

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)



INDEKS

1.	LANGKAH KESELAMATAN PENTING Sila ikuti arahan ini	3
2.	HURAIAN PERKAKAS	6
2.1	REKA BENTUK PERKAKAS	6
2.2	PAPARAN PANEL KAWALAN	7
3.	PENGENDALIAN PERKAKAS	7
3.1	SEBELUM MENGGUNAKAN	7
3.2	MENAVIGASI KAWALAN.....	7
3.3	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI PERIUK NASI	8
3.4	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI KEKAL HANGAT	9
3.5	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI MEMASAK YANG LAIN.....	9
3.6	MEMBATALKAN PROGRAM	10
3.7	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI MULA TERTUNDA (PRATETAP).....	11
4.	MEMASAK NASI YANG SEDAP.....	11
4.1	CARA MEMASAK NASI YANG SEMPURNA.....	11
4.2	PETUA KAMI UNTUK MEMASAK NASI DAN MENDAPATKAN HASIL YANG BAIK	12
5.	CARA MENGGUNAKAN FUNGSI KUKUS.....	12
6.	RESIPI.....	13
7.	MEMASAK DENGAN BIJIRIN/KEKACANG LAIN DALAM KUMO	15
8.	PENERANGAN YUMCARD.....	16
9.	PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN	17
10.	ALAT GANTI	18
11.	PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH.....	18
12.	SPESIFIKASI DAN MASA MEMASAK	20
13.	PENSIJILAN DAN JAMINAN	20

Model YUM-EY10

Kumo

Terima kasih kerana memilih Periuk Nasi YUMCARB Berbilang Fungsi Yum Asia Model YUM-EY10 yang kami namakan sebagai 'Kumo'.

Di Yum Asia, pengalaman kami bekerjasama dengan jenama periuk nasi dan teknologi yang terkemuka telah memberikan pengetahuan yang diperlukan untuk menghasilkan periuk yang mengagumkan ini. Hal ini bermakna bahawa produk ini telah dicipta dengan kualiti, fungsi dan reka bentuk dengan standard tertinggi, serta yang paling penting, dengan semangat kami untuk memasak nasi yang hebat!

Kami jamin bahawa anda akan berpuas hati dengan perkakas baharu anda dan perkara ini disokong oleh servis jaminan kami yang menyeluruh. Untuk mendapatkan butiran lanjut, layari www.yum-asia.com/sea/warranty atau lihat kad jaminan yang dilampirkan. Simpan arahan pengendalian bersama dengan kad jaminan anda, resit dan jika boleh, kotak kadbod dan bungkusan. Versi terkini untuk arahan ini boleh dilihat atau dimuat turun di www.yum-asia.com

Jika anda mempunyai apa-apa soalan mengenai produk ini, nasihat memasak atau hal-hal lain, sila hubungi kami di hello@yum-asia.com dan kami gembira untuk membantu anda.

PERHATIAN! Sebelum menggunakan perkakas, sila baca arahan ini dengan teliti. Arahan ini mengandungi maklumat mengenai keselamatan anda serta cadangan tentang penggunaan dan penyelenggaraan yang betul.

Terima kasih sekali lagi dan Selamat Memasak!



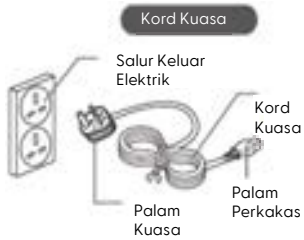






Pasukan Yum Asia

1. LANGKAH KESELAMATAN PENTING Sila ikuti arahan ini



AMARAN DAN PERINGATAN INI BERTUJUAN UNTUK MENCEGAH KEROSAKAN HARTA BENDA ATAU KECEDEeraan PADA DIRI ANDA DAN ORANG LAIN.

	<p>Jangan ubah suai periuk nasi ini, hanya juruteknik baik pulih boleh menanggalkan atau membaiki unit ini.</p>		<p>Jangan benarkan kanak-kanak menggunakan periuk nasi ini tanpa pengawasan. Simpan jauh daripada capaian kanak-kanak kecil. Kanak-kanak berisiko terkena renjatan elektrik, melecur atau tercedera.</p>
	<p>Jangan sentuh bolong wap. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan kulit melepuh atau melecur. Berwaspada dengan kanak-kanak</p>		<p>Jangan buka penutup atau alihkan periuk nasi semasa kitaran memasak. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan kulit melecur - wap sangat panas.</p>
	<p>Jangan pasang atau cabut kord kuasa dengan tangan yang basah. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan renjatan elektrik atau kecederaan</p>		<p>Periuk nasi ini adalah untuk memasak nasi dan hidangan lain seperti yang diterangkan secara terperinci dalam manual ini. Jangan gunakan periuk nasi ini untuk tujuan selain daripada yang ditetapkan. Sentiasa ikuti arahan pengendalian dan jangan masak bahan berikut: Makanan di dalam bungkusan plastik Makanan yang menggunakan tisu dapur atau penutup lain untuk menutup makanan. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan bolong wap tersumbat.</p>
	<p>Jangan rendam periuk nasi di dalam air atau simbah dengan air. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan litar pintas atau renjatan elektrik.</p>		<p>Palam kuasa yang dipasang secara longgar boleh menyebabkan kebakaran, renjatan elektrik, litar pintas atau kebakaran. Hanya gunakan salur keluar elektrik yang berkadar minimum 15 ampere.</p>
	<p>Jangan letakkan apa-apa objek logam di dalam bolong udara. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan renjatan elektrik atau kerosakan fungsi yang mendatangkan kecederaan.</p>		<p>Jika bilah palam kotor, lapkan sehingga bersih. Kotoran pada bilah palam boleh menyebabkan kebakaran.</p>
	<p>Masukkan sepenuhnya palam kuasa dan pasang dengan betul ke dalam soket elektrik.</p>		

	<p>Perkakas ini hanya bertujuan untuk kegunaan isi rumah. Sebarang penggunaan bagi tujuan komersial boleh membatalkan jaminan.</p>		
	<p>Jangan gunakan perkakas jika kord atau palam kuasa rosak, atau jika palam kuasa dipasang secara longgar ke dalam soket elektrik. Perkara tersebut boleh menyebabkan renjatan elektrik, litar pintas atau kebakaran. Jangan rosakkan kord kuasa.</p> <div data-bbox="342 562 643 800" style="text-align: center;">  </div> <p>Jangan bengkakkan, putar, ikat atau cuba untuk mengubah suai kord kuasa. Jangan letakkan kord di atas atau berhampiran permukaan atau perkakas yang bersuhu tinggi, di bawah barang yang berat atau di antara suatu objek. Kord kuasa yang rosak boleh menyebabkan renjatan elektrik atau kebakaran.</p>		<p>Cabut palam kuasa daripada soket elektrik apabila perkakas tidak digunakan</p>
	<p>Jangan gunakan apa-apa bahagian lain selain daripada yang dibekalkan bersama periuk nasi ini.</p>		<p>Pastikan terdapat ruang yang mencukupi di bersebelahan dinding, perabot yang lain dan di bawah rak bagi pelepasan wap.</p>
	<p>Jangan gunakan periuk nasi ini di tempat yang boleh terkena air atau sumber haba yang lain.</p>		<p>Jangan sentuh permukaan panas semasa atau seurus selepas penggunaan perkakas. Berhati-hati dengan wap semasa membuka penutup dan berhati-hati agar tidak menyentuh mangkuk dalaman semasa mengacau nasi. Menyentuh permukaan panas pada bahagian logam seperti penutup dalaman, mangkuk dalaman dan plat pemanas boleh menyebabkan melecur.</p>
			<p>Jangan letakkan atau gunakan periuk nasi ini pada permukaan yang tidak rata atau pada permukaan yang tidak tahan haba. Perbuatan tersebut boleh menyebabkan kebakaran.</p> <p>Jangan gunakan periuk nasi ini di atas meja luncur keluar atau rak dengan keupayaan beban yang tidak mencukupi. Perbuatan tersebut boleh merosakkan meja atau rak, menyebabkan periuk nasi terjatuh mengakibatkan kecederaan atau melecur. Apa-apa rak atau meja luncur keluar mestilah mempunyai keupayaan galas beban sekurang-kurangnya 18 kg.</p>



PENTING!

