

九阳 国际营销BU STYLAMASTER	
型号	JYM-125
内容	2016年工作总结
作者	廖林峰
提交	
日期	15/12/2015
尺寸	195x26mm 148x19mm
册数	43/100
工艺	66g COB纸，胶装

Our company is certified with the ISO
9001 Quality Management System
Càng tin tưởng để đạt được chứng
nhận của ISO càng quan trọng là chính trong
ISO 9001

[illegible]

Cổng thức tham khảo		
Cổng thức	Nguyên liệu	Hướng dẫn
Trà hoa	Rễ cỏ tranh: 7g Mía tươi: 20g Quả chanh: 15g Táo ta sấy khô ngâm nước: 10g	1.Rửa sạch rễ tranh và mía, cắt khúc để riêng. Cho rễ và nguyên liệu vào ấm pha trà đã rửa, thêm nước, đun cách thủy 100 phút. 2.Chén bằng đất sứ, chích nước "Trà hoa", đun chính trà hoa là 15 phút, chãm vào nước "Bát đầu/huyền" để trải đều chế biến trà chích dùng là có thể thường thức.
Trà trái cây	Dứa chín: 2g Táo chín: 1g Kỳ tử 5g Nhiên nhiên: 4g Đường phèn: 3g Nước: 800g	1.Rửa sạch dứa chín và ngâm trong nước 3 tiếng. 2.Chối trà và nguyên liệu vào ấm pha trà đã rửa, thêm nước, đun cách thủy, chích nước "Trà trái cây", đun chính trà trái cây là 15 phút, chãm vào nước "Bát đầu/huyền" để trải đều chế biến và chích dùng là có thể thường thức.
Hồng trà/Trà đen	Thạch sương sâm: 100g Sữa tươi: 250ml Hồng trà/Trà đen 6g (42g) Đường trắng:	1.Cho gói hồng trà/Trà đen và đường trắng vào ấm pha trà đã rửa, thêm nước, đun cách thủy 500ml. 2.Trộn bằng đất sứ, chích nước "Hồng trà/Trà đen", đun chính trà hoa là 10 phút, chãm vào nước "Bát đầu/huyền" để trải đều chế biến. Sau khi hoàn thành, cho thạch sương sâm đã cắt nhỏ, thêm sữa tươi và khuấy đều là xong.

Safety Precautions

⚠ Warning: Be aware of risks that could result in personal injury, serious harm, or significant property damage.

⚠ Caution: Be aware of risks that could cause personal injury or damage to property.

⚠ Warning:

- This product generates high temperatures and steam during operation. Avoid touching or getting close to the steam vents or other hot parts to prevent burn injury.
- To prevent electrical shock or short circuits, do not immerse the product or power cord in any liquid.

⚠ Caution:

- This product is not intended for use by individuals with physical, sensory, or mental disabilities or lack of using experience or knowledge (including children) unless supervised and guided by a responsible person regarding the use of the product. Individuals away from this product to assure they do not play with it.
- After opening the packaging, please immediately put the plastic bag into the trash can to prevent children from playing and posing a risk of asphyxiation.
- This product, such as the product, accessories should be left around and at least 10m away from surrounding objects to prevent oil flames from contaminating furniture and even causing fire hazards.
- Do not use the product on a level surface. Do not operate this product on flammable materials such as carpets, towels, plastic, paper, etc., to prevent fire hazards.
- When using, such as packaging materials must be removed, otherwise the product may cause fires, burns, etc., during operation.
- This product or household use only. The company is not responsible for any malfunctions resulting from commercial use, inappropriate use, or failure to follow the instructions in this manual. Such malfunctions and damages are not covered by warranty.
- During use, product do not place bagged, canned or bottled items, cotton gauze or flammable materials on or over the product to avoid fire and explosion.
- The product should be kept at least 30cm away from sources of fire to avoid damage or fire hazards.
- Please do not use this product in environments with gas leaks and electrical leakage, as it may cause fire and electric shock.

16

Component Name

Lid
Lid Handle
Handle
Glass Kettle Body
Base
Control Panel

(Please refer to the actual product)

Control panel

0.5L
1L
1.5L
2L
3L
4L
5L
6L
7L
8L
9L
10L
11L
12L
13L
14L
15L
16L
17L
18L
19L
20L
21L
22L
23L
24L
25L
26L
27L
28L
29L
30L
31L
32L
33L
34L
35L
36L
37L
38L
39L
40L
41L
42L
43L
44L
45L
46L
47L
48L
49L
50L
51L
52L
53L
54L
55L
56L
57L
58L
59L
60L
61L
62L
63L
64L
65L
66L
67L
68L
69L
70L
71L
72L
73L
74L
75L
76L
77L
78L
79L
80L
81L
82L
83L
84L
85L
86L
87L
88L
89L
90L
91L
92L
93L
94L
95L
96L
97L
98L
99L
100L
101L
102L
103L
104L
105L
106L
107L
108L
109L
110L
111L
112L
113L
114L
115L
116L
117L
118L
119L
120L
121L
122L
123L
124L
125L
126L
127L
128L
129L
130L
131L
132L
133L
134L
135L
136L
137L
138L
139L
140L
141L
142L
143L
144L
145L
146L
147L
148L
149L
150L
151L
152L
153L
154L
155L
156L
157L
158L
159L
160L
161L
162L
163L
164L
165L
166L
167L
168L
169L
170L
171L
172L
173L
174L
175L
176L
177L
178L
179L
180L
181L
182L
183L
184L
185L
186L
187L
188L
189L
190L
191L
192L
193L
194L
195L
196L
197L
198L
199L
200L
201L
202L
203L
204L
205L
206L
207L
208L
209L
210L
211L
212L
213L
214L
215L
216L
217L
218L
219L
220L
221L
222L
223L
224L
225L
226L
227L
228L
229L
230L
231L
232L
233L
234L
235L
236L
237L
238L
239L
240L
241L
242L
243L
244L
245L
246L
247L
248L
249L
250L
251L
252L
253L
254L
255L
256L
257L
258L
259L
260L
261L
262L
263L
264L
265L
266L
267L
268L
269L
270L
271L
272L
273L
274L
275L
276L
277L
278L
279L
280L
281L
282L
283L
284L
285L
286L
287L
288L
289L
290L
291L
292L
293L
294L
295L
296L
297L
298L
299L
300L
301L
302L
303L
304L
305L
306L
307L
308L
309L
310L
311L
312L
313L
314L
315L
316L
317L
318L
319L
320L
321L
322L
323L
324L
325L
326L
327L
328L
329L
330L
331L
332L
333L
334L
335L
336L
337L
338L
339L
340L
341L
342L
343L
344L
345L
346L
347L
348L
349L
350L
351L
352L
353L
354L
355L
356L
357L
358L
359L
360L
361L
362L
363L
364L
365L
366L
367L
368L
369L
370L
371L
372L
373L
374L
375L
376L
377L
378L
379L
380L
381L
382L
383L
384L
385L
386L
387L
388L
389L
390L
391L
392L
393L
394L
395L
396L
397L
398L
399L
400L
401L
402L
403L
404L
405L
406L
407L
408L
409L
410L
411L
412L
413L
414L
415L
416L
417L
418L
419L
420L
421L
422L
423L
424L
425L
426L
427L
428L
429L
430L
431L
432L
433L
434L
435L
436L
437L
438L
439L
440L
441L
442L
443L
444L
445L
446L
447L
448L
449L
450L
451L
452L
453L
454L
455L
456L
457L
458L
459L
460L
461L
462L
463L
464L
465L
466L
467L
468L
469L
470L
471L
472L
473L
474L
475L
476L
477L
478L
479L
480L
481L
482L
483L
484L
485L
486L
487L
488L
489L
490L
491L
492L
493L
494L
495L
496L
497L
498L
499L
500L
501L
502L
503L
504L
505L
506L
507L
508L
509L
510L
511L
512L
513L
514L
515L
516L
517L
518L
519L
520L
521L
522L
523L
524L
525L
526L
527L
528L
529L
530L
531L
532L
533L
534L
535L
536L
537L
538L
539L
540L
541L
542L
543L
544L
545L
546L
547L
548L
549L
550L
551L
552L
553L
554L
555L
556L
557L
558L
559L
560L
561L
562L
563L
564L
565L
566L
567L
568L
569L
570L
571L
572L
573L
574L
575L
576L
577L
578L
579L
580L
581L
582L
583L
584L
585L
586L
587L
588L
589L
590L
591L
592L
593L
594L
595L
596L
597L
598L
599L
600L
601L
602L
603L
604L
605L
606L
607L
608L
609L
610L
611L
612L
613L
614L
615L
616L
617L
618L
619L
620L
621L
622L
623L
624L
625L
626L
627L
628L
629L
630L
631L
632L
633L
634L
635L
636L
637L
638L
639L
640L
641L
642L
643L
644L
645L
646L
647L
648L
649L
650L
651L
652L
653L
654L
655L
656L
657L
658L
659L
660L
661L
662L
663L
664L
665L
666L
667L
668L
669L
670L
671L
672L
673L
674L
675L
676L
677L
678L
679L
680L
681L
682L
683L
684L
685

