

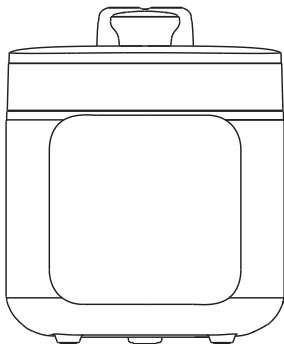
Operation Instruction

คู่มือการใช้งาน

Electric Pressure Cooker

หม้อหุงความดันไฟฟ้า

PC-50Z150-MS01 and PC-50Z150-TH01



Please read this user manual carefully before using the product and keep it properly

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนใช้งานผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาไว้ให้ดี

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 Operation



Required Operation



Daily Precaution

- ⊘ 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 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 weak 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. This product is intended for use only in areas below 2000 meters elevation.
36. Please do not cook acidic food ($\text{pH} < 5$).
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.
38. Warning! The product may become hot when in use. Place it on a table at least 850 mm above the ground. Avoid accidental contact to prevent scalding.

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.

Stainless Steel Inner Pot Maintenance

Discoloration of the inner pot

- During the use of the product, water quality and high temperatures may cause white spots, light discoloration, or scaling on the inner pot surface. This is a normal phenomenon due to the nature of stainless steel. Many stainless steel kettles and cookware also exhibit this. It can be easily resolved with just a few steps: Soak with vinegar or cola for 30 seconds to 5 minutes, then wipe clean with a paper towel.

Daily Maintenance and Cleaning

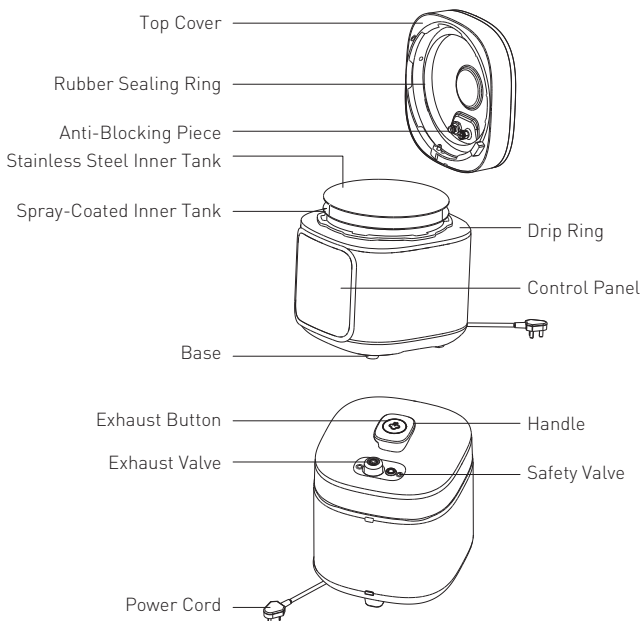
- For the first use, it is recommended to clean the inner pot, then rinse with hot water before use.
- Do not rinse a hot inner pot with cold water.
- For stubborn stains, you can use a scouring pad or steel wool, and then wipe clean with a dry cloth.

! Friendly Reminder:

Do not use the stainless steel inner pot for cooking rice.

Using steel wool may cause slight scratches, which do not affect normal use.

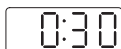
Component Names and Functions (Including Interface Description)



- Images are for reference only; actual appearance may vary.
- Black lines may appear at the rear of the top cover. These are inherent weld lines from the injection molding process and do not indicate damage. They do not affect normal use.
- After cleaning the top cover, water may enter the interior. Water will drain slowly and cannot be completely drained at once.
- Cooking soup capacity is 5L, cooking rice capacity is 1.8L.

• Interface Overview

Display Screen

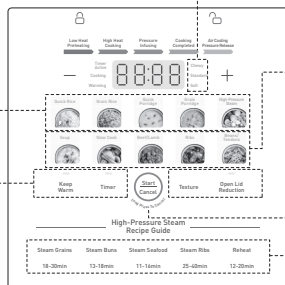


- Estimated Cooking Completion Time
- Displayed Scheduled Time

"Texture" Function Options

"Staple Food" Function Options

Function Key Area



"Braise Meat" Function Option

"Start/Cancel" Function: Press the start key to begin cooking after selecting a function. Press and hold this key to cancel the function.

Recommended Cooking Duration

Notes:

1. Product energy efficiency tested using aluminum-based inner pot in the "Bean and Tendon" function.
2. The above interface content may vary across different models and is for reference only.

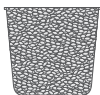
Slow Cooking Guide:

Baby Porridge: 2 hours Chicken Broth: 3 hours Bird's Nest: 1 hour

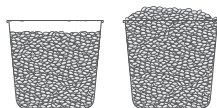
Cooking Preparation | Power Connection

① Measure rice using the included measuring cup

Correct example

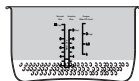


Incorrect example



② Add water

The Porcelain Crystal Thick Pot



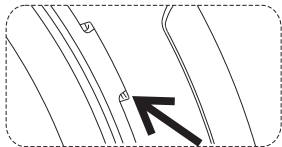
The Stainless Steel Inner Pot



- 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.

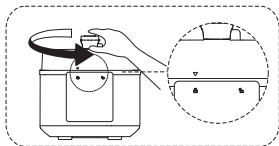
Quick Start Guide

- 1 Make sure the gasket clip is installed into the square hole of the pot lid.**



- 2 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.**

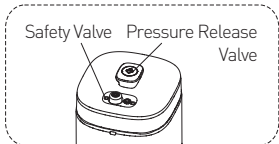
- 3 Open and close the lid**



To open the lid: When the safety valve drops, firmly grasp the upper lid handle with one hand and rotate it toward the opening direction until it reaches the stop edge. Then lift the upper lid upward. Rotating in the opposite direction closes the lid.

Note: When the "Air Cooling Pressure Release" indicator illuminates, it signifies automatic pressure release has commenced. Pressure remains inside the pot and hot steam may be present. Before opening the lid, verify the safety valve has dropped. If the safety valve has not dropped, manually press the exhaust button to release steam. Only open the lid after confirming the safety valve has dropped.

- 4 Check the safety valve**



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

Instructions for Use

• Power on

Connect the power cord. The startup chime sounds, all LEDs and digital displays illuminate, and after 1 second, the unit enters standby mode. The digital display shows "----", the function indicator and keep-warm indicator light up, while the taste indicator and remaining time indicator turn off. If no operation occurs within five minutes in standby mode, all function lights turn off, the digital display shows "----", and the unit enters power-saving mode. Pressing any key will wake it back to standby mode.

• Function Selection

① **Cooking Time Adjustment:** The four digits to the right of the digital display show the cooking time in "hh:mm". After selecting a function, press the "+" or "-" key to adjust the cooking time; a long press enables rapid adjustment. Alternatively, after selecting a function, press the "Texture" key to quickly adjust the cooking time, cycling through three texture settings: softer, medium, and firmer.