Biarkan periuk nasi sejuk sebelum dibersihkan. Permukaan panas seperti penutup dalaman, mangkuk dalaman dan plat pemanas boleh menyebabkan melecur.

Sentiasa cabut palam periuk nasi dengan memegang palam kuasa, bukannya dengan menarik palam kuasa. Pasangkan **hujung kord kuasa ke dalam periuk nasi dengan betul**, jika tidak, hal ini boleh menyebabkan renjatan elektrik, kebakaran dan periuk nasi mungkin tidak berfungsi.

Jangan tutup bahagian utama periuk nasi, terutamanya bolong wap semasa memasak.

Jangan rosakkan mangkuk dalaman atau penutup dalaman. Mangkuk atau penutup dalaman yang berubah bentuk boleh menyebabkan hasil memasak yang tidak sekata.

Pastikan tiada barang yang tersekat pada elemen pemanas atau di bahagian luar mangkuk. Hal ini boleh menyebabkan hasil memasak yang tidak sekata.

Jangan simbah air pada periuk nasi. Hal ini boleh menyebabkan kerosakan unit, kebakaran atau renjatan elektrik.

Jangan gunakan periuk nasi dalam sinaran matahari langsung. Hal ini boleh menyebabkan perubahan warna.

Jangan gunakan di tempat yang boleh menyebabkan wap dari periuk nasi terkena perkakas lain. Wap boleh menyebabkan perubahan warna, kerosakan fungsi atau kebakaran pada perkakas yang lain.

Jangan gunakan pada permukaan yang boleh menyekat bolong udara (seperti di atas kertas, karpet, plastik)

Jangan masak apabila mangkuk dalaman kosong. Hal ini boleh menyebabkan kerosakan unit.

Hentikan penggunaan serta-merta jika anda menyedari telah berlaku MANA-MANA perkara yang berikut:

Palam atau kord kuasa menjadi terlalu panas.

Kord kuasa rosak atau elektrik hidup/padam apabila disentuh

Bahagian badan periuk nasi berubah bentuk atau menjadi panas yang luar biasa

Asap keluar dari periuk nasi atau terdapat bau benda terbakar

Mana-mana bahagian periuk nasi retak, longgar atau tidak stabil.

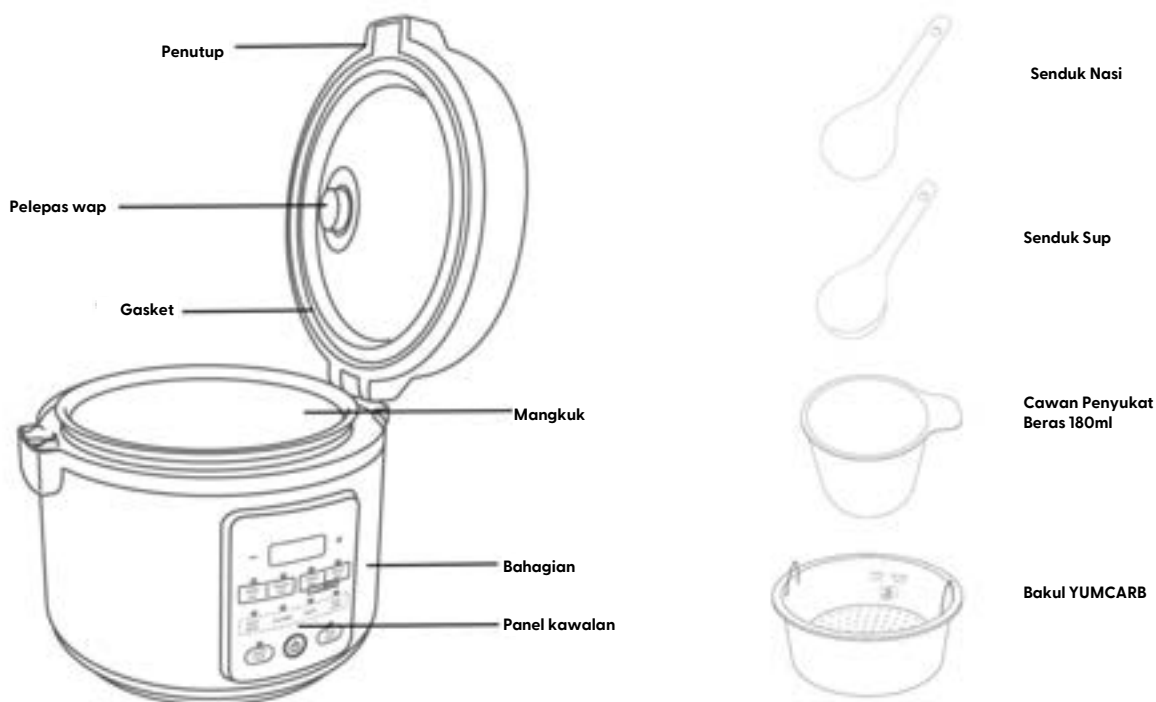
2. HURAIAN PERKAKAS

Periuk nasi logik kabur Kumo anda merupakan perkakas memasak berbilang fungsi moden yang menggunakan pembuatan berkualiti terbaik dan pengalaman bertahun-tahun kami bagi menjual periuk nasi.

Memberikan penjimatan ruang di dapur anda, perkakas ini menggabungkan fungsi memasak nasi istimewa iaitu bubur, kukus dan masak perlahan. Kumo mempunyai pilihan YumCarb unik untuk menyediakan nasi rendah karbohidrat. Kami mereka cipta periuk nasi ini dengan ciri-ciri tambahan yang berguna untuk para tukang masak. Panel fungsi kawalan butang Pintar yang mudah digunakan dengan pemasa boleh laras untuk fungsi yang berbeza akan menjadikan memasak lebih mudah dan menghasilkan nasi atau hidangan lengkap yang lazat

2.1 REKA BENTUK PERKAKAS

Temui periuk nasi Kumo anda! Periuk nasi ini dibekalkan dengan senduk nasi, senduk sup, cawan penyukat dan bakul pengukus keluli tahan karat YUMCARB (yang boleh digunakan untuk nasi rendah karbohidrat atau mengukus makanan lain).



2.2 PAPARAN PANEL KAWALAN

1. WHITE / BROWN RICE (BERAS PUTIH/PERANG)

Tekan 'white rice (beras putih)' atau 'brown rice (beras perang)' untuk mengaktifkan program memasak. Pengiraan detik akan muncul dalam masa 10 minit yang terakhir.

2. SHORT GRAIN (BIJIRIN PENDEK)

Tekan butang 'short grain (bijirin pendek)' untuk mengaktifkan program memasak. Pengiraan detik akan muncul dalam masa 10 minit yang terakhir.

3. PRESET TIMER (PRESET TIMER)

Fungsi 'PRESET (PRATETAP)' membolehkan anda menetapkan pemasa bagi memasak tertunda hingga 24 jam. Berhati-hati semasa menetapkan fungsi dalam tempoh yang lama pada masa hadapan jika terdapat makanan mudah rosak dalam kandungan hidangan yang anda masak. Anda akan tahu bahawa pemasa telah ditetapkan apabila butang 'PRESET (PRATETAP)' menyala.

8. PLUS/MINUS BUTTONS (BUTANG TAMBAH/TOLAK)

Untuk melaraskan masa memasak bagi tetapan menu memasak bukan nasi Dengan menekan salah satu daripada butang ini apabila program telah dipilih akan membolehkan anda melaraskan masa memasak daripada masa lalai. Masa memasak lalai disenaraikan di bawah bahagian manual khusus bagi program yang berbeza. (Anda boleh tekan dan tahan butang ini untuk mempercepatkan penambahan atau pengurangan masa)

7. YUMCARB / WHITE BROWN (YUMCARB/PUTIH PERANG)

Tekan butang YUMCARB 'white rice (beras putih)' atau 'brown rice (beras perang)' untuk mengaktifkan program memasak bagi nasi rendah karbohidrat.

