

Kumo

by Yum Asia



Fuzzy Logic Multifunction
YumCarb Rice Cooker

YUMCARB

5.5 cup - 1.0 litre (1-5 people)

Models - YUM EY10D-SEA, YUM EY10L-SEA

Ceramic Bowl
Ninja



目录

1.	重要安全措施请遵循以下说明	3
2.	产品描述	6
2.1	产品设计	6
2.2	控制面板显示屏	7
3.	产品操作	7
3.1	使用前	7
3.2	操作控制	7
3.3	如何使用电饭煲功能	7
3.4	如何使用保温功能	9
3.5	如何使用其他烹饪功能	9
3.6	取消程序	9
3.7	如何使用延迟启动（预约）功能	10
4.	烹饪美味米饭	10
4.1	如何烹饪完美米饭	10
4.2	美味米饭烹饪技巧	11
5.	如何使用蒸煮功能	11
6.	食谱	12
7.	使用 KUMO 烹饪其他谷物/豆类	13
8.	YUMCARB 说明	14
9.	清洁和维护	15
10.	备件	16
11.	故障排除指南	16
12.	规格和烹饪时间	17
13.	认证和保修	17

型号 YUM-EY10

Kumo

感谢您选择 Yum Asia 生产的“Kumo”多功能 YUMCARB 电饭煲（型号 YUM-EY10）。

Yum Asia 与主要领先品牌的电饭煲公司和技术机构展开合作，具备生产这款完美电饭煲所需的知识。这意味着本产品在质量、功能和设计方面都达到了最高标准，更重要的是，体现了我们对烹饪美味米饭的热情！

我们保证您会对本产品感到满意，我们的全面保修服务会为您提供支持。如需了解更多详情，请访问 www.yum-asia.com/sea/warranty 或查看随附保修卡。请将本操作手册与保修卡、收据以及纸板箱和包装（如可能）一起储存。有关本操作手册的最新版本，可在 www.yum-asia.com 网站上查看或下载。

如果您对本产品有任何疑问、烹饪建议或其他任何问题，请通过电子邮箱 hello@yum-asia.com 联系我们，我们将很乐意为您提供帮助。

注意！使用本产品前，请仔细阅读本操作手册，其中包含有关安全的重要信息，以及正确使用和维护本产品的建议。

再次感谢，祝您烹饪愉快！









Yum Asia 团队

1. 重要安全措施 请遵循以下说明



这些警告和注意事项旨在防止您和他人遭受财产损失或人身伤害。

	<p>请勿改装本电饭煲，只有维修技术人员才能拆卸或维修本产品。</p>		<p>请勿让儿童在无人监督的情况下使用本电饭煲。请将它放在儿童接触不到的地方。 儿童有烧伤、触电或受伤的危险。</p>
	<p>请勿触摸蒸汽排放口。 这样做可能会导致烫伤或烧伤。要特别注意儿童</p>		<p>在烹饪过程中，请勿打开锅盖或移动电饭煲。 这样做可能会导致烫伤，因为蒸汽温度非常高。</p>
	<p>请勿用湿手插拔电源线。这样做可能会导致触电或受伤</p>		<p>本电饭煲用于烹饪米饭和本手册中详述的其他菜肴。请勿用于预期用途以外的其他用途。必须遵循本使用说明书，切勿烹饪以下食物： 塑料包装食物 用纸巾或其他盖子盖住的食物。 这样做可能会导致蒸汽排放口堵塞。</p>
	<p>请勿将电饭煲浸入水中或用水泼溅。 这样做可能会导致短路或触电。</p>		
	<p>请勿将任何金属物品放入排气口。 这样做可能会导致触电或故障，造成伤害。</p>		<p>电源插头松散插入可能会导致火灾、触电、短路、冒烟或着火。 只能使用额定电流至少为 15 安培的电源插座。</p>
	<p>将电源插头完全牢固地插入电源插座。</p>		<p>如果插头的插脚很脏，请将其擦拭干净。 插脚上的碎屑可能会引起火灾。</p>

	<p>本产品仅供家庭使用。任何出于商业用途的使用都将使保修失效。</p>		
	<p>如果电源线或插头损坏，或者电源插头松散插入电源插座，请勿使用本产品。这样做可能会导致触电、短路或火灾。</p>  <p>请勿损坏电源线。</p> <p>请勿弯曲、扭曲、捆扎或设法改装电源线。请勿将电源线放在高温表面或本产品上或附近，也不得放在重物下或物体之间。电源线损坏会导致触电或火灾。</p>		<p>不使用时，请从电源插座中拔出电源线</p>
	<p>请勿使用本电饭煲随附零件之外的任何其他零件。</p>		<p>与墙壁、其他家具和搁架保持足够的距离，以便蒸汽排出。</p>
	<p>请勿在可能接触到水或其他热源的地方使用本电饭煲。</p>		<p>请勿在使用过程中或使用后立即触摸高温表面。打开锅盖时小心蒸汽，搅拌米饭时小心不要碰到内胆。接触金属部件（如内盖、内胆和加热板）的高温表面可能会导致烫伤。</p>
			<p>请勿在不平整或易受热的表面上放置或使用本电饭煲。这样做可能会引起火灾。</p> <p>请勿在承重能力不足的滑出式桌子或架子上使用本电饭煲。这样做可能会损坏桌子或架子，导致电饭煲掉落，造成受伤或烫伤。架子或滑出式桌子的承重能力必须至少为18千克。</p>



重要信息!

