

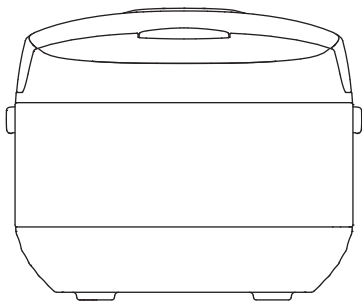
Our company is certified with the ISO
9001 Quality Management System
Công ty chúng tôi đã đạt được chứng
nhận của Hệ thống quản lý chất lượng
ISO 9001

Joyoung

User Manual

Hướng dẫn sử dụng

Rice Cooker
Nồi cơm điện tử
JRC-7130



Lời mở đầu

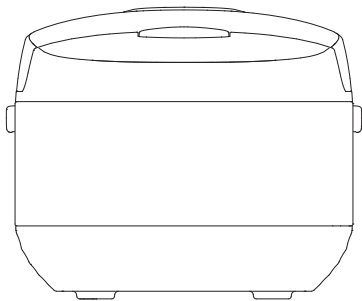
Kính gửi Quý khách hàng,

Cảm ơn Quý khách đã mua Nồi cơm điện Joyoung. Tất cả nội dung trong sách hướng dẫn này chỉ mang tính chất tham khảo trong quá trình sử dụng và bảo trì, sản phẩm thực tế có thể khác biệt.

Nếu bạn có bất kỳ câu hỏi nào trong quá trình sử dụng, vui lòng liên hệ với trung tâm dịch vụ hậu mãi tại địa phương.

Lưu ý đặc biệt:

1. Tất cả nội dung trong hướng dẫn này đã được xem xét cẩn thận. Nếu có bất kỳ lỗi in ấn hoặc hiểu lầm nào liên quan đến nội dung, vui lòng liên hệ với công ty chúng tôi để được giải thích rõ.
2. Sản phẩm có thể được cập nhật mà không cần thông báo trước.



Mục lục

Chương 1: Biện pháp phòng ngừa an toàn

Chương 2: Chuẩn bị nấu

Chương 3: Hướng dẫn sử dụng

Chương 4: Sơ đồ điện

Chương 5: Phân tích lỗi và xử lý sự cố

Chương 6: Vệ sinh và bảo dưỡng

Chương 7: Thông số sản phẩm

Chương 8: Tuyên bố miễn trừ trách nhiệm

Biện pháp phòng ngừa an toàn

Để đảm bảo an toàn và ngăn ngừa nguy cơ gây hại cho bản thân, người khác và thiệt hại tài sản, vui lòng tuân thủ nghiêm ngặt các hướng dẫn an toàn dưới đây. Việc không tuân thủ các cảnh báo này và sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến tai nạn. Vui lòng tuân theo các hướng dẫn cẩn thận.

Các thao tác bị cấm Các thao tác bắt buộc Lưu ý hàng ngày

-  1. Để sản phẩm xa tầm tay trẻ em. Không cho trẻ em tự ý vận hành sản phẩm để tránh bị điện giật, bỏng hoặc các thương tích khác.
- 2. Không chèn các vật kim loại như vụn kim loại, dây hoặc kim vào sản phẩm hoặc các khe hở của sản phẩm vì điều này có thể gây ra điện giật hoặc trục trặc.
-  3. Đảm bảo rút phích cắm điện khi vệ sinh, khi sản phẩm gặp sự cố hoặc khi không sử dụng để ngăn ngừa rò rỉ điện hoặc sản phẩm tự động kích hoạt.
- 4. Vui lòng đảm bảo dây nguồn được kết nối chắc chắn với ổ cắm trước khi sử dụng vì tiếp xúc kém có thể làm hỏng các bộ phận hoặc gây đoản mạch hoặc nguy cơ hỏa hoạn.
- 5. Vui lòng không đặt sản phẩm trực tiếp trên hoặc gần ngọn lửa, nguồn nhiệt hoặc nguồn lửa vì điều này có thể dẫn đến hư hỏng, trục trặc hoặc nguy hiểm.
- 6. Vui lòng tránh đặt sản phẩm trên các bề mặt không ổn định, ẩm ướt, nhiệt độ cao, trơn trượt hoặc nhạy cảm với nhiệt (ví dụ: khăn trải bàn bằng nhựa, vải cotton, thảm) để tránh bị điện giật, hỏa hoạn hoặc hư hỏng.
-  7. Vui lòng sử dụng ổ cắm điện chuyên dụng có dòng điện định mức 10A trở lên và điện áp AC 220V để tránh nguy cơ hỏa hoạn hoặc điện giật.
- 8. Vui lòng không cắm hoặc rút dây nguồn bằng tay ướt để tránh bị điện giật. Luôn cầm vào phích cắm khi rút phích cắm và tránh kéo trực tiếp dây nguồn để không làm hỏng dây.
- 9. Nếu dây nguồn bị hỏng, vui lòng đảm bảo thay thế bằng dây hoặc linh kiện đặc biệt do trung tâm bảo hành cung cấp.
- 10. Sản phẩm này thuộc loại thiết bị Loại I. Vui lòng đảm bảo ổ cắm được nối đất đúng cách.
- 11. Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Xin lưu ý rằng công ty không chịu trách nhiệm về các tai nạn hoặc thương tích do sử dụng cho mục đích thương mại, sử dụng không đúng cách hoặc không tuân thủ hướng

