

九阳		国际营销BU		SYLMASTER NO.
型号	BC-19M06A1012 和 BC-19M06A3-01	地区	SEA/ACSEA	销售状态
名称	豆浆机系列机			
	设计	设计	设计	
品牌				
规格	19L/1.95kW			
尺寸	215mm*145mm			
颜色	拉丝金属/Platinum/Co. and Black			
工艺	铝镁合金压铸成型，内壳AlMg合金压铸			
http://www.jiuyang.com.cn http://www.jiuyang.com.cn				



The Joyoung logo is positioned in the top right corner of a large grid. The grid is composed of small squares, each containing a small circle. The circles are arranged in a staggered pattern, with some circles being solid black and others being white with a black outline. The Joyoung logo is written in a stylized, bold, black font.

0-Coating Rice Cooker RC-18N6U-MS01 and RC-18N6U-TH01 User Manual
 คู่มือการใช้เครื่องหุงข้าวเคลือบผิว RC-18N6U-MS01 และ RC-18N6U-TH01
 Before use, please read the user manual carefully and keep it properly.

Components

Diagram illustrating the components of the Spalika Soup Lids:

- Inner Lid
- Main Unit
- Temperature Gauge
- Measuring Cup
- Steaming Basket
- Steaming Pot
- Steam Vent
- Control Panel
- Lid
- Lid Open Button
- Base

Accessories

Spalika Soup Lids, Measuring Cup, Steaming Basket, Steaming Builtin Handle, Power Cord User Manual

Contents	
Safety Precautions	02
Preface	04
Complements	05
Operation Panel	06
Quick Start Guide	07
Electrical Schematic Diagram	08
Cooking Preparation	09
Instructions for Use	09
Fault Analysis and Troubleshooting	10
Cleaning and Maintenance	12
Tips for Using the Inner Pot	12
Product Specification Table	12
Statement	12
After-Sales Service	12

[illegible]

Preface

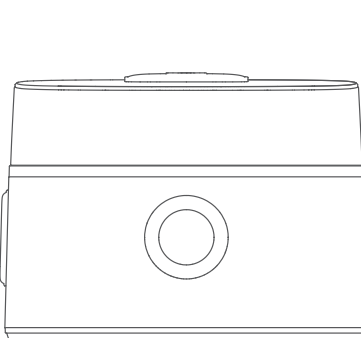
Dear User,

Thank you for purchasing the Joyway rice cooker. All content in this manual is for user reference during use and maintenance, and the actual product shall prevail. If you still have problems during use, please contact your local Joyway after-sales service center or our company's customer service center.

Definitions of Coating: The inner surface of the inner pot does not contain organic coating or metal coating.

Special note:

1. All content in this manual has been carefully checked. If there are any printing errors, omissions, or misunderstandings in the content, please do not hesitate to contact our company for clarification.
2. Please do not use third-party appliances (e.g., ovens), and we may not be able to provide technical support for such changes.
3. All images in this instruction manual are for reference only, and the actual product should be consistent with the standard.



[Start here, enjoy the cooking](#)

The diagram illustrates the components and accessories of the Spinnia S1000. On the left, the main unit is shown with its lid open, revealing the inner pot and the temperature control dial. A dashed vertical line separates the main unit from the accessories on the right. The accessories include a steam vent, control panel, lid, lid open button, and base. Below the main unit, the accessories are listed: Steam Vent, Control Panel, Lid, Lid Open Button, and Base. The main unit is labeled with: Inner Pot, Temperature Control, Main Unit, and Lid.

Components

- Inner Pot
- Temperature Control
- Main Unit
- Lid

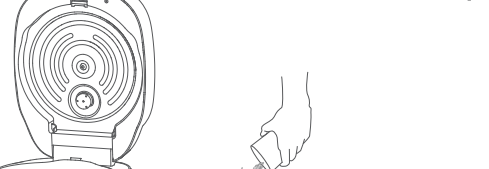
Accessories

- Steam Vent
- Control Panel
- Lid
- Lid Open Button
- Base

Spinnia, Spinnia Lid, Measuring Cup, Steaming Basket, Steaming Basket Handle, Power Cord, User Manual

The diagram illustrates the layout of the Operation Panel. It features a central control unit with a digital display showing '8888'. To the left of the display are four buttons labeled 'Menu', 'Back', 'Next', and 'Stop'. To the right are four buttons labeled 'Play/Pause', 'Stop', 'Next', and 'Back'. Below the display is a large circular button labeled 'Power'. The panel is connected to a 'Time Display Area' at the top right. Various keys are labeled on the left: 'Time Key', 'Menu', and 'Keep Menu Key'. On the right, labels include 'Time + Key', 'Time Key', and 'Start/Cancel Key'. The entire panel is enclosed in a large, rounded rectangular frame.

Start Good 1 Example: White Rice

- 

1. To the design button to open the lid, take out the inner pot, add the amount of water to the cup, and wash the rice clean.
- 

2. According to the amount of rice, add water to the corresponding water line in the inner pot with the appropriate rice measuring cup.
- 

3. Plug the power cord into the power.

5. Press the "Start" button; the machine starts warming, wait for the cooking process to complete.

6. After cooking, disconnect the power, press the lid again to open the lid, and serve the food.

[illegible][illegible]

Fault Analysis and Troubleshooting		Event Code	Capital Analysis	Field Resolution
				Investigate and rectify the power if the fault persists, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair.
E02	Control circuit abnormality		Verify and rectify the power if the fault persists, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair. The power supply is available even if not published. If the E02 error is not resolved, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair.	Verify and rectify the power if the fault persists, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair.
E03	Power consumption (BATT) too high, short circuit alarm	E03	Verify and rectify the power if the fault persists, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair. The power consumption is excessive, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair.	Verify and rectify the power if the fault persists, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair.
E04	Short circuit alarm in high-voltage	E04	Verify and rectify the power if the fault persists, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair. Non-operation and routine maintenance work are required to ensure optimum efficiency. Please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair.	Verify and rectify the power if the fault persists, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair.
E05	Short circuit alarm in low-voltage	E05	Verify and rectify the power if the fault persists, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair. Non-operation and routine maintenance work are required to ensure optimum efficiency. Please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair.	Verify and rectify the power if the fault persists, please refer to the replacing the power supply and the Service Department for repair.

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]

Diagram illustrating the components of the rice cooker:

- Inner lid
- Inner pot
- Inner lid gasket
- Inner lid
- Outer lid
- Outer pot
- Outer lid gasket
- Outer pot

[illegible]

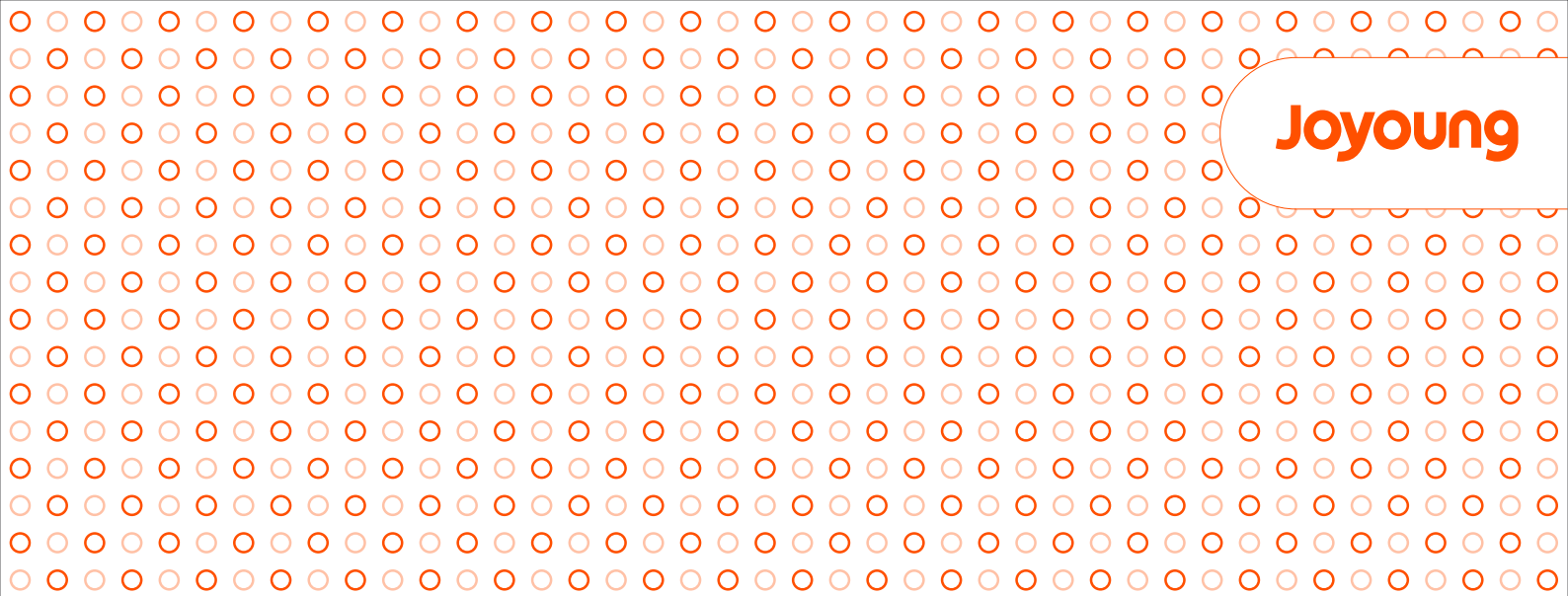
გამოწმადილია (Ready to Cook)

1. როდესაც აღნიშნული სიმბოლო ჩანს, სიხურის კოფის კაფსულა უნდა შეიჭმას.
2. როდესაც სიხურის კოფის კაფსულა დაიხსნება, წყლის დონე უნდა იქნას 1 ლიტრი.
3. თუ 30 წამის განმავლობაში არაფერი ხდება.
4. სიხურის "მომზადების" რეჟიმის დასრულების შემთხვევაში.

