

# 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**



# INDEKS

1.	MAHAHALAGANG PAG-IINGAT Pakisundin ang mga tagubilin na ito .....	3
2.	PAGLALARAWAN NG KASANGKAPAN.....	6
2.1	DISENYO NG KASANGKAPAN.....	6
2.2	CONTROL PANEL DISPLAY.....	7
3.	PAGGANA NG KASANGKAPAN.....	7
3.1	BAGO GAMITIN.....	7
3.2	PAGNABIGA SA MGA CONTROL.....	7
3.3	PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NG RICE COOKER.....	8
3.4	PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NA PANATILIHING MAINIT.....	9
3.5	PAANO GAMITIN ANG IBA PANG FUNCTION NG RICE COOKER.....	9
3.6	PAGKANSELA NG MGA PROGRAM.....	10
3.7	PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NA DELAYED START (PRESET).....	10
4.	PAGLULUTO NG NAPAKASARAP NA KANIN.....	11
4.1	PAANO GUMAWA NG PERPEKTONG SINAING.....	11
4.2	MGA TIPS NAMIN PARA SA PAGSASAIG AT PAGKAKAROON NG PERPEKTONG RESULTA.....	12
5.	PAANO GAMITIN ANG FUNCTION NA PAGPAPASINGAW.....	12
6.	MGA RESIPE.....	13
7.	PAGLULUTO GAMIT ANG IBANG MGA BUTIL/BUTONG GULAY SA KUMO.....	15
8.	IPINALIWANAG ANG YUMCARB.....	15
9.	PAGLILINIS AT PAGMENTINA.....	16
10.	PAMALIT NA PARTS.....	17
11.	GABAY SA TROUBLESHOOTING.....	18
12.	MGA PAGLALARAWAN AT ORAS NG PAGLULUTO.....	19
13.	SERTIPIKASYON AT WARRANTY.....	20

## Model YUM-EY10

# Kumo

Salamat sa iyong pagbili dito sa Yum Asia Multi-Function na YUMCARB Rice Cooker Model YUM-EY10 na tinawag naming 'Kumo'.

Dito sa Yum Asia, ang aming karanasan sa pagtatrabaho sa malalaking nangungunang brand ng rice cooker at teknolohiya ay nagbigay sa amin ng kaalaman na kinakailangan para likhain ang perpektong cooker na ito. Nangangahulugan ito na ang produktong ito ay dinisenyo sa pinakamataas na pamantayan ng kalidad, functionality at disenyo at ang mas mahalaga ay may hilig na gaya ng mayroon tayo para sa pagluluto ng napakasarap ng bigas!

Iginagarantiya namin na masisiyahan ka sa iyong bagong kasangkapan at sinusuportahan ito ng aming komprehensibong serbisyo ng warranty. Para sa karagdagang mga detalye, magpunta sa [www.yum-asia.com/sea/warranty](http://www.yum-asia.com/sea/warranty) o kalakip na warranty card. Itago ang mga tagubilin sa pagpapatakbo na ito kasama ang iyong warranty card, resibo, at, kung posible, ang karton at ang packaging. Ang pinakabagong bersyon ng mga tagubilin na ito ay maaaring makita sa pamamagitan ng pagtingin o pag-download sa [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)

Kung mayroon kang katanungan tungkol sa produktong ito, payo sa pagluluto o kahit ano pa man, pakikontakin kami sa [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) at ikagagalak naming tumulong.

**ATENSYON! Bago gamitin ang kasangkapan, basahing mabuti ang mga tagubilin na ito. Naglalaman ito ng mahalagang impormasyon sa iyong kaligtasan gayundin sa mga rekomendasyon sa angkop na paggamit ng kasangkapan at pagmementina.**

Salamat muli at Masayang Pagluluto!



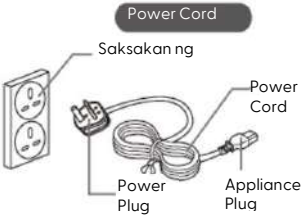






Ang Yum Asia Team

# 1. MAHALAGANG PAG-IINGAT Pakisundin ang mga tagubilin na ito



**ANG MGA BABALA AT PAG-IINGAT NA ITO AY NAGLALAYONG MASUGPO ANG PINSALA SA PROPERTY O PERSONAL NA KAPAHAMAKAN SA IYO AT SA IBA.**

	<p>Huwag baguhin ang rice cooker na ito, ang tagapagkumpuni lamang ang maaaring magkalas o magkumpuni ng yunit na ito.</p>		<p>Huwag pahintulutan ang mga bata na gamitin ang rice cooker nang walang nagbabantay. Ilagay ito sa lugar na hindi naaabot ng mga maliliit na bata. Ang mga bata ay nasa panganib na mapaso, makuryente, o masaktan.</p>
	<p>Huwag hawakan ang singawan. Maaari itong magdulot ng pagkapallos o pagkapaso kapag ginawa iyon. Bantayang mabuti ang mga anak</p>		<p>Huwag buksan ang takip o ilipat ang rice cooker habang nagluluto. Maaari itong magdulot ng pagkapaso dahil napakainit ng singaw.</p>
	<p>Huwag isaksak o hugutin ang saksakan gamit ang basang mga kamay. Maaari itong magdulot ng pagkakuryente o pinsala</p>		<p>Ang rice cooker na ito ay para sa pagsasaing at iba pang lutuin na nakadetalye sa manwal na ito. Huwag gamitin bukod sa mga inilaang layunin. Palaging sundin ang mga tagubilin ng pagpapatakbo at huwag lutuin ang mga sumusunod: Mga pagkain na nakabalot sa plastik Mga lutuin na gumagamit ng mga tuwalyang papel o iba pang takip para takpan ang pagkain. Maaari itong magdulot ng pagbabara sa singawan.</p>
	<p>Huwag ilublob ang rice cooker sa tubig o huwag wisikan ng tubig. Magdulot ito ng short circuit o pagkakuryente kung gagawin ito.</p>		
	<p>Huwag maglagay ng anumang bagay na metal sa daanan ng hangin. Maaari itong magdulot ng pagkakuryente o hindi maayos na paggana na nagreresulta sa mga pinsala.</p>		<p>Ang maluwag na pagkasaksak ng power plug ay maaaring magdulot ng pagkapaso, pagkakuryente, short circuit, usok o sunog. Gumamit lamang ng saksakan ng kuryente na may markang hindi bababa sa 15 ampere.</p>
	<p>Isaksak mabuti ang power plug at tiyakin na nakapasok ito sa saksakan ng kuryente.</p>		<p>Kapag madumi na ang blade ng saksakan, punasan ang mga iyon. Ang mga piraso ng blade ng saksakan ay maaaring magdulot ng sunog.</p>

	<p>Ang kasangkapan na ito ay naglalayon na gamitin lamang bilang kagamitan sa bahay. Anumang paggamit para sa komersiyal na layunin ay magpapawalang-bisa sa warranty.</p>		
	<p>Huwag gamitin kung ang power cord o plug ay sira o kung ang power plug ay maluwag ang paglagay sa saksakan. Maaari itong magdulot ng pagkakuryente, short circuit o sunog.</p>  <p>Huwag sirain ang power cord.</p> <p>Huwag baluktutin, pilipitin, balumbunin o tangkaing baguhin ang power cord. Huwag ilagay ang cord sa o malapit sa mga lugar na mataas ang temperatura o kasangkapan, sa ilalim ng mabibigat na bagay o sa pagitan ng mga bagay.</p> <p>Ang sirang power cord ay maaaring magdulot ng pagkakuryente o sunog.</p>		<p>Hugutin ang power cord mula sa saksakan ng kuryente kapag hindi ginagamit</p>
	<p>Huwag gamitin ang anumang iba pang parte bukod sa ibinigay kasama ng rice cooker na ito.</p>		<p>Maglaan ng sapat na espasyo sa katabing mga pader, iba pang furniture at sa ilalim ng estante para makalabas ang singaw.</p>
	<p>Huwag gamitin ang rice cooker na ito sa isang lugar kung saan maaari itong dumikit sa tubig o sa iba pang pinagmumulan ng init.</p>		<p>Huwag hawakan ang mainit na ibabaw sa oras, o pagkatapos gamitin. Mag-ingat sa singaw kapag binubuksan ang takip at mag-ingat na hindi mahawakan ang panloob na kaldero habang hinahalo ang bigas.</p> <p>Ang paghipo sa mainit na lugar na may metal na mga bahagi gaya ng loob ng takip, panloob na kaldero at heating plate ay maaaring magdulot ng pagkapaso.</p>
			<p>Huwag ilagay o gamitin ang rice cooker sa hindi patag na ibabaw o sa ibabaw na madaling uminit. Maaaring magdulot iyon ng sunog.</p> <p>Huwag gamitin ang rice cooker na ito sa isang slide-out table o sa estante na walang kakayahang magbuhat ng mabigat. Maaaring masira ang mesa o estante, na magdudulot ng pagbagsak ng rice cooker, na magresulta ng pinsala o pagkapaso. Ang anumang estante o slide-out table ay dapat na may kakayahang magbuhat ng mabigat na hindi bababa sa 18kg.</p>



**MAHALAGA!**

**Palamigin muna ang rice cooker bago linisin.** Ang maiinit na bahagi gaya ng loob ng takip, panloob na kaldero at heating plate ay maaaring magdulot ng pagkapaso.

