

Sakura

by Yum Asia



Ceramic Bowl
Ninja

**Advanced Fuzzy Logic
Multifunction Rice Cooker**

Model - YUM EN15, YUM EN15W
1.5 litre (1-8 people)

ADVANCED
Fuzzy Logic 


Asian
Styling


2mm
CERAMIC
Ninja

ดัชนี

1. การป้องกันที่สำคัญ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้.....	3
2. คำอธิบายอุปกรณ์	6
2.1 การออกแบบของอุปกรณ์	6
2.2 จอแสดงผลแผงควบคุม.....	7
3. การใช้งานอุปกรณ์	8
3.1 ก่อนใช้.....	8
3.2 ตรวจสอบตัวควบคุม	8
3.3 วิธีใช้งานฟังก์ชันหม้อหุงข้าว	8
3.4 วิธีใช้งานฟังก์ชัน ถนอมตอ	9
3.5 วิธีการใช้ฟังก์ชันการปรุงอาหารอื่นๆ	9
3.6 การยกเลิกโปรแกรม	11
3.7 วิธีการใช้ฟังก์ชันตั้งค่าล่วงหน้า	11
4. เคล็ดลับในการหุงข้าวรสชาติดี	12
4.1 วิธีการหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบ	12
4.2 เคล็ดลับของเราในการหุงข้าวและให้ได้ผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบ.....	12
5. วิธีใช้งานฟังก์ชันนี้	12
6. วิธีการอบเค้ก.....	13
7. สูตรอาหาร	14
7.1 เค้ก	15
7.2 โยเกิร์ต	17
8. การปรุงอาหารด้วยธัญพืชอื่นๆ / ถั่วใน Sakura	18
9. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	19
10. อะไหล่	20
11. คู่มือการแก้ไขปัญหา	20
12. ข้อมูลจำเพาะและเวลาปรุงอาหาร.....	22
13. การรับรองและการรับประกัน	23

รุ่น YUM-EN15/EN15W

Sakura

ขอขอบคุณที่เลือกหม้อหุงข้าวอเนกประสงค์ที่ล้ำสมัยของ Yum Asia ซึ่งเราตั้งชื่อว่า 'Sakura' ที่ Yum Asia ประสบการณ์ของเราในการทำงานกับแบรนด์หม้อหุงข้าวและเทคโนโลยีหม้อหุงข้าวชั้นนำทำให้เรามีความรู้ที่จำเป็นในการผลิตหม้อหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบนี้ สิ่งนี้หมายความว่าผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบให้มีมาตรฐานสูงสุดในด้านคุณภาพ ฟังก์ชันการทำงาน และการออกแบบ และที่สำคัญกว่านั้นคือความหลงใหลเพื่อให้ได้การหุงข้าวที่เยี่ยมที่สุดของเรา!

เรารับประกันว่าคุณจะต้องพึงพอใจกับอุปกรณ์ใหม่ของคุณ และอุปกรณ์นี้ได้รับการสนับสนุนโดยบริการรับประกันที่ครอบคลุมของเรา

สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติม โปรดไปที่ www.yum-asia.com/sea/warranty หรือดูใบรับประกันที่แนบมา เก็บคู่มือการใช้งานเหล่านี้ไว้กับใบรับประกัน ใบเสร็จรับเงิน และกล่องกระดาษแข็งและบรรจุภัณฑ์ หากเป็นไปได้ พบวิธีใช้เวอร์ชันล่าสุดสามารถดูหรือดาวน์โหลดได้ที่ www.yum-asia.com

หากคุณมีคำถามใดๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์นี้ ค่าแนะนำในการปรุงอาหาร หรืออื่นๆ โปรดติดต่อเราที่ hello@yum-asia.com เรายินดีอย่างยิ่งที่จะให้ความช่วยเหลือ

โปรดให้ความสนใจ! ก่อนใช้อุปกรณ์นี้ โปรดอ่านคำแนะนำการใช้งานเหล่านี้อย่างละเอียด โดยคำแนะนำการใช้งานประกอบด้วยข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของคุณ ตลอดจนคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์อย่างเหมาะสม

ขอขอบคุณอีกครั้งและขอให้มีความสุขกับการปรุงอาหาร!










ทีมงาน Yum Asia

1. การป้องกันที่สำคัญ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้



คำเตือนและข้อควรระวังเหล่านี้มีไว้เพื่อป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สินหรือการบาดเจ็บส่วนบุคคลกับคุณและผู้อื่น

	<p>ห้ามดัดแปลงหม้อหุงข้าวนี้ เฉพาะช่างซ่อมเท่านั้นที่สามารถถอดประกอบหรือซ่อมแซมอุปกรณ์นี้ได้</p>		<p>ห้ามปล่อยให้เด็กใช้หม้อหุงข้าวนี้โดยไม่มีผู้ดูแล เก็บให้พ้นมือเด็กเล็ก เด็กมีความเสี่ยงที่จะถูกไฟลวก ไฟดูดหรือได้รับบาดเจ็บ</p>
	<p>ห้ามสัมผัสช่องระบายไอน้ำ การทำเช่นนั้นอาจทำให้น้ำร้อนลวก เกิดแผลไหม้ได้ ระวังเป็นพิเศษหากมีเด็ก</p>		<p>ห้ามเปิดฝาหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในระหว่างรอบการปรุงอาหาร การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดการไหม้ – ไอน้ำมีความร้อนมาก</p>
	<p>ห้ามเสียบหรือถอดสายไฟในขณะที่มือเปียก การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือเกิดการบาดเจ็บได้</p>		<p>หม้อหุงข้าวนี้ใช้สำหรับหุงข้าวและปรุงอาหารอื่นๆ ตามรายละเอียดในคู่มือนี้ ห้ามใช้นอกเหนือจากวัตถุประสงค์ที่กำหนดไว้ ปฏิบัติตามคำแนะนำในการใช้งานเสมอ และห้ามปรุงอาหารต่อไปนี้: อาหารที่บรรจุในพลาสติก จานที่มีกระดาษเช็ดมือหรือฝาปิดอื่นๆ เพื่อปิดอาหาร การทำเช่นนั้นอาจทำให้ช่องระบายไอน้ำอุดตัน</p>
	<p>ห้ามนำหม้อหุงข้าวนี้ไปจุ่มน้ำหรือสาดน้ำใส่ การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าลัดวงจรหรือไฟฟ้าช็อตได้</p>		
	<p>ห้ามวางวัตถุที่เป็นโลหะในช่องระบายอากาศ การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือการทำงานผิดปกติซึ่งส่งผลให้เกิดการบาดเจ็บได้</p>		<p>ปลั๊กไฟที่เสียบหลวมอาจทำให้เกิดไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต ไฟฟ้าลัดวงจร ครันหรือไฟไหม้ ใช้เฉพาะเต้ารับไฟฟ้าที่มีพิกัด 15 แอมแปร์เป็นอย่างต่ำ หากคุณต้องการเปลี่ยนสายไฟ ให้ใช้เฉพาะสายไฟที่มีพิกัดใกล้เคียงกัน (250v, 13A)</p> <p>หากขาของปลั๊กสกปรก ให้เช็ดทำความสะอาด เศษผงที่ขาของปลั๊กอาจทำให้เกิดไฟไหม้ได้</p>
	<p>เสียบปลั๊กเข้ากับเต้ารับให้สุดและแน่น</p>		

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



ข้อสำคัญ!

ปล่อยให้หม้อหุงข้าวเย็นลงก่อนทำความสะอาด ชิ้นส่วนที่มีความร้อน เช่น ฝาदानใน ขามदानใน และแผ่นความร้อนอาจทำให้เกิดการไหม้ได้

ถอดปลั๊กหม้อหุงข้าวโดยจับที่ปลั๊กไฟ ห้ามดึงที่สายไฟ
เสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับหม้อหุงข้าวให้แน่น มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อต ไฟไหม้ และหม้อหุงข้าวอาจไม่ทำงาน

ห้ามปิดฝาม้อหุงข้าว โดยเฉพาะบริเวณช่องระบายไอน้ำของหม้อหุงข้าว
ห้ามให้ขามदानในหรือฝาदानในเสียหาย ขามหรือฝาदानในที่ผิดรูปจะทำให้ได้ผลลัพธ์การปรุงอาหารที่ไม่สม่ำเสมอ
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีอะไรติดอยู่ที่ตัวทำความร้อนหรือด้านนอกของขาม
สิ่งนี้จะทำให้ผลลัพธ์การปรุงอาหารไม่สม่ำเสมอ

ห้ามใส่น้ำในหม้อหุงข้าว อาจทำให้เครื่องพัง ไฟไหม้ หรือไฟฟ้าช็อตได้
ห้ามใช้หม้อหุงข้าวในที่ที่แสงแดดส่องถึงโดยตรง อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนสีได้

ห้ามใช้ในที่ที่ไอน้ำจากหม้อหุงข้าวนี้อาจสัมผัสกับอุปกรณ์อื่นๆ ไอน้ำอาจทำให้ลื่น ขาดการทำงานผิดปกติ
เกิดไฟไหม้เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ

ห้ามใช้บนพื้นผิวที่อาจปิดกั้นช่องระบายอากาศด้านล่าง (เช่นบนกระดาษ พรม พลาสติก)
ห้ามปรุงอาหารเมื่อขามदानในว่างเปล่า อาจทำให้เครื่องเสียหายได้

หยุดใช้ทันทีหากคุณสังเกตเห็นสิ่งต่อไปนี้:
ปลั๊กไฟหรือสายไฟร้อนจัด
สายไฟชำรุดหรือไฟฟ้าติด/ดับเมื่อสัมผัส
ตัวหม้อหุงข้าวผิดรูปหรือร้อนผิดปกติ
ควันมาจากหม้อหุงข้าวหรือมีกลิ่นไหม้
ส่วนใดส่วนหนึ่งของหม้อหุงข้าวแตก หลวม หรือไม่มั่นคง

