

九阳 国际营销BU		STYLEMASTER NO.
型号 : JFS-556	版本_1	08/02/2025 初稿输出
内容 : 说明书设计稿		
设计 : 盛林译		
研发 :		
日期 : 08/02/2025		
尺寸 : 105mm×140mm		
颜色 : K100		
工艺 : 60g双胶纸		
· 印刷文字颜色请标注在表格中。		
· 印刷内容请和美工师沟通确认后。		

Our company is certified under the ISO 9001 Quality Management System. Chúng tôi được chứng nhận theo tiêu chuẩn Hệ thống Quản lý Chất lượng ISO 9001.

## Joyoung

### User Manual

#### Hướng dẫn sử dụng

##### Electric Food Steamer

##### Nồi lẩu hấp điện

##### JFS-556



01

#### Lời mở đầu

Kính gửi quý khách hàng,  
Cảm ơn bạn đã lựa chọn Nồi lẩu hấp điện Joyoung. Tất cả nội dung trong hướng dẫn này được cung cấp nhằm hỗ trợ bạn trong quá trình sử dụng và bảo trì sản phẩm. Nếu bạn có thêm bất kỳ câu hỏi nào, vui lòng liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng của chúng tôi.  
Tất cả các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm của sản phẩm này được thiết kế và sản xuất theo đúng các luật, quy định và tiêu chuẩn hiện hành, đảm bảo an toàn và đáng tin cậy khi sử dụng. Chúng tôi cam kết mang đến những sản phẩm góp phần làm phong phú cuộc sống của bạn với sự an áp, tiện nghi và lành mạnh.



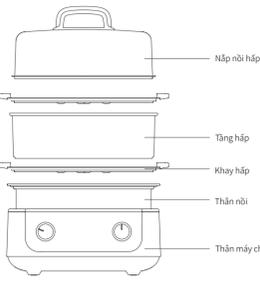
Hãy bắt đầu hành trình nấu ăn của bạn!

01

#### Mục lục

- Chương 1: Các bộ phận
- Chương 2: Hướng dẫn sử dụng nhanh
- Chương 3: Sơ đồ mạch điện
- Chương 4: Các chú ý an toàn
- Chương 5: Phân tích và khắc phục sự cố
- Chương 6: Vệ sinh và bảo trì

#### Các bộ phận



Lưu ý: Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo, vui lòng dựa trên sản phẩm thực tế.

03

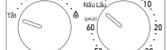
#### Hướng dẫn sử dụng nhanh

##### Mẹo

- Trong quá trình vận hành, vui lòng không chạm vào thân nồi hoặc bề mặt sản phẩm để tránh bị bỏng.
- Trước khi sử dụng lần đầu, hãy thêm một lượng nước sạch vừa đủ vào thân nồi và lau sạch bằng khăn mềm.

##### ① Nấu chín ăn

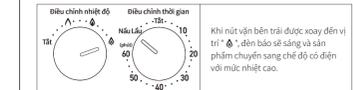
- Rửa sạch nguyên liệu và cho vào thân nồi.
- Thêm nước vào thân nồi, đảm bảo mức nước không vượt quá vạch nước tối đa.
- Đậy nắp lại và vặn nút bên phải đến chức năng "Nấu Lẩu". Điều chỉnh nút bên trái theo các bước dưới đây để cài đặt nấu.
- Nếu sử dụng hoạt động khi một trong hai nút được vặn đến vị trí "TẮT".



Khi nguồn điện được kết nối và nút bên trái được đặt ở vị trí "TẮT", đèn báo sẽ sáng và sản phẩm chuyển sang chế độ có điện với mức nhiệt thấp.

Khi nút vặn bên trái được xoay đến vị trí "▲", đèn báo sẽ sáng và sản phẩm chuyển sang chế độ có điện với mức nhiệt thấp.

Khi nút vặn bên trái được xoay đến vị trí "▲", đèn báo sẽ sáng và sản phẩm chuyển sang chế độ có điện với mức nhiệt trung bình.



##### ② Hấp thực phẩm

- Thêm nước vào thân nồi, đảm bảo mức nước không vượt quá vạch hấp tối đa ("60 phút"). Rửa sạch nguyên liệu và đặt lên khay hấp.
- Đặt tầng hấp, đậy nắp hấp, sau đó sử dụng nút bên trái để chọn mức nhiệt mong muốn. Tiếp theo, sử dụng nút bên phải để đặt thời gian hấp, và quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu. Nếu sản phẩm bị can nước trong quá trình hoạt động, hãy cần thận thêm nước hoặc rút phích cắm điện. Không chạm vào nồi bên trong trong thời gian này để tránh bị bỏng.
- Sản phẩm sẽ dừng hoạt động khi bất kỳ nút nào được vặn về vị trí "TẮT".

Ví dụ, như hình minh họa, khi nút bên trái được vặn đến vị trí "▲", đèn báo sẽ sáng, cho thấy sản phẩm đang hoạt động ở chế độ nhiệt cao. Nếu nút bên phải được vặn đến "30", sản phẩm sẽ bắt đầu đếm ngược và nấu trong 30 phút.

Nguyên liệu	Lượng thực phẩm	Mức nước	Thời gian (Phút)	Lưu ý
Tính hấp	2 quả trứng	20	20	Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu bằng cách có nhân để đạt được độ chín và kết cấu mong muốn của thực phẩm.
Cá chép hấp	500g/phần	20	20	
Hải sản đông lạnh	20 cá hải sản đông lạnh	20	15	
Sườn	500g sườn	40	40	
Khao lang hấp	150g/phần	60	50	



Sử dụng một tầng một khay hấp

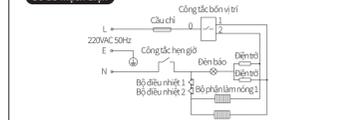
Sử dụng hai tầng, hai khay hấp



Sử dụng hai tầng một khay hấp

Lưu ý: Tùy thuộc vào loại sản phẩm và nhu cầu sử dụng cụ thể, vui lòng chọn số lượng khay hấp và tầng hấp phù hợp để sử dụng tối ưu.

#### Sơ đồ mạch điện



06

#### Các chú ý an toàn

##### ▲ Cảnh báo: Hãy chú ý với những rủi ro có thể gây nguy hiểm cho bản thân, thường tích nghiêm trọng hoặc thiệt hại tài sản đáng kể.

- Vui lòng không để tay hoặc mặt gần lỗ thoát hơi khi sản phẩm đang hoạt động. Hãy cẩn thận khi mở nắp để tránh bị bỏng do hơi nước nóng.
- Trong quá trình vận hành, các bộ phận ở phía trước, các bên và phía trên của sản phẩm có thể trở nên nóng. Hãy tránh tiếp xúc để tránh bị bỏng.
- CẢNH BÁO: Hãy lưu ý những rủi ro tiềm ẩn có thể dẫn đến thương tích cá nhân hoặc thiệt hại tài sản.**
- Sản phẩm này không dành cho người có khuyết tật về thị giác, giác quan hoặc tinh thần, hoặc những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em), trừ khi có sự giám sát hoặc hướng dẫn của người chịu trách nhiệm về an toàn của họ.
- Vui lòng giám sát trẻ em để đảm bảo chúng không chơi đùa với sản phẩm.
- Vui lòng vặn bộ bao bì nhựa ngay sau khi mở hộp để tránh nguy cơ ngạt thở cho trẻ em.
- Vui lòng sử dụng sản phẩm trên bề mặt phẳng và ổn định. Tránh sử dụng trên các vật liệu dễ cháy như thảm, khăn, nhựa hoặc giấy để ngăn ngừa nguy cơ hỏa hoạn.
- Vui lòng không chạm vào thân nồi khi sản phẩm đang hoạt động hoặc đang nguội để tránh bị bỏng.
- Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Vui lòng không sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác.

- Điện áp (tần số đầu vào của sản phẩm này là 220V/50Hz). Trước khi kết nối sản phẩm với nguồn điện, vui lòng kiểm tra xem điện áp địa phương có phù hợp không. Sử dụng điện áp không chính xác có thể làm hỏng các bộ phận hoặc làm giảm hiệu suất. Nếu sử dụng ổ cắm ổ điện không phù hợp, vui lòng lắp ổ cắm phù hợp.
- Sản phẩm này chỉ thiết kế để nấu.
- Vui lòng không để sản phẩm này tiếp xúc với nước hoặc chất lỏng khác.
- Vui lòng tránh làm nước thân nồi bằng kim loại hoặc vật sắc nhọn để tránh làm hỏng lớp chống dính hoặc gây thương tích.
- Vui lòng không để máy khi đang hoạt động để tránh tràn dầu và bỏng. Nếu xảy ra tràn dầu, hãy lau sạch ngay lập tức để ngăn ngừa chập mạch tiếp xúc với dây nguồn, có thể gây nổ nồi hoặc cháy nổ, dẫn đến tai nạn hoặc hư hỏng tài sản. Không sử dụng sản phẩm liên tục quá 3 giờ.
- Vui lòng không che lỗ thoát hơi bằng vải hoặc vật liệu khác trong quá trình hoạt động để tránh tai nạn hoặc hư hỏng sản phẩm.
- Vui lòng không đặt các vật dụng đóng gói, đồng hồ hoặc đồng hồ chai bên trong hoặc lên trên sản phẩm khi đang hoạt động để tránh nguy cơ nổ.
- Vui lòng tránh làm nước thân nồi bằng kim loại hoặc vật sắc nhọn để tránh làm hỏng lớp chống dính hoặc gây thương tích.
- Vui lòng không để máy khi đang hoạt động để tránh tràn dầu và bỏng. Nếu xảy ra tràn dầu, hãy lau sạch ngay lập tức để ngăn ngừa chập mạch tiếp xúc với dây nguồn, có thể gây nổ nồi hoặc cháy nổ, dẫn đến tai nạn hoặc hư hỏng tài sản. Không sử dụng sản phẩm liên tục quá 3 giờ.
- Sau khi sử dụng, hãy chuyển công tắc về vị trí "TẮT" và rút phích cắm.
- Vui lòng để thân nồi nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh để tránh bị bỏng do nhiệt lượng còn lại.
- Đảm bảo rút phích cắm điện khi không sử dụng sản phẩm, trong khi vệ sinh, di chuyển thiết bị hoặc nếu xảy ra sự cố. Điều này rất quan trọng để ngăn ngừa điện giật hoặc kích hoạt nổ ngắn.

