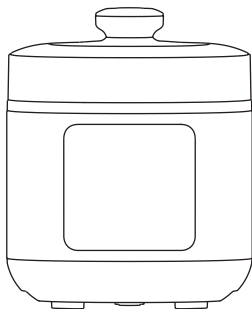


Our company is certified with the ISO
9001 Quality Management System
Công ty chúng tôi đã đạt được chứng
nhận của Hệ thống quản lý chất lượng
ISO 9001

Joyoung

Operating Instructions Hướng dẫn sử dụng

High Pressure Cooker
NỒI ÁP SUẤT
JHPC-5039



MỤC LỤC

Chương 1: GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Chương 2: CHUẨN BỊ KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN

Chương 3: HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

Chương 4: SƠ ĐỒ ĐIỆN

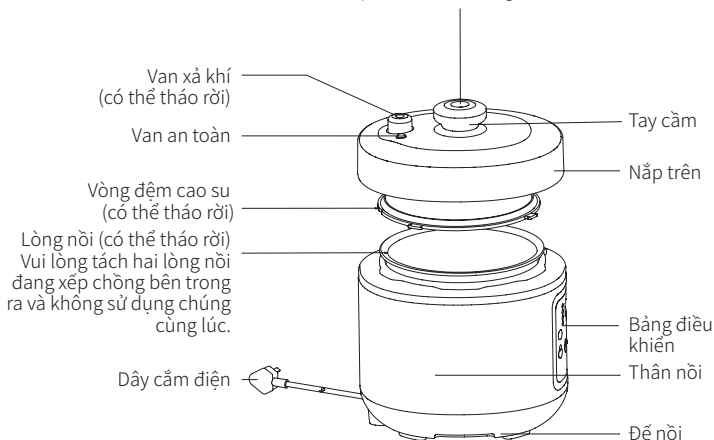
Chương 5: HẠNG MỤC CHÚ Ý AN TOÀN

Chương 6: PHÂN TÍCH LỖI VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Chương 7: VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Nút thoát khí
(Nhấn để xả khí theo cách thủ công, không sử dụng nút này khi nấu các chất lỏng như cháo và súp để tránh bị bỏng)



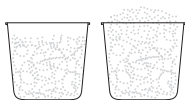
Vui lòng dựa trên sản phẩm thực tế làm chuẩn

- Nồi áp suất có 2 lòng nồi, nên sử dụng nồi có lớp phủ chống dính để nấu cơm, cháo; lòng nồi thép không gỉ hoặc tráng men dày để nấu thịt và súp.
- Hình ảnh chỉ mang tính tham khảo, vui lòng dựa trên sản phẩm thực tế làm chuẩn.
- Một đường màu đen có thể xuất hiện ở phần cuối của nắp trên. Đây là đường hàn vốn có trong quá trình ép phun. Nó không phải là bộ phận bị hư hỏng và không ảnh hưởng đến việc sử dụng.

CHUẨN BỊ KẾT NỐI NGUỒN ĐIỆN

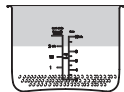
1 Chuẩn bị gạo, sử dụng cốc đo lường đi kèm

Cách đong đúng



Cách đong sai

2 Thêm nước



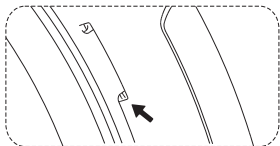
Cho nước vào nồi
phù lớp chống dính



Nồi thạch anh/ Thép
không gỉ

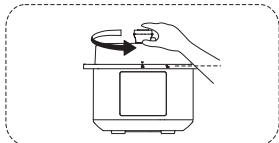
- Dùng 1 ly gạo để nấu cháo, thêm nước đến vạch đánh dấu số 1; dùng 2 ly gạo để nấu cơm, thêm nước đến vạch đánh dấu số 2.
- Nên dùng lòng nồi thép không gỉ hoặc tráng men dày để nấu súp. Lượng nguyên liệu và nước không được vượt quá vạch mức tối đa.

3 Đảm bảo ron cao su đã được lắp vào lỗ vuông trên nắp nồi.



4 Khi sử dụng sản phẩm lần đầu tiên, vui lòng làm sạch bề mặt bên trong và bên ngoài của lòng nồi bằng nước ấm và lau khô sau khi vệ sinh.

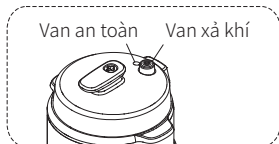
5 Đóng/Mở nắp



Mở: Khi có thể mở nắp thì đèn nắp sẽ được bật sáng và van phao hạ xuống, hãy giữ chặt tay cầm của nắp trên, xoay theo hướng mở nắp đến mép giới hạn, sau đó nhấc nắp trên lên.