等待电饭煲冷却后再清洁。内盖、内胆和加热板等高温部件可能会导致烫伤。

拔出电饭煲的电源插头时，一定要抓紧电源插头，请勿拉扯电源线。
将电源线的一端牢牢插入电饭煲，否则可能会导致触电、火灾和电饭煲无法工作。

烹饪时不要盖住电饭煲主体，尤其是蒸汽排放口。

请勿损坏内胆或内盖。内胆或内盖变形会导致烹饪效果不均匀。
确保没有任何东西粘在加热元件或内胆外部。这会造成烹饪效果不均匀。

请勿将水溅到电饭煲上。这可能会导致产品故障、火灾或触电。
请勿在阳光直射下使用电饭煲。这可能会导致变色。

请勿在电饭煲蒸汽可能接触其他电器的地方使用电饭煲。蒸汽可能会导致其他电器变色、故障和火灾。

请勿在可能使排气孔堵塞的表面上使用电饭煲（如纸张、地毯、塑料）
请勿使用空内胆干烧。这可能会导致产品故障。

如果您看到以下任何情况，请立即停止使用电饭煲：

- 电源插头或电源线变得非常热。
- 电源线损坏或触摸时通电/断电
- 电饭煲主体变形或异常发热
- 电饭煲冒烟或有烧焦味
- 电饭煲的任何一个部件出现裂纹、松动或不稳定。