07

- Vui lòng không cầm hoặc rút phích cắm khi tay ướt để tránh bị điện giật.
- Vui lòng không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định, ướt, nhiệt độ cao, trơn trượt hoặc nhạy cảm với nhiệt để tránh tai nạn như trượt ngã, cháy nổ hoặc rơi rớt.
- Vui lòng để sản phẩm tránh xa nhiệt độ cao, nạn nhân mạnh và khi để cháy hoặc nổ (ví dụ: khí gas tự nhiên, khí sinh học...). Nên chứa đủ không gian xung quanh sản phẩm, cách xa các vật dễ xung quanh tối thiểu 10cm.
- Vui lòng để sản phẩm cách xa nguồn lửa ít nhất 30cm để tránh hư hỏng hoặc nguy cơ hỏa hoạn.
- Vui lòng không đặt sản phẩm hoặc thân nồi trực tiếp trên lửa để tránh hư hỏng hoặc nguy cơ hỏa hoạn.
- Tránh sử dụng sản phẩm bên dưới hoặc gần các vật liệu dễ cháy như rèm cửa hoặc tủ để tránh hỏa hoạn.
- Không bao giờ để sản phẩm hoạt động mà không có sự giám sát để tránh tai nạn như tràn nước hoặc cháy nổ có thể dẫn đến hỏa hoạn.
- Vui lòng đảm bảo dây nguồn không tiếp xúc với các cạnh sắc, gỗ hoặc bề mặt nóng để tránh rò rỉ điện, điện giật hoặc cháy nổ.
- Vui lòng tránh sử dụng sản phẩm khi không có nước trong thời gian dài để tránh quá nhiệt, có thể gây nổ nồi hoặc cháy nổ, dẫn đến tai nạn hoặc hư hỏng tài sản. Không sử dụng sản phẩm liên tục quá 3 giờ.
- Vui lòng không che lỗ thoát hơi bằng vải hoặc vật liệu khác trong quá trình hoạt động để tránh tai nạn hoặc hư hỏng sản phẩm.
- Vui lòng không đặt các vật dụng đóng gói, đồng hồ hoặc đồng hồ chai bên trong hoặc lên trên sản phẩm khi đang hoạt động để tránh nguy cơ nổ.
- Vui lòng tránh làm nước thân nồi bằng kim loại hoặc vật sắc nhọn để tránh làm hỏng lớp chống dính hoặc gây thương tích.
- Vui lòng không để máy khi đang hoạt động để tránh tràn dầu và bỏng. Nếu xảy ra tràn dầu, hãy lau sạch ngay lập tức để ngăn ngừa chập mạch tiếp xúc với dây nguồn, có thể gây nổ nồi hoặc cháy nổ, dẫn đến tai nạn hoặc hư hỏng tài sản. Không sử dụng sản phẩm liên tục quá 3 giờ.
- Sau khi sử dụng, hãy chuyển công tắc về vị trí "TẮT" và rút phích cắm.
- Vui lòng để thân nồi nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh để tránh bị bỏng do nhiệt lượng còn lại.
- Đảm bảo rút phích cắm điện khi không sử dụng sản phẩm, trong khi vệ sinh, di chuyển thiết bị hoặc nếu xảy ra sự cố. Điều này rất quan trọng để ngăn ngừa điện giật hoặc kích hoạt nổ ngắn.

08

- Khi rút phích cắm điện, vui lòng cầm chắc phích cắm và tránh giật mạnh hoặc xoắn dây, vì điều này có thể làm hỏng dây và có khả năng dẫn đến rò rỉ điện.
- Nếu bạn phát hiện dây nguồn bị hư hỏng, chúng tôi khuyến nghị liên hệ với nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ hoặc kỹ thuật viên có trình độ để thay thế dây nguồn nhằm đảm bảo an toàn.
- Nếu bạn ngắt kết nối trước khi vệ sinh sản phẩm. Đảm bảo rằng ổ cắm của sản phẩm hoàn toàn khô ráo trước khi sử dụng lại để tránh bị điện giật.
- Tránh ngâm sản phẩm vào nước hoặc các chất lỏng khác, hoặc rửa dưới vòi nước chảy. Điều này có thể làm hỏng thiết bị hoặc gây rò rỉ điện.
- Tránh đặt nắp nồi hấp vào nước ngay sau khi làm nóng, vì sự đối nhiệt đột ngột có thể khiến nắp bị nứt.
- Nếu sản phẩm gặp sự cố hoặc bị hư hỏng, ngừng sử dụng ngay lập tức. Vui lòng mang sản phẩm đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa. Không tự ý sửa chữa để tránh các mối nguy hiểm tiềm ẩn.
- Khi với bộ sản phẩm và bao bì của sản phẩm, hãy đảm bảo chúng được giao cho cơ sở tái chế có đủ tiêu chuẩn. Trước khi vứt bỏ, hãy cắt dây nguồn để tránh tai nạn sử dụng sai mục đích.
- Sản phẩm này chỉ dành cho sử dụng tại các khu vực có độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển.

#### Lưu ý quan trọng

- Trước khi sử dụng lần đầu, vui lòng vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm. Trong lần sử dụng đầu tiên, việc sản phẩm phát ra một lượng nhỏ hơi dầu là hiện tượng bình thường.
- Trong quá trình sử dụng, vui lòng tránh chạm trực tiếp vào thân nồi bằng tay để tránh bị bỏng.
- Ám thanh "lách cách" có thể xuất hiện khi các bộ phận bên trong cơ giới do thay đổi nhiệt độ trong quá trình sử dụng, đây là hiện tượng bình thường và sẽ hết đi sau khi sử dụng một thời gian.
- Hiện tượng bị bỏng lòng nồi hơi đối với nhu cầu khi sử dụng là hiện tượng bình thường.
- Trong quá trình hấp hoặc nấu, và khi mở nắp nồi hấp, hãy cẩn thận với hơi nóng thoát ra từ nồi. Giữ tay và mặt tránh xa lỗ thoát hơi một lúc để tránh bị bỏng.
- Nếu sản phẩm bị rò rỉ, có dấu hiệu hư hỏng hoặc hoạt động không bình thường, phải được kiểm tra và sửa chữa bởi nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ hoặc nhân viên có trình độ chuyên môn để tránh các mối nguy hiểm tiềm ẩn.

09

#### Phân tích và khắc phục sự cố

Vấn đề	Phân tích nguyên nhân	Giải pháp khuyến nghị
Đèn báo không sáng	Dây điện bên trong bị ngắt kết nối	Liên hệ với trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa.
Đèn báo không sáng	Dây nguồn không được kết nối hoặc bị hỏng	Đảm bảo phích cắm được cắm chặt và kiểm tra dây nguồn có bị hỏng không. Nếu bị hỏng, hãy thay thế tại trung tâm bảo hành.
Đèn báo không sáng	Bộ hẹn giờ hoặc công tắc bị hỏng	Thay thế bộ hẹn giờ hoặc công tắc tại trung tâm bảo hành.
Đèn báo không sáng	Bộ điều khiển bên trong bị ngắt kết nối	Liên hệ với trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa.
Đèn báo không sáng	Bộ điều nhiệt bị lỗi	Liên hệ với trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa.
Đèn báo không sáng	Cầu chì bị hỏng	Liên hệ với trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa.
Âm thanh "rít rít" nhẹ	Âm thanh bình thường phát ra trong quá trình làm nóng	Đây không phải là dấu hiệu của sự cố. Bạn có thể tiếp tục sử dụng sản phẩm như bình thường.
Mùi hôi khó chịu	Mùi nhựa nhẹ trong lần sử dụng đầu tiên. Đây là điều bình thường đối với các thiết bị mới và sẽ hết đi sau khi sử dụng một thời gian.	

- Nếu vẫn đề không thể giải quyết, vui lòng không tự tháo rời máy. Hãy liên hệ với trung tâm bảo hành để được hỗ trợ và sửa chữa.
- Thông tin trên có thể thay đổi mà không thông báo trước do cập nhật sản phẩm hoặc các bộ phận. Trong trường hợp có sự không khớp, sản phẩm thực sẽ sử dụng ưu tiên. Cảm ơn sự thông cảm của bạn!

