九阳 国际营销BU STYLEMASTER NO.

型号 ： JSC-187	版本 .1	23/07/2024	初稿输出
内容 ： 说明书设计稿	版本 .2	06/01/2025	添加页码、英文部分面板修改
设计 ： 盛林锋	版本 .3	09/01/2025	越文内容修改
研发 ：			
日期 ： 09/01/2025			
尺寸 ： 105mm×140mm			
颜色 ： K100			
工艺 ： 60g双胶纸，折页			

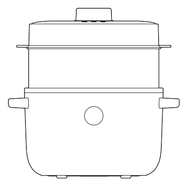
- 包装文件输出需带此版本管理表。
- 修改内容确认后再次修改增加版本号。

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

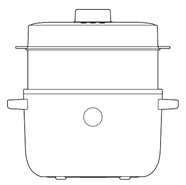
Operating Instructions
Hướng dẫn sử dụng

Slow Cooker
Nồi Nấu Chậm
JSC-187



Giới thiệu

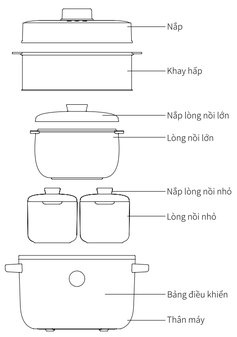
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và bảo quản cẩn thận.
Cảm nhận niềm vui nấu ăn từ đây!



Mục lục

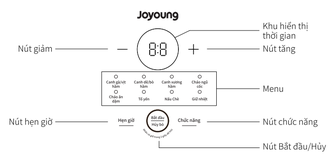
Chương 1: Tên và chức năng các bộ phận (gồm giới thiệu giao diện)
Chương 2: Cách sử dụng
Chương 3: Sơ đồ nguyên lý điện
Chương 4: Chú ý an toàn
Chương 5: Phân tích và khắc phục sự cố
Chương 6: Vệ sinh và bảo dưỡng

Tên và chức năng của các bộ phận (gồm giới thiệu giao diện)



Lưu ý: Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa. Vui lòng lấy sản phẩm thật làm chuẩn.

Cách sử dụng sản phẩm



Bảng điều khiển JSC-187

Hướng dẫn sử dụng

1. Nút chức năng

- Dùng để chọn chức năng nấu ăn.
- Ở trạng thái chờ, nhấn nút "Chức năng" có thể lựa chọn lần lượt các chức năng như "canh gà/vịt hầm, canh dê/ bò hầm, canh xương hầm, cháo ngũ cốc, cháo ăn dặm, tổ yến, nấu chè, giữ nhiệt", trong quá trình nấu đèn chỉ thị chức năng tương ứng sẽ nhấp nháy, màn hình hiển thị thời gian nấu cần thiết. Sau khi chọn chức năng, bạn cần nhấn "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu nấu.
  Chú ý:
  1. Khi chọn chức năng, bạn có thể dựa vào nhu cầu nấu ăn của mình, lựa chọn nút hẹn giờ "+" hoặc "-" để thiết lập thời gian nấu ăn, thuận tiện cho bạn sử dụng.

2. Nút "+", "-"

- Khi đã chọn chức năng, nhấn vào phím "+" hoặc "-" để đặt thời gian hẹn giờ.
- Nhấn giữ nút "+" hoặc "-" để thời gian tăng/giảm dần theo theo mức 0.1h.
- Khi đã đặt hẹn giờ xong, cần nhấn "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu theo dạng đếm ngược.

Chức năng	Canh gà/ vịt hầm	Canh dê/ bò hầm	Canh xương hầm	Cháo ngũ cốc	Cháo ăn dặm	Tổ yến	Nấu chè	Giữ nhiệt
Thời gian mặc định	2.5h	3.0h	3.0h	2.5h	3.0h	1.5h	3.5h	/
Thời gian điều chỉnh	2.5-5.0h	3.0-5.0h	3.0-5.0h	2.5-5.0h	3.0-5.0h	/	3.5-5.0h	/

Chú ý:

1. Trong quá trình nấu, người dùng cần chú ý đến sự thay đổi của lượng nước, tránh để nồi bị cạn. Sau khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
2. Khi dùng chức năng nấu cháo, tổng lượng nấu không được vượt quá 80% dung tích của lòng nồi để tránh tràn nồi.Kiến nghị gạo và nước đong theo tỉ lệ 1:8, hiệu quả hầm nấu sẽ tốt hơn. Nguyên liệu tử các loại đậu nên ngâm trước từ 2-6 giờ.
3. Mùa hè hoặc khi nhiệt độ cao, nên giảm thời gian hẹn giờ để tránh thực phẩm bị hỏng.
4. Dựa vào lượng thực phẩm, có thể điều chỉnh thời gian thích hợp bằng phím "+" và "-"; Khi trời lạnh, có thể tăng thời gian nấu bằng phím "+" và "-".
5. Thời gian được tính cho toàn bộ quá trình nấu, thời gian hẹn giờ có thể điều chỉnh từ 1 đến 24 giờ, mặc định là 6 giờ. Chức năng tổ yến và giữ nhiệt không thể hẹn giờ và đặt trước.

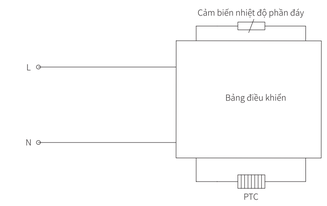
3. Hẹn giờ

- Ở trạng thái chờ, sau khi nhấn nút "Chức năng" để chọn chức năng nấu, hoặc hoàn thành cài đặt chức năng hẹn giờ, có thể nhấn nút "Hẹn giờ" để cài đặt.
- Lưu ý: Nhấn vào nút này, thời gian hẹn giờ sẽ mặc định tăng thêm 1 giờ so với thời gian nấu mặc định. Nhấn nút "+" hoặc "-" để điều chỉnh thời gian. Mỗi lần nhấn nút "+", thời gian sẽ tăng thêm 1 giờ. Nhấn giữ nút "+" "-" để điều chỉnh nhanh.
- Sau khi cài đặt thời gian xong, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để bắt đầu nấu.
  Lưu ý:
  1. Thời gian hẹn giờ là thời gian nấu xong, thời gian hẹn giờ tối đa là 24 giờ;
  2. Chức năng tổ yến và giữ nhiệt không thể hẹn giờ
  3. Nếu thời gian hẹn giờ lớn hơn 10 giờ, khi điều chỉnh thời gian sẽ tăng/ giảm theo mức 1 giờ, nếu ít hơn hoặc bằng 10 giờ thời gian điều chỉnh sẽ tăng/ giảm theo mức 30 phút. Khi điều chỉnh thời gian hẹn giờ, nếu thời gian hẹn giờ không phải là bội số của 30 phút thì điều chỉnh theo bội số của 30 phút.