6. PORRIDGE / STEAM / SLOW COOK (BUBUR / KUKUS / MASAK PERLAHAN)

Tekan butang 'Porridge (Bubur)' (beras atau oat), 'Steam (Kukus)' atau 'Slow cook (Masak perlahan)' untuk mengaktifkan program memasak pilihan. Laraskan masa dengan butang + atau -. Jam kira detik muncul dan mengira keseluruhan kitaran memasak.

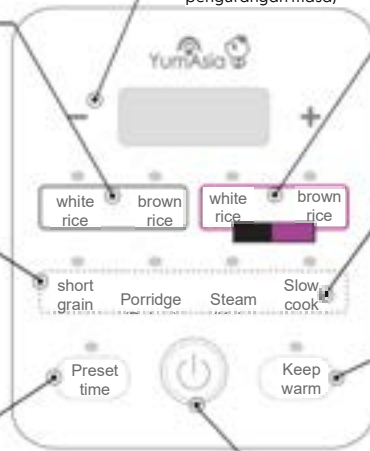
5. KEEP WARM (KEKAL HANGAT)

Jika unit berada dalam mod tunggu sedia (iaitu tiada program sedang digunakan), menekan butang 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' akan mengaktifkan mod KEKAL HANGAT (tunda 5 saat) dan butang 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' menyala. Jam kira menaik muncul untuk rujukan anda dan butang 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)' kekal menyala.

4. POWER / CANCEL (KUASA / BATAL)

Tekan sekali untuk menghidupkan periuk nasi. Lampu putih akan berpusing sepanjang fungsi untuk memaklumkan bahawa Kumo anda sudah sedia untuk digunakan. Tekan dengan pantas sebanyak dua kali berturut-turut untuk membatalkan program yang dipilih semasa memasak. Tekan satu kali apabila fungsi telah dipilih untuk mematikan Kumo.

Selepas fungsi dipilih, lampu berkelip di atas butang dan selepas 5 saat kitaran memasak akan bermula, corak garisan berkejaran muncul pada paparan dan lampu akan kekal menyala.



3. PENGENDALIAN PERKAKAS

3.1 SEBELUM MENGGUNAKAN

1. Buka bungkusan, keluarkan perkakas dengan berhati-hati dan tanggalkan semua bungkusan dan bahan promosi.
2. Keluarkan semua aksesori dan manual pengendalian.
3. Tanggalkan sebarang pelekat promosi. Lap bekas perkakas dengan kain basah.
4. Cuci mangkuk dan penutup dalaman dengan air sabun suam dengan span yang lembut. Keringkan sepenuhnya.
5. Masak ½ cawan beras (untuk air, isi ½ cawan penyukat dengan air) dan buang.

3.2 MENAVIGASI KAWALAN

Paparan unit ini menggunakan kawalan butang Pintar dan mudah digunakan dengan paparan 'Ice White' yang cerah. Tekan butang yang anda mahukan dengan betul. Anda boleh lihat bahawa setiap butang tersebut sedikit terangkat untuk memudahkan butang itu ditekan. Terdapat lampu di atas butang yang menunjukkan bahawa program telah dipilih.

3.3 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI PERIUK NASI

NOTA – kapasiti perkakas (Jangan Melebihi Kapasiti Ini!)

5.5 cawan (cawan 180 ml) untuk beras PUTIH

4 cawan (cawan 180 ml) untuk beras PERANG

3 cawan (cawan 180 ml) untuk beras YumCarb PUTIH atau PERANG

Kumo direka cipta untuk memasak dengan menggunakan 7 fasa berbeza untuk menghasilkan nasi yang sempurna di setiap masa dan untuk mengekalkan nutrien dengan baik. Fasa-fasa ini ialah Prapanas, Serap air, Memanas, Merebus, Menumis reneh, Serap air dan akhir sekali Kekal hangat (dalam turutan ini). Proses memasak berperingkat ini dan pelarasan suhu dikawal menggunakan pemproses logik kabur Kumo.

PILIHAN UNTUK MEMASAK NASI:

1. Tetapan '**WHITE (PUTIH)**' adalah untuk memasak nasi beras putih bijirin panjang (sebagai contoh, basmati, jasmn atau beras wangi Thai)
2. Tetapan '**SHORT GRAIN (BIJIRIN PENDEK)**' adalah untuk apa-apa jenis bijirin pendek putih seperti beras mutiara atau sushi dan beras pulut Thai.
3. Tetapan '**BROWN (PERANG)**' adalah untuk memasak nasi beras perang bijirin pendek atau panjang
4. Tetapan '**YUMCARB WHITE (PUTIH)**' adalah untuk menyediakan apa-apa jenis nasi beras putih dengan nilai karbohidrat yang rendah.
5. Tetapan '**YUMCARB BROWN (PERANG)**' adalah untuk menyediakan apa-apa jenis nasi beras perang dengan nilai karbohidrat yang rendah.

Anggaran masa memasak untuk jenis nasi yang berbeza

Beras yang Dipilih	'BIJIRIN PANJANG'	'BIJIRIN PENDEK'	'PERANG'	'YUMCARB PUTIH'	'YUMCARB PERANG'
Masa yang diambil	35 minit	37 minit	60 minit	40 minit	60 minit

Terdapat penanda aras pada bahagian dalam mangkuk dalaman untuk menunjukkan paras air bagi beras putih bijirin panjang, beras putih bijirin pendek, beras perang dan bubur (nasi). Terdapat juga penanda aras pada bakul pengukus YumCarb untuk beras putih dan beras perang.



Semasa kitaran memasak nasi, corak garisan berkejaran muncul pada paparan untuk menunjukkan Kumo sedang memasak, **kira detik** akan muncul dalam masa **10 minit yang terakhir**.

Memasak beras PULUT atau TINGGI KANJI

Beras pulut atau tinggi kanji adalah berbeza daripada beras bijirin pendek biasa, beras ini memerlukan lebih banyak air. Jika anda memasak beras pulut, anda perlu mengikuti panduan air di bawah dan menggunakan tetapan bijirin pendek.

Paras air untuk beras 'PULUT THAI'

Bilangan cawan beras	1	2	3	4	5
Paras air pada mangkuk (tanda 'bijirin pendek')	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

3.3.1 MEMASAK NASI DALAM KUMO

1. **Sukat** beras dengan cawan penyukat yang disediakan. Pastikan paras beras adalah rata pada bahagian atas cawan - ini ialah sukatan cawan penuh (180 ml).
2. **Bersihkan** beras (jika perlu) seperti yang diterangkan dalam '4.1 CARA MEMASAK NASI YANG SEMPURNA'. Letakkan mangkuk dalaman ke dalam perkakas, **masukkan beras ke dalam mangkuk dalaman dan isikan air hingga paras air** yang bersesuaian dengan jumlah/jenis beras yang anda masak.
3. Tutup penutup dan **pilih** tetapan nasi yang ingin anda masak. Perkakas ini **tiada butang mula**, kitaran memasak akan **bermula secara automatik selepas 5 saat masa tunda**.



Lihat juga 'Panduan Mula Pantas' pada bahagian belakang kad jaminan bagi panduan mengenai langkah untuk memasak nasi dan 'Petua Memasak Nasi yang Sedap' pada halaman 12 untuk mendapatkan maklumat dan nasihat memasak yang terperinci serta halaman 16 untuk butiran lanjut tentang beras YumCarb.



Jika anda mahu memasak $\frac{1}{2}$ cawan beras, tiada tanda pada mangkuk dalaman untuk sukatan ini. Gunakan cawan penyukat untuk menambahkan air - $\frac{1}{2}$ cawan air untuk beras putih dan $\frac{3}{4}$ cawan air untuk beras perang.

3.4 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI KEKAL HANGAT

Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas secara automatik bertukar kepada 'KEKAL HANGAT'. Anda boleh mengaktifkan 'KEKAL HANGAT' apabila perkakas berada dalam mod sedia tunggu (iaitu apabila tiada fungsi menu telah dipilih) dengan menekan butang 'KEKAL HANGAT (KEKAL HANGAT)'. Terdapat masa tunda selama 5 saat dan fungsi kekal hangat akan bermula. Kemudian butang akan menyala dan jam kira menaik akan muncul pada paparan untuk rujukan anda. Fungsi 'KEKAL HANGAT' boleh digunakan sehingga 24 jam namun terdapat kemungkinan bahawa nasi anda akan rosak selepas penggunaan selama 15 jam.