5. step: "two" the "start" button is pressed (start button)

6. after step 5 the "start" button is pressed (start button)

[illegible][illegible][illegible][illegible][illegible]



Joyoung

0-Coating Rice Cooker RC-18N6U-MS01 and RC-18N6U-TH01 User Manual

คู่มือการใช้งาน หม้อหุงข้าวไฟฟ้า 0-เคลือบ รุ่น RC-18N6U-MS01 และ RC-18N6U-TH01

Before use, please read the user manual carefully and keep it properly.

ก่อนใช้งาน โปรดอ่านคู่มือการใช้งานหม้อหุงข้าวไฟฟ้าอย่างละเอียด และเก็บรักษาไว้ให้เรียบร้อย

Contents

Safety Precautions -----	02	Instructions for Use -----	09
Preface -----	04	Fault Analysis and Troubleshooting -----	11
Components -----	05	Cleaning and Maintenance -----	12
Operation Panel -----	06	Tips for Using the Inner Pot -----	12
Quick Start Guide -----	07	Product Specification Table -----	12
Electrical Schematic Diagram -----	08	Statement -----	12
Cooking Preparation -----	09	After-Sales Service -----	13

Safety Precautions

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

Forbidden Operation Required Operation Daily Precaution

-  1. Please place this product out of the reach of children. Do not allow children to operate the product unsupervised to prevent electric shock, burns, or other injuries.
- 2. Do not insert foreign objects such as metal shavings, iron wires, or needles into the interior or gaps of the product, as this may cause electric shock or malfunction.
- 3. Do not start operation when the inner pot is not placed in the main unit or when the inner pot is empty, as this may cause damage to components or the machine.
-  4. When cleaning, if the product malfunctions, or when it is not in use, please be sure to unplug the power cord to prevent leakage or accidental startup.
- 5. Before use, please ensure that the power cord is reliably connected to the socket. Otherwise, poor contact could lead to component damage, short circuits, or fire hazards.
- 6. Do not place the appliance on or near heat sources, as it could damage or malfunction the product, or even create hazards.
- 7. Do not place this product on unstable, damp, high-temperature, smooth, or heat-sensitive surfaces (such as plastic tablecloths, cotton cloths, carpets, etc.) to avoid electric shock, fire, falling off, or other injuries and property damage.
-  8. Please use a separate power socket with a rated current of 10A or more and an AC voltage of 220-240V, to avoid accidents such as fire and electric shock.
- 9. Do not plug or unplug appliances with wet hands to avoid electric shock. When unplugging, always grasp the plug itself and do not pull the power cord, as this may damage the cord.
- 10. If the power supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
- 11. This product is a Class I electrical appliance. Please ensure that the grounding wire of the socket is well-grounded.
- 12. This product is intended for household use only. The company is not liable for any accidents or personal injuries resulting from commercial use, improper use, or failure to comply with this instruction manual.

- 13. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 14. This product is intended for indoor use only. Do not use in damp locations or outdoors to prevent electric shock and premature aging of components.
- 15. Do not move the appliance during operation to prevent ingredient spillage and scalding. If any liquid spills, clean it up promptly to keep the power cord dry and avoid risks of short circuits, electric shocks, personal injury, or property damage.
- 16. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 17. Persons with pacemakers, hearing aids, or cochlear implants should consult authorized medical personnel and refer to the instructions provided by the medical device manufacturer before using this product.
- 18. In case of malfunction, please send the product to a Joyoung after-sales service department for repair. Do not disassemble the product or replace parts yourself to avoid the risk of fire, electric shock, or injury.
- 19. After opening the packaging, please put the plastic bag into the trash can immediately to prevent children from playing with it and causing a suffocation hazard.
- 20. Do not open the lid while the product is in operation. Keep away from metal parts and the steam vent to avoid burns.
- 21. Keep the bottom and edges of the inner pot clean. Ensure no water droplets, rice grains, or other foreign matter are on the pot bottom or the heating plate. The inner pot must be placed steadily; otherwise, poor contact may cause component burnout.
- 22. Do not cover the lid with a wet cloth during operation. This prevents steam escape and hinders heat dissipation, which may damage internal components.
- 23. The appliance must not be immersed in water or sprayed with water.
- 24. Please use the spatula provided. Do not use utensils with sharp edges to avoid damaging the inner pot coating.
- 25. Strictly use only the inner pot provided with this product to prevent overheating and component damage.
- 26. Do not place any bagged, canned, or bottled items into the product for heating, as this poses an explosion hazard.

- 27. When not in use for an extended period, keep the product dry and avoid storing it in a moist environment.
- 28. Do not lift the inner pot while the product is operating or before it has cooled down to avoid burns.
- 29. This product is for use only in areas below 2000 meters above sea level.
- 30. Do not cook acidic foods ($\text{pH} < 5$).



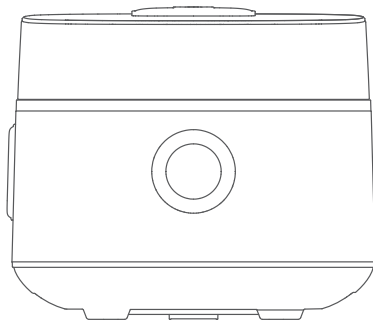
Dear User,

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

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

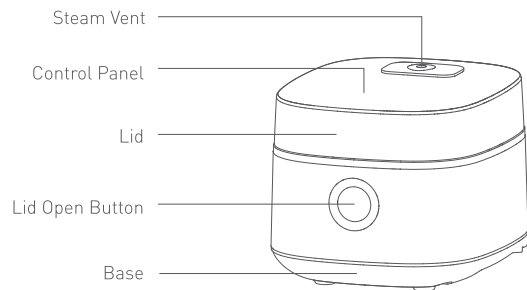
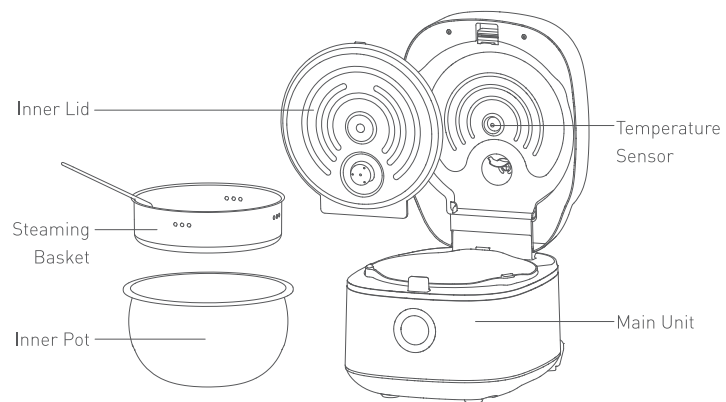
Special note:

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



Start here, enjoy the cooking!