4. Giữ nhiệt

- Sau khi nấu xong nồi sẽ tự động chuyển sang trạng thái Giữ nhiệt, đèn giữ nhiệt sẽ sáng , thời gian hiển thị sẽ tăng dần theo đơn vị 0,1 giờ, thời gian giữ nhiệt tối đa là 8 giờ, quá 8 giờ sẽ chuyển sang chế độ chờ.
- Chọn chức năng "Giữ nhiệt" sẽ trực tiếp bắt đầu giữ nhiệt, đèn giữ nhiệt sẽ sáng, thời gian hiển thị sẽ tăng dần theo đơn vị phút, thời gian giữ nhiệt tối đa là 8 giờ, quá 8 giờ sẽ chuyển sang chế độ chờ.
- Sau khi nấu xong tự động chuyển sang chức năng Giữ nhiệt.

Sơ đồ nguyên lý điện



Chú ý an toàn

1. Để đảm bảo an toàn cho bản thân và những người khác, vui lòng đọc kỹ và tuân thủ các biện pháp phòng ngừa sau.
2. Việc sử dụng sai sản phẩm hoặc không tuân theo các kỹ hiệu cảnh báo có thể gây ra thương tích cho người dùng và hư hỏng tài sản.
3. Các ký hiệu cảnh báo trong tài liệu này có ý nghĩa như sau:

Các hành động bị nghiêm cấm **Yêu cầu bắt buộc** **Biện pháp phòng ngừa khi vận hành hàng ngày**

1. Để sản phẩm xa tầm tay trẻ em và không cho trẻ em tự ý sử dụng để tránh bị điện giật, bỏng hoặc các thương tích khác.
2. Không đưa các vật kim loại, dây sắt, mũi kim hoặc các vật lạ khác vào sản phẩm hoặc các khe hở của sản phẩm, vì điều này có thể gây ra điện giật hoặc hoạt động bất thường.
3. Khi vệ sinh, khi sản phẩm gặp sự cố hoặc khi không sử dụng, hãy đảm bảo rút phích cắm điện để tránh rò rỉ điện hoặc sản phẩm tự động kích hoạt.
4. Không đặt sản phẩm trực tiếp trên lửa hoặc gần nguồn nhiệt, vì điều này có thể làm hỏng sản phẩm, gây ra sự cố hoặc thậm chí gây nguy hiểm.
5. Không đặt sản phẩm trên bề mặt không ổn định, ẩm ướt, nóng, trơn trượt hoặc không chịu nhiệt (chẳng hạn như bàn có khăn trải bàn bằng nhựa, vải cotton hoặc thảm).
6. Sử dụng ổ cắm điện có dòng điện định mức ít nhất 6A và điện áp xoay chiều 220V riêng biệt để ngăn ngừa cháy nổ, điện giật và các tai nạn khác.
7. Không cắm hoặc rút phích cắm khi tay ướt để tránh điện giật. Khi rút phích cắm, hãy cầm vào phần tay cầm của phích cắm, không kéo dây điện để tránh làm hỏng dây.
8. Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ hoặc chuyên gia có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
9. Trước khi sử dụng, hãy đảm bảo dây nguồn được cắm chắc chắn vào ổ cắm, vì tiếp xúc kém có thể gây hỏng thiết bị, dẫn đến chập điện hoặc cháy nổ.
10. Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Công ty sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ tai nạn hoặc thương tích nào do sử dụng cho mục đích thương mại, sử dụng không đúng cách hoặc không tuân theo hướng dẫn vận hành.

11. Sản phẩm này chỉ sử dụng trong nhà. Không sử dụng ở khu vực ẩm ướt hoặc ngoài trời để tránh điện giật và hư hỏng do lão hóa linh kiện.
12. Sản phẩm này không phù hợp với những người bị suy giảm cảm giác hoặc tâm lý, thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức (bao gồm cả trẻ em), v.v. Trừ khi họ sử dụng sản phẩm này dưới sự giám sát và hướng dẫn của chuyên gia. Theo dõi trẻ em để đảm bảo chúng không nghịch sản phẩm này.
13. Khi thêm nước vào nồi, không vượt quá 80% dung tích của nồi để tránh nước nóng tràn ra ngoài gây bỏng. Tránh chạm vào các khu vực có nhiệt độ cao như cửa thoát hơi nước. Nếu cần mở nắp, hãy sử dụng khăn hoặc găng tay chịu nhiệt để bảo vệ, tránh bị bỏng.
14. Nếu sản phẩm gặp sự cố, vui lòng mang đến bộ phận bảo hành để sửa chữa. Không tự ý tháo rời sản phẩm hoặc thay thế linh kiện để tránh cháy nổ, điện giật hoặc thương tích.
15. Sau khi mở bao bì, hãy vứt bỏ túi nhựa vào thùng rác ngay lập tức để tránh trẻ em nghịch và gây nguy cơ ngạt thở.
16. Việc xuất hiện một số mùi lạ và kéo dài vài phút khi lần đầu tiên bật nguồn là điều bình thường.
17. Không sử dụng thiết bị khi không có thức ăn bên trong để tránh làm hỏng linh kiện do đun nóng khô.
18. Nồi và nắp nồi bên trong dễ vỡ, hãy cẩn thận va chạm với vật cứng hoặc rơi từ trên cao để tránh vỡ.
19. Không nấu bằng nồi trên lửa trực tiếp, tránh thay đổi nhiệt độ đột ngột và đợi nồi nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh để tránh nồi bị nứt do giãn nở nhiệt.
20. Giữ cho bên trong sản phẩm sạch sẽ, không có mảnh vụn, đảm bảo nồi bên trong khô ráo ở bên ngoài và đảm bảo có thể đưa vào và lấy ra dễ dàng để tránh ảnh hưởng đến hiệu quả sử dụng.
21. Không bật nguồn thiết bị khi không có nồi bên trong hoặc khi nồi bên trong rỗng không có thức ăn để tránh làm hỏng linh kiện do đun nóng khô.
22. Tránh để nước hoặc canh bắn vào nồi điện để ngăn ngừa chập mạch ở bảng mạch.
23. Không đun nấu thức ăn trực tiếp trong nồi ngoài để tránh làm hỏng linh kiện.
24. Chú ý đến thời gian nấu để tránh làm quá nhiệt và cạn nước. Ngắt nguồn điện ngay lập tức nếu điều này xảy ra.
25. Nếu không sử dụng trong thời gian dài, hãy vệ sinh và lau khô thiết bị trước khi cất giữ.

26. Không di chuyển sản phẩm trong khi đang hoạt động.
27. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc xịt nước vào thiết bị.