2. คำอธิบายอุปกรณ์

หม้อหุงข้าวฟิวส์ลोजิกรุ่น Sakura

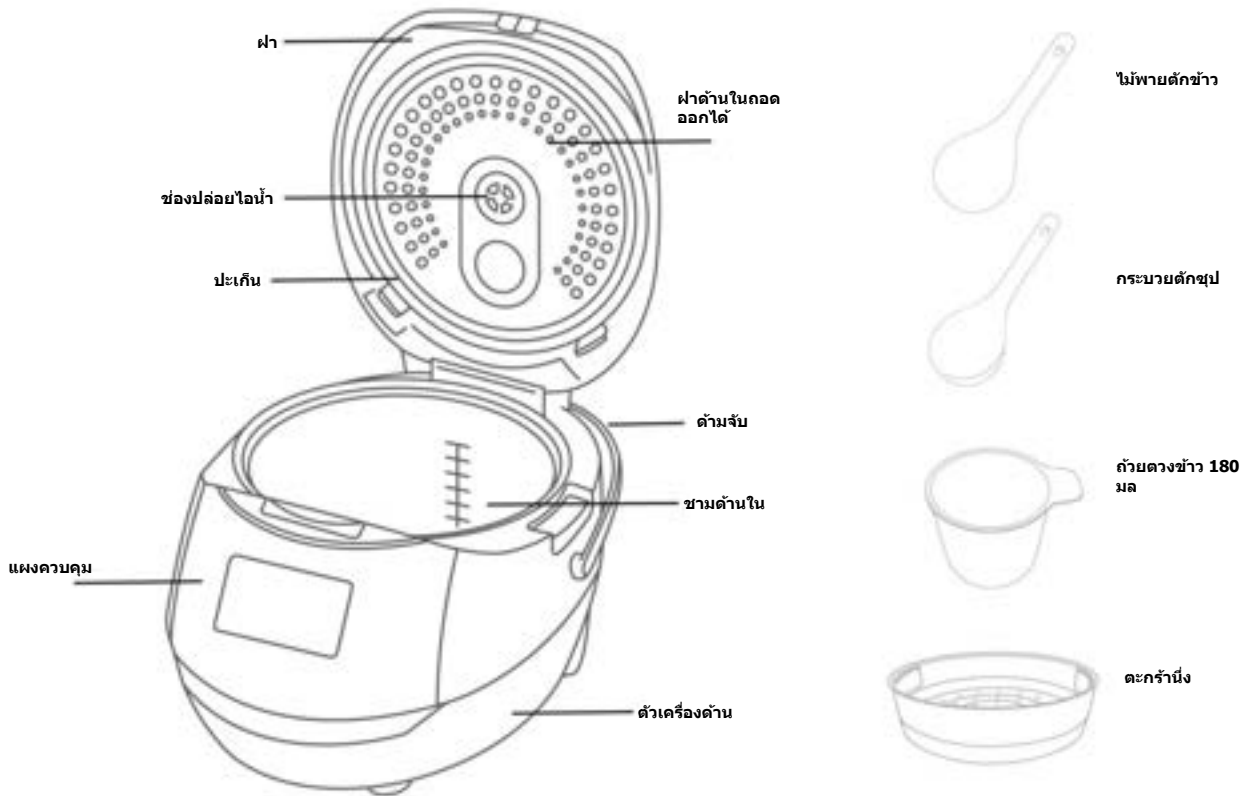
ที่ลำหน้าของคุณเป็นอุปกรณ์ปรุงอาหารเนกประสงค์ที่ทันสมัยที่ใช้การผลิตที่มีคุณภาพสูงสุดและประสบการณ์หลายปีในการขายหม้อหุงข้าว

ช่วยประหยัดพื้นที่ในครัวของคุณ อุปกรณ์นี้รวมฟังก์ชันที่มีคุณภาพของการปรุงอาหารแบบพิเศษสำหรับการทำโจ๊ก ทำซูป การนึ่ง การหุงแบบช้า การอบขนมปังคริสต์ การอบเค้ก และการทำโยเกิร์ต

เราออกแบบหม้อหุงข้าวรุ่นนี้ให้มีคุณสมบัติเพิ่มเติมที่ผู้ปรุงอาหารทุกคนจะพบว่ามีประโยชน์ แผงควบคุมฟังก์ชัน Korean Motouch ที่ใช้งานง่ายและล้ำสมัยจะทำให้การปรุงอาหารง่ายขึ้นมาก และช่วยให้หุงข้าวที่อร่อยหรือทำอาหารมือใหญ่ได้ง่ายกว่า

2.1 การออกแบบของอุปกรณ์

พบกับหม้อหุงข้าว Sakura ของคุณ! มาพร้อมกับไม้พายตักข้าว กระจบวย ถ้วยตวง และตะกร้านึ่ง นอกจากนี้ยังมีมาพร้อมกับที่วางทัพพีตักข้าวซึ่งหนีบกับด้ามจับ



2.2 จอแสดงผลแผงควบคุม



START
(เริ่ม)

กดปุ่มสัมผัส 'START (เริ่ม)' ค้างไว้ 2 วินาทีเพื่อเริ่มโปรแกรมปรุงอาหาร



CANCEL
(ยกเลิก)

กดปุ่มสัมผัส 'CANCEL (ยกเลิก)' ค้างไว้ 2 วินาทีเพื่อยกเลิกโปรแกรมปรุงอาหาร Sakura จะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายโดยหน้าจอจะกะพริบ ปุ่มนี้ยังทำหน้าที่สองอย่าง โดยทำหน้าที่เป็นปุ่มเปิด/ปิดโดยการกดค้างไว้มากกว่า 2 วินาทีเมื่อ Sakura อยู่ในโหมดสแตนด์บาย



MENU

กดปุ่มสัมผัสนี้เพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารที่ไม่ใช่ข้าว 1 ใน 7 รายการ การกดปุ่มต่อเนื่องกันจะเป็นการเลื่อนเมนูและโปรแกรมที่เลือกจะกะพริบบนหน้าจอ



RICE
(ข้าว)

ใช้ปุ่ม 'MENU' (เมนู) เพื่อให้ตัวเลือกเมนู 'RICE (ข้าว)' กะพริบ ปุ่มสัมผัส 'RICE (ข้าว)' ใช้เลือกโปรแกรมปรุงอาหารแบบละเอียด 1 ใน 3 โปรแกรม (ข้าวเมล็ดยาว ข้าวเมล็ดสั้น และข้าวสีน้ำตาล) การกดปุ่ม 'RICE (ข้าว)' ติดต่อกันแต่ละครั้งจะเป็นเลือกโปรแกรมถัดไปจากรายการเมนู และชื่อของโปรแกรมที่เลือกจะกะพริบบนหน้าจอ



KEEP WARM
(อุ่นต่อ)

หากเครื่องอยู่ในโหมดสแตนด์บาย (หมายถึง 'ไม่มีการใช้งานโปรแกรม') การกดปุ่ม 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ค้างไว้เป็นเวลา 2 วินาทีจะเป็นการเปิดใช้งานโหมด อุ่น และปุ่ม 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' จะสว่างขึ้น นาฬิกาจับเวลาจะปรากฏขึ้นเพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิงของคุณ และปุ่ม 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' จะยังสว่างอยู่



PRESET
(ตั้งค่าล่วงหน้า)

ฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' ช่วยให้คุณตั้งเวลาสำหรับการปรุงอาหารแบบหน่วงเวลาได้ถึง 24 ชั่วโมง ระวังการตั้งค่าล่วงหน้าที่นานเกินไป หากมีอาหารที่เน่าเสียง่ายอยู่ในอาหารที่คุณกำลังจะปรุง

Hr Min

Hr Min

สำหรับการปรับตั้งเวลาการปรุงอาหารสำหรับการตั้งค่าเมนูที่ไม่ใช่ข้าวและฟังก์ชันที่ตั้งไว้ล่วงหน้า การกดปุ่มใดปุ่มหนึ่งเหล่านี้เมื่อเลือกโปรแกรมแล้ว จะทำให้คุณปรับเวลาในการปรุงอาหารได้ เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นจะแสดงอยู่ในส่วนคู่มือเฉพาะสำหรับโปรแกรมต่างๆ

3. การใช้งานอุปกรณ์

3.1 ก่อนใช้

1. เปิดบรรจุภัณฑ์ นำอุปกรณ์ออกอย่างระมัดระวัง และนำบรรจุภัณฑ์และวัสดุส่งเสริมการขายออกทั้งหมด
2. นำอุปกรณ์เสริมและคู่มือการใช้งานทั้งหมดออก
3. ลอกสติกเกอร์ส่งเสริมการขายใดๆ ที่มีออก เช็ดตัวเครื่องด้วยผ้าชุบน้ำหมาดๆ
4. ล้างขามและฝาด้านในด้วยฟองน้ำนุ่มๆ กับน้ำสบู่อุ่น เช็ดให้แห้งให้ทั่ว
5. หุงข้าว 1/2 ถ้วยตวง (สำหรับน้ำ ให้เติมน้ำ 1/2 ถ้วยตวง) แล้วเททิ้งไป

3.2 สำรองตัวควบคุม

จอแสดงผลของเครื่องนี้ไว้ต่อการสัมผัสและใช้งานง่ายด้วยแผง Motouch 'สีน้ำเงินสดใส' ที่ทันสมัย หมายเหตุ - ใช้งานปุ่ม 'START (เริ่ม)', 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' และ 'CANCEL (ยกเลิก)' ได้โดยการกดปุ่มค้างไว้ 2 วินาที จากนั้นปุ่มที่สัมผัสกันจะสว่างขึ้นบนแผงควบคุม



เมื่อไม่ได้เลือกโปรแกรมปรุงอาหาร สามารถปิด Sakura ได้โดยกดค้างที่ปุ่ม Cancel (ยกเลิก) เป็นเวลา 2 วินาที เพื่อเปิด Sakura กดปุ่ม Cancel (ยกเลิก)

3.3 วิธีใช้งานฟังก์ชันหม้อหุงข้าว

หมายเหตุ - ความจุสูงสุดของเครื่องนี้ (ห้ามเกิน!)
8 ถ้วยตวง (ถ้วยตวง 180 มล.) สำหรับข้าวขาว
6 ถ้วยตวง (ถ้วยตวง 180 มล.) สำหรับข้าวกล้อง

Sakura ได้รับการออกแบบให้หุงข้าวโดยใช้ 7 ขั้นตอนที่แตกต่างกัน เพื่อหุงข้าวอย่างสมบูรณ์แบบทุกครั้งและเพื่อรักษาคุณค่าทางอาหารไว้ให้ได้อย่างครบถ้วน ขั้นตอนเหล่านี้ได้แก่ อุ่น ดูดซับน้ำ ให้ความร้อน ต้ม ตุ่น ดูดซับน้ำ และสุดท้ายคือ อุ่น (ตามลำดับนี้) การปรุงอาหารแบบแบ่งขั้นตอนและการปรับอุณหภูมินี้ถูกควบคุมโดยโปรเซสเซอร์แบบพีซีซีลอจิกของ Sakura

ตัวเลือกสำหรับการหุงข้าว:

1. การตั้งค่า 'REGULAR (ทั่วไป)' มีไว้สำหรับหุงข้าวปกติ (เช่น 'ไม่มีการหุงและนั่งแบบละเอียด')
2. การตั้งค่า 'FAST COOK (หุงเร็ว)' มีไว้เมื่อคุณต้องการให้ข้าวสุกเร็วขึ้นเล็กน้อย
3. เมนูย่อย 'RICE (ข้าว)' มีไว้สำหรับหุงและนั่งข้าวให้ละเอียดยิ่งขึ้น คุณเข้าถึงเมนูย่อยนี้ได้โดยกดปุ่มเมนูจนกระทั่งไอคอน 'RICE (ข้าว)' บนแผงควบคุมกะพริบ จากนั้นเลื่อนตัวเลือกข้าวเพิ่มเติม 3 รายการได้โดยใช้ปุ่ม 'RICE (ข้าว)':
4. การตั้งค่า 'LONG GRAIN (เมล็ดยาว)' ใช้สำหรับข้าวเมล็ดยาวได้ทุกชนิด เช่น ข้าวบาสมาดิ ข้าวหอมมะลิ หรือข้าวหอมไทย
5. การตั้งค่า 'SHORT GRAIN (เมล็ดสั้น)' ใช้กับข้าวเมล็ดสั้นได้ทุกชนิด เช่น ข้าวไข่มุกหรือข้าวซูชิ
6. การตั้งค่า 'BROWN RICE (ข้าวกล้อง)' ใช้กับข้าวกล้องทุกชนิด (เมล็ดยาวหรือเมล็ดสั้นก็ได้)