dẫn này.

12. Vui lòng không vận hành thiết bị bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập.
13. Vui lòng chỉ sử dụng sản phẩm trong nhà. Không sử dụng ở những nơi ẩm ướt hoặc ngoài trời để tránh bị điện giật hoặc giảm tuổi thọ linh kiện.
14. Vui lòng không di chuyển sản phẩm khi đang hoạt động.
15. Đảm bảo sản phẩm này không được sử dụng bởi những người bị suy giảm cảm giác hoặc nhận thức, hoặc những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em), trừ khi được giám sát hoặc hướng dẫn bởi một chuyên gia. Vui lòng giám sát trẻ em để tránh sử dụng sai mục đích.
16. Nếu sản phẩm gặp sự cố, vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành. Không tự ý tháo rời hoặc thay thế linh kiện để tránh cháy nổ, điện giật hoặc thương tích.
17. Vui lòng vứt bỏ túi nhựa ngay sau khi mở hộp bằng cách cho vào thùng rác để tránh trẻ em nghịch và có nguy cơ ngạt thở.
18. Vui lòng không mở nắp, chạm vào các bộ phận kim loại hoặc lỗ thoát hơi nước trong khi vận hành để tránh bị bỏng.
19. Vui lòng đảm bảo đáy và các cạnh của lòng nồi luôn sạch sẽ. Tránh để nước, thức ăn hoặc các mảnh vụn rơi vào giữa mâm nhiệt và lòng nồi, vì tiếp xúc kém có thể làm hỏng các bộ phận.
20. Vui lòng không đậy nắp bằng khăn ướt trong khi vận hành, vì điều này có thể chặn hơi nước thoát ra và ngăn cản quá trình tản nhiệt thích hợp, có thể làm hỏng thiết bị.
21. Vui lòng không ngâm thiết bị vào nước hoặc để nước bắn vào.
22. Chỉ sử dụng muỗng cơm đi kèm. Tránh sử dụng các dụng cụ sắc nhọn có thể làm hỏng lòng nồi.
23. Vui lòng không sử dụng lòng nồi không phải chính hãng để tránh quá nhiệt và làm hỏng linh kiện.
24. Tránh hâm nóng các vật dụng đựng trong túi, lon hoặc chai bên trong sản phẩm, vì điều này có thể gây nổ.
25. Không vận hành sản phẩm khi không có lòng nồi hoặc khi lòng nồi rỗng, vì điều này có thể làm hỏng các bộ phận.
26. Nếu không sử dụng sản phẩm trong thời gian dài, vui lòng giữ sản phẩm khô ráo và tránh bảo quản ở môi trường ẩm ướt.
27. Vui lòng không nhấc lòng nồi khi sản phẩm đang hoạt động hoặc trước khi sản phẩm nguội để tránh bị bỏng.

28. Sản phẩm này được thiết kế để sử dụng ở độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển.
29. Vui lòng tránh nấu các thực phẩm có tính axit ($\text{pH} < 5$) trong sản phẩm này.

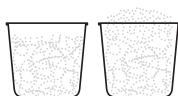
Chuẩn bị nấu | Kết nối nguồn điện

1 Đong gạo: Sử dụng cốc đong đi kèm.