10

#### Vệ sinh và bảo trì

- Vui lòng vệ sinh sản phẩm sau mỗi lần sử dụng. Trước khi vệ sinh, đảm bảo công tắc đã được chuyển về vị trí "TẮT" và rút phích cắm điện.
- Vui lòng để thân nồi nguội trước khi vệ sinh. Sử dụng khăn mềm và chất tẩy rửa trung tính để lau bề mặt. Tránh sử dụng bàn chải kim loại, thép không gỉ hoặc dụng cụ mài mòn để tránh làm hỏng bề mặt của nồi. Sau khi nguội, nắp có thể được vệ sinh trực tiếp bằng nước.
- Vui lòng không ngâm toàn bộ sản phẩm vào nước hoặc rửa dưới vòi nước để tránh nguy cơ điện giật hoặc sự cố chức năng.
- Theo thời gian, có thể xuất hiện cặn vôi trên bề mặt nồi, đây là hiện tượng bình thường. Lượng cặn vôi phụ thuộc vào độ cứng của nước và tần suất sử dụng. Thực hiện theo các bước sau để tẩy cặn vôi:
  - Cho một chút axit citric (ví dụ: axit citric) hoặc một lượng giấm vừa đủ vào nồi, sau đó đổ đầy nước để đảm bảo chất tẩy rửa phủ kín toàn bộ nồi.
  - Cắm điện và bắt đầu quá trình đun nóng. Đun sôi trong 5-10 phút. Nếu cần với quá nhiều, hãy kéo dài thời gian đun sôi nếu cần. Đảm bảo nồi không bị can nước trong quá trình tẩy cặn.
  - Sau khi tẩy cặn, đổ dung dịch ra và rửa sạch bên trong nồi bằng nước sạch.
- Sau khi hoàn thành việc vệ sinh, hãy để sản phẩm khô và nguội hoàn toàn. Bảo quản sản phẩm nơi khô ráo, thoáng mát để sử dụng cho lần sau.

#### Thông số sản phẩm

Mô tả sản phẩm	JFS-556
Điện áp định mức	220V
Tần số định mức	50Hz
Công suất định mức	1600W

11

Dear customers,  
Thank you for choosing the Joyoung Electric Food Steamer. All content in this manual is provided for your reference during use and maintenance. If you have additional questions, feel free to contact our customer service department.

All food-contact components of this product are designed and manufactured in strict compliance with applicable laws, regulations, and standards, ensuring safe and reliable use. We are committed to providing products that enhance your life with warmth, convenience, and health.

## Contents

- Chapter 1 Components
- Chapter 2 Quick Start Guide
- Chapter 3 Electrical Schematic Diagram
- Chapter 4 Safety Precautions
- Chapter 5 Troubleshooting and Solutions
- Chapter 6 Cleaning and Maintenance



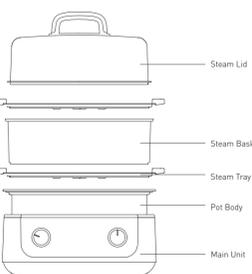
Let the cooking journey begin!

12

Dear customers,  
Thank you for choosing the Joyoung Electric Food Steamer. All content in this manual is provided for your reference during use and maintenance. If you have additional questions, feel free to contact our customer service department.

All food-contact components of this product are designed and manufactured in strict compliance with applicable laws, regulations, and standards, ensuring safe and reliable use. We are committed to providing products that enhance your life with warmth, convenience, and health.

## Components



Note: Images are for reference only, actual product design may vary.

13

Dear customers,  
Thank you for choosing the Joyoung Electric Food Steamer. All content in this manual is provided for your reference during use and maintenance. If you have additional questions, feel free to contact our customer service department.

All food-contact components of this product are designed and manufactured in strict compliance with applicable laws, regulations, and standards, ensuring safe and reliable use. We are committed to providing products that enhance your life with warmth, convenience, and health.

## Quick Start Guide

**Tips**

- During operation, please do not touch the pot body or product surface to avoid burns.
- Before the first use, please add an appropriate amount of clean water to the pot body and clean it with a soft cloth.

**① Cooking Food**

- Wash the ingredients and place them in the pot body.
- Add water to the pot body, ensuring the water level does not exceed the maximum waterline.
- Close the lid and turn the right knob to the "HOT POT" function. Adjust the left knob following the steps below to begin cooking.
- The machine will stop operating when either knob is turned to the "OFF" position.

When the power is connected and the left knob is set to the "OFF" position, the indicator light remains off, and the product is in a powered but non-heating mode.

When the left knob is turned to the "▲" position, the indicator light illuminates, and the product enters the powered low-heat mode.

When the left knob is turned to the "▲" position, the indicator light illuminates, and the product enters the powered medium-heat mode.

14

Dear customers,  
Thank you for choosing the Joyoung Electric Food Steamer. All content in this manual is provided for your reference during use and maintenance. If you have additional questions, feel free to contact our customer service department.

All food-contact components of this product are designed and manufactured in strict compliance with applicable laws, regulations, and standards, ensuring safe and reliable use. We are committed to providing products that enhance your life with warmth, convenience, and health.

## Quick Start Guide

**Tips**

- During operation, please do not touch the pot body or product surface to avoid burns.
- Before the first use, please add an appropriate amount of clean water to the pot body and clean it with a soft cloth.

**② Steaming Food**

- Add water to the pot body, ensuring the water level does not exceed the maximum steaming mark ("60 minutes"). Wash the ingredients and place them on the steam tray.
- Position the steam layer, close the steam lid, and use the left knob to select the desired heat level. Then, use the right knob to set the steaming time, and the cooking process will start automatically. If the product runs dry during operation, add water carefully or unplug the power cord. Do not touch the inner pot during this time to avoid burns.
- The product will stop operating when either knob is turned to the "OFF" position.

For example, as illustrated, when the left knob is set to "▲", the indicator light will turn on, indicating the product is operating in high-heat mode. If the right knob is set to "30", the product will countdown and cook for 30 minutes.

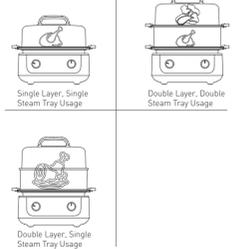
15

Dear customers,  
Thank you for choosing the Joyoung Electric Food Steamer. All content in this manual is provided for your reference during use and maintenance. If you have additional questions, feel free to contact our customer service department.

All food-contact components of this product are designed and manufactured in strict compliance with applicable laws, regulations, and standards, ensuring safe and reliable use. We are committed to providing products that enhance your life with warmth, convenience, and health.

## Electrical Schematic Diagram

Note: Depending on the model you have purchased and your specific needs, please select the appropriate number of steam trays and layers for optimal use.



16

Dear customers,  
Thank you for choosing the Joyoung Electric Food Steamer. All content in this manual is provided for your reference during use and maintenance. If you have additional questions, feel free to contact our customer service department.

All food-contact components of this product are designed and manufactured in strict compliance with applicable laws, regulations, and standards, ensuring safe and reliable use. We are committed to providing products that enhance your life with warmth, convenience, and health.

## Safety Precautions

**▲ Warning: Be alert to risks that may cause personal danger, serious injury, or significant property loss.**

- Please not place your hands or face near the steam outlet while the product is in operation. Exercise caution when opening the lid to avoid burns from hot steam.
- During operation, the surfaces at the front, sides, and top of the product may become hot. Please avoid contact to prevent burns.

**▲ CAUTION: Be aware of potential risks that could lead to personal injury or property damage.**

- This product is not intended for use by individuals with physical, sensory, or mental impairments, or those lacking experience and knowledge (including children), unless supervised or guided by a person responsible for their safety. Please keep children under supervision to ensure they do not play with the product.
- Please dispose of plastic packaging immediately after unpacking to avoid suffocation hazards for children.
- Please operate the product on a flat, stable surface. Please avoid using it on flammable materials such as carpets, towels, plastic, or paper to prevent fire hazards.
- Please do not touch the pot body while the product is in operation or cooling down to avoid burns.
- This product is intended for household use only. Please do not use it for any other purposes.
- The input voltage/frequency for this product is 220V/50Hz. Before connecting the product to a power source, please check if the local voltage matches. Using incorrect voltage may damage components or impair performance. A voltage stabilizer is recommended to avoid potential damage.
- This product is a Class I appliance. Please ensure proper grounding before use to prevent electrical leakage accidents.
- Please use a dedicated 10A or higher grounded socket. Fully insert the plug into the socket to avoid overheating, short circuits, or fire caused by poor contact.
- This product is designed for steaming and cooking food only. Do not perform other improper operations, as this may cause short circuits or component damage.

17

Dear customers,  
Thank you for choosing the Joyoung Electric Food Steamer. All content in this manual is provided for your reference during use and maintenance. If you have additional questions, feel free to contact our customer service department.

All food-contact components of this product are designed and manufactured in strict compliance with applicable laws, regulations, and standards, ensuring safe and reliable use. We are committed to providing products that enhance your life with warmth, convenience, and health.

## Troubleshooting and Solutions

Issue	Cause Analysis	Recommended Solution	
Indicator light does not illuminate	Heating plate heating	Internal wiring is disconnected	Contact the service center for inspection and repair.
	Heating plate does not heat	Power cord is not connected or is damaged	Ensure the plug is securely connected and check for any damage to the power cord. If damaged, have it replaced at an authorized service center.
Slight "hissing" sound	Heating plate does not heat	Timer or switch is malfunctioning	Replace the timer or switch at an authorized service center.
		Internal wiring is disconnected	Contact an authorized service center for inspection and repair.
Unpleasant odor		Thermostat is defective	Contact an authorized service center for inspection and repair.
		Fuse is damaged	Contact an authorized service center for inspection and repair.
		Normal sound produced during heating	This is not indicative of a malfunction. You may continue using the product as usual.
		Mild plastic smell during initial use. This is normal for new appliances and will dissipate after continued use.	