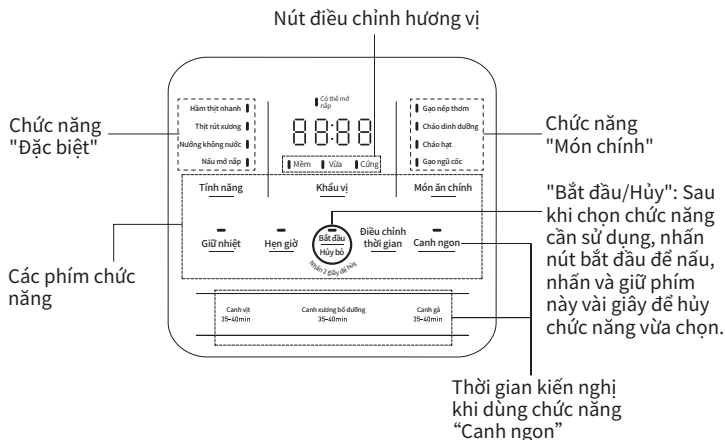
Xoay theo hướng ngược lại là đóng nắp: Lưu ý: Khi đèn báo "có thể mở nắp" sáng lên, khi đó trong nồi vẫn còn hơi nóng, bạn cần phải kiểm tra xem van an toàn đã hạ xuống hay chưa. Nếu van an toàn chưa được hạ, bạn có thể nhấn nút thoát khí theo cách thủ công. Sau khi đảm bảo rằng van an toàn đã được hạ xuống, lúc này bạn có thể mở nắp ra.

6 Kiểm tra van an toàn



Lắp van xả đúng vị trí, kiểm tra van an toàn đã hạ xuống hay chưa trước khi làm nóng.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG



• Bật nguồn

Kết nối với dây nguồn, nồi sẽ phát ra âm thanh báo hiệu đã bật nguồn, đèn LED và bảng điều khiển đều sẽ sáng lên, vào chế độ chờ sau 1 giây. Màn hình sẽ hiển thị "--:--". Nếu không có chế độ nào được chọn trong 2 phút chờ, màn hình sẽ hiển thị "--:--" nhấp nháy. Ở trạng thái nhấp nháy, nhấn phím bất kỳ để trở về trạng thái ổn định.

● **Lựa chọn chức năng**

- ① **Lựa chọn chức năng:** Nhấn nút chọn chức năng (cơm/cháo, thịt/súp, v.v.) để chọn chức năng, màn hình sẽ hiển thị thời gian nấu, đèn chức năng nhấp nháy và đèn hương vị nhấp nháy.
- ② **Điều chỉnh thời gian nấu:** Ba chữ số ở bên phải màn hình hiển thị thời gian nấu "h:mm" (giờ:phút). Sau khi chọn chức năng xong nhấn nút "Điều chỉnh thời gian" để điều chỉnh thời gian nấu. Nhấn và giữ để điều chỉnh nhanh. Bạn cũng có thể nhấn nút "Khẩu vị" sau khi chọn chức năng để điều chỉnh nhanh thời gian nấu nhằm đạt được sự chuyển đổi theo chu kỳ giữa ba mức độ hương vị mềm, vừa và cứng.
- ③ **Cài đặt chế độ hẹn giờ:** Là chế độ từ lúc cài đặt chế độ hẹn giờ cho đến khi thức ăn được nấu chín. Màn hình sẽ hiển thị 4 chữ số "hh:mm" (giờ:phút). Sau khi chọn chức năng, nhấn nút "Hẹn giờ" để điều chỉnh. Mỗi lần nhấn, thời gian đặt trước sẽ tăng thêm 30 phút. Nhấn và giữ để điều chỉnh nhanh hơn. Phạm vi điều chỉnh là 02:00-24:00. Nút này không có hiệu lực khi nồi đang ở chế độ chờ, giữ ấm, duy trì áp suất.

● **Bắt đầu nấu**

Sau khi chọn chức năng, nhấn nút "Bắt đầu", nồi sẽ bắt đầu hoạt động và phát ra tiếng bíp. Nếu có hẹn giờ, màn hình sẽ hiển thị đếm ngược giờ hẹn sau khi bắt đầu. Nếu không hẹn giờ hoặc quá trình đếm ngược hẹn giờ kết thúc, hệ thống sưởi sẽ bắt đầu và màn hình sẽ hiển thị động vòng tròn. Sau khi làm nóng đến áp suất tương ứng với chức năng đã cài đặt, nó sẽ chuyển sang giai đoạn đếm ngược duy trì áp suất và ba chữ số ở bên phải của màn hình sẽ hiển thị thời gian duy trì áp suất "h:mm" (giờ:phút).

● **Giữ ấm tự động**

Sau khi quá trình nấu thức ăn kết thúc, nồi áp suất sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm. Bên phải màn hình sẽ hiển thị chữ "b". Tại thời điểm này, bạn cũng có thể nhấn nút thoát khí để xả khí nhằm giảm áp suất nhanh chóng. Khi nấu một lượng lớn thức ăn lỏng như cháo, súp, không được xả hơi ra bằng tay để tránh bị bỏng. Khi van an toàn hạ xuống và đèn mở nắp bật sáng, bạn có thể mở nắp và thưởng thức món ăn. Thời gian giữ ấm đối với gạo (gạo nếp, gạo nhiều hạt) là 5 giờ, còn đối với các loại gạo khác là 24 giờ. Nồi áp suất sẽ tự động chuyển sang chế độ chờ sau khi thời gian giữ ấm kết thúc.

● **Hủy**

Ở chế độ không chờ, nhấn và giữ nút "Hủy" trong 1 giây để trở về chế độ chờ.