เวลาหุงโดยประมาณสำหรับข้าวประเภทต่างๆ

ข้าวที่เลือก	'ทั่วไป'	'หุงเร็ว'	'เมล็ดยาว'	'เมล็ดสั้น'	'ข้าวกล้อง'
ใช้เวลา	30 นาที	22 นาที	40 นาที	40 นาที	62 นาที

ด้านในของขามด้านในจะมีเครื่องหมายบอกระดับน้ำสำหรับข้าวขาวเมล็ดยาว ข้าวขาวเมล็ดสั้น ข้าวกล้องและโจ๊ก (ข้าว)



ในระหว่างรอบการปรุงอาหาร หน้าจอจะแสดงรูปแบบเส้นวิ่งอยู่เพื่อระบุว่า Sakura กำลังปรุงอาหาร ตัวเลขนับถอยหลัง จะปรากฏใน 10 นาทีสุดท้าย

การหุงข้าวเหนียว

ข้าวเหนียวแตกต่างจากข้าวเมล็ดสั้นทั่วไปคือต้องใช้น้ำมากกว่า หากคุณกำลังหุงข้าวเหนียว คุณต้องทำตามคำแนะนำเกี่ยวกับน้ำด้านล่างและใช้การตั้งค่าหุงข้าวเมล็ดสั้น

ระดับน้ำสำหรับข้าวเหนียวไทย

จำนวนถ้วยตวงข้าว	1	2	3	4	5	6	7
ระดับน้ำ (สัญลักษณ์เมล็ดสั้น)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5	6.5	7.5

3.3.1 การหุงข้าวใน Sakura

- วัดปริมาณข้าวด้วยถ้วยตวงที่ให้มา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าข้าวได้ระดับจนถึงด้านบนของถ้วย – นี่คือการวัดเต็มถ้วยตวง (180 มล.)
- ทำความสะอาด ข้าว (หากจำเป็น) ตามคำแนะนำใน '4.1 วิธีการหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบ' วางขามด้านในลงในเครื่องใส่ข้าวลงในขามด้านใน และเติมน้ำให้ถึงเส้นระดับที่สอดคล้องกับปริมาณ/ชนิดข้าวที่คุณหุง
- ปิดฝาและเลือกการตั้งค่าข้าวที่คุณต้องการหุง
- กด 'START' (เริ่ม) ค้างไว้และวงจรการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้น รูปแบบเส้นวงอยู่บนหน้าจอเพื่อระบุว่า Sakura กำลังปรุงอาหาร การนับถอยหลังจะปรากฏใน 10 นาทีสุดท้าย



นอกจากนี้ โปรดดู 'คู่มือการเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว' ที่ด้านหลังของใบรับประกันสำหรับคำแนะนำที่ละเอียดถี่ถ้วนเกี่ยวกับวิธีการหุงข้าวและ 'เคล็ดลับในการหุงข้าวให้ได้อร่อยดี' ใน หน้า 12 เพื่อดูข้อมูลและคำแนะนำการปรุงอาหารโดยละเอียดเพิ่มเติม



หากคุณต้องการหุง ข้าว 1 ถ้วย ไม่มีเครื่องหมายบนขามด้านในสำหรับการหุงข้าวแบบนี้ ใช้ถ้วยตวงเพื่อเติมน้ำ – น้ำ 1 ถ้วยตวงสำหรับข้าวขาว และน้ำ 1¼ ถ้วยตวงสำหรับข้าวกล้อง

3.4 วิธีใช้งานฟังก์ชัน อุ่นต่อ

เมื่อวงจรการปรุงอาหารสิ้นสุดลง (ยกเว้นโยเกิร์ต) เครื่องจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM' (อุ่นต่อ) โดยอัตโนมัติ คุณสามารถเปิดใช้งาน 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' เมื่อเครื่องอยู่ในโหมดสแตนด์บาย (เช่น เมื่อไม่ได้เลือกฟังก์ชันเมนู) โดยกดปุ่ม 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ค้างไว้ 2 วินาที จากนั้นปุ่มจะสว่างขึ้นและนาฬิกาบนหน้าจอหลังจากนั้นจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอเพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิงของคุณ ฟังก์ชัน 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' สามารถใช้งานได้ 24 ชั่วโมง แต่คุณอาจพบว่าข้าวเสียหลังจากผ่านไป 15 ชั่วโมง

หากต้องการยกเลิก 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ให้กดปุ่ม 'CANCEL (ยกเลิก)' ค้างไว้ 2 วินาที จากนั้นเครื่องจะเปลี่ยนเป็นโหมดสแตนด์บายและหน้าจอจะกะพริบ

3.5 วิธีการใช้ฟังก์ชันการปรุงอาหารอื่นๆ

3.5.1 โจ๊ก

การตั้งค่าเมนูนี้สามารถใช้สำหรับโจ๊กข้าวเอเชียหรือโจ๊กข้าวโอ๊ต สำหรับสูตรอาหาร ดูหน้า 14

เวลาปรุงเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'PORRIDGE (โจ๊ก)' คือ 1 ชั่วโมง คุณสามารถปรับค่านี้ได้ถึง 2 ชั่วโมงโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชม.)' หรือ 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'PORRIDGE (โจ๊ก)' และปุ่มจะกะพริบบนหน้าจอ

เมื่อรอบการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM' (อุ่นต่อ) โดยอัตโนมัติ

3.5.2 ซุป

สำหรับการปรุงซุปและของเหลวใส ให้เลือกการตั้งค่า 'SOUP (ซุป)'

เวลาทำอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'SOUP (ซุป)' คือ 1 ชั่วโมง คุณสามารถปรับค่านี้ได้จนถึง 4 ชั่วโมงโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชม.)' หรือ 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'SOUP (ซุป)' และไฟจะกะพริบบนหน้าจอ เมื่อรอบการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' โดยอัตโนมัติ

3.5.3 นึ่ง

คุณสามารถนึ่งอาหารประเภทต่างๆ ได้เมื่อใช้ตะแกรงที่ให้มา

เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'STEAM (นึ่ง)' คือ 10 นาที คุณสามารถปรับค่านี้ได้ถึง 1 ชั่วโมงโดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาทีโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชม.)' หรือ 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'STEAM (นึ่ง)' และไฟจะกะพริบบนหน้าจอ จะมีการนับถอยหลังบนหน้าจอ ซึ่งจะเริ่มนับถอยหลังเมื่อน้ำร้อนแล้วเท่านั้น การใช้น้ำร้อนแทนน้ำเย็นจะช่วยให้กระบวนการทำความร้อนเร็วขึ้น เติมน้ำให้ถึงระดับ 2-3 ชีดบนขามด้านใน เมื่อใช้ Sakura เป็นหม้อนึ่งแบบสแตนดาร์ดโกลด์

ดูหัวข้อ 5 หน้า 13 สำหรับคำแนะนำในการนึ่ง

3.5.4 หุงแบบช้า

สำหรับการปรุงสัตว์และอาหารอื่นๆ เช่น แอง ดาล หรือถั่ว/ธัญพืชอื่นๆ ให้เลือกการตั้งค่า 'SLOW COOK (หุงแบบช้า)'

เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'SLOW COOK (หุงแบบช้า)' คือ 2 ชั่วโมง คุณสามารถปรับค่านี้ได้จนถึง 8 ชั่วโมงโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชม.)' หรือ 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'SLOW COOK (หุงช้า)' และปุ่มนั้นกะพริบบนจอแสดงผล เมื่อวงจรถูกตั้งค่า 'SLOW COOK (หุงแบบช้า)' เริ่มต้นขึ้น เครื่องจะอุ่นสิ่งที่อยู่ในขามด้านในให้มีอุณหภูมิสูง (คุณจะได้ยินเสียงเดือดปุดๆ จากของเหลว) จากนั้นจะเปลี่ยนไปใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าสำหรับการปรุงอาหารแบบช้า ซึ่งเหมือนกับการตั้งค่า 'อัตโนมัติ' ในหม้อหุงแบบช้าทั่วไป เมื่อรอบการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' โดยอัตโนมัติ



Sakura เป็นหม้อหุงข้าวฟิวส์ลัจฉริยะแบบปิดผนึกที่มีประสิทธิภาพสูง การตั้งค่าการหุงช้าจะทำให้อาหารสุกเร็วขึ้นเนื่องจากไม่มีการสูญเสียความร้อน สูตรหม้อหุงช้าปกติที่มีเวลาทำอาหาร 7-8 ชั่วโมงจะใช้เวลาเพียง 3-4 ชั่วโมงในการปรุงด้วย Sakura เพื่อให้การหุงแบบช้ามีประสิทธิภาพมากขึ้น

3.5.5 ครีสต์

สำหรับการหุงข้าว 'Tahdig' สไลด์เปอร์เซียที่มีการอบเปลือก ให้เลือกการตั้งค่า 'CRUST (ครีสต์)'

เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'CRUST (ครีสต์)' คือ 1.5 ชั่วโมง คุณสามารถปรับค่านี้ลงเป็น 1 ชั่วโมงหรือสูงสุด 2 ชั่วโมงโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชม.)' หรือ 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'CRUST (ครีสต์)' และปุ่มจะกะพริบบนหน้าจอ หลังจากผ่านไประยะหนึ่ง เครื่องจะส่งเสียง 'บีบ' และคุณสามารถเปิดฝาเพื่อใส่ส่วนผสมเพิ่มเติมได้ จากนั้นคุณก็ปิดฝาเพื่อปรุงอาหารต่อไป เมื่อรอบการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' โดยอัตโนมัติ

3.5.6 เค้ก

สำหรับการทำเค้ก เลือกการตั้งค่า 'CAKE (เค้ก)' เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'CAKE (เค้ก)' คือ 50 นาที เวลาที่สามารถปรับได้ตั้งแต่ 30 นาทีและสูงสุด 60 นาทีในโดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาทีโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชม.)' หรือ 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'CAKE (เค้ก)' และหน้าจอจะกะพริบ เมื่อรอบการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' โดยอัตโนมัติ

โปรดดูหัวข้อ 6 หน้า 13 เพื่อดูคำแนะนำโดยละเอียดเพิ่มเติม และหน้า 15 เพื่อดูสูตรเค้ก