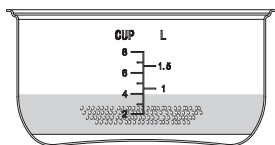
Ví dụ đúng



Ví dụ sai



2 Thêm nước



Khi nấu 4 cốc gạo, thêm nước đến vạch "4"
(hình ảnh này mang tính tham khảo; vui lòng dựa vào sản phẩm thực tế).

Hướng dẫn sử dụng

Vui lòng không vượt quá vạch mực nước tối đa tương ứng cho từng chức năng. Không vo gạo trong lòng nồi.

1 Giữ ấm

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

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

- Cho nguyên liệu cần hấp vào khay hấp. Thêm lượng nước phù hợp vào lòng nồi dựa trên nguyên liệu, sau đó đặt khay hấp vào bên trong.
 - Đậy nắp, kết nối nguồn điện, nhấn nút "Chức năng" và chọn chức năng "Hấp".
 - Nhấn nút "+" hoặc "-" để điều chỉnh hẹn giờ, sau đó nhấn nút "Bắt đầu" để kích hoạt chức năng hẹn giờ.
- Khi sử dụng chức năng "Hấp", lượng nước phải vượt quá mức nước tương ứng với 2 cốc gạo, nhưng không được vượt quá khay hấp.

- Các chức năng có thể hẹn giờ: Súp/Cháo, Hầm, Hấp, Sữa chua.
- Ở chế độ hẹn giờ: Nhấn nút "+" để tăng thời gian thêm 5 phút mỗi lần.
Nhấn nút "-" để giảm thời gian thêm 5 phút mỗi lần.
Nhấn và giữ nút "+" hoặc "-" trong 2 giây để tăng hoặc giảm thời gian nhanh chóng.

③ Chức năng Hẹn giờ | Ví dụ: Hẹn giờ nấu cháo. Nếu bây giờ là 10:00 tối, và bạn muốn cháo chín lúc 6:00 sáng hôm sau, thì thời gian hẹn giờ nấu xong là 8 tiếng (thời gian hẹn giờ nấu xong là khoảng thời gian giữa thời điểm hiện tại và thời điểm bạn muốn món ăn chín).

- ① Cho gạo đã vo vào lòng nồi. Dựa trên lượng gạo, thêm nước đến vạch nước tương ứng.
- ② Đậy nắp, kết nối nguồn điện, nhấn nút "Chức năng" và chọn chức năng "Cháo".
- ③ Nhấn nút "Hẹn giờ" để vào chế độ hẹn giờ nấu xong, sau đó nhấn nút "+" hoặc "-" để điều chỉnh thời gian hẹn giờ nấu xong cho nồi cơm điện.
- ④ Nhấn nút "Bắt đầu" để kích hoạt chức năng hẹn giờ nấu xong "Cháo", và cháo sẽ sẵn sàng vào thời gian đã đặt.
 - Các chức năng có thể hẹn giờ nấu xong: Cơm nếp củi, Súp/Cháo, Nấu cơm nhanh, Hầm, Hấp, Cháo.
 - Ở chế độ hẹn giờ nấu xong: Nhấn nút "+" để tăng thời gian thêm 10 phút mỗi lần.
Nhấn nút "-" để giảm thời gian thêm 10 phút mỗi lần.
Nhấn và giữ nút "+" hoặc "-" trong 2 giây để tăng hoặc giảm nhanh thời gian hẹn giờ nấu xong nhanh chóng.
- ⑤ Thời gian hẹn giờ nấu xong là thời gian ước tính và thời gian hẹn giờ nấu xong tối đa là 24 giờ. Khuyến nghị không nên vượt quá 12 giờ để có kết quả tốt nhất.

④ Hầm nóng cơm

- ① Cho cơm nguội vào lòng nồi, xới tơi cơm và rưới một ít nước uống lên trên. Đậy chặt nắp.
- ② Nhấn nút "Chức năng", chọn chức năng "Hầm nóng cơm" và nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu nấu.

⑤ Cháo

- ① Rửa sạch các nguyên liệu đã chuẩn bị (ví dụ: kê, gạo lứt, ngũ cốc hỗn hợp, hải sản) và cho vào lòng nồi.
- ② Thêm nước đến vạch mực nước tương ứng dựa trên lượng gạo đã sử dụng, sau đó đóng nắp.
- ③ Nhấn nút "Chức năng", chọn chức năng "Súp/Cháo" và nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu nấu.

