

Panda

by Yum Asia



Ninja
Ceramic Bowl

Advanced Fuzzy Logic
Multifunction Mini Rice Cooker


3.5 cup - 0.6 litre (1-3 people)

Model - YUM-EN06-SEA, YUM-EN06W-SEA, YUM-EN06G-SEA



Ninja

Small
FOOTPRINT

ADVANCED 
Fuzzy Logic (AI)

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 อุ่นต่อ.....	9
3.5 วิธีการใช้ฟังก์ชันการปรุงอาหารอื่นๆ.....	9
3.6 การยกเลิกโปรแกรม.....	10
3.7 วิธีการใช้ฟังก์ชันตั้งค่าล่วงหน้า.....	10
4. เคล็ดลับในการหุงข้าวรสชาติดี.....	11
4.1 วิธีการหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบ.....	11
4.2 เคล็ดลับของเราในการหุงข้าวและให้ได้ผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบ.....	11
5. วิธีใช้งานฟังก์ชันนี้.....	12
6. วิธีการอบเค้ก.....	13
7. สูตรอาหาร.....	13
7.1 เค้ก.....	15
8. การปรุงอาหารด้วยธัญพืชอื่นๆ/ถั่วใน Panda.....	16
9. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา.....	16
10. อะไหล่.....	18
11. คู่มือการแก้ไขปัญหา.....	18
12. ข้อมูลจำเพาะและเวลาปรุงอาหาร.....	20
13. การรับรองและการรับประกัน.....	21

รุ่น YUM-EN06/W/G

Panda

ขอขอบคุณที่เลือกหม้อหุงข้าวอเนกประสงค์ขนาดเล็ก Yum Asia รุ่น YUM-EN06 ซึ่งเราตั้งชื่อว่า 'Panda'

ที่ Yum Asia

ประสบการณ์ของเราในการทำงานกับแบรนด์หม้อหุงข้าวและเทคโนโลยีหม้อหุงข้าวชั้นนำทำให้เรามีความรู้ที่จำเป็นในการผลิตหม้อหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบนี้ ซึ่งหมายความว่าผลิตภัณฑ์นี้ได้รับการออกแบบให้มีมาตรฐานสูงสุดในด้านคุณภาพ การใช้งาน การออกแบบ และที่สำคัญกว่านั้นคือออกแบบมาด้วยความหลงใหลในการหุงข้าวให้ดีที่สุดของเรา!

เรารับประกันว่าคุณจะต้องพึงพอใจกับอุปกรณ์ใหม่ของคุณ และอุปกรณ์นี้ได้รับการสนับสนุนโดยบริการรับประกันที่ครอบคลุมของเรา

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

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

โปรดให้ความสนใจ!

ก่อนใช้อุปกรณ์นี้ โปรดอ่านคำแนะนำการใช้งานเหล่านี้อย่างละเอียด โดยคำแนะนำการใช้งานประกอบด้วยข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับความปลอดภัยของคุณ ตลอดจนคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานและบำรุงรักษาอุปกรณ์อย่างเหมาะสม

ขอขอบคุณอีกครั้งและขอให้มีความสุขกับการปรุงอาหาร!



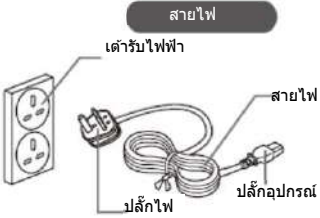





ทีมงาน Yum Asia

1. การป้องกันที่สำคัญ โปรดปฏิบัติตามคำแนะนำเหล่านี้



คำเตือนและข้อควรระวังเหล่านี้มีไว้เพื่อป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สิน หรือการบาดเจ็บส่วนบุคคลกับคุณและผู้อื่น

	<p>ห้ามดัดแปลงหม้อหุงข้าวนี้ เฉพาะช่างซ่อมเท่านั้นที่สามารถถอดประกอบหรือซ่อมแซมอุปกรณ์นี้ได้</p>		<p>ห้ามปล่อยให้เด็กใช้หม้อหุงข้าวนี้โดยไม่มีผู้ดูแล เก็บให้พ้นมือเด็กเล็ก เด็กมีความเสี่ยงที่จะถูกไฟลวก ไฟดูด หรือได้รับบาดเจ็บ</p>
	<p>ห้ามสัมผัสช่องระบายไอน้ำ การทำเช่นนั้นอาจทำให้น้ำร้อนลวก เกิดแผลไหม้ได้ ดูแลเด็กเป็นพิเศษ</p>		<p>ห้ามเปิดฝาหรือเคลื่อนย้ายหม้อหุงข้าวในระหว่างรอบการปรุงอาหาร การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดการไหม้ – ไอน้ำมีความร้อนมาก</p>
	<p>ห้ามเสียบหรือถอดสายไฟในขณะที่มือเปียก การทำเช่นนั้นอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อตหรือบาดเจ็บได้</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>ห้ามใช้หม้อหุงข้าวนี้บนโต๊ะแบบเลื่อนออกได้ หรือชั้นวางที่รับน้ำหนักได้ไม่เพียงพอ 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

ห้ามเสادن้ใส่หม้อหุงข้าว อาจทำให้เครื่องพัง ไฟไหม้ หรือไฟฟ้าช็อตได้
ห้ามใช้หม้อหุงข้าวในที่ที่แสงแดดส่องถึงโดยตรง อาจทำให้เกิดการเปลี่ยนสีได้

ห้ามใช้ในที่ที่ไอน้ำจากหม้อหุงข้าวนี้อาจสัมผัสกับอุปกรณ์อื่นๆ ไอน้ำอาจทำให้ลื่นชื้น ทำงานผิดปกติ
เกิดไฟไหม้เครื่องใช้ไฟฟ้าอื่นๆ
ห้ามใช้บนพื้นผิวที่อาจปิดกั้นช่องระบายอากาศด้านล่าง (เช่นบนกระดาษ พรม พลาสติก)
ห้ามปรุงอาหารเมื่อขามदानในในว่างเปล่า อาจทำให้เครื่องเสียได้

หยุดใช้ทันทีหากคุณสังเกตเห็นสิ่งต่อไปนี้:
ปลั๊กไฟหรือสายไฟร้อนจัด
สายไฟชำรุดหรือไฟฟ้าดูด/ดับเมื่อสัมผัส
ตัวหม้อหุงข้าวผิดรูปหรือร้อนผิดปกติ
ควันมาจากหม้อหุงข้าวหรือมีกลิ่นไหม้
ส่วนใดส่วนหนึ่งของหม้อหุงข้าวแตก หลวม หรือไม่มั่นคง

2. คำอธิบายอุปกรณ์

หม้อหุงข้าวขนาดเล็กพีชซีลोजิกรุ่น Panda

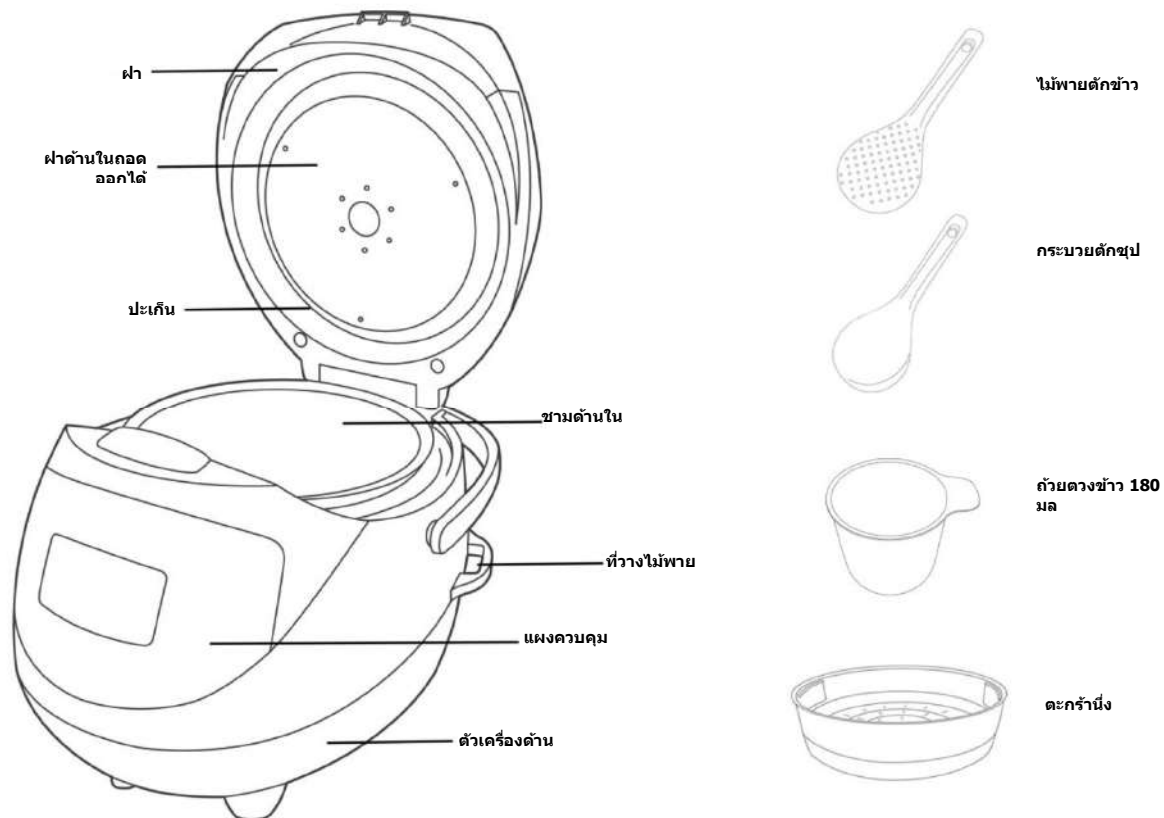
ของคุณเป็นอุปกรณ์ปรุงอาหารเนกประสงค์ที่ทันสมัยที่ใช้การผลิตที่มีคุณภาพสูงสุดและประสบการณ์หลายปีในการขายหม้อหุงข้าว