② **Delayed Start Timer Adjustment:** The delayed start time denotes the interval from scheduling to completion. After selecting the function, press and hold the "Long Press Delay" button to enter scheduling mode. Press the "+" or "-" buttons to adjust the delay time; each press adds 30 minutes. Press and hold for rapid adjustment. Adjustment range: 02:00-24:00. This button has no effect during standby, heating, pressure retention, or keep-warm states.

• Start Cooking

After selecting the function and pressing the "Start/Cancel" button, the machine begins operation, emits a beep, and the corresponding function indicator light stays on. For the "Open Lid Reduction" and "Slow Cook" function, the screen will directly display the countdown timer. For other functions, if preset, the screen first displays the remaining time until completion. When this time reaches the required cooking duration, the machine automatically begins heating while the screen switches from preset countdown to a dynamic scrolling indicator. Without preset, the machine heats immediately and displays the scrolling indicator. Subsequently, upon reaching the set pressure during heating, the screen switches to display the pressure maintenance countdown "hh:mm".

• Automatic Keep-Warm Function

Upon completion of the pressure-retaining countdown, the appliance will automatically depressurise and enter keep-warm mode. The lowest digit of the digital display will show 'b', the keep-warm indicator will illuminate, and all other lights will remain off. At this

stage, pressing and holding the venting button may be used to expedite depressurisation. When preparing substantial quantities of porridge, soups, or other liquid foods, manual venting is strictly prohibited to prevent scalding. Once the safety seal drops into place, the lid may be opened to serve the dish. The keep-warm period lasts for 5 hours and 30 minutes, after which the appliance automatically transitions to standby mode.

• **Special Function - Open Lid Cooking**

Place the ingredients in the pot, add an appropriate amount of water and select the "Open Lid Reduction" 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.

Inner Pot Non-Stick Tips

- After cooking, fluff the rice to make it fluffier and more delicious.
- It is recommended to scoop rice from the edges towards the center.
- For minor sticking, soak with clean water for a while.

Operating Hours and Status of Each Function					
Function	Default Cooking Time	Default Timer Setting	Max Timer Setting	Keep Warm Duration	Adjustable Time Range
Quick Rice	0:25	2:00	24:00	5:30	0:12-0:50
Grain Rice	0:35	2:00	24:00	5:30	0:12-1:00
Quick Porridge	0:30	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
Grain Porridge	0:35	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
High-Pressure Steam	0:25	2:00	24:00	5:30	0:06-1:05
Soup	0:30	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
Slow Cook	2:00	3:00	24:00	8:00	1:00-5:00
Beef/Lamb	0:30	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
Ribs	0:28	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
Beans/Tendons	0:30	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
Open Lid Reduction	0:20	/	/	/	0:01-1:00
Keep Warm	/	/	/	5:30	/

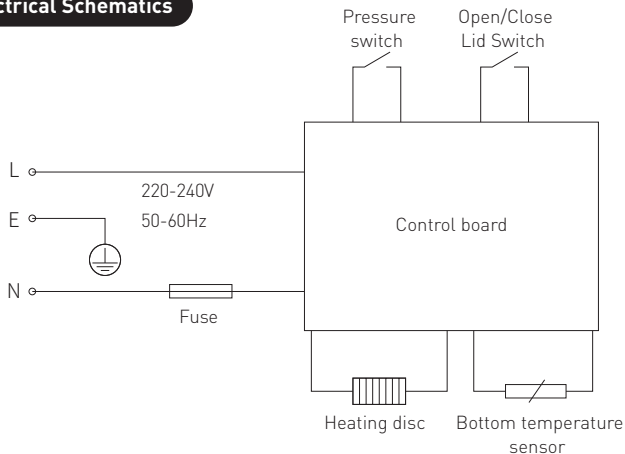
Operating Hours and Status of Each Function	
Texture	After selecting a function, press the "Texture" button to quickly switch between Soft, Normal, and Chewy.
	You can also directly press "+" or "-" to adjust the time. The corresponding texture will change automatically based on the selected time.
Timer (Delay Start)	The Timer sets the cooking completion time.
	Select a function, then press the "Timer" button. The screen will show the default delay time*. Press "+" or "-" to adjust the time in 30-minute increments, up to a maximum of 24 hours. Long press for rapid adjustment. *To ensure sufficient time for the pressure release process, the appliance will automatically adjust the default reservation duration based on the selected function: when the preset operating time does not exceed 50 minutes (or 45 minutes for high-pressure steaming), the default reservation time is 2 hours; when it exceeds the above limits, the default reservation time is 3 hours. After the appliance displays "Cooking Completed," users may still perform manual pressure release.
Working and Indicator Status	Power On: All segments and LEDs light up for 1 second with a beep, then enter standby mode.
	Standby Mode: The display shows "----", and the one-touch button indicator is on. If no operation within 5 minutes, it enters Sleep Mode.
	Sleep Mode: Only the display shows "----".
	Function Selection: Press the corresponding function button to select a function. The screen shows the function's default time. You can now press "Texture", "Timer", or "+/-" to adjust parameters. Press "Start/Cancel" to begin. If no operation within 30 seconds, it starts automatically.
	Working State: The selected function indicator is steadily on. Except for "Open Lid Reduction" and "Slow Cook" which directly show the countdown, other functions will show a dynamic marquee while heating, then switch to the pressure holding countdown. If a Delay Start is set, the countdown is shown until heating begins, then it switches to the dynamic marquee. It enters Keep Warm mode once finished.
	Keep Warm State: The digital tube displays "b" on the lowest digit, the Keep Warm indicator is on, and other lights are off. After the keep warm time is reached, it returns to standby mode with a single beep.

Fault 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 display E2, buzzer alarm	Temperature sensor short circuit	Send to after-sales service department for repair
9	Digital screen 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)	Send to after-sales service department for repair

Fault phenomenon		Fault cause	Treatment
11	Digital screen 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
12	Digital screen display E8, buzzer alarm	Voltage too high	Wait for grid voltage recovery
13	Digital screen display E9, buzzer alarm	Voltage too low	Wait for grid voltage recovery
14	Digital screen display E0, buzzer alarm	Chip failure	Send to after-sales service department for repair

Electrical Schematics



Disclaimer

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

Product Specifications

Model	PC-50Z150-MS01 and PC-50Z150-TH01
Rated Voltage	220-240V
Rated Frequency	50-60Hz
Rated Power	1000W

After-Sales Service

1. Warranty Regulations

- The product is covered by a 2-year warranty valid nationwide.

2. Warranty Period Definition

- The start date is based on a valid purchase voucher (invoice, online record, etc.).
- If no voucher exists, the start date is 3 months after the product barcode date.