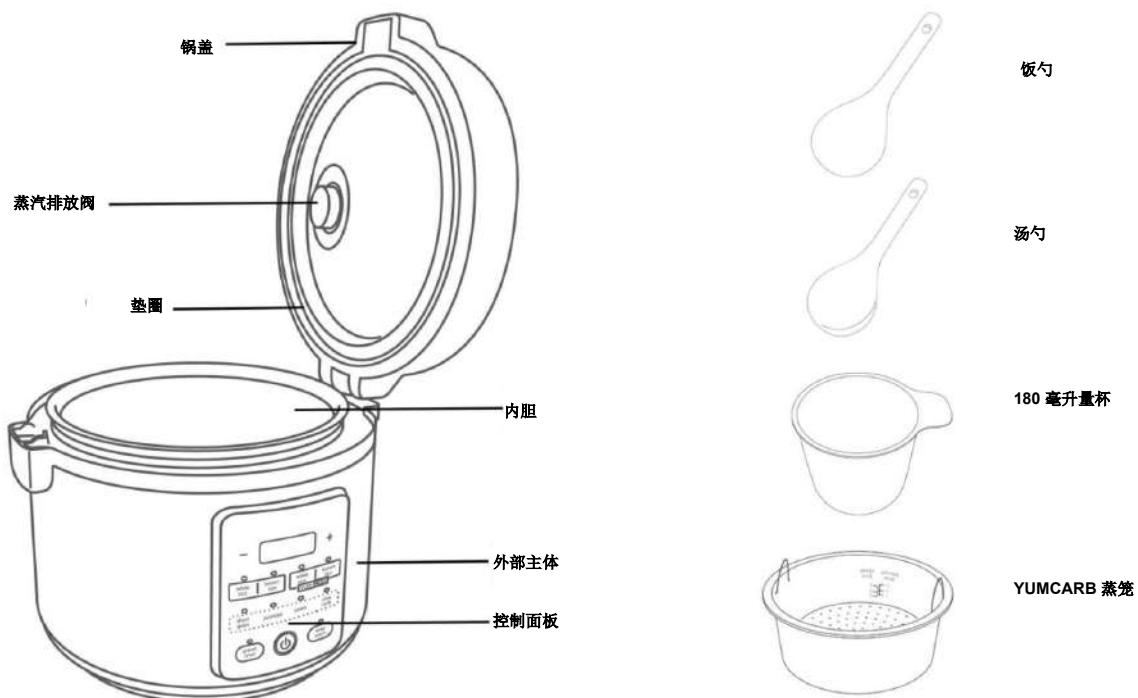
2. 产品描述

Kumo 模糊逻辑电饭煲是一款现代多功能烹饪电器，完美结合了最高质量的制造工艺与我们多年的电饭煲销售经验。

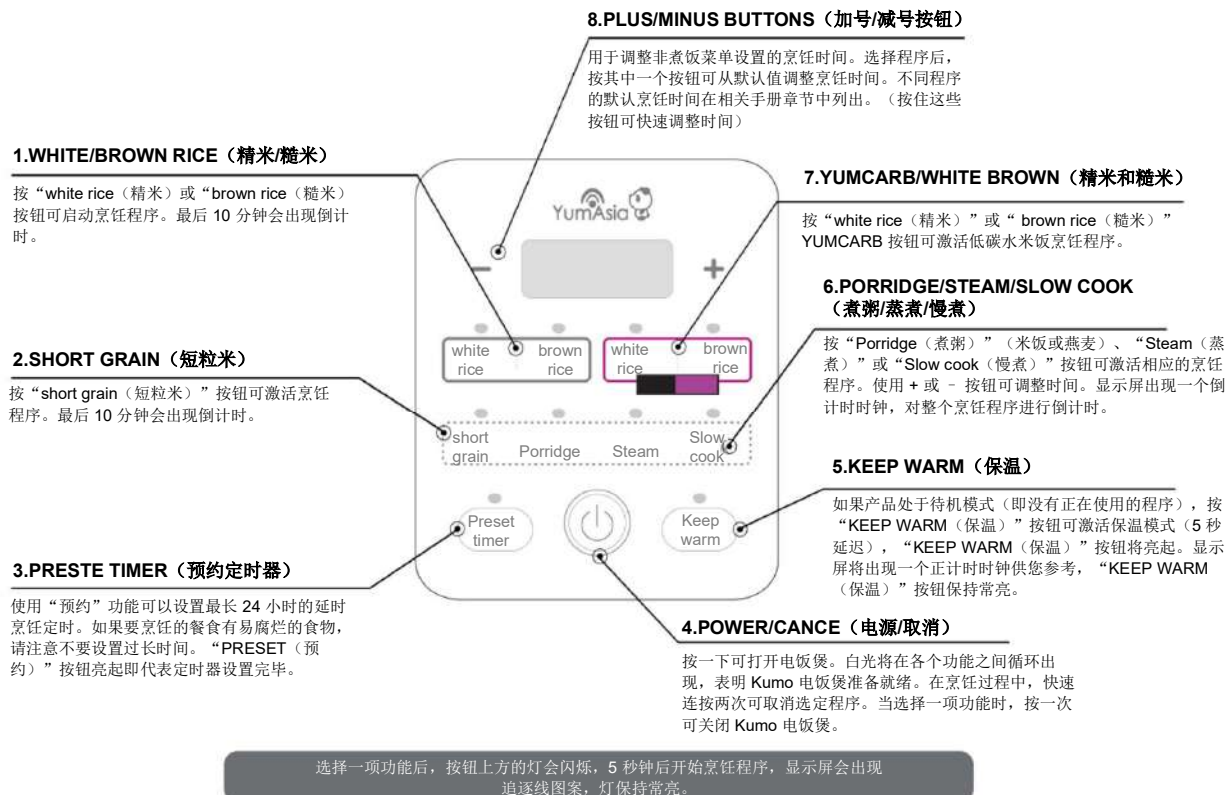
本产品可节省厨房空间，具有特色煮饭、煮粥、蒸煮和慢煮等优质功能。Kumo 有一个独特的 YumCarb 功能，可烹饪低碳水米饭。我们在设计这款电饭煲时增加了任何烹饪者都会觉得有用的一些功能。智能按钮控制功能面板易于使用，可调节不同功能的时间，使烹饪变得更加容易，方便制作美味的米饭或丰富的餐食

2.1 产品设计

认识 Kumo 电饭煲！本产品配有一个饭勺、一个汤勺、一个量杯和一个 YUMCARB 不锈钢蒸笼（可用于烹饪低碳水米饭或蒸煮其他食物）。



2.2 控制面板显示屏



3. 产品操作

3.1 使用前

1. 打开包装，小心取出产品，然后移除所有包装和宣传材料。
2. 拿出所有配件和操作手册。
3. 移除任何宣传贴纸。用湿布擦拭产品外壳。
4. 在温肥皂水中用软海绵清洗内胆和内盖。彻底晾干。
5. 煮 $\frac{1}{2}$ 杯米（倒入 $\frac{1}{2}$ 杯水），然后扔掉。

3.2 操作控制

本产品使用智能按钮控制，易于使用，配备明亮的“冰白色”显示屏。用力按要使用的按钮时，您会发现每个按钮都有轻微凸起，便于按压。按钮上方的指示灯指示是否已选择该程序。

3.3 如何使用电饭煲功能

注 - （请勿超出）本产品的最大容量！
精米 5.5 杯（180 毫升量杯）
糙米 4 杯（180 毫升量杯）
YumCarb 精米或糙米 3 杯（180 毫升量杯）

Kumo 使用 7 个不同的阶段煮饭，每次都能烹饪出完美的米饭，同时精心保留营养成分。这些阶段分别是预热、吸水、加热、煮沸、焖煮、吸水，最后保温（按此顺序）。分阶段烹饪和温度调节由 Kumo 模糊逻辑处理器进行控制。

煮饭选项：

1. “WHITE（精米）” 设置用于烹饪长粒精米（例如，印度香米、茉莉香米或泰国香米）
2. “SHORT GRAIN（短粒米）” 设置用于烹饪任何种类的短粒精米（例如，珍珠米、寿司米和泰国糯米）。
3. “BROWN（糙米）” 设置用于烹饪长粒或短粒糙米
4. “YUMCARB WHITE（YUMCARB 精米）” 设置用于烹饪任何种类的低碳水精米。
5. “YUMCARB BROWN（YUMCARB 糙米）” 设置用于烹饪任何种类的低碳水糙米。

不同米种的大致烹饪时间

所选米种	“长粒米”	“短粒米”	“糙米”	“YUMCARB 精米”	“YUMCARB 糙米”
烹饪时间	35 分钟	37 分钟	60 分钟	40 分钟	60 分钟

内胆内侧有刻度线，指示长粒精米、短粒精米、糙米和（大米）粥的水位。YumCarb 蒸笼上也有指示精米和糙米的刻度线。



在煮饭过程中，显示屏会出现追逐线图案，表示 Kumo 正在煮饭，**最后 10 分钟会出现倒计时**。

煮黏米或糯米

糯米和普通短粒米不同，需要更多水。如果要煮糯米，需要遵循下面的用水指导，使用短粒米设置。

“泰国糯米”水位

杯数	1	2	3	4	5
内胆水位 (短粒米刻度线)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

3.3.1 使用 KUMO 电饭煲煮饭

1. 用随附量杯测量大米。确保米与杯口齐平 - 这是一满杯的量（180 毫升）。
2. 按照“4.1 如何烹饪完美米饭”中的说明淘米（如果需要）。将内胆放入电饭煲中，**将米放入内胆**，然后根据所煮米的数量/种类加水至相应的水位线。
3. 盖上锅盖，**选择米种设置**。**没有开始按钮**，烹饪程序将在 **5 秒钟延迟后自动开始**。



另请参阅保修卡背面的“快速入门指南”，了解如何煮饭的分步指南；也可参见第 10 页的“美味米饭烹饪技巧”，了解更详细的烹饪信息和建议；或参见第 14 页，了解有关 YumCarb 米饭的更多详细信息。