ช่วยประหยัดพื้นที่ในครัวของคุณ

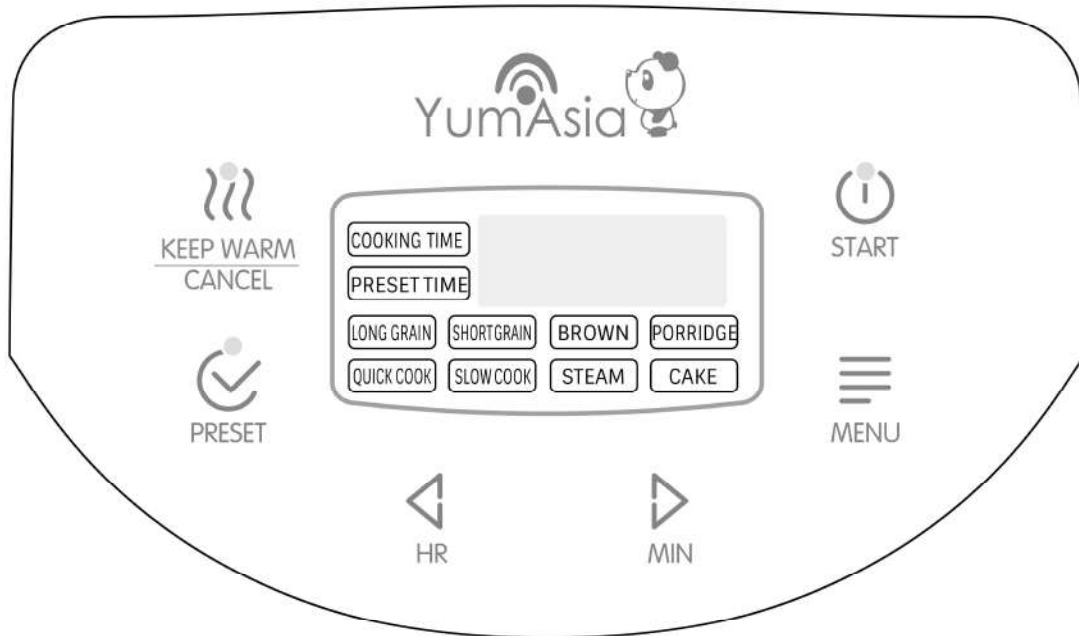
อุปกรณ์นี้รวมฟังก์ชันของการปรุงอาหารระดับคุณภาพของการหุงข้าวแบบพิเศษสำหรับการทำโจ๊ก การนึ่ง การหุงแบบช้า และการอบเค้ก เราออกแบบหม้อหุงข้าวรุ่นนี้ให้คุณสมบัติเพิ่มเติมที่ผู้ปรุงอาหารทุกคนจะพบว่ามีประโยชน์ แผงควบคุมฟังก์ชันปุ่มอัจฉริยะที่ใช้งานง่ายพร้อมการตั้งเวลาที่ปรับได้สำหรับฟังก์ชันต่างๆ จะทำให้การปรุงอาหารง่ายขึ้นมาก และหุงข้าวหรือทำอาหารมือใหญ่แสนอร่อยได้ง่ายขึ้น

2.1 การออกแบบของอุปกรณ์

พบกับหม้อหุงข้าว Panda ของคุณ! มาพร้อมกับไม้พายตักข้าว กระจับวย ถ้วยตวง และตะกร้า



2.2 จอแสดงผลแผงควบคุม



กดปุ่ม 'START' (เริ่ม) เพื่อเปิดใช้งานโปรแกรมการปรุงอาหารที่คุณเลือกไว้ก่อนหน้านี้ด้วยปุ่ม 'MENU' (เมนู) เมื่อการปรุงอาหารเริ่มต้นขึ้น ปุ่ม 'START' (เริ่ม) จะสว่างขึ้นและรูปแบบเส้นวิ่งจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอ

ปุ่มนี้ยังทำสองหน้าที่โดยทำหน้าที่เป็นปุ่มเปิด/ปิดเมื่อไม่ได้เลือกฟังก์ชันการปรุงอาหาร



หากเครื่องอยู่ในโหมดสแตนด์บาย (กล่าวคือ ไม่มีโปรแกรมใช้งาน) การกดปุ่ม 'KEEP WARM/CANCEL' (อุ่นต่อ/ยกเลิก) เพื่อเปิดใช้งานโหมดอุ่นต่อ โดยปุ่ม 'KEEP WARM/CANCEL' (อุ่นต่อ/ยกเลิก) จะสว่างขึ้นและนาฬิกานับถอยหลังจะปรากฏขึ้นเพื่อให้เป็นข้อมูลอ้างอิงของคุณ หากต้องการยกเลิกโปรแกรมการปรุงอาหารหรือการอุ่น ให้กดปุ่ม 'KEEP WARM/CANCEL' (อุ่นต่อ/ยกเลิก)



กดปุ่มนี้เพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหารอัตโนมัติ 1 ใน 4 รายการหรือโปรแกรมหุงข้าว 1 ใน 4 รายการ การกดปุ่มนี้ต่อเนื่องกันจะเป็นการเลื่อนผ่านเมนูและโปรแกรมที่เลือกจะกะพริบบนหน้าจอ



ฟังก์ชัน 'PRESET' (ตั้งค่าล่วงหน้า) ช่วยให้คุณตั้งเวลาสำหรับการปรุงอาหารแบบหน่วงเวลาได้ถึง 24 ชั่วโมง ระยะเวลาตั้งค่าล่วงหน้าที่นานเกินไป หากมีอาหารที่เน่าเสียง่ายอยู่ในอาหารที่คุณกำลังจะปรุง คุณรู้ว่าตั้งเวลาไว้เมื่อปุ่ม 'PRESET' (ตั้งค่าล่วงหน้า) สว่างขึ้น



สำหรับการปรับตั้งเวลาการปรุงอาหารสำหรับการตั้งค่าเมนูที่ไม่ใช่ข้าวและฟังก์ชันที่ตั้งไว้ล่วงหน้า การกดปุ่มใดปุ่มหนึ่งเหล่านี้เมื่อเลือกโปรแกรมแล้ว จะทำให้คุณปรับเวลาในการปรุงอาหารได้ เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นจะแสดงอยู่ในส่วนคู่มือเฉพาะสำหรับโปรแกรมต่างๆ

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 ตรวจสอบความพร้อม

การแสดงผลของเครื่องนี้ใช้การควบคุมด้วยปุ่มอัจฉริยะและใช้งานง่ายด้วยหน้าจอ 'สีขาวใส' ที่สว่างสดใส กดปุ่มที่คุณต้องการใช้ คุณจะเห็นว่าปุ่มแต่ละปุ่มจะยกขึ้นเล็กน้อย ดังนั้นจึงง่ายต่อการเลื่อนผ่านตัวเลือกเมนู



เมื่อไม่ได้เลือกโปรแกรมปรุงอาหาร สามารถปิด Panda ได้โดยการกดปุ่ม **Start (เริ่ม)** เพื่อเปิด Panda , กดปุ่ม **Start (เริ่ม)** อีกครั้ง

3.3 วิธีใช้งานฟังก์ชันหม้อหุงข้าว

หมายเหตุ - ความจุสูงสุดของเครื่องนี้ (ห้ามเกิน!)
3.5 ถ้วยตวง (180 มล. = 1 ถ้วยตวง) สำหรับข้าวขาว
2.5 ถ้วยตวง (180 มล. = 1 ถ้วยตวง) สำหรับข้าวกล้อง

Panda ได้รับการออกแบบให้หุงข้าวโดยใช้ 7 ขั้นตอนที่แตกต่างกัน เพื่อหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบทุกครั้งและเพื่อรักษาคุณค่าทางอาหารไว้ให้ได้อย่างครบถ้วน ขั้นตอนเหล่านี้ได้แก่ อุ่น ดูดซับน้ำ ให้ความร้อน ต้ม ตุ่น ดูดซับน้ำ และสุดท้ายคือ อุ่น (ตามลำดับนี้) การปรุงอาหารแบบแบ่งขั้นตอนและการปรับอุณหภูมินี้ควบคุมโดยใช้โปรเซสเซอร์แบบฟิวส์ลจิกของ Panda

ตัวเลือกสำหรับการหุงข้าว:

1. การตั้งค่า **'LONG GRAIN (เมล็ดยาว)'** ใช้สำหรับการหุงข้าวขาวเมล็ดยาว (เช่น ข้าวบาสมาดิ ข้าวหอมมะลิ หรือข้าวหอมไทย)
2. การตั้งค่า **'SHORT GRAIN (เมล็ดสั้น)'** ใช้สำหรับข้าวเมล็ดสั้นสีขาวทุกชนิด เช่น ข้าวขัด ข้าวซูชิ และข้าวเหนียวไทย
3. การตั้งค่า **'BROWN (ข้าวกล้อง)'** ใช้สำหรับหุงข้าวกล้องเมล็ดยาวหรือเมล็ดสั้น
4. การตั้งค่า **'QUICK COOK (หุงแบบเร็ว)'** (สำหรับข้าวขาวเท่านั้น) ใช้สำหรับเมื่อต้องการให้ข้าวสุกเร็วขึ้นเล็กน้อย