**Palaging hugutin ang rice cooker sa pamamagitan ng paghawak ng power plug, hindi sa pamamagitan ng paghila sa kordon ng kuryente.**

**Idiin ang pagpasok ng dulo ng power cord sa rice cooker,** kung hindi ay maaari itong magdulot ng pagkakuryente, sunog at posibleng hindi gumana.

**Huwag takpan ang pinakakatawan ng rice cooker, lalo na ang singawan habang nagluluto.**

**Huwag sirain ang panloob na mangkok o ang loob ng takip.** Ang nayuping panloob na kaldero o takip ay magdudulot ng hindi pantay na resulta ng pagluluto.

**Tiyakin na walang nakabara sa bahaging nagpapainit o sa labas ng mangkok.** Maaari itong magdulot ng hindi pantay na resulta ng pagluluto.

**Huwag wisikan ng tubig sa ibabaw ng rice cooker.** Maaari itong magdulot ng pagkasira ng yunit, pagkasunog o pagkakuryente.

**Huwag gamitin ang rice cook sa ilalim ng direktang sikat ng araw.** Maaari itong magdulot ng pagbabago ng kulay.

**Huwag gamitin ang rice cooker na ito kung saan ang singaw ay maaaring dumikit sa ibang mga kasangkapan.**

Ang singaw ay maaaring magdulot ng pagbabago ng kulay, hindi paggana, sunog sa iba pang mga kasangkapan.

**Huwag gamitin sa ibabaw kung saan ang daanan ng hangin sa ilalim ay maaaring maharangan** (gaya ng sa ibabaw ng papel, carpet, plastik)

**Huwag magluto kung walang laman ang panloob na kaldero** Maaari itong magdulot ng pagkasira ng yunit.

**Ihinto agad ang paggamit kapag napansin mo ang ALINMAN sa mga sumusunod:**

Naging napakainit ng power plug o kordon.

Nasira ang power cord o bukas/sara ang kuryente kapag hinahawakan

May yupi ang katawan ng rice cooker o hindi karaniwan ang init

Ang usok ay nagmumula sa rice cooker o may amoy na nasusunog

May bitak ang anumang bahagi ng rice cooker, maluwag o mahina.

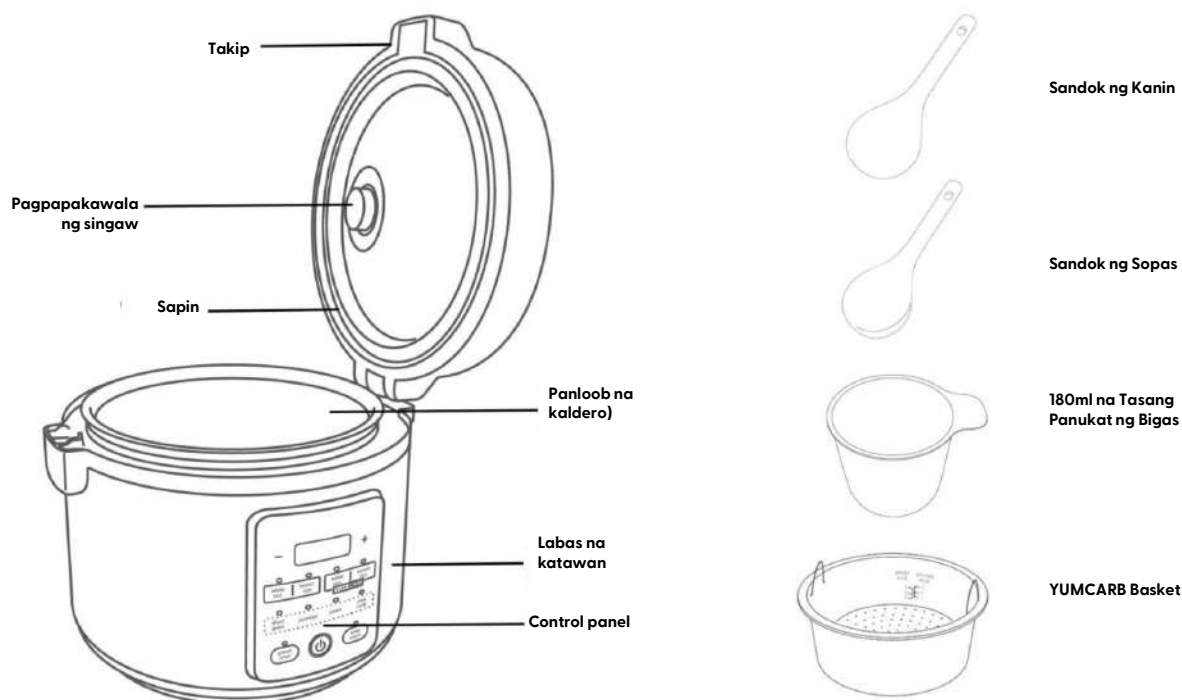
## 2. PAGLALARAWAN NG KASANGKAPAN

Ang iyong Kumo fuzzy logic na rice cooker ay isang modernong kasangkapan sa pagluluto na maraming pinaggagamitan gamit ang pinakamataas na kalidad ng pagmamamupaktura at ang aming ilang taon ng karanasan sa pagbebenta ng mga rice cooker.

Pinagsasama sa kasangkapan na ito ang mga de-kalidad na function na dalubhasa sa pagluluto ng bigas kasama ang lugar, pagpapasingaw o matagal na pagluluto na nakakatipid ng espasyo sa iyong kusina. Ang Kumo ay may kakaibang opsyon ng YumCarb para sa paghahanda ng mas mababang carb na kanin. Ginawa namin ang rice cooker na ito na may karagdagang mga feature na magiging kapaki-pakinabang para sa sinumang nagluluto. Ang madaling gamitin na Smart button control na function panel na may naa-adjust na pagpipilian para sa iba't ibang mga function ay mas magpapadali sa pagluluto at lilikha ng masarap na kanin o buong pagkain

### 2.1 DISENYO NG KASANGKAPAN

Kilalanin ang iyong Kumo rice cooker! May kasama itong spatula para sa kanin, sandok para sa sopas, panukat na tasa, at YUMCARB na stainless steel na steam basket (na maaaring gamitin para sa mas mababang carb na kanin o pagpapasingaw ng ibang pagkain).



## 2.2 CONTROL PANEL DISPLAY

### 1. WHITE / BROWN RICE (PUTI / BROWN NA BIGAS)

Pindutin ang 'white rice' o 'brown rice' na button para i-activate ang program ng pagluluto. Ang countdown ay lilitaw sa huling 10 minuto.

### 2. SHORT GRAIN (MAIKLING BUTIL)

Pindutin ang 'short grain (maikling butil)' button para i-activate ang program ng pagluluto. Ang countdown ay lilitaw sa huling 10 minuto.

### 3. PRESET TIMER (PRESET NA TIMER)

Ang function na 'PRESET' ay nagpapahintulot sa iyo na itakda ang timer para sa nakabinbin na pagluluto na hanggang 24 oras. Mag-ingat sa pagtatakda nito nang napakatagal sa susunod kung mayroong mabubulok na mga pagkain na kasama sa pagkain na iyong niluluto. Malalaman mo na naka-set ang timer dahil may ilaw ang 'PRESET' button.

### 8. PLUS / MINUS BUTTONS (PLUS / MINUS NA BUTTON)

Para sa pag-aangkop ng oras sa pagluluto para sa settings ng menu sa pagluluto na walang bigas. Ang pagpindot sa isa sa mga button na ito kapag ang program ay napili na ay nagpapahintulot sa iyo na iangkop ang oras ng pagluluto mula sa default. Ang mga default na mga oras ng pagluluto ay nakalista sa ilalim ng mga seksyon ng espesipikong manwal para sa iba't ibang program. (Maaari mong pindutin at i-hold ang mga button na ito para mag-skip ng oras nang mas mabilis)

### 7. YUMCARB / WHITE BROWN (YUMCARB / PUTI AT BROWN)

Pindutin ang 'white rice (puti na bigas)' o 'brown rice (brown na bigas)' YUMCARB na button para i-activate ang program ng pagluluto para sa mababang carb na bigas.