如果只煮 $\frac{1}{2}$ 杯米，内胆上没有相应刻度线。用量杯加水 - 煮精米用 $\frac{1}{2}$ 量杯水，煮糙米用 $\frac{3}{4}$ 量杯水。

3.4 如何使用保温功能

烹饪程序结束后，本产品将自动切换到“保温”模式。当本产品处于待机状态时（即未选择菜单功能时），您可以按“KEEP WARM（保温）”按钮激活“保温”。保温将在5秒钟延迟后开始，然后该按钮将亮起，显示屏将出现一个正计时时钟供您参考。“保温”功能可以使用24小时，但使用15小时后，您可能会发现米饭已无法食用。

要取消“保温”，请按电源按钮（也是“CANCEL（取消）”按钮），这将取消程序并关闭产品。

3.5 如何使用其他烹饪功能

3.5.1 煮粥

此菜单设置可用于亚洲米粥或燕麦粥。有关食谱，请参见第12页。“PORRIDGE（煮粥）”设置的默认烹饪时间为1.5小时。如果选择“PORRIDGE（煮粥）”设置并且指示灯闪烁，可以使用+和-按钮以5分钟的间隔调整烹饪时间，最低1小时，最高3小时。

选择时间后，烹饪程序将在5秒钟延迟后开始。烹饪程序完成后，本产品会发出提示音，并自动切换到“KEEP WARM（保温）”。

3.5.2 蒸煮

使用随附不锈钢蒸笼可以蒸不同类型的食物。您可以同时蒸煮米饭和食物（最多1杯米），但不能使用YUMCARB功能蒸煮米饭。

“STEAM（蒸煮）”设置的默认烹饪时间为10分钟。如果选择“STEAM（蒸煮）”设置并且指示灯闪烁，可以使用+和-按钮以5分钟的间隔调整烹饪时间，最低5分钟，最高1.5小时。选择时间后，烹饪程序将在5秒钟延迟后开始。显示屏会显示倒计时 - 只有水被加热后才会开始倒计时。使用热水代替冷水有助于加快加热过程。

请参见第11页第5节的蒸煮指南

3.5.3 慢煮

对于烹饪炖菜和其他菜肴（如咖喱、扁豆或其他豆类/谷物），请选择“SLOW COOK（慢煮）”设置。

“SLOW COOK（慢煮）”设置的默认烹饪时间为2小时。如果选择“SLOW COOK（慢煮）”设置并且上方指示灯闪烁，可以使用+和-按钮以5分钟的间隔调整烹饪时间，最高6小时（按住按钮可快速调整时间）。选择时间后，烹饪程序将在5秒钟延迟后开始。本产品把内胆中的食物加热到高温（您会听到液体冒泡的声音），然后切换到较低的温度进行慢煮。这与传统慢炖锅的“自动”设置是一样的。烹饪程序完成后，本产品会发出提示音，并自动切换到“KEEP WARM（保温）”。



Kumo 是一款密封良好的高效模糊逻辑电饭煲，没有热量损失，提高了慢煮设置的烹饪速度。普通慢煮锅的烹饪时间为7-8小时，而Kumo仅需3-4小时。慢煮效率更高。

3.6 取消程序

若要取消已选择的程序，或者想在烹饪中途停止程序，只需按一次“power（电源）”按钮。然后，本产品将关闭。

若要在选择烹饪程序后将产品切换到待机状态，可快速连续按两次“power（电源）”按钮。

3.7 如何使用延迟启动（预约）功能

“预约”功能是非常实用的定时器/延迟启动功能；使用该功能可以设置本产品在指定时间烹饪米饭或食物。“预约”功能适用于所有设置。

如何设置定时器：

1. 按下按钮选择所需烹饪程序（对于非煮饭程序，您可在此时设定烹饪时间）。
2. 然后按“PRESET（预约）”按钮，该按钮会亮起。
3. 按“+”和“-”触摸按钮可提前选择做好米饭/菜肴的时间（增量为5分钟）。
4. 设定时间后，有5秒钟的延迟，电饭煲将显示您选择的时间并开始倒计时，烹饪程序将在您指定的时间完成。

如果预约/定时器设置低于下表中规定的最小值，则烹饪程序将立即开始。这是因为必须考虑每个烹饪程序的默认烹饪时间，以及模糊逻辑功能评估待烹饪食物的额外时间。

“预约”功能的建议时间

功能	煮饭	煮粥	蒸煮	慢煮
预约时间	70分钟到24小时	70分钟到24小时	1小时到24小时	130分钟到24小时



预约/定时器的开始时间并不精确，可能会稍微提前，因为Kumo必须评估内胆中的确切食物（米/燕麦/水）和总量，才能有效地计算烹饪时间。为此，需要提前打开电饭煲，以便对内胆中的食物进行“评估”。

4. 烹饪美味米饭

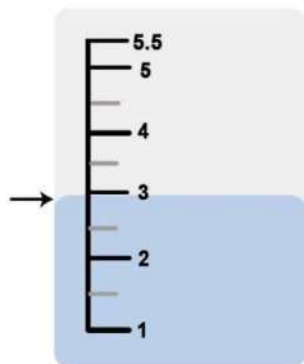
4.1 如何烹饪完美米饭

精确量米！ 使用随附量杯，因为其他尺寸量杯的测量值可能有所不同。确保米与杯口齐平 - 满杯量为180毫升。

淘米！ 将米放入筛子或碗中，倒入新鲜的冷水。用手轻轻搅拌，沥干水分。淘米2-3次，直到淘米水变干净。

例如：
煮3杯精米

加水至水位3



准确加水！

烹饪前内胆中的水量会极大地影响米饭的口感。用的水越多，煮出来的米饭就越软。我们建议将米洗净并放入内胆，然后加水至内胆中的相应刻度线处 - 加水至刻度线下方，这样就能制作完美的米饭了。如果希望米饭更软，加水至刻度线上方；如果希望米饭更硬，加水至刻度线下2-3毫米。