เวลาหุงโดยประมาณสำหรับข้าวประเภทต่างๆ

ข้าวที่เลือก	'เมล็ดยาว'	'เมล็ดสั้น'	'ข้าวกล้อง'	'หุงแบบเร็ว'
ใช้เวลา	40 นาที	40 นาที	62 นาที	22 นาที

ด้านในของชามด้านในจะมีเครื่องหมายบอกระดับน้ำสำหรับข้าวขาวเมล็ดยาว ข้าวขาวเมล็ดสั้น ข้าวกล้องและโจ๊ก (ข้าว)



ในระหว่างรอบการหุงข้าว หน้าจอจะแสดงรูปแบบเส้นวิ่งอยู่เพื่อแสดงว่า Panda กำลังหุงข้าว ตัวเลขนับถอยหลัง จะปรากฏใน **10 นาทีสุดท้าย**

การหุงข้าวเหนียว

ข้าวเหนียวแตกต่างจากข้าวเมล็ดสั้นทั่วไปคือต้องใช้น้ำมากกว่า หากคุณกำลังหุงข้าวเหนียว คุณต้องทำตามคำแนะนำเกี่ยวกับน้ำด้านล่างและใช้การตั้งค่าหุงข้าวเมล็ดสั้น

ระดับน้ำสำหรับ ข้าวเหนียว:

จำนวนถ้วยตวงข้าว	0.5	1	2	3
ระดับน้ำ	1	1.5	2.5	3.5

3.3.1 การหุงข้าวใน Panda

- วัดปริมาณข้าวด้วยถ้วยตวงที่ให้มา ตรวจสอบให้แน่ใจว่าข้าวได้ระดับจนถึงด้านบนของถ้วย – นี่คือการวัดเต็มถ้วยตวง (180 มล.)
- ทำความสะอาด ข้าว (หากจำเป็น) ตามคำแนะนำใน '4.1 วิธีการหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบ' วางขามด้านในลงในเครื่อง ใส่ข้าวลงในขามด้านใน และเติมน้ำให้ถึงเส้นระดับที่สอดคล้องกับปริมาณข้าวที่คุณหุง
- ปิดฝาและเลือกการตั้งค่าข้าวที่คุณต้องการหุง
- กด '**START (เริ่ม)**' และวงจรการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้น รูปแบบเส้นวิ่งอยู่บนหน้าจอเพื่อระบุว่า Panda กำลังปรุงอาหาร การนับถอยหลังจะปรากฏใน 10 นาทีสุดท้าย



นอกจากนี้ โปรดดู 'คู่มือการเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว' ที่ด้านหลังของใบรับประกันสำหรับคำแนะนำที่ละเอียดเกี่ยวกับวิธีการหุงข้าวและ 'เคล็ดลับในการหุงข้าวให้ได้รสชาติดี' ใน หน้า 11 เพื่อดูข้อมูลและคำแนะนำการปรุงอาหารโดยละเอียดเพิ่มเติม



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)' จากนั้นปุ่มจะสว่างขึ้นและนาฬิกาจับถอยหลังจะปรากฏขึ้นบนหน้าจอเพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิงของคุณ ฟังก์ชัน 'Keep Warm (อุ่นต่อ)' สามารถใช้งานได้ 24 ชั่วโมง แต่คุณอาจพบว่าข้าวแห้งหลังจากผ่านไป 15 ชั่วโมง (เนื่องจากต้องเก็บข้าวไว้ในอุณหภูมิที่ปลอดภัยในการรับประทาน) คุณสามารถยืดเวลานี้ได้โดยเติมน้ำเล็กน้อยลงในข้าวเป็นระยะ ๆ แล้วคนให้เข้ากัน

หากต้องการยกเลิกฟังก์ชัน 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ให้กดปุ่ม 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' อีกครั้ง (ทำสองหน้าที่โดยทำหน้าที่เป็นปุ่ม 'CANCEL (ยกเลิก)') จากนั้นเครื่องจะเปลี่ยนเป็นโหมดสแตนด์บาย

3.5 วิธีการใช้ฟังก์ชันการปรุงอาหารอื่นๆ

3.5.1 โจ๊ก

การตั้งค่าเมนูนี้สามารถใช้สำหรับโจ๊กข้าวเอเชียหรือโจ๊กข้าวโอ๊ต สำหรับสูตรอาหาร ดูหน้า 12

เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'PORRIDGE (โจ๊ก)' คือ 1.5 ชั่วโมง คุณสามารถปรับได้ถึง 4 ชั่วโมงโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชั่วโมง)' หรือปรับทุก ๆ 10 นาทีโดยใช้ปุ่ม 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'PORRIDGE (โจ๊ก)' และหน้าจอจะกะพริบ

เมื่อรอบการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' โดยอัตโนมัติ

3.5.2 นึ่ง

คุณสามารถนึ่งอาหารประเภทต่างๆ ได้เมื่อใช้ตะกร้าที่ใหม่มา คุณสามารถหุงข้าวและนึ่งอาหารได้พร้อมกัน - ใช้ฟังก์ชันข้าวที่สอดคล้องกันสำหรับข้าวที่คุณกำลังหุง

เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'STEAM (นึ่ง)' คือ 10 นาที คุณสามารถปรับค่านี้ได้ถึง 1 ชั่วโมงโดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาทีโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชม.)' หรือ 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'STEAM (นึ่ง)' และไฟจะกะพริบบนหน้าจอ จะมีการนับถอยหลังบนหน้าจอเมื่อน้ำร้อนถึงอุณหภูมิที่เหมาะสม คุณสามารถใช้น้ำเย็นหรือน้ำร้อนก็ได้ การใช้น้ำร้อนแทนน้ำเย็นจะช่วยเร่งกระบวนการทำความร้อนสำหรับการตั้งค่าการนึ่ง และเติมน้ำให้ถึงเครื่องหมาย 1.5 ในขามด้านใน

ดูหัวข้อ 5 หน้า 13 สำหรับคำแนะนำในการนึ่ง

3.5.3 หุงแบบช้า

สำหรับการปรุงสุกและอาหารอื่นๆ เช่น แกลง ดาล หรือถั่ว/ธัญพืชอื่นๆ ให้เลือกการตั้งค่า 'SLOW COOK (หุงแบบช้า)'

เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'SLOW COOK (หุงแบบช้า)' คือ 2 ชั่วโมง คุณสามารถปรับค่านี้ได้ถึง 8 ชั่วโมงโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชม.)' หรือโดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาทีโดยใช้ปุ่ม 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'SLOW COOK (หุงแบบช้า)' และไฟจะกะพริบบนหน้าจอ เมื่อวงจร 'SLOW COOK (หุงแบบช้า)' เริ่มต้นขึ้น เครื่องจะอุ่นสิ่งที่อยู่ในขามด้านในให้มีอุณหภูมิสูง (คุณจะได้ยินเสียงเดือดปุดๆ จากของเหลว) จากนั้นจะเปลี่ยนไปใช้อุณหภูมิที่ต่ำกว่าสำหรับการปรุงอาหารแบบช้า ซึ่งเหมือนกับการตั้งค่า 'อัดโนมัต' ในหม้อหุงแบบช้าทั่วไป เมื่อรอบการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' โดยอัดโนมัต



Panda เป็นหม้อหุงข้าวพีซีลोजิกแบบปิดผนึกที่มีประสิทธิภาพสูง การตั้งค่าการหุงแบบช้าจะทำให้อาหารสุกเร็วขึ้นเนื่องจากไม่มีการสูญเสียความร้อน สูตรหม้อหุงแบบช้าปกติที่มีเวลาทำอาหาร 7-8 ชั่วโมงจะใช้เวลาเพียง 3-4 ชั่วโมงในการปรุงด้วย Panda เพื่อให้การหุงแบบช้ามีประสิทธิภาพมากขึ้น

3.5.4 เค้ก

สำหรับการทำเค้กแสนอร่อย เลือกการตั้งค่า 'CAKE (เค้ก)' การตั้งค่าเค้กบน Panda ของคุณทำให้เค้กอร่อยและชุ่มฉ่ำ โปรดดูหัวข้อ 6 ในหน้า 13 เพื่อดูคำแนะนำโดยละเอียดเพิ่มเติมสำหรับการอบเค้ก เวลาปรุงอาหารเริ่มต้นสำหรับการตั้งค่า 'CAKE (เค้ก)' คือ 50 นาที เวลาสามารถปรับลงได้ถึง 30 นาทีและสูงสุด 60 นาทีใน โดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาทีโดยใช้ปุ่ม 'Hr (ชม.)' หรือ 'Min (นาที)' เมื่อคุณเลือกการตั้งค่า 'CAKE (เค้ก)' และหน้าจอจะกะพริบ

เมื่อรอบการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะส่งเสียงและจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' โดยอัดโนมัต

3.6 การยกเลิกโปรแกรม

หากต้องการยกเลิกโปรแกรม คุณได้เลือกหรือหากคุณต้องการหยุดโปรแกรมระหว่างการปรุงอาหาร คุณเพียงแคกดปุ่ม 'KEEP WARM/CANCEL (อุ่นต่อ/ยกเลิก)' จากนั้นเครื่องจะเปลี่ยนเป็นโหมดสแตนด์บาย