Phân tích và khắc phục sự cố

Mã số cảnh báo	Nguyên nhân sự cố	Cách xử lý
E1	Hỏng bộ chỉnh lưu silicone điều khiển	Tắt nguồn ngay lập tức và mang thiết bị đến điểm sửa chữa được chỉ định để sửa chữa
E2	Không thể làm nóng	Nhấn nút Hủy để dừng báo động và mang thiết bị đến điểm sửa chữa được chỉ định để sửa chữa
E3	Mạch hở trong cảm biến nhiệt độ	Nhấn nút Hủy để dừng báo động và mang thiết bị đến điểm sửa chữa được chỉ định để sửa chữa
E4	Lỗi ngắn mạch trong cảm biến nhiệt độ	Nhấn nút Hủy để dừng báo động và mang thiết bị đến điểm sửa chữa được chỉ định để sửa chữa
E5	Báo động cháy khô	Kiểm tra xem sản phẩm có bị cạn nước hay không
E6	Quá áp	Tiếp tục vận hành khi điện áp lưới trở lại bình thường
E7	Điện áp thấp	Tiếp tục vận hành khi điện áp lưới trở lại bình thường

Vệ sinh và bảo dưỡng

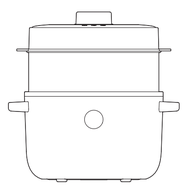
- Sau khi sử dụng, phải rút phích cắm điện và để thiết bị nguội hẳn trước khi bắt đầu vệ sinh.
- Không sử dụng chất pha loãng, xăng, bột tẩy rửa, bàn chải cứng hoặc vật bằng thép để lau chùi tránh làm hỏng bề mặt.
- Không ngâm toàn bộ thân nồi vào nước để vệ sinh. Có thể lau bên trong và bên ngoài thân nồi bằng khăn ẩm đã vắt kỹ để tránh nước vào, rò rỉ điện hoặc trục trặc.
- Nếu nồi sứ hoặc nắp nồi bên trong vẫn còn mùi sau khi vệ sinh bằng chất tẩy rửa, bạn có thể đổ một ít baking soda vào nồi sứ và thêm một ít nước, bật nồi để đun sôi, sau đó dùng miếng chùi rửa để loại bỏ mùi hôi.
- Nếu không sử dụng trong thời gian dài, hãy vệ sinh và lau khô nồi nấu chậm trước khi bảo quản.

Thông số sản phẩm

Mã sản phẩm	JSC-187
Điện áp định mức	220V
Tần số định mức	50Hz
Công suất định mức	300W
Dung tích định mức	1.8L

PREFACE

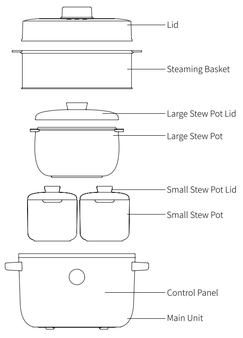
Please read the instructions carefully before using the product and keep it for future reference.
Begin your culinary adventure and enjoy the art of cooking!



Contents

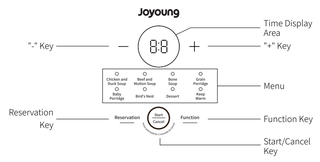
Chapter 1: Components and Functions
(Including Interface Introduction)
Chapter 2: Product Usage Methods
Chapter 3: Electrical Schematic Diagram
Chapter 4: Safety Precautions
Chapter 5: Troubleshooting
Chapter 6: Cleaning and Maintenance

Components and Functions (Including Interface Introduction)



Note: The product illustration is for reference only, and the specific design shall be subject to the actual product.

Product Usage Methods



JSC-187 Control Panel

Operating Instructions

1. Function Key

- Used to select cooking functions.
- In standby mode, pressing the "Function" key allows you to cycle through options such as "Chicken and Duck Soup, Beef and Mutton Soup, Bone Soup, Grain Porridge, Baby Porridge, Edible Bird's Nest, Dessert, Keep Warm". The corresponding function indicator light will flash, and the digital display will show the required cooking time. After selecting a function, press "Start/Cancel" to begin cooking.
  Note:
  1. When selecting a function, you can adjust the cooking time using the "+" and "-" keys according to your needs.

2. "+" Key and "-" Key

- After selecting a function, press the "+" or "-" key to set the cooking time.
- Pressing the "+" or "-" keys will increase or decrease the time in increments of 0.1 hours.
- After setting the cooking time, press "Start/Cancel" to start cooking, with the cooking time of the function displayed in a countdown format.

Functions	Chicken and Duck Soup	Beef and Mutton Soup	Bone Soup	Grain Porridge	Baby Porridge	Bird's Nest	Dessert	Keep Warm
Default Time	2.5h	3.0h	3.0h	2.5h	3.0h	1.5h	3.5h	/
Adjustable Time	2.5-5.0h	3.0-5.0h	3.0-5.0h	2.5-5.0h	3.0-5.0h	/	3.5-5.0h	/

Note:

1. During the machine's cooking process, please monitor the water level to prevent the pot from drying out. When cooking finishes, the machine automatically switches to keep warm function;
2. When using the porridge function, do not exceed 80% of the inner pot's capacity to avoid overflow. The rice-to-water ratio is recommended to be 1:8 for better stewing results. Legumes shall be soaked for 2-6 hours before cooking;
3. In summer or high-temperature conditions, it is suggested to shorten the timer setting to prevent food spoilage;
4. Set the cooking time with the "+" and "-" keys based on the quantity. In cold weather, consider increasing the time using the "+" and "-" keys.
5. The reservation time is the time for the cooking to be completed. The maximum timer setting is 24 hours and adjustable, with a default of 6 hours. The Bird's Nest and Keep Warm functions have no cooking timer and reservation function.

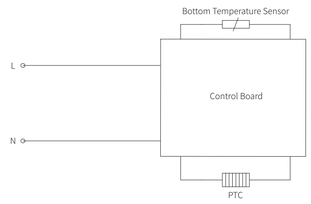
3. Reservation

- In standby mode, press the "Function" key to select a cooking function, or after setting the function's timer, press the "Reservation" key to make a reservation.
- Note: Pressing this key will default to adding 1 hour to the cooking time. Press the "+" and "-" keys to set the time. Pressing the "+" key once increases the working time by 1 hour, and holding down the "+" or "-" keys allows for rapid adjustment.
- After setting the time, press "Start/Cancel" to start cooking.
  Note:
  1. The reservation time is the time for the cooking to be completed, with a maximum reservation of 24 hours;
  2. The Custard, Bird's Nest, and Keep Warm functions cannot use the reservation function;
  3. For reservation time over 10 hours, adjust in 1-hour increments; for time equal to 10 hours or less, adjust in 30-minute increments. When adjusting the reservation time, if the target time is not a multiple of 30 minutes, adjust to the nearest multiple.

4. Keep Warm

- After the function completes, the machine automatically enters the keep-warm state, with the keep-warm indicator light illuminated, and the time in the clock area accumulates in 0.1-hour increments. The maximum keep-warm time is 8 hours; the machine switches to standby mode when exceeding 8 hours.
- Holding the "Keep Warm" function directly activates the keep-warm setting, with the indicator light on, and the time in the clock area accumulates in minute increments. The maximum warming time is 8 hours, the machine switches to standby mode when exceeding 8 hours.
- Once the function operation ends, it automatically switches to keep warm function.

Electrical Schematic Diagram



Safety Precautions

1. The precautions are crucial for preventing danger, injury, or other safety issues to you and other people, please adhere to them strictly.
2. Ignoring the markings below and misusing the product may lead to personal injury and property damage.
3. The following explains the meanings of the markings in this document.

