

Joyoung

0-Coating Rice Cooker JNRC-502 User Manual Hướng dẫn sử dụng Nồi cơm điện tử JNRC-502

Before use, please read the user manual carefully and keep it properly.
Trước khi sử dụng, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng và bảo quản cẩn thận.

Lưu ý an toàn

Nhằm tránh mọi rủi ro về thương tích và thiệt hại tài sản, bạn cần tuân thủ nghiêm ngặt các biện pháp an toàn sau. Việc sử dụng sai cách do bỏ qua các cảnh báo có thể dẫn đến tai nạn, vì vậy hãy đảm bảo tuân thủ đầy đủ.

Những thao tác nghiêm cấm thực hiện

1. Vui lòng đặt sản phẩm xa tầm tay trẻ em. Không cho phép trẻ em tự ý thao tác thiết bị để tránh bị điện giật, bỏng hoặc các chấn thương khác.
2. Để tránh nguy cơ điện giật hoặc trục trặc thiết bị, tuyệt đối không cho bất kỳ vật thể lạ nào (như mảnh kim loại, dây điện, kim...) vào bên trong hoặc các khe hở của sản phẩm.
3. Không vận hành khi lồng nồi chưa được đặt vào thân máy chính, hoặc khi lồng nồi rỗng. Việc này có thể gây hỏng linh kiện sản phẩm hoặc toàn bộ máy.
-  4. Vui lòng rút phích cắm điện khi vệ sinh sản phẩm, khi sản phẩm gặp sự cố hoặc khi không sử dụng để tránh rò rỉ điện hoặc khởi động ngoài ý muốn.
5. Trước khi sử dụng, vui lòng đảm bảo rằng dây nguồn đã được cắm chặt vào ổ cắm. Nếu không, tiếp xúc kém có thể dẫn đến hỏng hóc linh kiện, chập điện hoặc nguy cơ cháy nổ.
6. Vui lòng không đặt sản phẩm này trực tiếp lên lửa, hoặc gần bất kỳ nguồn nhiệt hay nguồn lửa nào. Việc này có thể làm hỏng hóc, trục trặc sản phẩm, hoặc thậm chí gây ra các mối nguy hiểm.
7. Vui lòng không đặt sản phẩm này lên các bề mặt không ổn định, ẩm ướt, nhiệt độ cao, trơn trượt hoặc không chịu nhiệt (như khăn trải bàn nhựa, vải bông, thảm, v.v.). Việc này có thể dẫn đến điện giật, hỏa hoạn, rơi đổ và các tai nạn khác, gây mất mát tài sản.
-  8. Vui lòng sử dụng ổ cắm điện riêng có dòng điện định mức từ 10A trở lên và điện áp xoay chiều 220V, để tránh các tai nạn như cháy nổ và điện giật.
9. Không được cắm hoặc rút dây nguồn khi tay ướt để tránh bị điện giật. Khi rút dây, hãy luôn giữ vào thân phích cắm và không kéo dây nguồn, vì điều này rất dễ làm hỏng dây.
10. Nếu dây nguồn bị hỏng, cần sử dụng dây nguồn chuyên dụng hoặc linh kiện đặc biệt từ nhà sản xuất hoặc trung tâm bảo hành để thay thế.

Những thao tác cần tuân thủ

Những thao tác cần lưu ý mỗi ngày

11. Sản phẩm này thuộc thiết bị loại I, nên bạn cần đảm bảo ổ cắm có dây nối đất hoạt động tốt.
12. Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Công ty không chịu bất kỳ trách nhiệm nào đối với các tai nạn hoặc thương tích do sử dụng cho mục đích thương mại, sử dụng không đúng cách hoặc không tuân theo hướng dẫn sử dụng này.
13. Thiết bị này không thể hoạt động với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
14. Sản phẩm này chỉ dùng trong nhà, vui lòng không sử dụng ở nơi ẩm ướt hoặc ngoài trời để tránh điện giật và hư hỏng linh kiện.
15. Vui lòng không di chuyển sản phẩm trong quá trình vận hành.
16. Sản phẩm này không phù hợp với các đối tượng sử dụng sau: Người bị rối loạn chức năng giác quan hoặc tâm lý, người thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức liên quan (bao gồm cả trẻ em). Trừ khi họ được giám sát và hướng dẫn bởi các chuyên gia khi sử dụng sản phẩm. Nên trông chừng trẻ em để đảm bảo chúng không chơi đùa với sản phẩm.
17. Nếu sản phẩm bị lỗi, vui lòng gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa, tuyệt đối không được tự ý tháo rời sản phẩm hoặc thay thế phụ kiện để tránh cháy nổ, điện giật hoặc thương tích.
18. Sau khi mở bao bì, vui lòng vứt ngay túi nhựa vào thùng rác để tránh trẻ em chơi đùa gây nguy hiểm dẫn đến nghẹt thở.
19. Khi sản phẩm đang vận hành, vui lòng không mở nắp và không lại gần các bộ phận kim loại hoặc lỗ thoát hơi của sản phẩm để tránh bị bỏng.
20. Đáy và cạnh lồng nồi phải luôn sạch sẽ. Tránh để nước đọng, hạt cơm hoặc các vật lạ khác bám dính dưới đáy nồi và trên bề mặt mâm nhiệt. Lồng nồi phải được đặt ổn định. Nếu không, linh kiện có thể bị cháy do tiếp xúc kém giữa mâm nhiệt và lồng nồi.
21. Khi sản phẩm đang hoạt động, vui lòng không phủ khăn ướt lên nắp nồi, vì điều này có thể ngăn hơi nước thoát ra và máy tản nhiệt, dẫn đến hỏng hóc linh kiện.
22. Không được ngâm hoặc phun nước lên thiết bị.
23. Vui lòng sử dụng vá mức cơm đi kèm, không sử dụng các dụng cụ có cạnh sắc nhọn để tránh làm hỏng lồng nồi.
24. Nghiêm cấm sử dụng các lồng nồi khác với lồng nồi đi kèm sản phẩm để tránh quá nhiệt gây hỏng hóc linh kiện.

25. Vui lòng không cho bất kỳ vật dụng đóng gói (túi, hộp, chai lọ) nào vào sản phẩm này để làm nóng, vì có nguy cơ cháy nổ.
26. Nếu không sử dụng sản phẩm trong thời gian dài, vui lòng giữ sản phẩm khô ráo, không bảo quản ở môi trường ẩm ướt.
27. Khi sản phẩm đang hoạt động hoặc trước khi nguội hẳn, nghiêm cấm nhắc lòng nồi lên để tránh bị bỏng.
28. Sản phẩm được khuyến cáo chỉ sử dụng ở các khu vực có độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển
29. Không nấu thức ăn có tính axit ($\text{pH} < 5$).