3.7 วิธีการใช้ฟังก์ชันตั้งค่าล่วงหน้า

ฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' เป็นคุณสมบัติจับเวลา/ช่วงเวลาเริ่มต้นที่มีประโยชน์ ทำให้คุณสามารถตั้งค่าเครื่องให้เตรียมข้าวหรืออาหารตามเวลาที่กำหนดได้ ใช้ได้กับการตั้งค่าทั้งหมด ยกเว้นการหุงข้าวแบบเร็ว

เพื่อตั้งค่าตัวจับเวลา:

1. กดปุ่ม 'MENU (เมนู)' เพื่อเลือกโปรแกรมปรุงอาหาร (สำหรับโปรแกรมปรุงอาหารที่ไม่ใช่ข้าว คุณสามารถตั้งโปรแกรมระยะเวลาในการปรุงอาหารได้ที่จุดนี้)
2. จากนั้นกดปุ่ม 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' ซึ่งจะสว่างขึ้น
3. โดยการกดปุ่มสัมผัส 'Hr (ชม.)' และ 'Min (นาที)' คุณสามารถเลือกชั่วโมงล่วงหน้าที่จะทำ/อาหารควรจะเสร็จ

4. กดปุ่ม 'START (เริ่ม)' หม้อจะแสดงชั่วโมง/นาทีล่วงหน้าที่คุณเลือก
เริ่มนับถอยหลังและรอบการปรุงอาหารจะเสร็จสมบูรณ์ตามเวลาที่คุณระบุ

หากตั้งค่าล่วงหน้า/ตัวจับเวลาไว้ต่ำกว่าค่าต่ำสุดที่ระบุไว้ในตารางด้านล่าง วงจรการปรุงอาหารจะเริ่มขึ้นทันที
ทั้งนี้เนื่องจากต้องคำนึงถึงเวลาเริ่มต้นของการปรุงอาหารในแต่ละรอบการปรุงอาหารพร้อมกับเวลาประเมินเพิ่มเติมเพื่อให้พืชซีล
จักรู้ว่ากำลังปรุงอาหารอะไรอยู่

เวลาที่แนะนำสำหรับฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)'

ฟังก์ชัน	ข้าว	โจ๊ก	นึ่ง	หุงแบบช้า
ตั้งค่าเวลาล่วงหน้า	70 นาที - 24 ชม.	70 นาที - 24 ชม.	1 ชม. - 24 ชม.	130 นาที - 24 ชม.

หมายเหตุ – โปรดทราบว่าไม่ควรทิ้งอาหารที่เน่าเสียง่ายไว้เป็นเวลานาน เมื่อคุณตั้งค่าฟังก์ชัน 'PRESET' (ตั้งค่าล่วงหน้า)
เนื่องจากอาจทำให้อาหารเน่าเสียได้



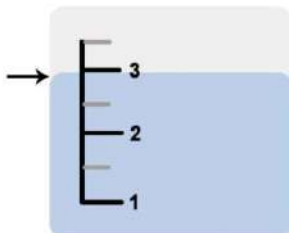
เวลาเริ่มต้นของการตั้งเวลาล่วงหน้า/ตัวจับเวลาไม่แน่นอน แต่จะถึงก่อนเวลาเล็กน้อยเนื่องจาก Panda
ต้องประเมินว่ามีอะไรอยู่ในชามด้านใน (ข้าว/ข้าวโอ๊ต/น้ำ) และมีปริมาณเท่าใด
เพื่อให้สามารถคำนวณเวลาปรุงอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ
จัดการกับปัญหานี้โดยการเปิดเครื่องก่อนกำหนดเพื่อให้สามารถ 'ประเมิน' วัตถุดิบได้

4. เคล็ดลับในการหุงข้าวรสชาติดี

4.1 วิธีการหุงข้าวที่สมบูรณ์แบบ

ตัวอย่างเช่น:
เมื่อหุงข้าวขาว 3 ถ้วยตวง

เติมน้ำถึงระดับ 3



ดวงข้าวให้แม่นยำ! ใช้ถ้วยตวงขนาด 180 มล. ที่ให้มา
เนื่องจากขนาดถ้วยตวงอื่นอาจมีขนาดต่างกัน
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณปรับระดับข้าวให้อยู่ด้านบนบนของถ้วย

ข้าวข้าว! ใส่ข้าวลงในตะแกรงหรือชามแล้วเทน้ำเย็นที่สะอาดลงไป
คนข้าวด้วยมืออย่างหลวมๆ แล้วสะเด็ดน้ำ ทำเช่นนี้ 2-3
ครั้งจนกว่าน้ำที่คุณล้างจะใส

ดวงน้ำให้แม่นยำ!

ปริมาณน้ำในชามด้านในก่อนหุงจะส่งผลต่อเนื้อสัมผัสของข้าวที่หุงสุกอย่าง
มาก ยิ่งใช้น้ำมาก ข้าวจะยิ่งนุ่มเมื่อหุง เราแนะนำหลังจากข้าวข้าวแล้ว
ให้ใส่ข้าวลงในชามด้านใน จากนั้นเติมน้ำลงไปตามเส้นในชามด้านใน –
เติมลงไปทางด้านล่างของเส้น วิธีนี้จะทำให้คุณได้ข้าวที่สมบูรณ์แบบ

หากคุณต้องการให้ข้าวนุ่มกว่านี้ ให้เติมที่ด้านบนสุดของเส้น หากคุณต้องการให้แข็งขึ้น ให้เติมต่ำกว่าเส้น 2-3 มม.

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

4.2 เคล็ดลับของเราในการหุงข้าวและให้ได้ผลลัพธ์ที่สมบูรณ์แบบ



พยายามเลือกข้าวถุงที่มีเมล็ดหักให้น้อยที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ เนื่องจากเมล็ดข้าวหักจะทำให้ข้าวแฉะและเหนียวมาก



สิ่งสำคัญคือต้องจำไว้ว่าข้าวทุกชนิดมีความแตกต่างกัน - แม้แต่ข้าวที่คุณซื้อเป็นประจำก็อาจมีคุณภาพที่เปลี่ยนแปลงได้
ในบางครั้ง ข้าวแต่ละชุดจะดูดซับน้ำแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับว่าผ่านกรรมวิธีมาดีเพียงใด
ผลลัพธ์สุดท้ายอาจขึ้นอยู่กับอายุของข้าวที่คุณใช้ด้วย ข้าวใหม่ต้องใช้น้ำน้อยกว่าข้าวเก่า
แต่แน่นอนว่าไม่มีทางรู้ได้ว่าข้าวที่คุณซื้อมาเป็นข้าวเก่าหรือใหม่



หากข้าวที่คุณหุงเหนียวเกินไป การลองทำเป็นชุดโดยไม่ต้องข้าวข้าวก็คุ้มค่า เพราะข้าวบางพันธุ์ไม่จำเป็นต้องข้าวขาวเพราะผ่านกรรมวิธีที่แตกต่างกัน ซึ่งแตกต่างจากพาสตาตรงที่ข้าวไม่มีลักษณะตายตัวเพราะเป็นผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ และข้าวชุดแรกที่หุงจากข้าวที่ซื้อใหม่อาจทำให้หุงพลาดได้ หม้อหุงข้าวช่วยลดปัญหานี้ได้ในระดับหนึ่ง แต่การปรับปริมาณน้ำเป็นวิธีที่ทำให้ได้ข้าวตามที่คุณชอบอย่างแน่นอน



หากข้าวที่คุณหุงนิ่มเกินไป ครั้งต่อไปให้ลดน้ำที่คุณเติมสำหรับหุงลง 3-4 มม. ข้าวที่นุ่มขึ้นหมายความว่ามึ่น้ำมากเกินไปในขามदानในระหว่างการหุง หากข้าวที่คุณหุงแข็งเกินไป ให้เติมน้ำเพิ่มอีก 3-4 มม. ในครั้งต่อไป ข้าวที่แข็งขึ้นหมายความว่ามึ่น้ำในขามदानในน้อยเกินไประหว่างการหุง



ห้ามใช้หม้อหุงแบบเร็วทุกชนิด ข้าวหนึ่งสูกบางส่วน ดูที่บรรจุภัณฑ์ข้าวอย่างละเอียดเพื่อให้แน่ใจว่าข้าวที่คุณซื้อ มีความเหมาะสม ข้าวชนิดนี้ไม่เหมาะที่จะใช้ในหม้อหุงข้าวแบบพีชชีลลจิกแบบปิดผนึก

5. วิธีใช้งานฟังก์ชันนี้

คุณสามารถใช้เครื่องนี้เป็นเครื่องนึ่งแบบแยกอิสระ (เติมน้ำให้ถึงขีด 1.5-2บนขาม) หรือคุณสามารถหุงข้าวไปพร้อมกับนึ่งอาหารได้ หากนึ่งขณะหุงข้าว คุณจะใช้ฟังก์ชันข้าวสำหรับประเภทข้าวที่คุณกำลังหุง และเพิ่มตะกร้านึ่งลงในขามदानในเหนือข้าว

ต่อไปนี้เป็นคำแนะนำสำหรับการปรุงอาหารประเภทต่างๆ โดยประมาณในฟังก์ชัน 'STEAM' (นึ่ง):