搅拌松动！ 如果本产品已切换到“保温”模式，如有可能，用随附饭勺将米饭搅拌松动。这有助于释放过多水分，使米饭变得美味松软。

4.2 美味米饭烹饪技巧



尽量选择碎米少的袋装大米，因为碎米会使大米变得非常湿粘。

必须要记住，每批米的质量都不一样，即使您经常购买的米有时也会变得很差。每批米吸收的水分不同，具体取决于加工程度。最终效果还取决于米的存放时间。新米需要的水比旧米少，当然，没有办法知道买到的大米是旧米还是新米。



如果煮出来的米饭太粘，请尝试使用免淘米。有些品种的米在加工程序上有所不同，不需要淘。与意大利面不同，米的质量不稳定，因为米是天然产品，第一次烹饪新购买的米可能会出差错。本电饭煲可在一定程度上缓解这种情况，但调整水量才是做出美味米饭的可靠方法。



如果煮出来的米饭太软，下次应减少 3-4 毫米的水，米饭软意味着烹饪时内胆中的水过多。如果煮出来的米饭太硬，下次应再加 3-4 毫米的水，米饭硬意味着烹饪时内胆中的水过少。



不要使用任何种类的快熟米、半熟米、预熟米。请仔细查看包装，确保购买合适的大米。这种米不适用于模糊逻辑密封电饭煲。

5. 如何使用蒸煮功能

您可以将本产品作为独立的蒸锅使用（使用 1.5-2 杯水），也可以在蒸食物时煮饭。如果在煮饭时蒸煮食物，您可以根据米种使用煮饭功能，然后将蒸笼放在内胆中米饭上方。

以下是使用“蒸煮”功能烹饪不同类型食物的指南：

配料	数量	烹饪时间	蒸煮技巧
胡萝卜	150 克	20 分钟	切成一口大小的块
西兰花	150 克	15 分钟	切成一口大小的块
菠菜	80 克	15 分钟	切成一口大小的块
南瓜	200 克	20 分钟	切成一口大小的块
马铃薯	250 克	40 分钟	切成一口大小的块
红薯	200 克	35 分钟	切成一口大小的块
玉米	150 克	30 分钟	切成一口大小的块
鸡肉	250 克	30 分钟	在接触蒸笼的一侧切几道口
鱼（白鱼和三文鱼）	150 克/切片	25 分钟	切成小于 2 厘米的薄片，用锡纸包好
明虾	150 克/7 只	20 分钟	蒸煮，不用剥壳
扇贝	150 克	20 分钟	去壳（建议用大白菜叶或类似物放在蒸笼上，防止食物黏连）
鲜肉饺子	150 克	15 分钟	在食物之间留出空隙
冻肉饺子	150 克	20 分钟	在食物之间留出空隙



重要信息 - 请勿蒸煮厚度超过 3.5 厘米的食物。

如果要在煮饭时蒸煮食物，建议不超过 **1 杯米的最大蒸煮容量**。否则，随着米饭煮熟，蒸笼可能会向上推开锅盖，这很危险。



如果在煮饭时蒸煮食物，您可以将锅盖打开（请格外小心，注意本产品释放的蒸汽），在烹饪中途放入蒸笼，避免蔬菜过度烹饪。

6. 食谱

下面是几个使用电饭煲可以制作的简单食谱。若想了解更多食谱，比如风味米饭（墨西哥饭和椰子饭）、意大利烩饭、炖菜、汤等，请访问 www.greedy-panda.com。

米粥（稀饭）

配料（2-3份）

½ 杯米

35 克鸡腿肉，切碎并煮熟

少许盐

姜和葱（青葱）切丝 - 根据个人口味

具体做法

1. 将米洗净，放入内胆，加水（至 ½ 煮粥刻度线），然后将鸡肉放在上面。
2. 按“PORRIDGE（煮粥）”按钮，烹饪程序将在 5 秒钟延迟后开始
3. 当电饭煲转为“保温”模式时，可根据需要加盐，用姜和葱点缀。

燕麦粥

配料（2份 - 不要超过数量）

½ 杯钢切或优质燕麦片（我们建议将燕麦片放入筛子中，用力摇晃 3-4 次去除任何沉淀物）

1.5 杯水（用随附量杯测量）

½ 杯牛奶（或奶油）或 ½ 杯椰奶 - 随您喜欢

2-3 勺（或以上，根据您的口味）蜂蜜或红糖

* 您可能需要尝试调整燕麦和水的放入量，这取决于您喜欢浓粥还是稀粥！您也可以使用苹果碎或可可粉给粥调味。

具体做法

1. 将内胆放入电饭煲主体中，将燕麦和水放入内胆，然后插上电源。选择“PORRIDGE（煮粥）”设置，根据喜好调整时间（烹饪时间越长，粥越稠；烹饪时间越短，粥越稀）。烹饪程序将在 5 秒钟延迟后开始
2. 当电饭煲转为“保温”模式时，打开锅盖，搅拌并加入剩余的配料。使用定时功能，将燕麦浸泡一夜可以软化质地。
3. 在粥中加入任何果脯或新鲜水果来代替糖 - 为寒冷冬日带来健康美食！！