3. Exclusions from Free Warranty Service

The following cases are not covered under the free warranty:

- Damage caused by force majeure events.
- Damage caused by human factors (improper moving, use, maintenance, or storage).
- Damage caused by installation or repair at non-authorized service points (including self-disassembly or repair).
- Products used for non-household purposes (business, commercial, or collective use).
- Failure to provide a valid purchase voucher or the warranty has expired.

4. After-Sales Service Contact Information

- Singapore (E-commerce): aftersales-sg@joyoung.com
- Malaysia (E-commerce): aftersales-my@joyoung.com
- Thailand (E-commerce): aftersales-th@joyoung.com

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

เพื่อความปลอดภัยของคุณเองและผู้อื่น รวมทั้งป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สิน โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยดังต่อไปนี้ การไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุ ดังนั้นจึงขอความร่วมมือในการปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด



การห้ามปฏิบัติ



การปฏิบัติที่จำเป็น



ข้อควรระวังประจำวัน

1. โปรดวางหม้อหุงข้าวไฟฟ้าให้พื้นมือเด็ก และห้ามให้เด็กใช้งานโดยไม่มีผู้ดูแล เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต การถูกความร้อนลวก หรืออันตรายอื่น ๆ
2. ห้ามสอดวัตถุแปลกปลอม เช่น เศษโลหะ ลวดเหล็ก หรือเข็ม เข้าไปในตัวเครื่องหรือช่องว่างของเครื่อง เพราะอาจทำให้ไฟฟ้าช็อตหรือเครื่องทำงานผิดปกติ
3. เมื่อทำความสะอาด เครื่องทำงานผิดปกติ หรือไม่ได้ใช้งาน โปรดถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้ง เพื่อป้องกันการรั่วไหลของไฟฟ้าหรือการสแตร์ทโดยไม่ตั้งใจ
4. โปรดหลีกเลี่ยงการวางผลิตภัณฑ์โดยตรงบนเปลวไฟ หรือใกล้แหล่งความร้อนหรือเปลวไฟ เนื่องจากอาจทำให้เกิดผลิตภัณฑ์เสียหาย ทำงานผิดปกติ หรือเกิดอันตรายได้
5. โปรดหลีกเลี่ยงการวางผลิตภัณฑ์บนพื้นผิวที่ไม่มั่นคง ชื้น อุณหภูมิสูง เรียบ หรือไวต่อความร้อน (เช่น ผ้าปูโต๊ะ พลาสติก ผ้าฝ้าย พรม) เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ไฟไหม้ หรือการบาดเจ็บและความเสียหายต่อทรัพย์สิน
6. โปรดใช้เฉพาะหม้อด้านในที่กำหนดสำหรับผลิตภัณฑ์นี้ การใช้หม้ออื่นอาจทำให้เกิดการรั่วของอากาศหรือปัญหาการระบายแรงดัน นอกจากนี้ ห้ามนำหม้อด้านในไปใช้กับอุปกรณ์อื่นเพื่อทำความร้อน เนื่องจากอาจทำให้หม้อบิดเบี้ยวหรือเสียหายได้
7. โปรดอย่าให้ความร้อนกับอาหารหรือวัตถุที่อยู่ในถุง กระป๋อง หรือขวดภายในผลิตภัณฑ์ เนื่องจากอาจทำให้เกิดการระเบิดได้
8. โปรดตรวจสอบวาล์วความปลอดภัย วาล์วลูกกลอย และวาล์วระบายแรงดันเป็นประจำเพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีการอุดตัน ห้ามวางน้ำหนักหรือใช้วัตถุอื่นแทนวาล์วเพื่อป้องกันการรั่วไหลของน้ำ การบาดเจ็บ หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน
9. โปรดอย่าพยายามเปิดฝาทันทีเมื่อวาล์วลูกกลอยยกตัวขึ้น หรือหากฝาทันทีเนื่องจากอาจทำให้เกิดการถูกน้ำร้อนลวกได้
10. โปรดอย่าล้างหรือแช่ตัวหม้อในน้ำเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตหรือการลัดวงจร
11. โปรดใช้เต้ารับไฟฟ้าที่กำหนดเฉพาะ มีค่ากระแสไฟฟ้า 10A ขึ้นไป และแรงดันไฟฟ้า AC 220V เพื่อป้องกันไฟไหม้หรือไฟฟ้าช็อต
12. โปรดหลีกเลี่ยงการเสียบหรือถอดปลั๊กด้วยมือเปียกเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต เมื่อถอดปลั๊ก ให้จับที่ตัวปลั๊กอย่างมั่นคง ห้ามดึงสายไฟเพื่อป้องกันความเสียหาย