Recipe		
Recipe	Ingredients	Instruction
Boiling	-	-
Flower Tea	Mugwort Root: 7g Banned Sugarcane: 20g Fig: 15g Honey Dates: 10g	1.Wash the mugwort root and bamboo sugarcane, Cut them into sections, and set aside. Add all ingredients into the pot and add water up to 1000ml. 2.On the pot control panel, press the "Select" function key, choose the "Rose Tea" function, set the time to 15 minutes, and press the "Start/Cancel" key to begin. Once cooking is complete, it's ready to serve.
Fruit Tea	Sea Coconut: 2g Red Dates: 15g Bai Berries: 5g Longan Flesh: 4g Rock Sugar: as needed Water: 800g	1.Wash the sea coconut and soak it in water for 3 hours 2.Place all ingredients into the pot. On the control panel, press the "Select" function key, choose the "Herbal Soup" function, set the time to 15 minutes, and press the "Start/Cancel" key to begin. Once completed, it is ready to drink.
Black Tea	Turtle Jelly: 100g Milk: 250ml Black Tea Bags: 2 bags (10g) White Sugar: 10g	1.Place the black tea bag and sugar into the pot, and add water until it reaches 500ml. 2.On the control panel of the health pot, press the "Select" function key to choose the "Black Tea" function, adjust the time to 15 minutes, and then press the "Start/Cancel" key to begin brewing. Once completed, add turtle jelly and stir in milk until well combined.

Lưu ý an toàn khi sử dụng:

- Cảnh báo:** Cần cảnh giác với các vật cứng có thể gây nguy hiểm đến tính mạng, thường thì chúng có thể nằm gần các bộ phận của sản phẩm.
- Lưu ý:** Chỉ cho trẻ chơi đồ chơi này có thể gây chấn thương cho người hoặc làm hỏng vật sản.
- Cảnh báo:**
 - Trọng tâm trọng hoạt động, thiết bị sẽ nhỏ và nhớt để cao và hai mũi, không được chạm vào hoặc tiếp xúc gần với các bộ phận nhớt để cao như vậy có thể dễ dàng bị bỏng.
 - Đề phòng trường hợp người sử dụng gặp dị ứng hoặc chảy máu, tuyệt đối không được ngâm thiết bị vào nước hoặc vật bất kỳ khác liên quan.
- Lưu ý:**
 - Sản phẩm không dành cho người bị suy giảm về thể chất, giác quan, trí tuệ hoặc thiếu hiểu biết về kiến thức, bao gồm cả trẻ em sử dụng, và/hoặc có người giám sát chỉ chịu trách nhiệm về sự an toàn và hướng dẫn cụ thể khi sử dụng. Các giám sát trẻ em trong suốt quá trình sử dụng để đảm bảo trẻ không chơi đùa với sản phẩm.
 - Sau khi mỗi lần, hãy vứt giấy nhũ vào thùng rác để tránh nguy cơ trẻ nhai nuốt hoặc đưa đến miệng.
 - Khi thiết bị hoạt động, cần đảm bảo không xung quanh thông thoáng. Đặt thiết bị cách xa những vật khác có thể tới 30cm để tránh vật nhỏ làm bẩn thiết bị và làm hỏng và các tính không nguy hiểm khác.
 - Vật lỏng đặt và các sản phẩm sản phẩm trên bề mặt phẳng, không vận hành sản phẩm trên nền cát hoặc vật liệu dễ chảy như nước, khăn, giấy, v.v. nhằm tránh nguy cơ tai nạn.
 - Khi sử dụng, thiết bị phải hoàn toàn vật liệu lỏng. Nếu cần cần báo bị bỏng trong sản phẩm có thể làm lạnh và gây chảy, đồng thời, trọng tâm trọng hoạt động, thiết bị sẽ nhỏ và nhớt để cao và hai mũi, không được chạm vào hoặc tiếp xúc gần với các bộ phận nhớt để cao như vậy có thể dễ dàng bị bỏng.
 - Mọi vật dụng mang, sai cách hoặc thiếu hướng dẫn có thể không được chấp nhận, và công cụ không chịu trách nhiệm cho mọi sự cố phát sinh.
 - Tuyệt đối không để bất kỳ vật dụng nào như túi, hộp, chai, vật hoặc các vật liệu dễ chảy trên thiết bị khi sản phẩm đang hoạt động. Không để thiết bị hoạt động ở chỗ trẻ.
 - Sản phẩm phải được đặt cách xa nguồn nhiệt từ thiết bị 30cm để tránh hư hỏng.