Lời nói đầu

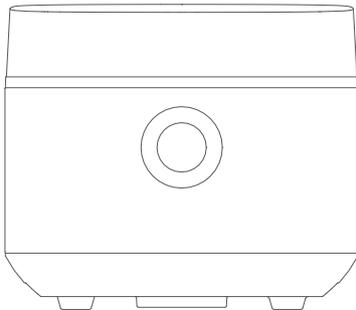
Kính gửi người dùng:

Tất cả nội dung trong hướng dẫn sử dụng này chỉ nhằm mục đích tham khảo cho người dùng trong quá trình sử dụng và bảo trì; sản phẩm thực tế có thể có sự khác biệt. Nếu quý khách vẫn gặp vấn đề trong quá trình sử dụng, vui lòng liên hệ trung tâm bảo hành tại địa phương chúng tôi để được hỗ trợ.

Định nghĩa "0 lớp phủ": Bề mặt bên trong của lòng nồi không chứa lớp phủ hữu cơ hoặc lớp phủ nhựa (resin).

Lưu ý quan trọng:

1. Tất cả nội dung trong tài liệu hướng dẫn này đã được kiểm tra kỹ lưỡng. Nếu có bất kỳ lỗi in ấn, thiếu sót, hoặc nội dung khó hiểu nào, vui lòng liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng của công ty chúng tôi để được giải đáp.
2. Sản phẩm có thể được cập nhật mà không cần thông báo trước.
3. Tất cả hình ảnh trong hướng dẫn sử dụng này chỉ mang tính chất tham khảo. Vui lòng dựa trên sản phẩm thực tế nhận được.

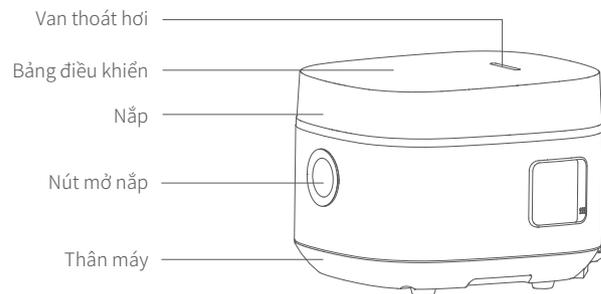
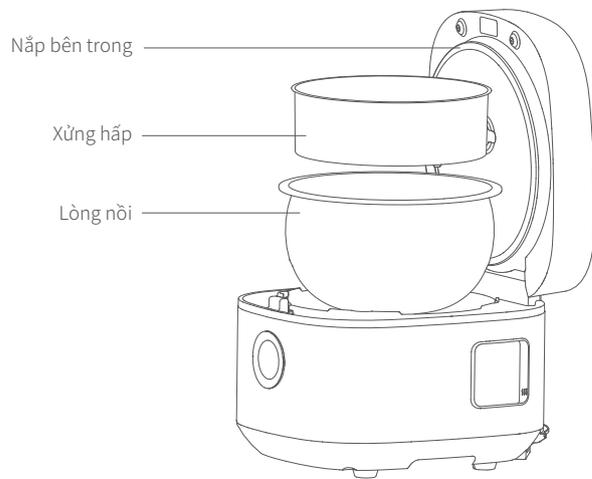


Hãy bắt đầu và tận hưởng hành trình nấu nướng của bạn!

Mục lục

Tên bộ phận sản phẩm -----	05	Hướng dẫn sử dụng -----	09
Bảng điều khiển -----	06	Phân tích và khắc phục sự cố -----	10
Hướng dẫn sử dụng nhanh -----	07	Vệ sinh và bảo dưỡng -----	11
Sơ đồ mạch điện -----	08	Mẹo sử dụng lòng nồi -----	11
Bảng thông số kỹ thuật sản phẩm -----	08	Tuyên bố -----	11
Hướng dẫn nấu -----	09		