13. หากสายไฟชำรุด โปรดติดต่อผู้ผลิต ศูนย์บริการ หรือช่างผู้ชำนาญเพื่อทำการเปลี่ยนสายไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้น
14. ก่อนการใช้งาน โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟเชื่อมต่อกับเต้ารับอย่างมั่นคง เพื่อป้องกันการสัมผัสไม้ดี ซึ่งอาจทำให้เครื่องเสียหาย ลัดวงจร หรือเกิดไฟไหม้
15. โปรดทราบว่าผลิตภัณฑ์นี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภท I โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายกราวด์ของเต้ารับต่อเข้ากับกราวด์อย่างถูกต้อง
16. โปรดใช้ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้งานภายในบ้านเท่านั้น บริษัทไม่รับผิดชอบต่ออุบัติเหตุหรือการบาดเจ็บใด ๆ ที่เกิดจากการใช้งานเชิงพาณิชย์ การใช้งานผิดวิธี หรือไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือการใช้งานนี้
17. โปรดอย่าใช้งานเครื่องนี้ร่วมกับตัวตั้งเวลาอัตโนมัติภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
18. โปรดใช้ผลิตภัณฑ์นี้เฉพาะภายในอาคารเท่านั้น ห้ามใช้งานในที่ชื้นหรือกลางแจ้ง เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตหรือความเสียหายจากส่วนประกอบที่เสื่อมสภาพ
19. โปรดหลีกเลี่ยงการเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ขณะเครื่องทำงาน
20. โปรดทราบว่าผลิตภัณฑ์นี้ไม่เหมาะสำหรับบุคคลที่มีความบกพร่องทางประสาทสัมผัสหรือจิตใจ หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์หรือความรู้ที่เกี่ยวข้อง (รวมถึงเด็ก) เว้นแต่จะอยู่ภายใต้การดูแลและคำแนะนำจากผู้เชี่ยวชาญ เด็กควรได้รับการดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าไม่เล่นกับผลิตภัณฑ์
21. โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าความดันทั้งหมดถูกปล่อยออกหมดก่อนเปิดภาชนะ
22. ในกรณีที่เครื่องทำงานผิดปกติ โปรดส่งผลิตภัณฑ์ไปยังศูนย์บริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม ห้ามพยายามถอดหรือเปลี่ยนชิ้นส่วนเองเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ไฟไหม้ หรือการบาดเจ็บ
23. หลังจากแกะกล่องแล้ว โปรดทิ้งถุงพลาสติกทันทีในถังขยะ เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเล่นและเสี่ยงต่อการสำลัก
24. โปรดนำวัตถุแปลกปลอมออกจากกันหม้อด้านในและผิวแผ่นทำความร้อนก่อนการใช้งาน เพื่อป้องกันการทำงานผิดปกติ
25. โปรดใช้งานวาล์วระบายแรงดันอย่างระมัดระวัง ห้ามใช้แรงมากเกินไปเพื่อป้องกันความเสียหายและการรั่วไหลที่อาจเกิดขึ้น
26. เมื่อเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์ โปรดยกโดยใช้ที่จับหรือที่จับช้อนด้านล่างตัวหม้อ ห้ามยกโดยใช้ฝาด้านบน เพราะอาจทำให้ฝาลุดจากตัวหม้อและเกิดการบาดเจ็บได้
27. ขณะปรุงอาหาร โปรดหลีกเลี่ยงการสัมผัสฝาด้านบนหรือวาล์วระบายแรงดันเพื่อป้องกันการลวก
28. ก่อนการใช้งาน โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าปะเก็นและฝาด้านในติดตั้งอย่างถูกต้อง เพื่อป้องกันการรั่วไหลขณะเครื่องทำงาน
29. หากมีไอน้ำจำนวนมากรั่วระหว่างฝาและตัวหม้อขณะปรุงอาหาร โปรดหยุดใช้งานทันทีเพื่อป้องกันการลวก และตรวจสอบในส่วนแก้ไขปัญหาระหว่าง “ฝารั่ว” หรือ ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม
30. เมื่อทำความสะอาดหม้อด้านใน โปรดใช้ฟองน้ำหรือผ้านุ่ม ห้ามใช้ใยเหล็ก กระดาษโลหะ หรือวัสดุแข็งอื่น ๆ เพื่อป้องกันรอยขีดข่วนบนผิวหม้อด้านใน
31. โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าปริมาณอาหารไม่เกินเส้นประระดับสูงสุดขณะปรุง อาหารเกินอาจทำให้อาหารสุกไม่ทั่วไหม้ กระเด็น หรือเกิดปัญหาอื่น ๆ ซึ่งอาจทำให้เกิดการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน
32. ขณะต้กข้าวหรืออาหารอื่น ๆ โปรดหลีกเลี่ยงการสัมผัสบริเวณที่มีอุณหภูมิสูง เช่น หม้อด้านใน หรือด้านในฝาเพื่อป้องกันการลวก

33. โปรดตรวจสอบท่อระบายไอน้ำของวาล์วควบคุมแรงดันเป็นประจำเพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีการอุดตัน
34. เพื่อป้องกันอุบัติเหตุที่เกิดจากปะทะกันเสื่อมสภาพ โปรดตรวจสอบเป็นระยะ หากพบความเสียหาย บิดเบี้ยว หรือร้าวไหล โปรดเปลี่ยนทันทีโดยซื้อใหม่จากศูนย์บริการหลังการขาย
35. ผลัดถัณฑ์นี้ออกแบบสำหรับการใช้งานที่ระดับความสูงต่ำกว่า 2000 เมตร
36. โปรดหลีกเลี่ยงการปรุงอาหารที่มีความเป็นกรดสูง ($\text{pH} < 5$)
37. ขณะปรุงอาหาร แรงดันภายในหม้ออาจทำให้ฝายกขึ้นเล็กน้อย ทำให้เกิดช่องว่างระหว่างฝาและตัวหม้อมากขึ้น นี่เป็นปรากฏการณ์ปกติ
38. คำเตือน! ผลัดถัณฑ์อาจร้อนขึ้นขณะใช้งาน วางไว้บนโต๊ะที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 850 มิลลิเมตร หลีกเลี่ยงการสัมผัสโดยไม่ตั้งใจเพื่อป้องกันการไหม้ล้น

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

- โปรดถอดปลั๊กไฟและตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์เย็นสนิทก่อนทำความสะอาดและบำรุงรักษา
- โปรดหลีกเลี่ยงการใช้ยี่ห้อหรือวัสดุแข็งทำความสะอาดหม้อด้านในเพื่อป้องกันรอยขีดข่วนบนผิวเคลือบ
- ห้ามใช้กลิ้งกล้วย น้ำมันเบนซิน ผงขัด แปรงแข็ง หรือสารใด ๆ ที่คล้ายกันในการทำความสะอาดชิ้นส่วนใด ๆ
- โปรดใช้ผ้าชุบน้ำสะอาดเช็ดตัวเครื่อง ห้ามล้างหรือแช่ตัวเครื่องโดยตรงในน้ำเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตหรือการลัดวงจร
- การทำความสะอาดหม้อด้านใน: โปรดใช้ฟองน้ำหรือวัสดุทำความสะอาดนุ่มอื่น ๆ ทำความสะอาดหม้อด้านในและเช็ดให้แห้ง
- หลังจากเปิดฝา โปรดทำความสะอาดด้านในฝา รวมถึงปะเก็น วาล์วระบายแรงดัน ท่อระบายไอน้ำ และลูกกลอย จากนั้นเช็ดให้แห้งด้วยผ้าชุบน้ำสะอาด
- หลังทำความสะอาดและบำรุงรักษา โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าชิ้นส่วนต่าง ๆ เช่น ชิ้นส่วนป้องกันการอุดตัน ปะเก็น และวาล์วระบายแรงดัน ถูกติดตั้งกลับเข้าที่อย่างถูกต้อง

การบำรุงรักษาหม้อในสแตนเลส

การเปลี่ยนสีของหม้อใน

- ระหว่างการใช้งานผลิตภัณฑ์ คุณภาพน้ำและอุณหภูมิสูงอาจทำให้เกิดจุดสีขาว การเปลี่ยนสีเล็กน้อย หรือคราบตะกรันบนพื้นผิวหม้อใน ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ปกติจากคุณสมบัติของสแตนเลส หม้อกาน้ำหรือเครื่องครัวสแตนเลสจำนวนมากก็มีลักษณะเช่นเดียวกัน สามารถแก้ไขได้อย่างง่ายดายด้วยขั้นตอนดังนี้: แช่ด้วยน้ำส้มสายชูหรือโคล่าเป็นเวลา 30 วินาที ถึง 5 นาที จากนั้นเช็ดทำความสะอาดด้วยกระดาษทิชชู