● **Chức năng đặc biệt - Nấu không dùng nước**

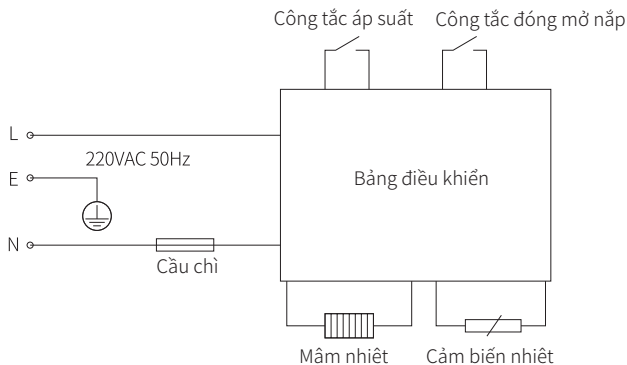
Rửa sạch và để ráo tất cả các nguyên liệu cần thiết để nấu, sau đó trộn đều các nguyên liệu chính và gia vị. Trải đều giấy bạc xuống đáy nồi trong và trải thức ăn đã chuẩn bị lên giấy bạc (Có thể không sử dụng giấy bạc). Đặt nồi trong vào nồi và đóng nắp lại, chọn chức năng "Nấu không dùng nước" và nhấn "Bắt đầu" để bắt đầu nấu.

Gợi ý: Chức năng này phù hợp để nấu hải sản, sườn và các món ăn mua sẵn. Lượng nguyên liệu nấu một lần không nên quá nhiều, tốt nhất là 500-600g. Trong quá trình gói giấy bạc, lưu ý không để nước trong giấy bạc chảy ra ngoài.

• Chức năng đặc biệt - Nấu không cần đậy nắp

Sau khi cho nguyên liệu vào nồi, thêm một lượng nước thích hợp. Chọn chức năng “Nấu không đậy nắp” để bắt đầu nấu. Vui lòng mở nắp khi nấu. Thời gian nấu của chức năng này là khoảng 20 phút sau khi nước sôi. Nếu cần, bạn có thể kết thúc quá trình nấu trước thời gian quy định.

SƠ ĐỒ ĐIỆN



HẠNG MỤC CHÚ Ý AN TOÀN

Để đảm bảo an toàn, tránh gây thương tích và tổn thất về tài sản, vui lòng tuân thủ nghiêm ngặt các biện pháp phòng ngừa an toàn sau. Việc không tuân thủ các cảnh báo an toàn và sử dụng không đúng cách có thể dẫn đến nguy hiểm và tai nạn không đáng có.



Hành động bị cấm



Hành động cần được tuân thủ



Hành động chú ý hàng ngày

1. Vui lòng đặt sản phẩm tránh xa tầm tay trẻ em. Nghiêm cấm trẻ em tự ý sử dụng sản phẩm khi không có sự giám sát của người lớn để tránh bị điện giật, bỏng hoặc các thương tích khác.
2. Tuyệt đối không nhét kim loại, dây sắt, kim tiêm và các vật lạ khác vào bên trong sản phẩm hoặc vào các khoảng trống, nếu không có thể gây điện giật hoặc các sự cố khác.
3. Vui lòng rút phích cắm điện khi vệ sinh sản phẩm, khi sản phẩm gặp sự cố hoặc khi không sử dụng để tránh bị rò rỉ điện hoặc vô tình khởi động.
4. Không đặt sản phẩm này trực tiếp trên lửa hoặc bất kỳ nơi nào gần nguồn nhiệt hoặc nguồn lửa, nếu không sản phẩm có thể bị hỏng hoặc trực tiếp hoặc thậm chí gặp nguy hiểm.
5. Vui lòng không đặt sản phẩm này trên bề mặt không ổn định, ẩm ướt, nhiệt độ cao, trơn, không chịu nhiệt (như bàn nhựa, vải, thảm, v.v.) để tránh tai nạn thương tích và tổn thất tài sản do điện giật, hỏa hoạn, rơi rớt, v.v.
6. Không sử dụng lồng nôi khác ngoài lồng nôi của Joyoung để tránh rò rỉ khí, giảm áp suất và các bất thường khác. Không đặt lồng nôi lên các thiết bị khác để hâm nóng, nếu không sẽ gây biến dạng và hư hỏng.
7. Không đặt bất kỳ đồ đóng gói, đóng hộp hoặc đóng chai nào vào nôi áp suất để hâm nóng, nếu không sẽ có nguy cơ nổ.
8. Van an toàn, van phao, van giảm áp suất phải được kiểm tra thường xuyên, bảo đảm không bị tắc nghẽn, không bị thêm vật nặng hoặc thay thế bằng vật khác để tránh gây hư hỏng nôi, thương tích cá nhân và hư hỏng tài sản.
9. Khi sản phẩm ở trạng thái phao chưa hạ hoặc khó mở nắp thì nghiêm cấm dùng lực mở nắp để tránh bị bỏng.
10. Cắm rửa hoặc ngâm thân nôi vào nước để tránh bị điện giật hoặc chập mạch.
11. Vui lòng chỉ sử dụng ổ cắm điện có dòng điện định mức từ 10A trở lên và điện áp xoay chiều 220V để tránh hỏa hoạn, điện giật và các tai nạn khác.
12. Không cầm hoặc rút phích cắm bằng tay ướt để tránh bị điện giật. Khi rút phích cắm, bạn phải cầm vào tay cầm phích cắm và không được kéo dây nguồn, nếu không dây nguồn có thể bị hỏng.
13. Nếu dây nguồn bị hỏng thì phải được nhà sản xuất, bộ phận bảo trì hoặc người có chuyên môn tương đương thay thế để tránh nguy hiểm.
14. Trước khi sử dụng, đảm bảo dây nguồn và ổ cắm được kết nối chắc chắn, nếu

không thiết bị có thể bị hỏng do tiếp xúc kém, dẫn đến những nguy hiểm như đoản mạch hoặc hỏa hoạn.

