

จะเกิดอะไรขึ้น ถ้าฉันใส่อาหารประเภทที่ขยายตัวได้ในระหว่างการปรุงอาหารลงในหม้ออบแรวดัน นูเทริกซ์ เกินกว่าครึ่งหนึ่งของภาชนะ เช่น ถั่ว และข้าว?

คุณไม่ควรใส่อาหารประเภทที่ขยายตัวได้ในระหว่างการปรุงอาหารลงในภาชนะเกินกว่าครึ่งหนึ่งของภาชนะ เช่น ถั่ว ข้าว หรือ ผักแห้งต่าง ๆ

การใส่อาหารมากเกินไป อาจทำให้รูระบายแรวดันของวาล์วนิรภัยอุดตัน ส่งผลให้เกิดแรวดันมากเกินไป ซึ่งจะทำให้ดินปะเก็นออกเพื่อคลายแรวดันออกมา การบาดเจ็บจากการถูกน้ำร้อนลวก และ / หรือการเสียหายของทรัพย์สิน อาจเกิดจากการใส่อาหารมากเกินไป และ / หรือ ขาดการบำรุงรักษา และทำความสะอาดวาล์วนิรภัยอย่างเหมาะสม (ดู “การบำรุงรักษาและทำความสะอาดวาล์วนิรภัย” ในคู่มือการใช้และบำรุงรักษาหน้า 54)

จำไว้ว่า อย่าปล่อยให้หม้ออบแรวดันทำงานโดยไม่มีคนเฝ้า

ทำไมถ้วยของฉันเมื่อปรุงในหม้ออบแรวดันแล้วถึงสุกยาก?

อาหารจำพวกถั่วเป็นอาหารประเภทที่มีความอ่อนนุ่ม ถ้าหากคุณมีเวลา คุณควรนำไปแช่น้ำก่อน ควรแช่น้ำค้างคืน หรือทำให้ร้อนน้ำอย่างรวดเร็ว (ดูตาราง) นอกจากนี้ ตรวจสอบให้แน่ใจว่าปริมาณของถั่วและน้ำไม่เกินครึ่งหนึ่งของเส้นบนสุดด้านในของหม้ออบแรวดัน หากคุณเริ่มปรุงถั่วก่อนโดยไม่ปิดฝา กวนให้เข้ากันแล้วค่อยปิดฝาทิ้งจะปรุงเข้าด้วยกันและสุกนุ่มมากกว่า โปรดจำไว้ว่าถั่วจะปรุงสุกโดยใช้แรวดันระดับที่ 2

วิธีการแช่ที่รวดเร็ว: ใส่ถั่วแห้งลงในหม้ออบแรวดัน นูเทริกซ์ ใส่น้ำให้สูงประมาณ 2 นิ้ว ปิดฝา และต้มให้เดือดที่แรวดันขีดแดงที่ 2 เป็นเวลา 3 นาที ปล่อยให้เย็น เปิดฝา รินน้ำทิ้ง ล้างด้วยน้ำสะอาด แล้วจึงปรุงต่อตามลำดับ

ทำไมไอน้ำถึงพุ่งออกระหว่างต้มหม้อและฝา?

ไอน้ำสามารถพุ่งออกมารอบ ๆ ขอบฝาถ้าหากประเก็นยางถูกใส่ไม่ดี; หากสิ่งนี้เกิดขึ้น ให้ลดความร้อนลง ยกหม้อออกจากเตา เปิดฝาช้อน ตรวจสอบและ / หรือ ตัดตัวประเก็นยาง และเริ่มใหม่อีกครั้ง หากประเก็นยางมีรอยฉีก หรือ ขาด คุณจะต้องเปลี่ยนประเก็นยางใหม่

ทำไมไอน้ำถึงพุ่งออกจากวาล์วนิรภัย?

หากไอน้ำพุ่งออกจากวาล์วนิรภัย ให้ลดอุณหภูมิลง ตรวจสอบว่าวาล์วนิรภัยใช้งานได้ดีก่อนเริ่มทำการปรุงอาหาร หากวาล์วนิรภัยมีลักษณะติดขัด หรือใช้งานไม่ได้ ให้ถอดและทำความสะอาด เพราะอาจมีเศษอาหารเล็ก ๆ ติดอยู่ข้างใน ตรวจสอบฝาว่าลวให้แน่ใจว่ามันยึดแน่นทุกครั้งที่ใช้

เพื่อให้ประเก็นยางของคุณหล่อลื่นอย่างเหมาะสม ให้จุ่มน้ำมันพืชเล็กน้อยบนนิ้วชี้และนิ้วหัวแม่มือของคุณและถูรอบ ๆ บนพื้นผิวทั้งหมดของประเก็นยาง วิธีนี้จะช่วยป้องกันการเคลือบผิวของประเก็นยางซึ่งจะป้องกันไอน้ำพุ่งออก หากคุณดูแลรักษาประเก็นยางโดยการล้างและใช้น้ำมันเคลือบบนพื้นผิวอย่างสม่ำเสมอ มันจะช่วยให้คุณใช้เวลาอย่างคุ้มค่าไปกับการปรุงอาหารด้วยความสบายใจ และสามารถยืดอายุการใช้งานของตัวหม้อได้ดีด้วย

อย่าลืมทำความสะอาดและบำรุงรักษา วาล์วนิรภัยเสมอ ๆ หลังจากปรุงอาหารที่เป็นจำพวกแป้ง ได้แก่ ข้าว ถั่ว มันฝรั่ง พาสต้า หรือ จำพวกธัญพืช เช่น ข้าวสาลี ข้าวโอ๊ต ข้าวบาร์เลย์ หรือ ข้าวไรย์

อะไรเป็นสาเหตุที่ทำให้ข้าวติดอยู่ในหม้ออบแรวดัน?

ในกรณีที่คุณเริ่มต้มข้าวโดยไม่ปิดฝา ให้คนข้าวในหม้อเมื่อมันเดือด จากนั้นปิดฝาคอบหม้ออบแรวดัน นูเทริกซ์ ข้าวจะสุกเท่า ๆ กัน โปรดจำไว้ว่าข้าวนั้นจะปรุงสุกโดยใช้แรวดันระดับที่ 1 และใช้เวลาไม่เกิน 2-3 นาที!

ทำไมเนื้อย่างของฉันถึงเหนียวเมื่อฉันปรุงอาหารในหม้ออบแรวดัน นูเทริกซ์?

โปรดจำไว้ว่า อาหารที่เป็นก้อนแข็ง ๆ เช่น เนื้อย่าง จำเป็นต้องเติมน้ำลงไปอย่างน้อยครึ่งถ้วย เพื่อให้ปรุงในหม้ออบแรวดัน นูเทริกซ์ สุกได้ดี

เราขอแนะนำให้ทำการผัดเนื้อก่อนโดยไม่ต้องปิดฝา จากนั้นเติมน้ำและปิดฝา แล้วปรุงอาหารต่อในระดับที่เหมาะสม

หมายเหตุ: หม้ออบแรวดัน นูเทริกซ์ รีโนว-แวลซ์ของท่านสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น มันไม่ได้ถูกออกแบบมาเพื่อวัตถุประสงค์ทางการค้า

สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม โปรดดูวิดีโอการใช้และการบำรุงรักษาหม้ออบแรวดัน นูเทริกซ์บนยูทูปได้ที่:

ฉบับภาษาอังกฤษ: <https://goo.gl/FLt7>