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาดประจำวัน

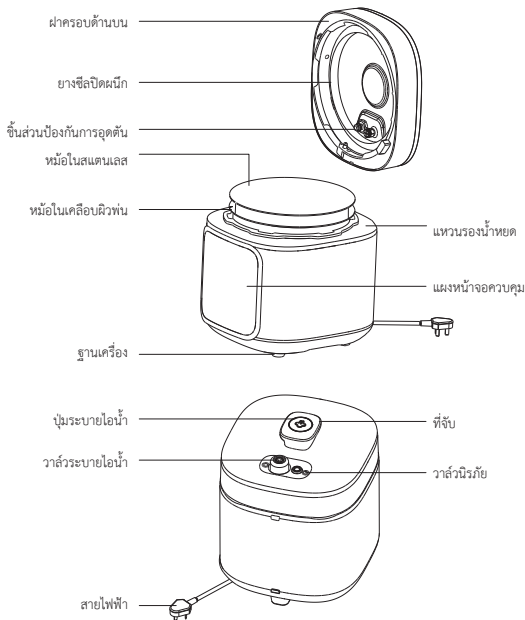
- ก่อนใช้งานครั้งแรก แนะนำให้ทำความสะอาดหม้อใน จากนั้นล้างด้วยน้ำร้อนก่อนใช้งาน
- ห้ามล้างหม้อในที่ยังร้อนด้วยน้ำเย็น
- สำหรับคราบสกปรกที่ทำความสะอาดยาก สามารถใช้แผ่นขัดหรือใยขัดเหล็ก จากนั้นเช็ดทำความสะอาดด้วยผ้าแห้ง

! ข้อแนะนำ:

ห้ามใช้หม้อในสแตนเลสสำหรับหุงข้าว

การใช้ใยขัดเหล็กอาจทำให้เกิดรอยขีดข่วนเล็กน้อย ซึ่งไม่ส่งผลต่อการใช้งานปกติ

ชื่อส่วนประกอบและฟังก์ชัน (รวมถึงคำอธิบายส่วนติดต่อผู้ใช้)



- ภาพใช้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น ลักษณะจริงอาจแตกต่างกัน
- อาจมีเส้นสีดำนปรากฏที่ด้านหลังของฝาครอบด้านบน ซึ่งเป็นรอยเชื่อมจากการกระบวนการผลิตขึ้นรูปโดยธรรมชาติ ไม่ใช่ความเสียหาย และไม่ส่งผลต่อการใช้งานปกติ
- หลังจากทำความสะอาดฝาครอบด้านบน อาจมีน้ำไหลเข้าสู่ภายใน น้ำจะระบายออกอย่างช้า ๆ และไม่สามารถระบายออกได้หมดในครั้งเดียว
- ความจุสำหรับปรุงสุบ 5L ความจุสำหรับหุงข้าว 1.8L

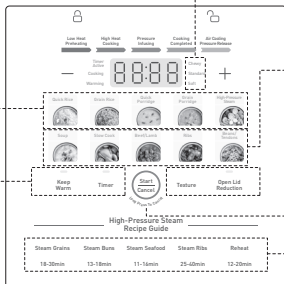
• ภาพรวมส่วนติดต่อผู้ใช้

หน้าจอแสดงผล

0:30

- เวลาที่คาดว่าจะเสร็จสิ้นการปรุงอาหาร
- เวลาที่ตั้งล่วงหน้าที่แสดง

ตัวเลือกฟังก์ชัน "ปรับเนื้อสัมผัส"



ตัวเลือกฟังก์ชัน "อาหารหลัก"

พื้นที่ปุ่มฟังก์ชัน

ตัวเลือกฟังก์ชัน "ตุ๋นเนื้อ"

ฟังก์ชัน "เริ่ม/ยกเลิก":

กดปุ่มเริ่มเพื่อเริ่มการปรุงอาหารหลังจากเลือกฟังก์ชัน กดปุ่มนี้ค้างเพื่อยกเลิกฟังก์ชัน

ระยะเวลาการปรุงอาหารที่แนะนำ

หมายเหตุ:

1. การทดสอบประสิทธิภาพพลังงานของผลิตภัณฑ์ดำเนินการโดยใช้หม้อในอะลูมิเนียมภายใต้ฟังก์ชัน "ถั่วและเอ็น"
2. เนื้อหาส่วนติดต่อผู้ใช้ข้างต้นอาจแตกต่างกันไปตามแต่ละรุ่น และใช้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น

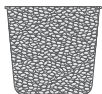
คำแนะนำการปรุงแบบตุ๋นช้า:

โจ๊กเด็ก: 2 ชั่วโมง น้ำซุปไก่: 3 ชั่วโมง รังนก: 1 ชั่วโมง

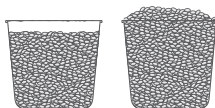
การเตรียมก่อนการปรุงอาหาร | การเชื่อมต่อแหล่งจ่ายไฟ

1 ตวงข้าวโดยใช้ถ้วยตวงที่ไหม้

ตัวอย่างที่ถูกต้อง

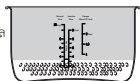


ตัวอย่างที่ไม่ถูกต้อง



2 เติมน้ำ

หม้อหนาเคลือบพอร์ซเลนคริสตัล



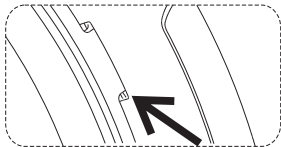
หม้อในสแตนเลส



- หุงโจ๊กด้วยข้าว 1 ถ้วย เติมน้ำถึงขีดระดับโจ๊ก 1 หุงข้าวด้วยข้าว 2 ถ้วย เติมน้ำถึงขีดระดับข้าว 2
- แนะนำให้ใช้หม้อหุงข้าวเคลือบพอร์ซเลนคริสตัลหรือหม้อในสแตนเลสสำหรับปรุงสุป และส่วนผสมกับน้ำต้องไม่เกินเส้นระดับน้ำสูงสุด

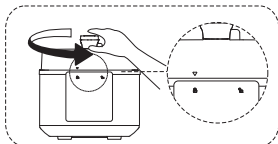
คู่มือเริ่มต้นอย่างรวดเร็ว

- 1 ตรวจสอบให้แน่ใจว่าคลิปยางซีลติดตั้งอยู่ในรูสี่เหลี่ยมของฝาหม้อ



- 2 ก่อนใช้งานครั้งแรกของเครื่องใหม่ โปรดทำความสะอาดพื้นผิวด้านในและด้านนอกของหม้อในด้วยน้ำอุ่นและน้ำยาทำความสะอาด และเช็ดให้แห้งหลังการทำความสะอาด

- 3 เปิดและปิดฝา

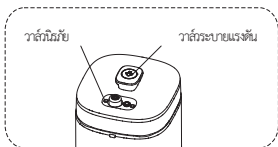


วิธีเปิดฝา: เมื่อวาล์วนิรภัยตกลง ใช้มือข้างหนึ่งจับที่จับฝาด้านบนให้แน่น แล้วหมุนไปตามทิศทางเปิดจนสุดขอบหยุด จากนั้นยกฝาด้านบน การหมุนในทิศทางตรงกันข้ามคือการปิดฝา