ส่วนผสม	ปริมาณ	เวลาปรุงอาหาร	เคล็ดลับสำหรับการนึ่ง
แครอท	75 กรัม	20 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
บรอกโคลี	75 กรัม	15 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ผักโขม	40 กรัม	15 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ฟักทอง	95 กรัม	20 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
มันฝรั่ง	165 กรัม	40 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
มันเทศ	110 กรัม	35 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ข้าวโพด	75 กรัม	30 นาที	หั่นเป็นชิ้นขนาดพอดีคำ
ไก่	150 กรัม	30 นาที	ตัดด้านข้างส่วนที่สัมผัสกับตะกร้านึ่ง
ปลา (ปลาน้ำจืดและปลาแซลมอน)	75 กรัม/หั่นเป็นชิ้น	25 นาที	สไลซ์ให้บางกว่า 2 ซม. แล้วห่อด้วยกระดาษฟอยล์
กุ้ง	75 กรัม/7 ชิ้น	20 นาที	นึ่งโดยไม่ต้องแกะเปลือก
หอยเชลล์	75 กรัม	20 นาที	กุ้ง - นึ่งโดยไม่ต้องแกะเปลือก หอยเชลล์ - แกะออกจากเปลือก
เกี้ยวเนื้อแช่เย็น	75 กรัม	15 นาที	เว้นช่องว่างระหว่างอาหาร
เกี้ยวเนื้อแช่แข็ง	75 กรัม	20 นาที	เว้นช่องว่างระหว่างอาหาร



ข้อสำคัญ - ห้ามนึ่งอาหารที่หนาเกิน 3.5 ซม. หากคุณต้องการรวมการหุงข้าวพร้อมกับการนึ่งขอแนะนำว่า **ข้าว 1 ถ้วยคือความสูงสุด** ข้าวมากกว่านี้ตะกร้านึ่งจะตันฝว



หากหุงข้าวและนึ่งพร้อมๆ กัน คุณสามารถเปิดฝว (ให้ทำอย่างระมัดระวัง โดยคำนึงถึงไอน้ำที่ออกจากตัวเครื่อง) เพื่อเพิ่มตะกร้านึ่งในขั้นตอนการหุง เพื่อไม่ให้ฝวสุกเกินไป

6. วิธีการอบเค้ก

1. ทาที่ขามด้านในบางๆ และสม่ำเสมอด้วยเนยหรือน้ำมัน
2. เตรียมเบิ่งเค้ก หมายถึง – ห้ามใส่ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดามากเกินไป เพราะอาจทำให้เค้กขึ้นฟูได้น้ำหนักสูงสุดสำหรับส่วนผสมทั้งหมดคือ 300 กรัม ห้ามเกินนี้
3. วางขามด้านในบนพื้นเรียบและแข็ง แล้วใส่ส่วนผสมเค้กลงในขามด้านใน เขย่าเล็กน้อยแล้วใช้ฝ่ามือแตะกันขามเบาๆ (ทำหลายๆ ครั้ง) เพื่อไล่ฟองอากาศในส่วนผสมเค้ก
4. วางขามด้านในลงในเครื่องแล้วปิดฝา กดปุ่ม 'MENU (เมนู)' จนกระทั่งการตั้งค่า 'CAKE (เค้ก)' บนแผงควบคุมที่กะพริบ จากนั้นคุณสามารถเลือกระยะเวลาในการปรุงอาหารได้ โดยค่าเริ่มต้นคือ 50 นาที แต่สามารถปรับลดได้ถึง 30 นาทีและสูงสุด 60 นาที โดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาที กดปุ่ม 'START (เริ่ม)' เพื่อเริ่มวงจรการปรุงอาหาร
5. เมื่อวงจรการปรุงอาหารเสร็จสิ้น เครื่องจะเปลี่ยนเป็น 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ตรวจสอบเค้กด้วยไม้จิ้มฟันหรือไม้เสียบเพื่อดูว่าเค้กสุกหรือไม่ หากไม่สุก คุณสามารถยกเลิก 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ได้โดยการกดปุ่ม 'KEEP WARM/CANCEL (อุ่นต่อ/ยกเลิก)' แล้วเลือกการตั้งค่า 'CAKE (เค้ก)' ตามรายละเอียดในขั้นตอนที่ 4 เพื่อปรุงอาหารให้มากขึ้น

ดูหัวข้อ 7.1 หน้า 15 เพื่อดูสูตรเค้กในการปรุงอาหาร

7. สูตรอาหาร

ต่อไปนี้เป็นสูตรอาหาร 2-3 รายการที่คุณสามารถเริ่มต้นทำได้ด้วยหม้อหุงข้าวใหม่ของคุณ

สำหรับสูตรอื่นๆ อีกมากมาย เช่น ข้าวปรุงรส (ข้าวเม็กลูกขี้กิ้งและข้าวหุงมะพร้าว) ริชอตโต สตูว์ ซุป และอื่นๆ โปรดดูบล็อกนักชิมของเราที่ www.greedy-panda.com หรือชื่อ The Greedy Panda Cookbook ได้

ข้าวต้ม (โจ๊ก)

ส่วนผสม (สำหรับ 2-3 ที่)

ข้าว 1/2 ถ้วยตวง
สะโพกไก่ 35 กรัม สับและลวก
เกลือเล็กน้อย
ขิงและต้นหอมหั่นฝอย - เพื่อเพิ่มรสชาติ

ขั้นตอน

1. ซาวข้าวและใส่ลงในขามด้านใน เติมน้ำ (ให้ถึงระดับ 3 ของขาม) จากนั้นวางไก่ไว้ด้านบน
2. กดปุ่ม 'MENU (เมนู)' และเลือก 'PORRIDGE (โจ๊ก)' แล้วกดปุ่ม 'START (เริ่ม)'
3. เมื่อหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็น 'Keep Warm (อุ่นต่อ)' ให้ใส่เกลือหากต้องการ และโรยหน้าด้วยขิงและต้นหอม

โจ๊กข้าวโอ๊ต

ส่วนผสม (สำหรับ 2 ที่)

ข้าวโอ๊ต 1/2 ถ้วยตวงหรือข้าวโอ๊ตแผ่นขนาดใหญ่คุณภาพสูง (เราแนะนำให้คุณใส่ตะแกรงและเขย่าแรงๆ 3-4 ครั้งเพื่อให้ตะกอนหลุดออก)
น้ำ 1 1/2 ถ้วยตวง (ตวงในถ้วยตวงที่ให้มา)
นม 1 ถ้วยตวง (หรือกะทิ 1 ถ้วยตวงหรือนมอื่นๆ ที่คุณชอบ)
น้ำผึ้งหรือน้ำตาลทรายแดง 3-4 ช้อน (หรือมากกว่านั้นตามความชอบของคุณ)
* คุณอาจต้องทดลองกับปริมาณข้าวโอ๊ตและน้ำ ขึ้นอยู่กับว่าคุณชอบโจ๊กข้าวโอ๊ตแบบข้นหรือแบบเหลว!

ขั้นตอน

1. ใส่ข้าวโอ๊ตและน้ำลงในกระทะด้านใน
2. วางกระทะด้านในของหม้อหุงข้าว เสียบปลั๊กตัวเครื่อง เลือกการตั้งค่า 'PORRIDGE (โจ๊ก)' และปรับเวลาตามที่คุณต้องการ (เวลาหุงนานขึ้น = โจ๊กข้นขึ้น เวลาหุงน้อยลง = โจ๊กเหลวขึ้น) กดปุ่ม 'START (เริ่ม)' เพื่อเริ่มต้น
3. เมื่อหม้อหุงข้าวเปิดเพื่ออุ่นให้เปิดฝา คนให้เข้ากันแล้วใส่ส่วนผสมที่เหลือลงไป การใช้ฟังก์ชันตั้งเวลาและแช่ข้าวโอ๊ตข้ามคืนจะทำให้เนื้อสัมผัสของข้าวโอ๊ตนิ่มลง
4. ใส่ผลไม้แห้งหรือผลไม้สดลงในโจ๊กแทนน้ำตาล จะทำให้อร่อยและดีต่อสุขภาพในหน้าหนาว!!



ห้ามใช้นมในการปรุงข้าวโอ๊ต สิ่งนี้จะส่งผลให้ข้าวที่ได้ 'เคี้ยวเกิน'
เนื่องจากนมทำปฏิกิริยาต่างออกไปเมื่อได้รับความร้อน ใช้น้ำในการปรุงข้าวโอ๊ตเท่านั้น

ซูชิโรล

ส่วนผสม (สำหรับ 4-5 ที่)

ข้าว 3 ถ้วยตวง

สำหรับปรุงรสซูชิ (ผสมน้ำส้มสายชู) – น้ำส้มสายชูข้าว 4 ช้อนโต๊ะ น้ำตาล 1 ช้อนโต๊ะ เกลือ 1.5 ช้อนชา
ที่อบบิงอะไรก็ได้ที่คุณต้องการ (ซาซิมิ กุ้ง ผักดอง นัตโตะ ไชปลาแซลมอน ปลาไหล)
สำหรับ วาซาบิ โขย และซิงแดงดองสำหรับโรยหน้า

ขั้นตอน

1. ข้าวข้าวและใส่ลงในชามด้านใน เติมน้ำ (ทำตามคำแนะนำสำหรับระดับน้ำในหน้า 9 และใช้ตัวเลือกเมนู 'SHORT GRAIN (เมล็ดสั้น)')
2. เมื่อหม้อหุงข้าวเปลี่ยนเป็น 'Keep Warm (อุ่นต่อ)' ให้ใส่ข้าวในภาชนะไม้ (เช็ดด้วยผ้าเปียกสะอาด) แล้วเทน้ำส้มสายชูที่ผสมไว้ลงบนข้าว ผสมให้เข้ากันในขณะที่ทำให้ข้าวเย็นลงด้วยการใช้พัดลมเป่า
3. การม้วนซูชิด้วยมือนั้นง่ายและรวดเร็ว เพียงแค่ห่อส่วนผสมที่คุณชื่นชอบด้วยโนริ (สำหรับทะเล)