### 6. PORRIDGE (LUGAW) / STEAM (PAGPAPASINGAW) / SLOW COOK (MATAGAL NA PAGLULUTO)

Pindutin ang 'porridge (lugaw) (bigas o oat)', 'steam (pagpapasingaw)' o 'slow cook (mabagal na pagluluto)' na button para i-activate ang bawat program ng pagluluto. I-adjust ang oras sa + o - na button. Ang oras ng countdown ay lilitaw at magbibilang pababa sa buong oras ng pagluluto.

### 5. KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)

Kapag nasa stand-by mode ang unit (sa ibang salita ay, walang ginagamit na program) ang pagpindot sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)' ay mag-a-activate sa 'PANATILIHING MAINIT mode (5 segundong pagkaantala) at ang 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)' button ay ilaw. Ang count-up clock ay lilitaw para sa iyong reperensya at mananatiling may ilaw ang button na 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'.

### 4. POWER / CANCEL (POWER / KANSELAHIN)

Pindutin ng isang beses para i-on ang rice cooker. Ang mga puting ilaw ay iikot sa buong function na nagsasabi sa iyo na handa na ang Kumo. Mabilis na magkasunod na pindutin nang dalawang beses para kanselahin ang napiling program sa oras ng pagluluto. Pindutin nang isang beses kapaq pinili ang function para i-off ang Kumo.

Pagkatapos piliin ang function, ang ilaw ay kikislap sa itaas ng button at pagkatapos ng 5 segundo ang cycle ng pagluluto ay magsisimula, lilitaw ang naghahabulan na mga linya sa display at ang ilaw ay mananatiling nakabukas.

## 3. PAGGANA NG KASANGKAPAN

### 3.1 BAGO GAMITIN

1. Buksan ang packaging, maingat na ilabas ang kasangkapan, at tanggalin ang lahat ng packaging at promosyonal na materyales.
2. Ilabas ang lahat ng aksesorya at ang manwal ng operasyon.
3. Tanggalin ang anumang mga promosyonal na sticker. Punasan ang kaha ng kasangkapan gamit ang basang tela.
4. Hugasan ang kaldero at panloob na takip sa malimgam na may sabong tubig gamit ang malambot na espongha. Tuyuin itong mabuti.
5. Magluto ng  $\frac{1}{2}$  na tasa ng bigas (para sa tubig, lagyan ang tasang panukat ng  $\frac{1}{2}$  ng tubig) at ibuhos ito.

### 3.2 PAGNABIGA SA MGA CONTROL

Ang display ng unit na ito ay gumagamit ng mga Smart button control at madaling gamitin na may maliwanag na 'Ice White' display. Pindutin nang madiin ang button na gusto mong gamitin, makikita mo na ang bawat button ay medyo nakaangat, kaya madali itong pindutin. Ang mga button ay may ilaw sa itaas na nagpapahiwatig na napili na ang program.



### 3.3 PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NG RICE COOKER

**TANDAAN** - ang pinakamataas na kapasidad ng kasangkapang ito (Huwag Lumampas!)  
**5.5 na tasa (180ml cup) para sa WHITE rice**  
**4 na tasa (180ml cup) para sa BROWN rice**  
**3 na tasa (180ml cup) para sa WHITE o BROWN YumCarb rice**

Ang Kumo ay dinisenyo para lutuin ang bigas gamit ang 7 naiibang yugto para gumawa ng perpektong kanin palagi at maingat na mapanatili ang mga nutrient. Ang mga yugtong ito ay ang Paunang pagpapainit, Paghithit ng tubig, Pagpapainit, Pagpapakulo, Pagluluto, Paghithit ng tubig at panghuli ay Panatiliing mainit (sa pagkakasunod-sunod na ito). Ang nasa yugtong pagluluto na ito at pag-aangkop sa temperatura ay kontrolado gamit ang fuzzy logic processor ng Kumo.

#### MGA OPSYON SA PAGSASAING:

1. Ang setting na **'WHITE (PUTI)'** ay para sa pagluluto ng mahabang butil na puting bigas (halimbawa, basmati, jasmine o Thai fragrant rice)
2. Ang setting na **'SHORT GRAIN (MAIKLING BUTIL)'** ay para sa kahit anong uri ng puti at maikling butil ng bigas na gaya ng pearl o sushi rice at Thai sticky rice.
3. Ang setting na **'BROWN'** ay para sa pagluluto ng mahaba o maikling butil ng brown rice.
4. Ang setting na **'YUMCARB WHITE (YUMCARB NA PUTI)'** ay para sa paghahanda ng anumang uri ng puting bigas na mababa ang bilang ng carb.
5. Ang setting na **'YUMCARB BROWN (YUMCARB NA BROWN)'** ay para sa paghahanda ng anumang uri ng brown rice na mababa ang bilang ng carb.

#### Tinatayang oras ng pagluluto para sa iba't ibang uri ng bigas

Piniling Bigas	'MAHABANG BUTIL'	'MAIKLING BUTIL'	'BROWN'	'YUMCARB NA PUTI'	'YUMCARB NA BROWN'
Tagal ng oras	35 minuto	37 minuto	60 minuto	40 minuto	60 minuto

May mga marka sa loob ng panloob na kaldero na nagpapahiwatig ng mga antas ng tubig para sa mahahabang butil na puting bigas, maikling butil na puting bigas, brown rice at lugaw (na gawa sa bigas). Mayroon ding mga marka sa barket ng pagpapasingaw ng YumCarb para sa puting bigas at brown rice.



Sa serye ng pagluluto ng bigas, makikita sa display ang naghahabulan na mga linya para magpahiwatig na nagluluto ang Kumo, ang **countdown** ay lilitaw sa **huling 10 minuto**.

#### Pagluluto ng MALAGKIT o MADIKIT na bigas

Ang malagkit o madikit na bigas ay kakaiba sa normal na maikling butil ng bigas, kailangan nito ng mas maraming tubig. Kung nagluluto ka ng malagkit/madikit na bigas, kailangan mong sundin ang gabay sa ibaba tungkol sa tubig at gamitin ang setting na maikling butil.

#### Dami ng tubig para sa bigas na 'THAI MALAGKIT/MADIKIT'

Mga tasa ng bigas	1	2	3	4	5
Taas ng tubig sa kaldero (may marka ng maikling butil)	1.5	2.5	3.5	4.5	5.5

### 3.3.1 PAGESASAING SA KUMO

1. **Sukat** ang bigas gamit ang inilaan na tasang panukat. Tiyakin na ang bigas ay kapantay ng ibabaw ng tasa – ito ang sukat na isang puno sa tasa (180ml).
2. **Hugasan** ang bigas (kung kinakailangan) gaya ng itinuturo sa '4.1 PAANO GUMAWA NG PERPEKTONG SINAINING'. Ilagay ang panloob na kaldero sa kasangkapan, **ilagay ang bigas sa panloob na kaldero at lagyan ng tubig hanggang sa linya** na katumbas ng dami/uri ng bigas na iyong niluluto.
3. Isara ang takip at **piliin** ang setting ng bigas na gusto mong paglutuan. **Walang start button**, ang serye ng pagluluto ay **awtomatikong magsisimula pagkatapos ng 5 segundo na pagkaantala**.



**Tingnan din** ang 'Gabay sa Mabilis na Pagsisimula' sa likod ng warranty card para sa sunod-sunod na gabay kung paano magsaing at 'Tips para sa Pagluluto ng Napakasarap na Kanin' sa pahina 11 para sa mas detalyadong impormasyon ng pagluluto at payo at pahina 15 para sa higit pang mga detalye sa YumCarb rice.



Kung gusto mong magluto ng  $\frac{1}{2}$  na tasa ng bigas, walang marka sa panloob na kaldero para dito. Gamitin ang tasang panukat para magdagdag ng tubig –  $\frac{1}{2}$  na tubig sa tasang panukat para sa puting bigas at  $\frac{3}{4}$  tasa ng tubig para sa brown rice.