Untuk membatalkan 'KEKAL HANGAT', tekan butang kuasa (butang ini juga berfungsi sebagai butang 'CANCEL (BATAL)'). Hal ini membatalkan program dan mematikan unit.

3.5 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI MEMASAK YANG LAIN

3.5.1 BUBUR

Tetapan menu ini boleh digunakan untuk bubur nasi Asia atau bubur mil oat. Untuk resipi, lihat halaman 14. Masa memasak lalai untuk tetapan 'PORRIDGE (BUBUR)' adalah 1.5 jam. Anda boleh mengurangkan tempoh memasak sehingga ke 1 jam atau menambah tempoh memasak sehingga ke 3 jam melalui butang + dan - dalam selang 5 minit sebaik selepas anda memilih tetapan 'PORRIDGE (BUBUR)' dan lampu berkelip.

Selepas memilih masa, terdapat masa tunda selama 5 saat dan kitaran memasak akan bermula. Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas akan mengeluarkan bunyi dan akan menukarkan fungsi secara automatik kepada 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)'.

3.5.2 KUKUS

Anda boleh mengukus jenis makanan yang berbeza menggunakan bakul pengukus keluli tahan karat yang disediakan. Anda boleh memasak nasi dan mengukus makanan pada masa yang sama (maksimum 1 cawan beras) tetapi tidak boleh mengukus dan memasak nasi dengan fungsi YUMCARB.

Masa memasak lalai untuk tetapan 'STEAM (KUKUS)' ialah 10 jam. Anda boleh mengurangkan tempoh memasak sehingga ke 5 minit atau menambah tempoh memasak sehingga ke 1.5 jam menggunakan butang + atau - dalam selang 5 minit sebaik selepas anda memilih tetapan 'STEAM (KUKUS)' dan lampu berkelip. Selepas memilih masa, terdapat masa tunda selama 5 saat dan kitaran memasak akan bermula. Kira detik akan muncul pada paparan – kira detik hanya akan bermula apabila air telah dipanaskan. Menggunakan air panas bagi menggantikan air sejuk membantu untuk mempercepatkan proses pemanasan.

Lihat Bahagian 5, halaman 13 untuk melihat panduan mengukus

3.5.3 MASAK PERLAHAN

Untuk memasak stu dan hidangan lain seperti kari, kuah dal atau kekacang/bijirin lain, pilih tetapan 'SLOW COOK (MASAK PERLAHAN)'.

Masa memasak lalai untuk tetapan 'SLOW COOK (MASAK PERLAHAN)' ialah 2 jam. Anda boleh melaraskan masa memasak sehingga 6 jam menggunakan butang + atau - dalam selang 5 minit sebaik selepas anda memilih tetapan 'SLOW COOK (MASAK PERLAHAN)' dan lampu di atas butang berkelip (anda boleh menekan dan menahan butang untuk menambah atau mengurangkan masa dengan lebih cepat). Selepas memilih masa, terdapat masa tunda selama 5 saat dan kitaran memasak akan bermula. Perkakas memanaskan kandungan mangkuk dalaman kepada suhu tinggi (anda akan mendengar bunyi menggelegak daripada cecair). Perkakas ini kemudian mengurangkan suhu ke tahap lebih rendah untuk masak perlahan. Perkara ini adalah sama dengan tetapan 'automatik' pada periuk masak perlahan konvensional. Sebaik sahaja kitaran memasak selesai, perkakas akan mengeluarkan bunyi dan akan menukarkan fungsi secara automatik kepada 'KEEP WARM (KEKAL HANGAT)'.



Kumo merupakan periuk nasi logik kabur kepad udara yang sangat efisien. Tetapan masak perlahan akan memasak makanan dengan lebih pantas kerana tiada kehilangan haba. Resipi periuk masak perlahan yang biasanya mempunyai masa memasak selama 7-8 jam hanya mengambil masa selama 3-4 jam untuk dimasak menggunakan Kumo. Hal ini adalah untuk membolehkan proses masak perlahan menjadi lebih efisien.

3.6 MEMBATALKAN PROGRAM

Untuk membatalkan program yang telah anda pilih atau jika anda mahu menghentikan program di pertengahan kitaran memasak, anda cuma perlu menekan butang 'power (kuasa)' sebanyak sekali. Perkakas ini kemudiannya akan dimatikan.

Untuk menukar mod perkakas kepada tunggu sedia apabila program memasak telah dipilih, tekan butang 'power (kuasa)' sebanyak dua kali secara berturut-turut dengan pantas.

3.7 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI MULA TERTUNDA (PRATETAP)

Fungsi 'PRATETAP' ialah ciri pemasa/mula tertunda yang berguna; ciri ini membolehkan anda menetapkan perkakas untuk menyediakan nasi atau makanan pada masa tertentu. Fungsi 'PRATETAP' tersedia untuk semua tetapan.

Untuk menetapkan pemasa:

1. Tekan butang untuk program memasak yang anda mahu (untuk program memasak bukan nasi, anda boleh memprogramkan tempoh masa memasak pada masa ini).
2. Kemudian tekan butang 'PRESET (PRATETAP)' dan lampu butang akan menyala.
3. Dengan menekan butang sentuh '+' dan '-', anda boleh melakukan tetapan awal untuk jumlah jam (dengan kenaikan sebanyak 5 minit) untuk menentukan tempoh masa penyediaan nasi/hidangan.
4. Selepas menetapkan masa yang anda mahukan untuk penyediaan makanan, terdapat masa tunda selama 5 saat, dan periuk nasi akan memaparkan jumlah tetapan masa awal yang telah anda pilih, kira detik akan bermula dan kitaran memasak akan selesai pada masa yang telah anda tentukan.

Jika pratetap/pemasa ditetapkan di bawah nilai minimum yang dinyatakan dalam jadual di bawah, kitaran memasak akan bermula dengan segera. Hal ini kerana masa lalai untuk memasak bagi setiap kitaran memasak hendaklah diambil kira bersama masa penilaian tambahan bagi logik kabur untuk mengetahui jenis hidangan yang dimasak.

Tetapan masa yang dicadangkan bagi fungsi 'PRATETAP'

Fungsi	NASI	BUBUR	KUKUS	MASAK PERLAHAN
Tempoh masa pratetap	70 minit hingga 24 jam	70 minit hingga 24 jam	1 jam hingga 24 jam	130 minit hingga 24 jam



Masa mula untuk pratetap/pemasa adalah tidak sepenuhnya tepat, masa mula ini akan bermula sedikit awal kerana Kumo perlu menilai kandungan di dalam mangkuk dalaman (beras/oat/air) dan isi padu kandungan supaya dapat mengira masa memasak dengan berkesan. Proses ini dikendalikan dengan menghidupkan unit lebih awal supaya dapat 'mengakses' kandungan periuk nasi.

4. MEMASAK NASI YANG SEDAP

4.1 CARA MEMASAK NASI YANG SEMPURNA

Sukat beras dengan tepat! Gunakan cawan penyukat yang disediakan kerana cawan yang berbeza mungkin mempunyai sukatan yang berlainan. Pastikan anda meratakan beras pada bahagian atas cawan - ini ialah sukatan penuh 180 ml.

Bilas beras! Letakkan beras ke dalam penapis atau mangkuk dan tuangkan air sejuk dan bersih ke atas beras. Kacau beras dengan lembut menggunakan tangan dan salirkan air. Lakukan langkah ini sebanyak 2-3 kali sehingga air bilasan beras bertukar jernih.

Sebagai contoh:
apabila memasak 3
cawan beras PUTIH

Isi air hingga paras 3 →



Tepati sukatan air!