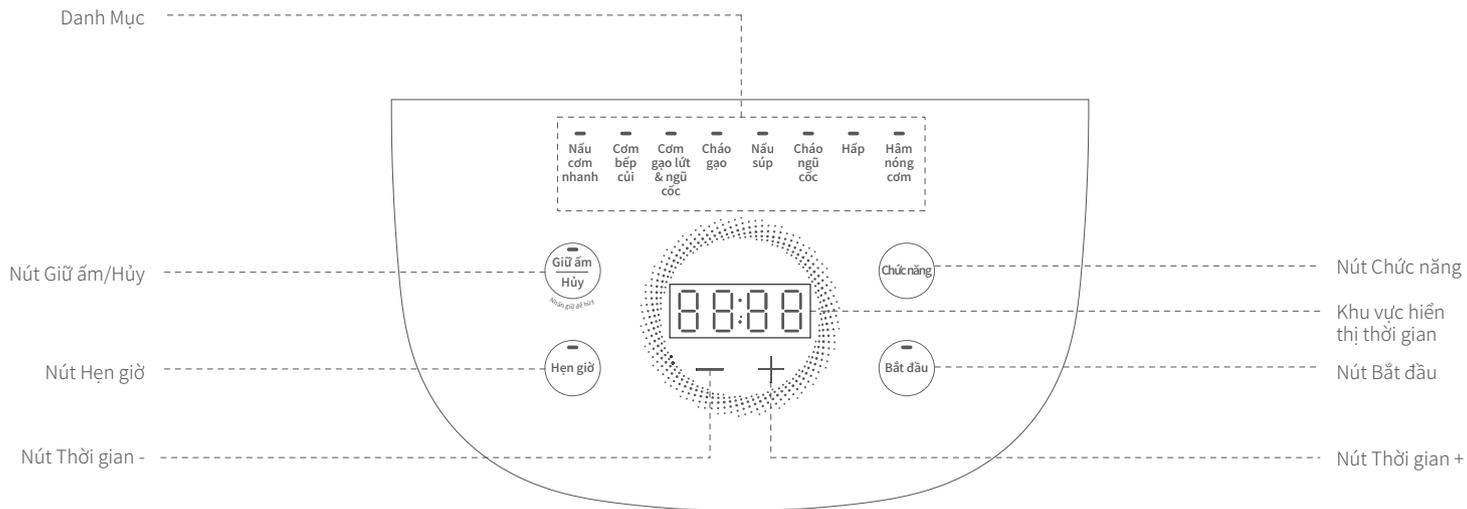
Tên bộ phận sản phẩm



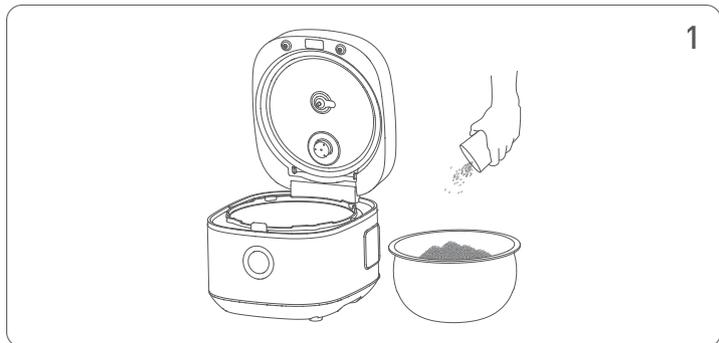
Danh sách phụ kiện

Xung hấp, muỗng xới cơm, vá canh, cốc đong, dây nguồn, hướng dẫn sử dụng

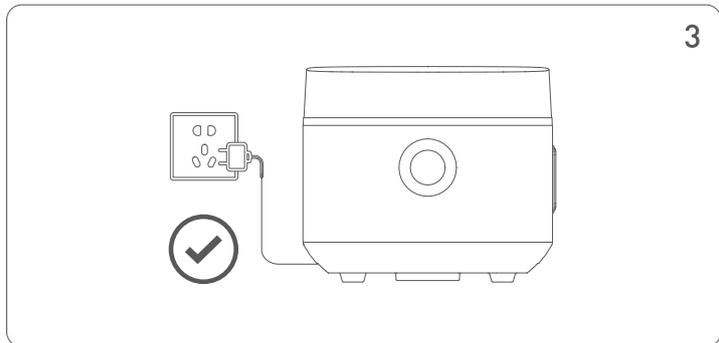
Bảng điều khiển



Hướng dẫn sử dụng nhanh



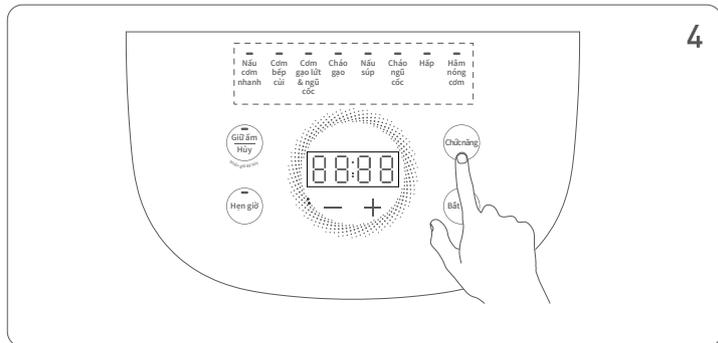
1. Nhấn nút mở nắp để mở nắp, lấy lòng nồi ra, cho lượng gạo theo cốc đong và vò gạo thật sạch.



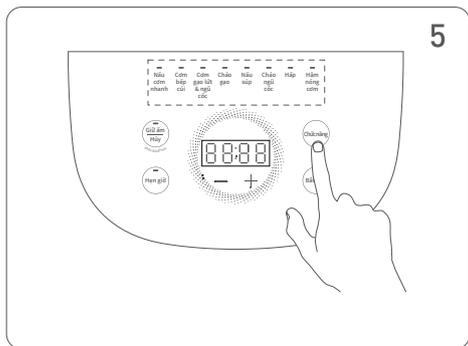
3. Đóng chặt nắp, cắm điện.



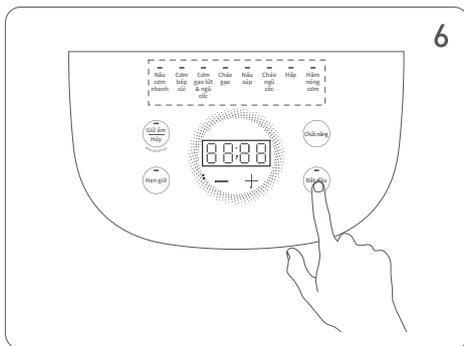
2. Thêm nước vào lòng nồi theo đúng vạch mức tương ứng với lượng gạo, sau đó đặt lòng nồi vào thân máy.



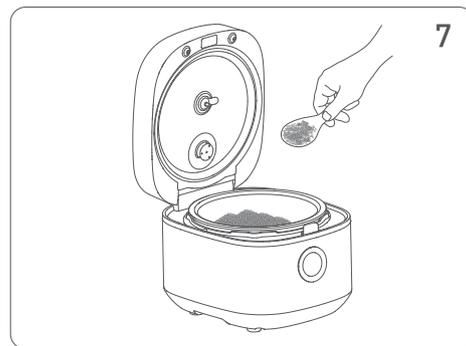
4. Nhấn nút **“Chức năng”** để chuyển đổi giữa các chế độ nấu và chọn menu phù hợp.



5. Chọn chức năng "Nấu cơm nhanh".

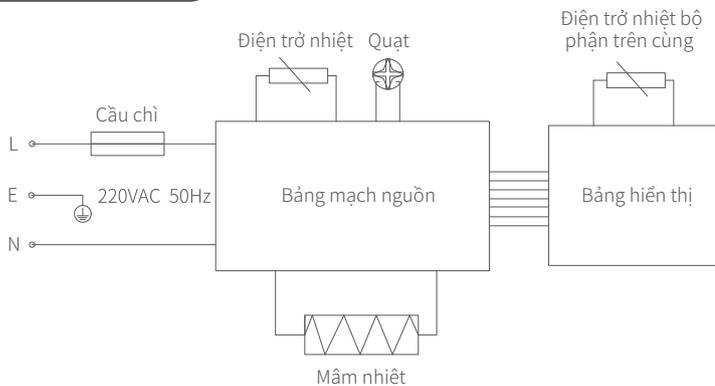


6. Nhấn nút "Bắt đầu", thiết bị sẽ bắt đầu hoạt động. Sau đó, bạn chỉ cần chờ đợi quá trình nấu hoàn tất.



7. Sau khi nấu xong, ngắt điện, nhấn nút mở nắp để mở nắp nồi và lấy thực phẩm ra.

Sơ đồ mạch điện



Bảng thông số kỹ thuật sản phẩm

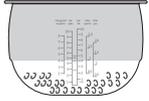
Mẫu	JNRC-502
Điện áp định mức	220V
Tần số định mức	50Hz
Công suất định mức	860W
Dung tích định mức	1.8L
Trọng lượng	4.1kg
Kích thước sản phẩm (mm)	305 × 260 × 247mm

Hướng dẫn nấu | Kết nối nguồn điện

1 Đong gạo, sử dụng cốc đong đi kèm.



2 Thêm nước



- Nếu nấu 4 cốc gạo, vui lòng thêm nước đến vạch mức số 4 (Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo).

Hướng dẫn sử dụng

- Đối với tất cả các chức năng, không đổ nước vượt quá vạch mức tối đa tương ứng với từng chức năng.
- Nhấn giữ nút "Hủy" 2 giây để hủy bỏ chức năng.

1 Chức năng giữ ấm

- 1 Sau khi nấu xong, nồi cơm điện sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
- 2 Bạn cũng có thể chọn chức năng "Giữ ấm" ở chế độ chờ để chuyển sang chế độ này.

2 Chức năng hẹn giờ | Ví dụ: Hẹn giờ hấp

- 1 Thêm nước vào lòng nồi theo vạch mức tương ứng với nguyên liệu. Cho nguyên liệu đã rửa sạch vào xứng hấp, sau đó đặt xứng hấp vào lòng nồi.
- 2 Đóng nắp nồi cơm điện lại và cắm điện. Nhấn nút "Chức năng" để chọn chức năng "Hấp".
- 3 Nhấn nút "+" hoặc "-" để điều chỉnh thời gian hẹn giờ; nhấn nút "Bắt đầu" để khởi động chức năng hẹn giờ.
 - Khi sử dụng chức năng Hấp, hãy đảm bảo lượng nước trong lòng nồi phải nhiều hơn vạch mức tương ứng của 2 cốc gạo, nhưng không được vượt quá xứng hấp.
 - Các chức năng có thể hẹn giờ: Cháo gạo, Nấu súp, Cháo ngũ cốc, Hấp.
 - Khi ở trạng thái hẹn giờ: Nhấn nút "+" để tăng năm phút mỗi lần hoặc nhấn nút "-" để giảm năm phút mỗi lần. Nhấn giữ nút "+" hoặc "-" trong 2 giây để tăng hoặc giảm nhanh thời gian hẹn giờ.