6 Súp

- ① Rửa sạch và cắt nhỏ các nguyên liệu, sau đó cho vào lòng nồi. Thêm nước sao cho không vượt quá vạch mực nước tối đa của cháo.
- ② Đóng nắp, nhấn nút "Chức năng", chọn chức năng "Súp/Cháo" và nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu nấu.

7 Cơm niêu

- ① Cho gạo đã vo vào lòng nồi, thêm nước đến vạch mực nước gạo tương ứng và đóng nắp.
- ② Nhấn nút "Chức năng", chọn chức năng "Cơm niêu" và nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu nấu.
- ③ Khi nghe thấy tiếng nhắc nhở trong khi nấu, rải đều các nguyên liệu đã chuẩn bị và gia vị lên cơm, đóng nắp và đợi quá trình nấu hoàn tất.

8 Hầm

- ① Rửa sạch và cắt nhỏ các nguyên liệu, sau đó cho vào lòng nồi. Thêm nước sao cho không vượt quá vạch mực nước cháo tối đa.
- ② Đóng nắp, nhấn nút "Chức năng", chọn chức năng "Hầm" và nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu nấu.

9 Làm bánh

- ① Phết dầu ăn lên đáy và thành lòng nồi, đổ bột bánh vào nồi và đóng nắp lại.
- ② Nhấn nút "Chức năng", chọn chức năng "Làm bánh" và nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu nướng.

10 Sữa chua

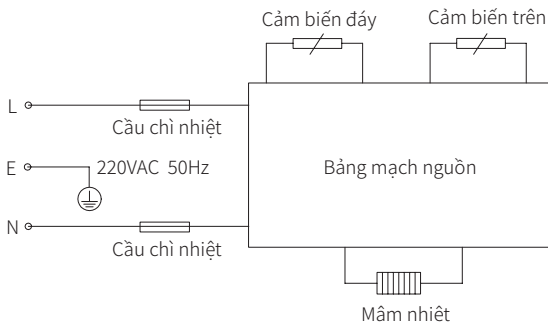
- ① Trộn sữa tươi và sữa chua nguyên chất theo tỷ lệ 10:1 vào lòng nồi, dùng thìa khuấy đều.
 - ② Đặt lòng nồi vào nồi cơm điện và đóng nắp lại.
 - ③ Nhấn nút "Chức năng", chọn chức năng "Sữa chua" và nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu lên men.
- Đảm bảo cả lòng nồi và mâm nhiệt đều ở nhiệt độ phòng trước khi làm sữa chua. Khử trùng lòng nồi, nắp trong và bất kỳ dụng cụ nào sẽ tiếp xúc với sữa chua để tránh nhiễm bẩn và các vấn đề về lên men.

⌚ Thời gian nấu ước tính cho Cơm niêu & Nấu cơm nhanh

Số lượng gạo Chức năng	2 cốc gạo	4 cốc gạo	8 cốc gạo
Cơm nếp củi	~45 phút	~50 phút	~55 phút
Nấu cơm nhanh	~30 phút	~40 phút	~45 phút

- Dữ liệu trên dựa trên điều kiện thử nghiệm trong phòng thí nghiệm Joyoung (nhiệt độ phòng: 23,0°C, điện áp định mức: 220V~, tỷ lệ gạo và nước: 1:1,2, loại gạo: gạo Đông Bắc Trung Quốc, độ cao dưới 1000m). Các phép đo đề cập đến gạo khô, chưa ngâm bằng cốc đong được cung cấp. Thời gian được liệt kê bao gồm toàn bộ quá trình nấu từ khi bắt đầu đến giai đoạn giữ ấm. Thời gian nấu thực tế có thể khác nhau tùy thuộc vào nhiều yếu tố như loại gạo, lượng nước, nhiệt độ phòng, điện áp...

Sơ đồ điện



Phân tích lỗi và xử lý sự cố

Sửa chữa và bảo hành:

Nếu sản phẩm cần sửa chữa hoặc bảo trì, vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành gần nhất.