## 3.4 PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NA PANATILIHING MAINIT

Kapag natapos na ang serye ng pagluluto, ang kasangkapan ay awtomatikong lilipat sa 'PANATILIHING MAINIT'. Maaari mong i-activate ang 'PANATILIHING MAINIT' kapag ang kasangkapan ay naka-stand-by (sa ibang salita, kapag walang piniling mga function ng menu) sa pamamagitan ng pagpindot sa button na 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'. Magkakaroon ng 5 segundong pagkaantala at ang keep warm (panatilihing mainit) ay magsisimula, pagkatapos ay iilaw ang button at ang count-up clock ay lilitaw sa display para sa iyong reperensiya. Ang function ng 'PANATILIHING MAINIT' ay maaaring gamitin 24 oras pero baka mapanis na ang bigas pagkatapos ng 15 oras na paggamit.

Para kanselahin ang 'PANATILIHING MAINIT', pindutin ang power button (dodoblehin ito bilang 'CANCEL (KANSELAHIN)' button), kinakansel nito ang program at isinasara ang unit.

## 3.5 PAANO GAMITIN ANG IBA PANG FUNCTION NG RICE COOKER

### 3.5.1 LUGAW

Ang menu setting na ito ay maaaring gamitin para sa lugaw na Asian rice porridge o oatmeal porridge. Para sa mga resipe, tingnan ang pahina 13. Ang default na oras ng pagluluto para sa setting na 'PORRIDGE (LUGAW)' ay 1.5 oras. Maaari mo itong i-adjust sa 1 oras o hanggang sa 3 oras gamit ang + at - na button na may 5 minutong pagitan kapag napili mo na ang setting na 'PORRIDGE (LUGAW)' setting at kumikislap ang ilaw.

Pagkatapos pumili ng oras, may 5 segundong pagkaantala at magsisimula na ang serye ng pagluluto. Kapag nakumpleto na nito ang serye ng pagluluto, tutunog ang kasangkapan at awtomatikong lilipat sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'.

### 3.5.2 PAGPAPASINGAW

Gamit ang inilaan na stainless steel na steaming basket, maaari kang mag-steam ng iba't ibang uri ng pagkain. Maaari kang magluto ng kanin at mag-steam ng pagkain (1 tasa ng kanin ang pinakamataas) pero hindi maaaring mag-steam at magsaing gamit ang function na YUMCARB.

Ang default na oras ng pagluluto para sa setting na 'STEAM (PAGPAPASINGAW)' ay 10 minuto. Maaari mo itong i-adjust sa 5 minuto o hanggang sa 1.5 oras sa 5 minutong pagitan gamit ang + at - na button kapag napili mo na ang setting na 'STEAM PAGPAPASINGAW' setting at kumikislap ang ilaw. Pagkatapos pumili ng oras, may 5 segundong pagkaantala at magsisimula na ang serye ng pagluluto. Magkakaroon ng countdown sa display – magsisimula lamang ito sa countdown kapag napainit na ang tubig. Ang paggamit ng mainit na tubig sa halip na malamig ay tumutulong para mapabilis ang proseso ng pagpapainit.

Tingnan ang Seksyon 5, pahina 12 para sa gabay sa pagpapasingaw

### 3.5.3 MABAGAL NA PAGLULUTO

Para sa pagluluto ng kaldereta at iba pang ulam gaya ng curry, dhal, o iba pang butong gulay/butil piliin ang setting na 'SLOW COOK (MABAGAL NA PAGLULUTO)'.

Ang default na oras ng pagluluto para sa setting na 'SLOW COOK (MABAGAL NA PAGLULUTO)' ay 2 oras. Maaari mo itong i-adjust nang hanggang 6 na oras gamit ang button na + o - na may 5 minutong pagitan kapag napili mo na ang setting na 'SLOW COOK (MABAGAL NA PAGLULUTO)' at ang ilaw sa itaas ay kumikislap (maaari mong pindutin at i-hold para mas mabilis na mag-skip ng oras). Pagkatapos pumili ng oras, may 5 segundong pagkaantala at magsisimula na ang serye ng pagluluto. Pinapainit ng kasangkapan ang laman ng panloob na kaldero sa mataas na temperatura (maririnig mo ang pagkulo mula sa likido), pagkatapos ay lilipat ito sa mas mababang temperatura para sa matagal na pagluluto. Katulad ito ng setting na 'auto' sa karaniwang mabagal na lutuan. Kapag nakumpleto na nito ang serye ng pagluluto, tutunog ang kasangkapan at awtomatikong lilipat sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'.



Ang Kumo ay lubhang kapaki-pakinabang na selyadong unit na fuzzy logic rice cooker, ang setting ng matagal na pagluluto ay magluluto nang mas mabilis sa pagkain dahil walang lumalabas na init. Ang normal na resipe ng slow cooker gamit ang oras ng pagluluto na 7-8 oras ay tatagal ng 3-4 oras para magluto sa Kumo. Ito ay upang magbigay ng mas kapaki-pakinabang na matagal na pagluluto.

## 3.6 PAGKANSELA NG MGA PROGRAM

Para kanselahin ang program na napili mo o kung gusto mong ihinto ang bahagi ng program sa serye ng pagluluto, kailangan mo lamang pindutin ng isang beses ang button na 'power'. Pagkatapos ay i-off ang kasangkapan.

Para ilipat sa stand-by ang kasangkapan kapag napili na ang program sa pagluluto, pindutin ng dalawang magkasunod ang button na 'power'.

## 3.7 PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NA DELAYED START (PRESET)

Ang function na 'PRESET' ay isang maaasahang feature na timer/delayed start; nagpapahintulot ito sa iyo na i-set ang kasangkapan para ihanda ang iyong bigas o pagkain sa isang tiyak na oras. Ang function na 'PRESET' ay available para sa lahat ng setting.

### Para itakda ang timer:

1. Pindutin ang button para sa program ng pagluluto na gusto mo (para sa mga program ng pagluluto na walang bigas maaari mong i-program ang haba ng oras ng pagluluto sa puntong ito).
2. At saka pindutin ang button na 'PRESET' na pagkatapos ay iilaw.
3. Sa pamamagitan ng pagpindot sa touch button na '+' at '-' maaari mong advance na piliin ang mga oras sa 5 minutong pagitan) kung kailan dapat maging handa ang bigas/pagkain.
4. Pagkatapos i-set kung kailan mo gustong maging handa ang pagkain, may 5 segundong pagkaantala, at advance na ipapakita ng cooker ang mga oras na napili mo, simulan ang count down at ang serye ng pagluluto ay makukumpleto sa tinukoy na oras.

Kapag ang preset/timer ay naka-set nang mas mababa sa ipinakikita sa table sa ibaba, agad magsisimula ang serye ng pagluluto. Dahil ang default na oras ng pagluluto para sa bawat serye ng pagluluto ay dapat isaalang-alang na may karagdagang pagsusuri sa oras para sa malaman ng fuzzy logic kung ano ang niluluto nito.

Iminungkahing oras para sa function na 'PRESET'

Function	BIGAS	LUGAW	PAGPAPASINGAW	MABAGAL NA PAGLULUTO
Preset na oras	70 minuto hanggang 24 oras	70 minuto hanggang 24 oras	1 oras hanggang 24 oras	130 minuto hanggang 24 oras



Ang oras ng pagsisimula ng preset/timer ay hindi eksakto, medyo mahuhuli ng kaunti dahil kailangang suriin ng Kumo kung ano talaga ang nasa panloob na kaldero (bigas/oats/tubig) at ang dami para makalkula nitong mabuti ang oras ng pagluluto. Nagagawa ito sa pamamagitan ng pagbukas ng unit nang maaga para 'masuri' nito ang mga laman.

## 4. PAGLULUTO NG NAPAKASARAP NA KANIN

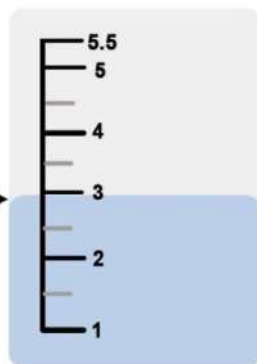
### 4.1 PAANO GUMAWA NG PERPEKTONG SINAING

**Sukat inang tama ang bigas!** Gamitin ang tasang panukat na inilaan dahil maaaring magkakaiba ang sukat ng ibang mga tasa. Tiyakin na ipapantay mo sa ibabaw ng tasa ang bigas – ito ang sukat na isang puno sa 180ml.

**Hugasan ang bigas!** Ilagay ang bigas sa salaan o sa kaldero at buhusan ng bago at malamig na tubig sa ibabaw. Haluin ang bigas nang maluwag gamit ang kamay at salain ang tubig. Gawin ito nang 2-3 beses hanggang sa luminaw ang tubig na iyong pinambabanlaw.