3 Chức năng hẹn giờ | Ví dụ: Hẹn giờ nấu cháo gạo

- Ví dụ: Hẹn giờ nấu cháo gạo. Hiện tại là 10 giờ tối, cần hoàn thành vào 6 giờ sáng hôm sau, thời gian hẹn giờ là 8 giờ (Thời gian hẹn giờ là khoảng thời gian từ thời điểm hiện tại đến thời điểm hoàn thành món ăn).
- 1 Cho gạo đã vo sạch vào lòng nồi, thêm nước đến vạch mức tương ứng với lượng gạo, đóng nắp nồi cơm điện lại.
 - 2 Cắm điện, nhấn nút "Chức năng" để chọn chức năng "Cháo gạo", sau đó nhấn nút "Hẹn giờ" để hẹn giờ.
 - 3 Tiếp theo, nhấn nút "+" hoặc "-" để điều chỉnh thời gian hẹn giờ, nhấn nút "Bắt đầu" để kích hoạt chức năng hẹn giờ.
 - Các chức năng có thể hẹn giờ: Nấu cơm nhanh, Cơm nếp củi, Cơm gạo lứt & ngũ cốc, Cháo gạo, Nấu súp, Cháo ngũ cốc, Hấp.
 - Khi ở trạng thái hẹn giờ: Nhấn nút "+" để tăng mười phút mỗi lần hoặc nhấn nút "-" để giảm mười phút mỗi lần.
 - Nhấn giữ nút "+" hoặc "-" trong 2 giây để tăng hoặc giảm nhanh thời gian hẹn giờ. Thời gian khi cài đặt chỉ là ước tính, thời gian hẹn giờ tối đa là 24 giờ, khuyến nghị không nên đặt quá 12 giờ.

4 Hâm nóng cơm

- 1 Cho cơm nguội vào lòng nồi, xới đều cơm, thêm vào 30-80g nước sạch, (ví dụ: 1 bát cơm thêm khoảng 30g nước, 3 bát cơm thêm khoảng nửa cốc đong nước tương đương 80g). Sau đó, đặt nắp nồi cơm điện lại.
- 2 Nhấn nút "Chức năng" để chọn chức năng "Hâm nóng cơm", nhấn nút "Bắt đầu" để nấu.

5 Cơm gạo lứt & ngũ cốc

- 1 Ngoài gạo trắng ra, các loại ngũ cốc khác đều cần ngâm trước khi nấu, khuyến nghị ngâm ít nhất 4 giờ.
- 2 Sau khi vo sạch, trộn đều các loại gạo hoặc ngũ cốc và cho vào lòng nồi.
- 3 Thêm nước vào lòng nồi, lượng nước không được vượt quá vạch mức tương ứng, đóng nắp nồi cơm điện lại.
- 4 Nhấn nút "Chức năng" để chọn chức năng "Cơm gạo lứt & ngũ cốc", nhấn nút "Bắt đầu" để nấu.

6 Cháo ngũ cốc

- 1 Cho các nguyên liệu đã chuẩn bị (kê/hải sản/gạo lứt/các loại hạt tổng hợp) vào lòng nồi sau khi đã rửa sạch.
- 2 Thêm lượng nước phù hợp vào lòng nồi đến vạch mức phù hợp (tùy theo lượng gạo), đóng nắp nồi cơm điện lại.

- ③ Nhấn nút "Chức năng" để chọn chức năng "Cháo ngũ cốc", nhấn nút "Bắt đầu" để nấu.

7 Nấu súp

- ① Vo sạch nguyên liệu, cho vào lòng nồi, sau đó thêm nước vào. Không được đổ nước vượt quá vạch mức tối đa của chức năng Cháo gạo.
 ② Đóng nắp nồi cơm điện, nhấn nút "Chức năng" để chọn chức năng "Nấu súp", nhấn nút "Bắt đầu" để nấu.

8 Thời gian nấu ước tính cho các chế độ Nấu cơm nhanh, Cơm nếp củi, Cơm gạo lứt & ngũ cốc

Nấu cơm nhanh	Cơm nếp củi	Cơm gạo lứt & ngũ cốc
Khoảng 35 phút	Khoảng 45 phút	Khoảng 63 phút

- Dữ liệu này được thu thập trong điều kiện phòng thí nghiệm (Nhiệt độ phòng: 23°C, điện áp định mức: 220V~, tỷ lệ gạo-nước là 1:1.2 (chức năng Cơm gạo lứt & ngũ cốc là 1:1.4), loại gạo là gạo Đông Bắc Phúc Lâm Môn, độ cao không quá 1000m); Gạo là gạo khô chưa ngâm nước, "số cốc gạo" dùng để chỉ lượng gạo được đong bằng cốc đong đi kèm sản phẩm này; Thời gian là khoảng thời gian từ khi bắt đầu nấu đến khi vào trạng thái giữ ấm; Thời gian tham khảo dựa trên 6 cốc gạo, thời gian nấu còn lại có thể rút ngắn hoặc kéo dài (ngắn hoặc dài hơn) do ảnh hưởng của điện áp, nhiệt độ phòng, mùa, lượng nước, loại gạo, v.v.

Phân tích và khắc phục sự cố

Vui lòng liên hệ trung tâm bảo hành Joyoung tại địa phương hoặc trung tâm chăm sóc khách hàng của công ty chúng tôi để được sửa chữa và bảo hành.

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
Đèn báo không sáng	Mạch điện không được kết nối	Kiểm tra xem nguồn điện đã được kết nối chưa
	Lỗi đường dây	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
Mâm nhiệt không nóng	Lỗi mạch điện	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
	Cầu chì bị cháy	
	Lỗi mâm nhiệt	

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
Đèn báo sáng, mâm nhiệt không nóng	Lỗi mạch điện	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
	Lỗi mâm nhiệt	
Cơm không chín	Nguyên liệu quá nhiều hoặc quá ít	Điều chỉnh lượng gạo và nước sao cho nằm trong phạm vi vạch mức tối thiểu và tối đa
	Tỷ lệ gạo và nước không đúng	Điều chỉnh tỷ lệ trước khi nấu
	Lòng nồi chưa đặt đúng vị trí, vui lòng đặt lại	Xoay nhẹ lòng nồi để đảm bảo khớp đúng vị trí
	Có vật lạ giữa lòng nồi và mâm nhiệt	Loại bỏ vật lạ nhưng không rửa trực tiếp bằng nước
	Lòng nồi bị biến dạng	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
	Lỗi mạch điện	
Lỗi cảm biến		
Cơm bị cháy	Lòng nồi chưa đặt đúng vị trí, vui lòng đặt lại	Xoay nhẹ lòng nồi để đảm bảo khớp đúng vị trí
	Lòng nồi bị biến dạng	Gửi đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
	Lỗi mạch điện	
	Lỗi cảm biến	
Màn hình hiển thị mã lỗi: E03	Điện áp quá cao	Sau khi điện áp ổn định, thiết bị sẽ tự động hoạt động trở lại. Nếu vẫn xuất hiện cảnh báo E03, vui lòng mang thiết bị đến trung tâm bảo hành của Joyoung để kiểm tra và sửa chữa
Màn hình hiển thị mã lỗi: E04	Điện áp quá thấp	Sau khi điện áp ổn định, thiết bị sẽ tự động hoạt động trở lại. Nếu vẫn xuất hiện cảnh báo E04, vui lòng mang thiết bị đến trung tâm bảo hành của Joyoung để kiểm tra và sửa chữa