Hiện tượng lỗi	Nguyên nhân có thể	Giải pháp
Đèn báo tắt	Không có nguồn điện	Kiểm tra kết nối nguồn điện
	Lỗi mạch điện	Gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
Mâm nhiệt không hoạt động	Lỗi mạch điện	Gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
	Cầu chì nhiệt bị đứt	
	Mâm nhiệt bị lỗi	
Đèn báo sáng nhưng không nóng	Lỗi mạch điện	Gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
	Mâm nhiệt bị lỗi	
Cơm chưa chín	Quá nhiều hoặc quá ít gạo/nước	Đong gạo và nước theo đúng tỷ lệ
	Tỷ lệ gạo/nước không đúng	Tham khảo hướng dẫn để điều chỉnh lượng nước phù hợp
	Lồng nồi không được đặt đúng vị trí	Xoay nhẹ lồng nồi để đảm bảo lồng nồi được đặt đúng chỗ
	Có vật lạ giữa lồng nồi và mâm nhiệt	Cẩn thận loại bỏ dị vật (không vệ sinh bằng nước)
	Lồng nồi bị biến dạng	Gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
	Mạch điện bị lỗi	
	Cảm biến bị lỗi	
Cơm bị cháy	Lồng nồi không được đặt đúng vị trí	Xoay nhẹ lồng nồi để đảm bảo lồng nồi được đặt đúng chỗ
	Lồng nồi bị biến dạng	Gửi sản phẩm đến trung tâm bảo hành để sửa chữa
	Lỗi mạch điện	
	Cảm biến bị lỗi	
Tự động chuyển sang chế độ giữ ấm hoặc báo lỗi E5	Chưa đặt lồng nồi vào	Rút phích cắm điện, để nồi nguội rồi cắm điện lại.
	Không có nước trong lồng nồi, gây ra hiện tượng nấu khô	
	Lồng nồi không được đặt đúng vị trí	
Cháo bị trào	Cho quá nhiều nguyên liệu	Giảm lượng nguyên liệu xuống mức phù hợp hơn.
Mã lỗi: E1/E2/E3/E4/E6/E7	Lỗi mạch điện	Nhấn "Hủy", ngắt nguồn điện, sau đó cắm lại. Nếu sự cố vẫn tiếp diễn, vui lòng liên hệ với trung tâm bảo hành để sửa chữa

Vệ sinh và bảo dưỡng

Lưu ý: Vui lòng đảm bảo nồi cơm điện đã tắt nguồn trước khi vệ sinh. Cần thận khi cầm lòng nồi để tránh biến dạng hoặc hư hỏng. Tránh chà xát lòng nồi bằng vật dụng thép hoặc các vật liệu cứng khác để tránh làm xước lớp chống dính.

- ① Dùng một tay giữ nắp, tay kia nhấn nắp van hơi lên trên để tháo cụm van hơi. Xoay thân van hơi ngược chiều kim đồng hồ để tách ra.
- ② Lau sạch bên ngoài nồi cơm điện, sau đó mở nắp. Dùng một tay giữ nắp trong và tay kia nhấn nút nhả nắp trong để tháo ra.
- ③ Rửa sạch nắp trong, vòng đệm, nắp van hơi và thân van hơi. Lau khô bằng khăn mềm và lắp lại chắc chắn. Lấy lòng nồi ra và vệ sinh cả bên trong và bên ngoài bằng miếng bọt biển mềm. Lau khô hoàn toàn bằng khăn mềm.

Thông số sản phẩm

Mã sản phẩm	JRC-7130
Điện áp định mức	220V
Tần số định mức	50Hz
Công suất định mức	850W

Tuyên bố miễn trừ trách nhiệm

Dữ liệu trong hướng dẫn này được cung cấp bởi cơ sở dữ liệu của Trung tâm Nghiên cứu & Phát triển Joyoung.

Preface

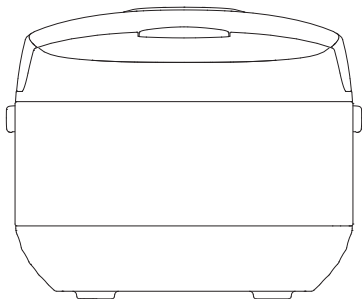
Dear Customer,

Thank you for purchasing the Joyoung Rice Cooker. All the contents in this manual are for reference only during use and maintenance, and the actual product shall prevail.

If you have any questions during use, please consult the local after-sales service center.