3.5.7 โยเกิร์ต

สำหรับการทำโยเกิร์ตโฮมเมด การตั้งค่า 'YOGHURT (โยเกิร์ต)' จะรักษาอุณหภูมิให้คงที่ (+38 - 40°C) ซึ่งจำเป็นสำหรับการเจริญเติบโตของแบคทีเรียบีฟิตัสและการผลิตโยเกิร์ตที่ดีเยี่ยมจากการเพาะเลี้ยงโยเกิร์ตและนม

เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'YOGHURT (โยเกิร์ต)' คือ 8 ชั่วโมง คุณสามารถปรับค่านี้อลงเป็น 6 ชั่วโมงหรือสูงสุด 12 ชั่วโมงโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชม.)' หรือ 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'YOGHURT (โยเกิร์ต)' และปุ่มนั้นกะพริบบนหน้าจอ คุณสามารถใช้เหยือกโยเกิร์ตหรือภาชนะที่คล้ายกันสำหรับการตั้งค่านี้อ หรือเพียงแค่นำโยเกิร์ตในชามด้านใน

เมื่อวงจรการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็นโหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ เพื่อดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับการทำโยเกิร์ต ดูหัวข้อ 7.2 หน้า 17

หมายเหตุ - ในการตั้งค่า 'YOGHURT (โยเกิร์ต)' จะไม่เปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อไป)' ปิดฝาไว้ในขณะที่ปรุงอาหารในโปรแกรมนี้ โปรแกรมนี้สามารถใช้ฟังก์ชันหน่วงเวลาเริ่มต้นได้

3.6 การยกเลิกโปรแกรม

หากต้องการยกเลิกโปรแกรมที่คุณเลือก หรือหากคุณต้องการหยุดโปรแกรมระหว่างวงจรการปรุงอาหาร คุณเพียงแค่มดปุ่ม 'CANCEL (ยกเลิก)' ค้างไว้ 2 วินาที จากนั้นเครื่องจะเปลี่ยนเป็นโหมดสแตนด์บายและหน้าจอจะกะพริบ

3.7 วิธีการใช้ฟังก์ชันตั้งคาล่วงหน้า

ฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งคาล่วงหน้า)' เป็นคุณสมบัติจับเวลา/หน่วงเวลาเริ่มต้นที่มีประโยชน์ ทำให้คุณสามารถตั้งค่าเครื่องให้เตรียมข้าวหรืออาหารตามเวลาที่กำหนดได้

เพื่อกำหนดค่าตัวจับเวลา:

1. กดปุ่มสัมผัส 'MENU (เมนู)' เพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหาร (สำหรับโปรแกรมปรุงอาหารที่ไม่ใช่ข้าว คุณสามารถตั้งโปรแกรมระยะเวลาในการปรุงอาหารได้ที่จุดนี้)
2. จากนั้นกดปุ่ม 'PRESET (ตั้งคาล่วงหน้า)' ซึ่งจะสว่างขึ้น
3. โดยการกดปุ่มสัมผัส 'Hr (ชม.)' และ 'Min (นาที)' คุณสามารถเลือกชั่วโมงล่วงหน้า/นาทีที่ข้าว/อาหารควรจะเสร็จ
4. กดปุ่มสัมผัส 'START (เริ่ม)' ค้างไว้ หม้อหุงข้าวจะแสดงชั่วโมง/นาทีล่วงหน้าที่คุณเลือก และจะเริ่มนับถอยหลังและวงจรการปรุงอาหารจะเสร็จสมบูรณ์ตามเวลาที่คุณระบุ

หากตั้งคาล่วงหน้า/ตัวจับเวลาไว้ต่ำกว่าค่าต่ำสุดที่ระบุไว้ในตารางด้านล่าง วงจรการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นทันที ทั้งนี้เนื่องจากต้องคำนึงถึงเวลาเริ่มต้นของการปรุงอาหารในแต่ละรอบการปรุงอาหารพร้อมกับเวลาประเมินเพิ่มเติมเพื่อให้พืชซิลोजิกรู้ว่ากำลังปรุงอาหารอะไรอยู่

เวลาที่แนะนำสำหรับฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งคาล่วงหน้า)'

ฟังก์ชัน	ข้าว	โจ๊ก	ซูป	นึ่ง	หุงแบบช้า	โยเกิร์ต
ตั้งคาล่วงหน้า	70 นาที - 24 ชม.	70 นาที - 24 ชม.	70 นาที - 24 ชม.	1 ชม. - 24 ชม.	130 นาที - 24 ชม.	370 นาที - 24 ชม.

หมายเหตุ - โปรดทราบว่าไม่ควรทิ้งอาหารที่เน่าเสียง่ายไว้เป็นเวลานาน เมื่อคุณตั้งค่าฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งคาล่วงหน้า)' เนื่องจากอาจทำให้อาหารเน่าเสียได้



เวลาเริ่มต้นของการตั้งเวลาล่วงหน้า/ตัวจับเวลาจะไม่แน่นอน แต่จะถึงก่อนเวลาเล็กน้อยเนื่องจาก Sakura ต้องประเมินว่ามีอะไรอยู่ในชามด้านใน (ข้าว/ข้าวโอ๊ต/น้ำ) และมีปริมาณเท่าใด เพื่อให้สามารถคำนวณเวลาปรุงอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ จัดการกับปัญหานี้โดยการเปิดเครื่องก่อนกำหนดเพื่อให้สามารถ 'ประเมิน' วัตถุดิบได้

4. เคล็ดลับในการหุงข้าวรสชาติดี

4.1 วิธีการหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบ

ดวงข้าวให้แม่นยำ! ใช้ถ้วยตวงที่ให้มา เนื่องจากขนาดถ้วยตวงอื่นอาจมีขนาดต่างกัน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณปรับระดับข้าวให้อยู่ด้านบนของถ้วย – นี่คือการวัดเต็ม 180 มล.

ข้าวข้าว! ใส่ข้าวลงในตะแกรงหรือขามแล้วเทน้ำเย็นที่สะอาดลงไป คนข้าวด้วยมืออย่างหลวมๆ แล้วสะเด็ดน้ำ ทำเช่นนี้ 2-3 ครั้งจนกว่าน้ำที่คุณล้างจะใส



ดวงน้ำให้แม่นยำ!

ปริมาณน้ำในขามด้านในก่อนหุงจะส่งผลต่อเนื้อสัมผัสของข้าวที่หุงสุกอย่างมาก ยิ่งใช้น้ำมาก ข้าวจะยิ่งนุ่มเมื่อหุง เราแนะนำว่าหลังจากข้าวข้าวแล้ว ให้ใส่ข้าวลงในขามด้านใน จากนั้นเติมน้ำลงไปตามเส้นในขามด้านใน – เติมน้ำไปที่ด้านล่างของเส้น วิธีนี้จะทำให้คุณได้ข้าวที่สมบูรณ์แบบ หากต้องการให้ข้าวนุ่มกว่านี้ ให้เติมที่ด้านบนสุดของเส้น หากต้องการให้แข็งขึ้น ให้เติมต่ำกว่าเส้น 2-3 มม.

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

4.2 เคล็ดลับของเราในการหุงข้าวและให้ได้ผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบ



พยายามเลือกข้าวถุงที่มีเมล็ดหักให้น้อยที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เนื่องจากเมล็ดข้าวหักจะทำให้ข้าวแฉะและเหนียวมาก



สิ่งสำคัญคือต้องจำไว้ว่าข้าวทุกชนิดมีความแตกต่างกัน - แม้แต่ข้าวที่คุณเชื่อเป็นประจำก็อาจมีคุณภาพที่แย่งได้ ในบางครั้งข้าวแต่ละชุดจะดูดซับน้ำแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับว่าผ่านกรรมวิธีมาดีเพียงใด ผลลัพธ์สุดท้ายอาจขึ้นอยู่กับอายุของข้าวที่คุณใช้ด้วย ข้าวใหม่ต้องใช้น้ำน้อยกว่าข้าวเก่า แต่แน่นอนว่าไม่มีทางรู้ได้ว่าข้าวที่คุณซื้อมาเป็นข้าวเก่าหรือใหม่



หากข้าวที่คุณหุงเหนียวเกินไป การลองทำเป็นชุดโดยไม่ต้องข้าวข้าวก็คุ้มค่า เพราะข้าวบางพันธุ์ไม่จำเป็นต้องข้าวข้าวเพราะผ่านกรรมวิธีที่แตกต่างกัน ซึ่งแตกต่างจากพาสตาตรงที่ข้าวไม่มีลักษณะตายตัวเพราะเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ และข้าวชุดแรกที่หุงจากข้าวที่ซื้อใหม่อาจทำให้หุงพลาดได้ หม้อหุงข้าวช่วยลดปัญหานี้ได้ในระดับหนึ่ง แต่การปรับปริมาณน้ำเป็นวิธีที่ทำให้ได้ข้าวตามที่คุณชอบอย่างแน่นอน



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



ห้ามใช้หม้อหุงแบบเร็วทุกชนิด ข้าวหนึ่งสุกบางส่วน ดูที่บรรจุภัณฑ์ข้าวอย่างละเอียดเพื่อให้แน่ใจว่าข้าวที่คุณซื้อมีความเหมาะสม ข้าวชนิดนี้ไม่เหมาะที่จะใช้ในหม้อหุงข้าวแบบฟิวส์ลอคจิกแบบบีบีค็อก

5. วิธีใช้งานฟังก์ชันนี้

คุณสามารถใช้เครื่องนี้เป็นเครื่องนึ่งแบบแยกเดี่ยว (ใช้น้ำ 1.5-2 ถ้วย) หรือหุงข้าวไปพร้อมกับนึ่งอาหารก็ได้ หากนึ่งขณะหุงข้าว คุณจะใช้ฟังก์ชันข้าวสำหรับประเภทข้าวที่คุณกำลังหุง และเพิ่มตะกร้านึ่งลงในขามด้านในเหนือข้าว

ต่อไปนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการปรุงอาหารประเภทต่างๆ โดยประมาณในฟังก์ชัน 'STEAM (นึ่ง)':

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลาปรุงอาหาร	เคล็ดลับสำหรับการนึ่ง
แครอท	200 กรัม/1ชิ้น	20 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
บรอกโคลี	200 กรัม	15 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ผักโขม	100 กรัม	15 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ฟักทอง	250 กรัม	20 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
มันฝรั่ง	450 กรัม	40 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
มันเทศ	300 กรัม	35 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ข้าวโพด	200 กรัม	30 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ไก่	300 กรัม/1 ชิ้น	30 นาที	ตัดด้านข้างส่วนที่สัมผัสกับตะแกรง
ปลา (ปลาน้ำจืดและปลาแซลมอน)	150 กรัม	25 นาที	สไลซ์ให้บางกว่า 2 ซม. แล้วห่อด้วยกระดาษฟอยล์
กุ้งและหอยเชลล์	15 ชิ้น/150 กรัม	20 นาที	กุ้ง - นึ่งโดยไม่ต้องแกะเปลือก หอยเชลล์ - แกะออกจากเปลือก
เกี้ยวเนื้อแช่เย็น	200 กรัม	15 นาที	เว้นช่องว่างระหว่างอาหาร
เกี้ยวเนื้อแช่แข็ง	200 กรัม	20 นาที	เว้นช่องว่างระหว่างอาหาร



ข้อสำคัญ - ห้ามนึ่งอาหารที่หนาเกิน 3.5 ซม.