Halimbawa:  
kapag nagluluto ng 3  
tasa ng PUTING bigas

Punuin ng tubig



#### Dapat tama ang tubig!

Ang dami ng tubig sa panloob na kaldero bago ang pagluluto ay nakakaapekto nang malaki sa kalidad ng kanin. Mas maraming tubig ang ginagamit mo, mas malambot ang bigas kapag naluto. Nirerekomenda namin na pagkatapos mong hugasan ang bigas, ilagay ang panloob na kaldero, at saka dagdagan ng tubig hanggang sa katumbas na linya sa panloob na kaldero – punan hanggang sa ilalim bahagi ng guhit, magbibigay ito sa iyo ng perpektong kanin. Kung gusto mo na mas malambot ito, punan hanggang sa ibabaw ng guhit; kung gusto mo na mas matigas ito; punan hanggang sa 2-3mm sa ibaba ng guhit.

**Haluin at buhaghagin!** Kapag lumipat na ang kasangkapan sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)', kung maaari, haluin at buhaghagin agad ang bigas gamit ang inilaan na spatula. Makakatulong ito para mailabas ang labis na pagpapawis at magreresulta para maging maganda at tamang-tama ang lambot ng kanin.

## 4.2 MGA TIPS NAMIN PARA SA PAGSASAIG AT PAGKAKARON NG PERPEKTONG RESULTA



Subukan at pumili ng mga sako ng bigas na kakaunti ang nadurog na butil hangga't maaari, dahil magiging mamasa-masa at malagkit ang kanin dahil sa pira-pirasong butil.



Mahalagang tandaan na ang bawat batch ng rice ay magkakaiba - kahit na kung minsan ay nagiging masama ang kalidad ng bigas na madalas mong binibili- iba't iba ang paghithit ng tubig ng bawat batch ng bigas depende kung gaano ito naprosesong mabuti. Ang panghuling resulta ay maaaring depende rin sa edad ng bigas na iyong ginagamit. Mas kakaunting tubig ang kailangan ng mas bagong bigas kaya sa mas lumang bigas, pero, syempre pa, walang paraan para malaman kung ang bigas na nabili mo ay mas luma o mas bagong ani.



Kapag masyadong malagkit ang niluto mong bigas, mas mainam na subukan na huwag itong hugasan, dahil ang ilan sa uri ng bigas ay hindi kinakailangang hugasan dahil iba ang pagproseso sa kanila. Di gaya ng pasta, ang bigas ay hindi magkakatulad dahil isa itong likas na produkto at ang unang batch ng niluto mula sa bagong biniling bigas ay maaaring hindi sistematiko – halos kaya itong mabawasan ng rice cooker, pero ang pag-aangkop ng dami ng tubig ay isang tiyak na paraan para makuha ang tamang kanin para sa iyo.



Kapag napakalambot ng bigas na iyong niluto, bawasan sa susunod ang tubig na iyong idinadagdag para sa pagluluto nang 3-4mm, ang mas malambot na bigas ay nangangahulugan na napakaraming tubig sa panloob na kaldero sa oras ng pagluluto. Kapag napakatigas ng bigas na iyong niluto, dagdagan pa ng 3-4mm na tubig sa susunod ang tubig na iyong idinadagdag para sa pagluluto, ang mas matigas na bigas ay nangangahulugan na napakakaunti ng tubig sa panloob na kaldero sa oras ng pagluluto.



Huwag gumamit ng kahit anong mabilis na pagluluto, bahagyang pagluluto, pinakuluang bigas – tingnan mabuti ang packaging ng bigas para matiyak na angkop ang iyong binibiling bigas. Ang ganitong uri ng bigas ay hindi angkop para gamitin sa isang selyadong unit, fuzzy logic na rice cooker.

## 5. PAANO GAMITIN ANG FUNCTION NA PAGPAPASINGAW

Maaari mong gamitin ang kasangkapan na ito bilang nakapag-iisang steamer (gumamit ng 1.5-2 na tasa ng tubig) o maaari kang magsaing kasabay ng pagpapasingaw ng pagkain. Kapag nagpapasingaw habang nagsasaing, gagamitin mo ang function ng bigas para sa uri ng bigas na iyong niluluto at ipatong ang steaming basket sa panloob na kaldero sa ibabaw ng kanin.

Narito ang gabay para matantiya ang pagluluto ng iba't ibang uri ng pagkain sa function na 'PAGPAPASINGAW'

MGA SANGKAP	DAMI	ORAS NG PAGLULUTO	TIPS PARA SA PAGPAPASINGAW
Carrot	150g	20 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Broccoli	150g	15 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Spinach	80g	15 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Kalabasa	200g	20 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Patatas	250g	40 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Kamote	200g	35 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Mais	150g	30 minuto	Hiwain ito sa piraso na kayang kagatin
Manok	250g	30 minuto	Hiwain sa gilid na lapat sa steam basket
Isda (puting isda at salmon)	150g/hiwain at gawing fillet	25 minuto	Hiwain na hindi lalampas sa 2cm at balutin sa foil
Sugpo	150g/7 piraso	20 minuto	Pasingawin nang hindi tinatanggal ang balat
Scallop	150g	20 minuto	Tanggalin mula sa balat (iminumungkahi na ihanay sa steam basket na may kasamang Chinese leaves o katulad nito para maiwasan ang pagdikit)

Pinalamig na Karneng Dumpling	150g	15 minuto	Maglagay ng espasyo sa pagitan ng mga pagkain
Pinagyelo na Karneng Dumpling	150g	20 minuto	Maglagay ng espasyo sa pagitan ng mga pagkain



**MAHALAGA** - Huwag pasingawin ang pagkain na lampas sa 3.5cm ang kapal. Kung gusto mong pagsabayin ang pagsasaing at pagpapasingaw, inirerekomenda na ang **1 tasa ng bigas ay ang pinakamataas na kapasidad na maaari mong lutuin**. Anumang hihigit dito ay mayroong panganib dahil habang naluluto ang bigas, ang steaming basket ay itutulak papunta sa takip at mabubuksan ito.



Kapag magkasabay na nagsasaing at nagpapasingaw, maaari mong buksan ang takip (maging maingat, na iniisip na ang singaw ay lalabas mula sa unit) para idagdag ang steaming basket sa kalagitnaan ng serye ng pagluluto para hindi sumobra sa luto ang mga gulay.

## 6. MGA RESIPE

Narito ang dalawang resipe para makapagsimula ka sa paggamit ng iyong bagong rice cooker. Para sa mas maraming resipe gaya ng may flavor na kanin (Mexican at ginataang kanin), risotto, kaldereta, sopas at marami pang iba, pakitingnan ang aming blog ng pagkain sa [www.greedy-panda.com](http://www.greedy-panda.com).

### LUGAW NA GAWA SA BIGAS (CONGEE)

#### Mga sangkap (2-3 parte)

½ tasa ng bigas

35g na hita ng manok, hiniwa at pinakuluan

Isang kurot ng asin

Luya at sibuyas tagalog (scallion), hiniwa ng pino – pampalasa

#### Mga Direksyon

1. Hugasan ang bigas at ilagay sa panloob na kaldero, dagdagan ng tubig (sa ½ na marka sa sukatan ng lugaw) pagkatapos ay ilagay ang manok sa ibabaw
2. Pindutin ang button na 'PORRIDGE (LUGAW)' at ang serye ng pagluluto ay awtomatikong magsisimula pagkatapos ng 5 segundo na pagkaantala
3. Kapag inilagay ang rice cooker sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)' magdagdag ng asin kung gusto at palamutian ito ng luya at sibuyas tagalog

### LUGAW NA GAWA SA OATMEAL

#### Mga sangkap (para sa 2 - hindi dapat lalampas ang dami)

½ tasa ng steel cut o mataas na kalidad ng nakarolyong oat (iminumungkahi namin na salain mo ito at alugin mabuti ng 3-4 beses para maalis ang anumang latak)

1.5 tasa ng tubig (sinukat sa ibinigay na tasang panukat)

½ tasa ng gatas (o krema) o 1/2 tasa ng gata – kahit alin ang gusto mo

2-3 kutsara (o higit pa sa iyong sariling panlasa) pulot o pulang asukal

\* Baka kailangan mong mag-eksperimento sa dami ng oat at tubig, depende kung gusto mo ng malapot o malabnaw na oat na gawa sa lugaw! Maaari ka ring gumamit ng hiniwang mansanas o kokwa para lagyan ng flavor ang lugaw.