15. Sản phẩm này là thiết bị Loại I và dây nối đất của ổ cắm phải được nối đất tốt.
16. Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng tại nhà. Công ty không chịu trách nhiệm về bất kỳ tai nạn hoặc thương tích nào do sử dụng thương mại, sử dụng không phù hợp hoặc sử dụng không tuân thủ hướng dẫn sử dụng này.
17. Sản phẩm này không thể hoạt động với bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập khác.
18. Sản phẩm này chỉ được sử dụng trong nhà và không thể sử dụng ở những nơi ẩm ướt hoặc ngoài trời để tránh hư hỏng do điện giật và lão hóa linh kiện.
19. Không di chuyển khi nồi áp suất đang trong quá trình hoạt động.
20. Sản phẩm này không phù hợp để những người bị suy giảm, rối loạn chức năng cảm giác hoặc tâm thần, những người thiếu kinh nghiệm hoặc kiến thức liên quan (bao gồm cả trẻ em) sử dụng, v.v. Trừ khi họ đang sử dụng sản phẩm này dưới sự giám sát và hướng dẫn của những người có chuyên môn. Trẻ em phải được giám sát để đảm bảo rằng chúng không chơi với sản phẩm này.
21. Không mở nồi cho đến khi xả hết áp suất.
22. Nếu sản phẩm bị lỗi, vui lòng gửi đến bộ phận dịch vụ bảo hành để sửa chữa. Không tự mình tháo rời sản phẩm hoặc thay thế phụ kiện để tránh hỏa hoạn, điện giật hoặc thương tích.
23. Sau khi mở đóng gói, vui lòng bỏ túi nhựa vào thùng rác ngay để tránh trẻ em chơi đùa gây nguy cơ ngạt thở.
24. Nếu có vật lạ ở đáy lòng nồi và bề mặt tấm gia nhiệt, vui lòng loại bỏ chúng kịp thời trước khi sử dụng để tránh thiết bị hoạt động bất thường.
25. Van xả giới hạn áp suất phải được xử lý cẩn thận, nghiêm cấm dùng lực bóp mạnh để tránh van xả bị hỏng gây rò rỉ khí.
26. Khi di chuyển sản phẩm, vui lòng nhắc tay cầm hoặc tay cầm ẩn ở dưới cùng của thân nồi. Không trực tiếp nhắc tay cầm nắp trên để tránh nắp trên bị tách ra khỏi thân nồi và sản phẩm rơi xuống, gây thương tích.
27. Trong quá trình nấu, vui lòng không chạm vào nắp trên và van xả giới hạn áp suất để tránh bị bỏng.
28. Trước khi sử dụng, bảo đảm ron cao su và nắp bên trong đã được lắp vào đúng vị trí để tránh rò rỉ hơi trong quá trình sử dụng.
29. Trong quá trình nấu, nếu giữa nắp trên và thân nồi thoát ra một lượng lớn hơi nước thì hãy ngừng sử dụng ngay để tránh bị bỏng, đồng thời khắc phục sự cố "rò rỉ nắp trên" hoặc gửi đến bộ phận bảo hành để sửa chữa.
30. Khi vệ sinh lòng nồi, vui lòng sử dụng miếng bọt biển hoặc vải mềm để làm sạch. Không sử dụng các vật dụng cứng khác để cọ rửa tránh làm trầy xước bề mặt nồi trong.
31. Khi nấu, lượng thức ăn không được vượt quá vạch mức tối đa, nếu không có thể dẫn đến tình trạng thức ăn không chín, dính vào chảo, bắn tung tóe, vv... dẫn đến thương tích cá nhân và hư hỏng tài sản.
32. Khi lấy thức ăn ra, không dùng tay chạm vào các bộ phận nóng như lòng nồi và mặt trong nắp nồi để tránh bị bỏng.

33. Đường ống thoát hơi của bộ điều áp phải được kiểm tra thường xuyên để đảm bảo không bị tắc nghẽn.
34. Để tránh tai nạn thương tích do ron cao su bị lão hóa, vui lòng kiểm tra chúng thường xuyên. Nếu có hư hỏng, biến dạng, rò rỉ không khí, vv..., vui lòng đến bộ phận dịch vụ sau bán hàng kịp thời để mua hàng hoặc thay thế nó.
35. Không nấu thực phẩm có tính axit (pH5)
36. Trong quá trình nấu có âm thanh títt phát ra nhẹ là điều bình thường.
37. Trong quá trình nấu, khi có áp suất trong nồi, nắp trên sẽ hơi dịch chuyển lên trên và khoảng cách giữa nắp trên và thân nồi sẽ lớn hơn, điều này là bình thường.