หากคุณต้องการรวมการนึ่งข้าวกับการนึ่ง ขอแนะนำ **ข้าว 3 ถ้วยตวงคือความจุสูงสุดที่คุณสามารถนึ่งได้** ข้าวมากกว่านี้ตะแกรงจะตันฝา



หากนึ่งข้าวและนึ่งพร้อมๆ กัน คุณสามารถเปิดฝา (ให้ทำอย่างระมัดระวัง โดยคำนึงถึงไอน้ำที่ออกจากตัวเครื่อง) เพื่อเพิ่มตะแกรงในขั้นตอนการนึ่ง เพื่อไม่ให้ผักสุกเกินไป

6. วิธีการอบเค้ก

1. ทาที่ซามด้านในบางๆ และสม่ำเสมอด้วยเนยหรือน้ำมัน
2. เตรียมแป้งเค้ก หมายเหตุ – ห้ามใส่ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดามากเกินไป เพราะอาจทำให้เค้กขึ้นฟูได้น้ำหนักสูงสุดสำหรับส่วนผสมทั้งหมดคือ 600 กรัม ห้ามเกินนี้
3. วางซามด้านในบนพื้นเรียบและแข็ง แล้วใส่ส่วนผสมเค้กลงในซามด้านใน เขย่าเล็กน้อยแล้วใช้ฝ่ามือแตะกันซามเบาๆ (ทำหลายๆ ครั้ง) เพื่อไลฟองอากาศในส่วนผสมเค้ก
4. วางซามด้านในลงในเครื่องแล้วปิดฝา เลือกการตั้งค่า 'CAKE (เค้ก)' จากนั้นคุณสามารถเลือกระยะเวลาในการปรุงอาหารได้ โดยค่าเริ่มต้นคือ 50 นาที แต่สามารถปรับลดได้ถึง 30 นาทีและสูงสุด 60 นาที โดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาที กดปุ่ม 'START' (เริ่ม) ค้างไว้ 2 วินาทีเพื่อเริ่มวงจรการปรุงอาหาร
5. เมื่อวงจรการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ตรวจสอบเค้กด้วยไม้เสียบเพื่อดูว่าเค้กสุกหรือไม่ หากไม่สุก คุณสามารถยกเลิก 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ได้โดยการกดปุ่ม 'CANCEL (ยกเลิก)' ค้างไว้สองวินาที แล้วเลือกการตั้งค่า 'CAKE (เค้ก)' ตามรายละเอียดในขั้นตอนที่ 4 เพื่อปรุงอาหารให้นานขึ้น

ดูหัวข้อ 7.1 หน้า 15 สำหรับสูตรเค้ก

7. สูตรอาหาร

ต่อไปนี้เป็นสูตรอาหาร 2-3 รายการที่คุณสามารถเริ่มต้นทำได้ด้วยหม้อหุงข้าวใหม่ของคุณ

สำหรับสูตรอื่นๆ อีกมากมาย เช่น ข้าวปรุงรส (ข้าวเม็กซิกันและข้าวหุงมะพร้าว) ริชอดโต สตูว์ ซุป และอื่นๆ โปรดดูบล็อกนักชิมของเราที่ www.greedy-panda.com หรือคุณสามารถซื้อ The Greedy Panda Cookbook ได้

ข้าวต้ม (โจ๊ก)

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าว 1 ถ้วย

สะโพกไก่ 75 กรัม สับและลวก

เกลือเล็กน้อย

ขิงและต้นหอมหั่นฝอย - เพื่อเพิ่มรสชาติ

ขั้นตอน

1. ซาวข้าวและใส่ลงในชามदानใน เตมน้ำ (ให้ถึงระดับ 1 ของชามदानในที่มีเครื่องหมายโจ๊ก) จากนั้นวางไก่ไว้ด้านบน
2. กดปุ่ม 'MENU (เมนู)' และเลือก 'PORRIDGE (โจ๊ก)' แล้วกดปุ่ม 'START (เริ่ม)' ค้างไว้
3. เมื่อหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็นอุ่น ให้ใส่เกลือหากต้องการ โรยหน้าด้วยขิงและต้นหอม

โจ๊กข้าวโอ๊ต

ส่วนผสม (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวโอ๊ต 1 ถ้วยตวงหรือข้าวโอ๊ตแผ่นขนาดใหญ่คุณภาพสูง (เราแนะนำให้คุณใส่เตาแก๊สและเขย่าแรงๆ 3-4 ครั้งเพื่อให้ตะกอนหลุดออก)

น้ำ 3 ถ้วยตวง (ตวงในถ้วยตวงที่ให้มา)

นม 1 ถ้วยตวง (หรือกะทิ 1 ถ้วยตวงหรือนมอื่นๆ ที่คุณชอบ)

น้ำผึ้งหรือน้ำตาลทรายแดง 3-4 ช้อน (หรือมากกว่านั้นตามความชอบของคุณ)

* คุณอาจต้องทดลองกับปริมาณข้าวโอ๊ตและน้ำ ขึ้นอยู่กับว่าคุณชอบโจ๊กข้าวโอ๊ตแบบข้นหรือแบบเหลว!

ขั้นตอน

1. ใส่ข้าวโอ๊ตและน้ำลงในกระทะदानใน
2. วางกระทะदानในของหม้อหุงข้าว เสียบปลั๊กตัวเครื่อง เลือกการตั้งค่า 'PORRIDGE (โจ๊ก)' และปรับเวลาตามที่คุณต้องการ (เวลาหุงนานขึ้น = โจ๊กข้นขึ้น เวลาหุงน้อยลง = โจ๊กเหลวขึ้น) กดปุ่ม 'START (เริ่ม)' ค้างไว้เพื่อเริ่มต้น
3. เมื่อหม้อหุงข้าวเปิดเพื่ออุ่นให้เปิดฝา คนให้เข้ากันแล้วใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไป การใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาและแช่ข้าวโอ๊ตข้ามคืนจะทำให้เนื้อสัมผัสของข้าวโอ๊ตนุ่มลง
4. ใส่ผลไม้แห้งหรือผลไม้สดลงในโจ๊กแทนน้ำตาล จะทำให้อร่อยและดีต่อสุขภาพในหน้าหนาว!!



ห้ามใช้นมในการปรุงข้าวโอ๊ต สิ่งนี้จะส่งผลให้ข้าวที่ได้ 'เดือดเกิน' เนื่องจากนมทำปฏิกิริยาต่างออกไปเมื่อได้รับความร้อน ใช้น้ำในการปรุงข้าวโอ๊ตเท่านั้น

พุดดิงข้าว

ส่วนผสม (ถ้วยตวงสำหรับตวงข้าว 4-6 ที่)

ข้าวอาร์บอริโอ ข้าวเมล็ดสั้นอื่นๆ หรือข้าวเหนียว 2 ถ้วยตวง
นมข้นจืด ½ ถ้วยตวง
กะทิ ½ ถ้วยตวง
นมข้นหวาน 1 ถ้วยตวง
อบเชย 1 แท่งหรืออบเชยบดเล็กน้อย
เปลือกมะนาว 1 ลูก เปลือกมะนาวชิ้นใหญ่หนึ่งชิ้น
ลูกจันทน์เทศ ½ ช้อนชา (หรือน้อยกว่านั้นตามชอบ)
อบเชยป่น (สำหรับโรยหน้า)

ขั้นตอน

1. ตวงข้าวเมล็ดสั้นของคุณด้วยถ้วยตวงที่คุณได้มาพร้อมกับหม้อหุงข้าวของคุณ
2. ซาวข้าวในน้ำเย็น ใส่ข้าวและน้ำ (ให้อยู่ในระดับที่ถูกต้องบนชามदानใน) ลงในหม้อหุงข้าว เลือกการตั้งค่าข้าว 'SHORT GRAIN (เมล็ดสั้น)'
3. ในขณะที่เดียวกันก็ตีนมข้นจืด กะทิ นมข้นหวาน อบเชยแท่ง (หรืออบเชยป่น) ผิวมะนาว (ผิวฝานบางๆ ไม่ต้องขูด) และลูกจันทน์เทศเข้าด้วยกัน
4. เมื่อข้าวสุกและเปลี่ยนหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็นโหมดอุ่นแล้ว ให้ใส่นมที่ตีแล้วลงในข้าว ปิดฝา ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาทีต่อมาและดูว่ามีความสม่ำเสมอที่คุณต้องการหรือไม่
5. โรยแท่งอบเชย (ถ้าใช้) และผิวมะนาว
6. ใส่ลงในจานแต่ละจานและโรยหน้าด้วยอบเชยป่นและครีมหากต้องการ



**** การปรับเป็นสูตรมังสวิรัติ** - สามารถทำได้โดยไม่ต้องใส่นมข้นจืดและนมข้นหวานเช่นกัน ใช้กะทิหนึ่งกระป๋องและนมที่ไม่ใช่นมสัตว์ใส่หลังจากการเกลี่ยข้าวหลังจากขั้นตอนที่ 5 หากจำเป็น

ซูชิโรล

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าว 3 ถ้วยตวง
สำหรับปรุงรสซูชิ (ผสมน้ำส้มสายชู – น้ำส้มสายชูข้าว 4 ช้อนโต๊ะ น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ เกลือ 1.5 ช้อนชา
ที่อบปิ้งอะไรก็ได้ที่คุณต้องการ (ซาซิมิ กุ้ง ผักดอง นัตโตะ ไข่ปลาแซลมอน ปลาไหล)
สำหรับ วาซาบิ โขย และซิงแดงดองสำหรับโรยหน้า

ขั้นตอน

1. ซาวข้าวและใส่ลงในชามदानใน เติมน้ำ (ทำตามคำแนะนำเรื่องระดับน้ำบนชามและใช้ถ้วยเลือกเมนู 'SHORT GRAIN (เมล็ดสั้น)')
2. เมื่อหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็นอุ่นต่อ ให้ใส่ข้าวในภาชนะไม้ (เช็ดด้วยผ้าเปียกสะอาด) แล้วเทน้ำส้มสายชูที่ผสมไว้ลงบนข้าว ผสมให้เข้ากันในขณะที่ทำให้ข้าวเย็นลงด้วยการใช้พัดลมเป่า
3. การม้วนซูชิด้วยมือนั้นง่ายและรวดเร็ว เพียงแค่ห่อส่วนผสมที่คุณชื่นชอบด้วยโนริ (สำหรับทะเล)