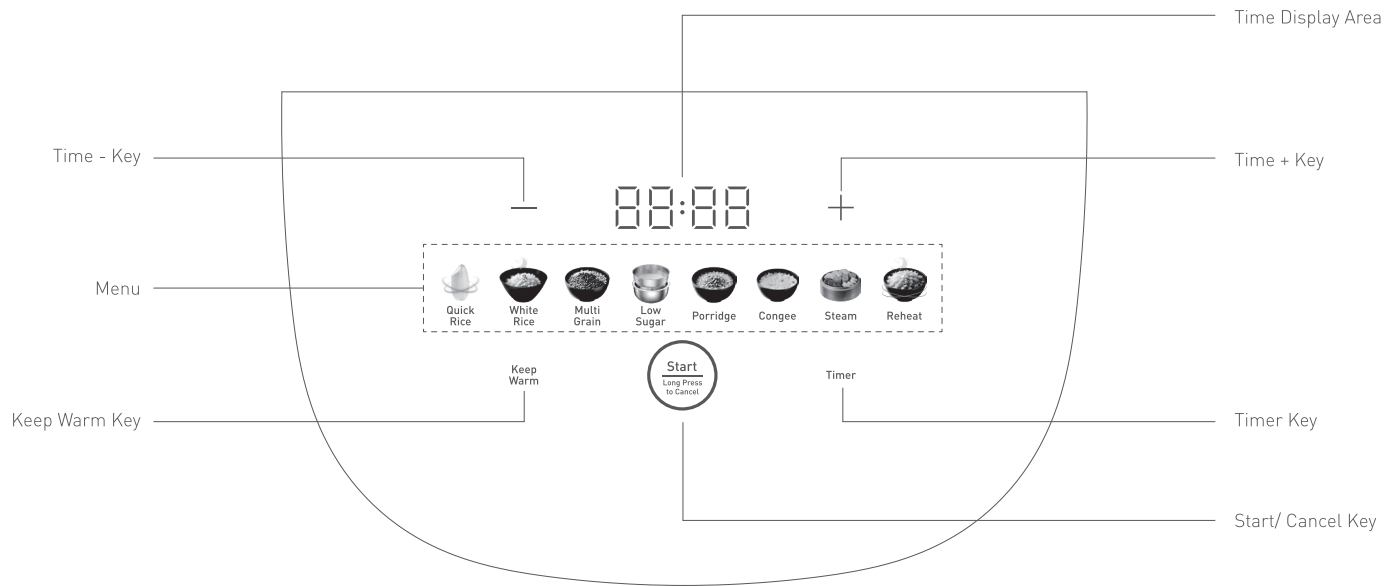
Components

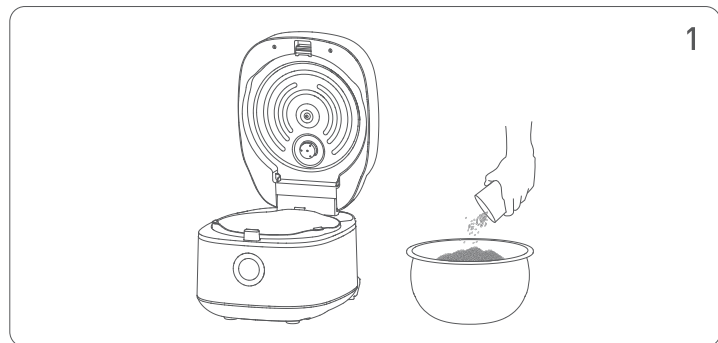


Accessories

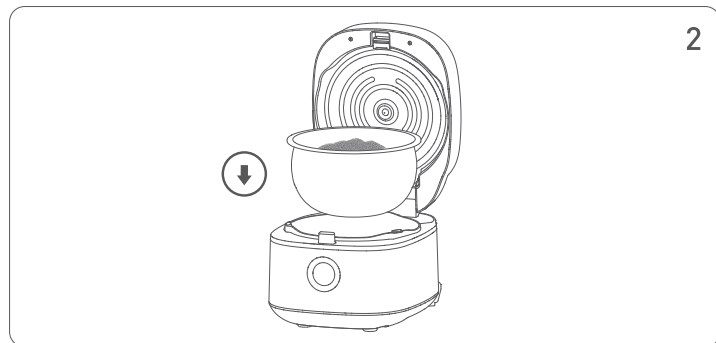
Spatula, Soup Ladle, Measuring Cup, Steaming Basket, Steaming Basket Handle, Power Cord, User Manual

Operation Panel

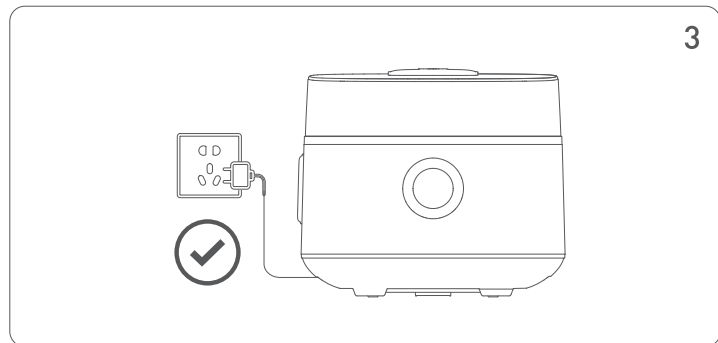




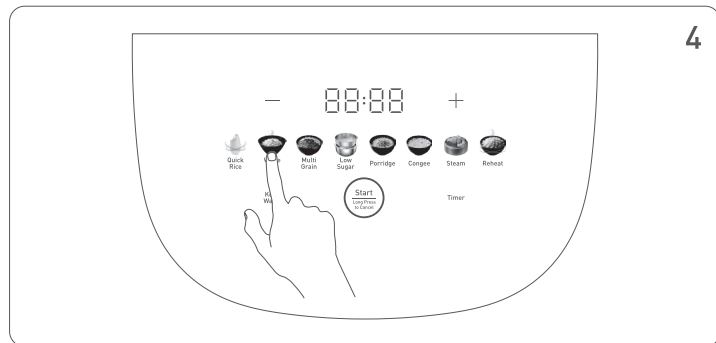
1. Press the lid open button to open the lid, take out the inner pot, add the amount of rice according to the cups, and wash the rice clean.



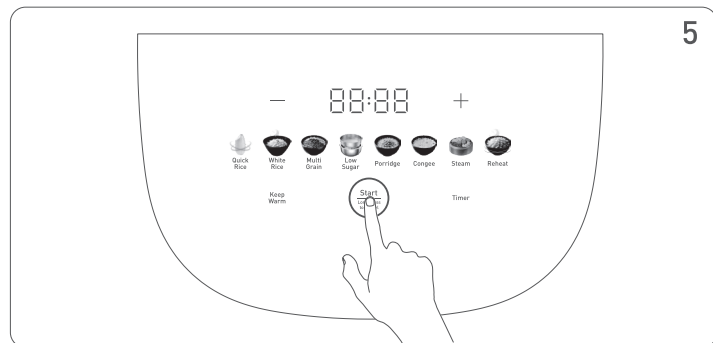
2. According to the amount of rice, add water to the corresponding water line, and put the inner pot with rice and water into the machine.



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



4. Press the "White Rice" button on the control panel to select the "White Rice" function.

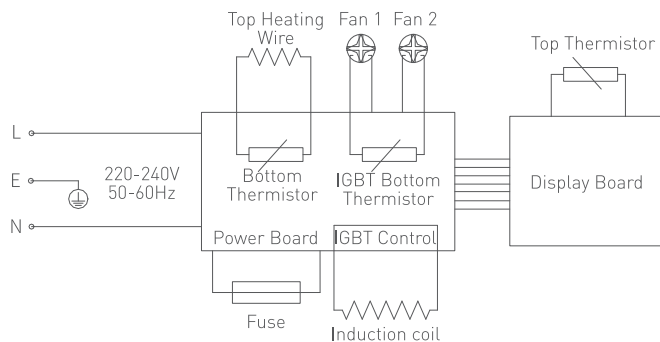


5. Press the "Start" button, the machine starts working, wait for the cooking process to complete.



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

Electrical Schematic Diagram



Cooking Preparation | Power Connection

1 Use the measuring cup to measure the rice as shown below

Correct examples



Incorrect examples



2 Add water



- When cooking 4 cups of rice, add water up to the "4" water line mark. [This graphic is for reference only].

Instructions for Use

- For all functions, do not exceed their corresponding maximum water line;
- The cancel function is only effective after pressing and holding the "Cancel" key for 2 seconds.
- Except for "Low Sugar" and "Steam" functions, never use the steamer basket with other cooking modes, as this may affect the cooking results.

1 Keep Warm Function

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

2 Timer Function | Example: Steaming Timer

- According to the ingredients, add water to the corresponding water line, put the washed ingredients into the steaming tray, and then put the steaming tray into the inner pot;
- Close the lid of the rice cooker, connect the power, select the "Steam" function through the "Menu" key;
- Press the "+" or "-" key to adjust the timer time; press the "Start" key to start the Timer function.

- For the "Steam" function, the added water should exceed the corresponding water level line for 2 cups of rice, but not exceed the steaming tray.
- Timer-enabled functions include: Porridge, Congee, Steam.
- In Timer function state: pressing the "+" key increases by five minutes each time; pressing the "-" key decreases by five minutes each time. Press and hold the "+" or "-" key for 2 seconds to quickly increase or decrease the timer time.

3 Appointment Function | Example: Appointment for Congee

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

4 Reheat

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

5 Low Sugar

- ① Rinse the prepared ingredients thoroughly and place them into the inner pot.
 - ② Add water to the water line in the inner pot (depending on the amount of rice).
 - ③ Place the steamer basket into the inner pot and close the lid.
 - ④ Press the "Low Sugar" button to select the function, then press "Start" to start cooking.
- In accordance with the Low Sugar Group Standard testing requirements, Japonica rice was used as the test rice. The results comply with the requirements of the Group Standard

6 Multi Grain

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

7 Porridge

- ① Put the prepared ingredients (or millet/seafood/brown rice/multi-grains) into the inner pot after washing;
- ② Add water to the water line in the inner pot (depending on the amount of rice), close the lid of the rice cooker;
- ③ Select the "Soup/Porridge" function through the "Porridge" button, press the "Start" button to enter the cooking state.