หมายเหตุ: เมื่อไฟแสดงสถานะ

"การระบายแรงดันด้วยการระบายความร้อนด้วยอากาศ" สว่าง แสดงว่าการระบายแรงดันอัตโนมัติได้เริ่มขึ้นแล้ว ภายในหม้อยังคงมีแรงดันและอาจมีไอน้ำร้อนอยู่ ก่อนเปิดฝาทให้ตรวจสอบว่าวาล์วนิรภัยได้ตกลงแล้ว หากวาล์วนิรภัยยังไม่ตกลง ให้กดปุ่มระบายไอน้ำด้วยตนเองเพื่อระบายไอน้ำ เปิดฝาได้เฉพาะหลังจากยืนยันว่าวาล์วนิรภัยตกลงแล้ว

- 4 ตรวจสอบวาล์วนิรภัย



ติดตั้งวาล์วระบายไอน้ำให้ถูกต้อง ตรวจสอบว่าสลักนิรภัยตกลงแล้ว ก่อนทำความสะอาด ร้อนสลักนิรภัยต้องอยู่ในตำแหน่งลง

คำแนะนำการใช้งาน

• เปิดเครื่อง

เชื่อมต่อสายไฟฟ้า เสียงสตาร์ทจะดังขึ้น ไฟ LED ทั้งหมดและหน้าจอดิจิตอลจะสว่างขึ้น หลังจาก 1 วินาที เครื่องจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย หน้าจอดิจิตอลแสดง "----" ไฟแสดงฟังก์ชันและไฟแสดงการอุ่นจะติดสว่าง ส่วนไฟแสดงเนื้อสัมผัสและไฟแสดงเวลาที่เหลือจะดับ หากไม่มีการใช้งานภายใน 5 นาทีในโหมดสแตนด์บาย ไฟฟังก์ชันทั้งหมดจะดับ หน้าจอดิจิตอลแสดง "----" และเครื่องจะเข้าสู่โหมดประหยัดพลังงาน กดปุ่มใดก็ได้เพื่อปลุกกลับสู่โหมดสแตนด์บาย

• การเลือกฟังก์ชัน

- ① การปรับเวลาการปรุงอาหาร: ตัวเลข 4 หลักทางด้านขวาของหน้าจอดิจิตอลแสดงเวลาการปรุงในรูปแบบ "hh:mm" หลังจากเลือกฟังก์ชันแล้ว กดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อปรับเวลาการปรุง กดค้างเพื่อปรับอย่างรวดเร็ว หรือหลังจากเลือกฟังก์ชันแล้ว กดปุ่ม "เนื้อสัมผัส" เพื่อปรับเวลาการปรุงอย่างรวดเร็ว โดยจะสลับวน 3 ระดับเนื้อสัมผัส ได้แก่ นุ่ม ปานกลาง และแข็ง
- ② การปรับเวลาห้วงเริ่มการทำงาน: เวลาห้วงหมายถึงช่วงเวลาตั้งแต่ตั้งเวลาจนถึงการเสร็จสิ้น หลังจากเลือกฟังก์ชันแล้ว กดปุ่ม "กดค้างเพื่อตั้งเวลา" ค้างเพื่อเข้าสู่โหมดตั้งเวลา กดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อปรับเวลาห้วง แต่ละครั้งเพิ่ม 30 นาที กดค้างเพื่อปรับอย่างรวดเร็ว ช่วงการปรับ: 02:00–24:00 ปุ่มนี้จะไม่ทำงานในโหมดสแตนด์บาย การทำความร้อน การคงแรงดัน หรือการอุ่น

• เริ่มการปรุงอาหาร

หลังจากเลือกฟังก์ชันและกดปุ่ม "เริ่ม/ยกเลิก" เครื่องจะเริ่มทำงาน ส่งเสียงบี๊บ และไฟแสดงฟังก์ชันที่เกี่ยวข้องจะติดค้าง สำหรับฟังก์ชัน "ลดแรงดันเปิดฝา" และ "ปรุงแบบตุ๋นช้า" หน้าจอจะแสดงเวลานับถอยหลังโดยตรง สำหรับฟังก์ชันอื่น หากมีการตั้งเวลาล่วงหน้า หน้าจอจะแสดงเวลาที่เหลือจนเสร็จสิ้นก่อน เมื่อเวลานี้ถึงระยะเวลาการปรุงที่ต้องการ เครื่องจะเริ่มทำความร้อนโดยอัตโนมัติ และหน้าจอจะเปลี่ยนจากการนับถอยหลังแบบตั้งเวลาเป็นสัญลักษณ์เลื่อนแบบไดนามิก หากไม่มีการตั้งเวลาล่วงหน้า เครื่องจะทำความร้อนทันทีและแสดงสัญลักษณ์เลื่อน หลังจากนั้น เมื่อแรงดันถึงค่าที่ตั้งไว้ระหว่างการทำความร้อน หน้าจอจะเปลี่ยนเป็นแสดงเวลานับถอยหลังการคงแรงดันในรูปแบบ "hh:mm"

• ฟังก์ชันรักษาความอุ่นอัตโนมัติ

เมื่อการนับถอยหลังการคงแรงดันเสร็จสิ้น เครื่องจะระบายแรงดันโดยอัตโนมัติและเข้าสู่โหมดรักษาความอุ่น ตัวเลขหลักสุดท้ายของหน้าจอดิจิตอลจะแสดง "b" ไฟแสดงรักษาความอุ่นจะติดสว่าง และไฟอื่นทั้งหมดจะดับ ในขั้นตอนนี้ สามารถกดปุ่มระบายไอน้ำค้างเพื่อเร่งการระบายแรงดันได้ เมื่อปรุงเสร็จ ชุป หรืออาหารที่มีของเหลวปริมาณมาก ห้ามระบายแรงดันด้วยตนเองโดยเด็ดขาดเพื่อป้องกันการลวก เมื่อสลักนิริภัยตกลงเข้าที่แล้ว สามารถเปิดฝาเพื่อ

อาหารได้ ระยะเวลาการรักษาความอุ่นคือ 5 ชั่วโมง 30 นาที หลังจากนั้นเครื่องจะเข้าสู่โหมดสแตนด์บายโดยอัตโนมัติ

- ฟังก์ชันพิเศษ - การปรุงอาหารแบบเปิดฝา
ใส่วัตถุดิบลงในหม้อ เติมน้ำในปริมาณที่เหมาะสม และเลือกฟังก์ชัน "ลดแรงดันเปิดฝา" เพื่อเริ่มการปรุงอาหาร
กรุณาเปิดฝาไว้ขณะใช้งานเครื่อง ฟังก์ชันการปรุงแบบเปิดฝาจะใช้เวลาประมาณ 20 นาทีหลังจากน้ำเดือด และสามารถสิ้นสุดการปรุงก่อนเวลาได้หากจำเป็น