PHÂN TÍCH LỖI VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

HIỆN TƯỢNG		NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
1	Đóng nắp khó khăn	Vòng đệm không được đặt đúng cách	Đặt vòng đệm vào đúng vị trí
2	Mở nắp khó khăn	Sau khi xả khí, van an toàn chưa hạ xuống	Dùng dũa nhẹ nhàng đẩy van an toàn
		Có áp suất trong nồi	Đợi cho đến khi áp suất bên trong nồi giảm xuống và van an toàn hạ xuống trước khi mở nắp
3	Nắp trên bị rò rỉ hơi	Chưa lắp vòng đệm	Kiểm tra xem vòng đệm có được đặt đúng vị trí không
		Có cạnh thức ăn dính vào vòng đệm	Làm sạch vòng đệm
		Vòng đệm bị mòn	Gửi đến bộ phận bảo hành
4	Van an toàn bị rò rỉ hơi	Van an toàn bị dính cạnh thức ăn	Làm sạch van an toàn
		Van an toàn bị mòn	Thay van an toàn
5	Van an toàn không thể bật lên	Có quá ít thức ăn và nước trong nồi	Cho đúng lượng thức ăn và nước phù hợp
		Rò rỉ khí từ nắp trên hoặc van giảm áp suất	Gửi đến bộ phận bảo hành
6	Có điện nhưng đèn không sáng	Ổ điện tiếp xúc kém	Kiểm tra lại phích cắm
		Cầu chì bị đứt	Gửi đến bộ phận bảo hành
7	Màn hình hiển thị E1, còi báo động	Hở mạch cảm biến nhiệt độ	Gửi đến bộ phận bảo hành

HIỆN TƯỢNG		NGUYÊN NHÂN	CÁCH KHẮC PHỤC
8	Màn hình hiển thị E2, còi báo động	Mạch cảm biến nhiệt độ bị đứt	Gửi đến bộ phận bảo hành
9	Màn hình hiển thị E3, còi báo động	Hở mạch công tắc áp suất	Gửi đến bộ phận bảo hành
10	Màn hình hiển thị E4, còi báo động	Mạch công tắc áp suất bị đứt	Gửi đến bộ phận bảo hành
		Vòng đệm cao su rò rỉ thời gian dài (60 phút)	Gửi đến bộ phận bảo hành
11	Màn hình hiển thị E5, còi báo động	Lỗi cảm biến nhiệt độ	Gửi đến bộ phận bảo hành
12	Màn hình hiển thị E7, còi báo động	Nắp không được đóng đúng cách	Xoay nắp về đúng vị trí đóng
		Công tắc bị hư	Gửi đến bộ phận bảo hành
13	Màn hình hiển thị E8, còi báo động	Điện áp quá cao	Chờ điện áp ổn định
14	Màn hình hiển thị E9, còi báo động	Điện áp quá thấp	Chờ điện áp ổn định

VỆ SINH VÀ BẢO QUẢN

- Khi vệ sinh, vui lòng rút phích cắm điện, để máy ở trạng thái tắt nguồn và vệ sinh, bảo trì sản phẩm sau khi máy đã nguội hoàn toàn.
- Không cọ rửa lòng nồi chứa bên trong bằng miếng cọ rửa thép hoặc vật cứng để tránh làm trầy xước lớp phủ bên trong.
- Không dùng dầu chuối, xăng, bột giặt, bàn chải cứng... để vệ sinh các bộ phận của nồi áp suất.
- Lau sạch thân nồi bằng vải ẩm sạch. Không rửa hoặc ngâm thân nồi trực tiếp với nước để tránh bị điện giật hoặc chập điện.
- Làm sạch lòng nồi: Vui lòng sử dụng vật làm sạch mềm như miếng bọt biển để làm sạch bên trong và lau khô bề mặt bên ngoài sản phẩm.
- Sau khi mở nắp, làm sạch bên trong nắp trên, bao gồm vòng đệm, van thoát khí, ống xả, phao, vv...bằng nước và vải ẩm sạch
- Sau khi vệ sinh và bảo dưỡng, vui lòng đảm bảo rằng các bộ phận chống tắc nghẽn, vòng đệm, van giảm áp suất, vv...đã được lắp đúng vị trí.

Contents

Chapter 1: Product Description

Chapter 2: Prepare to Connect the Power for Cooking

Chapter 3: How to Use the Product

Chapter 4: Electrical Schematics

Chapter 5: Product Precautions

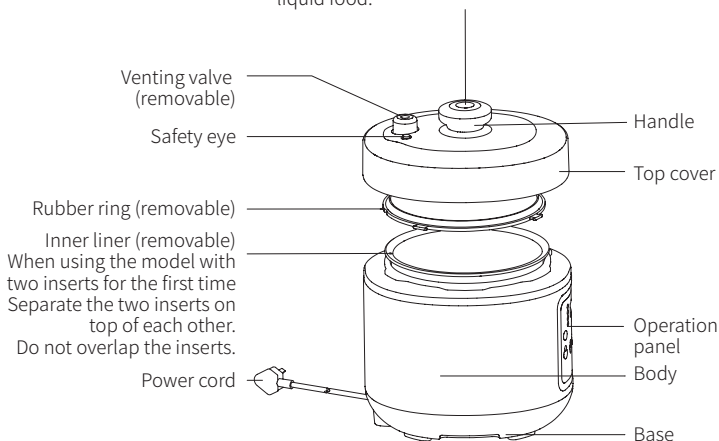
Chapter 6: Failure Analysis and Troubleshooting

Chapter 7: Cleaning and Maintenance

Product Description

Vent button

Push to vent manually, do not use when cooking porridge, soup or liquid food.
Do not use when cooking congee, soup or liquid food.