8 Approximate cooking time for Quick Rice, White Rice, Low Sugar, Multi Grain

Quick Rice	White Rice	Low Sugar	Multi Grain
About 38 minutes	About 58 minutes	About 40 minutes	About 65 minutes

- This data is obtained under laboratory conditions (room temperature: 23.0°C, rated voltage: 220-240V, rice-to-water volume ratio of 1:1.2 (rice-to-water volume ratio for multi grain function is 1:1.4, rice-to-water volume ratio for low sugar function is 1:2.5), rice type is Fulinmen Northeast rice, altitude not exceeding 1000m); "rice" refers to dry uncooked rice, "several cups of rice" refers to the amount of rice measured with the measuring cup provided with this machine; "time" refers to the time from the start of cooking until entering the warm-keeping state; the reference time is based on 5 cups of rice(3 cups for low sugar), and the remaining reference cooking time may be shortened or extended due to voltage, room temperature, season, water volume, rice type, and other conditions.
- The most energy-efficient cooking mode for this product is the "Quick Rice" function

Fault Analysis and Troubleshooting

Please entrust the local dealer or after-sales service network for repair and installation.

Error Code	Cause Analysis	Fault Resolution
E00	Internal circuit fault, the appliance cannot operate normally.	Unplug and reconnect the power. If the fault persists, please send the appliance to the Joyoung After-sales Service Department for repair.
E01	No pot detected, or unsuitable pot material/size detected during operation.	The alarm will clear once a suitable inner pot is placed. If the E01 error persists, please send the appliance to the Joyoung After-sales Service Department for repair.
E02	Power component (IGBT) temperature sensor overheating, open circuit, or short circuit alarm.	Unplug and reconnect the power. If the fault persists, please send the appliance to the Joyoung After-sales Service Department for repair.
E03	Grid voltage is too high.	Normal operation will resume automatically once the grid voltage returns to normal. If the E03 error persists, please send to Joyoung After-sales Service Department for repair.
E04	Grid voltage is too low.	Normal operation will resume automatically once the mains voltage returns to normal. If the E04 error persists, please send to Joyoung After-sales Service Department for repair.
E05	Bottom temperature sensor open circuit fault alarm.	Unplug and reconnect the power. If the fault persists, please send the appliance to the Joyoung After-sales Service Department for repair.
E06	Bottom temperature sensor short circuit fault alarm.	Unplug and reconnect the power. If the fault persists, please send the appliance to the Joyoung After-sales Service Department for repair.

Error Code	Cause Analysis	Fault Resolution
E07	Bottom temperature sensor dry-burn alarm.	Unplug and reconnect the power. If the fault persists, please send the appliance to the Joyoung After-sales Service Department for repair.
E08	Communication failure alarm.	Unplug and reconnect the power. If the fault persists, please send the appliance to the Joyoung After-sales Service Department for repair.
E09	Top temperature sensor open circuit fault alarm.	Unplug and reconnect the power. If the fault persists, please send the appliance to the Joyoung After-sales Service Department for repair.
E10	Top temperature sensor short circuit fault alarm.	Unplug and reconnect the power. If the fault persists, please send the appliance to the Joyoung After-sales Service Department for repair.
E20	Bottom temperature sensor fixed resistance fault alarm.	Unplug and reconnect the power. If the fault persists, please send the appliance to the Joyoung After-sales Service Department for repair.

Cleaning and Maintenance

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

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

Tips for Using the Inner Pot

Inner Pot Material Description

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

Maintenance and Cleaning

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

Can it be used in a dishwasher

- This inner pot can be washed in a dishwasher.

Inner Pot Discoloration

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

Product Specification Table

Model	RC-18N6U-MS01 and RC-18N6U-TH01
Rated Voltage	220-240V
Rated Frequency	50-60Hz
Rated Power	1350W
Rated Capacity	1.5L
Weight	6.0kg
Serving Size	3-8 persons
Product Dimensions (mm)	346×270×230

Statement

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

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

สารบัญ

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย	15	คำอธิบายการใช้งาน	21
คำนำ	16	การวิเคราะห์ปัญหาและการแก้ไขข้อขัดข้อง	23
ส่วนประกอบ	17	การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา	24
แผนควบคุม	18	เคล็ดลับการใช้งานหม้อต้มน้ำใน	24
คู่มือการใช้งานเบื้องต้น	19	ตารางสเปคของผลิตภัณฑ์	24
แผนผังวงจรไฟฟ้า	20	คำชี้แจง	24
การเตรียมการหุงข้าว	21	บริการหลังการขาย	25

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

เพื่อความปลอดภัยของคุณเองและผู้อื่น รวมทั้งป้องกันความเสียหายต่อทรัพย์สิน โปรดปฏิบัติตามข้อควรระวังด้านความปลอดภัยดังต่อไปนี้ การไม่ปฏิบัติตามข้อควรระวังอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุ ดังนั้นจึงขอความร่วมมือในการปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด

⚡ การห้ามปฏิบัติ

⚠ การปฏิบัติที่จำเป็น

❗ ข้อควรระวังประจำวัน

- ❌ 1. โปรดระวังหม้อหุงข้าวไฟฟ้าไม่ให้พื้นมีเด็ก และห้ามให้เด็กใช้งานโดยไม่มีผู้ดูแล เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต การถูกความร้อน ลวก หรืออันตรายอื่น ๆ
2. ห้ามสวดตัวและปลุกปลอบ เช่น เศษโลหะ ลวดเหล็ก หรือเข็ม เข้าไปในตัวเครื่องหรือช่องว่างของเครื่อง เพราะอาจทำให้ไฟฟ้าช็อตหรือเครื่องทำงานผิดปกติ
3. ห้ามสตรัทหรือเครื่องเมื่อหม้อด้านในไม่ไถ่ไว้ในตัวเครื่องหรือหม้อด้านในว่างเปล่า เพราะอาจทำให้ชิ้นส่วนเสียหายหรือเครื่องทำงานผิดปกติ
- ⚡ 4. เมื่อทำความสะอาด เครื่องทำงานผิดปกติ หรือไม่ได้ใช้งาน โปรดถอดปลั๊กออกจากแหล่งจ่ายไฟทุกครั้ง เพื่อป้องกันการรั่วไหลของไฟฟ้าหรือการสตรัทโดยไม่ได้ตั้งใจ
5. ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟเชื่อมต่อกับเต้ารับอย่างมั่นคง มิฉะนั้นการเชื่อมต่อไม่ถูกต้องอาจทำให้ชิ้นส่วนเสียหาย เกิดวงจรลัดวงจร หรือเสี่ยงต่อไฟไหม้
6. ห้ามวางหม้อหุงข้าวไฟฟ้าใกล้แหล่งความร้อน เพราะอาจทำให้เครื่องเสียหาย ทำงานผิดปกติ หรือเกิดอันตราย
7. ห้ามวางเครื่องบนพื้นผิวที่ไม่มั่นคง เบียดขึ้น ร้อนสูง เรียบ หรือไวต่อความร้อน (เช่น ผ้าปูโต๊ะพลาสติก ผ้าฝ้าย พรม ฯลฯ) เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต ไฟไหม้ การตกลง หรืออันตรายและความเสียหายต่อทรัพย์สิน
- ❗ 8. โปรดใช้เต้ารับไฟฟ้าแยกต่างหากที่มีกระแสไฟฟ้า 10A ขึ้นไป และแรงดันไฟฟ้า AC 220-240V เพื่อหลีกเลี่ยงอุบัติเหตุ เช่น ไฟไหม้หรือไฟฟ้าช็อต
9. ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กเครื่องด้วยมือเปียกเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต เมื่อถอดปลั๊กให้จับที่ตัวปลั๊กโดยตรง ห้ามดึงสายไฟ เพราะอาจทำให้สายไฟเสียหาย
10. หากสายไฟเสียหาย ต้องเปลี่ยนด้วยสายไฟหรือชุดสายไฟพิเศษจากผู้ผลิตหรือศูนย์บริการเท่านั้น
11. หม้อหุงข้าวไฟฟ้านี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าเกรด I โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายกราวด์ของเต้ารับต่อกับดินอย่างถูกต้อง
12. เครื่องนี้ออกแบบมาสำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น บริษัทไม่รับผิดชอบต่ออุบัติเหตุหรืออันตรายส่วนบุคคลที่เกิดจากการใช้งานเชิงพาณิชย์ การใช้งานไม่ถูกต้อง หรือการไม่ปฏิบัติตามคู่มือการใช้งานนี้