7.1 เค้ก

สำหรับเค้ก คุณสามารถทำสิ่งต่างๆ ได้ง่ายขึ้นโดยใช้ส่วนผสมเค้กสำเร็จรูปและเพิ่มส่วนผสมที่คุณชื่นชอบ
เค้กจะยังคงออกมาสมบูรณ์แบบ สำหรับสูตรเค้กและขนมอื่นๆ อีกมากมาย โปรดดูบล็อกนักชิมของเราที่ www.greedy-panda.com

เค้กกล้วย

ส่วนผสม

ไข่ 3 ฟอง
น้ำตาล 110 กรัม
เนยที่ละลายไว้ 110 กรัม
กล้วยหอม 200 กรัม (น้ำหนักไม่รวมเปลือก)
แป้งสาลี 160 กรัม

ผงฟู ¾ ช้อนชา
เบกกิ้งโซดา ¾ ช้อนชา
เกลือ 1 หยิบมือ น้อยกว่า 1/8 ช้อนชา
เนยสำหรับทาขนมด้านใน

ขั้นตอน

1. ร่อนแป้ง ผงฟู เบกกิ้งโซดา และเกลือลงในชามใบใหญ่แล้วพักไว้
ละลายเนยและน้ำตาลในชามที่ไม่ติดกระทะแล้วพักไว้ให้เย็น บดกล้วยด้วยส้อมแล้วพักไว้
2. ใส่ไข่ที่ดีแล้วลงในเนยและน้ำตาลที่ละลายไว้ แล้วผสมให้เข้ากันโดยใช้ตะกร้อหรือไม้พาย
3. ใส่กล้วยบด ผสมให้เข้ากันโดยใช้ไม้พาย และสุดท้าย ค่อยๆ ผสมส่วนผสมแป้งที่ร่อนไว้โดยใช้ไม้พาย
4. เทแป้งเค้กลงในชามของหม้อหุงข้าวที่ทาเนยไว้ ตักหม้อหุงข้าวโดยใช้มือหลายๆ ครั้งในพื้นที่ส่วนต่างๆ ของชาม
เพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่มีฟองอากาศขนาดใหญ่ในเค้กที่ทำเสร็จแล้ว
5. เลือกตัวเลือก 'CAKE (เค้ก)' และเลือกเวลาเป็นอย่างน้อย 50 นาที อาจต้องใช้เวลาานกว่านี้ ดังนั้นเมื่อครบ 50
นาทีแล้ว ให้ทดสอบด้านบนของเค้กด้วยการกดเบาๆ ถ้ารู้สึกว้าวๆ เค้กก็ใช้ได้แล้ว – หรือใช้ไม้จิ้มฟันจิ้มลงไป
ถ้าสีน้ำตาลแล้วมันควรจะไม่มีส่วนผสมของเค้กติดอยู่
6. นำขนมออกจากหม้อหุงข้าวและปล่อยให้เค้กเย็นลงในชามสักครู่ เมื่อเย็นสนิทแล้ว
ให้สอดมือเข้าไปในชามหม้อหุงข้าวที่ด้านบนของเค้กแล้วพลิกเค้กออกมา
ด้านล่างของเค้กจะมีคริสต์ที่สวยงามและคุณจะสามารถจัดเค้กลงบนจานได้

เลิฟพร้อมวิปิ้งครีม ไอศกรีม ชอสคาราเมล หรือทานเปล่าๆ เป็นของอร่อยยามบ่ายกับชาสักถ้วย

ฟัดจ์ชีสเค้ก

ส่วนผสม

ครีมชีส 200 กรัม
น้ำตาล 50 กรัม
น้ำตาล 30 กรัม – สำหรับตีไข่ขาว
ไข่ 3 ฟอง - แยกไข่แดงออกจากไข่ขาว
แป้งอเนกประสงค์ 30 กรัม – ร่อน
ครีมสด 30 มล.
น้ามะนาว 4 ช้อนชา
สารสกัดวานิลลาเพื่อเพิ่มกลิ่นรส
เนยที่ละลายไว้ 20 กรัม
เนยสำหรับทาขนมด้านใน

ขั้นตอน

1. ทาเนยด้านในของชามด้านในหลายๆ และสม่ำเสมอ
2. ตีครีมชีสให้นุ่มลงที่อุณหภูมิห้องหรือนำเข้าไมโครเวฟ 30 วินาที
3. ใส่ครีมชีสลงในชามแล้วผสมด้วยไม้พายจนเนื้อละเอียด ใส่น้ำตาลและผสมด้วยไม้พาย
4. เพิ่มไข่แดงที่ละลาย ฟอมแป้งอเนกประสงค์ที่ร่อนไว้ ครีมสด น้ามะนาว สารสกัดวานิลลา และเนยที่ละลายไว้
เมื่อถึงจุดนี้ให้ทำฟัดจ์ขึ้นเล็กๆ เพิ่มไว้โรยหน้า
5. ในชามแยกต่างหาก ตีไข่ขาวจนเป็นฟอง ค่อยๆ ใส่น้ำตาลจนแป้งขาวเริ่มจับตัวเป็นเมอแรงค์
6. ค่อยๆ คนเมอแรงค์เข้ากับส่วนผสมของครีมชีส – ทำอย่างช้าๆ (เพื่อให้แน่ใจว่าชีสเค้กจะคงรูปและเบา)
7. เทส่วนผสมแป้งเค้กลงในชามทำอาหารด้านใน แล้วใช้ฝ่ามือตบกันหลายๆ ครั้งเพื่อไล่ฟองอากาศในส่วนผสมแป้งเค้ก
วางชามหุงด้านในลงในหม้อหุงข้าวแล้วปิดฝาด้านนอก
8. กดปุ่ม 'MENU (เมนู)' และเลือกการตั้งค่าเมนู 'CAKE (เค้ก)' กดปุ่ม 'START (เริ่ม)' และตั้งเวลาทำอาหาร 60 นาที
9. เมื่ออบเสร็จ ปล่อยให้เย็นแล้ววางมือบนชีสเค้กในถาด แล้วค่อยๆ แะออกมา
แล้ววางลงบนพิมพ์ขนมสำเร็จรูปหรือบนฐานบิสกิต

ฟัดจ์ชีสเค้กนี้สามารถตัดเป็นส่วนและแช่แข็งได้

7.2 โยเกิร์ต

ฟังก์ชัน 'YOGHURT (โยเกิร์ต)' ของ Sakura ช่วยให้การทำโยเกิร์ตที่อร่อยและสมบูรณ์แบบใด
คุณสามารถใช้การตั้งค่านีกับโยเกิร์ตที่ทำจากนมหรือไม่มีนมก็ได้ ตราบเท่าที่คุณมีวัตถุดิบเริ่มต้นและนมที่จำเป็น

โยเกิร์ตนมชั้นพื้นฐาน

โยเกิร์ตสดธรรมดา 110 กรัม (ถ้าคุณต้องการใช้โยเกิร์ตโปรไบโอติก ก็ใช้ได้เช่นกัน) - นี่คือ 'วัตถุดิบเริ่มต้น' ของคุณ
นม UHT ไขมันเต็ม 400 มล. (UHT ดีที่สุดเนื่องจากได้รับความร้อนที่อุณหภูมิสูงแล้ว)

1. ผสมโยเกิร์ตและนมเข้าด้วยกันแล้วใส่ลงในชามด้านในของ Sakura
2. ปิดฝาแล้วเลือกการตั้งค่าโยเกิร์ต – นาฬิกาจะกะพริบ 8 ชั่วโมง คุณสามารถลดเวลาการปรุงอาหารลงได้ถึง 6 ชั่วโมงหรือเพิ่มได้มากถึง 12 ชั่วโมง ยิ่งเวลาปรุงนาน โยเกิร์ตยิ่งข้น ยิ่งเวลาปรุงสั้น โยเกิร์ตยิ่งใส
3. หลังจากปรุงอาหาร Sakura เสร็จจะส่งเสียงบีบแต่จะไม่เปลี่ยนเป็นโหมดอุ่น
ปล่อยให้โยเกิร์ตเย็นลงและเทใส่ภาชนะเพื่อเก็บไว้ในตู้เย็น

โยเกิร์ตนี้ควรมีอายุ 7 วัน และคุณสามารถเก็บโยเกิร์ตนี้ไว้บางส่วนเพื่อทำโยเกิร์ตชุดต่อไป (ควรใช้ภายใน 7 วันเพื่อให้แบคทีเรียสดชื่น)

วัตถุดิบเริ่มต้นทางเลือก

แทนที่จะใช้โยเกิร์ตสดแบบธรรมดา

คุณยังสามารถใช้วัตถุดิบเริ่มต้นพิเศษที่หาซื้อได้ในรูปแบบผงจากร้านอาหารเพื่อสุขภาพและทางออนไลน์
เป็นเรื่องน่าแปลกที่คุณสามารถใช้กานพริก (เช่น ส่วนกานสีเขียวที่ติดกับเม็ดพริกไว้กับต้นที่คุณทิ้ง)
เป็นวัตถุดิบเริ่มต้นสำหรับทำโยเกิร์ต กานพริกมีแบคทีเรียแลคโตบาซิลลัสและกานพริก 10-15 กาน
สามารถใช้แทนที่โยเกิร์ตหรือวัตถุดิบเริ่มต้นแบบผงเพื่อทำนมชนิดใดก็ได้ให้เป็นโยเกิร์ตได้

เคล็ดลับในการทำโยเกิร์ต:

คุณสามารถใช้หม้อโยเกิร์ตแทนได้หากต้องการ หากคุณทำเช่นนี้ ให้เติมน้ำร้อนลงในชามด้านในถึงครึ่งหม้อ
เพื่อให้หน้าเป็นตัวนำความร้อนไปยังหม้อ

สำหรับโยเกิร์ตที่ไม่ไขมันว ให้ใช้นมที่มีสารเติมแต่งน้อยที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ (เช่น นมถั่วเหลืองไม่ใส่น้ำตาลหรือวานิลลา
ควรมีแค่ถั่วเหลืองและน้ำในส่วนผสม เช่นเดียวกับที่ใช้กับนมชนิดอื่นๆ)

เติมรสชาติเสมอหลังจากที่โยเกิร์ตทำเสร็จแล้ว หากคุณจะเก็บไว้ใช้เป็นตัวเริ่มต้นครั้งต่อไป
ให้พักไว้ในหม้อแยกต่างหากก่อนที่จะเติมสิ่งอื่นลงในโยเกิร์ต

หากโยเกิร์ตของคุณใสเกินไป ในครั้งต่อไป คุณอาจต้องเพิ่ม 'วัตถุดิบเริ่มต้น' มากขึ้น และเติมนมผงไขมันเต็ม 2
ช้อนโต๊ะและผสมให้เข้ากันกับนมก่อนเติมวัตถุดิบเริ่มต้น มีการใช้นม UHT เนื่องจากผ่านความร้อนที่อุณหภูมิสูงมาแล้ว
แต่บางครั้งอาจต้องใช้นมผงและวัตถุดิบเริ่มต้นเพิ่มเติม