พุดดิงข้าว

ส่วนผสม (ถ้วยตวงสำหรับตวงข้าว)

ข้าวอาร์โบริโอ 1 ถ้วยตวง ข้าวเมล็ดสั้นอื่นๆ หรือข้าวเหนียว
น้ำเย็น 1 ถ้วยตวง (เติมลงไป 4-5 มม. ใต้เครื่องหมาย 1 บนชามด้านใน)
นมข้นจืด ¼ ถ้วยตวง
กะทิ ¼ ถ้วยตวง
นมข้นหวาน ½ ถ้วยตวง
อบเชย 1 แท่งหรืออบเชยบดเล็กน้อย
เปลือกมะนาว 1 ลูก เปลือกมะนาวชิ้นใหญ่หนึ่งชิ้น
ลูกจันทน์เทศ ½ ช้อนชา (หรือน้อยกว่านั้นตามชอบ)
อบเชยป่น (สำหรับโรยหน้า)

ขั้นตอน

1. ตวงข้าวเมล็ดสั้นของคุณด้วยถ้วยตวงที่คุณได้มากับหม้อหุงข้าวของคุณ
2. ข้าวข้าวในน้ำเย็น ใส่ข้าวและน้ำลงในหม้อหุงข้าว เลือกการตั้งค่าข้าว 'SHORT GRAIN (เมล็ดสั้น)' และเริ่มวงจรการปรุงอาหาร ปรุงอาหารจนกว่าจะคลิกเป็นการอุ่นโดยอัตโนมัติ
3. ในขณะเดียวกันก็ตีนมข้นจืด กะทิ นมข้นหวาน อบเชยแท่ง (หรืออบเชยป่น) ผิวมะนาว (ผิวฝานบางๆ ไม่ต้องขูด) และลูกจันทน์เทศเข้าด้วยกัน
4. เมื่อข้าวสุกและเปลี่ยนหม้อหุงข้าวเป็นโหมดการอุ่นแล้ว ให้ถอดสายไฟออกจากเต้าเสียบ คน 1 ครั้งและปล่อยให้ข้าวเย็นเป็นเวลา 15 นาที
5. จากนั้นใส่ส่วนผสมที่ตีแล้วลงในข้าว ปิดฝาและตั้งหม้อหุงข้าวเป็นการตั้งค่า 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ทิ้งไว้ประมาณ 30 นาทีต่อมาและดูว่ามีความสม่ำเสมอที่คุณต้องการหรือไม่
6. โรยแท่งอบเชย (ถ้าใช้) และผิวมะนาว
7. ใส่ลงในจานแต่ละจานและโรยหน้าด้วยอบเชยป่นและครีมหากต้องการ



** การปรับเป็นสูตรมังสวิรัต - สามารถทำได้โดยไม่ต้องใส่นมข้นจืดและนมข้นหวาน
ใช้กะทิหนึ่งกระป๋องและนมที่ไม่ใช่เนยสัตว์ใส่หลังการเคลียร์ข้าวหลังจากขั้นตอนที่ 5 หากจำเป็น

7.1 เค้ก

สำหรับเค้ก คุณสามารถทำสิ่งต่างๆ ได้ง่ายขึ้นโดยใช้ส่วนผสมเค้กสำเร็จรูปและเพิ่มส่วนผสมที่คุณชื่นชอบ เค้กจะยังคงออกมาสมบูรณ์แบบ หากคุณต้องการทำแบ่งเค้กด้วยตัวเอง อย่าลืมทำตามคำแนะนำเกี่ยวกับส่วนผสมสูงสุด คู่มือบล็อกนักชิมของเราได้ที่ www.greedy-panda.com สำหรับสูตรเค้กเพิ่มเติมที่คุณสามารถลดขนาดสำหรับปรุงอาหารใน Panda

ช็อกโกแลตบราวนี่

ส่วนผสม

น้ำมันดอกทานตะวันหรือน้ำมันมะพร้าว 2 1/2 ช้อนโต๊ะ
ดาร์กช็อกโกแลต 100 กรัม (โกโก้อย่างน้อย 70%)
แป้งสาลีพร้อมขึ้นฟู 85 กรัม (หรือแป้งธรรมาคัมกับผงฟู 1 ช้อนชา)
ผงโกโก้ 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทรายแดง 90 กรัม
นมถั่วเหลือง 115 มล. (หรือนมอื่น ๆ)
เกลือ 1 หยิบมือ น้อยกว่า 1/8 ช้อนชา

ขั้นตอน

1. ทาขามด้านในด้วยน้ำมันดอกทานตะวันเล็กน้อย
2. แบ่งช็อกโกแลต 75 กรัมแล้วละลาย - ทั้งใน حمام ความร้อนวางบนกระทะน้ำหรืออุ่นอย่างรวดเร็วในไมโครเวฟ ทั้งไว้ให้เย็นเล็กน้อย
3. ร่อนแป้งและผงโกโก้ลงในชามขนาดใหญ่ แล้วใส่น้ำตาลและเกลือเล็กน้อย คนน้ำมัน นมถั่วเหลือง และช็อกโกแลตที่ละลายจนเข้ากัน - แทบไม่ต้องใช้อะไรมากในการผสม
4. สับช็อกโกแลตที่เหลืออีก 25 กรัมใส่ลงไปแล้วคนให้เข้ากัน
5. เทลงในชามด้านในของ Panda เกลี่ยด้านบนเล็กน้อยด้วยช้อน ตบกันขามด้านในบนฝ่ามือแบนๆ เพื่อให้ส่วนผสมเข้ากัน
6. นำเข้าอบประมาณ 30 นาที ตรวจสอบหลังจาก 30 นาที โดยควรมีส่วนผสมติดออกมา (ตรงกลาง) ด้านบนจะยังคงค่อนข้างนุ่มอยู่ ไม่ต้องกังวลไป บราวนี่จะสุกต่อไปในขณะที่เย็น คุณไม่ต้องการให้สุกจนเกินไป!
7. ทั้งไว้ให้เย็นในชามด้านใน และเมื่อเย็นสนิทแล้ว นำออกมาหั่นเป็นชิ้นๆ



อย่างที่คุณเห็นจากส่วนผสม นี่เป็นสูตรอาหารมังสวิรัต/ไม่ได้อาหารสัตว์ ดังนั้นการจำกัดน้ำหนักสูงสุดของเค้กจึงไม่มีผลกับสูตรนี้เนื่องจากไม่มีไข่ให้ปรุง เป็นบราวนี่ที่อร่อยและคุณไม่มีทางเดาได้เลยว่านี่เป็นบราวนี่ที่ไม่ได้อาหารสัตว์!

8. การปรุงอาหารด้วยธัญพืชอื่นๆ/ ถั่วใน Panda

เป็นไปได้อันจะปรุงธัญพืชและอื่นๆ และถั่วใน Panda
คุณจำเป็นต้องทดลองโดยปรับระดับน้ำและเลือกวงจรการปรุงอาหารที่ถูกต้อง
นี่คือคำแนะนำเบื้องต้นที่อาจช่วยในการปรุงธัญพืชและถั่วอื่นๆ ใน Panda

ครีมน้ำ

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

คุสคุสและคุสคุสยักษ์

ใช้ระดับน้ำที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์และใช้การตั้งค่าการปรุงด่วนเนื่องจากคุสคุสไม่ต้องถูกปรุงให้สุกมากขนาดนั้น

ลูกเดือย

สำหรับแต่ละส่วนที่คุณต้องการปรุงอาหาร ให้ตวงลูกเดือย ¼ ถ้วยลงในชามด้านใน แล้วเติมน้ำ 1 ถ้วยสำหรับแต่ละส่วน (ดังนั้น ถ้าคุณใช้ลูกเดือย 1 ถ้วย ให้เติมน้ำ 4 ถ้วย โดยใช้ถ้วยตวงเพื่อตวงน้ำ)

โรยเกลือเล็กน้อยในน้ำ แล้วปิดฝา เสียบปลั๊กหม้อหุงข้าวแล้วเลือกอบการปรุงอาหาร 'Porridge (โจ๊ก)' คุณสามารถปรุงอาหารได้ทันทีโดยปรับเวลาตามที่คุณต้องการ (การปรุงที่นานขึ้นจะทำให้เนื้อชั้นขึ้น การปรุงที่สั้นลงจะทำให้เนื้อเหลวลง) หรือคุณสามารถใช้ตัวจับเวลาล่วงหน้าสำหรับเวลาที่คุณต้องการกินในตอนเช้า เมื่อสุกแล้วคุณสามารถเติมรสชาติที่คุณต้องการได้

ถั่วเลนทิลและถั่ว

การตั้งค่าการหุงแบบช้าเหมาะสำหรับการปรุงถั่วเลนทิลหรือถั่ว - ล้างน้ำก่อนและปฏิบัติตามระดับน้ำที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์ การตั้งค่าโจ๊กยังใช้ได้กับการปรุงถั่วเลนทิลและถั่วหากคุณต้องการปรุงอาหารที่อุณหภูมิต่ำกว่า