**Warm Tips**

Before using this product for the first time, please clean all parts that will come into contact with food thoroughly before cooking. It is normal for a small amount of oil vapor to be emitted from the machine during the initial use.

- During use, please avoid directly handling the pot body with your hands to prevent burns.
- ▲ "Clicking" sound may occur as internal components contract or expand due to temperature changes during use; this is a normal phenomenon.
- Slight discoloration on the inner pot surface after use is a normal occurrence.
- During the steaming or cooking process, and when removing the steam lid, be cautious of the hot steam released from the steamer. Keep your hands and face away from the steam outlet to avoid burns.
- If the product has been dropped, shows visible damage, or functions abnormally, it must be inspected and repaired by the manufacturer, their service department, or qualified personnel to avoid potential hazards.

18

Dear customers,  
Thank you for choosing the Joyoung Electric Food Steamer. All content in this manual is provided for your reference during use and maintenance. If you have additional questions, feel free to contact our customer service department.

All food-contact components of this product are designed and manufactured in strict compliance with applicable laws, regulations, and standards, ensuring safe and reliable use. We are committed to providing products that enhance your life with warmth, convenience, and health.

## Cleaning and Maintenance

- Please clean the product after each use. Before cleaning, ensure the switch is turned to the "OFF" position and the power plug is disconnected.
- Please allow the pot body to cool before cleaning. Use a soft cloth with a neutral detergent to wipe the surface. Avoid using metal brushes, steel wool, or corrosive solvents to prevent damage to the pot's surface. After cooling, the lid can be cleaned directly with water.
- Please do not immerse the entire machine in water or rinse it under running water to prevent electrical hazards or functional issues.
- Over time, limescale may build up on the pot's surface, which is normal. The amount of limescale depends on water hardness and usage frequency. Follow these steps for descaling:
  - Add one packet of descaling agent (e.g., citric acid) or an appropriate amount of vinegar to the pot, then fill it with water to ensure the descaling agent dissolves completely.
  - Plug in the product and start the heating process. Let it boil for 5-10 minutes.
  - Plug in the excessive, extend the boiling time as needed. Ensure the pot does not run dry during descaling.
  - After descaling, pour out the solution and rinse the interior with clean water.
- Once cleaning is complete, allow the product to air dry fully. Store it in a cool, dry place for future use.

**Product Specifications**

Model	JFS-556
Rated Voltage	220V
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	1600W

If the issue cannot be resolved, do not attempt to disassemble the machine yourself. Please contact local authorized service center for assistance and repair.

The above information is subject to change without prior notice due to model or component updates. In case of discrepancies, the actual product shall prevail. Thank you for your understanding!

19

Dear customers,  
Thank you for choosing the Joyoung Electric Food Steamer. All content in this manual is provided for your reference during use and maintenance. If you have additional questions, feel free to contact our customer service department.

All food-contact components of this product are designed and manufactured in strict compliance with applicable laws, regulations, and standards, ensuring safe and reliable use. We are committed to providing products that enhance your life with warmth, convenience, and health.

## Cleaning and Maintenance

- Please clean the product after each use. Before cleaning, ensure the switch is turned to the "OFF" position and the power plug is disconnected.
- Please allow the pot body to cool before cleaning. Use a soft cloth with a neutral detergent to wipe the surface. Avoid using metal brushes, steel wool, or corrosive solvents to prevent damage to the pot's surface. After cooling, the lid can be cleaned directly with water.
- Please do not immerse the entire machine in water or rinse it under running water to prevent electrical hazards or functional issues.
- Over time, limescale may build up on the pot's surface, which is normal. The amount of limescale depends on water hardness and usage frequency. Follow these steps for descaling:
  - Add one packet of descaling agent (e.g., citric acid) or an appropriate amount of vinegar to the pot, then fill it with water to ensure the descaling agent dissolves completely.
  - Plug in the product and start the heating process. Let it boil for 5-10 minutes.
  - Plug in the excessive, extend the boiling time as needed. Ensure the pot does not run dry during descaling.
  - After descaling, pour

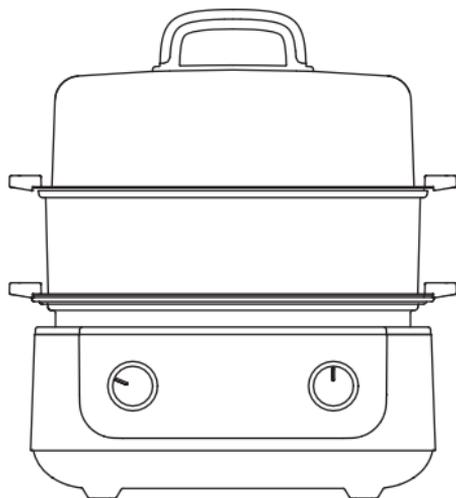
Our company is certified with the ISO  
9001 Quality Management System  
Công ty chúng tôi đã đạt được chứng  
nhận của Hệ thống quản lý chất lượng  
ISO 9001

**Joyoung**

# User Manual

## Hướng dẫn sử dụng

Electric Food Steamer  
Nồi lẩu hấp điện  
JFS-556

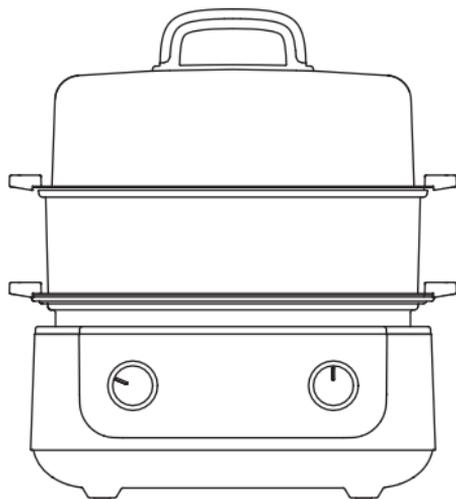


## Lời mở đầu

Kính gửi quý khách hàng,

Cảm ơn bạn đã lựa chọn Nồi lẩu hấp điện Joyoung. Tất cả nội dung trong hướng dẫn này được cung cấp nhằm hỗ trợ bạn trong quá trình sử dụng và bảo trì sản phẩm. Nếu bạn có thêm bất kỳ câu hỏi nào, vui lòng liên hệ với bộ phận chăm sóc khách hàng của chúng tôi.

Tất cả các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm của sản phẩm này được thiết kế và sản xuất theo đúng các luật, quy định và tiêu chuẩn hiện hành, đảm bảo an toàn và đáng tin cậy khi sử dụng. Chúng tôi cam kết mang đến những sản phẩm góp phần làm phong phú cuộc sống của bạn với sự ấm áp, tiện nghi và lành mạnh.



Hãy bắt đầu hành trình nấu ăn của bạn!

# Mục lục

Chương 1: Các bộ phận

Chương 2: Hướng dẫn sử dụng nhanh

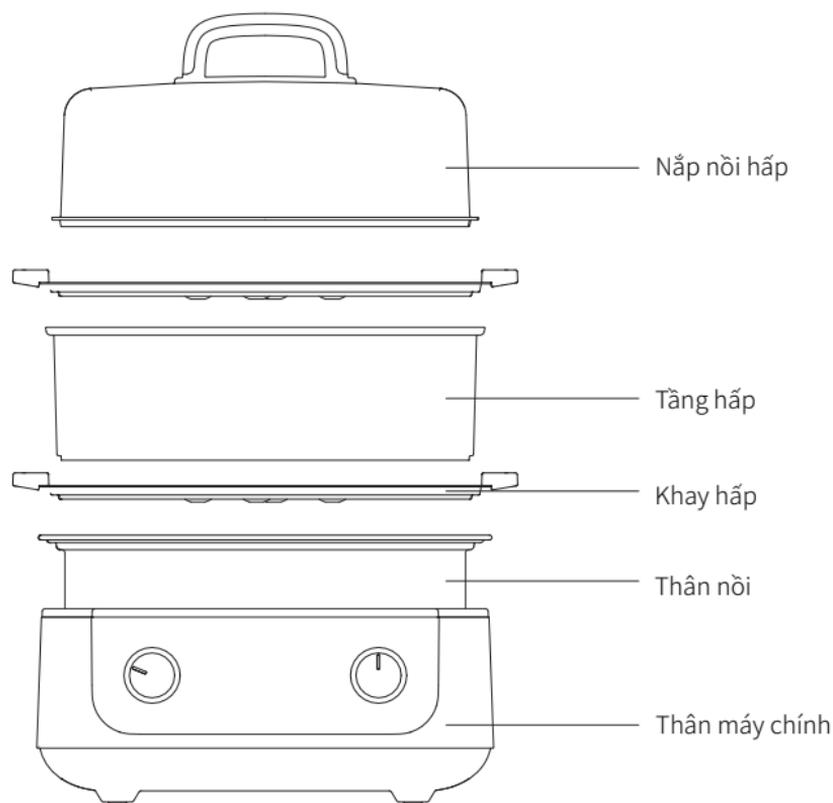
Chương 3: Sơ đồ mạch điện

Chương 4: Các chú ý an toàn

Chương 5: Phân tích và khắc phục sự cố

Chương 6: Vệ sinh và bảo trì

## Các bộ phận



Lưu ý: Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo; vui lòng dựa trên sản phẩm thực tế.