Prohibited Actions **Requirements That Must Be Followed** **Precautions in Daily Operation**

1. Place the product out of reach of children and do not allow children to operate it alone to prevent electric shock, burns, or other injuries.
2. Do not insert metal shavings, iron wires, needles, or other foreign objects into the product or its gaps, as this can cause electric shock or abnormal operation.
3. When cleaning or there are any malfunctions or the product is not in use, be sure to unplug the power plug to prevent electric leakage or accidental activation.
4. Do not place the product directly on a fire or near any heat source, as this can damage the product, cause malfunctions, or even pose a danger.
5. Do not place the product on unstable, damp, hot, slippery, or non-heat-resistant surfaces (such as tables with plastic tablecloths, cotton cloths, or carpets, etc.) to prevent electric shocks, fires, falling off, and other incidents that could cause harm and property damage.
6. Use a power outlet with a rated current of at least 6A and an AC voltage of 220V separately to prevent fires, electric shocks, and other accidents.
7. Do not insert or remove the plug with wet hands to avoid electric shock. When unplugging, grasp the plug handle, not the power cord, to prevent damage to the power cord.
8. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department, or similarly qualified professionals to avoid danger.
9. Before use, ensure the power cord is securely connected to the socket, as poor contact may cause device damage, leading to short circuits or fire hazards.
10. This product is intended for household use only. The company will not be held responsible for any accidents or injuries resulting from commercial use, improper use, or failure to follow the operating instructions.

11. This product is for indoor use only. Do not use it in damp areas or outdoors to prevent electric shocks and damage from component aging.
12. This product is not suitable for individuals with sensory or psychological impairments, lack of experience or knowledge (including children), etc. Unless they use this product under the supervision and guidance of professionals. Keep an eye on children to ensure they do not play with this product.
13. When adding water to the pot, do not exceed 80% of the inner pot's capacity to prevent hot water from spilling and causing burns. Avoid touching high-temperature areas such as the steam outlet. If you need to open the lid, use a towel or heat-resistant gloves for protection to prevent burns.
14. If the product malfunctions, please take it to local after-sales services department for repair. Do not disassemble the product or replace parts yourself to avoid fire, electric shock, or injury.
15. After opening the package, dispose of the plastic bags in the trash immediately to prevent children from playing with them and causing suffocation hazards.
16. It is normal that some peculiar smells may occur and last a few minutes when first powered up.
17. Do not power the device without food inside to prevent component damage from dry heating.
18. The inner pot and inner lid are fragile, please be cautious of collisions with hard objects or falling from heights to avoid breakage.
19. Do not cook with the inner pot over an open flame, avoid sudden temperature changes, and wait for the inner pot to cool completely before cleaning to prevent it from cracking due to thermal expansion and contraction.
20. Keep the machine interior clean and free of debris, ensure the inner pot is dry on the outside, and ensure it can be put in and taken out smoothly to avoid affecting performance.
21. Do not power the device without the inner pot inside or with the inner pot empty without food, to prevent component damage from dry heating.
22. Avoid splashing water or soup into the electric stew pot to prevent short circuits in the circuit board.
23. Do not cook food directly in the outer pot to prevent component damage.
24. Pay attention to cooking times to avoid overheating and drying out the water. Immediately cut off the power if this occurs.

25. If not used for an extended period, clean and dry the appliance before storing it.
26. Do not move the product while it is in operation.
27. The appliance shall not be submerged in water or sprayed with water.

Fault Analysis and Troubleshooting

Alarm Codes	Fault Reason	Handling Method
E1	Silicon Controlled Rectifier breakdown	Power off immediately and take the appliance to the designated repair point for repair
E2	Unable to heat	Press the Cancel key to stop the alarm and take the appliance to the designated repair point for repair
E3	Open circuit in temperature sensor	Press the Cancel key to stop the alarm and take the appliance to the designated repair point for repair
E4	Short circuit fault in temperature sensor	Press the Cancel key to stop the alarm and take the appliance to the designated repair point for repair
E5	Dry burning alarm	Check if the machine is dry burning without water
E6	Overvoltage	Continue to operate once the grid voltage returns to normal
E7	Undervoltage	Continue to operate once the grid voltage returns to normal

Cleaning and Maintenance

- After use, the power plug must be unplugged and the appliance must cool down before starting to clean.
- Do not use thinner, gasoline, detergent powder, hard brushes, or steel wool to wipe to avoid damaging the surface.
- Do not immerse the entire machine body in water for cleaning. The interior and exterior of the body can be wiped with a damp cloth wrung out to prevent water ingress, electric leakage, or malfunctions.
- If there is still odor on the ceramic pot or inner lid after cleaning with regular detergent, you can pour some baking soda into the ceramic pot and add a little water, turn on the machine to heat and boil, then use a scouring pad to scrub to remove the odor.
- If not used for an extended period, clean and dry the electric slow cooker before storing it.

Product Specifications

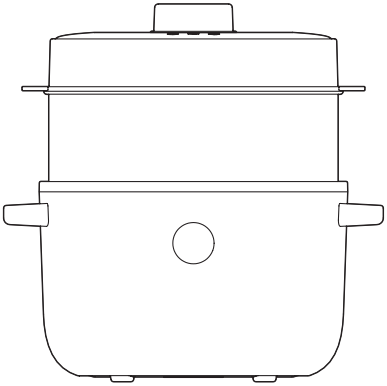
Model	JSC-187
Rated Voltage	220V
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	300W
Rated Capacity	1.8L

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

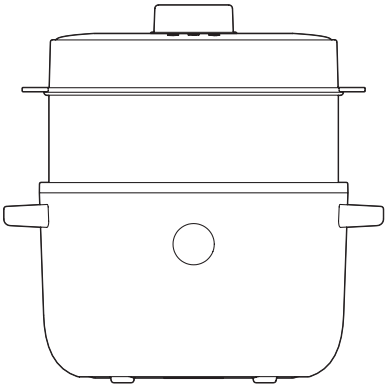
Operating Instructions
Hướng dẫn sử dụng

Slow Cooker
Nồi Nấu Chậm
JSC-187



Giới thiệu

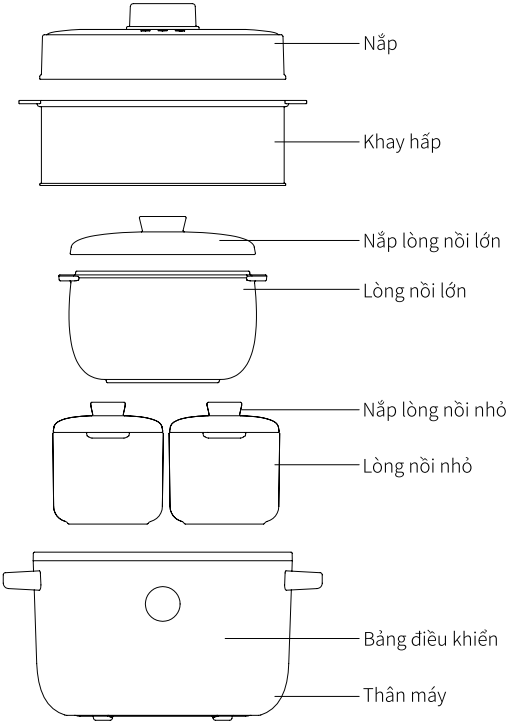
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi dùng và bảo quản cẩn thận.
Cảm nhận niềm vui nấu ăn từ đây!