Thống kê hoạt động và năng suất các công tác chuyên môn						
Chỉ tiêu	Tháng gần nhất	Tháng cùng kỳ năm trước	Nhiệm vụ được giao	Thời gian được giao	Nguyên nhân phức tạp	Phạm vi giải quyết (thông tin hoặc danh sách việc cần thực)
01 Đơn mua	/	/	65%	24 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
02 Đơn chào	10 phút	1-30 phút	65%	4 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
03 Tài trợ	15 phút	1-30 phút	65%	4 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
04 Hưởng lợi từ địa phương	/	/	95%	4 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
05 Hưởng lợi từ xã	90 phút	30-120 phút	65%	4 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
06 Hưởng lợi từ huyện	10 phút	1-30 phút	65%	4 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
07 Chi đoàn	70 phút	30-120 phút	65%	4 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
08 Chức vụ	45 phút	30-120 phút	65%	4 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
09 Phân xã	/	/	45%	12 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
10 Thuộc bộ	60 phút	30-120 phút	65%	4 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
11 Tài trợ	10 phút	1-30 phút	65%	4 giờ	không xảy ra	1/24 giờ
12 Tài trợ xã	30 phút	30-120 phút	65%	4 giờ	không xảy ra	1/24 giờ

Các tiêu chí: 1/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 2/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 3/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 4/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 5/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 6/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 7/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 8/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 9/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 10/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 11/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội. 12/ Các tiêu chí: Sau khi chọn chức năng, năng suất cần đạt để đạt được chính trị, kinh tế, văn hóa, an ninh, xã hội.

[illegible]

- Do not mix the product work unattended to prevent electrical hazards such as fire caused by unexpected situations.
- When no one is using this product, unplugging or moving it, or when the product malfunctions, please stop using the power plug to prevent damage caused by electrical shock.
- The input voltage/frequency of this product is 220V/50Hz. Before connecting this product to the power supply, please check if it matches the local power supply voltage, or if high voltage may damage components, or affect product performance.
- Class I electrical appliances, please ensure that the grounding wire is well grounded before use to avoid electrical leakage hazards.
- Do not touch the power plug or the power cord for 10s or above separately, and the plug must be thoroughly inserted into the socket to prevent poor contact from causing overheating and burning of components, leading to short circuit or fire hazards.
- It is strictly prohibited to insert or unplug power plugs with wet hands to avoid electrical shock.
- Please do not let the power cord come into contact with high-temperature surfaces, or high-temperature edges of the table, and do not come into contact with sharp edges, corners, or other protruding sharp objects. To prevent electrical leakage, electric shock or fire.
- Power overheating can easily cause accidents. It is recommended to arrange the power cord in a reasonable position during use to avoid tripping and damage.
- When unplugging, hold the plug and do not forcefully pull or twist the power cord to prevent damage to electrical leakage hazards.
- In the case of a power outage, please disconnect the power cord. It must be replaced by professionals from the manufacturer, their maintenance department, or similar departments.
- Do not use matches, wires, or other metal objects into any gaps or openings in the case or base to prevent electric shock and injury accidents.
- To prevent hazards such as electric shock or short circuit, do not immerse or soak this product in water or other liquids, and do not spray water on it to avoid device damage and electrical shock.
- This product must be used in conjunction with the power base provided by our company.

Product Using Methods

Warm tips

1. Before using this product, be sure to read the user manual carefully, especially the "Safety Precautions".
2. When using the kettle for the first time, fill it with water up to the maximum water level line, boil the water, and then discard it. Repeat this process to clear the inside of the kettle and remove any odors.
3. Some food residues and residual materials (like lime porridge, tremella, dendrobium, etc.) may contain a large amount of starch/starch/sugar or gelatinous and other surface active ingredients. If a large amount of it is found during use, it is recommended to open the lid for heating to prevent overflow.
4. During the process of stewing ingredients, the inside film on the surface of the heating plate of this product will thicken, which may present different colors. This is a normal physical phenomenon of stainless steel material. Does not affect use. Please wash lightly with a scouring pad and eliminate by boiling water with citric acid.
5. Some ingredients need to be soaked before stewing, such as beef, treemelon, etc. Please refer to the product manual for details.
6. Cannot be used to heat milk, otherwise it will make the bottom sticky.

Operating instructions

1. Click the [Start/Cancel] button to enter standby/shutdown mode.
2. Click the [F1] key to select the function.
3. Click the [Keep Warm] button to enter the keep warm function, and click the [F1] key to adjust the warm keeping temperature.
4. After selecting the function, click the [Preset/Time] button, and then click the [F1] button to adjust the corresponding working time/interval time.
5. Click the [Start/Cancel] button to activate the function.

Caution:

- After boiling water, it automatically enters the warm keeping stage, with a default temperature of 45°C, and the warm keeping temperature can be adjusted in 1°C increments (only 1°C increments) by pressing the [F1] key.
- Black tea, with keep warm function, please use purified water or cold boiled water.

Long press the [F1] key to quickly select and adjust.

Recipe	Ingredients	Instruction
Triemella	Dried Triemella: 8g Pinacete: 50g Pumpkin: 20g Rock Sugar: 20g	1. Wash the fungus and soak it in warm water for 30 minutes. Remove the roots and tear it into small pieces. Soak the triemella in salt water for 10 minutes and peel and cut the pumpkin into small pieces for later use. 2. Place the fungus and pumpkin into the health pot, add water until it reaches 1000ml. 3. On the control panel of the pot, press the "Select" function key to choose the "Triemella" function; adjust the time to 1 hour and 30 minutes, and then press the "Start/Cancel" key to begin cooking. In the last 10 minutes, add the pinacete and rock sugar. Once completed, it's ready to serve.
Boiled Egg	Egg 1 Water: 1000ml	1. Add water into the pot. 2. On the control panel, press the "Select" function key and choose the "Boiled Egg" function. Press the "Start/Cancel" key and adjust the time to 10 minutes. Once it boils, use a spoon to stir the egg in a clockwise direction. After cooking is complete, then crack in the egg. Once completed, it's ready to serve.
Multi-grain Porridge	Rice: 30g Glutinous Rice: 20g Millet: 10g Egg Berries: 1g Rock Sugar: as needed Water: 600g	1. Rinse the rice thoroughly and place all the ingredients into the pot. Add water. 2. On the control panel of the health pot, press the "Select" function key and choose the "Porridge" function. Adjust the time to 40 minutes. Then, press the "Start/Cancel" key to begin cooking. Once completed, it's ready to eat.