สำหรับเคล็ดลับเพิ่มเติมในการทำโยเกิร์ต โปรดดูที่ www.greedy-panda.com

8. การปรุงอาหารด้วยธัญพืชอื่นๆ / ถั่วใน Sakura

เป็นไปได้ที่จะปรุงธัญพืชและอื่นๆ และถั่วใน Sakura คุณอาจต้องทดลองโดยปรับระดับน้ำและเลือกวงจรการปรุงอาหารที่ถูกต้อง นี่คือการแนะนำเบื้องต้นที่อาจช่วยได้

ควินัว

หากไม่ได้ล้างไว้ก่อน ให้ล้างด้วยน้ำเย็นโดยใช้ตะแกรง ใช้ควินัวในอัตราส่วน 1:1 ต่อน้ำ (เพิ่มน้ำเป็น 1:1.25 หากคุณใช้ควินัวสีน้ำตาล) และใช้การตั้งค่าการปรุงด่วน เมื่อปรุงเสร็จแล้ว เขย่าให้ฟูขึ้นเล็กน้อยแล้วทิ้งไว้ให้อุ่นประมาณ 5-10 นาที

คัสคูสและคัสคูสยักษ์

ใช้ระดับน้ำที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์และใช้การตั้งค่าการปรุงด่วนเนื่องจากคัสคูสไม่ต้องถูกปรุงให้สุกมากขนาดนั้น

ลูกเดือย

สำหรับแต่ละส่วนที่คุณต้องการปรุงอาหาร ให้ดวงลูกเดือย 1/4 ถ้วยลงในชามด้านใน และเติมน้ำ 1 ถ้วยสำหรับแต่ละส่วน (ดังนั้น ถ้าคุณใช้ลูกเดือย 1 ถ้วย ให้เติมน้ำ 4 ถ้วย สำหรับลูกเดือย 3/4 ถ้วย ให้เติมน้ำ 3 ถ้วย สำหรับ ลูกเดือย 1/2 ถ้วย เติมน้ำ 2 ถ้วย เป็นต้น)

โรยเกลือเล็กน้อยในน้ำ แล้วปิดฝา เสียบบลั๊กหม้อหุงข้าวแล้วเลือกอบการปรุงอาหาร 'Porridge (โจ๊ก)' คุณสามารถปรุงอาหารได้ทันทีโดยปรับเวลาตามที่คุณต้องการ (การปรุงที่นานขึ้นจะทำให้เนื้อเข้มข้น การปรุงที่สั้นลงจะทำให้เนื้อเหลวลง) หรือคุณสามารถใช้ตัวจับเวลาล่วงหน้าสำหรับเวลาที่คุณต้องการกินในตอนเช้า เมื่อสุกแล้วคุณสามารถเติมรสชาติที่คุณต้องการได้

ถั่วเลนทิลและถั่ว

การตั้งค่าการหุงแบบช้าเหมาะสำหรับการปรุงถั่วเลนทิลหรือถั่ว – ล้างน้ำก่อนและปฏิบัติตามระดับน้ำที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์ การตั้งค่าโจ๊กยังใช้ได้กับการปรุงถั่วเลนทิลและถั่วหากคุณต้องการปรุงอาหารที่อุณหภูมิต่ำกว่า

ข้าวบาร์เลย์มุก

การตั้งค่าปรุงช้าเหมาะสำหรับการปรุงข้าวบาร์เลย์มุก - ล้างน้ำก่อนปรุงอาหารและปฏิบัติตามระดับน้ำที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์ การใช้ข้าวบาร์เลย์ชนิดในหม้อหุงใหญ่จะทำให้สุกภายในหนึ่งชั่วโมง แต่จะไม่สุกเกินไปหากทิ้งไว้นานกว่านั้น

9. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

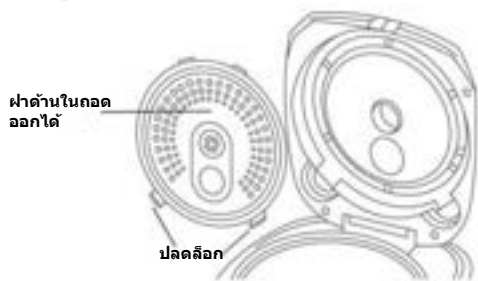
นำเศษอาหารที่เหลือออกและทำความสะอาดทันทีหลังการใช้งาน

ห้ามใช้แปรงโลหะ เครื่องขัด หรือสารเคมี/สารทำละลายรุนแรงใดๆ ในการทำความสะอาดส่วนที่สกรปรกของเครื่อง หากมีสิ่งใดติดอยู่ในขามด้านใน ให้แช่ด้วยน้ำยาล้างจานเล็กน้อยก่อนล้าง

ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ ใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่มขมบน้ำหมาดๆ เช็ดเพื่อทำความสะอาดเคสด้านนอก

ข้อสำคัญ - ห้ามใส่ขามหรือฝาในลงในเครื่องล้างจาน สารเคมีและรอบการล้างของเครื่องล้างจานรุนแรงเกินไป ความเสียหายใดๆ ที่เกิดจากเครื่องล้างจานจะไม่อยู่ในประกันของเรา

การดูแลฝาด้านใน



ฝาด้านในของเครื่องนี้ถอดออกได้ ดึงตัวล็อกที่ด้านล่างขวาและซ้ายของฝาดึงออกจากตัวยึด

ล้างฝาด้านในที่ถอดออกได้หลังการปรุงอาหารแต่ละรอบด้วยฟองน้ำโดยใช้น้ำสบู่

เพื่อใส่ฝาด้านในกลับเข้าที่ ให้เลื่อนแถบด้านบนสองแถบเข้าไปที่ด้านบน แล้วดันตัวล็อกปลดล็อกที่ด้านล่างจนกระทั่งคุณได้ยินเสียงคลิก

ข้อสำคัญการดูแลขามด้านใน

ให้ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมที่เป็นพลาสติกเท่านั้น

คุณยังสามารถใช้อุปกรณ์เสริมที่เป็นไม้หรือซิลิโคนก็ได้

ห้ามใช้โลหะคนเพราะจะทำให้เคลือบเซรามิกที่ขามด้านในเสียหายได้

การทำความสะอาดขามด้านในเป็นเรื่องง่าย แต่หากมีสิ่งใดติดค้างอยู่ที่ขามด้านใน ให้แช่ด้วยน้ำยาล้างจานเล็กน้อยก่อนล้าง

ห้ามเทน้ำส้มสายชูลงในขามด้านในเพราะจะทำให้เคลือบเซรามิกเสียหายได้

ห้ามขูดขามด้านใน

ด้านนอก (ด้านล่าง) ของขามด้านในจะเปลี่ยนสีและถลอกเนื่องจากความร้อนที่ส่งไปยังขามจากตัวทำความร้อน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ ขามด้านในเคลือบเซรามิกอาจเปลี่ยนสีเมื่อเวลาผ่านไป นี่เป็นเรื่องปกติและไม่มีอะไรต้องกังวล



การดูแลฝาปิดไอน้ำ



ฝาไอน้ำที่ด้านบนของฝาดึงออกได้ – ดึงขึ้นเพื่อถอดออก ล้างฝาด้านบนเป็นประจำ

ฝาปิดไอน้ำแบบถอดได้ยังสามารถถอดแยกชิ้นส่วนได้ทั้งหมดเพื่อให้แน่ใจว่าทำความสะอาดได้เต็มที่ – ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบเข้าด้วยกันอย่างถูกต้องก่อนใช้งาน

การดูแลตัวเก็บไอน้ำ

สามารถถอดตัวเก็บไอน้ำที่ด้านหลังของเครื่องได้ ดึงที่จับขนาดเล็ก แต่ระวังอย่าดึงขึ้นหรือลง ดึงเป็นเส้นตรง มิฉะนั้นที่จับขนาดเล็กอาจหักได้

ถอดและล้างตัวเก็บไอน้ำ ล้าง เช็ดให้แห้ง และติดตั้งกลับเข้าที่



10. อะไหล่

หากคุณต้องการอะไหล่ โปรดติดต่อเราทางเว็บไซต์ www.yum-asia.com หรืออีเมล hello@yum-asia.com

มีอะไหล่ของ Sakura YUM-EN15 (ถ้วยตวงมีจำหน่ายบนเว็บไซต์ของเรา):

ชื่อชิ้นส่วน	หมายเลขชิ้นส่วน
ขามด้านในเคลือบเซรามิก	IB-EN15
ฝาด้านในเป็นสแตนเลสถอดได้	ILSS-EN15
ตะแกราึ่ง	SB-EN15

11. คู่มือการแก้ไขปัญหา

ปัญหา	สิ่งที่อาจเป็นสาเหตุ	
การหุงข้าว	ข้าวที่หุงได้แข็งหรืออ่อนเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องอยู่บนพื้นผิวที่เรียบ หากวางบนพื้นผิวที่ไม่เรียบ ระดับน้ำจะไม่สม่ำเสมอและจะส่งผลต่อการหุงข้าว พื้นผิวของข้าวจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับวิธีการประมวลผล (ดูหัวข้อ 5.3 เพื่อดูข้อมูลเพิ่มเติม) การใช้ฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' อาจส่งผลให้เนื้อข้าวนุ่มขึ้นหากแช่ข้าวไว้ในน้ำเป็นเวลานาน การใช้การตั้งค่า 'FAST COOK (หุงแบบเร็ว)' อาจส่งผลให้ข้าวแข็งขึ้น คุณเกลี่ยข้าวหลังจากหุงแล้วหรือยัง หากยังให้ทำเพื่อให้น้ำส่วนเกินระเหยออกไป
	ข้าวเกรียม/ไหม้	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีอะไรติดอยู่ที่ตัวทำความร้อนหรือด้านล่างของขามด้านใน ข้าวอาจไม่ได้รับการหุงอย่างดีเพียงพอ ทำให้แข็งเหลืออยู่บนข้าวมากเกินไป
	เกิดการเดือดขณะปรุงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบการตั้งค่า 'MENU (เมนู)' ที่คุณเลือกและระดับน้ำที่คุณเติม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาของระบายไอน้ำอยู่บนเครื่อง
	เริ่มปรุงอาหารไม่ได้หรือปุ่มต่างๆไม่ตอบสนอง	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ดันสายไฟเข้าไปในเครื่องจนสุด สำหรับปุ่ม 'START (เริ่ม)', 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' และ 'CANCEL (ยกเลิก)' คุณต้อง กดค้างไว้ 2 วินาที
	ได้ยินเสียงรบกวนขณะปรุงอาหารหรืออุ่นอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> เสียงคลิกเป็นเพียงการปรับไมโครโปรเซสเซอร์ (MICOM) ที่ปรับอุณหภูมิการปรุงอาหารของเครื่องเท่านั้น ไม่ต้องกังวล อาจมีเสียง 'ประกายไฟ' เกิดขึ้นหากขามด้านในมีความชื้นใดๆ ที่ด้านล่างขณะที่ตัวทำความร้อนอุ่นขึ้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขามด้านในแห้งสนิท
	มีไอน้ำออกมาจากระหว่างฝาด้านนอกและตัวเครื่อง	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบว่าฝาด้านนอกติดตั้งได้ถูกต้องและไม่บิดเบี้ยว ปะเก็นฝาด้านนอกสกปรกหรือไม่ หากเป็นเช่นนั้นให้ทำความสะอาดปะเก็นฝาด้านนอก
การอบเค้ก	<ul style="list-style-type: none"> เวลาปรุงอาหารอาจสั้นเกินไป ตีไข่ขาวจนเป็นฟอง มีฉะนั้นเค้กอาจขึ้นฟูไม่เพียงพอ ดวงส่วนผสมอย่างแม่นยำ – ความไม่แม่นยำในการตวงอาจทำให้การอบ/การขึ้นฟูไม่เพียงพอ การผสมแป้งมากเกินไปเมื่อใส่แป้งอาจทำให้การอบหรือการขึ้นฟูไม่เพียงพอ การใส่ส่วนผสมเพิ่มเติมมากเกินไปอาจทำให้เค้กอบไม่สม่ำเสมอ ให้ทำตามปริมาณที่ระบุไว้ในสูตร อบเค้กทันทีหลังจากเตรียมแป้ง - การปล่อยให้เย็นทิ้งไว้นานอาจทำให้แป้งยุบตัวและทำให้เค้กยุบได้ 	