请勿用牛奶煮燕麦，因为牛奶加热后会产生不同的反应，导致燕麦“沸溢”。只能用水煮燕麦。

寿司卷

配料（4-5份）

3 杯米

寿司调料（醋混合物）- 4 汤匙米醋、1 汤匙糖、1.5 茶匙盐

您喜欢的配料（生鱼片、明虾、泡菜、纳豆、三文鱼籽、鳗鱼）

用于点缀的紫菜、芥末、酱油和腌红姜

具体做法

1. 将米洗净，放入内胆，然后加水（遵循内胆水位要求，使用“SHORT GRAIN（短粒米）”菜单选项）
2. 当电饭煲转为“保温”模式时，将米放入木制容器中（用干净的湿布擦拭），将醋混合物倒在米饭上，边搅拌边用风扇冷却
3. 手卷寿司简单快捷，用紫菜包住您喜欢的配料即可

米布丁

配料（量杯测量）

- 1杯意大利米、其他短粒米或黏米/糯米
- ¼杯淡奶、¼杯椰奶、½杯甜炼乳**
- 1根肉桂棒或少许肉桂粉、1份柠檬皮（一大块柠檬皮）
- ¼茶匙肉豆蔻（可根据喜好少放一些）
- 少许肉桂粉（点缀）

具体做法

1. 用电饭煲附带的量杯量短粒米。
2. 量米后用冷水将米洗净，将米和水放入电饭煲（至内胆中的正确刻度线），然后选择“SHORT GRAIN（短粒米）”设置。
3. 同时将淡奶、椰奶、甜炼乳、肉桂棒（或肉桂粉）、柠檬皮（一大块薄皮，不磨碎）和肉豆蔻搅拌在一起。
4. 米饭煮好，并且电饭煲切换到保温状态时，将搅拌好的材料倒入米饭中，盖上锅盖。大约30分钟后检查一下，看看是否达到您喜欢的黏稠度。
5. 扔掉肉桂棒（如果使用）和柠檬皮。
6. 放入单独的盘子中，如果需要，用肉桂粉和奶油点缀。



** 素食改良 - 也可以使用非乳制品替代淡奶和炼乳来制作米布丁。
如有必要，在第5步后，可使用一整罐椰奶和一些非乳制奶增加蓬松度。

7. 使用 KUMO 烹饪其他谷物/豆类

您可以使用 Kumo 烹饪其他谷物和豆类，但需要尝试调整水位并选择正确的烹饪程序。以下是一个简易指南，可能有助于您使用 Kumo 烹饪其他谷物和豆类。

藜麦

如果没有预洗，请务必在筛子里用水洗净。藜麦和水的比例为 1:1（如果使用黑藜麦，水的比例为 1:1.25），使用精米设置。烹饪完成后，把它弄得蓬松一点，然后保温 5-10 分钟。

北非小米和北非粗粒小米

使用包装上标明的水量，使用精米设置。

小米

烹饪小米时，应将 ¼ 杯小米倒入内胆，然后再加入 1 杯水（如果用 1 杯小米，就应加入 4 杯水；使用量杯量水）向水中加入少量盐，然后盖上锅盖。插上电饭煲的电源插头，选择“Porridge（煮粥）”程序。您可以直接烹饪，根据喜欢的小米调整时间（烹饪时间越长，就越稠；烹饪时间越短，就越稀）。您也可以使用预约定时器设置早上吃饭的时间。烹饪完毕后，您可以根据喜好添加调味品

扁豆和黄豆

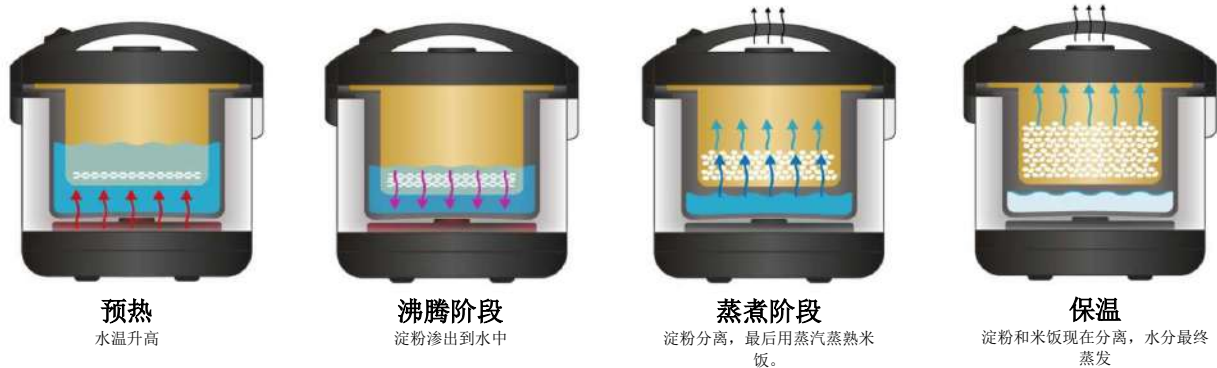
慢煮设置非常适合煮扁豆或黄豆 - 洗干净，并遵循包装上标明的水位。如果要在较低温度下烹饪，也可使用煮粥设置来烹饪扁豆和黄豆。