#### Mga Direksyon

1. Ilagay ang panloob na kawali sa pinakakatawan ng rice cooker, ilagay ang oats at tubig sa panloob na kawali at isaksak ang unit. Piliin ang setting na 'PORRIDGE (LUGAW)' at i-adjust ang oras sa gusto mo (mas matagal na oras ng pagluluto = mas malapot na lugaw; mas maikli ang oras ng pagluluto = mas malabnaw na lugaw). Ang serye ng pagluluto ay awtomatikong magsisimula pagkatapos ng 5 segundo na pagkaantala

2. Kapag inilipat ang rice cooker sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)', buksan ang lid, haluin at idagdag ang natitirang mga sangkap. Ang paggamit ng function ng timer at pagbabad ng oat buong gabi ay makakatulong na mapalambot ang texture.
3. Magdagdag ng anumang tuyo o sariwang prutas sa lugar sa halip na asukal – masarap at malusog sa araw ng taglamig!!



**Huwag gumamit ng gatas para magluto ng oats**, magresulta ito sa 'labis na pagkulo' ng mga laman dahil iba ang reaksyon ng gatas kapag ito ay pinainitan. **Gumamit lamang ng tubig para magluto ng oats.**

## SUSHI ROLLS

### Mga sangkap (4-5 parte)

3 tasa ng bigas

Para sa rekado ng sushi (pinaghalong suka) – 4 kutsara ng sukang gawa sa bigas, 1 kutsara ng asukal, 1.5 kutsarita ng asin

Kahit anong gusto mong sahog sa ibabaw (sashimi, sugpo, atsara, natto, itlog ng salmon, igat)

Seaweed, wasabi, toyo at atsarang pulang luya para sa palamuti

### Mga Direksyon

1. Hugasan ang bigas at ilagay sa panloob na kaldero, dagdagan ng tubig (sundin ang taas ng tubig sa panloob na kaldero at gamitin ang opsyon ng menu na 'SHORT GRAIN (MAIKLING BUTIL)')
2. Kapag ang rice cooker ay inilagay sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)' ilagay ang bigas sa kahoy na lalagyan (punasang malinis at basang tela) at ibuhos ang suka sa ibabaw ng bigas, haluin habang pinalalamig gamit ang fan
3. Ang mano-manong pagrolyo ng sushi ay simple at mabilis, kailangan lamang itong balutin ng iyong paboritong sangkap gamit ang nori (seaweed)

## PUDING NA GAWA SA BIGAS

### Mga sangkap (ang mga tasang panukat ay para sa tasang panukat ng bigas)

1 tasa ng arborio, iba pang maikling butil na bigas o malagkit/madikit na bigas

¼ tasa ng gatas na ebaporada, ¼ tasa ng gata, ½ tasa ng matamis na gatas na kondensada\*\*

1 cinnamon stick o isang kurot ng giniling na cinnamon, 1 balat ng lemon, isang malaking piraso ng balat ng lemon

¼ kutsarita ng nutmeg (o mas kaunti kung gusto mo)

Isang wisik ng giniling na cinnamon (pampalamuti)

### Mga Direksyon

1. Sukatin ang iyong maikling butil ng bigas gamit ang tasang panukat na nakuha mo kasama ng iyong rice cooker.
2. Sukatin ang bigas, at saka hugasan ang bigas sa malamig na tubig, ilagay ang bigas at tubig (sa tamang guhit sa panloob na kaldero) sa loob ng rice cooker, piliin ang setting ng bigas na 'SHORT GRAIN (MAIKLING BUTIL)'.
3. Samantala, paghalu-haluin ang gatas na ebaporada, gatas, matamis na gatas na kondensada, cinnamon stick (o giniling na cinnamon), balat ng lemon (isang malaking hiwa ng balat na manipis, hindi nigadgad) at nutmeg.
4. Kapag luto na ang kanin at nailipat na ang rice cooker sa keep warm (panatilihiing mainit), idagdag ang tinunaw na gatas sa kanin, takpan. Tingnan pagkatapos ng mga 30 minuto at alamin kung iyon ang consistency na gusto mo.
5. Itapon ang cinnamon stick (kung gumamit) at balat ng lemon.
6. Ilagay sa indibidwal na plato at budburan ng giniling na cinnamon at krema kung gusto mo.



\*\* Pag-aangkop sa vegan - maaari rin itong gawin nang hindi gumagamit ng gatas na ebaporada at gatas na kondensada bilang kahalili na walang dairy.

Gumamit ng isang buong lata ng gata at kaunting gatas na walang dairy para maging buhaghag ito pagkatapos ng stage 5 kung kinakailangan.



## 7. PAGLULUTO GAMIT ANG IBANG MGA BUTIL/BUTONG GULAY SA KUMO

Posibleng magluto ng iba pang butil at butong gulay sa Kumo, kakailanganin mong mag-eksperimento sa pamamagitan ng pag-adjust ng dami ng tubig at pagpili ng wastong serye ng pagluluto. Narito ang maikling gabay na maaaring makatulong sa pagluluto ng ibang mga butil at butong gulay sa Kumo.

### QUINOA

Kung hindi pa ito nahuhugasan, tiyakin na nabanlawan itong mabuti sa isang salaan gamit ang malamig na tubig. Gamitin ang ratio na 1:1 ng quinoa sa tubig (dagdagan ang tubig nang hanggang 1:1.25 kung gumagamit ka ng itim na quinoa) at gamitin ang setting ng white rice. Kapag tapos na ang pagluluto nito, buhaghagin nang kaunti at hayaan sa panatilihing mainit nang 5-10 minuto.

### COUS COUS at GIANT COUS COUS

Gumamit ng dami ng tubig na binanggit sa packaging at gamitin ang setting ng white rice.

### MILLET

Para sa bawat bahagi na gusto mong lutuin, sukatin ang 1/4 na tasa ng millet sa panloob na kaldero at magdagdag ng 1 tasang tubig para sa bawat bahagi (kaya kapag gumamit ka ng 1 tasa ng millet, magdagdag ng 4 na tasang tubig; gamit ang tasang panukat para sukatin ang tubig)

Alugin ang karampot na asin sa tubig, at saka isara ang takip. Isaksak ang rice cooker at piliin ang serye ng 'Porridge (LUGAW)'. Maaari kang magluto agad sa pamamagitan ng pag-adjust ng oras kung paano ang gusto mong luto ng iyong millet (magiging mas malapot ang consistency kapag mas matagal ang pagluluto, magiging mas malabnaw kapag mas maikli ang pagluluto) o maaari mong gamitin ang preset timer kapag gusto mong kainin sa umaga. Kapag luto na maaari kang magdagdag ng kahit anong flavor na gusto mo

### MGA LENTIL AT BEANS

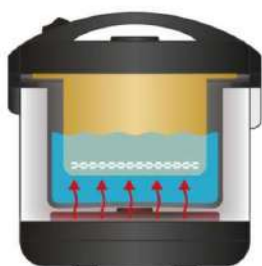
Ang matagal na pagluluto setting ay mainam para sa pagluluto ng mga lentil o beans – hugasan muna at sundin ang dami ng tubig na binanggit sa packaging. Maaari ring gamitin ang lugaw setting para sa pagluluto ng mga lentil at beans, kung gusto mong magluto sa mas mababang temperatura.

### PEARL BARLEY

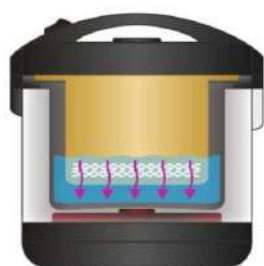
Ang matagal na pagluluto setting ay mainam para sa pagluluto ng pearl barley - hugasan muna bago lutuin at sundin ang dami ng tubig na binanggit sa packaging. Maluluto sa loob ng isang oras gamit ang pearl barley sa isang batch ng sopas pero hindi maluluto nang sobra kapag naiwan nang mas matagal.

## 8. IPINALIWANAG ANG YUMCARB

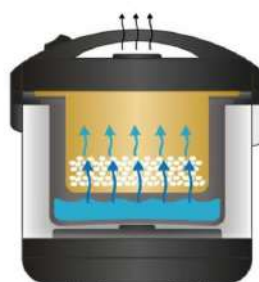
Ang function ng pagluluto ng YUMCARB ay naiiba sa Kumo. Ito ay bigas na kakaunti ang carb kaysa sa karaniwang kanin.