- và nguy cơ của phản thông.
9. Không sử dụng sản phẩm trong môi trường nơi rã khí hoặc điện thoại, nếu không có sự chấp thuận và chấp định.
10. Không sử dụng để sản phẩm hoặc dùng không có người giám sát để phòng tránh các tình huống bất ngờ gây ra hỏa hoạn và các nguy hiểm khác.
11. Khi không dùng, để yên, di chuyển hoặc khi sản phẩm gặp trục trặc, với một nút ngừng làm để tránh rò rỉ khí hoặc để tránh khi di chuyển đồng bộ gây hư hỏng.
12. Sản phẩm này có điện áp hoạt động đầu vào là 220V/50Hz. Với tần suất tra dầu định kỳ một lần mỗi tuần để kiểm tra. Điện áp không quá thấp có thể làm hỏng linh kiện hoặc ảnh hưởng đến hiệu suất của sản phẩm.
13. Đối với thiết bị điện loại I, cần đảm bảo sự cách điện được lắp đặt đúng cách để tránh rò rỉ điện.
14. Nếu sử dụng ở điều kiện có thể xảy ra tình trạng điện từ 10A trở lên và đảm bảo không phải dùng điện cầm tay và có các biện pháp tránh tiếp xúc gần với các thiết bị điện, chẳng hạn, cần đeo găng tay cách điện hoặc quần áo bảo hộ.
15. Tuyệt đối không cầm hoặc tiếp xúc khi điện hoạt tại để tránh bị điện giật.
16. Không để đầu nguồn tiếp xúc với các bề mặt không được quản quản màu bạc, tránh xa các cạnh sắc, góc nhọn hoặc vật nhọn khác để ngăn ngừa rò rỉ điện, gây điện giật hoặc hỏa hoạn.
17. Dùng ngón để không ngừng các để đảm bảo tai nạn. Hãy sắp xếp gọn gàng đầu nguồn khi dùng để tránh làm ồn hoặc tai nạn.
18. Khi rút phích cắm, phải nắm vào phích cắm để rút ra, không giữ vào phần vỏ của đầu nguồn để tránh làm hỏng đầu vào gây nguy cơ điện giật.
19. Nếu đầu nguồn bị hỏng, thay nguồn mới, cần phải thay thế bởi một nhà sản xuất, bộ phận bảo hành hoặc nhà sản xuất ủy quyền mới.
20. Không chạm điện, dây điện hoặc các vật kim loại khác vào bất kỳ khe hở nào trên vỏ hoặc để tránh bị điện giật và tai nạn thương tích.
21. Để tránh nguy cơ điện giật hoặc chấn thương, không nhấc nguồn sản phẩm trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác, không sản xuất liên tục sản phẩm để tránh làm hỏng linh kiện hoặc gây rò rỉ điện.
22. Sản phẩm này phải được dùng đúng cách để không sản xuất các sản phẩm không được thiết kế.
23. Không để biến các nguyên liệu để bám dính trên đầu nguồn điện hiệu suất hoặc gây nguy cơ cháy.
24. Không để sản phẩm dùng can nước để tránh làm văng dây, gây hỏng hoặc hỏa hoạn đảm bảo thường thì và thiết bị tại sản. Với lòng dân bảo lưu, không

[illegible]

Công thức	Nguyên liệu	Hướng dẫn
Chè đậu xanh	Đậu xanh: 150g Bạch hồ: 10g Nước: 1000ml Đường phèn: Lượng vừa đủ	1. Rửa sạch đậu xanh và bóc bỏ phần rêu. 2. Cho đậu xanh, bạch hồ và nước vào ấm pha trà để nấu. Tiến hành đun sôi khoảng chín tiếng. Chè đậu xanh để nguội thì đun chín thêm là đủ phèn, chầm vào nồi "Bắc đậu/hồy" bỏ bớt dầu mỡ cho bớt béo. Sau khi nguội, thêm đường phèn và khuấy đều là có thể thưởng thức.
Thức thuốc	Điền đồ: 60g Táo tấu: 30g Kỳ tử: 10g Rễ bạch phong: 40g Điền đồ: 40g Nước: 600ml	1. Rửa sạch và ngâm đậu đỏ, đậu phông lá để hơn 1 ngày. 2. Rửa sạch táo tấu, rửa đều và tủy. 3. Cho đậu phông lá đỏ và nước ngâm vào ấm pha trà để nấu. Tiến hành đun sôi khoảng 2 giờ. Cho các nguyên liệu còn lại vào ấm, thêm 600ml nước. Tiến hành đun sôi, chuyển sang đun nhỏ lửa, đun chín thêm gần 1 giờ, phèn, chầm vào nồi "Bắc đậu/hồy" bỏ bớt dầu mỡ cho bớt béo và đun chín thêm đến khi nhừ thành là có thể thưởng thức.
Trà giải độc	Nhân nhục: 10g Táo đỏ: 20g Trừng già 1 quả Kỳ tử: 3g Đường nâu: 10g Nước: 600ml	1. Rửa sạch táo đỏ, bỏ hạt. Rửa sạch nhân nhục và tủy. 2. Nhân nhục, táo, táo đỏ, kỳ tử, đường nâu và nước vào ấm pha trà để nấu. Tiến hành đun sôi, chuyển sang đun nhỏ lửa, đun chín thêm gần 1 giờ, phèn, chầm vào nồi "Bắc đậu/hồy" bỏ bớt dầu mỡ cho bớt béo và đun chín thêm đến khi nhừ thành là có thể thưởng thức.

- 23. Do not cook anything that is prone to sticking to the bottom of the kettle, as this may affect the normal operation of the machine.
- 24. Do not let the product work with empty kettle, as it may cause the kettle to turn yellow, malfunction, or fire, resulting in injury accidents and property damage. Please use an appropriate amount of cold water in the kettle before boiling.
- 25. Do not exceed the maximum water level when filling water; otherwise boiling water may splash out and cause danger, or water may flow into the temperature control dial and cause malfunction.
- 26. Do not place sealed containers in kettles for heating, as there is a risk of explosion.
- 27. To avoid burns, please ensure that the lid is properly closed before using the product, and do not touch the kettle or the water when the water boils, do not open the lid or the product to prevent burns.
- 28. Before the kettle body is fully cooled, please close the kettle lid through the heat-resistant part of the lid.
- 29. When the temperature is below 100°C, do not keep the product connected to the power socket all the time, otherwise the thermostat may automatically reset, causing the components to overheat and seal splitting.
- 30. When ensuring water be careful to prevent splashing and scalding the body. When wearing clothes or shoes with exposed skin, be more careful to prevent scalding.
- 31. To prevent electric shock or fire, it is necessary to ensure that the power supply is disconnected from the power socket before cleaning the kettle. Please do not add water, when there is power adding water, when in use, when cleaning or moving the product, and when there is a problem with the product.
- 32. There is a certain deviation between the temperature displayed on the dial and the actual temperature.
- 33. When there is less water in the kettle, please hold outside the handle of the kettle while pouring water to prevent the lid from falling off.
- 34. To prevent electric shock, short circuit, etc., the base must be removed before cleaning this product, and the bottom, base, and product socket must be wiped dry before using the product again. They must not be used with wet hands or wet feet, and the power plug must be disconnected of electric leakage.
- 35. Please unplug the machine immediately after use.
- 36. If the product malfunctions or is damaged, please stop using it and send it to our company's after-sales service company for repair. Do not repair it yourself to avoid danger.