Mục lục

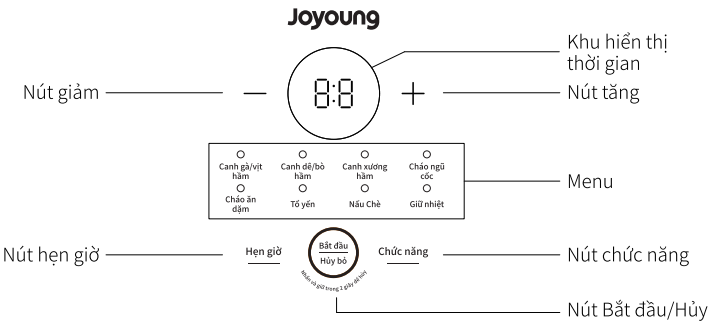
Chương 1: Tên và chức năng các bộ phận
(gồm giới thiệu giao diện)
Chương 2: Cách sử dụng
Chương 3: Sơ đồ nguyên lý điện
Chương 4: Chú ý an toàn
Chương 5: Phân tích và khắc phục sự cố
Chương 6: Vệ sinh và bảo dưỡng

Tên và chức năng của các bộ phận (gồm giới thiệu giao diện)



Lưu ý: Hình ảnh chỉ mang tính chất minh họa. Vui lòng lấy sản phẩm thật làm chuẩn.

Cách sử dụng sản phẩm



Bảng điều khiển JSC-187

Hướng dẫn sử dụng

1. Nút chức năng

- Dùng để chọn chức năng nấu ăn.
- Ở trạng thái chờ, nhấn nút “Chức năng” có thể lựa chọn lần lượt các chức năng như "canh gà/vịt hầm, canh dê/ bò hầm, canh xương hầm, cháo ngũ cốc, cháo ăn dặm, tổ yến, nấu chè, giữ nhiệt", trong quá trình này đèn chỉ thị chức năng tương ứng sẽ nhấp nháy, màn hình hiển thị thời gian nấu cần thiết. Sau khi chọn chức năng, bạn cần nhấn “Bắt đầu/Hủy” để bắt đầu nấu.

  Chú ý:

  1. Khi chọn chức năng, bạn có thể dựa vào nhu cầu nấu ăn của mình, lựa chọn nút hẹn giờ “+” hoặc “-” để thiết lập thời gian nấu ăn, thuận tiện cho bạn sử dụng.

2. Nút “+”, “-”

- Khi đã chọn chức năng, nhấn vào phím “+” hoặc “-“ để đặt thời gian hẹn giờ.
- Nhấn giữ nút “+” hoặc “-” để thời gian tăng/giảm dần theo theo mức 0.1h.
- Khi đã đặt hẹn giờ xong, cần nhấn “Bắt đầu/Hủy” để bắt đầu nấu, hiển thị thời gian nấu theo dạng đếm ngược.

Chức năng	Canh gà/ vịt hầm	Canh dê/ bò hầm	Canh xương hầm	Cháo ngũ cốc	Cháo ăn dặm	Tổ yến	Nấu chè	Giữ nhiệt
Thời gian mặc định	2.5h	3.0h	3.0h	2.5h	3.0h	1.5h	3.5h	/
Thời gian điều chỉnh	2.5-5.0h	3.0-5.0h	3.0-5.0h	2.5-5.0h	3.0-5.0h	/	3.5-5.0h	/

Chú ý:

1. Trong quá trình nấu, người dùng cần chú ý đến sự thay đổi của lượng nước, tránh để nồi bị cạn. Sau khi nấu xong, nồi sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm.
2. Khi dùng chức năng nấu cháo, tổng lượng nấu không được vượt quá 80% dung tích của lòng nồi để tránh tràn nồi.Kiến nghị gạo và nước đong theo tỉ lệ 1:8, hiệu quả hầm nấu sẽ tốt hơn. Nguyên liệu từ các loại đậu nên ngâm trước từ 2-6 giờ.
3. Mùa hè hoặc khi nhiệt độ cao, nên giảm thời gian hẹn giờ để tránh thực phẩm bị hỏng.
4. Dựa vào lượng thực phẩm, có thể điều chỉnh thời gian thích hợp bằng phím “+” và “-”; Khi trời lạnh, có thể tăng thời gian nấu bằng phím “+” và “-”.
5. Thời gian được tính cho toàn bộ quá trình nấu, thời gian hẹn giờ có thể điều chỉnh từ 1 đến 24 giờ, mặc định là 6 giờ. Chức năng tổ yến và giữ nhiệt không thể hẹn giờ và đặt trước.

3. Hẹn giờ

- Ở trạng thái chờ, sau khi nhấn nút “Chức năng” để chọn chức năng nấu, hoặc hoàn thành cài đặt chức năng hẹn giờ, có thể nhấn nút “Hẹn giờ” để cài đặt.
- Lưu ý: Nhấn vào nút này, thời gian hẹn giờ sẽ mặc định tăng thêm 1 giờ so với thời gian nấu mặc định. Nhấn nút “+” hoặc “-” để điều chỉnh thời gian. Mỗi lần nhấn nút “+”, thời gian sẽ tăng thêm 1 giờ. Nhấn giữ nút “+” “-” để điều chỉnh nhanh.
- Sau khi cài đặt thời gian xong, nhấn nút “Bắt đầu/Hủy” để bắt đầu nấu.

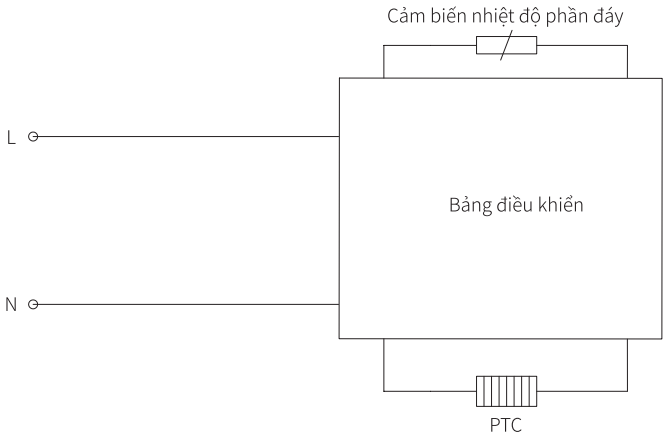
  Lưu ý:

  1. Thời gian hẹn giờ là thời gian nấu xong, thời gian hẹn giờ tối đa là 24 giờ;
  2. Chức năng tổ yến và giữ nhiệt không thể hẹn giờ
  3. Nếu thời gian hẹn giờ lớn hơn 10 giờ, khi điều chỉnh thời gian sẽ tăng/ giảm theo mức 1 giờ, nếu ít hơn hoặc bằng 10 giờ thời gian điều chỉnh sẽ tăng/ giảm theo mức 30 phút. Khi điều chỉnh thời gian hẹn giờ, nếu thời gian hẹn giờ không phải là bội số của 30 phút thì điều chỉnh theo bội số của 30 phút.

4. Giữ nhiệt

- Sau khi nấu xong nồi sẽ tự động chuyển sang trạng thái Giữ nhiệt, đèn giữ nhiệt sẽ sáng , thời gian hiển thị sẽ tăng dần theo đơn vị 0,1 giờ, thời gian giữ nhiệt tối đa là 8 giờ, quá 8 giờ sẽ chuyển sang chế độ chờ.
- Chọn chức năng "Giữ nhiệt" sẽ trực tiếp bắt đầu giữ nhiệt, đèn giữ nhiệt sẽ sáng, thời gian hiển thị sẽ tăng dần theo đơn vị phút, thời gian giữ nhiệt tối đa là 8 giờ, quá 8 giờ sẽ chuyển sang chế độ chờ.
- Sau khi nấu xong tự động chuyển sang chức năng Giữ nhiệt.