Jumlah air dalam mangkuk dalaman sebelum memasak mempunyai pengaruh besar terhadap tekstur nasi yang dimasak. Lebih banyak air yang anda gunakan, lebih lembik nasi apabila dimasak. Kami mengesyorkan supaya selepas anda mencuci beras, letakkan beras ke dalam mangkuk dalaman, kemudian tambahkan air hingga mencecah garisan yang bersesuaian pada mangkuk dalaman – isikan hingga ke bahagian bawah garisan, dan anda akan dapat memasak nasi yang sempurna. Jika anda gemarkan nasi yang lebih lembik, isikan air hingga ke bahagian atas garisan; jika anda gemarkan nasi yang lebih keras, isikan air hingga 2-3 mm di bawah garisan.

Kacau dan gemburkan! Apabila perkakas sudah bertukar ke mod 'KEKAL HANGAT', jika boleh, kacau dan gemburkan nasi dengan serta-merta menggunakan senduk nasi yang disediakan. Hal ini membantu untuk membuang kelembapan yang berlebihan dan menghasilkan nasi yang elok dan gebu.

4.2 PETUA KAMI UNTUK MEMASAK NASI DAN MENDAPATKAN HASIL YANG BAIK



Cuba dan pilih kimpit beras yang mengandungi jumlah beras hancur yang paling sedikit, kerana beras yang hancur boleh menyebabkan nasi menjadi lembik dan melekit.



Adalah penting untuk diingati bahawa setiap kelompok pengeluaran beras adalah berbeza - kualiti beras yang anda biasa beli juga kadangkala boleh bertukar buruk - setiap kelompok beras boleh menyerap air secara berbeza bergantung pada cara beras tersebut diproses. Hasil akhir juga boleh bergantung pada usia beras yang anda gunakan. Beras yang lebih baharu menggunakan lebih sedikit air berbanding beras yang lebih lama, namun, sudah tentu kita tidak dapat mengetahui sama ada beras yang kita beli ialah beras yang baru atau sudah lama dituai.



Jika nasi yang anda masak terlalu melekit, anda juga boleh mencuba untuk tidak membilas beras, kerana terdapat jenis beras yang tidak perlu dibilas kerana beras tersebut telah diproses dengan cara yang berbeza. Berbeza dengan pasta, beras tidak konsisten kerana beras merupakan produk semula jadi dan masakan pertama daripada beras yang baru dibeli tidak dijamin akan menjadi elok – periuk nasi ini boleh mengurangkan kemungkinan tersebut, namun melaraskan jumlah air merupakan cara yang paling efektif untuk mendapatkan jenis nasi yang anda mahukan.



Jika nasi yang anda masak terlalu lembik, lain kali kurangkan sebanyak 3-4 mm jumlah air yang ditambah untuk memasak, nasi yang lebih lembik bermakna terlalu banyak air yang ditambah ke dalam mangkuk dalaman semasa memasak. Jika nasi yang anda masak terlalu keras, lain kali tambahkan sebanyak 3-4 mm air berbanding jumlah asal, nasi yang lebih keras bermakna terlalu sedikit air ditambahkan ke dalam mangkuk dalaman semasa memasak.



Jangan gunakan beras segera, separa masak, separa rebus – lihat pakej beras dengan teliti untuk memastikan beras yang anda beli adalah bersesuaian. Jenis beras tersebut tidak sesuai untuk digunakan dalam unit periuk nasi logik kabur yang bertutup.

5. CARA MENGGUNAKAN FUNGSI KUKUS

Anda boleh menggunakan perkakas ini untuk mengukus makanan sahaja (gunakan 1.5-2 cawan air) atau anda boleh memasak nasi dan mengukus makanan pada masa yang sama. Jika anda mengukus semasa memasak nasi, anda akan menggunakan fungsi beras untuk jenis beras yang anda masak dan tambahkan bakul pengukus pada mangkuk dalaman di atas beras.

Berikut merupakan panduan memasak untuk jenis makanan yang berbeza bagi fungsi 'KUKUS':

Bahan-bahan	JUMLAH	MASA MEMASAK	PETUA MENGUKUS
Lobak merah	150 g	20 minit	Potong kepada saiz kecil
Brokoli	150 g	15 minit	Potong kepada saiz kecil
Bayam	80 g	15 minit	Potong kepada saiz kecil
Labu	200 g	20 minit	Potong kepada saiz kecil
Kentang	250 g	40 minit	Potong kepada saiz kecil
Keledek	200 g	35 minit	Potong kepada saiz kecil
Jagung	150 g	30 minit	Potong kepada saiz kecil
Ayam	250 g	30 minit	Pastikan potongan sisi menyentuh bakul pengukus
Ikan (ikan putih dan salmon)	150 g/dipotong kepada filet	25 minit	Hiris kepada saiz kurang dari 2 cm dan balut dalam kerajang aluminium
Udang	150 g/7 ekor	20 minit	Kukus tanpa membuang kulit
Kekapis	150 g	20 minit	Keluarkan dari cangkerang (disyorkan untuk melapik bakul pengukus dengan kubis Cina atau sayuran yang serupa untuk mengelakkan bahan daripada melekat)
Ladu daging disejukkan	150 g	15 minit	Tinggalkan ruang di antara makanan
Ladu daging sejuk beku	150 g	20 minit	Tinggalkan ruang di antara makanan



PENTING - Jangan kukus makanan dengan ketebalan melebihi 3.5 cm.

Jika anda mahu menggabungkan proses memasak nasi dengan mengukus, adalah disyorkan supaya **kapasiti maksimum yang dimasak adalah 1 cawan beras**. Jika jumlah melebihi kapasiti tersebut, terdapat bahaya semasa nasi sedang masak, bakul pengukus akan menolak penutup dan menyebabkan penutup terbuka.



Jika memasak nasi dan mengukus pada masa yang sama, anda boleh membuka penutup (dengan berhati-hati, ingat bahawa wap dilepaskan daripada unit) untuk menambahkan bakul pengukus semasa kitaran memasak sedang berjalan supaya sayur-sayuran tidak terlebih masak.

6. RESIPI

Terdapat beberapa resipi yang boleh anda cuba dengan periuk nasi baharu anda. Untuk lebih banyak resipi seperti nasi berperisa (nasi Mexico dan nasi kelapa), risoto, stu, sup dan banyak lagi, sila layari blog makanan kami di www.greedy-panda.com.

BUBUR NASI

Bahan-bahan (2-3 hidangan)

½ cawan beras

35 g paha ayam, dipotong dan direbus

Secubit garam

Halia dan daun bawang, dicincang - mengikut rasa

Arahan

1. Cuci beras dan masukkan ke dalam mangkuk dalaman, tambahkan air (hingga tanda $\frac{1}{2}$ pada skala bubur), kemudian letakkan ayam di atas
2. Tekan butang 'PORRIDGE (BUBUR)' dan kitaran memasak akan bermula selepas masa tunda selama 5 saat
3. Apabila periuk nasi bertukar kepada mod 'KEKAL HANGAT', tambahkan garam jika anda mahu dan hiaskan dengan halia dan daun bawang

BUBUR MIL OAT

Bahan-bahan (untuk 2 hidangan - jangan melebihi kuantiti)

$\frac{1}{2}$ cawan oat hirisan halus atau emping oat berkualiti tinggi (kami menasihatkan anda untuk meletakkan oat ini ke dalam penapis dan goncangan sebanyak 3-4 kali untuk mengeluarkan sebarang serbuk sisa)

1.5 cawan air (disukat dengan cawan penyukat yang disediakan)

$\frac{1}{2}$ cawan susu (atau krim) atau $\frac{1}{2}$ cawan santan - mengikut citarasa anda

2-3 sudu (atau lebih mengikut citarasa anda) madu atau gula perang

Anda mungkin perlu bereksperimentasi dengan jumlah oat dan air, bergantung pada citarasa anda untuk bubur mil oat yang pekat atau cair! Anda juga boleh menggunakan hirisan epal atau serbuk koko untuk menambahkan perisa pada bubur.