	ปัญหา	สิ่งทีอาจเป็นสาเหตุ
การอบเค้ก	เค้กขึ้นฟูมากเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ห้ามใส่ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดามากเกินไปเพราะอาจทำให้เค้กขึ้นฟูได้
	เค้กจะคลายตัวยาก	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ทาเนยไว้ที่ขามด้านในอย่างดี พักเค้กไว้ให้เย็นสนิท
	เค้กแตกง่าย	<ul style="list-style-type: none"> เค้กที่เพิ่งอบใหม่อาจแตกหักได้ง่าย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณทิ้งเค้กไว้ให้เย็นสนิทก่อนที่จะเปิดออกหรือหยิบจับ
	เค้กเกรียม/ไหม้	<ul style="list-style-type: none"> เวลาปรุงอาหารอาจนานเกินไป ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณทำตามเวลาปรุงอาหารที่แนะนำ
	หมายเหตุ – ห้ามวางพิมพ์เค้กหรือกระดาษไขอื่นๆ ลงในเครื่องหรือขามด้านใน การทำเช่นนั้นอาจทำให้การทำงานผิดปกติหรือขามด้านในผิดรูปได้	
การนึ่ง	อาหารไม่ถูกนึ่ง	<ul style="list-style-type: none"> มีน้ำเพียงพอสำหรับการนึ่งหรือไม่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำอย่างน้อยสองถ้วยบนขามด้านใน มีอาหารมากเกินไปในตะกร้าหนึ่งหรือไม่ – ลดปริมาณอาหารหรือเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร อาหารอาจมีชิ้นใหญ่เกินไป ลดขนาดชิ้นอาหารหรือเพิ่มเวลาในการปรุง
	อาหารที่นึ่งแข็งเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ผัก – เวลานึ่งสั้นเกินไป ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำเพียงพอและนึ่งต่อไป ปลาและเนื้อ – เวลานึ่งนานเกินไป
	อาหารที่นึ่งเย็น	<ul style="list-style-type: none"> เวลาผ่านไปนานเกินไปหลังรอบการปรุงอาหารสิ้นสุดลงหรือไม่ พยายามอย่าเปิดโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ทิ้งไว้ให้น้ำออกจากเครื่องแล้วรีบประทานทันที
อุ่นต่อ	ข้าวมีกลิ่น มีสีเหลืองหรือมีความชื้นมากเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ห้ามเก็บข้าวปริมาณน้อยไว้ในโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' มีการใช้งานโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' นานกว่า 12 ชั่วโมงหรือไม่ ชนิดของข้าวและน้ำอาจทำให้ข้าวมีสีเหลือง ไม่พ่ายถูกทิ้งไว้ในโถด้านในขณะเปิดใช้ 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' คุณได้เกลี่ยข้าวทันทีหลังจากที่หุงสุกแล้วหรือไม่ ถ้าไม่ ให้เกลี่ยข้าวออก อาจเป็นกลิ่นที่หลงเหลือจากการปรุงอาหารรอบที่แล้ว (โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากเป็นการปรุงอาหารแบบช้า)
ตัวจับเวลาการปรุงอาหาร	เครื่องเริ่มการปรุงอาหารทันที	<ul style="list-style-type: none"> เวลาเริ่มต้นขั้นต่ำคือ 70 นาที หากน้อยกว่านี้จะเป็นการเริ่มวงจรการปรุงอาหารทันที
	อาหารไม่พร้อมตามเวลาที่กำหนด	<ul style="list-style-type: none"> การปรุงอาหารอาจไม่เสร็จตามเวลาที่ตั้งไว้หากอุณหภูมิในห้องหรือระดับน้ำต่ำเกินไป ไฟฟ้าถูกตัดหรือไม่ การตัดไฟจะทำให้เครื่องรีเซ็ต

12. ข้อมูลจำเพาะและเวลาปรุงอาหาร

ชื่อรุ่นและหมายเลข	Sakura , YUM-EN15/EN15W
ความจุ	หม้อหุงข้าวขนาด 1.5 ลิตร (1 ถึง 8 ถ้วยตวง)
พิกัดไฟฟ้า	ไฟฟ้ากระแสสลับ 220-240V, 50-60Hz
ปริมาณการใช้ไฟฟ้า	860W
การใช้พลังงานโดยเฉลี่ยในโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)'	35W
ระบบการปรุงอาหาร	การให้ความร้อนโดยตรง
ประเทศผู้ผลิต	จีน
ความยาวของสายไฟ	1m
ขนาดภายนอก (โดยประมาณ)	41 ซม. (ยาว) x 32 ซม. (กว้าง) x 26 ซม. (สูง)
น้ำหนัก (โดยประมาณ)	5.05kg

ความจุในการปรุงอาหาร (ถ้วยตวงหรือลิตร)	คุณสมบัติ	ความจุ	เวลาปรุงอาหารเริ่มต้น
	ข้าวปกติ	1-8 ถ้วยตวง/1.4 ลิตร	30 นาที
หุงข้าวเร็ว	1-8 ถ้วยตวง/1.4 ลิตร	26 นาที	
ข้าวเมล็ดยาว	1-8 ถ้วยตวง/1.4 ลิตร	40 นาที	
เมล็ดสั้น	1-8 ถ้วยตวง/1.4 ลิตร	40 นาที	
ข้าวกล้อง	1-5 ถ้วยตวง/0.9 ลิตร	62 นาที	
โจ๊ก (ข้าวหรือข้าวโอ๊ต)	1 ถ้วย/0.18 ลิตร	1 ชม. ปรับได้สูงสุด 2 ชม.	
ซูป	1.5 ลิตร	1 ชม. ปรับได้สูงสุด 4 ชม.	
นึ่ง	ไม่ระบุ	10 นาที ปรับได้สูงสุด 1 ชั่วโมง โดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาที	
หุงแบบช้า	1.5 ลิตร	2 ชม. ปรับได้สูงสุด 8 ชม.	
ครีส์ต์	1-8 ถ้วยตวง/1.4 ลิตร	1.5 ชม. สามารถปรับลดได้ถึง 1 ชม. หรือสูงสุด 2 ชม.	
เค้ก	แป้ง 150 กรัม	50 นาที สามารถปรับลดได้ถึง 30 นาที และสูงสุด 60 นาที โดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาที	
โยเกิร์ต	นม 1 ลิตร	8 ชม. สามารถปรับลดได้ถึง 6 ชม. หรือสูงสุด 12 ชม.	

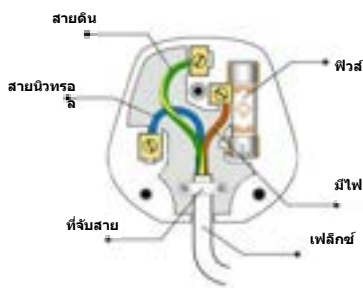
13. การรับรองและการรับประกัน

ใบรับประกันแบบครอบคลุมของเราได้รวมมาพร้อมอยู่ในเครื่องนี้ (โปรดดูใบรับประกันที่แนบมาด้วย)
สำหรับรายละเอียดเพิ่มเติมเกี่ยวกับการรับประกันของเรา โปรดไปที่ www.yum-asia.com/sea/warranty

หม้อหุงข้าวและหม้อหุงนึ่งรส Panda นี้ออกแบบมาสำหรับใช้ในบ้านเท่านั้น
การใช้งานในเชิงพาณิชย์จะทำให้การรับประกันนี้เป็นโมฆะ

หากคุณพบปัญหากับอุปกรณ์ของคุณ ก่อนอื่น โปรดดูคู่มือ 'การแก้ไขปัญหา' ในหน้า 20
ของคู่มือเพื่อดูว่าปัญหาของคุณแสดงอยู่ในหัวข้อนั้นหรือไม่

หากคุณยังคงประสบปัญหา โปรดส่งอีเมลไปที่ hello@yum-asia.com พร้อมรายละเอียดการสั่งซื้อ คำอธิบาย
และรูปถ่ายของปัญหา



ข้อสำคัญ! - สายไฟหลักนี้มีสีดังนี้:

สีเขียวและสีเหลือง = สายดิน สีน้ำตาลหรือสีแดง = ไม้ไฟ สีน้ำเงินหรือสีดำ = นิวทรัล

ต่อสายดิน (สีเขียวและสีเหลือง) เข้ากับขั้วต่อในปลั๊กที่มีตัวอักษร E

หรือสัญลักษณ์สายดินกำกับไว้ หรือสีเขียวและสีเหลือง

ต่อสายนิวทรัลเข้ากับขั้วต่อที่มีตัวอักษร N หรือสีดำกำกับไว้

ต่อสายที่มีไฟเข้ากับขั้วต่อที่มีตัวอักษร L หรือสีแดงกำกับไว้

อุปกรณ์นี้ต้องได้รับการป้องกันด้วยฟิวส์ 13A หากใช้ปลั๊ก 13A (BS1363)

YUM ASIA

สหราชอาณาจักร – สหรัฐอเมริกา – สหภาพยุโรป - เอเชียตะวันออกเฉียงใต้

www.yum-asia.com

© Yum Asia

สำนักงานประจำสหราชอาณาจักร

Yum Asia
Scan Global Limited
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

สำนักงานฮ่องกง

Yum Asia
Sea-Air Logistics (HK) Ltd,
G/F., "J" Warehouse,
No. 1-7 Sai Tso Wan Road,
Tsing Yi Island, Hong Kong



Ninja

Ceramic Bowl