13. เครื่องนี้ไม่ออกแบบให้ใช้งานร่วมกับตัวตั้งเวลาแบบภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแยกต่างหาก
14. เครื่องนี้ออกแบบมาสำหรับใช้ในร่มเท่านั้น ห้ามใช้ในพื้นที่ยื่นหรือกลางแจ้ง เพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตและการเสื่อมสภาพของชิ้นส่วนก่อนเวลาอันควร
15. ห้ามเคลื่อนย้ายเครื่องขณะทำงาน เพื่อป้องกันส่วนผสมหกและหรือการถูกน้ำร้อนลวก หากมีของเหลวหกออกมา ให้เช็ดทำความสะอาดทันทีเพื่อให้สายไฟแห้งและหลีกเลี่ยงความเสี่ยงจากวงจรลัดวงจร ไฟฟ้าช็อต อันตรายต่อร่างกาย หรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน
16. เครื่องนี้ไม่เหมาะสำหรับผู้ที่มีสมรรถภาพร่างกาย การรับรู้ หรือสติปัญญาลดลง (รวมถึงเด็ก) หรือผู้ที่ขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะมีผู้รับผิดชอบและนำหรือควบคุมการใช้งาน เด็กควรได้รับการดูแลเพื่อให้มั่นใจว่าไม่เล่นหรือใช้งานเครื่องโดยไม่เหมาะสม
17. ผู้ที่ใส่เครื่องกระตุ้นหัวใจ เครื่องช่วยฟัง หรืออุปกรณ์ฝังหูควรปรึกษาแพทย์ที่ได้รับอนุญาต และศึกษาคำแนะนำจากผู้ผลิตอุปกรณ์การแพทย์ก่อนใช้งานเครื่องนี้
18. หากเครื่องทำงานผิดปกติ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขายของ Joyoung เพื่อซ่อมแซม ห้ามแยกชิ้นส่วนหรือเปลี่ยนอะไหล่เอง เพื่อป้องกันความเสี่ยงจากไฟไหม้ ไฟฟ้าช็อต หรืออันตราย
19. หลังจากเปิดบรรจุภัณฑ์ โปรดทิ้งถุงพลาสติกถึงขยะทันที เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กเล่นและเสี่ยงต่อการขาดอากาศหายใจ
20. ห้ามเปิดฝาคู่มือขณะทำงาน และรักษาระยะห่างจากชิ้นส่วนโลหะและช่องระบายไอน้ำเพื่อป้องกันการถูกความร้อนลวก
21. รักษาและขอบของหม้อด้านในให้สะอาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าไม่มีหยดน้ำ เมล็ดข้าว หรือสิ่งแปลกปลอมใด ๆ อยู่ที่ยกหม้อหรือแผ่นความร้อน หม้อด้านในต้องวางอย่างมั่นคง มิฉะนั้นการสัมผัสไม่ถูกต้องอาจทำให้ชิ้นส่วนเสียหาย
22. ห้ามคลุมฝาคู่มือด้วยผ้าเปียกขณะทำงาน เพราะจะป้องกันไอน้ำระบายออกและขัดขวางการระบายความร้อน ซึ่งอาจทำให้ชิ้นส่วนภายในเสียหาย
23. ห้ามจุ่มเครื่องลงในน้ำหรือฉีดน้ำใส่เครื่อง
24. โปรดใช้พายุที่จัดมาให้ ห้ามใช้ภาชนะที่มีขอบคม เพื่อป้องกันความเสียหายต่อเคลือบหม้อด้านใน
25. ต้องใช้เฉพาะหม้อด้านในที่จัดมาให้กับเครื่องนี้เท่านั้น เพื่อป้องกันการร้อนเกินและความเสียหายต่อชิ้นส่วน
26. ห้ามใส่อาหารหรือสิ่งของที่บรรจุในถุง กระป๋อง หรือขวดลงในเครื่องเพื่ออุ่น เพราะอาจเกิดการระเบิด
27. เมื่อไม่ได้ใช้งานเป็นเวลานาน ให้เก็บเครื่องให้แห้ง และหลีกเลี่ยงการเก็บในสภาพแวดล้อมชื้น
28. ห้ามยกหม้อด้านในขณะเครื่องทำงานหรือจนที่หม้อจะเย็นลง เพื่อป้องกันการถูกน้ำร้อนลวก
29. เครื่องนี้ออกแบบให้ใช้เฉพาะพื้นที่ที่ระดับความสูงไม่เกิน 2,000 เมตรเหนือระดับน้ำทะเล
30. ห้ามหุงอาหารที่มีความเป็นกรดสูง (pH < 5)

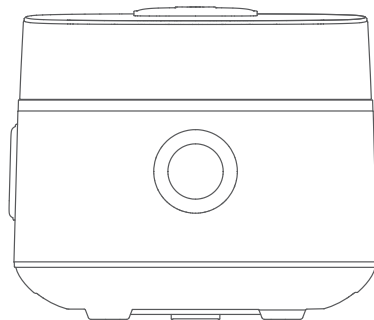
เรียน ผู้ใช้

ขอขอบคุณที่ซื้อหม้อหุงข้าวไฟฟ้า Joyoung เนื้อหาทั้งหมดในคู่มือนี้จัดทำขึ้นเพื่อเป็นข้อมูลอ้างอิงในการใช้งานและบำรุงรักษา โดยให้อ่านเอกสารผลิตภัณฑ์จริงเป็นเกณฑ์ หากพบปัญหาในการใช้งาน โปรดปรึกษาศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung ในพื้นที่ของท่านหรือศูนย์บริการลูกค้าของบริษัท

คำนิยาม 0-เคลือบ: พื้นผิวด้านในของหม้อด้านในไม่มีการเคลือบด้วยสารอินทรีย์หรือเรซิน

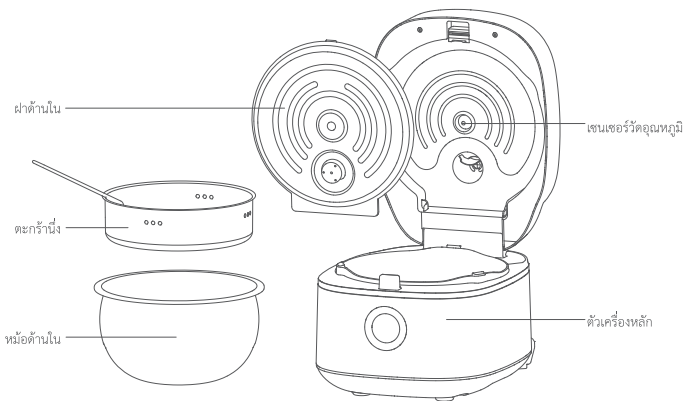
หมายเหตุพิเศษ:

1. เนื้อหาทั้งหมดในคู่มือนี้ได้รับการตรวจสอบอย่างรอบคอบ หากพบข้อผิดพลาดในการพิมพ์ การละเว้น หรือความเข้าใจผิดเกี่ยวกับเนื้อหา โปรดติดต่อบริษัทของเราเพื่อขอคำชี้แจง
2. โปรดทราบว่าอาจมีการอัปเดตผลิตภัณฑ์เกิดขึ้น และเราอาจไม่สามารถแจ้งเตือนเป็นรายบุคคลเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงดังกล่าวได้
3. ภาพประกอบทั้งหมดในคู่มือนี้ใช้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น ให้อ่านเอกสารผลิตภัณฑ์จริงเป็นมาตรฐาน



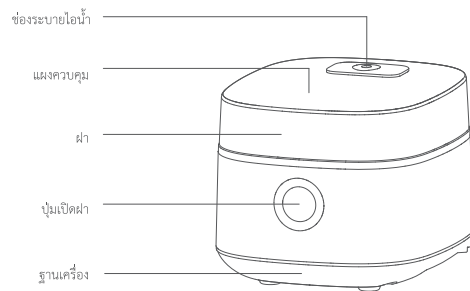
เริ่มต้นที่นี่ เพลิดเพลินกับการหุงข้าว!