Lỗi	Nguyên nhân	Giải pháp
Tự động chuyển sang chức năng giữ ấm hoặc màn hình hiển thị mã lỗi: E07	Chưa đặt lồng nồi vào Lồng nồi không có nước, bị cháy khô Lồng nồi chưa đặt đúng vị trí, vui lòng đặt lại	Trong trường hợp mất điện, sau khi sản phẩm nguội, bạn vẫn có thể tiếp tục sử dụng thiết bị bình thường
Cháo bị trào ra trong quá trình nấu	Lượng nguyên liệu quá nhiều	Điều chỉnh lại lượng nguyên liệu phù hợp
Màn hình hiển thị mã lỗi: E05/E06/E08/E09/E10/E20/E28/E29/E30/E31	Lỗi mạch điện	Nhấn nút “Hủy” , sau đó tắt và khởi động lại thiết bị. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, vui lòng mang máy đến trung tâm bảo hành để được kiểm tra và sửa chữa

Vệ sinh và bảo dưỡng

Lưu ý: Ngắt điện trước khi vệ sinh thiết bị. Khi tháo hoặc đặt lồng nồi, hãy thực hiện nhẹ nhàng để tránh va đập gây biến dạng sản phẩm.

- 1 Lau sạch bên ngoài nồi cơm điện. Sau đó, mở nắp nồi, một tay giữ nắp, tay kia nắm vào miếng silicon ở giữa nắp và kéo mạnh để tháo nắp bên trong ra.
- 2 Làm sạch nắp trong và van thoát hơi, lau khô bằng vải mềm, sau đó lắp lại vào vị trí cũ. Tiếp theo, lấy lồng nồi ra, rửa sạch cả bên trong và bên ngoài bằng miếng bọt biển mềm, sau đó lau khô bằng vải mềm sạch và cất đi.

Mẹo sử dụng lồng nồi

Mô tả vật liệu lồng nồi

- Lớp bên trong của lồng nồi được làm từ thép không gỉ 316L, không có lớp phủ hóa chất, an toàn sử dụng.
- Bề mặt bên ngoài được làm từ chất liệu không gỉ (giúp dẫn nhiệt tốt hơn) và có thể bị nam châm hút. Đây là hiện tượng hoàn toàn bình thường.

Bảo dưỡng và vệ sinh

- Trước khi sử dụng lồng nồi lần đầu tiên, bạn nên rửa sạch một lần, sau đó tráng lại bằng nước nóng trước khi dùng.
- Tránh để nồi cháy khô trong thời gian dài hoặc để thực phẩm có tính axit mạnh hay kiềm mạnh trong nồi quá lâu.
- Đối với những vết bẩn cứng đầu, lồng nồi có thể được ngâm trong nước nóng từ 3-5 phút để dễ làm sạch hơn. Có thể dùng miếng cọ rửa hoặc búi thép để hỗ trợ vệ sinh. Sau khi làm sạch, hãy lau khô lồng nồi bằng vải khô.

Có thể làm sạch thiết bị bằng máy rửa chén không?

- Có thể làm sạch lồng nồi bằng máy rửa chén.

Lồng nồi đổi màu

- Trong quá trình sử dụng, do ảnh hưởng của chất lượng nước, nhiệt độ cao và các yếu tố khác, trên bề mặt lồng nồi có thể xuất hiện các đốm cặn trắng hoặc bị đổi màu nhẹ. Đây là hiện tượng bình thường và không ảnh hưởng đến hiệu quả sử dụng.
- Có thể ngâm nồi với giấm ăn hoặc nước ngọt có ga (cola) khoảng 10 giây, sau đó rửa sạch và lau khô để nồi trở lại như mới. Đối với những vết cặn bám hoặc đổi màu nặng hơn, thời gian ngâm có thể kéo dài hơn.

Tuyên bố

Dữ liệu trong hướng dẫn sử dụng này được cung cấp bởi cơ sở dữ liệu của Trung tâm nghiên cứu và phát triển Joyoung.

Safety Precautions

To ensure safety and to prevent harm to yourself and others, as well as property loss, please make sure to observe the following safety measures. Misuse resulting from a failure to comply with safety warnings may lead to accidents, so your adherence is greatly appreciated.

- | | | |
|--|--|--|
| <p> Absolutely Forbidden Operations</p> <p> 1. Please place this product out of the reach of children. Children are kindly asked not to operate it alone, to avoid electric shock, burns, or other injuries.</p> <p>2. Please do not insert metal scraps, wires, needles, or any other foreign objects into the product's interior or gaps, as this could lead to electric shock or abnormal operation.</p> <p>3. Please do not start operation when the inner pot is not placed in the main unit or when the inner pot is empty, as this may cause damage to components or the machine.</p> <p> 4. When cleaning, if the product malfunctions, or when it is not in use, please be sure to unplug the power cord to prevent leakage or accidental startup.</p> <p>5. Before use, please ensure that the power cord is reliably connected to the socket. Otherwise, poor contact could lead to component damage, short circuits, or fire hazards.</p> <p>6. Please do not place this product directly on fire or near any heat source or fire source, as it could damage or malfunction the product, or even create hazards.</p> <p>7. Please do not place this product on unstable, damp, high-temperature, smooth, or non-heat-resistant (such as plastic tablecloths, cotton cloths, carpets, etc.) surfaces, as this could lead to electric shock, fire, falling, and other accidents, and property losses.</p> <p> 8. Please use a separate power socket with a rated current of 10A or more and an AC voltage of 220V, to avoid accidents such as fire and electric shock.</p> <p>9. Please do not plug or unplug the power cord with wet hands, to avoid electric shock. When unplugging the power cord, please always hold the plug body and do not pull the power cord, as this could easily damage the power cord.</p> <p>10. If the power cord is damaged, please note that it must be replaced with a special cord or special component purchased from its manufacturer or repair department.</p> | <p> Operations That Must Be Followed</p> | <p> Daily Attention Operations</p> |
|--|--|--|