Function	Operating Hours and Status of Each Function				
	Default Cooking Time Range	Keep Warm Temperature	Keep Warm Duration	Other Requirements	Reset Time Range (Completion of the Function)
01 Boiling /	/	65°C	24h	No requirements	1-24h
02 Flower Tea	10min - 1:30min	65°C	4h	No requirements	1-24h
03 Fruit Tea	15min - 1:30min	65°C	4h	No requirements	1-24h
04 Black Tea /	/	95°C	4h	Drinking water (do not boil)	1-24h
05 Tremella / De Billed Egg	90min - 3:20min	65°C	4h	No requirements	1-24h
06 Multi-Grain Porridge	10min - 1:30min	65°C	4h	No requirements	1-24h
07 Multi-Grain Bean Soup	90min - 3:20min	65°C	4h	No requirements	1-24h
08 Milk Powder /	45min - 1:20min	65°C	4h	No requirements	1-24h
09 Mix Powder	/	45°C	12h	Drinking water (do not boil)	1-24h
10 Herbal Boiling	60min - 3:20min	65°C	4h	No requirements	1-24h
11 Ginger Boiling	20min - 1:30min	65°C	4h	No requirements	1-24h
12 Snow Pea Soup	30min - 3:20min	65°C	4h	No requirements	1-24h

① Time Setting: After selecting a function, for those that support time adjustment, you press "Time/Setting" Press the "<" or ">" buttons to set the cooking time.

② Preset: If a reservation is required, after selecting a function, first press the "Time/Reservation" toggle button. When the display shows the reservation time, you press the "<" and ">" buttons to adjust the reservation time.

Recipe	Ingredients	Instruction
Mung Bean Soup	Mung Beans: 150g Lily Root: 10g Water: 1000g Rock Sugar: as needed	1.Wash the mung beans and lily tubs. 2.Place the mung beans, lily tubs, and water into the pot. 3.On the control panel, press the "Select" function key and choose the "Bean Soup" function. 4.Adjust the time to 45 minutes, then press the "Start/Cancel" key to begin cooking. Once completed, add rock sugar and stir until well combined.
Mix Milk Powder		1.Scoop the red beans in warm water for over 2 hours and wash the red-skinned peanuts, soaking them for over 2 hours as well. 2.Wash the red dates, water beans, and goji berries. 3.Place the peanuts with water into the pot, then add all the other ingredients along with 400g of water to the control panel, press the "Select" function key to choose the "Herbal Soup" function. 4.Adjust the time to 90 minutes, then press the "Start/Cancel" key to begin cooking. Once completed, it's ready to eat.
Herbal Cuisine	Red Dates: 60g Red Dates: 30g Goji Berries: 10g Red-Skin Peanuts: 40g Brown Sugar: 40g Water: 400g	1.Wash and pit the red dates, and wash the longan and goji berries. 2.Place the longan, red dates, goji berries, rock sugar, and water into the pot. 3.On the control panel, press the "Select" function key and choose the "Ginger Tea" function. 4.Adjust the time to 30 minutes and press the "Start/Cancel" key. Once the water boils, add the eggs, and once cooking is complete, it's ready to serve.
Ginger Date Tea	Longan: 10g Red Dates: 20g Egg: 1 Goji Berries: 3g Brown Sugar: 10g Water: 400g	

- có lượng nước phù hợp trong ấm trước khi sử dụng.
- Không để nước quá vech mức tối đa, nếu không nước sôi có thể trào ra gây nguy hiểm hoặc chảy vào bồn kiểm soát nhiệt để gây ra sự cố.
- Không để các vật được điện áp vào trong ấm để đun, chỉ cần gây nổ.
- Để tránh bị bỏng, vào lòng ấm đảm bảo nắp được đẩy kín đúng cách trước khi sử dụng sản phẩm.
- Không uống trà trong ấm nóng hoặc khi nước đang sôi, không mở nắp hoặc để cho đến khi nước nguội để tránh bị bỏng.
- Trong trường hợp chưa nguội hoàn toàn, vào lòng ấm nắp bằng tay cầm chịu nhiệt phía trên.
- Khi nhiệt độ phòng dưới 0°C, không nên cắm điện sản phẩm liên tục, nếu không sẽ gây ra nhiệt có thể động đất tại, gây ra hiện tượng các bộ phận của nóng và tự chảy.
- Hãy cẩn trọng khi rót nước, tránh để nước bắn vào người gây bỏng. Khi mức nước đầy hoặc gần đầy thì cần để bất cứ sản phẩm nào để tránh bị bỏng.
- Để tránh tình trạng giật hoặc sốc điện, cần đảm bảo lòng ấm đã được ngắt trong case trường hợp sự cố. Khi ấm không có nước, khi đang thêm nước, khi không sử dụng, khi vệ sinh hoặc di chuyển sản phẩm, và khi sản phẩm gặp sự cố.
- Nhất định hãy tiến hành giáo dục nhiệt độ cơ sở và lịch sử vệ sinh để tránh bị bỏng.
- Khi lòng ấm trong tầm nhìn của mắt, vào lòng ấm nắp tay cầm chịu nhiệt để tránh bị bỏng.
- Để tránh các sự cố điện giật, chạm mạch, vụ nổ, hoặc khi sản phẩm nóng, phải tắt sản phẩm để nguội, tháo dây điện, để và để cắm sản phẩm khi không trực tiếp sử dụng lại. Không nhìn sản phẩm vào mức để vệ sinh, tránh gây nguy cơ rò rỉ điện.
- Không rút phích cắm ngay sau khi sử dụng xong sản phẩm.
- Nếu sản phẩm bị lỗi hoặc hư hỏng, vào lòng ngừng sử dụng và mang đến bộ phận bảo hành của công ty để sửa chữa. Tuyệt đối không tự sửa chữa để tránh gây nguy hiểm.
- Không tự ý tháo rời sản phẩm, không cho trẻ chơi điện giắc và thường thức.
- Nếu có sự cố, vào lòng mang đến các điểm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa.
- Khi sản phẩm sản phẩm hết bảo hành, vui lòng giao cho các đơn vị có chuyên môn để xử lý hoặc hủy bỏ theo quy định của pháp luật.
- Chỉ nhân viên kỹ thuật phụ thuộc của bộ phận kỹ thuật có độ trên 2000mm, nếu không sẽ không thể đảm bảo các chức năng vận hành.

Tên gọi và chức năng các bộ phận (bao gồm giao diện sản phẩm)

- ➊ Tên gọi từng bộ phận

The diagram shows a smart electric kettle with the following labeled parts:

- Nắp (Lid)
- Nắp tay cầm (Handle lid)
- Tay cầm (Handle)
- Thân ấm thủy tinh (Glass body)
- Bảng điều khiển (Control panel)
- Đế (Base)

(Vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế)

- ➋ Bảng điều khiển

The control panel features a digital display showing "888" and several function buttons arranged around it:

Hẹn giờ Đun sôi	Chức năng Phản ứng	Chức năng Giữ nhiệt	Chức năng Nấu cháo	Chức năng Nấu súp	Chức năng Luộc trứng
ON/OFF	<	0-9	>	Cài đặt	

(Vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế)

Công thức	Nguyên liệu	Hướng dẫn
Chè lê tuyết	Kim ngân hoa: 2g Lê tuyết: 150g	1. Rửa sạch lê tuyết, gọt vỏ, cắt miếng. Cho tất cả nguyên liệu vào ấm pha trà đã nóng, thêm nước đến vạch 1000ml. 2. Trên bồng đun sôi, chọn thời gian “Chay lê tuyết”, đun chín thời gian là 10 phút, chãm vào nướ “Bắt đầu/Hủy bộ” để bắt đầu chế biến và chờ nướ xong là có thể thưởng thức.