ข้าวบาร์เลย์มุก

การตั้งค่าปิ้งช้าเหมาะสำหรับการปรุงข้าวบาร์เลย์มุก - ล้างน้ำก่อนปรุงอาหารและปฏิบัติตามระดับน้ำที่ระบุไว้บนบรรจุภัณฑ์ การใช้ข้าวบาร์เลย์มุกในซุปลจะทำให้สุกภายในหนึ่งชั่วโมง แต่จะไม่สุกเกินไปหากทิ้งไว้นานกว่านั้น

9. การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

นำเศษอาหารที่เหลือออกและทำความสะอาดทันทีหลังการใช้งาน

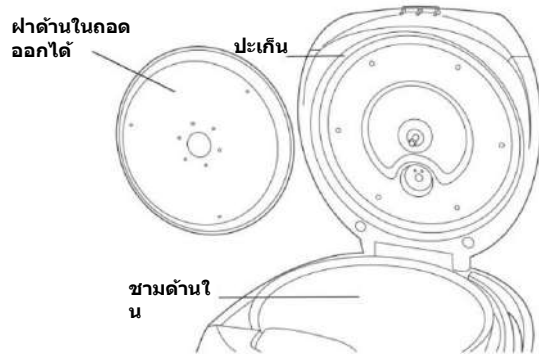
ห้ามใช้แปรงโลหะ เครื่องขัด หรือสารเคมี/สารทำลายรุนแรงใดๆ ในการทำความสะอาดส่วนที่สกรปรกของเครื่อง

ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำ ใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่มชุบน้ำหมาดๆ เช็ดเพื่อทำความสะอาดเคสด้านนอก

ห้ามขูดในโถด้านใน เพราะอาจทำให้สารเคลือบด้านในขามเป็นรอยและเสียหายได้

ข้อสำคัญ - ห้ามใส่ชามด้านในหรือฝาด้านในลงในเครื่องล้างจาน สารเคมีและรอบการล้างของเครื่องล้างจานรุนแรงเกินไป

ความเสียหายใดๆ ต่อชิ้นส่วนที่เกิดจากเครื่องล้างจานจะไม่อยู่ในความคุ้มครองในการรับประกันของเรา



การดูแลฝาदानใน

ฝาदानในของเครื่องนี้ถอดออกได้
ถอดฝาदानหนึ่งแล้วตั้งด้านตรงข้าม

ฝาจะหลุดออกมาล้างฝาที่ถอดออกได้หลังการปรุงอาหารแต่ละรอบด้วยฟองน้ำโดยใช้น้ำสบู่

ข้อสำคัญการดูแลชามदानใน

ให้ใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมที่เป็นพลาสติกเท่านั้น
คุณยังสามารถใช้อุปกรณ์เสริมที่เป็นไม้หรือซิลิโคนได้เช่นกัน
ห้ามใช้โลหะคนเพราะจะทำให้เคลือบเซรามิกที่ชามदानในเสียหายได้

การทำความสะอาดชามदानในเป็นเรื่องง่าย แต่หากมีสิ่งใดติดค้างอยู่ที่ชามदानใน
ให้แช่ด้วยน้ำยาล้างจานเล็กน้อยก่อนล้าง

ห้ามเทน้ำส้มสายชูลงในชามदानในเพราะจะทำให้เคลือบเซรามิกเสียหายได้

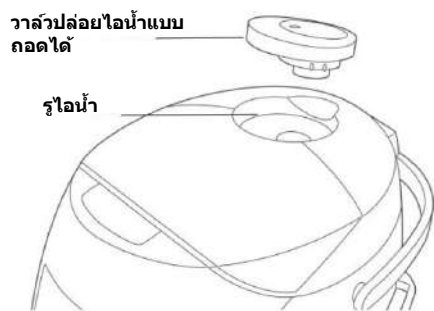
ห้ามขูดข่วนในชามदानใน เพราะอาจทำให้เคลือบเซรามิกเสียหายได้

ด้านนอก (ด้านล่าง)

ของชามदानในจะเปลี่ยนสีและลอกเนื่องจากความร้อนที่ส่งไปยังชามจากตัวทำความร้อน ซึ่งถือเป็นเรื่องปกติ
ชามदानในเคลือบเซรามิกอาจเปลี่ยนสีเมื่อเวลาผ่านไป นี่เป็นเรื่องปกติและไม่มีอะไรต้องกังวล



การดูแลฝาปิดไอน้ำ



ฝาปิดไอน้ำที่ด้านบนของฝากลอดออกได้ – ตั้งขึ้นเพื่อถอดออก

ล้างฝาปิดนี้เป็นประจำ

ฝาปิดไอน้ำแบบถอดได้ยังสามารถถอดแยกชิ้นส่วนได้ทั้งหมดเพื่อให้แน่ใจว่าทำความสะอาดได้เต็มที่ –
ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ประกอบเข้าด้วยกันอย่างถูกต้องก่อนใช้งาน

การดูแลตัวเก็บไอน้ำ

สามารถถอดตัวเก็บไอน้ำที่ด้านหลังของเครื่องได้ ตั้งที่จับขนาดเล็ก แต่ระวังอย่าดึงขึ้นหรือลง
ดึงเป็นเส้นตรง มิฉะนั้นที่จับขนาดเล็กอาจหักได้

ถอดและล้างตัวเก็บไอน้ำ ล้าง เช็ดให้แห้ง และติดตั้งกลับเข้าที่



10. อะไหล่

หากคุณต้องการอะไหล่โปรดติดต่อเราผ่านทางเว็บไซต์ของเรา www.yum-asia.com หรืออีเมล hello@yum-asia.com มีอะไหล่สำหรับ Panda YUM-EN06 (ถ้วยตวงขนาด 180 มล. มีจำหน่ายบนเว็บไซต์ของเรา):

ชื่อชิ้นส่วน	หมายเลขชิ้นส่วน
ขามด้านในเคลือบเซรามิก	IB-EN06
ฝาด้านในถอดออกได้	ILSS-EN06
ตะกร้ารัง	SB-EN06

11. คู่มือการแก้ไขปัญหา

ปัญหา		สิ่งทีอาจเป็นสาเหตุ
การหุงข้าว	ข้าวที่หุงได้แข็งหรืออ่อนเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องอยู่บนพื้นผิวที่เรียบ หากวางบนพื้นผิวที่ไม่เรียบ ระดับน้ำจะไม่สม่ำเสมอและจะส่งผลต่อการหุงข้าว พื้นผิวของข้าวจะแตกต่างกันไปขึ้นอยู่กับวิธีการประมวลผล (ดูหัวข้อ 4.3 เพื่อดูข้อมูลเพิ่มเติม) การใช้ฟังก์ชัน 'PRESET (ตั้งค่าล่วงหน้า)' อาจส่งผลให้เนื้อข้าวนุ่มขึ้นหากแช่ข้าวไว้ในน้ำเป็นเวลานาน การใช้การตั้งค่า 'QUICK COOK (หุงแบบเร็ว)' อาจส่งผลให้ข้าวแข็งขึ้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขามด้านในไม่เสีรูปทรง คุณเกลี่ยข้าวหลังจากหุงแล้วหรือยัง หากไม่เป็นเช่นนั้น ให้ทำแบบนี้เพื่อให้ข้าวส่วนเกินระเหยออกไป
	ข้าวเกรียม/ไหม้	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีอะไรติดอยู่ที่ตัวทำความร้อนหรือด้านล่างของขามด้านใน ข้าวอาจไม่ได้รับการหุงอย่างดีเพียงพอ ทำให้แบ่งเหลืออยู่บนข้าวมากเกินไป ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขามด้านในไม่เสีรูปทรง
	เกิดการเดือดขณะปรุงอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบการตั้งค่า 'MENU (เมนู)' ที่คุณเลือกและระดับน้ำที่คุณเติม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาปิดช่องระบายไอน้ำอยู่บนเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ดันสายไฟเข้าไปในเครื่องจนสุด
	เริ่มปรุงอาหารไม่ได้หรือปุ่มต่างๆ ไม่ตอบสนอง	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบการตั้งค่า 'MENU (เมนู)' ที่คุณเลือกและระดับน้ำที่คุณเติม ตรวจสอบให้แน่ใจว่าฝาปิดช่องระบายไอน้ำอยู่บนเครื่อง ตรวจสอบให้แน่ใจว่าได้ดันสายไฟเข้าไปในเครื่องจนสุด
	ได้ยินเสียงรบกวนขณะปรุงอาหารหรืออุ่นอาหาร	<ul style="list-style-type: none"> เสียงคลิกเป็นเพียงการปรับไมโครโปรเซสเซอร์ (MICOM) ที่ปรับอุณหภูมิการปรุงอาหารของเครื่องเท่านั้น ไม่มีอะไรที่ต้องกังวล อาจมีเสียง 'ประกายไฟ' เกิดขึ้นหากขามด้านในมีความชื้นใดๆ ที่ด้านล่างขณะที่ตัวทำความร้อนอุ่นขึ้น ตรวจสอบให้แน่ใจว่าขามด้านในแห้งสนิท
	มีไอน้ำออกมาจากระหว่างฝาด้านนอกและตัวเครื่อง	<ul style="list-style-type: none"> ตรวจสอบว่าฝาด้านนอกติดตั้งได้ถูกต้องและไม่บิดเบี้ยว ปะเก็นฝาด้านนอกสกปรกหรือไม่ หากเป็นเช่นนั้น ให้ทำความสะอาดปะเก็นฝาด้านนอก
การอบเค้ก	เค้กไม่สุกหรือไม่ขึ้นฟู	<ul style="list-style-type: none"> เวลาปรุงอาหารอาจสั้นเกินไป ตีไข่ขาวจนเป็นฟอง มิฉะนั้นเค้กอาจขึ้นฟูไม่เพียงพอ ห้ามตีไข่ขาวมากเกินไป หากไข่แยกออกจากกัน แสดงว่าตีมากเกินไปและเค้กจะยุบตัว ดวงส่วนผสมอย่างแม่นยำ – ความไม่แม่นยำในการตวงอาจทำให้การอบ/การขึ้นฟูไม่เพียงพอ การผสมมากเกินไปเมื่อเพิ่มแป้งอาจทำให้การอบหรือการขึ้นฟูไม่เพียงพอ การใส่ส่วนผสมเพิ่มเติมมากเกินไปอาจทำให้เค้กอบไม่สม่ำเสมอ ให้ทำตามปริมาณที่ระบุไว้ในสูตร