11. This product is a Class I appliance. Please ensure that the grounding wire of the socket is well-grounded.
12. This product is intended for household use only. Please understand that our company bears no responsibility for any accidents or injuries caused by commercial use, improper use, or failure to comply with this manual.
13. Please note that this appliance cannot be operated via an external timer or an independent remote control system.
14. This product is intended for indoor use only. Please do not use it in humid environments or outdoors, to prevent electric shock and damage caused by component aging.
15. Please do not move the product during operation.
16. This product is not suitable for use by individuals with sensory or psychological impairments, or those lacking relevant experience or knowledge (including children). Please ensure that they use this product under the supervision and guidance of professionals. Children should also be looked after to ensure they do not play with this product.
17. If the product malfunctions, please send it to the after-sales service department for repair. Please do not disassemble the product or replace accessories without authorization, to avoid fire, electric shock, or injury.
18. After unpacking, please immediately dispose of the plastic bag into the trash can to prevent children from playing and causing a risk of suffocation.
19. When the product is working, please do not open the top cover, and please do not approach the metal parts or steam vent of the product, to prevent burns.
20. The bottom and edges of the inner pot should be kept clean, and there should be no water droplets, rice grains, or other debris on the bottom of the pot and the surface of the heating plate. Please ensure the inner pot is placed stably, as poor contact between the heating plate and the inner pot could otherwise burn out components.
21. When the product is working, please do not cover the pot lid with a wet cloth, as this could prevent steam from escaping and the machine from dissipating heat, causing component damage.
22. Please note that the appliance must not be immersed in water or sprayed with water.
23. Please use the rice scoop provided with this product. Please do not use tools with sharp edges, as this could damage the inner pot.

Preface

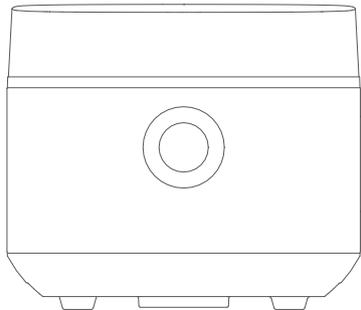
Dear User:

Thank you for purchasing the Joyoung rice cooker. All content in this manual is for user reference during use and maintenance, and the actual product shall prevail. If you still have problems during use, please consult your local after-sales service center.

Definition of 0 coating: The inner surface of the inner pot does not contain organic coating or resin coating.

Special note:

1. All content in this manual has been carefully checked. If there are any printing errors, omissions, or misunderstandings in the content, please do not hesitate to contact our company for clarification.
2. Please be aware that product updates may occur, and we may not be able to provide individual notifications for such changes.
3. All images in this instruction manual are for reference only, and the actual product should be considered as the standard.

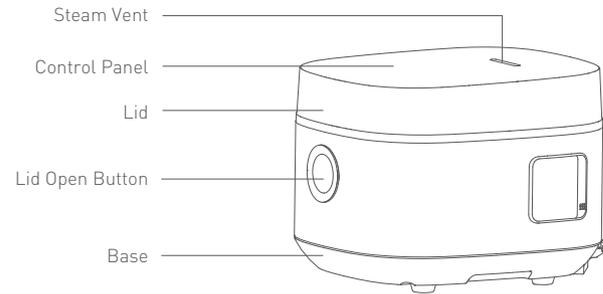
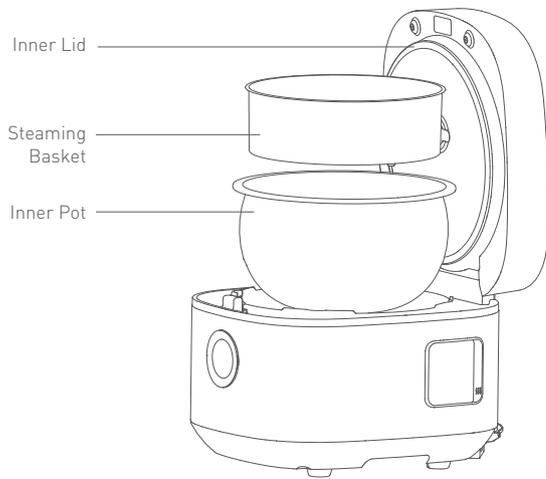


Start here, enjoy the cooking!

Contents

Components -----	16	Instructions for Use -----	20
Operation Panel -----	17	Fault Analysis and Troubleshooting -----	21
Quick Start Guide -----	18	Cleaning and Maintenance -----	22
Electrical Schematic Diagram -----	19	Tips for Using the Inner Pot -----	22
Product Specification Table -----	19	Statement -----	22
Cooking Preparation -----	20		