Special Notes:

- 1.All content in this manual has been carefully reviewed. If there are any printing errors or misunderstandings regarding the content, please feel free to contact our company for clarification.
- 2.Product updates may occur without prior notice.



Contents

Chapter 1 Safety Precautions

Chapter 2 Cooking Preparation

Chapter 3 Instructions for Use

Chapter 4 Electrical Schematic Diagram

Chapter 5 Fault Analysis and Troubleshooting

Chapter 6 Cleaning and Maintenance

Chapter 7 Product Specifications

Chapter 8 Disclaimer

Safety Precautions

To ensure safety and prevent harm to yourself, others, and property damage, please strictly follow the safety guidelines below. Failure to comply with these warnings and improper use may lead to accidents. Please adhere to the instructions carefully.

Prohibited Operation **Required Operation** **Daily Precaution**

-  1. Please keep the product out of reach of children. Do not allow children to operate the product alone to avoid electric shock, burns, or other injuries.
- 2. Please do not insert metal objects such as metal shavings, wires, or needles into the product or its gaps, as this may cause electric shock or malfunction.
-  3. Please ensure to unplug the power cord when cleaning, in case of malfunction, or when not in use to prevent electric leakage or accidental activation.
- 4. Please make sure the power cord is securely connected to the socket before use, as poor contact may damage components or cause short circuits or fire hazards.
- 5. Please do not place the product directly on or near open flames, heat sources, or fire sources, as this may lead to damage, malfunction, or danger.
- 6. Please avoid placing the product on unstable, damp, high-temperature, slippery, or heat-sensitive surfaces (e.g., plastic tablecloths, cotton fabric, carpets) to prevent electric shock, fire, or damage.
-  7. Please use a dedicated power socket with a rated current of 10A or above and AC voltage of 220V to avoid fire or electric shock hazards.
- 8. Please do not plug in or unplug the power cord with wet hands to prevent electric shock. Always hold the plug handle when unplugging and avoid pulling the cord directly to prevent damage.
- 9. If the power cord is damaged, please ensure it is replaced with a special cord or component obtained from the authorized service center.
- 10. This product is classified as Class I equipment. Please ensure proper grounding of the socket used.
- 11. This product is intended for household use only. Please note that the company bears no responsibility for accidents or injuries resulting from commercial use, improper use, or failure to follow this manual.
- 12. Please do not operate the appliance using an external timer or independent remote-control system.

13. Please use the product indoors only. Do not use it in damp areas or outdoors to prevent electric shock or component aging.
14. Please do not move the product while it is operating.
15. Please ensure this product is not used by individuals with sensory or cognitive impairments, or those lacking experience and knowledge (including children), unless supervised or instructed by a professional. Please keep children under supervision to prevent misuse.
16. If the product malfunctions, please contact the authorized after-sales service center. Please do not attempt to disassemble or replace parts yourself to avoid fire, electric shock, or injury.
17. Please dispose of the plastic bags immediately after unpacking by placing them in a trash bin to prevent children from playing with them and risking suffocation.
18. Please do not open the lid, touch the metal parts, or steam vents during operation to avoid burns.
19. Please ensure the bottom and edges of the inner pot remain clean. Avoid water droplets, food particles, or debris between the heating plate and inner pot, as poor contact may damage components.
20. Please do not cover the lid with a wet cloth during operation, as this may block steam release and prevent proper heat dissipation, which could damage the appliance.
21. Please do not immerse the appliance in water or expose it to water splashes.
22. Please use only the provided rice paddle. Avoid using sharp tools that may damage the inner pot.
23. Please do not use non-original inner pots to prevent overheating and component damage.
24. Please avoid heating bagged, canned, or bottled items inside the product, as this may result in an explosion.
25. Please do not operate the product without the inner pot or when the inner pot is empty, as this may damage the components.
26. If the product will not be used for an extended period, please keep it dry and avoid storing it in humid environments.
27. Please do not lift the inner pot while the product is operating or before it has cooled to avoid burns.
28. This product is intended for use below 2000 meters above sea level.
29. Please avoid cooking acidic foods ($\text{pH} \leftarrow 5$) in this product.

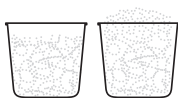
Cooking Preparation | Connect to power

① Measuring rice: Use the included measuring cup.