เคล็ดลับการป้องกันหม้อในคิตอาหาร

- หลังจากปรุงเสร็จ ควรคนข้าวให้ฟูเพื่อให้ข้าวนุ่มฟูและอร่อยยิ่งขึ้น
- แนะนำให้ตักข้าวจากขอบเข้าหาศูนย์กลาง
- หากมีการติดเล็กน้อย ให้แช่น้ำสะอาดสักกระยะหนึ่ง

ระยะเวลาและสถานะการทำงานของแต่ละฟังก์ชัน					
ฟังก์ชัน	เวลาการปรุงเริ่มต้น	การตั้งค่าตัวตั้งเวลาเริ่มต้น	การตั้งค่าตัวตั้งเวลาสูงสุด	ระยะเวลาการรักษาความอุ่น	ช่วงเวลาที่สามารถปรับได้
ข้าวด่วน	0:25	2:00	24:00	5:30	0:12-0:50
ข้าวธัญพืช	0:35	2:00	24:00	5:30	0:12-1:00
โจ๊กด่วน	0:30	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
โจ๊กธัญพืช	0:35	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
ไอน้ำแรงดันสูง	0:25	2:00	24:00	5:30	0:06-1:05
ซूप	0:30	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
ตุ๋นช้า	2:00	3:00	24:00	8:00	1:00-5:00
เนื้อวัว/เนื้อแกะ	0:30	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
ซีโครง	0:28	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
ถั่ว/เหิน	0:30	2:00	24:00	5:30	0:12-1:10
ลดแรงดันเปิดฝา	0:20	/	/	/	0:01-1:00
รักษาความอุ่น	/	/	/	5:30	/

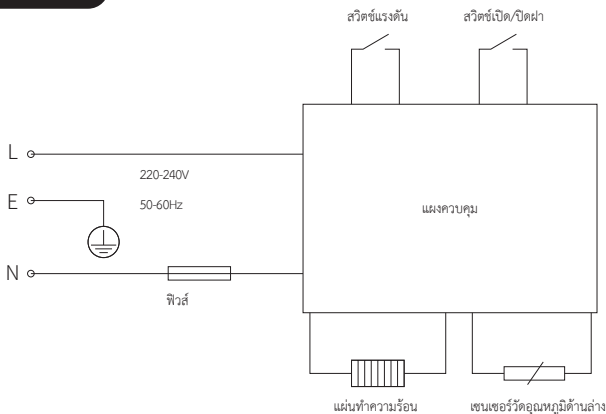
ระยะเวลาการทำงานและสถานะของแต่ละฟังก์ชัน	
เนื้อสัมผัส	หลังจากเลือกฟังก์ชันแล้ว กดปุ่ม "เนื้อสัมผัส" เพื่อสลับอย่างรวดเร็วระหว่าง นุ่ม ปกติ และแข็ง
	สามารถกดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อปรับเวลาได้โดยตรง โดยเนื้อสัมผัสจะเปลี่ยนโดยอัตโนมัติตามเวลาที่เลือก
ตัวตั้งเวลา (หน่วยเวลาเริ่มต้น)	ตัวตั้งเวลาจะกำหนดเวลาที่ต้องการปรุงเสร็จสิ้น
	เลือกฟังก์ชัน จากนั้นกดปุ่ม "ตัวตั้งเวลา" หน้าจอจะแสดงเวลาหน่วยเวลาเริ่มต้นเริ่มต้น* กดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อปรับเวลาโดยเพิ่มครั้งละ 30 นาที สูงสุดไม่เกิน 24 ชั่วโมง กดค้างเพื่อปรับอย่างรวดเร็ว *เพื่อให้มีเวลาสำหรับกระบวนการระบายแรงดันเพียงพอ เครื่องจะปรับระยะเวลาหน่วยเวลาเริ่มต้นโดยอัตโนมัติตามฟังก์ชันที่เลือก เมื่อระยะเวลาการทำงานที่ตั้งไว้ไม่เกิน 50 นาที (หรือ 45 นาทีสำหรับไอน้ำแรงดันสูง) ระยะเวลาหน่วยเวลาเริ่มต้นเริ่มต้นคือ 2 ชั่วโมง เมื่อเกินค่าดังกล่าว ระยะเวลาหน่วยเวลาเริ่มต้นเริ่มต้นคือ 3 ชั่วโมง หลังจากหน้าจอแสดง "การปรุงเสร็จสิ้น" ผู้ใช้ยังสามารถทำการระบายแรงดันด้วยตนเองได้
สถานะการทำงาน และสถานะไฟแสดงผล	เปิดเครื่อง: ส่วนแสดงผลทั้งหมดและไฟ LED ทั้งหมดจะติดสว่างเป็นเวลา 1 วินาทีพร้อมเสียงบีบ จากนั้นเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย
	โหมดสแตนด์บาย: หน้าจอแสดง "----" และไฟแสดงปุ่มแบบกดครั้งเดียวจะติดสว่าง หากไม่มีการใช้งานภายใน 5 นาที จะเข้าสู่โหมดพักเครื่อง
	โหมดพักเครื่อง: แสดงเฉพาะ "----" บนหน้าจอ
	การเลือกฟังก์ชัน: กดปุ่มฟังก์ชันที่ต้องการเพื่อเลือกฟังก์ชัน หน้าจอจะแสดงเวลาเริ่มต้นของฟังก์ชัน จากนั้นสามารถกดปุ่ม "เนื้อสัมผัส" "ตัวตั้งเวลา" หรือ "+/-" เพื่อปรับพารามิเตอร์ กดปุ่ม "เริ่ม/ยกเลิก" เพื่อเริ่มทำงาน หากไม่มีการใช้งานภายใน 30 วินาที เครื่องจะเริ่มทำงานโดยอัตโนมัติ
	สถานะการทำงาน: ไฟแสดงฟังก์ชันที่เลือกจะติดค้าง ยกเว้นฟังก์ชัน "ลดแรงดันเปิดฝา" และ "ตุ๋นช้า" ที่จะแสดงเวลานับถอยหลังโดยตรง ฟังก์ชันอื่นระหว่างการทำความร้อนจะแสดงสัญลักษณ์เลื่อนแบบไดนามิก จากนั้นสลับเป็นการนับถอยหลังการคงแรงดัน หากมีการตั้งหน่วยเวลาเริ่มต้น จะแสดงการนับถอยหลังจนเริ่มทำความร้อน แล้วจึงสลับเป็นสัญลักษณ์เลื่อนแบบไดนามิก เมื่อเสร็จสิ้นจะเข้าสู่โหมดรักษาความอุ่น
	สถานะรักษาความอุ่น: หน้าจอดิจิทัลแสดง "b" ที่หลัสดุท้าย ไฟแสดงรักษาความอุ่นติดสว่าง และไฟอื่นดับทั้งหมด เมื่อครบระยะเวลาการรักษาความอุ่น เครื่องจะกลับสู่โหมดสแตนด์บายพร้อมเสียงบีบหนึ่งครั้ง