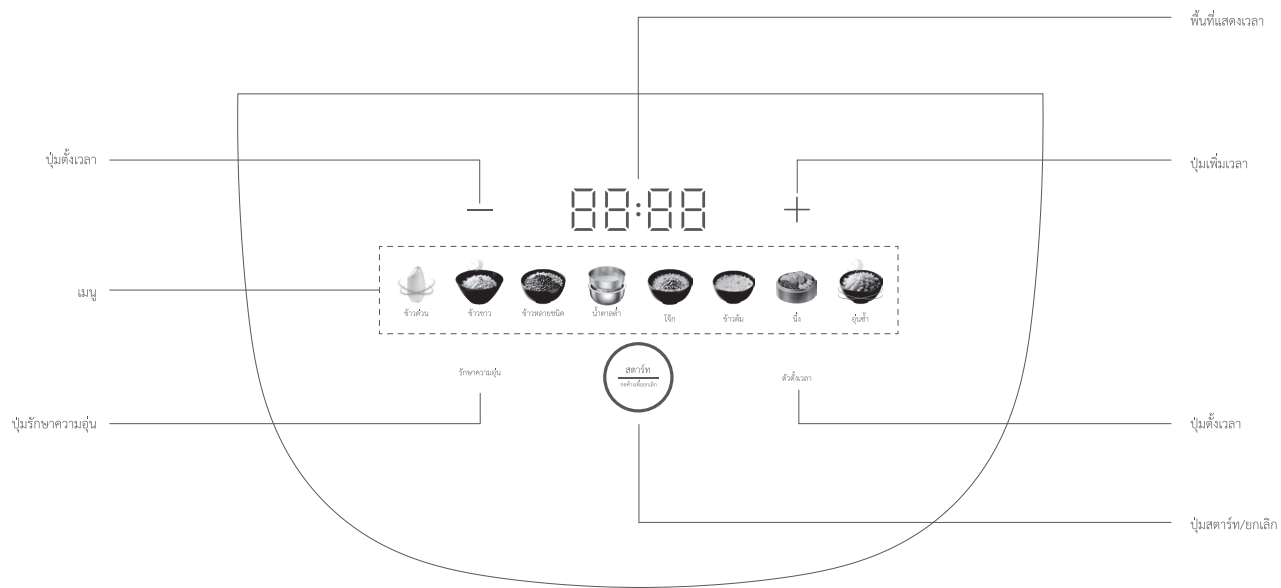
ส่วนประกอบ

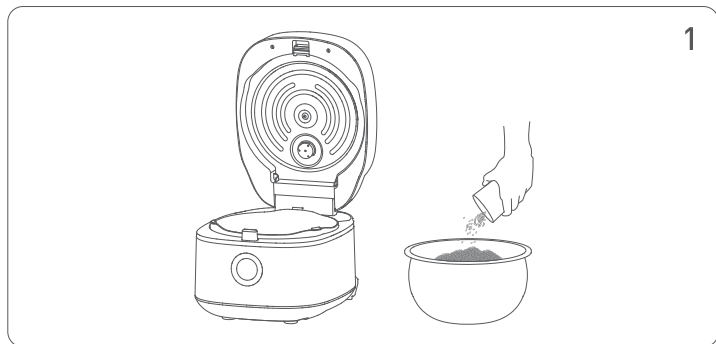


อุปกรณ์เสริม

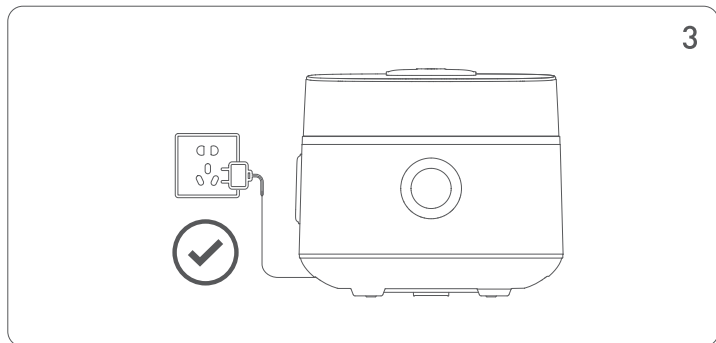
พาย ตักชุป ถ้วยตวง ตะแกรงนึ่ง ที่จับตะแกรงนึ่ง สายไฟ คู่มือการใช้งาน



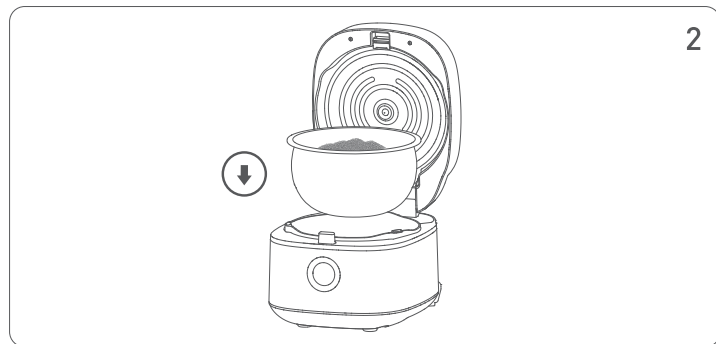




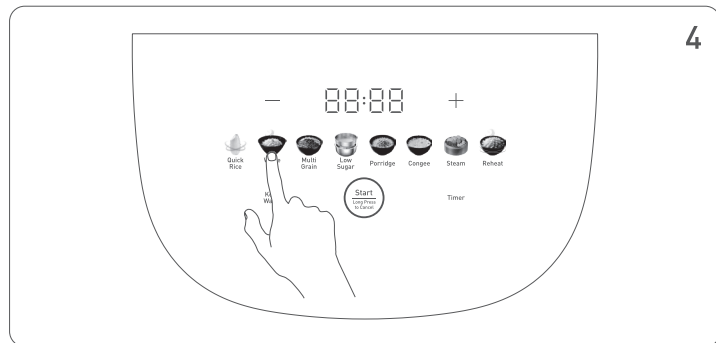
1. กดปุ่มเปิดฝาเพื่อเปิดฝา หยิบหม้อด้านในออก ใส่ปริมาณข้าวตามจำนวนถ้วย และล้างข้าวให้สะอาด



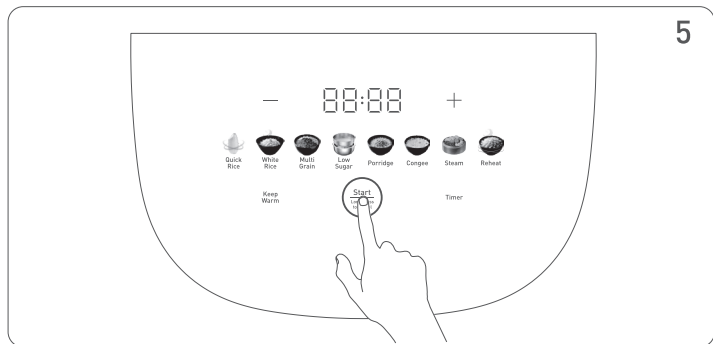
3. ปิดฝาให้สนิท และเสียบปลั๊กเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ



2. ตามปริมาณข้าว เติมน้ำให้ถึงเส้นบอกระดับน้ำที่สอดคล้อง จากนั้นนำหม้อด้านในที่มีข้าวและน้ำใส่กลับเข้าไปในตัวเครื่อง



4. กดปุ่ม “ข้าวขาว” บนแผงควบคุมเพื่อเลือกฟังก์ชัน “ข้าวขาว”

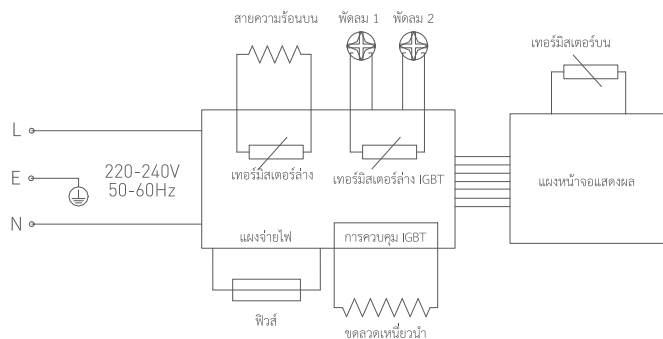


5. กดปุ่ม “สตาร์ท” เครื่องเริ่มทำงาน รอนจนกระบวนกรหุงข้าวเสร็จสมบูรณ์



6. หลังจากหุงข้าวเสร็จ ให้ถอดปลั๊ก กดปุ่มเปิดฝาเพื่อเปิดฝา และตักอาหารเสิร์ฟ

แผนผังวงจรไฟฟ้า

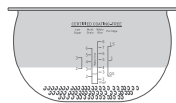


การเตรียมหุงข้าว | การเชื่อมต่อไฟฟ้า

1 ใช้ถ้วยตวงตวงข้าวตามภาพด้านล่าง



2 เติมน้ำ



- เมื่อหุงข้าว 4 ถ้วย เติมน้ำให้ถึงเส้นบอกระดับน้ำ "4" (ภาพประกอบนี้ใช้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น)

คำอธิบายการใช้งาน

- สำหรับทุกฟังก์ชัน ห้ามเติมน้ำเกินเส้นบอกระดับน้ำสูงสุดที่สอดคล้อง
- ฟังก์ชันยกเลิกจะมีผลต่อเมื่อกดค้างปุ่ม "ยกเลิก" เป็นเวลา 2 วินาที
- ยกเว้นฟังก์ชัน "น้ำตาลต่ำ" และ "นึ่ง" ห้ามใช้ตะแกราึ่งร่วมกับหม้อหุงอื่น ๆ เพราะอาจส่งผลต่อผลลัพธ์การหุงข้าว

1 ฟังก์ชันรักษาความอุ่น

- หลังจากการหุงข้าวเสร็จ หม้อหุงข้าวไฟฟ้าจะเข้าสู่โหมดรักษาความอุ่นโดยอัตโนมัติ
- คุณสามารถเลือกฟังก์ชัน "รักษาความอุ่น" ขณะอยู่ในโหมดสแตนด์บายเพื่อเข้าสู่สถานะรักษาความอุ่น

2 ฟังก์ชันตั้งเวลา | ตัวอย่าง: ตั้งเวลานึ่ง

- ตามส่วนผสม เติมน้ำให้ถึงเส้นบอกระดับน้ำที่สอดคล้อง ใส่ส่วนผสมที่ล้างแล้วลงในภาชนะ จากนั้นนำภาชนะใส่ลงในหม้อหุงข้าว
- ปิดฝาหม้อหุงข้าวไฟฟ้า เชื่อมต่อไฟฟ้า เลือกฟังก์ชัน "นึ่ง" ผ่านปุ่ม "เมนู"
- กดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อปรับเวลาดังค่า กดปุ่ม "สตาร์ท" เพื่อเริ่มฟังก์ชันตั้งเวลา