薏米

慢煮设置非常适合煮薏米 - 烹饪前洗干净，并遵循包装上标明的水位。用薏米煲汤可在一个小时内煮熟，而且时间长一点也不会煮过头。

8. YUMCARB 说明

YUMCARB 煮饭功能是 Kumo 的独有功能。这种米饭的碳水化合物含量低于传统米饭。



将米放入不锈钢 YUMCARB 蒸笼中，米在烹饪程序开始时浸没于水中。第一次激活时，显示屏显示 0:25（糙米显示 0:40），并在烹饪程序的前 25/40 分钟内保持不变。在此期间，Kumo 逐渐将产品内部温度提高到最适宜的温度，煮掉多余的水分。该过程使淀粉有时间从米中渗出并分解（淀粉很容易溶解）。含淀粉的水通过 YUMCARB 蒸笼的孔向下排出，使米不会再吸收渗入水中的淀粉。

米饭在烹饪程序最后 25 分钟完成烹饪 - Kumo 将开始倒计时。烹饪程序的最后阶段非常重要，将处于低碳水化合物状态的米蒸熟，将米中的碳水化合物含量降低 25%*。

* 实验室试验表明，精米中的碳水化合物减少了 25%。经中国产品质量监督检验所认证

8.1 如何使用 YUMCARB 功能

1. 将 YUMCARB 蒸笼放入内胆中。加入大米（根据需要 will 米洗净），然后加水至相应的刻度线（精米和糙米有 1-3 个刻度线）。不用担心加入的水量 - 看起来很多，但是很快就会烧干。如果您发现米饭过软，下次少放一些水。
2. 盖上锅盖，选择 **YUM CARB**，然后选择精米或糙米。烹饪程序将在 5 秒钟延迟后开始，显示屏将显示 0:25（精米）或 0:40（糙米）。
3. 显示时间过去后，显示屏将倒计时至 0:00，本产品将发出提示音，并自动切换至“保温”。
4. 翻动米饭。YUMCARB 蒸笼底部的米看起来很湿，这很正常。将米均匀混合，从底部翻到顶部，保温至少 10 分钟。
5. YUMCARB 蒸笼下面的内胆会有含淀粉的水。取出 YUMCARB 蒸笼盛米饭时要小心，因为不锈钢会很烫。可将含淀粉的水倒掉。

使用 YUMCARB 煮饭功能时，您可能会发现储水箱变满，这是由内部蒸发出的水量造成的。如果储水箱完全装满，当您打开锅盖时，一些水可能会从锅盖中溢出 - 请小心，因为这些水很热。