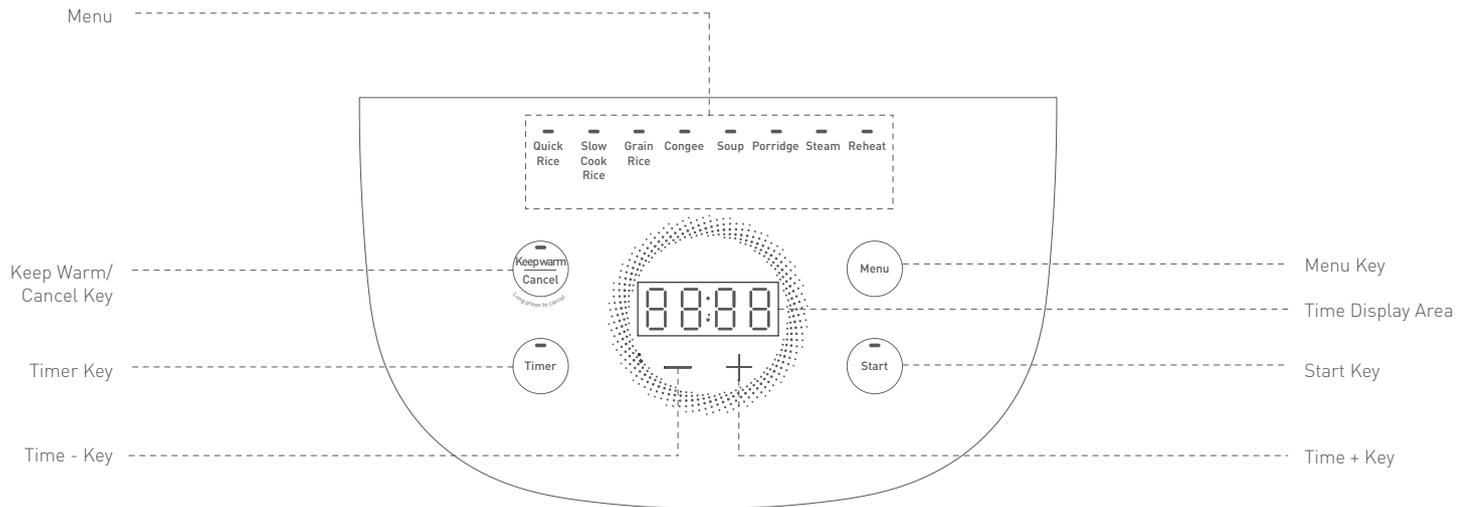
Components



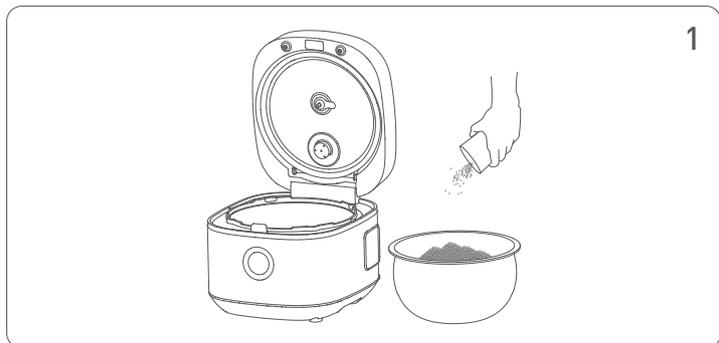
Accessories

Steaming Basket, Rice Scoop, Soup Ladle, Measuring Cup, Power Cord, User Manual

Operation Panel



Quick Start Guide



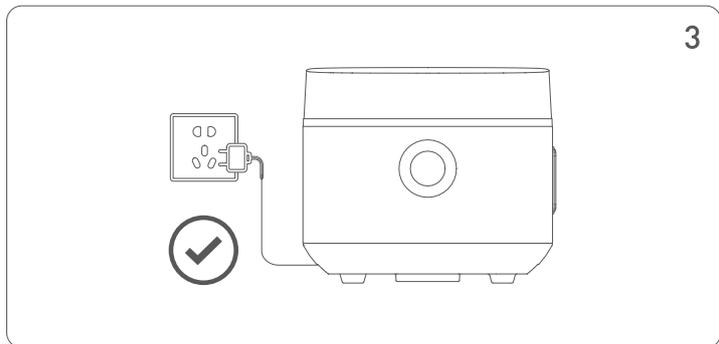
1

1. Press the lid open button to open the lid, take out the inner pot, add the amount of rice according to the cups, and wash the rice clean.



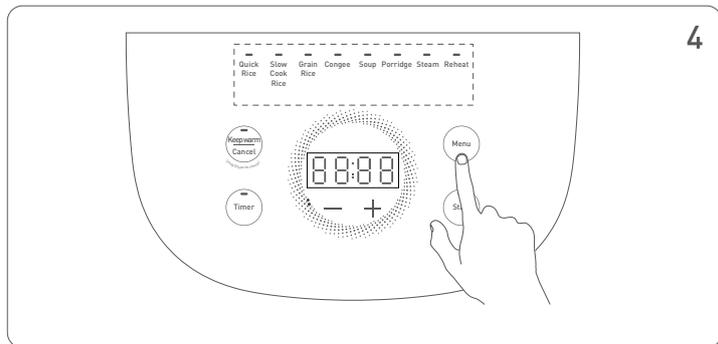
2

2. According to the amount of rice, add water to the corresponding water level line, and put the inner pot with rice and water into the machine.



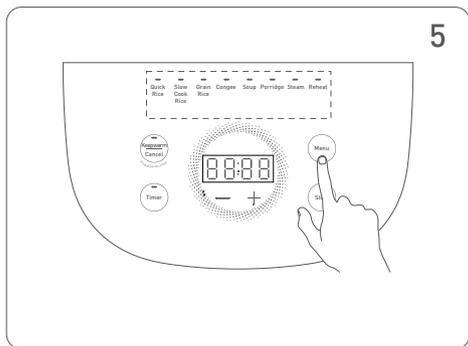
3

3. Close the lid properly, plug in the power.

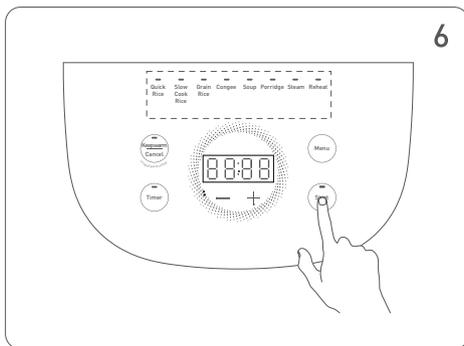


4

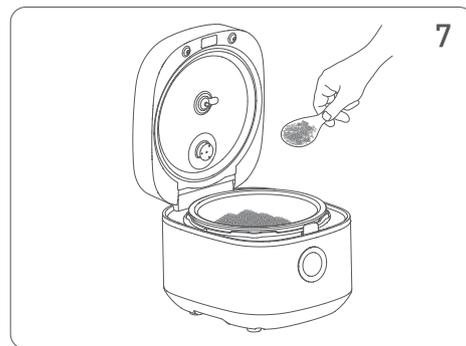
4. Press the **"Menu"** key to switch the recipe menu and select the local menu.



5. Select the "Quick Rice" function.

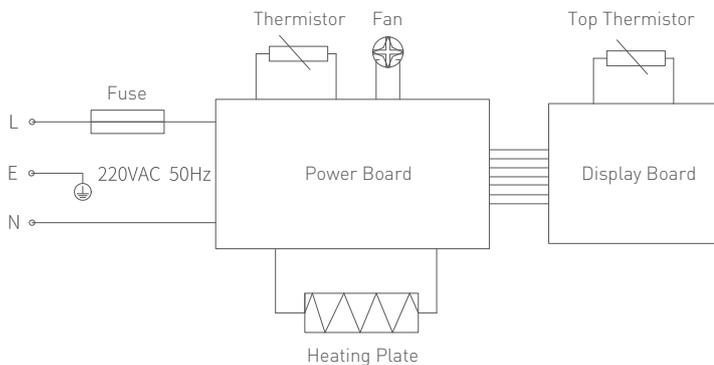


6. Press the "Start" key, the machine starts working, wait for cooking to complete.



7. After cooking, disconnect the power, press the lid open button to open the lid, and serve the food.

Electrical Schematic Diagram



Product Specification Table

Model	JNRC-502
Rated Voltage	220V
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	860W
Rated Capacity	1.8L
Weight	4.1kg
Product Dimensions (mm)	305×260×247mm

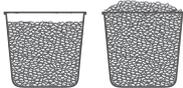
Cooking Preparation | Power Connection

1 Measure rice, using the included measuring cup.

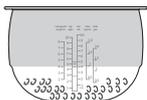
Correct example



Incorrect example



2 Add water



- If cooking 4 cups of rice, please add water to the 4 scale mark (this picture is for reference only).

Instructions for Use

- For all functions, do not exceed their corresponding maximum water level line;
- The cancel function is only effective after pressing and holding the "Cancel" key for 2 seconds.

1 Keep Warm Function

- ① After cooking is finished, the rice cooker automatically enters the keep warm mode;
- ② You can also select the "Keep Warm" function in standby mode to enter the keep warm state.

2 Timer Function | Example: Steaming Timer

- ① According to the ingredients, add water to the corresponding water level line, put the washed ingredients into the steaming basket, and then put the steaming basket into the inner pot;
- ② Close the lid of the rice cooker, connect the power, select the "Steam" function through the "Menu" key;
- ③ Press the "+" or "-" key to adjust the timer time; press the "Start" key to start the timer function.
 - For the "Steam" function, the added water should exceed the corresponding water level line for 2 cups of rice, but not exceed the steaming basket.
 - Timer-enabled functions include: Congee, Soup, Porridge, Steam.
 - In timer function state: pressing the "+" key increases by five minutes each time; pressing the "-" key decreases by five minutes each time. Press and hold the "+" or "-" key for 2 seconds to quickly increase or decrease the timer time.