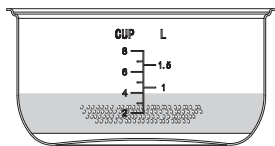
Correct example



Incorrect example



② Adding water



When cooking 4 cups of rice, add water to the "4" mark (this image is for reference; please rely on the actual product).

Instructions for Use

Please do not exceed the corresponding maximum water level line for each function; Please do not wash rice in the inner pot.

① Keep Warm

- After cooking, the rice cooker automatically switches to the keep warm mode. You can also select the "Keep Warm" function in standby mode to enter keep warm mode.

② Timer Function | Example: Steaming Timer

- Place the ingredients to be steamed into the steaming tray. Add the appropriate amount of water to the inner pot based on the ingredients, then place the steaming tray inside.
- Close the lid, connect the power, press the "Menu" button, and select the "Steam" function.
- Press the "+" or "-" button to adjust the timer, then press the "Start" button to activate the timer function.

- When using the "Steam" function, the water should exceed the water level corresponding to 2 cups of rice, but should not exceed the steam tray.
- Functions that can be timed: Soup/Porridge, Slow Cook, Steam, Yogurt.
- In timer mode:
Press the "+" button to increase the time by 5 minutes each time.
Press the "-" button to decrease the time by 5 minutes each time.
Long press the "+" or "-" button for 2 seconds to quickly increase or decrease the time.

③ Preset Function | Example: Preset for congee. If it is 10:00 PM now, and you need it ready by 6:00 AM the next day, the preset time should be 8 hours (preset time is the difference between the current time and the desired cooking completion time).

- ① Add washed rice to the inner pot. Based on the amount of rice, add water to the corresponding water level.
 - ② Close the lid, connect the power, press the "Menu" button, and select the "Congee" function.
 - ③ Press the "Timer" button to enter preset mode, then press the "+" or "-" button to adjust the preset time to when the rice cooker will finish cooking.
 - ④ Press the "Start" button to activate the preset "Congee" function, and the porridge will be ready at the set time.
- Functions that can be preset: Firewood Rice, Soup/Porridge, Quick Rice, Slow Cook, Steam, Congee.
 - In preset mode: Press the "+" button to increase the time by 10 minutes each time.
Press the "-" button to decrease the time by 10 minutes each time.
Long press the "+" or "-" button for 2 seconds to quickly increase or decrease the preset time.
- ⑤ The preset time is an estimated time, and the maximum preset time is 24 hours. It is recommended not to exceed 12 hours for best results.

④ Reheat rice

- ① Place leftover rice into the inner pot, fluff the rice, and sprinkle a small amount of drinking water over it. Close the lid securely.
- ② Press the "Menu" button, select the "Reheat" function, and press "Start" to begin cooking.

⑤ Porridge

- ① Rinse the prepared ingredients (e.g., millet, brown rice, mixed grains, seafood) and place them into the inner pot.

- ② Add water to the corresponding water level mark based on the amount of rice used, then close the lid.
- ③ Press the "Menu" button, select the "Soup/Porridge" function, and press "Start" to begin cooking.

6 Soup

- ① Wash and cut the ingredients into pieces, then place them into the inner pot. Add water without exceeding the maximum porridge water level line.
- ② Close the lid, press the "Menu" button, select the "Soup/Porridge" function, and press "Start" to begin cooking.

7 Clay Pot Rice

- ① Place washed rice into the inner pot, add water to the corresponding rice water level mark, and close the lid.
- ② Press the "Menu" button, select the "Clay Pot Rice" function, and press "Start" to begin cooking.
- ③ When you hear the prompt sound during cooking, evenly spread the prepared ingredients and seasoning over the rice, close the lid, and wait for the cooking

8 Slow Cook

- ① Wash and cut the ingredients into pieces, then place them into the inner pot. Add water without exceeding the maximum porridge water level line.
- ② Close the lid, press the "Menu" button, select the "Slow Cook" function, and press "Start" to begin cooking.

9 Cake

- ① Grease the bottom and edges of the inner pot with salad oil, pour the cake batter into the pot, and close the lid.
- ② Press the "Menu" button, select the "Cake" function, and press "Start" to begin baking.