Sơ đồ nguyên lý điện



Chú ý an toàn

1. Để đảm bảo an toàn cho bản thân và những người khác, vui lòng đọc kỹ và tuân thủ các biện pháp phòng ngừa sau.
2. Việc sử dụng sai sản phẩm hoặc không tuân theo các ký hiệu cảnh báo có thể gây ra thương tích cho người dùng và hư hỏng tài sản.
3. Các ký hiệu cảnh báo trong tài liệu này có ý nghĩa như sau:

Các hành động bị nghiêm cấm **Yêu cầu bắt buộc** **Biện pháp phòng ngừa khi vận hành hàng ngày**

1. Để sản phẩm xa tầm tay trẻ em và không cho trẻ em tự ý sử dụng để tránh bị điện giật, bỏng hoặc các thương tích khác.
2. Không đưa các vật kim loại, dây sắt, mũi kim hoặc các vật lạ khác vào sản phẩm hoặc các khe hở của sản phẩm, vì điều này có thể gây ra điện giật hoặc hoạt động bất thường.
3. Khi vệ sinh, khi sản phẩm gặp sự cố hoặc khi không sử dụng, hãy đảm bảo rút phích cắm điện để tránh rò rỉ điện hoặc sản phẩm tự động kích hoạt.
4. Không đặt sản phẩm trực tiếp trên lửa hoặc gần nguồn nhiệt, vì điều này có thể làm hỏng sản phẩm, gây ra sự cố hoặc thậm chí gây nguy hiểm.
5. Không đặt sản phẩm trên bề mặt không ổn định, ẩm ướt, nóng, trơn trượt hoặc không chịu nhiệt (chẳng hạn như bàn có khăn trải bàn bằng nhựa, vải cotton hoặc thảm).
6. Sử dụng ổ cắm điện có dòng điện định mức ít nhất 6A và điện áp xoay chiều 220V riêng biệt để ngăn ngừa cháy nổ, điện giật và các tai nạn khác.
7. Không cắm hoặc rút phích cắm khi tay ướt để tránh điện giật. Khi rút phích cắm, hãy cầm vào phần tay cầm của phích cắm, không kéo dây điện để tránh làm hỏng dây.
8. Nếu dây nguồn bị hỏng, phải thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ hoặc chuyên gia có trình độ tương đương để tránh nguy hiểm.
9. Trước khi sử dụng, hãy đảm bảo dây nguồn được cắm chắc chắn vào ổ cắm, vì tiếp xúc kém có thể gây hỏng thiết bị, dẫn đến chập điện hoặc cháy nổ.
10. Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Công ty sẽ không chịu trách nhiệm cho bất kỳ tai nạn hoặc thương tích nào do sử dụng cho mục đích thương mại, sử dụng không đúng cách hoặc không tuân theo hướng dẫn vận hành.

11. Sản phẩm này chỉ sử dụng trong nhà. Không sử dụng ở khu vực ẩm ướt hoặc ngoài trời để tránh điện giật và hư hỏng do lão hóa linh kiện.
12. Sản phẩm này không phù hợp với những người bị suy giảm cảm giác hoặc tâm lý, thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức (bao gồm cả trẻ em), v.v. Trừ khi họ sử dụng sản phẩm này dưới sự giám sát và hướng dẫn của chuyên gia. Theo dõi trẻ em để đảm bảo chúng không nghịch sản phẩm này.
13. Khi thêm nước vào nồi, không vượt quá 80% dung tích của nồi để tránh nước nóng tràn ra ngoài gây bỏng. Tránh chạm vào các khu vực có nhiệt độ cao như cửa thoát hơi nước. Nếu cần mở nắp, hãy sử dụng khăn hoặc găng tay chịu nhiệt để bảo vệ, tránh bị bỏng.
14. Nếu sản phẩm gặp sự cố, vui lòng mang đến bộ phận bảo hành để sửa chữa. Không tự ý tháo rời sản phẩm hoặc thay thế linh kiện để tránh cháy nổ, điện giật hoặc thương tích.
15. Sau khi mở bao bì, hãy vứt bỏ túi nhựa vào thùng rác ngay lập tức để tránh trẻ em nghịch và gây nguy cơ ngạt thở.
16. Việc xuất hiện một số mùi lạ và kéo dài vài phút khi lần đầu tiên bật nguồn là điều bình thường.
17. Không sử dụng thiết bị khi không có thức ăn bên trong để tránh làm hỏng linh kiện do đun nóng khô.
18. Nồi và nắp nồi bên trong dễ vỡ, hãy cẩn thận va chạm với vật cứng hoặc rơi từ trên cao để tránh vỡ.
19. Không nấu bằng nồi trên lửa trực tiếp, tránh thay đổi nhiệt độ đột ngột và đợi nồi nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh để tránh nồi bị nứt do giãn nở nhiệt.
20. Giữ cho bên trong sản phẩm sạch sẽ, không có mảnh vụn, đảm bảo nồi bên trong khô ráo ở bên ngoài và đảm bảo có thể đưa vào và lấy ra dễ dàng để tránh ảnh hưởng đến hiệu quả sử dụng.
21. Không bật nguồn thiết bị khi không có nồi bên trong hoặc khi nồi bên trong rỗng không có thức ăn để tránh làm hỏng linh kiện do đun nóng khô.
22. Tránh để nước hoặc canh bắn vào nồi điện để ngăn ngừa chập mạch ở bảng mạch.
23. Không đun nấu thức ăn trực tiếp trong nồi ngoài để tránh làm hỏng linh kiện.
24. Chú ý đến thời gian nấu để tránh làm quá nhiệt và cạn nước. Ngắt nguồn điện ngay lập tức nếu điều này xảy ra.
25. Nếu không sử dụng trong thời gian dài, hãy vệ sinh và lau khô thiết bị trước khi cất giữ.