38. Do not disassemble the product, otherwise there is a risk of electric shock and injury.
If there is a malfunction, please go to the designated after sales service center for repair.

39. When discarding this product and its packaging, please hand it over to a qualified department for recycling. When discarding, please cut off the power cord.

40. This product is not suitable for areas above an altitude of 2000 meters, otherwise its intended functionality cannot be guaranteed.

Operating Hours and Status of Each Function

- After a function finishes, the cooker will enter **Keep Warm** mode. Except for the **Boiling Water** function, **Keep Warm** mode is the default mode. When the temperature of other functions do not meet the temperature adjustment, the function will enter **Keep Warm** mode. When the temperature of the **Keep Warm** mode is 65°C, you can immediately adjust the temperature using the “C” and “+” buttons, within a range of 40-90°C. The **Keep Warm** mode is fixed at 24 hours. When the time reaches a memory of failure or after adjusting the temperature, the cooker will remember the last set **Keep Warm** temperature for the next time.
- Power-On State:** After connecting to the power supply, all segments of the digital display light up for 1 second, all buttons are disabled, and the heating element does not operate. The buzzer sounds for 1 second, after which the cooker will automatically enter the **Keep Warm** mode.
- Standby State:** When there is no pot, the digital display shows “— — — —”. When a pot is placed, the digital display shows “00:00”. When a memory of failure occurs within 40 seconds, the cooker automatically enters **Standby** mode.
- Place State:** The digital display is off. Press the **Start/Cancel** button to display the standby mode, and the buzzer will sound once. If there is no pot, placing the pot will also return the cooker to standby mode.
- Working State:** In standby state, press the **Start/Cancel** button to cycle through the functions. Pressing once displays code 01 (Boiling), pressing twice displays code 02 (Faster), and so on. No indicators lights are shown when the functions are selected. Press the **Start/Cancel** button to display the corresponding function parameters and flashes, at which time the pot is placed. At this point, the buzzer will sound once. Pressing the **Start/Cancel** button will enter the **Adjustment** or **Reservation** state. Finally, press the **Start/Cancel** button to start the program.
- Working State:** For the **Boiling Water**, **Black Tea**, and **Milk Preparation** functions, the digital display displays the real-time temperature and function code.
- Keep Warm State:** For the **Boiling Water**, **Black Tea**, and **Milk Preparation** functions, the cooker enters **Keep Warm** mode once the target temperature is reached. For other functions, the cooker enters **Keep Warm** mode at the countdown ends. During **Keep Warm** mode, the digital display shows the **Keep Warm** temperature and the buzzer will sound once. When the **Keep Warm** target temperature is reached, the digital display shows **Keep Warm** target temperature (box). Once the **Keep Warm** target temperature ends, the cooker will enter the **Standby** or **Keep Warm** mode.

Recipe	Ingredients	Instruction
Snow Pearl Soup	Honeysuckle: 2g	1.Wash the snow pear, peel it, and cut it into pieces. Place all the ingredients into the pot and add water until it reaches 1000ml. 2.On the control panel, press the "Select" function key and choose the "Pear Soup" function. Adjust the time to 20 minutes and press the "Start/Cancel" key to begin cooking. (Once the simmering is complete, it's ready to serve.
	Snow Pear: 150g	

Product Specifications		
Model		JTM-125
Rated Voltage		220V
Rated Frequency		50Hz
Rated Power		800W

Lời giới thiệu

Kính gửi Quý khách hàng,

Joyoung xin chân thành cảm ơn Quý khách đã tin dùng sản phẩm Âm trà da nung của Joyoung, hưởng đến sử dụng này áp dụng cho model JTM-125.

Toàn bộ nội dung trong tài liệu này chỉ nhằm mục đích tham khảo cho người dùng trong quá trình sử dụng và bảo trì sản phẩm. Nếu có bất kỳ vấn đề nào chưa được đề cập, xin vui lòng liên hệ với Bộ phận chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.

Các bộ phận của sản phẩm này khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm đều tuân thủ các yêu cầu của pháp luật, quy định và tiêu chuẩn hiện hành. Quý khách có thể hoàn toàn yên tâm sử dụng.

Mong rằng các sản phẩm của Joyoung sẽ mang đến cho Quý khách sự ẩm áp, tiện lợi và tràn đầy sức khỏe.

Xử lý các vấn đề thường gặp		
Lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục sự cố
Ấm nước không nóng	Thiết bị bị hỏng hoặc chế độ nấu bị đun cạn nước Phích cắm chưa được cắm đúng Khắc: Thay thùng nấu bị hỏng hoặc đóng khóa điện (nếu đã ngắt điện trong lúc nấu) Nút bấm bị hỏng hoặc chưa được cài đặt đúng Điện bên trong bị hỏng hoặc tiếp xúc nước Cắm biến bị hỏng Nút ăn và tách rời nhau Nhiệt độ phòng quá thấp (đặc biệt khi người dùng đóng cửa phòng)	Nhắc nhở ăn lên, thêm một thùng nước mới phải vào và để đạt đến nhiệt độ cần thiết Kiểm tra phích cắm điện đã sát chưa Liên hệ với bộ phận bảo hành để được hỗ trợ Điện bên trong đã loại Điện bên trong đã loại Thay phòng trong nhà và tăng nhiệt độ phòng
Màn hình hiển thị E1	Thích gian bên ngoài quá lâu	Nhắc ăn để phần bên ngoài được khô ráo
Màn hình hiển thị E2	Cắm biến bị đoản mạch	Nhắc ăn lên, thêm một thùng nước vào phải vào ăn mới đạt đến nhiệt độ cần thiết
Màn hình hiển thị E3	Thiết bị bị hỏng hoặc chế độ nấu bị đun cạn nước	Nhắc ăn lên, thêm một thùng nước vào phải vào ăn mới đạt đến nhiệt độ cần thiết
Màn hình hiển thị E4	Khắc: (Cắm biến bị hỏng, nước) Cắm biến tiếp xúc kém hoặc bị hỏng	Liên hệ bộ phận bảo hành để được hỗ trợ
Nước có mùi lạ	Thường xảy ra trong lần sử dụng đầu tiên	Không phải mục "Nhắc nhở" số 2 trong phần "Hướng dẫn sử dụng sản phẩm"

Preface

Dear user

Thank you for using the Joyoung liquid heater [health kettle]. This user manual is applicable to JK-15K25. All content in the book is for reference only when used and maintained by users. For any matters not covered, please feel free to inquire the local after-sales service center or the company's customer service center.

This product complies with relevant laws, regulations, and standards for food contact accessories. Please feel free to use it with confidence. May Joyoung products bring warmth, convenience, and health to your life.