Arahan

1. Letakkan periuk memasak dalaman ke dalam bahagian badan utama periuk nasi, letakkan oat dan air ke dalam periuk memasak dalaman dan pasang palam unit. Pilih tetapan 'PORRIDGE (BUBUR)' dan laraskan pemasa mengikut kehendak anda (masa memasak yang lebih lama = bubur yang lebih pekat; masa memasak yang lebih pendek = bubur yang lebih cair). Kitaran memasak akan bermula selepas masa tunda selama 5 saat
2. Apabila periuk nasi bertukar kepada mod 'KEKAL HANGAT', buka penutup, kacau dan masukkan ramuan yang selebihnya. Dengan menggunakan fungsi Timer (Pemasa) dan merendamkan oat semalaman akan membantu melembutkan tekstur bubur.
3. Tambahkan buah kering atau segar ke dalam bubur dan bukannya gula – sedap dan sihat untuk dimakan pada hari yang sejuk!



Jangan gunakan susu untuk memasak oat, susu akan mengakibatkan kandungan 'meruap' kerana kandungan susu mempunyai tindak balas yang berbeza apabila dipanaskan. **Hanya gunakan air untuk memasak oat.**

GULUNGAN SUSHI

Bahan-bahan (4-5 hidangan)

3 cawan beras

Untuk perasa sushi (campuran cuka) – 4 sb cuka beras, 1 sb gula, 1.5 sk garam

Apa-apa jenis isi yang anda gemar (sashimi, udang, jeruk, natto, telur ikan salmon, belut)

Rumpai laut, wasabi, kicap dan jeruk halia merah untuk hiasan

Arahan

1. Cuci beras dan masukkan ke dalam mangkuk dalaman, tambahkan air (ikuti paras air dalam mangkuk dalaman dan gunakan pilihan menu 'SHORT GRAIN (BIJIRIN PENDEK)')
2. Apabila periuk nasi bertukar kepada mod 'KEKAL HANGAT', letakkan nasi ke dalam bekas kayu (dilap dengan kain basah yang bersih) dan tuangkan campuran cuka ke atas nasi, Gaulkan sambil disejukkan dengan kipas
3. Sushi yang digulung tangan adalah ringkas dan mudah, hanya balutkan bahan kegemaran anda dengan nori (rumpai laut)

PUDING NASI

Bahan-bahan (sukat cawan adalah untuk cawan penyukat beras)

1 cawan arborio, beras bijirin pendek lain atau beras pulut

¼ cawan susu sejat, ¼ cawan santan, ½ cawan susu pekat manis**

1 batang kulit kayu manis atau secubit serbuk kulit kayu manis, 1 hirisan nipis kulit lemon, satu kepingan besar kulit lemon

¼ sudu kecil buah pala (atau kurangkan jika anda mahu)

Taburan serbuk kulit kayu manis (untuk hiasan)

Arahan

1. Sukat beras bijirin pendek anda dengan cawan penyukat yang anda terima dengan periuk nasi anda.
2. Sukat beras, kemudian bilas dengan air sejuk, masukkan beras dan air (hingga garisan yang betul pada mangkuk dalaman) ke dalam periuk nasi, pilih tetapan beras 'SHORT GRAIN (BIJIRIN PENDEK)'.
3. Sementara itu, pukul sehati susu sejat, santan, susu pekat manis, kulit kayu manis (atau serbuk kulit kayu manis), kulit lemon (hirisan nipis kulit lemon, tidak diparut) dan buah pala.
4. Apabila nasi sudah masak dan periuk nasi sudah bertukar kepada mod 'kekal hangat', tambahkan bancuhan susu tadi ke dalam nasi, pasang penutup. Periksa kira-kira 30 minit kemudian, dan lihat sama ada nasi sudah masak pada tahap yang anda mahukan.
5. Buangkan kulit kayu manis (jika digunakan) dan kulit lemon.
6. Agihkan hidangan untuk individu dan hiaskan dengan serbuk kulit kayu manis dan krim jika mahu.



** Penyesuaian vegan - resipi ini boleh dibuat tanpa susu sejat dan susu pekat manis sebagai alternatif bukan tenusu.

Gunakan satu tin santan dan sedikit susu bukan tenusu untuk mencairkan puding selepas langkah 5 jika perlu.

7. MEMASAK DENGAN BIJIRIN/KEKACANG LAIN DALAM KUMO

Anda boleh memasak bijirin dan kekacang lain dalam Kumo, anda perlu bereksperimentasi dengan melaraskan paras air dan memilih kitaran memasak yang betul. Berikut merupakan sedikit panduan yang boleh membantu anda untuk memasak bijirin dan kekacang lain dalam Kumo.

KUINOA

Jika bahan belum dicuci, pastikan anda bilas dengan bersih menggunakan penapis dan air sejuk. Gunakan nisbah 1:1 untuk kuinoa dan air (tambahkan air kepada 1:1.25 jika anda menggunakan kuinoa hitam) dan gunakan tetapan 'beras putih'. Sebaik sahaja selesai memasak, gemburkan sedikit dan biarkan nya dalam mod kekal hangat selama 5-10 minit.

KUSKUS dan KUSKUS BESAR

Gunakan jumlah air yang dinyatakan pada paket dan gunakan tetapan 'beras putih'.

MILET

Untuk setiap jumlah sajian yang ingin anda masak, sukut 1/4 cawan millet ke dalam mangkuk dalaman dan tambahkan 1 cawan air (jadi jika anda menggunakan 1 cawan millet, tambahkan 4 cawan air, menggunakan cawan penyukat untuk menyukat air)

Masukkan sedikit garam ke dalam air, dan pasang penutup. Pasang palam periuk nasi dan pilih kitaran 'Porridge (Bubur)'. Anda boleh memasak terus dengan melaraskan masa untuk bubur millet yang anda suka (memasak lebih lama memberikan hasil yang lebih pekat; memasak lebih sekejap memberikan hasil yang

lebih cair) atau anda boleh menggunakan pemasa pratetap apabila anda mahu memakan bubur millet pada waktu pagi. Selepas millet dimasak, anda boleh menambahkan apa-apa perisa yang anda sukai

LENTIL dan KEKACANG

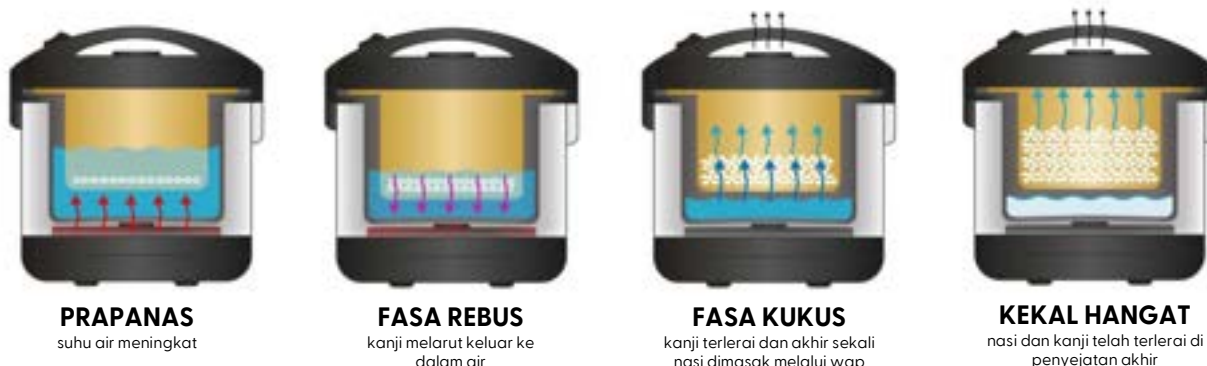
Tetapan slow cook (masak perlahan) adalah ideal untuk memasak lentil dan kacang – bilas terlebih dahulu dan ikuti paras air yang dinyatakan pada pek. Tetapan porridge (bubur) juga berfungsi untuk memasak lentil dan kacang, jika anda mahu memasak pada suhu yang lebih rendah.

BERAS BARLI

Tetapan slow cook (masak perlahan) adalah ideal untuk memasak beras barli – bilas sebelum memasak dan ikuti paras air yang dinyatakan pada pek. Menggunakan beras bali dalam kuah akan mengambil masa selama satu jam untuk dimasak tetapi tidak akan terlebih masak walaupun dibiarkan lebih lama.