3 Appointment Function | Example: Appointment for Congee

- Example: Appointment for congee. It is 10 PM now, and it needs to be completed by 6 AM tomorrow, so the appointment time is 8 hours (the appointment time is the time difference from the current time to the completion of cooking).
- ① Put the washed rice into the inner pot, according to the amount of rice, add water to the corresponding water level line, close the lid of the rice cooker;
 - ② Connect the power, select the "Congee" function through the "Menu" key, press the "Timer" key to enter the appointment state;
 - ③ Then press the "+" or "-" key to adjust the appointment time; press the "Start" key to start the appointment function.
 - Appointment-enabled functions include: Quick Rice, Slow Cook Rice, Grain Rice, Congee, Soup, Porridge, Steam.
 - In appointment function state: pressing the "+" key increases by ten minutes each time; pressing the "-" key decreases by ten minutes each time.
 - Press and hold the "+" or "-" key for 2 seconds to quickly increase or decrease the appointment time. The set time is an estimated time, the maximum appointment time is 24 hours, it is recommended not to exceed 12 hours.

4 Reheat

- ① Pour leftover rice into the inner pot, stir the rice, sprinkle 30-80g of drinking water, for example, 1 bowl of rice add about 30g of drinking water, 3 bowls of rice add half a measuring cup of water about 80g, close the lid of the rice cooker;
- ② Select the "Reheat" function through the "Menu" key, press the "Start" key to enter the cooking state.

5 Grain Rice

- ① Except for white rice, other multi-grains need to be soaked in advance before cooking, it is recommended to soak for more than 4 hours;
- ② After washing various types of rice or multi-grains, mix them all together and pour them into the inner pot;
- ③ Add water to the inner pot, the amount of water should not exceed the corresponding water level line, close the lid of the rice cooker;
- ④ Select the "Grain Rice" function through the "Menu" key, press the "Start" key to enter the cooking state.

6 Porridge

- ① Put the prepared ingredients (or millet/seafood/brown rice/multi-grains) into the inner pot after washing;
- ② Add an appropriate amount of water to the water level line in the inner pot (depending on the amount of rice), close the lid of the rice cooker;

- ③ Select the "Porridge" function through the "Menu" key, press the "Start" key to enter the cooking state.

7 Soup

- ① Wash the ingredients, put them into the inner pot, add water to the inner pot, the amount of water should not exceed the maximum water level line for porridge;
 ② Close the lid of the rice cooker, select the "Soup" function through the "Menu" key, press the "Start" Key to enter the cooking state.

8 Approximate cooking time for Quick Cook, Slow Cook Rice, Grain Rice

Quick Rice	Slow Cook Rice	Grain Rice
About 35 minutes	About 45 minutes	About 63 minutes

- This data is obtained under laboratory conditions (room temperature: 23.0°C, rated voltage: 220V~, rice-to-water volume ratio of 1:1.2 (rice-to-water volume ratio for grain rice function is 1:1.4), rice type is Fulinmen Northeast rice, altitude not exceeding 1000m); "rice" refers to dry uncooked rice, "several cups of rice" refers to the amount of rice measured with the measuring cup provided with this machine; "time" refers to the time from the start of cooking until entering the warm-keeping state; the reference time is based on 6 cups of rice, and the remaining reference cooking time may be shortened or extended due to voltage, room temperature, season, water volume, rice type, and other conditions.

Fault Analysis and Troubleshooting

Please contact the after-sales service center for repair.

Fault Phenomenon	Cause	Solution
The indicator light is off	The circuit power is not connected	Check if the power is connected
	Line fault	Send to the designated after-sales service department for repair
The heating plate does not heat up	Circuit fault	Send to the designated after-sales service department for repair
	Fuse blown	
	Heating plate fault	

Fault Phenomenon	Cause	Solution		
The indicator light is on, the heating plate does not heat up	Circuit fault	Send to the designated after-sales service department for repair		
	Heating plate fault			
Rice is not cooked	Too much or too little cooked	Adjust the total volume of rice and water, ranging between the highest and lowest scale lines		
	Incorrect rice to water ratio	Adjust ratio before cooking		
	Inner pot not properly placed, suspended	Gently rotate the inner pot to restore it to normal		
	Foreign object between inner pot and heating plate	Clean up foreign objects, but do not wash directly with water		
	Inner pot deformed	Send to the designated after-sales service department for repair		
	Circuit fault			
Cooked rice is burnt	Sensor fault	Gently rotate the inner pot to restore it to normal		
	Inner pot not properly placed, suspended			
	Inner pot deformed			
	Circuit fault			
Digital screen displays error code: E03	Sensor fault	Send to the designated after-sales service department for repair		
	Grid voltage is too high			
	Digital screen displays error code: E04		Grid voltage is too low	It can be restored automatically after the grid voltage returns to normal. If E03 alarm still appears, please send it to after-sales service department for repair

Fault Phenomenon	Cause	Solution
Automatically enters keep warm function or digital screen displays error code: E07	Inner pot not placed. No water in the inner pot, dry burning. Inner pot not properly placed, suspended.	Cut off the power, the rice cooker can still be used normally after cooling down
Large overflow when cooking porridge	Too much cooked	Adjust the amount to an appropriate level
Digital screen displays error code: E05/E06/E08/E09/ E10/E20/E28/E29/ E30/E31	Circuit fault	Press the "Cancel" key, then cut off the power, and then power on again. If it is still abnormal, please send it to the designated after-sales service department for repair

Cleaning and Maintenance

Note: When cleaning, make sure the rice cooker is powered off. When taking/placing the inner pot, handle it gently to avoid collision and deformation.

- 1 Clean the outside of the rice cooker, then open the lid of the rice cooker, hold the lid with one hand, and pull the central silicone piece on the inner lid outward with the other hand to remove the inner lid.
- 2 Clean the inner lid and steam valve, and wipe them dry with a soft cloth, then snap them back into place; then take out the inner pot, wash the inside and outside of the inner pot with a soft sponge, then wipe it dry with a dry soft cloth and put it away.

Tips for Using the Inner Pot

Inner Pot Material Description

- The inner layer of this product's inner pot is made of 316L stainless steel, without chemical coating.
- The outer surface is made of stainless iron [for better heat conduction], and can be attracted by magnets, which is a normal phenomenon.

Maintenance and Cleaning

- Before using the inner pot for the first time, it is recommended to wash it once, then rinse it with hot water before use;
- Avoid long-term dry burning of an empty pot or leaving strongly acidic or alkaline foods in it for a long time;
- For stubborn stains, the inner pot can be soaked in hot water for 3-5 minutes for easier cleaning. A scouring pad or steel wool can be used to assist in cleaning. After cleaning, wipe the inner pot dry with a dry cloth.

Can it be used in a dishwasher?

- This inner pot can be washed in a dishwasher.

Inner Pot Discoloration

- During the use of the product, due to water quality, high temperature, etc., the surface of the inner pot may produce white scale spots, slight discoloration and other phenomena, which is a normal phenomenon and does not affect use!
- It can be soaked with edible vinegar or cola for about 10 seconds, then rinsed and wiped dry to restore it to new. For severe scale and discoloration, the soaking time can be appropriately extended.

Statement

The data in this manual is provided by the Joyoung R&D Center database.