## Hướng dẫn sử dụng nhanh

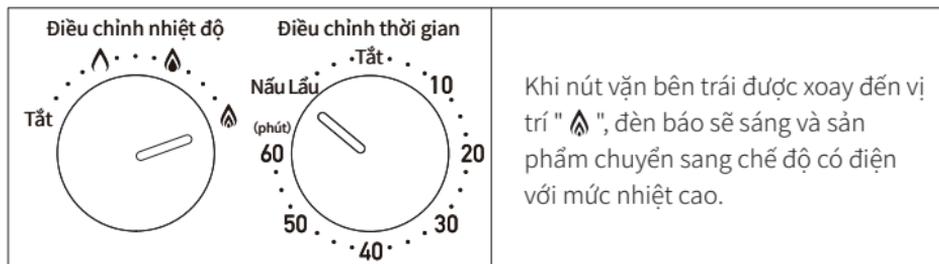
### Mẹo

1. Trong quá trình vận hành, vui lòng không chạm vào thân nồi hoặc bề mặt sản phẩm để tránh bị bỏng.
2. Trước khi sử dụng lần đầu, hãy thêm một lượng nước sạch vừa đủ vào thân nồi và lau sạch bằng khăn mềm.

### ① Nấu thức ăn

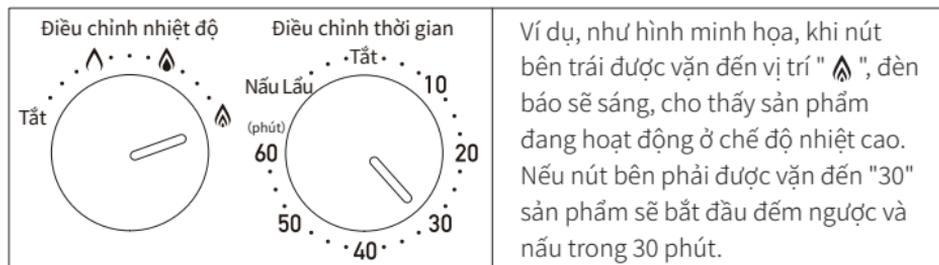
1. Rửa sạch nguyên liệu và cho vào thân nồi.
2. Thêm nước vào thân nồi, đảm bảo mực nước không vượt quá vạch nước tối đa.
3. Đậy nắp lại và vặn nút bên phải đến chức năng "Nấu Lẩu". Điều chỉnh nút bên trái theo các bước dưới đây để bắt đầu nấu.
4. Nồi sẽ dừng hoạt động khi một trong hai nút được vặn đến vị trí "Tắt".

	<p>Điều chỉnh nhiệt độ</p> <p>Điều chỉnh thời gian</p>	<p>Khi nguồn điện được kết nối và nút bên trái được đặt ở vị trí "Tắt", đèn báo sẽ không sáng và sản phẩm ở trạng thái có điện nhưng không làm nóng.</p>
	<p>Điều chỉnh nhiệt độ</p> <p>Điều chỉnh thời gian</p>	<p>Khi nút vặn bên trái được xoay đến vị trí "^", đèn báo sẽ sáng và sản phẩm chuyển sang chế độ có điện với mức nhiệt thấp.</p>
	<p>Điều chỉnh nhiệt độ</p> <p>Điều chỉnh thời gian</p>	<p>Khi nút vặn bên trái được xoay đến vị trí "🔥", đèn báo sẽ sáng và sản phẩm chuyển sang chế độ có điện với mức nhiệt trung bình.</p>

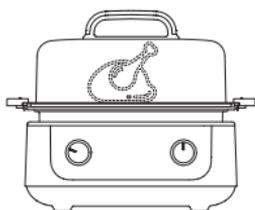


## ② Hấp thực phẩm

1. Thêm nước vào thân nồi, đảm bảo mực nước không vượt quá vạch hấp tối đa ("60 phút"). Rửa sạch nguyên liệu và đặt lên khay hấp.
2. Đặt tầng hấp, đậy nắp hấp, sau đó sử dụng nút bên trái để chọn mức nhiệt mong muốn. Tiếp theo, sử dụng nút bên phải để đặt thời gian hấp, và quá trình nấu sẽ tự động bắt đầu. Nếu sản phẩm bị cạn nước trong quá trình hoạt động, hãy cẩn thận thêm nước hoặc rút phích cắm điện. Không chạm vào nồi bên trong trong thời gian này để tránh bị bỏng.
3. Sản phẩm sẽ dừng hoạt động khi bất kỳ nút nào được vận về vị trí "Tắt".



Nguyên liệu	Lượng thực phẩm	Mực nước	Thời gian (Phút)	Lưu ý
Trứng hấp	2 quả trứng	20	20	Bạn có thể điều chỉnh thời gian nấu theo sở thích cá nhân để đạt được độ chín và kết cấu mong muốn của thực phẩm.
Cá chẽm hấp	500g/phần	20	20	
Há cảo đông lạnh	20 cái há cảo đông lạnh	20	15	
Sườn	500g sườn	40	40	
Khoai lang hấp	150g/phần	60	50	



Sử dụng một tầng,  
một khay hấp



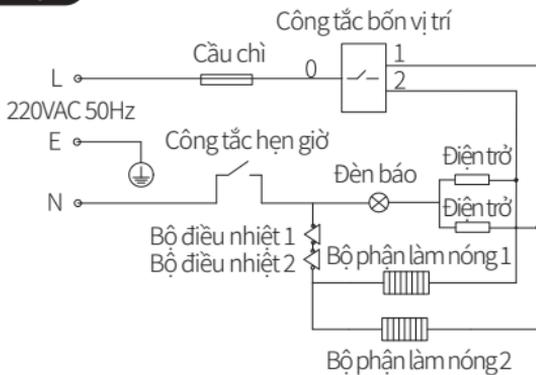
Sử dụng hai tầng,  
hai khay hấp



Sử dụng hai tầng,  
một khay hấp

Lưu ý: Tùy thuộc vào loại sản phẩm và nhu cầu sử dụng cụ thể, vui lòng chọn số lượng khay hấp và tầng hấp phù hợp để sử dụng tối ưu.

### Sơ đồ mạch điện



## Các chú ý an toàn

### **⚠ Cảnh báo: Hãy cảnh giác với những rủi ro có thể gây nguy hiểm cho bản thân, thương tích nghiêm trọng hoặc thiệt hại tài sản đáng kể.**

1. Vui lòng không để tay hoặc mặt gần lỗ thoát hơi khi sản phẩm đang hoạt động. Hãy cẩn thận khi mở nắp để tránh bị bỏng do hơi nước nóng.
2. Trong quá trình vận hành, các bề mặt ở phía trước, các bên và phía trên của sản phẩm có thể trở nên nóng. Hãy tránh tiếp xúc để tránh bị bỏng.

### **⚠ CẢNH BÁO: Hãy lưu ý những rủi ro tiềm ẩn có thể dẫn đến thương tích cá nhân hoặc thiệt hại tài sản.**

1. Sản phẩm này không dành cho người có khuyết tật về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc những người thiếu kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em), trừ khi có sự giám sát hoặc hướng dẫn của người chịu trách nhiệm về an toàn của họ. Vui lòng giám sát trẻ em để đảm bảo chúng không chơi đùa với sản phẩm.
2. Vui lòng rút bỏ bao bì nhựa ngay sau khi mở hộp để tránh nguy cơ ngạt thở cho trẻ em.
3. Vui lòng sử dụng sản phẩm trên bề mặt phẳng và ổn định. Tránh sử dụng trên các vật liệu dễ cháy như thảm, khăn, nhựa hoặc giấy để ngăn ngừa nguy cơ hỏa hoạn.
4. Vui lòng không chạm vào thân nồi khi sản phẩm đang hoạt động hoặc đang nguội để tránh bị bỏng.
5. Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Vui lòng không sử dụng cho bất kỳ mục đích nào khác.
6. Điện áp/ tần số đầu vào của sản phẩm này là 220V/50Hz. Trước khi kết nối sản phẩm với nguồn điện, vui lòng kiểm tra xem điện áp địa phương có phù hợp không. Sử dụng điện áp không chính xác có thể làm hỏng các bộ phận hoặc làm giảm hiệu suất. Nên sử dụng ổn áp để tránh hư hại tiềm ẩn.
7. Sản phẩm này là thiết bị loại I. Vui lòng đảm bảo nối đất đúng cách trước khi sử dụng để tránh tai nạn rò rỉ điện.
8. Vui lòng sử dụng ổ cắm có nối đất chuyên dụng 10A hoặc cao hơn. Cắm chặt phích cắm vào ổ để tránh hiện tượng quá nhiệt, chập điện hoặc cháy do tiếp xúc kém.
9. Sản phẩm này được thiết kế chỉ để hấp và nấu thực phẩm. Không thực hiện các thao tác không đúng vì có thể gây chập điện hoặc hư hỏng bộ phận.