10 Yogurt

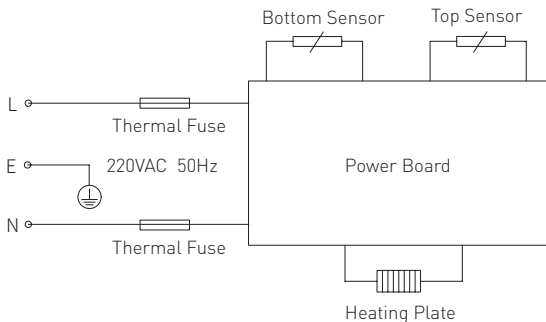
- ① Mix fresh milk and plain yogurt in a 10:1 ratio in the inner pot, and stir evenly with a spoon.
 - ② Place the inner pot into the rice cooker and close the lid.
 - ③ Press the "Menu" button, select the "Yogurt" function, and press "Start" to begin fermentation.
- Ensure both the inner pot and heating element are at room temperature before making yogurt. Sterilize the inner pot, inner lid, and any tools that will come into contact with the yogurt to avoid contamination and fermentation issues.

Estimated Cooking Times for Firewood Rice & Quick Rice

Function \ Meter quantity	2 Cups of Rice	4 Cups of Rice	8 Cups of Rice
Firewood Rice	~45 min	~50 min	~55 min
Quick Rice	~30 min	~40 min	~45 min

- The above data is based on laboratory testing conditions (room temperature: 23.0°C, rated voltage: 220V~, rice-to-water ratio: 1:1.2, rice type: Northeast China rice, altitude below 1000m). The measurements refer to dry, unsoaked rice using the provided measuring cup. The time listed includes the entire cooking process from start to the keep-warm phase. Cooking times may vary depending on voltage, room temperature, season, water amount, and rice type.

Electrical Schematic Diagram



Fault Analysis and Troubleshooting

Repair Service:

Please contact local distributor or authorized service center for repairs and installations.

Fault Phenomenon	Possible Cause	Solution
Indicator light off	Power not connected	Check power connection
	Circuit fault	Send the product to the after-sales service center for repair
Heating plate not working	Circuit fault	Send the product to the after-sales service center for repair
	Thermal fuse blown	
	Heating plate fault	
Indicator light on but not heating	Circuit fault	Send the product to the after-sales service center for repair
	Heating plate fault	
Rice undercooked	Too much or too little rice/water	Adjust the total rice and water amount within the marked range
	Incorrect rice-to-water ratio	Adjust the ratio of rice to water appropriately
	Inner pot not properly placed	Gently rotate the inner pot to ensure it is properly seated
	Foreign object between inner pot and heating plate	Remove any foreign objects carefully (do not clean with water)
	Inner pot deformation	Send the product to the after-sales service center for repair
	Electrical circuit malfunction	
	Sensor malfunction	
Rice burnt	Inner pot not properly placed	Gently rotate the inner pot to ensure it is properly seated
	Inner pot deformation	Send the product to the after-sales service center for repair
	Electrical circuit malfunction	
	Sensor malfunction	
Automatically enters keep-warm mode or error code E5	Inner pot not inserted	Disconnect the power, allow the cooker to cool down, then reconnect the power to continue using it normally.
	No water inside the inner pot, causing dry cooking	
	Inner pot not properly placed	
Porridge overflows	Too much quantity	Reduce the quantity of ingredients to a more suitable amount
Error codes: E1/E2/E3/E4/E6/E7	Circuit malfunction	Press "Cancel", disconnect power, then reconnect. If the issue persists, please contact the authorized service center for repair

Cleaning and Maintenance

Note: Please ensure the rice cooker is powered off before cleaning. Handle the inner pot with care to avoid deformation or damage.

Avoid scrubbing the inner pot with steel wool or other hard materials to prevent scratching the non-stick coating.

- ① Hold the lid with one hand, and with the other hand, lift the steam valve cap upwards to remove the steam valve assembly. Turn the steam valve body counterclockwise to detach it.
- ② Clean the exterior of the rice cooker, then open the lid. Hold the inner lid with one hand and press the inner lid release button with the other to remove it.
Wash the inner lid, sealing ring, steam valve cap, and steam valve body thoroughly.
- ③ Dry them with a soft cloth and reinstall them securely. Remove the inner pot and clean both the interior and exterior with a soft sponge. Dry it completely with a soft cloth.

Product Specifications

Model	JRC-7130
Rated Voltage	220V
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	850W

Disclaimer

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