การวิเคราะห์สาเหตุขัดข้องและการแก้ไขปัญหา

อาการขัดข้อง		สาเหตุข้อขัดข้อง	วิธีการแก้ไข
1	ฝาปิดยาก	ยางซีลติดตั้งไม่ถูกต้อง	ติดตั้งยางซีลให้อยู่ในตำแหน่งที่ถูกต้อง
2	ฝาเปิดยาก	สลักนักรักย์ไม่ตกลงหลังจากระบายแรงดัน	ใช้ตะเกียบกดสลักนักรักย์
		มีแรงดันภายในหม้อ	รอให้แรงดันภายในหม้อลดลงและสลักนักรักย์ตกลงก่อนเปิดฝา
3	มีการรั่วของอากาศจากฝาด้านบน	ยางซีลไม่อยู่ในตำแหน่ง	ตรวจสอบว่ายางซีลถูกติดตั้งอยู่ในตำแหน่งตามที่กำหนดหรือไม่
		มีเศษอาหารบนยางซีล	ทำความสะอาดยางซีล
		ยางซีลสึกหรอ	ส่งไปยังฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม
4	สลักนักรักย์รั่ว	มีเศษอาหารบนซีลสลักนักรักย์	ทำความสะอาดซีลสลักนักรักย์
		ซีลสลักนักรักย์สึกหรอ	เปลี่ยนซีลสลักนักรักย์
5	สลักนักรักย์ไม่ยกขึ้น	มีอาหารและน้ำในหม้อน้อยเกินไป	ใส่อาหารและน้ำในปริมาณที่เหมาะสมตามที่กำหนด
		มีการรั่วของอากาศจากฝารอบด้านบนหรือวาล์วระบายแรงดันจำกัด	ส่งไปยังฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม
6	หน้าจอไม่สว่างเมื่อเปิดเครื่อง	การสัมผัสของปลั๊กไฟไม่ดี	โปรดตรวจสอบปลั๊กไฟ
		ฟิวส์ขาด	ส่งไปยังฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม
7	หน้าจอติจิตอลแสดง E1 และมีเสียงบ๊ชเซอร์แจ้งเตือน	เซนเซอร์อุณหภูมิวงจรเปิด	ส่งไปยังฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม
8	หน้าจอติจิตอลแสดง E2 และมีเสียงบ๊ชเซอร์แจ้งเตือน	เซนเซอร์อุณหภูมิลัดวงจร	ส่งไปยังฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม
9	หน้าจอติจิตอลแสดง E3 และมีเสียงบ๊ชเซอร์แจ้งเตือน	สวิตช์แรงดันวงจรเปิด	ส่งไปยังฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม
10	หน้าจอติจิตอลแสดง E4 และมีเสียงบ๊ชเซอร์แจ้งเตือน	สวิตช์แรงดันลัดวงจร	ส่งไปยังฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม
		มีการรั่วของอากาศจากยางซีลเป็นเวลานาน (60 นาที)	ส่งไปยังฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม

อาการขัดข้อง		สาเหตุข้อขัดข้อง	วิธีการแก้ไข
11	หน้าจอดิจิทัลแสดง E7 และมีเสียงบ๊ชเซอร์แรงดัน	ฝาไม่อยู่ในตำแหน่ง	หมุนฝาไปยังตำแหน่งปิด
		สวิตช์รีดขัดข้อง	ส่งไปยังฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม
12	หน้าจอดิจิทัลแสดง E8 และมีเสียงบ๊ชเซอร์แรงดัน	แรงดันไฟฟ้าสูงเกินไป	รอให้แรงดันไฟฟ้าของระบบไฟฟ้ากลับสู่ปกติ
13	หน้าจอดิจิทัลแสดง E9 และมีเสียงบ๊ชเซอร์แรงดัน	แรงดันไฟฟ้าต่ำเกินไป	รอให้แรงดันไฟฟ้าของระบบไฟฟ้ากลับสู่ปกติ
14	หน้าจอดิจิทัลแสดง E0 และมีเสียงบ๊ชเซอร์แรงดัน	ชิปขัดข้อง	ส่งไปยังฝ่ายบริการหลังการขายเพื่อซ่อมแซม

แผนผังวงจรไฟฟ้า



หมายเหตุ

ข้อมูลในคู่มือนี้จัดทำโดยฐานข้อมูลของศูนย์วิจัยและพัฒนาของ Joyoung

ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์

รุ่น	PC-50Z150-MS01 และ PC-50Z150-TH01
แรงดันไฟฟ้าพิกัด	220-240V
ความถี่พิกัด	50-60Hz
กำลังไฟฟ้าพิกัด	1000W

บริการหลังการขาย

1.เงื่อนไขการรับประกัน

- สินค้ารับประกันเป็นระยะเวลา 2 ปี ครอบคลุมทั่วประเทศ

2.การกำหนดระยะเวลาประกัน

- ระยะเวลาประกันเริ่มต้นตามวันที่ระบุในหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง (เช่น ใบกำกับภาษี หรือบันทึกคำสั่งซื้อออนไลน์)
- หากไม่มีหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง ระยะเวลาประกันจะเริ่มต้นจาก 3 เดือนหลังจากวันที่ผลิตที่ระบุบนบาร์โค้ดของสินค้า

3.กรณีที่ไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกันฟรี กรณีดังต่อไปนี้จะไม่ครอบคลุมภายใต้การรับประกันฟรี:

- ความเสียหายที่เกิดจากเหตุสุดวิสัย
- ความเสียหายที่เกิดจากการใช้งาน การเคลื่อนย้าย การบำรุงรักษา หรือการจัดเก็บที่ไม่ถูกต้องโดยผู้ใช้
- ความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งหรือซ่อมแซมโดยศูนย์บริการที่ไม่ได้รับ

อนุญาต รวมถึงการถอดประกอบหรือซ่อมแซมด้วยตนเอง

- สินค้าที่นำไปใช้ในวัตถุประสงค์ที่ไม่ใช่ภายในครัวเรือน (เช่น เชิงพาณิชย์หรือธุรกิจ)
- ไม่สามารถแสดงหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง หรือสินค้าหมดระยะเวลาประกันแล้ว

4.ช่องทางติดต่อบริการหลังการขาย (อีคอมเมิร์ซ)

- สิงคโปร์: aftersales-sg@joyoung.com
- มาเลเซีย: aftersales-my@joyoung.com
- ไทย: aftersales-th@joyoung.com