10. Vui lòng không cầm hoặc rút phích cầm khi tay ướt để tránh bị điện giật.
11. Vui lòng không sử dụng sản phẩm trên bề mặt không ổn định, ướt, nhiệt độ cao, trơn trượt hoặc nhạy cảm với nhiệt để tránh tai nạn như điện giật, cháy nổ hoặc rơi rớt.
12. Vui lòng để sản phẩm tránh xa nhiệt độ cao, nam châm mạnh và khí dễ cháy hoặc nổ (ví dụ: khí gas tự nhiên, khí sinh học...). Nên chừa đủ không gian xung quanh sản phẩm, cách xa các vật xung quanh tối thiểu 10cm.
13. Vui lòng đặt sản phẩm cách xa nguồn lửa ít nhất 30cm để tránh hư hỏng hoặc nguy cơ hỏa hoạn.
14. Vui lòng không đặt sản phẩm hoặc thân nồi trực tiếp trên lửa để tránh hư hỏng hoặc nguy cơ hỏa hoạn.
15. Tránh sử dụng sản phẩm bên dưới hoặc gần các vật liệu dễ cháy như rèm cửa hoặc tủ để tránh hỏa hoạn.
16. Không bao giờ để sản phẩm hoạt động mà không có sự giám sát để tránh tai nạn như tràn hoặc cháy khô có thể dẫn đến hỏa hoạn.
17. Vui lòng đảm bảo dây nguồn không tiếp xúc với các cạnh sắc, gờ hoặc bề mặt nóng để tránh rò rỉ điện, điện giật hoặc cháy nổ.
18. Vui lòng tránh sử dụng sản phẩm khi không có nước trong thời gian dài để tránh quá nhiệt, có thể gây nứt nồi hoặc cháy nổ, dẫn đến tai nạn hoặc hư hỏng tài sản. Không sử dụng sản phẩm liên tục quá 3 giờ.
19. Vui lòng không che lỗ thoát hơi bằng vải hoặc vật liệu khác trong quá trình hoạt động để tránh tai nạn hoặc hư hỏng sản phẩm.
20. Vui lòng không đặt các vật dụng đóng gói, đóng hộp hoặc đóng chai bên trong hoặc lên trên sản phẩm khi đang hoạt động để tránh nguy cơ nổ.
21. Vui lòng tránh làm xước thân nồi bằng kim loại hoặc vật sắc nhọn để tránh làm hỏng lớp chống dính hoặc gây thương tích.
22. Vui lòng không di chuyển máy khi đang hoạt động để tránh tràn đổ và bỏng. Nếu xảy ra tràn đổ, hãy lau sạch ngay lập tức để ngăn ngừa chất lỏng tiếp xúc với dây nguồn, có thể gây chập điện hoặc điện giật.
23. Sau khi sử dụng, hãy chuyển công tắc về vị trí "Tắt" và rút phích cắm.
24. Vui lòng đợi thân nồi nguội hoàn toàn trước khi vệ sinh để tránh bị bỏng do nhiệt lượng còn lại.
25. Đảm bảo rút phích cắm điện khi không sử dụng sản phẩm, trong khi vệ sinh, di chuyển thiết bị hoặc nếu xảy ra sự cố. Điều này rất quan trọng để ngăn ngừa điện giật hoặc kích hoạt ngẫu nhiên.

26. Khi rút phích cắm điện, vui lòng cầm chắc phích cắm và tránh giật mạnh hoặc xoắn dây, vì điều này có thể làm hỏng dây và có khả năng dẫn đến rò rỉ điện.
27. Nếu bạn phát hiện dây nguồn bị hư hỏng, chúng tôi khuyến nghị liên hệ với nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ hoặc kỹ thuật viên có trình độ để thay thế dây nguồn nhằm đảm bảo an toàn.
28. Vui lòng ngắt kết nối trước khi vệ sinh sản phẩm. Đảm bảo rằng ổ cắm của sản phẩm hoàn toàn khô ráo trước khi sử dụng lại để tránh bị điện giật.
29. Tránh ngâm sản phẩm vào nước hoặc các chất lỏng khác, hoặc rửa dưới vòi nước chảy. Điều này có thể làm hỏng thiết bị hoặc gây rò rỉ điện.
30. Tránh đặt nắp nồi hấp vào nước ngay sau khi làm nóng, vì sự thay đổi nhiệt độ đột ngột có thể khiến nắp bị nứt.
31. Nếu sản phẩm gặp sự cố hoặc bị hư hỏng, ngừng sử dụng ngay lập tức. Vui lòng mang sản phẩm đến trung tâm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa. Không tự ý sửa chữa để tránh các mối nguy hiểm tiềm ẩn.
32. Khi vứt bỏ sản phẩm và bao bì của sản phẩm, hãy đảm bảo chúng được giao cho cơ sở tái chế có đủ tiêu chuẩn. Trước khi vứt bỏ, hãy cắt dây nguồn để tránh tái sử dụng sai mục đích.
33. Sản phẩm này chỉ dành cho sử dụng tại các khu vực có độ cao dưới 2000 mét so với mực nước biển.

### **Lưu ý quan trọng**

- Trước khi sử dụng lần đầu, vui lòng vệ sinh sạch sẽ tất cả các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm. Trong lần sử dụng đầu tiên, việc sản phẩm phát ra một lượng nhỏ hơi dầu là hiện tượng bình thường.
- Trong quá trình sử dụng, vui lòng tránh chạm trực tiếp vào thân nồi bằng tay để tránh bị bỏng.
- Âm thanh "lách cách" có thể xuất hiện khi các bộ phận bên trong co giãn do thay đổi nhiệt độ trong quá trình sử dụng; đây là hiện tượng bình thường.
- Hiện tượng bề mặt lòng nồi hơi đổi màu sau khi sử dụng là hiện tượng bình thường.
- Trong quá trình hấp hoặc nấu, và khi mở nắp nồi hấp, hãy cẩn thận với hơi nóng thoát ra từ nồi. Giữ tay và mặt tránh xa lỗ thoát hơi nước để tránh bị bỏng.
- Nếu sản phẩm bị rơi, có dấu hiệu hư hỏng hoặc hoạt động không bình thường, phải được kiểm tra và sửa chữa bởi nhà sản xuất, bộ phận dịch vụ hoặc nhân viên có trình độ chuyên môn để tránh các mối nguy hiểm tiềm ẩn.

## Phân tích và khắc phục sự cố

Vấn đề		Phân tích nguyên nhân	Giải pháp khuyến nghị
Đèn báo không sáng	Đèn báo không sáng	Dây điện bên trong bị ngắt kết nối	Liên hệ với trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa
	Bề mặt gia nhiệt không nóng	Dây nguồn không được kết nối hoặc bị hỏng	Đảm bảo phích cắm được cắm chặt và kiểm tra dây nguồn có bị hỏng không. Nếu bị hỏng, hãy thay thế tại trung tâm bảo hành
		Bộ hẹn giờ hoặc công tắc bị hỏng	Thay thế bộ hẹn giờ hoặc công tắc tại trung tâm bảo hành
		Dây điện bên trong bị ngắt kết nối	Liên hệ với trung tâm bảo hành để kiểm tra và sửa chữa
		Bộ điều nhiệt bị lỗi	
		Cầu chì bị hỏng	
Âm thanh "rít" nhẹ	Âm thanh bình thường phát ra trong quá trình làm nóng	Đây không phải là dấu hiệu của sự cố. Bạn có thể tiếp tục sử dụng sản phẩm như bình thường	
Mùi khó chịu	Mùi nhựa nhẹ trong lần sử dụng đầu tiên. Đây là điều bình thường đối với các thiết bị mới và sẽ hết đi sau khi sử dụng một thời gian		

- Nếu vấn đề không thể giải quyết, vui lòng không tự tháo rời máy. Hãy liên hệ với trung tâm bảo hành để được hỗ trợ và sửa chữa.
- Thông tin trên có thể thay đổi mà không thông báo trước do cập nhật sản phẩm hoặc các bộ phận. Trong trường hợp có sự không khớp, sản phẩm thực tế sẽ được ưu tiên. Cảm ơn sự thông cảm của bạn!

## Vệ sinh và bảo trì

1. Vui lòng vệ sinh sản phẩm sau mỗi lần sử dụng. Trước khi vệ sinh, đảm bảo công tắc đã được chuyển về vị trí "Tắt" và rút phích cắm điện.
2. Vui lòng để thân nồi nguội trước khi vệ sinh. Sử dụng khăn mềm và chất tẩy rửa trung tính để lau bề mặt. Tránh sử dụng bàn chải kim loại, thép không gỉ hoặc dung môi ăn mòn để tránh làm hỏng bề mặt của nồi. Sau khi nồi nguội, nắp có thể được vệ sinh trực tiếp bằng nước.
3. Vui lòng không ngâm toàn bộ sản phẩm vào nước hoặc rửa dưới vòi nước để tránh nguy cơ điện giật hoặc sự cố chức năng.
4. Theo thời gian, có thể xuất hiện cặn vôi trên bề mặt nồi, đây là hiện tượng bình thường. Lượng cặn vôi phụ thuộc vào độ cứng của nước và tần suất sử dụng. Thực hiện theo các bước sau để tẩy cặn vôi:
  - Cho một gói chất tẩy cặn (ví dụ: axit citric) hoặc một lượng giấm vừa đủ vào nồi, sau đó đổ đầy nước để đảm bảo chất tẩy cặn hòa tan hoàn toàn.
  - Cắm điện và bắt đầu quá trình đun nóng. Đun sôi trong 5–10 phút. Nếu cặn vôi quá nhiều, hãy kéo dài thời gian đun sôi nếu cần. Đảm bảo nồi không bị cạn nước trong quá trình tẩy cặn.
  - Sau khi tẩy cặn, đổ dung dịch ra và rửa sạch bên trong nồi bằng nước sạch.
5. Sau khi hoàn thành việc vệ sinh, hãy để sản phẩm khô tự nhiên hoàn toàn. Bảo quản sản phẩm ở nơi khô ráo, thoáng mát để sử dụng cho lần sau.