- สำหรับฟังก์ชัน "นึ่ง" ปริมาณน้ำที่เติมควรเกินเส้นบอกระดับน้ำที่สอดคล้องกับข้าว 2 ถ้วย แต่ห้ามเกินภาชนะ
- ฟังก์ชันที่สามารถตั้งเวลาได้ ได้แก่: โฉก ข้าวต้ม นึ่ง
- ในสถานะฟังก์ชันตั้งเวลา: กดปุ่ม "+" เพื่อเพิ่มเวลา 5 นาทีต่อครั้ง กดปุ่ม "-" เพื่อลดเวลา 5 นาทีต่อครั้ง กดค้างปุ่ม "+" หรือ "-" เป็นเวลา 2 วินาทีเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาอย่างรวดเร็ว

3 ฟังก์ชันนัดหมาย | ตัวอย่าง: นัดหมายสำหรับข้าวต้ม

- ตอนนี้เวลา 22.00 น. และต้องการให้เสร็จภายในเวลา 06.00 น. ของวันพรุ่งนี้ ดังนั้นเวลานัดหมายคือ 8 ชั่วโมง (เวลานัดหมายคือช่วงเวลาต่างระหว่างเวลาปัจจุบันจนถึงเวลาที่การหุงเสร็จ)
- ใส่ข้าวที่ล้างแล้วลงในหม้อหุงข้าว ตามปริมาณข้าว เติมน้ำให้ถึงเส้นบอกระดับน้ำที่สอดคล้อง ปิดฝาหม้อหุงข้าวไฟฟ้า
- เชื่อมต่อไฟฟ้า เลือกฟังก์ชัน "ข้าวต้ม" ผ่านปุ่ม "ข้าวต้ม" กดปุ่ม "ตั้งเวลา" เพื่อเข้าสู่สถานะนัดหมาย
- จากนั้นกดปุ่ม "+" หรือ "-" เพื่อปรับเวลานัดหมาย กดปุ่ม "สตาร์ท" เพื่อเริ่มฟังก์ชันนัดหมาย
- ฟังก์ชันที่สามารถตั้งเวลานัดหมายได้ ได้แก่: ข้าวต้ม ข้าวขาว ข้าวหลายชนิด น้ำตาลต่ำ โฉก ข้าวต้ม นึ่ง
- ในสถานะฟังก์ชันตั้งเวลา: กดปุ่ม "+" เพื่อเพิ่มเวลา 10 นาทีต่อครั้ง กดปุ่ม "-" เพื่อลดเวลา 10 นาทีต่อครั้ง กดค้างปุ่ม "+" หรือ "-" เป็นเวลา 2 วินาทีเพื่อเพิ่มหรือลดเวลาอย่างรวดเร็ว
- เวลาที่ตั้งไว้เป็นเวลาประมาณ เวลานัดหมายสูงสุดคือ 24 ชั่วโมง แนะนำให้ไม่เกิน 12 ชั่วโมง

4 อุ่นซ้ำ

- เทข้าวเหลือใส่ลงในหม้อหุงข้าวใน คนข้าว ใรยน้ำต้ม 30-80 กรัม เช่น ข้าว 1 ถ้วย เติมน้ำประมาณ 30 กรัม ข้าว 3 ถ้วย เติมน้ำครึ่งถ้วยตวงประมาณ 80 กรัม ปิดฝาหม้อหุงข้าวไฟฟ้า
- เลือกฟังก์ชัน "อุ่นซ้ำ" ผ่านปุ่ม "อุ่นซ้ำ" กดปุ่ม "สตาร์ท" เพื่อเข้าสู่สถานะหุงข้าว

- 5 น้ำตาลต่ำ
- 1 ล้างส่วนผสมที่เตรียมไว้ให้สะอาดและใส่ลงในหม้อต้มน้ำ
 - 2 เติมน้ำให้ถึงเส้นบอกระดับน้ำในหม้อต้มน้ำ (ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าว)
 - 3 ใส่ตะกร้านึ่งลงในหม้อต้มน้ำและปิดฝา
 - 4 กดปุ่ม “น้ำตาลต่ำ” เพื่อเลือกฟังก์ชัน จากนั้นกดปุ่ม “สตาร์ท” เพื่อเริ่มหุง
- ตามข้อกำหนดการทดสอบมาตรฐานกลุ่มฟังก์ชันน้ำตาลต่ำ ใช้ข้าวญี่ปุ่น (Japonica) เป็นข้าวทดสอบ ผลลัพธ์เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานกลุ่ม

- 6 ข้าวหลายชนิด
- 1 ยกเว้นข้าวขาว ข้าวหลายชนิดอื่น ๆ ต้องแช่น้ำล่วงหน้าก่อนหุง แนะนำให้แช่มากกว่า 4 ชั่วโมง
 - 2 หลังจากล้างข้าวหรือข้าวหลายชนิดทั้งหมดแล้ว ผสมให้เข้ากันและเทลงในหม้อต้มน้ำ
 - 3 เติมน้ำลงในหม้อต้มน้ำ ปริมาณน้ำไม่ควรเกินเส้นบอกระดับน้ำที่สอดคล้อง ปิดฝามือหุงข้าวไฟฟ้า
 - 4 เลือกฟังก์ชัน “ข้าวหลายชนิด” ผ่านปุ่ม “ข้าวหลายชนิด” กดปุ่ม “สตาร์ท” เพื่อเข้าสู่สถานะหุง

- 7 โจ๊ก
- 1 ใส่ส่วนผสมที่เตรียมไว้ (หรือข้าวฟ่าง/อาหารทะเล/ข้าวกล้อง/ข้าวหลายชนิด) ลงในหม้อต้มน้ำหลังจากล้างแล้ว
 - 2 เติมน้ำให้ถึงเส้นบอกระดับน้ำในหม้อต้มน้ำ (ขึ้นอยู่กับปริมาณข้าว) ปิดฝามือหุงข้าวไฟฟ้า
 - 3 เลือกฟังก์ชัน “โจ๊ก” ผ่านปุ่ม “โจ๊ก” กดปุ่ม “สตาร์ท” เพื่อเข้าสู่สถานะหุงข้าว

- 8 เวลาหุงโดยประมาณสำหรับฟังก์ชัน ข้าวคั่ว ข้าวขาว น้ำตาลต่ำ ข้าวหลายชนิด

ข้าวคั่ว	ข้าวขาว	น้ำตาลต่ำ	ข้าวหลายชนิด
ประมาณ 38 นาที	ประมาณ 58 นาที	ประมาณ 40 นาที	ประมาณ 65 นาที

- ข้อมูลนี้ได้จากสภาวะห้องทดลอง (อุณหภูมิห้อง: 23.0°C แรงดันไฟฟ้า: 220-240V อัตราส่วนปริมาตรข้าวต่อน้ำ 1:1.2 (อัตราส่วนข้าวต่อน้ำสำหรับฟังก์ชันข้าวหลายชนิด 1:1.4 ฟังก์ชันน้ำตาลต่ำ 1:2.5) ใช้ข้าว Fulinmen ข้าวตะวันออกเฉียงเหนือ ระดับความสูงไม่เกิน 1,000 ม.) “ข้าว” หมายถึงข้าวดิบที่ยังไม่ได้หุง “ข้าวหลายถ้วย” หมายถึงปริมาณข้าวที่ตวงด้วยถ้วยตวงที่ให้มาพร้อมเครื่อง “เวลา” หมายถึงระยะเวลาตั้งแต่เริ่มหุงจนเข้าสู่สถานะรักษาความอุ่น เวลาอ้างอิงจากข้าว 5 ถ้วย (ข้าว 3 ถ้วยสำหรับฟังก์ชันน้ำตาลต่ำ) และเวลาหุงอ้างอิงที่เลือกอาจสั้นหรือยาวขึ้นขึ้นอยู่กับแรงดันไฟฟ้า อุณหภูมิห้อง ฤดูกาล ปริมาณน้ำ ชนิดข้าว และปัจจัยอื่น ๆ
- โหมดการหุงที่ประหยัดพลังงานที่สุดสำหรับเครื่องนี้คือฟังก์ชัน “ข้าวคั่ว”

การวิเคราะห์ปัญหาและการแก้ไขข้อขัดข้อง

โปรดมอบหมายให้ตัวแทนจำหน่ายในพื้นที่หรือเครือข่ายบริการหลังการขายดำเนินการซ่อมและติดตั้ง