Products are subject to the actual product

- For double-boiler configuration, we recommend using sprayed inner pot for cooking rice and porridge, and stainless steel or porcelain kettle for cooking meat and soup.
- The picture is for reference only, the specific shape is based on the real thing.
- The black line may appear at the end of the upper cover, this is the injection moulding process inherent fusion line, non-component damage, does it affect the normal use.

Prepare to connect the power for cooking

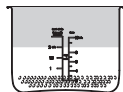
1 Measure rice using the included measuring cup.

Correct example



Incorrect example

2 Add water



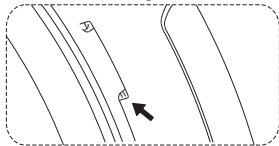
Spray the inner pot



For the Porcelain Crystal Thick Pot/Stainless Steel Inner Pot

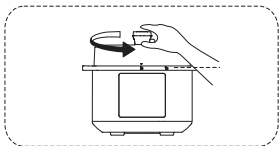
- To cook porridge with one cup of rice, add water up to the porridge level 1 mark. To cook rice with two cups of rice, add water up to the rice level 2 mark.
- It is recommended to use a Porcelain Crystal Thick Pot or Stainless Steel Inner Pot for soup, and the ingredients and water should not exceed the maximum water level line.

3 Make sure the gasket clip is installed into the square hole of the pot lid.



4 Before first use of the new machine, please clean the inner and outer surfaces of the inner pot with warm water and detergent, and dry it after cleaning.

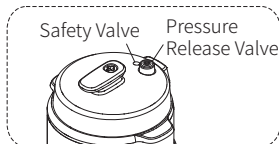
5 Open and close the lid.



To open the lid: When the "Can Open" light is on and the float drops, hold the top handle with one hand, rotate it in the direction of opening to the limit edge, and then lift the top cover up; rotate in the opposite direction to close the lid.

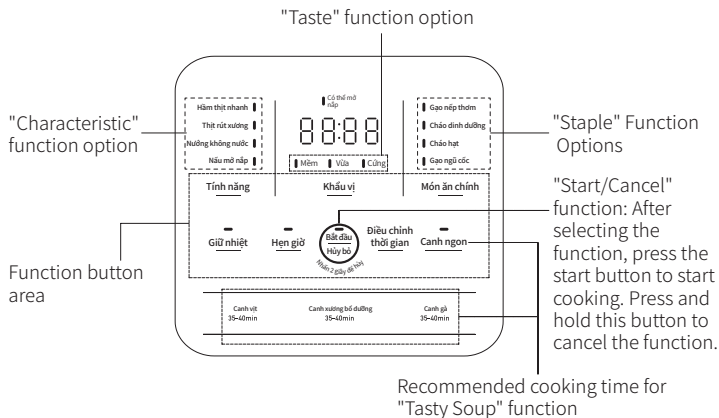
Note: When the "Can Open" light is on, there may still be a little steam inside the pot. Users need to observe whether the safety eye drops. If the safety eye has not dropped, you can manually press the exhaust button to vent, and only after confirming that the safety eye has dropped, you can open the lid.

6 Check the safety valve.



Place the exhaust valve properly, check if the safety eye has dropped. The safety eye should be down before heating.

How to use the product



● Power on

Connect the power cord, the power-on tone sounds, the LED and digital tube all light up, and after 1s, it enters the standby state, and the digital tube displays "--:--". If there is no operation for 2 minutes in the standby state, the digital tube "--:--" flashes. In the flashing state, press any key to wake up to the steady state.

- **Select function**

- ① **Function selection:** Press the function selection key (rice/porridge, meat/soup, etc.) to select the function, the digital tube displays the cooking time, the function light flashes, and the taste light flashes.
- ② **Cooking time adjustment:** The three digits on the right side of the digital tube display the cooking time "h:mm". After selecting the function, press the "Adjust Time" key to adjust the cooking time. Long press for quick adjustment. You can also press the "Taste" key to quickly adjust the cooking time after selecting the function to achieve a cyclic switching of the three taste levels of soft, moderate, and hard.
- ③ **Appointment time adjustment:** The appointment time refers to the time from the start of the appointment to the time when the food is ready. The 4-digit digital tube displays "hh:mm". After selecting the function, press the "Appointment" key to adjust. Each press of the appointment time increases by 30 minutes. Long press for quick adjustment. The adjustment range is 02:00-24:00. This key is invalid in standby mode, heating mode, pressure-keeping mode, and heat preservation mode.

- **Start cooking**

After selecting the function, press the "Start" button, the machine starts working and a prompt sound sounds. If there is a reservation, the digital tube will display the reservation countdown after it starts. If there is no reservation or the reservation countdown ends, heating will begin and the digital tube will dynamically display a running circle. After heating to the pressure corresponding to the set function, it enters the pressure holding countdown stage, and the three digits on the right side of the digital tube display the pressure holding time "h:mm".