## Thông số sản phẩm

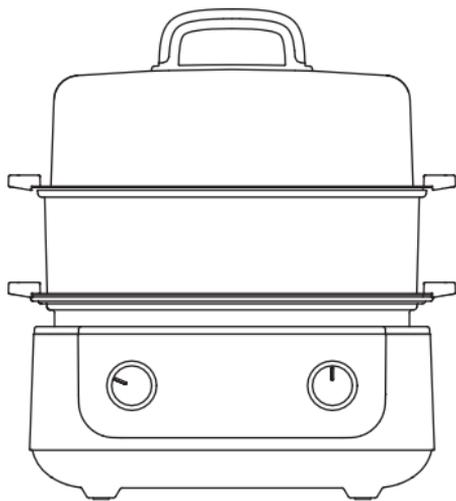
Mã sản phẩm	JFS-556
Điện áp định mức	220V
Tần số định mức	50Hz
Công suất định mức	1600W

## Preface

Dear customers,

Thank you for choosing the Joyoung Electric Food Steamer. All content in this manual is provided for your reference during use and maintenance. If you have additional questions, feel free to contact our customer service department.

All food-contact components of this product are designed and manufactured in strict compliance with applicable laws, regulations, and standards, ensuring safe and reliable use. We are committed to providing products that enhance your life with warmth, convenience, and health.



Let the cooking journey begin!

# Contents

Chapter 1 Components

Chapter 2 Quick Start Guide

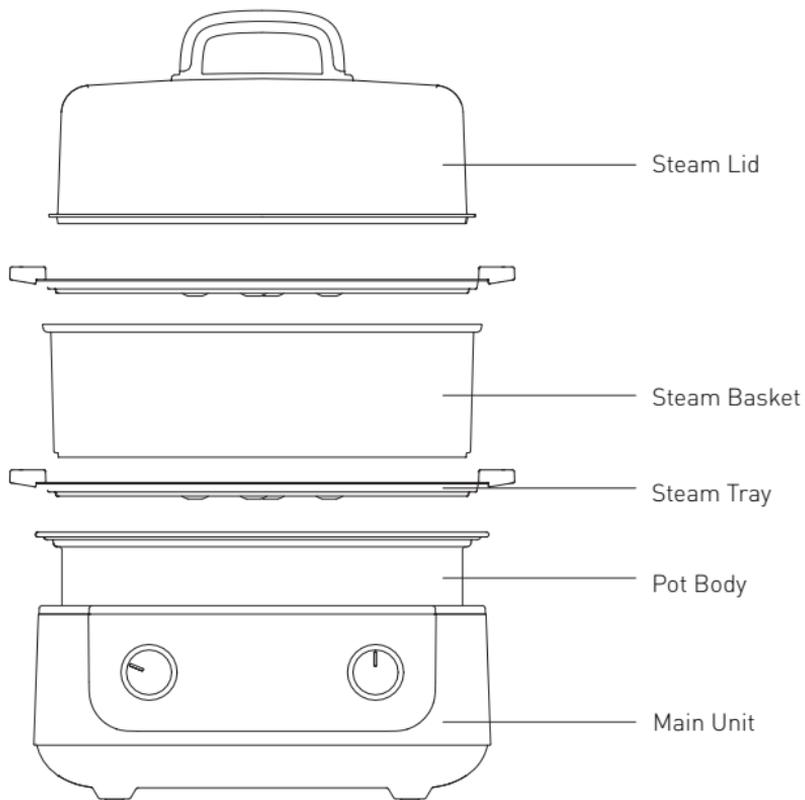
Chapter 3 Electrical Schematic Diagram

Chapter 4 Safety Precautions

Chapter 5 Troubleshooting and Solutions

Chapter 6 Cleaning and Maintenance

## Components



Note: Images are for reference only; actual product design may vary.

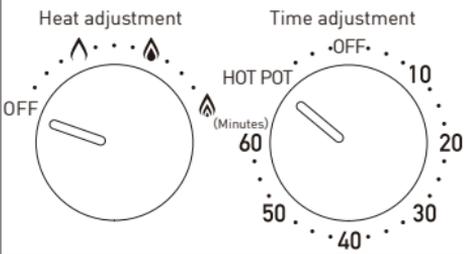
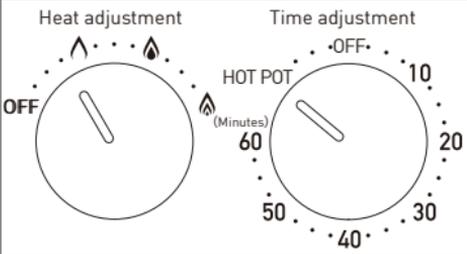
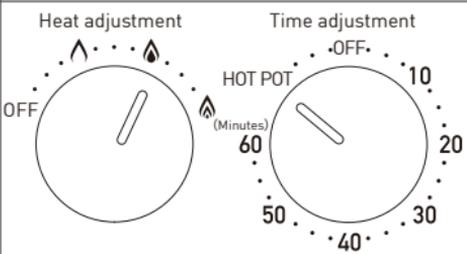
## Quick Start Guide

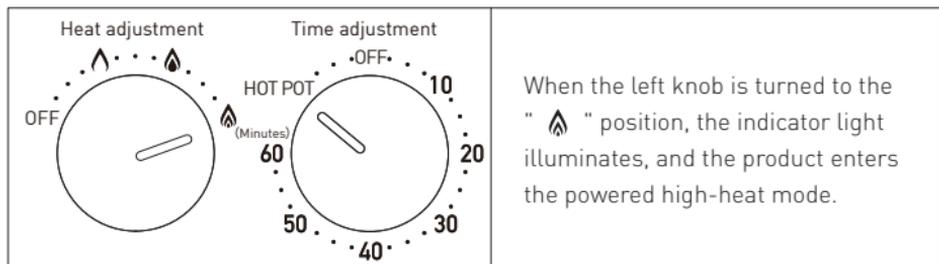
### Tips

1. During operation, please do not touch the pot body or product surface to avoid burns.
2. Before the first use, please add an appropriate amount of clean water to the pot body and clean it with a soft cloth.

### ① Cooking Food

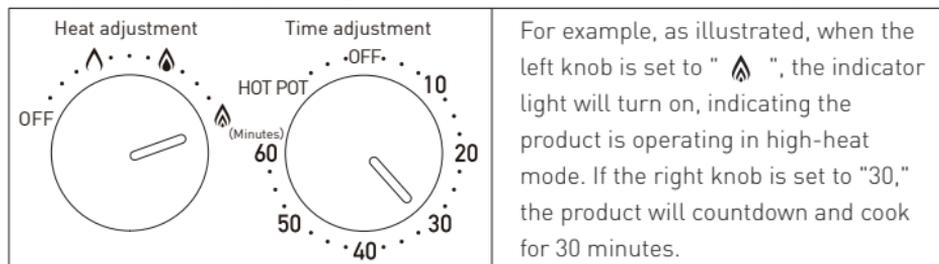
1. Wash the ingredients and place them in the pot body.
2. Add water to the pot body, ensuring the water level does not exceed the maximum waterline.
3. Close the lid and turn the right knob to the "HOT POT" function. Adjust the left knob following the steps below to begin cooking.
4. The machine will stop operating when either knob is turned to the "OFF" position.

 <p>Heat adjustment</p> <p>Time adjustment</p> <p>OFF</p> <p>HOT POT</p> <p>(Minutes)</p> <p>60</p> <p>50</p> <p>40</p> <p>30</p> <p>20</p> <p>10</p> <p>•OFF•</p>	<p>When the power is connected and the left knob is set to the "OFF" position, the indicator light remains off, and the product is in a powered but non-heating mode.</p>
 <p>Heat adjustment</p> <p>Time adjustment</p> <p>OFF</p> <p>HOT POT</p> <p>(Minutes)</p> <p>60</p> <p>50</p> <p>40</p> <p>30</p> <p>20</p> <p>10</p> <p>•OFF•</p>	<p>When the left knob is turned to the "A" position, the indicator light illuminates, and the product enters the powered low-heat mode.</p>
 <p>Heat adjustment</p> <p>Time adjustment</p> <p>OFF</p> <p>HOT POT</p> <p>(Minutes)</p> <p>60</p> <p>50</p> <p>40</p> <p>30</p> <p>20</p> <p>10</p> <p>•OFF•</p>	<p>When the left knob is turned to the "D" position, the indicator light illuminates, and the product enters the powered medium-heat mode.</p>

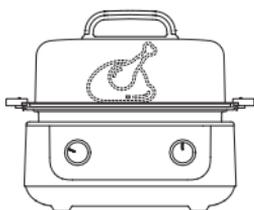


## ② Steaming Food

1. Add water to the pot body, ensuring the water level does not exceed the maximum steaming marker ("60 minutes"). Wash the ingredients and place them on the steam tray.
2. Position the steam layer, close the steam lid, and use the left knob to select the desired heat level. Then, use the right knob to set the steaming time, and the cooking process will start automatically. If the product runs dry during operation, add water carefully or unplug the power cord. Do not touch the inner pot during this time to avoid burns.
3. The product will stop operating when either knob is turned to the "OFF" position.