9. 清洁和维护

使用后，务必要清除任何残留的食物并立即清洁。

请勿使用任何类型的金属刷、洗涤剂或刺激性化学物质/溶剂来清洁本产品的脏污部件。如果内胆粘上任何东西，在清洁前应用少量洗涤剂预先浸泡内胆

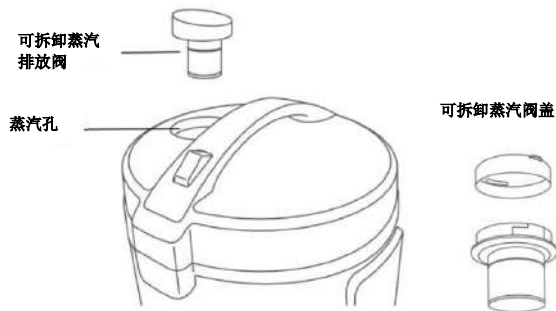
请勿将本产品浸入水中。使用湿海绵或软布清洁外壳。

请勿在内胆中淘米，否则可能会导致划痕和内胆涂层损坏。

重要事项 - 切勿将内胆放入洗碗机中。洗碗机的化学物质和洗涤程序的伤害性很大。

因洗碗机引起的任何损坏都不在我们的保修范围内。

蒸汽阀盖保养



锅盖顶部的蒸汽阀为可拆卸式，向上拉即可拆卸。

定期清洗蒸汽阀。

可拆卸蒸汽阀盖也可以完全拆解，确保完全清洁。使用前，确保正确组装。

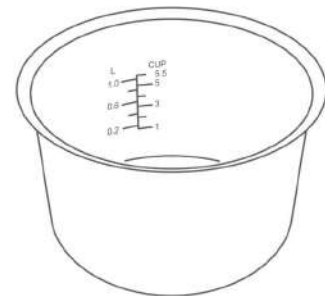
内胆保养重要事项

只使用随附塑料配件，也可以使用木制或硅胶配件。切勿使用金属搅拌，否则会损坏内胆的陶瓷涂层。

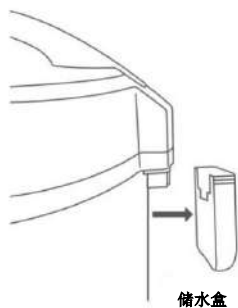
清洗内胆很容易，但如果内胆粘上任何东西，在清洁前应用少量洗涤剂预先浸泡内胆。

请勿将醋倒入内胆中，否则会损坏陶瓷涂层。

由于加热元件对内胆加热，内胆外部（下面）会变色和磨损，这属于正常现象。随着时间推移，内胆上的陶瓷涂层可能会变色。这是完全正常的现象，无须担心。



储水盒保养



本产品侧面的储水盒可以拆除，还有可以插入储水盒的凹槽。确保储水盒正确就位
拆下并清空储水盒。将其清洗、干燥并装回原位。

10. 备件

如果您需要备件，请通过我们的网站 www.yum-asia.com 或电子邮箱 hello@yum-asia.com 联系我们。

Kumo YUM-EY10 可用备件（量杯可在我们的网站上购买）：

部件名称	部件编号
陶瓷涂层内胆	IB- EY10
YUMCARB 蒸笼	SB- EY10

11. 故障排除指南

问题		可能的原因
煮饭	米饭煮得过硬或过软	<ul style="list-style-type: none"> 请确保将产品放在平整表面上，否则水位会变得不一致，影响米饭的烹饪效果。 大米的质地因加工方式而异（详情请参见第 4.3 节） 如果大米在水中浸泡了一段时间，使用“预约”功能可以使大米质地更软。 确保内胆没有变形 烹饪完毕后，是否翻动过米饭？如果没有，请翻动米饭，将多余的水分蒸发掉
	米饭烧焦/烧糊	<ul style="list-style-type: none"> 确保没有任何东西粘在加热元件或内胆底部 可能未充分淘米，留下了过多淀粉 确保内胆没有变形
	烹饪时煮沸溢锅	<ul style="list-style-type: none"> 检查所选设置和所加水位 确保产品上有蒸汽排放阀
	烹饪或保温时听到噪音	<ul style="list-style-type: none"> 出现咔嚓声只是表明微处理器 (MICOM) 在调节烹饪温度，无须担心 随着加热元件变热，如果内胆底部有任何水分，就可能会产生“放电”噪音。确保内胆已完全干燥。
	蒸汽从外盖和主体之间冒出	<ul style="list-style-type: none"> 检查外盖是否正确安装，有无变形。 外盖垫圈是否脏污？如果有，请清洁外盖垫圈
蒸煮	食物蒸不熟	<ul style="list-style-type: none"> 是否有足够的水？确保水至少达到内胆中的两量杯刻度线处 蒸笼里的食物是否过多？ - 减少放入的食物量或增加烹饪时间 食物可能过大，请减小食物大小或增加烹饪时间
	蒸煮的食物过硬	<ul style="list-style-type: none"> 蔬菜 - 蒸煮时间过短。确保有足够的水，继续蒸煮 鱼和肉 - 蒸煮时间过长。减少烹饪时间
	蒸煮的食物是冷的	<ul style="list-style-type: none"> 从烹饪程序结束时算起，是否经过了太长时间？尽量不要使本产品处于“保温”状态，请立即取出食物并食用
		<ul style="list-style-type: none"> 电饭煲只有少量米饭时，请勿使用“保温”功能 “保温”功能的使用时间是否已超出 15 小时？ 米和水的类型可能导致米饭看起来发黄

问题	可能的原因	
保温 米饭有异味、发黄或水分过多	<ul style="list-style-type: none"> 在“保温”状态时，是否将饭勺留在内胆中 米饭煮熟后，没有立即翻动米饭 - 如果没有，请翻动米饭 可能是前一个烹饪程序留下来的味道（尤其是慢煮菜肴） 	
定时烹饪	产品立即开始烹饪	<ul style="list-style-type: none"> 最小默认时间为 70 分钟，小于此时间将立即开始烹饪程序
	未在规定时间内做好食物	<ul style="list-style-type: none"> 如果室内温度或水位过低，烹饪可能无法在设定时间完成 是否停电了？这将导致产品重置

12. 规格和烹饪时间

名称和型号	Kumo, YUM-EY10
容量	1升 (1至 5.5 杯) 电饭煲
额定值	交流 220-240 伏, 50-60 赫兹
功耗	500W
“保温”状态下的平均功耗	21W
烹饪系统	直接加热
制造国	中国
电源线长度	0.9 米
外部尺寸 (近似值)	27 厘米 (长) x 27 厘米 (宽) x 26 厘米 (高)
重量 (近似值)	2.36 千克

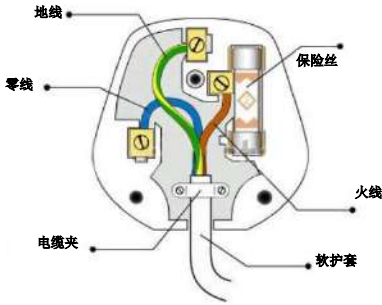
功能	容量	大致烹饪时间	
烹饪容量 (杯或升)	长粒精米	1-5.5 杯/1 升	35-40 分钟
	短粒精米	1-5.5 杯/1 升	37-40 分钟
	糙米	1-4 杯/0.72 升	60-66 分钟
	YUMCARB 精米	1-3 杯/0.54 升	35-40 分钟
	YUMCARB 糙米	1-3 杯/0.54 升	60-66 分钟
	(大米) 粥	¾ 杯/0.13 升	1 小时, 最高 3 小时
	(燕麦) 粥	½ 杯/0.09 升	1 小时, 最高 3 小时
蒸煮	加水至 1 或 2 杯米刻度线处	5 分钟, 最高 1.5 小时, 调整间隔为 5 分钟	
慢煮	2 升	2 小时, 最高 6 小时	

13. 认证和保修

本产品提供全面保修服务（请参见随附保修卡）。如需了解保修的更多详细信息，请访问 www.yum-asia.com/uk/warranty

本款 Yum Asia 多功能电饭煲仅供家庭使用。如果用于商业用途，则本保修失效。

如果您的产品出现问题，请先查看手册第 17 页的“故障排除”指南，看看问题是否已在其中列出。如果仍然有问题，请通过电子邮箱 hello@yum-asia.com 发送您的订单详细信息、问题描述和照片。



重要信息! - 主电源线的电线颜色如下:

黄绿色 = 地线 棕色或红色 = 火线 蓝色或黑色 = 零线

将接地线（黄绿色）连接到标有字母 E 或接地符号或黄绿色的插头端子上。
将零线连接到标有字母 N 或黑色的端子上。将火线连接到标有字母 L 或红色的端子上。如果使用 13A (BS1363) 插头，则必须用 13A 保险丝保护本产品。

YUM ASIA

英国-美国-欧盟 - 東南亞

www.yum-asia.com

© Yum Asia

英国办事处

Yum Asia
Horizon International Cargo Limited
Unit 14, 5 Mills Road
Aylesford
Kent ME20 7NA

香港辦事處

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