- **Automatic keep warm**

After the pressure keeping countdown ends, the machine will naturally reduce the pressure and enter the keep warm state. The right digit of the digital tube will display "b". At this time, you can also press and hold the exhaust button to exhaust the air to achieve rapid pressure reduction. When cooking a large amount of porridge, soup and other liquid foods, manual exhaust is prohibited to prevent burns. When the safety eye falls and the lid-opening light comes on, you can open the lid and enjoy the food. The keep warm time for rice (glutinous rice, grain rice) is 5 hours, and for others it is 24 hours. After the keep warm end, it will automatically enter standby.

- **Cancellation**

In non-standby mode, press and hold down the "Cancel" button for 1s to return to standby mode.

- **Featured Function--Waterless Baking**

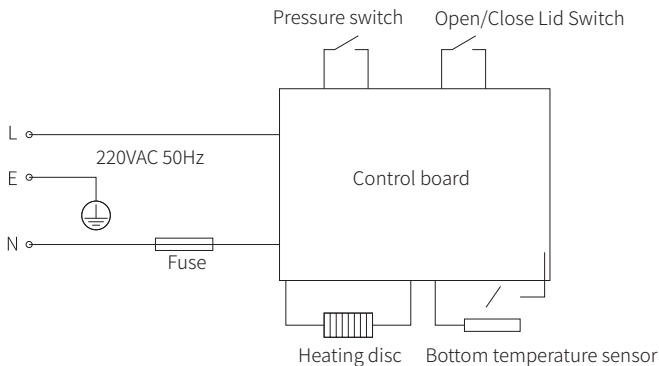
Wash and drain all the ingredients needed for cooking, mix the main ingredients and seasonings evenly, spread the tin foil evenly on the bottom of the inner pot, spread the modulated ingredients on the tin foil (or not use tin foil), put the inner pot into the pot and then close the lid, select the "waterless baking" function, and then press the "Start" button. Press "start button" to start cooking.

Tips: This function is suitable for cooking seafood, ribs, away from the class-based dishes. The amount of cooking ingredients at a time should not be too large, 500-600g is appropriate; during the tinfoil parcel process, pay attention to not let the juice leak out of the tinfoil.

- **Special Function - Open Lid Cooking**

Place the ingredients in the pot, add an appropriate amount of water and select the "Open Lid Cooking" function to start cooking. Please leave the lid open when using the cooker. The cooking time of the open lid cooking function is about 20 minutes after the water boils, and you can end the cooking time earlier if necessary.

Electrical Schematics



Note: Software evaluated models have no fuses in the firewire.

Product Precautions

In order to ensure safety and avoid injury and financial loss to you and others, please be sure to observe the following safety precautions. Incorrect use without observing the safety warnings may result in accidents, so please be sure to observe them.

Prohibited items **Required items** **Daily Precautions**

- ⊘ 1. Please place it in a place where children can not touch it, and prohibit children from operating it alone to avoid electric shock, burns or other injuries.
- 2. It is forbidden to insert metal shavings, iron wire, needles and other foreign objects into the interior or crevices of the product, otherwise it will cause electric shock or Abnormal work.
- ⚠ 3. Always unplug the power supply during cleaning, product failure, or when not in use, to prevent leakage or accidental start-up.
- 4. Please do not put the product directly on the fire or any place near the heat source or fire source, otherwise the product will be damaged or malfunction, or even full danger.
- 5. Please do not put the product on the unstable, humid, high temperature, smooth, non-heat-resistant, (such as plastic tablecloths, cotton, carpet, etc.) countertops, to avoid electrocution, fire, falling off, etc., resulting in injuries and property damage.
- 6. Do not use other liners other than Joyoung's special liners to prevent abnormal air leakage and pressure relief of the machine. The inner tank should not be heated on other appliances, otherwise it will cause deformation and damage.
- 7. Do not put any bagged, canned or bottled items into this product for heating, otherwise there is a risk of explosion.
- 8. The safety valve, float valve and pressure-limiting vent valve must be checked regularly to ensure that they are not blocked, added any heavy objects or replaced by other objects, so as not to cause the machine to malfunction, resulting in personal injury and property damage.
- 9. When the float of the product has not fallen or when it is difficult to open the lid, it is strictly prohibited to open the lid forcibly in case of burns.
- 10. The pot body is forbidden to be rinsed and soaked in water to avoid electric shock or short circuit.
- ⚠ 11. Please use the power socket with rated current of 10A or above and AC voltage of 220V separately, so as not to cause fire, electric shock and other accidents.
- 12. Do not plug or unplug with wet hands to avoid electric shock. When unplugging, you must hold the plug handle, do not pull the power cord or the power cord will be easily damaged.
- 13. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its maintenance department or a similar professional in order to avoid danger.
- 14. Before use, you must make sure that the power cord is connected reliably to the socket, otherwise it may cause damage to the product due to week

connection and lead to short circuit or fire and other dangers.