รหัสข้อผิดพลาด	การวิเคราะห์สาเหตุ	การแก้ไขข้อขัดข้อง
E00	วงจรภายในมีปัญหา ทำให้เครื่องไม่สามารถทำงานได้ตามปกติ	ถอดปลั๊กแล้วเสียบกลับเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หากยังเกิดปัญหาอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม
E01	ไม่พบหม้อด้านใน หรือพบว่าหม้อด้านในมีวัสดุ/ขนาบไม่เหมาะสมขณะทำงาน	สัญญาณเตือนจะหายไปเมื่อใส่หม้อด้านในที่เหมาะสม หากรหัสข้อผิดพลาด E01 ยังคงปรากฏอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม
E02	เซนเซอร์วัดอุณหภูมิของชิ้นส่วนจ่ายไฟ (IGBT) เกินอุณหภูมิ เป็ดวงจร หรือวงจรสวิตจอร์	ถอดปลั๊กแล้วเสียบกลับเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หากยังเกิดปัญหาอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม
E03	แรงดันไฟฟ้าในกริดสูงเกินไป	การทำงานปกติจะกลับคืนโดยอัตโนมัติเมื่อแรงดันไฟฟ้าในกริดกลับสู่ระดับปกติ หากรหัสข้อผิดพลาด E03 ยังคงปรากฏอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม
E04	แรงดันไฟฟ้าในกริดต่ำเกินไป	การทำงานปกติจะกลับคืนโดยอัตโนมัติเมื่อแรงดันไฟฟ้าหลักกลับสู่ระดับปกติ หากรหัสข้อผิดพลาด E04 ยังคงปรากฏอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม
E05	สัญญาณเตือนข้อผิดพลาดวงจรเปิดของเซนเซอร์วัดอุณหภูมิล่าง	ถอดปลั๊กแล้วเสียบกลับเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หากยังเกิดปัญหาอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม
E06	สัญญาณเตือนข้อผิดพลาดวงจรลัดของเซนเซอร์วัดอุณหภูมิล่าง	ถอดปลั๊กแล้วเสียบกลับเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หากยังเกิดปัญหาอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม

รหัสข้อผิดพลาด	การวิเคราะห์สาเหตุ	การแก้ไขข้อขัดข้อง
E07	สัญญาณเตือนการแห้งไหม้ของเซนเซอร์วัดอุณหภูมิล่าง	ถอดปลั๊กแล้วเสียบกลับเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หากยังเกิดปัญหาอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม
E08	สัญญาณเตือนการสื่อสารล้มเหลว	ถอดปลั๊กแล้วเสียบกลับเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หากยังเกิดปัญหาอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม
E09	สัญญาณเตือนข้อผิดพลาดวงจรเปิดของเซนเซอร์วัดอุณหภูมิบน	ถอดปลั๊กแล้วเสียบกลับเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หากยังเกิดปัญหาอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม
E10	สัญญาณเตือนข้อผิดพลาดวงจรลัดของเซนเซอร์วัดอุณหภูมิบน	ถอดปลั๊กแล้วเสียบกลับเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หากยังเกิดปัญหาอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม
E20	สัญญาณเตือนข้อผิดพลาดความดันทานของเซนเซอร์วัดอุณหภูมิล่าง	ถอดปลั๊กแล้วเสียบกลับเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ หากยังเกิดปัญหาอยู่ โปรดส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung เพื่อซ่อมแซม

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

หมายเหตุ: ขณะทำความสะอาด ตรวจสอบให้แน่ใจว่าหม้อหุงข้าวไฟฟ้าปิดเครื่องแล้ว เมื่อตักหรือวางหม้อด้านในให้จับอย่างระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการกระแทกและการบาดเจ็บ

1. ทำความสะอาดด้านนอกของหม้อหุงข้าวไฟฟ้า จากนั้นเปิดฝ้าหม้อหุงข้าวไฟฟ้า จับฝ้าด้วยมือข้างหนึ่ง ดึงขึ้นซิลิโคนตรงกลางบนฝ้าด้านในออกด้านนอกด้วยมืออีกข้างเพื่อนำฝ้าด้านในออก
2. ทำความสะอาดฝ้าด้านในและวาล์วไอน้ำ เช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่ม จากนั้นประกอบกลับเข้าที่ หลังจากนั้นหีบหม้อด้านในออก ล้างด้านในและด้านนอกของหม้อด้านในด้วยฟองน้ำอ่อน แล้วเช็ดให้แห้งด้วยผ้านุ่มแห้งและเก็บเข้าที่

เคล็ดลับการใช้งานหม้อด้านใน

คำอธิบายวัสดุหม้อด้านใน

- ชั้นในของหม้อด้านในของผลิตภัณฑ์นี้ทำจากสแตนเลส 316L ไม่มีการเคลือบสารเคมี
- ฝ้าด้านนอกทำจากเหล็กสแตนเลส (เพื่อการนำความร้อนที่ดีที่สุด) และสามารถถูกแม่เหล็กดึงดูดได้ ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ปกติ

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

- ก่อนใช้หม้อด้านในเป็นครั้งแรก แนะนำให้ล้างหม้อ 1 ครั้ง จากนั้นล้างด้วยน้ำร้อนก่อนใช้งาน
- หลีกเลี่ยงการเผาแห้งหม้อเปล่าเป็นเวลานาน หรือปล่อยอาหารที่มีความเป็นกรดหรือด่างสูงทิ้งไว้ในหม้อเป็นเวลานาน
- สำหรับคราบฝังแน่น สามารถแช่หม้อด้านในในน้ำร้อน 3–5 นาทีเพื่อให้่ายต่อการทำความสะอาด สามารถใช้ฟองน้ำขัดหรือขนสแตนเลสช่วยในการทำทำความสะอาด หลังจากทำความสะอาดแล้ว เช็ดหม้อด้านในให้แห้งด้วยผ้าแห้ง

สามารถใช้เครื่องล้างจานทำความสะอาดได้หรือไม่

- หม้อด้านในนี้สามารถล้างด้วยเครื่องล้างจานได้

การเปลี่ยนสีของหม้อด้านใน

- ระหว่างการใช้งานของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากคุณภาพน้ำ อุณหภูมิสูง ฯลฯ พื้นผิวของหม้อด้านในอาจเกิดคราบขาว สีมอมหรือปรากฏการณ์อื่น ๆ ซึ่งเป็นเรื่องปกติและไม่ส่งผลต่อการใช้งาน
- สามารถแช่ด้วยน้ำส้มสายชูสำหรับปรุงอาหารหรือน้ำดิลอมประมาณ 10 วินาที จากนั้นล้างและเช็ดให้แห้งเพื่อคืนสภาพเหมือนใหม่ สำหรับคราบฝังแน่นและการเปลี่ยนสีรุนแรง สามารถเพิ่มเวลาการแช่ได้ตามเหมาะสม

ตารางสเปคของผลิตภัณฑ์

รุ่น	RC-18N6U-MS01 และ RC-18N6U-TH01
แรงดันไฟฟ้าติดกิด	220-240V
ความถี่พิกัด	50-60Hz
กำลังไฟฟ้าพิกัด	1350W
ความจุที่กำหนด	1.5L
น้ำหนัก	6.0kg
ปริมาณเหมาะสำหรับ	3-8 คน
ขนาดผลิตภัณฑ์ (มม.)	346×270×230

คำชี้แจง

ข้อมูลในคู่มือการใช้งานนี้ได้มาจากรายข้อมูลของศูนย์วิจัยและพัฒนา Joyoung

- 1.เงื่อนไขการรับประกัน
 - สินค้ารับประกันเป็นระยะเวลา 2 ปี ครอบคลุมทั่วประเทศ
- 2.การกำหนดระยะเวลารับประกัน
 - ระยะเวลาประกันเริ่มต้นตามวันที่ระบุในหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง (เช่น ใบกำกับภาษี หรือบันทึกคำสั่งซื้อออนไลน์)
 - หากไม่มีหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง ระยะเวลาประกันจะเริ่มต้นนับจาก 3 เดือนหลังจากวันที่ผลิตที่ระบุบนบาร์โค้ดของสินค้า
- 3.กรณีที่ไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกันฟรี กรณีดังต่อไปนี้จะไม่ครอบคลุมภายใต้การรับประกันฟรี:
 - ความเสียหายที่เกิดจากเหตุสุดวิสัย
 - ความเสียหายที่เกิดจากการใช้งาน การเคลื่อนย้าย การบำรุงรักษา หรือการจัดเก็บที่ไม่ถูกต้องโดยผู้ใช้
 - ความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งหรือซ่อมแซมโดยศูนย์บริการที่ไม่ได้รับอนุญาต รวมถึงการถอดประกอบหรือซ่อมแซมด้วยตนเอง
 - สินค้าที่นำไปใช้ในวัตถุประสงค์ที่ไม่ใช่ภายในครัวเรือน (เช่น เชิงพาณิชย์หรือธุรกิจ)
 - ไม่สามารถแสดงหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง หรือสินค้าหมดระยะเวลาประกันแล้ว
- 4.ช่องทางติดต่อบริการหลังการขาย (อีคอมเมิร์ซ)
 - สิงคโปร์: aftersales-sg@joyoung.com
 - มาเลเซีย: aftersales-my@joyoung.com
 - ไทย: aftersales-th@joyoung.com

