไฟจะทำให้เครื่องรีเซ็ต</li> </ul>

## 12. ข้อมูลจำเพาะและเวลาปรุงอาหาร

ชื่อรุ่นและหมายเลข	Kumo, YUM-EY10
ความจุ	หม้อหุงข้าวขนาด 1 ลิตร (1 ถึง 5.5 ถ้วยตวง)
พิกัดไฟฟ้า	ไฟฟ้ากระแสสลับ 220-240V, 50-60Hz
ปริมาณการใช้ไฟฟ้า	500W
การใช้พลังงานโดยเฉลี่ยในโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)'	21W
ระบบการปรุงอาหาร	การให้ความร้อนโดยตรง
ประเทศผู้ผลิต	จีน
ความยาวของสายไฟ	0.9 ม.
ขนาดภายนอก (โดยประมาณ)	27 ซม. (ยาว) x 27 ซม. (กว้าง) x 26 ซม. (สูง)
น้ำหนัก (โดยประมาณ)	2.36 กก.

	คุณสมบัติ	ความจุ	โดยประมาณ เวลาปรุงอาหาร
ความจุในการปรุงอาหาร (ถ้วยตวงหรือลิตร)	ข้าวขาวเมล็ดยาว	1-5.5 ถ้วยตวง/1 ลิตร	35-40 นาที
	ข้าวขาวเมล็ดสั้น	1-5.5 ถ้วยตวง/1 ลิตร	37-40 นาที
	ข้าวกล้อง	1-4 ถ้วยตวง/0.72 ลิตร	60-66 นาที
	YUMCARB	1-3 ถ้วยตวง/0.54 ลิตร	35-40 นาที
	ข้าวขาว	1-3 ถ้วยตวง/0.54 ลิตร	60-66 นาที
	YUMCARB		
	ข้าวกล้อง		
	โจ๊ก (ข้าว)	¾ ถ้วยตวง/0.13 ลิตร	1 ชม. ปรับได้สูงสุด 3 ชม.
	โจ๊ก (ข้าวโอ๊ต)	½ ถ้วยตวง/0.09 ลิตร	
	นึ่ง	เติมน้ำ 1 หรือ 2 ถ้วยตวงให้ถึงสัญลักษณ์ข้าว	5 นาที สามารถปรับได้ถึง 1.5 ชั่วโมงสูงสุด โดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 5 นาที
	หุงแบบช้า	2 ลิตร	2 ชม. ปรับได้สูงสุด 6 ชม.

## 13. การรับรองและการรับประกัน

ใบรับประกันแบบครอบคลุมของเราได้รวมมาพร้อมอยู่ในเครื่องนี้ (โปรดดูใบรับประกันที่แนบมาด้วย) สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรับประกันของเรา โปรดไปที่ [www.yum-asia.com/sea/warranty](http://www.yum-asia.com/sea/warranty)

หม้อหุงข้าวและหม้ออเนกประสงค์ของ Yum Asia นี้ ออกแบบมาสำหรับใช้ในบ้านเท่านั้น การใช้งานในเชิงพาณิชย์จะทำให้การรับประกันนี้เป็นโมฆะ

หากคุณพบปัญหากับอุปกรณ์ของคุณ ก่อนอื่น โปรดดูคู่มือ 'การแก้ไขปัญหา' ในหน้า 16 ของคู่มือเพื่อดูว่าปัญหาของคุณแสดงอยู่ในหัวข้อนั้นหรือไม่ หากคุณยังคงประสบปัญหา โปรดส่งอีเมลไปที่ [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) พร้อมรายละเอียดการสั่งซื้อ คำอธิบาย และรูปถ่ายของปัญหา







Ceramic Bowl

# Ninja