ปัญหา		สิ่งที่อาจเป็นสาเหตุ
		<ul style="list-style-type: none"> • อบเค้กทันทีหลังจากเตรียมแป้ง - การปล่อยให้แห้งทิ้งไว้นานอาจทำให้แป้งยุบตัวและทำให้เค้กยุบได้
	เค้กขึ้นฟูมากเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> • คุณใส่ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดาหรือไม่ ห้ามใช้ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดามากเกินไปเพราะอาจทำให้เค้กขึ้นฟูได้
	เค้กจะหลุดออกจากชามด้านในได้ยาก	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณได้ทาเนยไว้ที่ชามด้านในอย่างดี • พักเค้กไว้ให้เย็นสนิท
	เค้กแตกง่าย	<ul style="list-style-type: none"> • เค้กที่เพิ่งอบใหม่อาจแตกหักได้ง่าย ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณทิ้งเค้กไว้ให้เย็นสนิทก่อนที่จะเปิดออกหรือหยิบจับ
	เค้กเกรียม/ไหม้	<ul style="list-style-type: none"> • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าชามด้านในไม่เสียรูปทรง • เวลาปรุงอาหารอาจนานเกินไป • ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคุณทำตามเวลาปรุงอาหารที่แนะนำ
<p>หมายเหตุ – ห้ามวางพิมพ์เค้กหรือกระดาษไขอื่นๆ ลงในเครื่องหรือชามด้านใน การทำเช่นนั้นอาจทำให้การทำงานผิดปกติหรือทำให้ชามด้านในผิดรูปได้</p>		
การนึ่ง	อาหารไม่สุกหนึ่ง	<ul style="list-style-type: none"> • มีน้ำเพียงพอสำหรับการนึ่งหรือไม่ ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำอย่างน้อยสองถ้วยบนชามด้านใน • มีอาหารมากเกินไปในตะกร้าหนึ่งหรือไม่ – ลดปริมาณอาหารหรือเพิ่มเวลาในการปรุงอาหาร • อาหารอาจมีชิ้นใหญ่เกินไป ลดขนาดชิ้นอาหารหรือเพิ่มเวลาในการปรุง
	อาหารที่นึ่งแข็งเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> • ฝัก – เวลานึ่งสั้นเกินไป • ตรวจสอบให้แน่ใจว่ามีน้ำเพียงพอและนึ่งต่อไป • ปลาและเนื้อ – เวลานึ่งนานเกินไป ลดเวลาในการปรุงอาหาร
	อาหารที่นึ่งเย็น	<ul style="list-style-type: none"> • เวลาผ่านไปนานเกินไปหลังรอบการปรุงอาหารสิ้นสุดลงหรือไม่ พยายามอย่าเปิด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' ทิ้งไว้ให้น้ำออกจากเครื่องแล้วรีบประทานทันที
อุ่นต่อ	ข้าวมีกลิ่น มีสีเหลืองหรือมีความชื้นมากเกินไป	<ul style="list-style-type: none"> • ห้ามเก็บข้าวปริมาณน้อยไว้ในโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' • มีการใช้งานโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' นานกว่า 24 ชั่วโมงหรือไม่ • ชนิดของข้าวและน้ำอาจทำให้ข้าวมีสีเหลือง • ไม่พวยถูกทิ้งไว้ในโถด้านในขณะเปิดใช้ 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)' • คุณได้เกลี่ยข้าวทันทีหลังจากที่หุงสุกแล้วหรือไม่ ถ้าไม่ ให้เกลี่ยข้าวออก • อาจเป็นกลิ่นที่หลงเหลือจากการปรุงอาหารรอบที่แล้ว (โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากปรุงอาหารซ้ำ)
ตัวจับเวลาการปรุงอาหาร	เครื่องเริ่มการปรุงอาหารทันที	<ul style="list-style-type: none"> • เวลาเริ่มต้นขั้นต่ำคือ 70 นาที (รวมเวลารอบการปรุงอาหาร) หากน้อยกว่านี้จะเริ่มรอบการปรุงอาหารทันที
	อาหารไม่พร้อมตามเวลาที่กำหนด	<ul style="list-style-type: none"> • การปรุงอาหารอาจไม่เสร็จตามเวลาที่ตั้งไว้หากอุณหภูมิในห้องหรือระดับน้ำต่ำเกินไป • ไฟฟ้าถูกตัดหรือไม่ ซึ่งจะทำให้เครื่องรีเซ็ต

12. ข้อมูลจำเพาะและเวลาปรุงอาหาร

ชื่อรุ่นและหมายเลข	Panda, YUM-EN06/W/G
ความจุ	หม้อหุงข้าวขนาด 0.6 ลิตร (1 ถึง 3.5 ถ้วยตวง) หรือหม้อหุงข้าวขนาด 1.75 ลิตร
พิกัดไฟฟ้า	ไฟฟ้ากระแสสลับ 220-240V, 50-60Hz
ปริมาณการใช้ไฟฟ้า	350W
การใช้พลังงานโดยเฉลี่ยในโหมด 'KEEP WARM (อุ่นต่อ)'	15W
ระบบการปรุงอาหาร	การให้ความร้อนโดยตรง
ประเทศผู้ผลิต	จีน
ความยาวของสายไฟ	0.9 ม.
ขนาดภายนอก (โดยประมาณ)	30 ซม. (ยาว) x 22.5 ซม. (กว้าง) x 21 ซม. (สูง)
น้ำหนัก (โดยประมาณ)	2.36 กก.

	คุณสมบัติ	ความจุ	เวลาปรุงอาหารโดยประมาณ
ความจุในการปรุงอาหาร (ถ้วยตวงหรือลิตร)	หุงข้าวต่วน	1-3.5 ถ้วยตวง/0.6 ลิตร	26 นาที
	ข้าวขาวเมล็ดยาว ข้าวขาวเมล็ดสั้น ข้าวสีน้ำตาล	1-3.5 ถ้วยตวง/0.6 ลิตร 1-3.5 ถ้วยตวง/0.6 ลิตร 1-2.5 ถ้วยตวง/0.45 ลิตร	35 นาที 39 นาที 62 นาที (1 ชม. 2 นาที)
	โจ๊ก (ข้าว) โจ๊ก (ข้าวโอ๊ต)	1/2 ถ้วยตวง/0.09 ลิตร 1/2 ถ้วยตวง/0.09 ลิตร	1 ชม. ปรับได้สูงสุด 4 ชม.
	นึ่ง	น้ำเปล่า 1 ถ้วยตวง	10 นาที ปรับได้สูงสุด 1 ชั่วโมง โดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาที
	หุงแบบช้า	0.6 ลิตร	2 ชม. ปรับได้สูงสุด 8 ชม.
	เค้ก	300 กรัม ของส่วนผสมทั้งหมด	50 นาที สามารถปรับลดได้ถึง 30 นาที และสูงสุด 1 ชั่วโมง โดยมีช่วงเวลาห่างกันช่วงละ 10 นาที

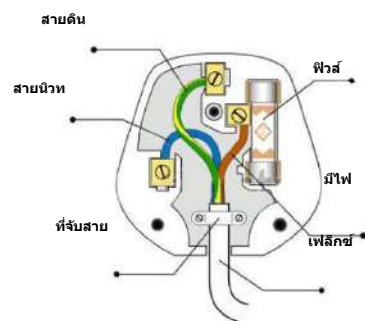
13. การรับรองและการรับประกัน

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

หม้อหุงข้าวและหม้อหุงอนึ่งประสงค์ Panda นี้ออกแบบมาสำหรับใช้ในบ้านเท่านั้น
การใช้งานในเชิงพาณิชย์จะทำให้การรับประกันนี้เป็นโมฆะ

หากคุณพบปัญหาเกี่ยวกับอุปกรณ์ของคุณ ก่อนอื่น โปรดดูคู่มือ 'การแก้ไขปัญหา' ในหน้า 18
ของคู่มือเพื่อดูว่าปัญหาของคุณแสดงอยู่ในหัวข้อนั้นหรือไม่

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



ข้อสำคัญ! - สายไฟหลักนี้มีสีดังนี้:

สีเขียวและสีเหลือง = สายดิน สีน้ำตาลหรือสีแดง = ไม้ไฟ สีน้ำเงินหรือสีดำ = นิวทรอล

ต่อสายดิน (สีเขียวและสีเหลือง) เข้ากับขั้วต่อในปลั๊กที่มีตัวอักษร E

หรือสัญลักษณ์สายดินกำกับไว้ หรือสีเขียวและสีเหลือง

ต่อสายนิวทรอลเข้ากับขั้วต่อที่มีตัวอักษร N หรือสีดำกำกับไว้

ต่อสายที่มีไฟเข้ากับขั้วที่มีตัวอักษร 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

Scan



Ninja

Ceramic Bowl