Ingredients	Food Portion	Water Level	Time[Min]	Note
Steamed Eggs	2 Eggs	20	20	You may adjust the cooking time according to your personal preferences to achieve the desired doneness and texture of the food.
Steamed Bass Fish	500g/pcs	20	20	
Frozen Dumplings	20 Frozen Dumplings	20	15	
Ribs	500g Rib	40	40	
Steamed Sweet Potatoes	150g/pcs	60	50	



Single Layer, Single  
Steam Tray Usage



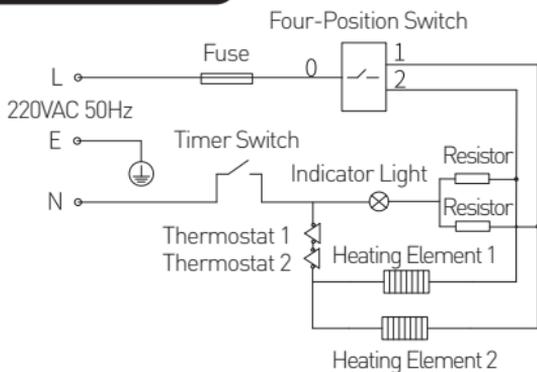
Double Layer, Double  
Steam Tray Usage



Double Layer, Single  
Steam Tray Usage

Note: Depending on the model you have purchased and your specific needs, please select the appropriate number of steam trays and layers for optimal use.

### Electrical Schematic Diagram



## Safety Precautions

**⚠ Warning: Be alert to risks that may cause personal danger, serious injury, or significant property loss.**

1. Please not place your hands or face near the steam outlet while the product is in operation. Exercise caution when opening the lid to avoid burns from hot steam.
2. During operation, the surfaces at the front, sides, and top of the product may become hot. Please avoid contact to prevent burns.

**⚠ CAUTION: Be aware of potential risks that could lead to personal injury or property damage.**

1. This product is not intended for use by individuals with physical, sensory, or mental impairments, or those lacking experience and knowledge (including children), unless supervised or guided by a person responsible for their safety. Please keep children under supervision to ensure they do not play with the product.
2. Please dispose of plastic packaging immediately after unpacking to avoid suffocation hazards for children.
3. Please operate the product on a flat, stable surface. Please avoid using it on flammable materials such as carpets, towels, plastic, or paper to prevent fire hazards.
4. Please do not touch the pot body while the product is in operation or cooling down to avoid burns.
5. This product is intended for household use only. Please do not use it for any other purposes.
6. The input voltage/frequency for this product is 220V/50Hz. Before connecting the product to a power source, please check if the local voltage matches. Using incorrect voltage may damage components or impair performance. A voltage stabilizer is recommended to avoid potential damage.
7. This product is a Class I appliance. Please ensure proper grounding before use to prevent electrical leakage accidents.
8. Please use a dedicated 10A or higher grounded socket. Fully insert the plug into the socket to avoid overheating, short circuits, or fire caused by poor contact.
9. This product is designed for steaming and cooking food only. Do not perform other improper operations, as this may cause short circuits or component damage.

10. Please do not plug or unplug the power cord with wet hands to avoid electric shock.
11. Please do not use the product on unstable, wet, high-temperature, slippery, or heat-sensitive surfaces to avoid accidents such as electric shock, fire, or falls.
12. Please keep the product away from high temperatures, strong magnets, and flammable or explosive gases (e.g., natural gas, biogas). Please maintain a minimum distance of 10 cm from surrounding objects.
13. Please keep the product at least 30 cm away from open flames to prevent damage or fire hazards.
14. Please do not place the product or its pot body over an open flame to prevent damage or fire hazards.
15. Please avoid using the product beneath or near flammable materials like curtains or cabinets to prevent fires.
16. Never leave the product unattended while in operation to prevent accidents such as overflow or dry burning that could lead to fires.
17. Please ensure the power cord does not come into contact with sharp edges, burrs, or hot surfaces to prevent electric leakage, shocks, or fire.
18. Please avoid running the product empty for extended periods to prevent overheating, which may cause the pot to crack or ignite, leading to accidents or property damage. Do not use the product for more than 3 consecutive hours.
19. Please do not cover the steam outlet with cloth or other materials during operation to avoid accidents or product damage.
20. Please do not place packaged, canned, or bottled items inside or on top of the product during operation to prevent explosions.
21. Please avoid scratching the pot body with metal or sharp objects to prevent damage to the non-stick coating or accidental injury.
22. Please do not move the machine during operation to avoid spillage and burns. If spillage occurs, clean immediately to prevent liquids from reaching the power cord, which could cause short circuits or electric shocks.
23. After use, set the switch to the "OFF" position and unplug the power cord.
24. Please wait for the pot body to cool down completely before attempting to clean it, as this will help avoid accidental burns from residual heat.
25. Kindly ensure that the power cord is unplugged when the product is not in use, during cleaning, while moving the unit, or if a malfunction occurs. This is important to prevent electric shocks or accidental activation.

26. When unplugging the power cord, please hold the plug firmly and avoid yanking or twisting the cord, as this could damage it and potentially lead to electric leakage.
27. If you notice any damage to the power cord, we recommend contacting the manufacturer, their service department, or a qualified technician to replace it for your safety.
28. Please disconnect the connector before cleaning the product. Ensure that the product socket is completely dry before reuse to prevent electric shocks.
29. Please do not immerse the product in water or any other liquids, nor rinse it under running water, to prevent damage to the device or risk of electric shock.
30. Refrain from placing the steam lid in water immediately after heating to prevent sudden temperature changes that may cause cracking.
31. If the product malfunctions or is damaged, discontinue use immediately. Please take it to an authorized service center for repair. Do not attempt to repair it yourself to avoid potential hazards.
32. When discarding this product and its packaging, ensure they are handed over to a qualified recycling facility. Before disposal, cut the power cord to prevent misuse.
33. This product is intended for use only in areas below 2000 meters above sea level.

### **Warm Tips**

- Before using this product for the first time, please clean all parts that will come into contact with food thoroughly before cooking. It is normal for a small amount of oil vapor to be emitted from the machine during the initial use.
- During use, please avoid directly handling the pot body with your hands to prevent burns.
- A "clicking" sound may occur as internal components contract or expand due to temperature changes during use; this is a normal phenomenon.
- Slight discoloration on the inner pot surface after use is a normal occurrence.
- During the steaming or cooking process, and when removing the steam lid, be cautious of the hot steam released from the steamer. Keep your hands and face away from the steam outlet to avoid burns.
- If the product has been dropped, shows visible damage, or functions abnormally, it must be inspected and repaired by the manufacturer, their service department, or qualified personnel to avoid potential hazards.

## Troubleshooting and Solutions

Issue		Cause Analysis	Recommended Solution
Indicator light does not illuminate	Heating plate heating	Internal wiring is disconnected	Contact the service center for inspection and repair
	Heating plate does not heat	Power cord is not connected or is damaged	Ensure the plug is securely connected and check for any damage to the power cord. If damaged, have it replaced at an authorized service center
		Timer or switch is malfunctioning	Replace the timer or switch at an authorized service center
		Internal wiring is disconnected	Contact an authorized service center for inspection and repair
		Thermostat is defective	
		Fuse is damaged	
Slight "hissing" sound		Normal sound produced during heating	This is not indicative of a malfunction. You may continue using the product as usual
Unpleasant odor		Mild plastic smell during initial use. This is normal for new appliances and will dissipate after continued use	

- If the issue cannot be resolved, do not attempt to disassemble the machine yourself. Please contact local authorized service center for assistance and repair.
- The above information is subject to change without prior notice due to model or component updates. In case of discrepancies, the actual product shall prevail. Thank you for your understanding!

## Cleaning and Maintenance

1. Please clean the product after each use. Before cleaning, ensure the switch is turned to the "OFF" position and the power plug is disconnected.
2. Please allow the pot body to cool before cleaning. Use a soft cloth with a neutral detergent to wipe the surface. Avoid using metal brushes, steel wool, or corrosive solvents to prevent damage to the pot's surface. After cooling, the lid can be cleaned directly with water.
3. Please do not immerse the entire machine in water or rinse it under running water to prevent electrical hazards or functional issues.
4. Over time, limescale may build up on the pot's surface, which is normal. The amount of limescale depends on water hardness and usage frequency. Follow these steps for descaling:
  - Add one packet of descaling agent (e.g., citric acid) or an appropriate amount of vinegar to the pot, then fill it with water to ensure the descaling agent dissolves completely.
  - Plug in the product and start the heating process. Let it boil for 5–10 minutes. If limescale is excessive, extend the boiling time as needed. Ensure the pot does not run dry during descaling.
  - After descaling, pour out the solution and rinse the interior with clean water.
5. Once cleaning is complete, allow the product to air dry fully. Store it in a cool, dry place for future use.

## Product Specifications

Model	JFS-556
Rated Voltage	220V
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	1600W