26. Không di chuyển sản phẩm trong khi đang hoạt động.
27. Không nhúng thiết bị vào nước hoặc xịt nước vào thiết bị.

Phân tích và khắc phục sự cố

Mã số cảnh báo	Nguyên nhân sự cố	Cách xử lý
E1	Hỏng bộ chỉnh lưu silicone điều khiển	Tắt nguồn ngay lập tức và mang thiết bị đến điểm sửa chữa được chỉ định để sửa chữa
E2	Không thể làm nóng	Nhấn nút Hủy để dừng báo động và mang thiết bị đến điểm sửa chữa được chỉ định để sửa chữa
E3	Mạch hở trong cảm biến nhiệt độ	Nhấn nút Hủy để dừng báo động và mang thiết bị đến điểm sửa chữa được chỉ định để sửa chữa
E4	Lỗi ngắn mạch trong cảm biến nhiệt độ	Nhấn nút Hủy để dừng báo động và mang thiết bị đến điểm sửa chữa được chỉ định để sửa chữa
E5	Báo động cháy khô	Kiểm tra xem sản phẩm có bị cạn nước hay không
E6	Quá áp	Tiếp tục vận hành khi điện áp lưới trở lại bình thường
E7	Điện áp thấp	Tiếp tục vận hành khi điện áp lưới trở lại bình thường

Vệ sinh và bảo dưỡng

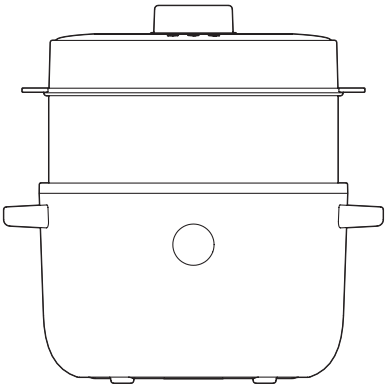
- Sau khi sử dụng, phải rút phích cắm điện và để thiết bị nguội hẳn trước khi bắt đầu vệ sinh.
- Không sử dụng chất pha loãng, xăng, bột tẩy rửa, bàn chải cứng hoặc vật bằng thép để lau chùi tránh làm hỏng bề mặt.
- Không ngâm toàn bộ thân nồi vào nước để vệ sinh. Có thể lau bên trong và bên ngoài thân nồi bằng khăn ẩm đã vắt kỹ để tránh nước vào, rò rỉ điện hoặc trục trặc.
- Nếu nồi sứ hoặc nắp nồi bên trong vẫn còn mùi sau khi vệ sinh bằng chất tẩy rửa, bạn có thể đổ một ít baking soda vào nồi sứ và thêm một ít nước, bật nồi để đun sôi, sau đó dùng miếng chùi rửa để loại bỏ mùi hôi.
- Nếu không sử dụng trong thời gian dài, hãy vệ sinh và lau khô nồi nấu chậm trước khi bảo quản.

Thông số sản phẩm

Mã sản phẩm	JSC-187
Điện áp định mức	220V
Tần số định mức	50Hz
Công suất định mức	300W
Dung tích định mức	1.8L

PREFACE

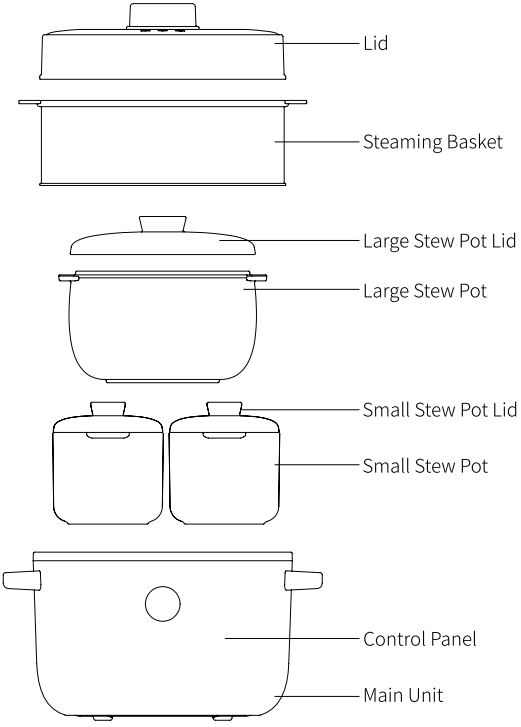
Please read the instructions carefully before using the product and keep it for future reference.
Begin your culinary adventure and enjoy the art of cooking!



Contents

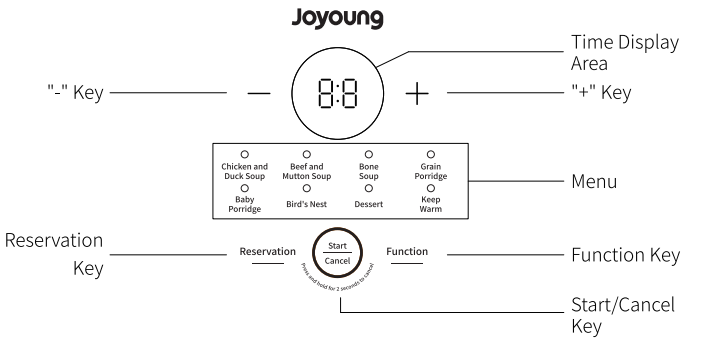
Chapter 1: Components and Functions
(Including Interface Introduction)
Chapter 2: Product Usage Methods
Chapter 3: Electrical Schematic Diagram
Chapter 4: Safety Precautions
Chapter 5: Troubleshooting
Chapter 6: Cleaning and Maintenance

Components and Functions (Including Interface Introduction)



Note: The product illustration is for reference only, and the specific design shall be subject to the actual product.

Product Usage Methods



JSC-187 Control Panel

Operating Instructions

1. Function Key

- Used to select cooking functions.
- In standby mode, pressing the "Function" key allows you to cycle through options such as "Chicken and Duck Soup, Beef and Mutton Soup, Bone Soup, Grain Porridge, Baby Porridge, Edible Bird's Nest, Dessert, Keep Warm". The corresponding function indicator light will flash, and the digital display will show the required cooking time. After selecting a function, press "Start/Cancel" to begin cooking.

  Note:

  1. When selecting a function, you can adjust the cooking time using the "+" and "-" keys according to your needs.

2. "+" Key and "-" Key

- After selecting a function, press the "+" or "-" key to set the cooking time.
- Pressing the "+" or "-" keys will increase or decrease the time in increments of 0.1 hours.
- After setting the cooking time, press "Start/Cancel" to start cooking, with the cooking time of the function displayed in a countdown format.

Functions	Chicken and Duck Soup	Beef and Mutton Soup	Bone Soup	Grain Porridge	Baby Porridge	Bird's Nest	Dessert	Keep Warm
Default Time	2.5h	3.0h	3.0h	2.5h	3.0h	1.5h	3.5h	/
Adjustable Time	2.5-5.0h	3.0-5.0h	3.0-5.0h	2.5-5.0h	3.0-5.0h	/	3.5-5.0h	/

Note:

1. During the machine's cooking process, please monitor the water level to prevent the pot from drying out. When cooking finishes, the machine automatically switches to keep warm function;
2. When using the porridge function, do not exceed 80% of the inner pot's capacity to avoid overflow. The rice-to-water ratio is recommended to be 1:8 for better stewing results. Legumes shall be soaked for 2-6 hours before cooking;
3. In summer or high-temperature conditions, it is suggested to shorten the timer setting to prevent food spoilage;
4. Set the cooking time with the "+" and "-" keys based on the quantity. In cold weather, consider increasing the time using the "+" and "-" keys.
5. The reservation time is the time for the cooking to be completed. The maximum timer setting is 24 hours and adjustable, with a default of 6 hours. The Bird's Nest and Keep Warm functions have no cooking timer and reservation function.

3. Reservation

- In standby mode, press the "Function" key to select a cooking function, or after setting the function's timer, press the "Reservation" key to make a reservation.
- Note: Pressing this key will default to adding 1 hour to the cooking time. Press the "+" and "-" keys to set the time. Pressing the "+" key once increases the working time by 1 hour, and holding down the "+" or "-" keys allows for rapid adjustment.
- After setting the time, press "Start/Cancel" to start cooking.