20

Product Using Methods		
Symptom	Reason Analysis	Troubleshooting
The health kettle does not heat up	Dry burning protection The power plug is not connected properly Other (abnormal high temperature protection/ damaged power cord, etc.)	Lift the kettle body, add an appropriate amount of cold water into the kettle, and then put it back on the base Check the connection of the power plug
Button malfunction	Button damaged/poor button contact, etc.,	Contact after-sales maintenance
Continuous boiling of water	Internal wire loose or poor contact Sensor damage	Contact after-sales maintenance
Digital display E1	Separation of kettle body and base The working environment temperature is too low Other (sensor open circuit or short circuit)	Put the kettle on the base Please use indoors and increase the indoor temperature Contact after-sales maintenance
Digital display E2	The dry burning time is too long	Lift the kettle body, add an appropriate amount of cold water into the kettle, and then put it back on the base
Digital display E3	Sensor short circuit	Contact after-sales maintenance
Digital display E4	Dry burning protection	Lift the kettle body, add an appropriate amount of cold water into the kettle, and then put it back on the base
Digital display E4	Other (sensor damage, etc.)	Contact after-sales maintenance
There is an odor in the water	This phenomenon usually occurs during the first use	Reference product user manual Warm tips

MỤC LỤC	
Chương 1	Tên gọi và chức năng các bộ phận (bao gồm giao diện sản phẩm)
Chương 2	Hướng dẫn sử dụng
Chương 3	Xử lý các vấn đề thường gặp
Chương 4	Vệ sinh và bảo dưỡng
Chương 5	Cổng thức tham khảo
Chương 6	Thông số sản phẩm

Lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục tự cổ
Trong cơn cố gắng	Đó chính là trạng thái	
Huống trong cơn bị đặc	Đó chính là trạng thái	Sử dụng nước sạch hoặc vệ sinh chén thường xuyên

nhớ

Trên đây là các hiện tượng vật lý thường gặp và biện pháp khắc phục sơ cứu. Đối với các lỗi khác, với lòng tin cậy về bộ phận bảo hành để được hướng dẫn và sửa chữa. Tuyệt đối không tự ý tháo rời hoặc sửa chữa sản phẩm.

Vệ sinh và bảo dưỡng

❶ Cách làm sạch sơn pha trà da nằng

- Trước khi rửa chén, hãy rửa phích cầm điện và đế an toàn ngoài hoàn.
- Dùng chổi không ngứa, đất mịn, ngón tay, phích cầm và đế của nước.
- Dùng bàn chải cao tinh kem đánh chén nước khô sơ.
- Dùng khăn để lau bên ngoài chén. Không sử dụng bột đánh rửa chén, kem tẩy, hoặc các sản phẩm dùng tự để đánh rửa nước bề mặt chén.

❷ Cách làm sạch chén

Để làm sạch trong trạng thái hoạt động tốt nhất, cần thường xuyên rửa chén sạch bên. Nếu quan sát thấy có vết trên chén đĩa, điều đó cho thấy các bạn cần dùng chén đĩa sạch hơn. Bạn có thể sử dụng trong những chén sạch để loại bỏ chén.

- Sử dụng các sản phẩm sạch chén đúng một chu kỳ đúng đúng chén pha trà da nằng, theo hướng dẫn của sản phẩm.
- Cho 0,5 lít gam trà da nằng vào chén. Để ngâm trong 1 giờ, sau đó đổ bỏ gam và rửa chén bằng nước sạch.
- Cho 0,5 lít gam trà và 25 gam axit citric vào chén. Đun sôi nước và để ngâm trong 15 phút, sau đó rửa chén 4-5 lít gam bằng nước sạch.

Contents

Chapter 1	Component and Function Description (Including interface introduction)
Chapter 2	Product Using Methods
Chapter 3	Troubleshooting and Solutions
Chapter 4	Maintenance and Care
Chapter 5	Recipe
Chapter 6	Terms & Conditions of Warranty

Symptom	Reason Analysis	Troubleshooting
There is scale inside the kettle	Water quality reasons	Use clean water or promptly remove scale
The Kettle water is turbid	Water quality reasons	

Friendly Reminder

The above methods address common troubleshooting and resolution. For other issues, please contact your local service center for repairs. Do not attempt to disassemble or repair the product yourself.

Maintenance and Care

- How to clean the kettle**
 - Before cleaning the kettle, always unplug the power cord and allow the kettle to cool down.
 - Do not immerse the kettle, power cord, plug, or power base in water.
 - Ensures that all electrical components are dry.
 - Wipe the exterior of the kettle with a damp cloth. Do not use abrasive powders or cleaning pastes, as they can damage the kettle's surface.
- How to Remove Limescale**

To maintain the kettle in good working condition, limescale should be removed regularly. If the kettle frequently runs out automatically before the water boils, it indicates that the kettle needs descaling. You can use the following method to remove limescale:

 - Use a descaling product specifically designed for kettles, following the product instructions.
 - Add 0.5 liters of 8-degree white vinegar to the kettle. Let it soak for 1 hour, then discard the vinegar and rinse the kettle 4-5 times with clean water.
 - Add 0.5 liters of 25 grams of citric acid into the kettle. Boil the water and let it soak for 15 minutes, then rinse the kettle 4-5 times with clean water.

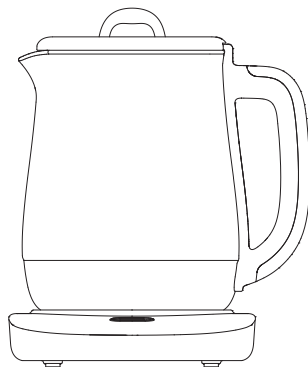
27

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

Operation Instruction Hướng dẫn sử dụng

Multi-function Tea maker
Ấm pha trà đa năng
JTM-125



Please read this user manual carefully before using the product and keep it properly
Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi dùng sản phẩm và bảo quản đúng cách

Lưu ý an toàn khi sử dụng

⚠ Cảnh báo: Cần cảnh giác với các rủi ro có thể gây nguy hiểm đến tính mạng, thương tích nặng hoặc thiệt hại tài sản lớn.

⚠ Lưu ý: Cần chú ý đến các rủi ro có thể gây thương tích cho người hoặc làm hỏng tài sản.

⚠ Cảnh báo:

1. Trong quá trình hoạt động, thiết bị sẽ sinh ra nhiệt độ cao và hơi nước, không được chạm vào hoặc tiếp xúc gần với các bộ phận có nhiệt độ cao như van xả khí để tránh bị bỏng.
2. Để phòng tránh các nguy cơ bị điện giật hoặc chập cháy, tuyệt đối không được ngâm thiết bị và dây nguồn vào bất kỳ chất lỏng nào.