8. PENERANGAN YUMCARD

Fungsi memasak nasi YUMCARB adalah unik bagi Kumo. Fungsi ini adalah untuk menghasilkan nasi dengan nilai karbohidrat yang lebih rendah daripada nasi yang dimasak secara konvensional.



Dengan meletakkan beras ke dalam bakul YUMCARB keluli tahan karat, beras direndamkan ke dalam air pada permulaan kitaran memasak. Semasa permulaan fungsi diaktifkan, paparan menunjukkan 0:25 (atau 0:40 untuk beras perang) dan akan kekal semasa 25/40 minit yang pertama daripada kitaran memasak. Dalam tempoh tersebut, Kumo secara perlahan-lahan akan menaikkan suhu di dalam unit kepada suhu optimum untuk mendidihkan lebihan air. Proses ini memberikan masa untuk kanji melarut keluar daripada beras dan terurai (kanji boleh larut dengan mudah). Air berkanji mengalir ke bawah melalui lubang dalam bakul YUMCARB yang tidak membenarkan kanji yang telah melarut ke dalam air untuk diserap semula ke dalam nasi.

Nasi selesai dimasak dalam tempoh 25 minit yang terakhir dalam kitaran memasak – Kumo akan memulakan kira detik. Fasa terakhir daripada kitaran memasak adalah penting kerana dalam fasa ini beras akan dikukus dalam keadaan rendah karbohidrat, sekaligus mengurangkan paras karbohidrat dalam nasi sebanyak 25%*.

* Berdasarkan ujian makmal, pengurangan sebanyak 25% karbohidrat ditunjukkan dalam beras putih. Diperakui oleh Institut Pengujian Pemantauan Kualiti Produk, China

8.1 CARA MENGGUNAKAN FUNGSI YUMCARB

1. Letakkan bakul YUMCARB ke dalam mangkuk dalaman. Tambahkan beras (bilas dahulu jika beras anda perlu dibilas) kemudian tambahkan air sehingga ke garisan yang bersesuaian (terdapat tanda 1-3 untuk

beras putih dan beras perang). Jangan risau tentang jumlah air yang anda tambahkan – air ini kelihatan banyak namun akan menggelegak dengan cepat. Jika anda mendapati bahawa nasi terlalu lembik, kurangkan air pada masa akan datang.

2. Pasang penutup, pilih **YUM CARB**, anda boleh memilih antara beras putih atau beras perang. Selepas tunda 5 saat, kitaran memasak akan bermula dan 0:25 (untuk beras putih) atau 0:40 (untuk beras perang) akan ditunjukkan pada paparan.
3. Selepas tempoh masa tersebut tamat, paparan akan mengira detik hingga 0:00, perkakas akan berbunyi dan secara automatik bertukar ke mod 'KEKAL HANGAT'.
4. Kacau nasi dengan baik Nasi di bahagian bawah bakul YUMCARB akan kelihatan sangat basah, hal ini adalah normal – gaulkan nasi dengan baik, angkat nasi daripada bahagian bawah ke atas dan biarkan nasi dalam mod kekal hangat sekurang-kurangnya selama 10 minit.
5. Akan terdapat air berkanji yang berkumpul di bawah bakul YUMCARB. Apabila mengeluarkan bakul YUMCARB untuk menghidangkan nasi, sila berhati-hati kerana keluli tahan karat akan menjadi sangat panas. Air berkanji boleh dibuang.

Apabila menggunakan fungsi memasak nasi YUMCARB, anda mungkin mendapati bahawa bekas pengumpul pemeluwapan menjadi penuh – hal ini disebabkan oleh jumlah air yang menyejat dari dalam. Jika bekas pengumpul pemeluwapan menjadi terlalu penuh, anda mungkin mendapati bahawa lebih air boleh tertumpah keluar apabila anda membuka penutup – berhati-hati kerana air ini panas.

9. PEMBERSIHAN DAN PENYELENGGARAAN

Sentiasa keluarkan apa-apa makanan yang berbaki dan bersihkan dengan segera selepas penggunaan.

Jangan gunakan apa-apa jenis berus dawai, penggosok atau bahan kimia/pelarut yang kasar untuk membersihkan bahagian perkakas yang kotor. Jika terdapat bahan yang melekat pada mangkuk dalaman, rendamkan terlebih dahulu dengan sedikit cecair pencuci sebelum mencuci. Jangan rendamkan perkakas di dalam air. Gunakan span lembap atau kain lembut untuk membersihkan bekas luar.

Jangan cuci beras di dalam mangkuk dalaman, kerana perbuatan itu boleh menyebabkan calar dan salutan mangkuk dalaman menjadi rosak.

PENTING - Jangan sekali-kali letakkan mangkuk dalaman ke dalam mesin cuci pinggan mangkuk. Bahan kimia dan kitaran mencuci mesin cuci pinggan mangkuk adalah terlalu kasar.

Apa-apa kerosakan yang disebabkan oleh mesin cuci pinggan mangkuk tidak akan dilindungi oleh jaminan kami.

PENJAGAAN PENUTUP WAP



Penutup wap di bahagian atas penutup perkakas boleh ditanggalkan – tarik ke atas untuk menanggalkan nya.

Cuci bahagian ini secara kerap.

Penutup wap boleh tanggal ini juga boleh ditanggalkan sepenuhnya untuk memastikan pembersihan secara menyeluruh – pastikan bahagian ini dipasang semula dengan baik sebelum penggunaan.

PENJAGAAN PENTING MANGKUK DALAMAN

Hanya gunakan aksesori plastik yang disediakan, anda juga boleh menggunakan aksesori kayu atau silikon. Jangan sekali-kali gunakan logam untuk mengacau kerana logam boleh merosakkan salutan seramik pada mangkuk dalaman.

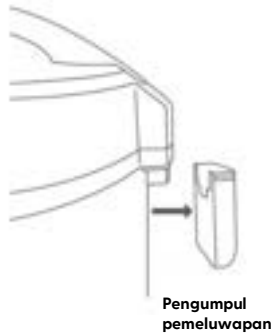


Pembersihan mangkuk dalaman adalah mudah, namun jika terdapat bahan yang melekat pada mangkuk dalaman, rendamkan terlebih dahulu dengan sedikit cecair pencuci sebelum mencuci.

Jangan tuangkan cuka ke dalam mangkuk dalaman kerana cuka boleh merosakkan salutan seramik.

Bahagian luar (bawah) mangkuk dalaman akan berubah warna dan calar disebabkan oleh haba yang disalurkan ke mangkuk daripada elemen pemanas, perkara ini adalah normal. Salutan seramik pada mangkuk dalaman mungkin berubah warna dari semasa ke semasa. Perkara ini adalah normal dan tidak perlu dirisaukan.

PENJAGAAN PENGUMPUL PEMELUWAPAN



Pengumpul pemeluwapan pada bahagian sisi perkakas boleh ditanggalkan. Terdapat alur tempat pengumpul pemeluwapan dipasang. Pastikan pengumpul pemeluwapan dimasukkan dengan betul

Tanggalkan dan kosongkan pengumpul pemeluwapan. Cuci, keringkan dan pasang semula pada tempatnya.

10. ALAT GANTI

Jika anda memerlukan alat ganti, sila hubungi kami melalui laman web kami di www.yum-asia.com atau hantarkan e-mel ke hello@yum-asia.com.