Note:

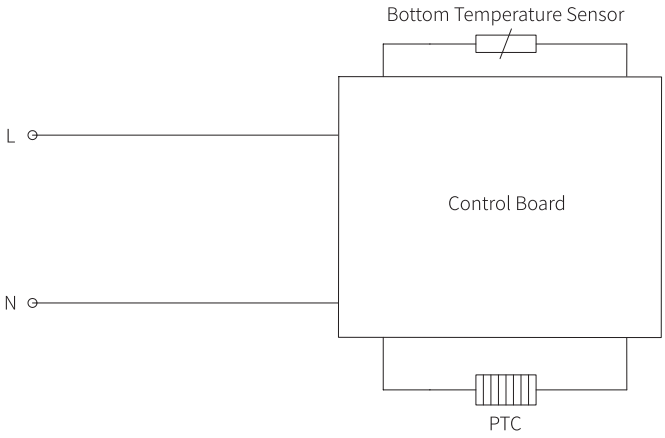
1. The reservation time is the time for the cooking to be completed, with a maximum reservation of 24 hours;
2. The Custard, Bird's Nest, and Keep Warm functions cannot use the reservation function;
3. For reservation time over 10 hours, adjust in 1-hour increments; for time equal to 10 hours or less, adjust in 30-minute increments. When adjusting the reservation

time, if the target time is not a multiple of 30 minutes, adjust to the nearest multiple.

4. Keep Warm

- After the function completes, the machine automatically enters the keep-warm state, with the keep-warm indicator light illuminated, and the time in the clock area accumulates in 0.1-hour increments. The maximum keep-warm time is 8 hours; the machine switches to standby mode when exceeding 8 hours.
- Holding the "Keep Warm" function directly activates the keep-warm setting, with the indicator light on, and the time in the clock area accumulates in minute increments. The maximum warming time is 8 hours, the machine switches to standby mode when exceeding 8 hours.
- Once the function operation ends, it automatically switches to keep warm function.

Electrical Schematic Diagram



Safety Precautions

1. The precautions are crucial for preventing danger, injury, or other safety issues to you and other people, please adhere to them strictly.
2. Ignoring the markings below and misusing the product may lead to personal injury and property damage.
3. The following explains the meanings of the markings in this document.

Prohibited Actions | **Requirements That Must Be Followed** | **Precautions in Daily Operation**

1. Place the product out of reach of children and do not allow children to operate it alone to prevent electric shock, burns, or other injuries.
2. Do not insert metal shavings, iron wires, needles, or other foreign objects into the product or its gaps, as this can cause electric shock or abnormal operation.
3. When cleaning or there are any malfunctions or the product is not in use, be sure to unplug the power plug to prevent electric leakage or accidental activation.
4. Do not place the product directly on a fire or near any heat source, as this can damage the product, cause malfunctions, or even pose a danger.
5. Do not place the product on unstable, damp, hot, slippery, or non-heat-resistant surfaces (such as tables with plastic tablecloths, cotton cloths, or carpets, etc.) to prevent electric shocks, fires, falling off, and other incidents that could cause harm and property damage.
6. Use a power outlet with a rated current of at least 6A and an AC voltage of 220V separately to prevent fires, electric shocks, and other accidents.
7. Do not insert or remove the plug with wet hands to avoid electric shock. When unplugging, grasp the plug handle, not the power cord, to prevent damage to the power cord.
8. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service department, or similarly qualified professionals to avoid danger.
9. Before use, ensure the power cord is securely connected to the socket, as poor contact may cause device damage, leading to short circuits or fire hazards.
10. This product is intended for household use only. The company will not be held responsible for any accidents or injuries resulting from commercial use, improper use, or failure to follow the operating instructions.

11. This product is for indoor use only. Do not use it in damp areas or outdoors to prevent electric shocks and damage from component aging.
12. This product is not suitable for individuals with sensory or psychological impairments, lack of experience or knowledge (including children), etc. Unless they use this product under the supervision and guidance of professionals. Keep an eye on children to ensure they do not play with this product.
13. When adding water to the pot, do not exceed 80% of the inner pot's capacity to prevent hot water from spilling and causing burns. Avoid touching high-temperature areas such as the steam outlet. If you need to open the lid, use a towel or heat-resistant gloves for protection to prevent burns.
14. If the product malfunctions, please take it to local after-sales services department for repair. Do not disassemble the product or replace parts yourself to avoid fire, electric shock, or injury.
15. After opening the package, dispose of the plastic bags in the trash immediately to prevent children from playing with them and causing suffocation hazards.
16. It is normal that some peculiar smells may occur and last a few minutes when first powered up.
17. Do not power the device without food inside to prevent component damage from dry heating.
18. The inner pot and inner lid are fragile, please be cautious of collisions with hard objects or falling from heights to avoid breakage.
19. Do not cook with the inner pot over an open flame, avoid sudden temperature changes, and wait for the inner pot to cool completely before cleaning to prevent it from cracking due to thermal expansion and contraction.
20. Keep the machine interior clean and free of debris, ensure the inner pot is dry on the outside, and ensure it can be put in and taken out smoothly to avoid affecting performance.
21. Do not power the device without the inner pot inside or with the inner pot empty without food, to prevent component damage from dry heating.
22. Avoid splashing water or soup into the electric stew pot to prevent short circuits in the circuit board.
23. Do not cook food directly in the outer pot to prevent component damage.
24. Pay attention to cooking times to avoid overheating and drying out the water. Immediately cut off the power if this occurs.

25. If not used for an extended period, clean and dry the appliance before storing it.
26. Do not move the product while it is in operation.
27. The appliance shall not be submerged in water or sprayed with water.

Fault Analysis and Troubleshooting

Alarm Codes	Fault Reason	Handling Method
E1	Silicon Controlled Rectifier breakdown	Power off immediately and take the appliance to the designated repair point for repair
E2	Unable to heat	Press the Cancel key to stop the alarm and take the appliance to the designated repair point for repair
E3	Open circuit in temperature sensor	Press the Cancel key to stop the alarm and take the appliance to the designated repair point for repair
E4	Short circuit fault in temperature sensor	Press the Cancel key to stop the alarm and take the appliance to the designated repair point for repair
E5	Dry burning alarm	Check if the machine is dry burning without water
E6	Overvoltage	Continue to operate once the grid voltage returns to normal
E7	Undervoltage	Continue to operate once the grid voltage returns to normal

Cleaning and Maintenance

- After use, the power plug must be unplugged and the appliance must cool down before starting to clean.
- Do not use thinner, gasoline, detergent powder, hard brushes, or steel wool to wipe to avoid damaging the surface.
- Do not immerse the entire machine body in water for cleaning. The interior and exterior of the body can be wiped with a damp cloth wrung out to prevent water ingress, electric leakage, or malfunctions.
- If there is still odor on the ceramic pot or inner lid after cleaning with regular detergent, you can pour some baking soda into the ceramic pot and add a little water, turn on the machine to heat and boil, then use a scouring pad to scrub to remove the odor.
- If not used for an extended period, clean and dry the electric slow cooker before storing it.

Product Specifications

Model	JSC-187
Rated Voltage	220V
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	300W
Rated Capacity	1.8L