15. This product is a Class I appliance, the socket grounding wire needs to be kept well grounded.
16. This product is for home use only. We are not responsible for any accidents or injuries caused by commercial use, inappropriate use or failure to comply with these instructions.
17. This appliance cannot be operated with an external timer or independent remote control system.
18. This product is for indoor use only, not in wet places and outdoor use, in order to prevent electric shock and damage accidents caused by device aging.
19. Please do not move the product during the working process.
20. This product is not intended for use by persons with sensory or psychological disabilities, or persons (including children) lacking relevant experience or knowledge unless they are under the supervision and guidance of a professional. Children should be supervised to ensure that they do not misuse the product.
21. Do not open the container until the pressure is fully released.
22. Please send the product to the after-sales service department for repair, in order to keep away from fire, electric shock or injury, do not disassemble the product or replace the parts by yourself.
23. After opening the package, please put the plastic bag in the trash immediately to avoid the risk of children's suffocation caused by playing it.
24. When there are foreign objects on the bottom of the inner liner and the surface of the heating disc, please remove them in time before using them, so as to avoid the cause of the machine abnormal work.
25. The pressure limiting air release valve must be handled with care, and it is strictly forbidden to squeeze it hard to prevent air leakage caused by the damage ring of the air release valve.
26. When moving the product, please hold the handle or the hidden handle at the bottom of the cooker, and do not lift the lid handle directly, so as to avoid the upper lid detached from the cooker body and the product falling and causing personal injury.
27. During the cooking process, please do not touch the top cover and pressure-limiting vent valve to avoid burns.
28. Before use, please make sure the sealing ring and inner cover are installed in place to prevent air leakage during use.
29. During cooking, if there is a large amount of steam discharged between the top cover and the pot body, stop using it immediately to avoid scalding, and send it to the after-sales service department for repair according to the trouble shooting of "air leakage from the top cover".
30. When cleaning the inner pot, please use sponge or soft material cloth to scrub. Do not use steel wool, shovel and other hard tools to prevent scratching the surface of the inner liner.

31. When cooking, the amount of food should not exceed the maximum scale, otherwise there is a possibility of undercooking, overcooking, splashing and other accidents, resulting in personal injury and property damage.
32. When picking up food such as rice, in order to avoid burns, keep your hands away from high temperature parts such as the inner liner and the inside of the lid of the cooker.
33. The steam outlet pipe of the pressure regulator must be checked regularly to ensure that it is not blocked.
34. In order to avoid injury caused by aging of the sealing ring, please check the sealing ring regularly, and if there is any breakage, deformation, air leakage, etc., please go to the after-sales service department to purchase and replace it in time.
35. Please do not cook acidic food (pH5).
36. Slight "pupu" sound during cooking is a normal phenomenon.
37. During the cooking process, the top cover will move up slightly because of the pressure in the pot, and the gap between the top cover and the pot body will become bigger, which is a normal phenomenon.

Failure Analysis and Troubleshooting

Fault phenomenon		Fault cause	Treatment
1	Difficulty in closing the lid	Sealing ring not placed properly	Put the sealing ring in right place
2	Difficulty in opening the lid	Safety eye does not fall after deflation	Push the safety eye with chopsticks
		Pressure in the pot	Wait until the pressure inside the pot decreases and the safety eye falls down before opening the lid.
3	Air leakage from top lid	Sealing ring is not in place	Check whether the sealing ring has been put in place as required.
		Food residue on sealing ring	Clean the sealing ring
		Sealing ring worn out	Send to after-sales service department for repair
4	Safety eye leakage	Food residue on the safety eye seal	Clean the safety eye seal
		Safety eye seal worn out	Replace safety eye seal
5	Safety eye does not rise	Too little food and water in the pot	Put the right amount of food and water as required
		Air leakage from top cover or Pressure limiting vent valve.	Send to after-sales service department for repair
6	Display does not light up when power on	Poor contact of power socket	Please check the power socket.
		Fuse burnt out	Send to after-sales service department for repair
7	Digital screen display E1, buzzer alarm	Temperature sensor open circuit	Send to after-sales service department for repair
8	Digital screen shows E2, buzzer alarm.	Temperature sensor short circuit	Send to after-sales service department for repair

Fault phenomenon		Fault cause	Treatment
9	Digital display E3, buzzer alarm	Pressure switch open circuit	Send to after-sales service department for repair
10	Digital screen display E4, buzzer alarm	Pressure switch short circuit	Send to after-sales service department for repair
		Prolonged air leakage from rubber ring (60 minutes)	
11	Digital display E5, buzzer alarm	Temperature sensor failure	Send to after-sales service department for repair
12	Digital display E7, buzzer alarm	Lid not in place	Rotate the lid to the closed position
		Reed switch malfunction	Send to after-sales service department for repair
13	Digital display E8, buzzer alarm	Voltage too high	Wait for the grid voltage to be restored
14	Digital screen display E9, buzzer alarm	Voltage too low	Wait for grid voltage recovery

Cleaning and Maintenance

- When cleaning, please unplug the power supply so that the machine is power off and the product is completely cooled down for cleaning and maintenance.
- Please do not use steel wool or hard objects to scrub the inner liner to avoid scratching.
- Do not use banana oil, petrol, cleanser, hard brushes etc. for cleaning all parts.
- Wipe the body of the cooker with a clean, damp cloth, and do not directly rinse or soak the body with water to avoid electric shock or short circuit.
- Inner liner cleaning: Please use sponge and other soft cleaning items to clean the inner liner and dry its outer surface.
- After opening the lid, clean the inside of the top lid with water, including the sealing ring, pressure-limiting bleeder valve, bleeder tube, float, etc., and then wipe it clean with a clean damp cloth.
- After cleaning and maintenance, please make sure again that the anti-clogging parts, sealing ring, Pressure limiting vent valve, etc. have been installed correctly.