Alat ganti tersedia untuk Kumo YUM-EY10 (cawan penyukat tersedia untuk pembelian di laman web kami):

Nama Bahagian	Nombor Bahagian
Mangkuk dalaman bersalut seramik	IB- EY10
Bakul YUMCARB	SB- EY10

11. PANDUAN PENYELESAIAN MASALAH

MASALAH	KEMUNGKINAN SEBAB
MEMASAK NASI Nasi masak terlalu keras atau terlalu lembik	<ul style="list-style-type: none">• Pastikan perkakas diletakkan pada permukaan yang rata, jika diletakkan pada permukaan yang tidak rata, paras air menjadi tidak konsisten dan akan menjejaskan hasil memasak nasi.• Tekstur nasi bergantung pada cara beras diproses (lihat bahagian 4.3 untuk maklumat lanjut)• Menggunakan fungsi 'PRATETAP' boleh menghasilkan tekstur nasi yang lebih lembik jika beras direndam dalam air untuk tempoh yang lama.• Pastikan mangkuk dalaman tidak berubah bentuk

MASALAH		KEMUNGKINAN SEBAB
		<ul style="list-style-type: none"> Adakah anda menggemburkan nasi selepas memasak? Jika tidak, gemburkan nasi untuk membolehkan air lebih banyak menyejat keluar
	Nasi hangus	<ul style="list-style-type: none"> Pastikan tiada barang yang tersekat pada elemen pemanas atau di bahagian bawah mangkuk dalaman Beras mungkin tidak dicuci secukupnya, meninggalkan terlalu banyak kanji pada beras Pastikan mangkuk dalaman tidak berubah bentuk
	Meruap semasa memasak	<ul style="list-style-type: none"> Semak tetapan yang telah anda pilih dan paras air yang telah anda isi Pastikan penutup bolong wap dipasang pada perkakas
	Bunyi kedengaran semasa memasak atau semasa mod kekal hangat	<ul style="list-style-type: none"> Bunyi klik merupakan bunyi mikropemproses (MICOM) yang melaraskan suhu memasak perkakas, tiada apa-apa yang perlu dirisaukan Bunyi 'ricih api' mungkin berlaku jika terdapat kelembapan pada bahagian bawah mangkuk dalaman semasa elemen pemanas sedang memanaskan. Pastikan mangkuk dalaman kering sepenuhnya.
	Wap keluar dari celah penutup luaran dengan badan utama	<ul style="list-style-type: none"> Periksa bahawa penutup luaran dipasang dengan betul dan tidak berubah bentuk. Adakah gasket penutup luaran kotor? Jika ya, bersihkan gasket penutup luaran
MENGUKUS	Makanan tidak dikukus	<ul style="list-style-type: none"> Adakah terdapat air yang mencukupi untuk mengukus? Pastikan jumlah air sekurang-kurangnya mencecah tanda dua cawan pada mangkuk dalaman Adakah terdapat terlalu banyak makanan dalam bakul pengukus? – kurangkan jumlah makanan atau tingkatkan masa memasak Makanan mungkin dalam saiz potongan yang terlalu besar, kurangkan saiz potongan makanan atau tingkatkan masa memasak
	Makanan yang dikukus terlalu keras	<ul style="list-style-type: none"> Sayur – masa mengukus terlalu pendek. Pastikan terdapat air yang mencukupi dan teruskan mengukus Ikan dan daging – masa mengukus terlalu panjang. Kurangkan masa memasak
	Makanan yang dikukus sejuk	<ul style="list-style-type: none"> Adakah terlalu banyak masa telah berlalu sejak kitaran memasak tamat? Cuba jangan biarkan makanan terus berada dalam mod 'KEKAL HANGAT', alihkan makanan dengan segera dari perkakas dan nikmati sajian
KEKAL HANGAT	Nasi berbau, kuning dan terdapat kelembapan berlebihan	<ul style="list-style-type: none"> Jangan tinggalkan jumlah nasi yang terlalu sedikit pada mod 'KEKAL HANGAT' Adakah 'KEKAL HANGAT' telah digunakan selama lebih dari 15 jam? Jenis beras dan air mungkin menyebabkan nasi kelihatan kuning Adakah senduk nasi ditinggalkan di dalam mangkuk dalaman semasa 'KEKAL HANGAT'? Adakah anda menggemburkan nasi sejurus selepas nasi masak? – jika tidak, gemburkan Bau mungkin datang daripada sisa bahan semasa kitaran memasak yang sebelumnya (terutamanya jika hidangan dimasak perlahan)
	Perkakas mula memasak dengan serta-merta	<ul style="list-style-type: none"> Masa lalai minimum adalah 70 minit, tempoh masa yang kurang daripadanya akan memulakan kitaran memasak dengan serta-merta

MASALAH		KEMUNGKINAN SEBAB
MEMASAK MENGGUNAKAN PEMASA	Makanan tidak sedia pada masa yang ditetapkan	<ul style="list-style-type: none"> Memasak mungkin tidak selesai pada masa yang ditetapkan jika suhu dalam bilik atau paras air terlalu rendah Adakah bekalan elektrik terganggu? Hal ini akan menyebabkan unit ditetapkan semula

12. SPESIFIKASI DAN MASA MEMASAK

Nama dan nombor model	Kumo, YUM-EY10
Kapasiti	Periuk nasi 1 liter (1 hingga 5.5 cawan)
Taraf	AC 220-240 V, 50-60 Hz
Penggunaan elektrik	500 W
Purata penggunaan elektrik semasa 'KEKAL HANGAT'	21 W
Sistem memasak	Pemanasan langsung
Negara pengeluar	China
Panjang kord kuasa	0.9 m
Ukuran luaran (anggaran)	27 cm (panjang) x 27 cm (lebar) x 26 cm (tinggi)
Berat (anggaran)	2.36 kg

	CIRI	KAPASITI	ANGGARAN MASA MEMASAK
KAPASITI MEMASAK (cawan atau liter)	Bijirin panjang Putih	1-5.5 cawan/1 l	35-40 minit
	Bijirin pendek Putih	1-5.5 cawan/1 l	37-40 minit
	Perang YUMCARB putih	1-4 cawan/0.72 l	60-66 minit
	YUMCARB perang	1-3 cawan/0.54 l	35-40 minit
		1-3 cawan/0.54 l	60-66 minit
	Bubur (nasi)	$\frac{1}{2}$ cawan/0.13 l	1 jam, boleh dilaraskan kepada maksimum 3 jam
	Bubur (oat)	$\frac{1}{2}$ cawan/0.09 l	
	Kukus	Air hingga tanda 1 atau 2 cawan beras	5 minit, boleh dilaraskan kepada 1.5 jam maksimum dalam selang 5 minit
	Masak Perlahan	2 liter	2 jam, boleh dilaraskan kepada 6 jam maksimum

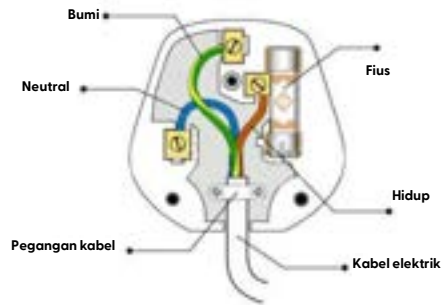
13. PENSIJILAN DAN JAMINAN

Disertakan dengan perkakas ini ialah jaminan kami yang menyeluruh (sila lihat kad jaminan yang disertakan). Untuk maklumat lanjut tentang jaminan kami, layari www.yum-asia.com/sea/warranty

Periuk nasi Yum Asia dan periuk berbilang fungsi ini direka cipta untuk KEGUNAAN DOMESTIK SAHAJA. Penggunaan dalam tetapan komersial akan membatalkan jaminan ini.

Jika anda menghadapi masalah dengan perkakas anda, sila lihat panduan 'Penyelesaian masalah' pada halaman 19 daripada manual terlebih dahulu untuk mengetahui sama ada masalah anda telah disenaraikan di sana.

Jika masalah berterusan, sila hantarkan e-mel kepada hello@yum-asia.com dengan butiran pesanan anda, huraian dan foto masalah.



PENTING! - Wayar dalam kord kuasa utama ini diwarnakan sebagai:

Hijau dan kuning = Perang Tanah atau Merah = Biru Live atau Hitam = Neutral

Sambungkan wayar Bumi (hijau dan kuning) ke terminal dalam palam yang ditandakan dengan huruf E atau simbol bumi atau yang berwarna hijau dan kuning. Sambungkan wayar Neutral ke terminal yang ditandakan dengan huruf N atau yang berwarna hitam. Sambungkan wayar Hidup ke terminal yang ditandakan dengan huruf L atau yang berwarna merah. Perkakas ini hendaklah dilindungi dengan fuis 13 A jika palam 13 A (BS1363) digunakan.

YUM ASIA

UK – AS – EU – Asia Tenggara

www.yum-asia.com

© Yum Asia

Pejabat UK

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

Pejabat Hong Kong

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



Ceramic Bowl
Ninja