**PAUNANG  
PAGPAPAINIT**  
tumataas ang  
temperatura ng tubig



**YUGTO NG  
PAGPAPAKULO**  
sinisipsip ng gawgaw ang



**YUGTO NG  
PAGPAPASINGAW**  
humihwalay ang gawgaw at  
nagaganap ang panghuling pagluluto  
ng bigas sa pamamagitan ng  
pagpapasingaw



**PANATILIHING  
MAINIT)**  
ang kanin at gawgaw ay  
nakahiwalay na ngayon sa  
panghuling ebaporasyon



Sa pamamagitan ng paglalagay ng bigas sa stainless steel na YUMCARB basket, ang bigas ay nakalubog sa tubig sa simula ng serye ng pagluluto. Sa unang pag-activate, makikita sa display ang 0:25 (o 0:40 para sa brown na bigas) at mananatiling ganito sa oras ng unang 25/40 minuto ng serye ng pagluluto. Sa oras na ito, dahan-dahang tataas ang temperatura ng Kumo sa loob ng unit hanggang sa mainam na temperatura para igahin ang labis na tubig. Ang prosesong ito ay nagbibigay ng oras para matanggal ang gawgaw sa bigas at mahati (ang mga gawgaw ay madaling matunaw). Ang malapot na tubig ay naiiga sa pamamagitan ng mga butas sa YUMCARB basket, na hindi nagpapahintulot sa gawgaw na nakadikit sa tubig na muling masipsip ng kanin.

Natatapos ang pagluluto ng kanin sa huling 25 minuto ng serye ng pagluluto - magsisimulang mag-count down ang Kumo. Napakahalaga ng huling yugto na ito sa serye ng pagluluto dahil pinasisingaw nito ang kanin sa pinakababang estado ng carbohydrate, kaya nababawasan ang kanilang antas sa kanin nang hanggang 25%\*.

\* Batay sa pagsusuri ng laboratoryo, nakitaan ang puting bigas ng 25% na kabawasan sa carbohydrates. Sertipikado ng Testing Institute of Product Quality Supervision, China

## 8.1 PAANO GAMITIN ANG MGA FUNCTION NA YUMCARB

1. Ilagay ang YumcARB Basket sa panloob na kaldero. Idagdag ang bigas (hugasan muna ang bigas kung kailangan mo) at saka magdagdag ng tubig sa katumbas na guhit (may 1-3 na marka para sa puting bigas at brown rice). Huwag mag-alala sa dami ng tubig na iyong idinadagdag – mukhang marami pero mabilis itong maiiga. Kapag naging napakalambot ng kanin, bawasan ang tubig sa susunod.
2. Isara ang takip, piliin ang **YUM CARB** maaari kang pumili sa white o brown rice. Pagkatapos ng 5 segundong pagkaantala, ang serye ng pagluluto ay magsisimula at ipapakita sa display ang 0:25 (para sa puti na bigas) o 0:40 (para sa brown na bigas).
3. Pagkatapos ng ipinakitang oras, ang display ay magiging 0:00, ang kasangkapan ay tutunog at awtomatikong lilipat sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'.
4. Haluin mabuti ang bigas. Ang kanin sa ilalim ng YUMCARB basket ay magmumukhang basang-basa, normal lang ito – haluin mabuti ang bigas habang inilalagay sa ibabaw ang kanin mula sa ilalim at hayaang nasa panatilihing mainit nang 10 minuto pa.
5. Magkakaroon natitirang malagkit na tubig sa panloob na kaldero sa ilalim ng YUMCARB basket. Kapag tinatanggal ang YUMCARB basket para ihain ang kanin, mag-ingat sa bakal dahil napakainit nito. Maaaring itapon ang malagkit na tubig.

Kapag gumagamit ng mga function ng pagsasaing sa YUMCARB, maaari mong makita na napupuno ang condensation collector – ito ay dahil sa dami ng tubig na nag-evaporate mula sa loob. Kapag ganap nang napuno ang condensation collector, posibleng matapon ang tubig mula sa takip kapag binuksan mo ang takip – mag-ingat dahil mainit ang tubig na ito.

## 9. PAGLILINIS AT PAGMEMENTINA

Palaging tanggalin ang anumang natitirang piraso ng pagkain at agad linisin pagkatapos gamitin.

Huwag gumamit ng anumang uri ng brush na bakal, eskoba o matatapang na kemikal/solvent para linisin ang maruming bahagi ng kasangkapan. Kung mayroong natira sa panloob na kaldero, ibabad muna na may kaunting likidong panghugas bago hugasan

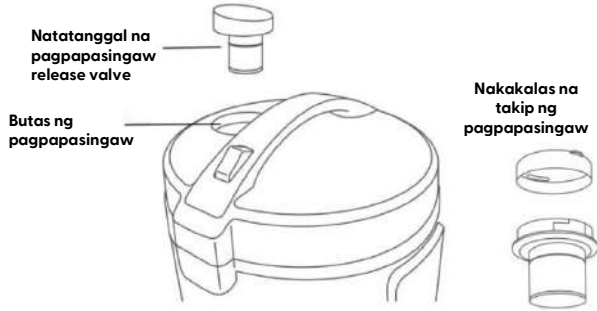
Huwag ilublob ang kasangkapan sa tubig. Gumamit ng basang espongha o malambot na tela para linisin ang labas na kaha.

Huwag hugasan ang bigas sa panloob na kaldero, magdudulot ito ng gasgas at masisira ang coating ng panloob na kaldero.

**MAHALAGA** - Huwag ilagay ang panloob na kaldero sa isang dishwasher. Ang mga kemikal at serye ng paghuhugas ng dishwasher ay napakagaspang.

Anumang pinsala na dulot ng dishwasher ay hindi magiging sakop ng aming warranty.

## PANGANGALAGA SA TAKIP NG PAGPAPASINGAW



Ang takip ng pagpapasingaw sa ibabaw ng takip ay natatanggal – hilahin pataas para matanggal.

Hugasan ito palagi.

Ang natatanggal na takip ng pagpapasingaw ay maaari din na ganap na kalasin para masiguro na naghuhugasan itong mabuti – tiyakin na pagsasama-samahin itong mabuti bago gamitin.

## MAHALAGANG PANGANGALAGA SA PANLOOB NA KALDERO

Gamitin lamang ang mga plastik na aksesorya na inilaan, maaari mo ring gamitin ang kahoy o silicone na mga aksesorya. Huwag gumamit ng metal na panghalo dahil makakasira ito sa ceramic coating sa panloob na kaldero.

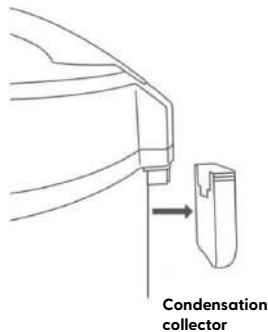
Madali lang linisin ang panloob na kaldero, pero kung mayroong natira sa panloob na kaldero, ibabad muna na may kaunting likidong panghugas bago hugasan.

Huwag ibuhos ang suka sa panloob na kaldero dahil makakasira ito sa ceramic coating.

Ang labas (sa ilalim) ng panloob na kaldero ay magbabago ang kulay at magagaspas dahil sa init na inilalapat sa kaldero mula sa bahaging nagpapainit, normal lamang ito. Posibleng magbago ang kulay ng ceramic coating sa panloob na kaldero sa paglipas ng panahon. Normal lamang ito at walang dapat ipag-alala.



## PANGANGALAGA SA CONDENSATION COLLECTOR



Ang condensation collector sa gilid ng kasangkapan ay maaaring tanggalin. May mga kanal kung saan dumadaan ang condensation collector. Tiyakin na nakakabit mabuti ang condensation collector.

Tanggalin at alisin ang laman ng condensation collector. Hugasan, patuyuin at ikabit itong muli.

## 10. PAMALIT NA PARTS

Kung kailangan mo ng spare parts, makipag-ugnayan sa amin sa pamamagitan ng aming website na [www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com) o mag-email sa [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com).

Mga spare parts na available sa Kumo YUM-EY10 (ang mga tasang panukat ay mabibili sa aming website):

Pangalan ng Part	Numero ng Part
Panloob na kaldero na nababalutan ng ceramic	IB- EY10
YUMCARB basket	SB- EY10

## 11. GABAY SA TROUBLESHOOTING

PROBLEMA		POSIBLENG DAHILAN
<b>PAGSASAING</b>	Ang bigas ay naluluto nang napakatigas o napakalambot	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiyakin na nakapatong ang kasangkapan sa patag na ibabaw, kapag hindi pantay ang ibabaw, ang antas ang tubig ay hindi magiging pareho at makakaapekto ito sa pagluluto ng bigas.</li> <li>Ang texture ng bigas ay iba't iba depende kung paano ito prinoseso (tingnan ang seksyon 4.3 para sa higit na impormasyon).</li> <li>Ang paggamit ng function na 'PRESET' ay maaaring magresulta sa mas malambot na texture ng bigas kapag ang bigas ay nakababad sa tubig ng matagal.</li> <li>Tiyakin na walang yupi ang panloob na kaldero</li> <li>Binuhaghag mo ba ang kanin pagkatapos lutuin? Kung hindi, gawin ito para sumingaw ang labis na tubig</li> </ul>
	Bahagyang sunog/nasunog ang kanin	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiyakin na walang nakabara sa bahaging nagpapainit o sa panloob na kaldero</li> <li>Baka hindi gaanong nahugasan ang bigas, kaya naging napakalapot ng kanin</li> <li>Tiyakin na walang yupi ang panloob na kaldero</li> </ul>
	Pakuluan habang nagluluto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tingnan ang setting na iyong napili at ang dami ng tubig na iyong inilagay</li> <li>Tiyakin na kasama sa kasangkapan ang takip ng singawan</li> </ul>
	Maririnig ang ingay sa oras pagluluto o panatilihing mainit	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ang click na ingay ay microprocessor (MICOM) lamang na nag-a-adjust sa temperatura ng pagluluto ng kasangkapan, walang dapat ipag-alala</li> <li>Ang ingay na 'kumikislap' ay maaaring mangyari kapag ang panloob na kaldero ay mayroong anumang uri ng pagpapawis sa ilalim nito dahil umiinit ang bahaging nagpapainit. Tiyakin na tuyong-tuyo ang panloob na kaldero.</li> </ul>
	Ang mga singaw ay lumalabas mula sa pagitan ng labas na takip at pinakakatawan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tingnan kung nakalapad nang maayos ang takip sa labas at walang yupi.</li> <li>Marumi ba ang gasket ng panlabas na takip? Kung oo, linisin ang gasket ng panlabas na takip</li> </ul>
<b>PINAPASINGAW</b>	Hindi napasingawan ang pagkain	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sapat ba ang tubig para mag-steam? Tiyakin na may tubig na kahit dalawang tasa man lamang sa marka ng panloob na kaldero</li> <li>Napakarami ba ng pagkain sa steaming basket? – bawasan ang dami ng pagkain o dagdagan ang oras ng pagluluto</li> <li>Baka napakalaki ng piraso ng pagkain, bawasan ang sukat ng piraso ng pagkain o dagdagan ang oras ng pagluluto</li> </ul>
	Napakatigas ng pinasingawang pagkain	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mga gulay – napakaikli ng oras ng pagpapasingaw. Tiyakin na sapat ang tubig at magpatuloy sa pagpapasingaw</li> <li>Isda at karne – napakatagal ng oras ng pagpapasingaw. Bawasan ang oras ng pagluluto</li> </ul>
	Malamig ang pinasingawang pagkain	<ul style="list-style-type: none"> <li>Napakaraming oras ang lumipas simula nang matapos ang serye ng pagluluto? Subukan na hindi iwanan sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)', tanggalin agad mula sa kasangkapan at kainin</li> </ul>
<b>PANATILIHING</b>	May amoy ang kanin, dilaw o basang-basa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Huwag mag-iwan ng kakaunting kanin sa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'</li> <li>Mahigit 15 oras na bang ginagamit ang 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'?</li> <li>Ang uri ng bigas at tubig ay posibleng dahilan kung bakit</li> </ul>

PROBLEMA		POSIBLENG DAHILAN
<b>MAINIT</b>		<p>naging kulay dilaw ang kanin</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Naiwan ba sa loob ng panloob na kaldero ang spatula habang nasa 'KEEP WARM (PANATILIHING MAINIT)'</li> <li>Binuhaghag mo ba agad ang kanin pagkatapos itong maluto – kung hindi, buhaghagin ito</li> <li>Posibleng mayroong natirang amoy mula sa dating serye ng pagluluto (lalo na kapag matagal ang pagluluto ng ulam)</li> </ul>
<b>NAKA-TIMER NA PAGLULUTO</b>	Agad sinisimulan ng kasangkapan ang pagluluto	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ang minimum na default na oras ay 70 minuto, anumang bagay na mas mababa rito ay magsisimula agad sa serye ng pagluluto</li> </ul>
	Hindi pa nakahanda ang pagkain sa itinakdang oras	<ul style="list-style-type: none"> <li>Posibleng hindi makumpleto ang pagluluto sa nakatakdang oras kapag ang temperatura sa room o ang level ng tubig ay napakababa</li> <li>Nawalan ba ng kuryente? Magdudulot ito ng pag-reset ng unit</li> </ul>

## 12. MGA PAGLALARAWAN AT ORAS NG PAGLULUTO

<b>Pangalan ng model at numero</b>	Kumo, YUM-EY10
<b>Kapasidad</b>	1 litro (1 hanggang 5.5 tasa) rice cooker
<b>Rating</b>	AC 220-240V, 50-60Hz
<b>Konsumo sa kuryente</b>	500W
<b>Karaniwang konsumo sa power sa 'PANATILIHING MAINIT'</b>	21W
<b>Sistema ng pagluluto</b>	Direktang pagpapainit
<b>Bansang nagmanupaktura</b>	China
<b>Haba ng power cord</b>	0.9m
<b>Panlabas na sukat (tantiya)</b>	27cm (haba) x 27cm (lapad) x 26cm (taas)
<b>Timbang (tantiya)</b>	2.36kg

	FEATURE	KAPASIDAD	APPROX. MGA ORAS NG PAGLULUTO
<b>KAPASIDAD NG PAGLULUTO (mga tasa o litro)</b>	<b>Putting Mahabang butil</b>	1-5.5 tasa/1l	35-40 minuto
	<b>Putting Maikling butil</b>	1-5.5 tasa/1l	37-40 minuto
	<b>Brown</b>	1-4 tasa/0.72l	60-66 minuto
	<b>YumCARB na puti</b>	1-3 tasa/0.54l	35-40 minuto
	<b>YumCARB na brown</b>	1-3 tasa/0.54l	60-66 minuto
	<b>Lugaw (bigas)</b>	¾ cups/0.13l	1 oras, maaaring i-adjust sa 3 oras ang pinakamataas
	<b>Lugaw (oat)</b>	½ cup/0.09l	
	<b>Pagpapasingaw</b>	Lagyan ng tubig hanggang sa marka na 1 o 2 tasa ng bigas	5 minuto, maaaring i-adjust nang hanggang 1.5 oras ang pinakamataas sa 5 minutong pagitan
<b>Matagal na Pagluluto</b>	2 litro	2 oras, maaaring i-adjust sa 6 oras ang pinakamataas	

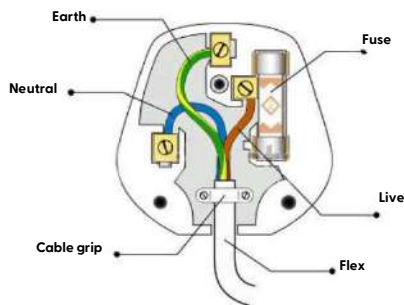
## 13. SERTIPIKASYON AT WARRANTY

Kasama sa kasangkapan na ito ang ating komprehensibong warranty (pakitingnan ang kasamang warranty card). Para sa higit pang detalye ng ating warranty magpunta sa [www.yum-asia.com/sea/warranty](http://www.yum-asia.com/sea/warranty)

Ang Yum Asia rice cooker at multi-function cooker na ito ay dinisenyo para LAMANG SA PANTAHANANG PAGGAMIT. Ang paggamit nito sa commercial na setting ay magpapawalang-bisa sa warranty nito.

Kapag nagkaroon ka ng problema sa iyong kasangkapan, pakitingnan muna ang gabay sa 'Troubleshooting' sa pahina 18 ng manual para makita kung ang problema mo ay nakalista doon.

Kapag nagpatuloy ka sa pagkakaroon ng problema, mag-email sa [hello@yum-asia.com](mailto:hello@yum-asia.com) gamit ang iyong mga detalye ng order, paglalarawan at mga larawan ng problema.



**MAHALAGA!** - Ang mga kable sa mga pangunahing power cord na ito ay may kulay na:

Berde at dilaw = Earth Brown o Pula = Live Asul o Itim = Neutral  
Ikonekta ang Earth wire (berde at dilaw) sa terminal ng plug na may markang letra na E o sa pamamagitan ng simbolong earth o may kulay na berde o dilaw. Ikonekta ang Neutral wire sa terminal na minarkahan ng letrang N o may kulay na itim. Ikonekta Live wire sa terminal na minarkahan ng letrang L o may kulay na pula. Ang kasangkapan na ito ay dapat protektado ng 13A fuse kapag hindi ginagamit ang plug na 13A (BS1363).

### YUM ASIA

UK – USA – EU - Timog-silangang Asya

[www.yum-asia.com](http://www.yum-asia.com)

© Yum Asia

#### UK OFFICE

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

#### HONG KONG OFFICE

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