⚠ Lưu ý:

1. Sản phẩm không dành cho người bị suy giảm về thể chất, giác quan, trí tuệ hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em) sử dụng, trừ khi có người giám sát chịu trách nhiệm về sự an toàn và hướng dẫn cụ thể khi sử dụng. Cần giám sát trẻ em trong suốt quá trình sử dụng để đảm bảo trẻ không chơi đùa với sản phẩm.
2. Sau khi mở hộp, hãy vứt ngay túi ni lông vào thùng rác để tránh nguy cơ trẻ nhỏ chơi đùa dẫn đến ngạt thở.
3. Khi thiết bị hoạt động, cần đảm bảo không gian xung quanh thông thoáng. Đặt thiết bị cách xa những vật khác tối thiểu 10cm để tránh vết dầu mỡ làm bẩn, thậm chí là hỏa hoạn và các tình huống nguy hiểm khác.
4. Vui lòng đặt và vận hành sản phẩm trên bề mặt phẳng. Không vận hành sản phẩm này trên các vật liệu dễ cháy như thảm, khăn, nhựa, giấy, v.v. nhằm tránh nguy cơ hỏa hoạn.
5. Khi sử dụng, phải tháo bỏ hoàn toàn vật liệu đóng gói. Nếu vẫn còn bao bì bên trong, sản phẩm có thể bắt lửa và gây cháy, bỏng v.v. trong quá trình hoạt động.
6. Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Việc sử dụng cho mục đích thương mại, sai cách hoặc không theo hướng dẫn sẽ không được bảo hành, và công ty không chịu trách nhiệm cho mọi sự cố phát sinh.
7. Tuyệt đối không đặt bất kỳ vật dụng nào như túi, hộp, chai, vải hoặc các vật liệu dễ cháy lên trên hoặc che phủ sản phẩm trong quá trình sử dụng để tránh nguy cơ cháy nổ.
8. Sản phẩm phải được đặt cách xa nguồn nhiệt tối thiểu 30cm để tránh hư hỏng

và nguy cơ hỏa hoạn.

9. Không sử dụng sản phẩm trong môi trường rò rỉ khí gas hoặc điện, nếu không có thể gây ra cháy nổ và chập điện.
10. Tuyệt đối không để sản phẩm hoạt động mà không có người giám sát để phòng tránh các tình huống bất ngờ gây ra hỏa hoạn và các nguy hiểm khác.
11. Khi không sử dụng, vệ sinh, di chuyển hoặc khi sản phẩm gặp trục trặc, vui lòng rút phích cắm để tránh rò rỉ điện hoặc vô tình khởi động gây hư hỏng.
12. Sản phẩm này có điện áp/tần số đầu vào là 220V/50Hz. Vui lòng kiểm tra điện áp nguồn tại nơi sử dụng trước khi kết nối. Điện áp không phù hợp có thể làm hỏng linh kiện hoặc ảnh hưởng đến hiệu suất của sản phẩm.
13. Đối với thiết bị điện Loại I, cần đảm bảo dây nối đất được lắp đặt đúng cách để tránh sự cố rò rỉ điện.
14. Nên sử dụng ổ cắm điện có nối đất với dòng điện từ 10A trở lên và đảm bảo phích cắm phải được cắm chặt vào ổ cắm để tránh tiếp xúc kém gây quá nhiệt, cháy linh kiện, dẫn đến chập điện hoặc nguy cơ hỏa hoạn.
15. Tuyệt đối không cắm hoặc rút phích cắm điện khi tay ướt để tránh bị điện giật.
16. Không để dây nguồn tiếp xúc với các bề mặt nóng hoặc quần quanh mép bàn, tránh xa các cạnh sắc, gờ nhọn hoặc vật nhọn khác để ngăn ngừa rò rỉ điện, gây điện giật hoặc hỏa hoạn.
17. Dây nguồn để không gọn gàng có thể dẫn đến tai nạn. Hãy sắp xếp gọn gàng dây nguồn khi dùng để đảm bảo an toàn.
18. Khi rút phích cắm, phải nắm vào phích cắm để rút ra, không giật mạnh hoặc vặn xoắn dây nguồn để tránh làm hỏng dây và gây nguy cơ rò rỉ điện.
19. Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, cần phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận bảo hành hoặc những người có chuyên môn.
20. Không chà dũa, dây điện hoặc các vật kim loại khác vào bất kỳ khe hở nào trên vỏ hoặc để để tránh bị điện giật và tai nạn thương tích.
21. Để tránh nguy cơ điện giật hoặc chập mạch, không rửa hoặc ngâm sản phẩm trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác, không phun nước lên sản phẩm để tránh làm hỏng linh kiện hoặc gây rò rỉ điện.
22. Sản phẩm này phải được sử dụng cùng với đế do nhà sản xuất cung cấp.
23. Không chế biến các nguyên liệu dễ bám dính để tránh ảnh hưởng đến hiệu suất hoạt động của máy.
24. Không để sản phẩm đun cạn nước để tránh làm vàng đáy ấm, gây hỏng hóc hoặc hỏa hoạn dẫn đến thương tích và thiệt hại tài sản. Vui lòng đảm bảo luôn

có lượng nước phù hợp trong ấm trước khi sử dụng.

25. Không đổ nước quá vạch mức tối đa, nếu không nước sôi có thể trào ra gây nguy hiểm hoặc chảy vào bộ phận kiểm soát nhiệt độ gây ra sự cố.
26. Không đặt các vật được đun kín vào trong ấm để đun, có thể gây nổ.
27. Để tránh bị bỏng, vui lòng đảm bảo nắp đã được đun kín đúng cách trước khi sử dụng sản phẩm.
28. Trong quá trình đun nóng hoặc khi nước đang sôi, không mở nắp hoặc di chuyển sản phẩm để tránh bị bỏng.
29. Khi thân ấm chưa nguội hoàn toàn, vui lòng đóng nắp bằng tay cầm chịu nhiệt phía trên.
30. Khi nhiệt độ phòng dưới 0°C, không nên cắm điện sản phẩm liên tục, nếu không bộ điều nhiệt có thể tự động đặt lại, gây ra hiện tượng các bộ phận quá nóng và tự bốc cháy.
31. Hãy cẩn trọng khi rót nước, tránh để nước bắn vào người gây bỏng. Khi mặc quần áo hoặc đi giày hở da, cần đặc biệt cẩn thận hơn để tránh bị bỏng.
32. Để tránh điện giật hoặc hỏa hoạn, cần đảm bảo nguồn điện đã được ngắt trong các trường hợp sau: Khi ấm không có nước, khi đang thêm nước, khi không sử dụng, khi vệ sinh hoặc di chuyển sản phẩm, và khi sản phẩm gặp sự cố.
33. Nhiệt độ hiển thị trên bảng điều khiển có thể có sai lệch so với nhiệt độ thực tế.
34. Khi lượng nước trong ấm còn ít, vui lòng giữ nắp tay cầm khi rót nước để tránh nắp bị rơi ra.
35. Để tránh các sự cố do điện giật, chập mạch, v.v., trước khi vệ sinh sản phẩm, phải tháo phần đế ra. Đảm bảo đáy ấm, đế và ổ cắm sản phẩm phải khô ráo trước khi sử dụng lại. Không ngâm sản phẩm vào nước để vệ sinh, tránh gây nguy cơ rò rỉ điện.
36. Vui lòng rút phích cắm ngay sau khi sử dụng xong sản phẩm.
37. Nếu sản phẩm bị lỗi hoặc hư hỏng, vui lòng ngừng sử dụng và mang đến bộ phận bảo hành của công ty để sửa chữa. Tuyệt đối không tự ý sửa chữa để tránh nguy hiểm.
38. Không tự ý tháo rời sản phẩm, nếu không có thể gây điện giật và thương tích. Nếu có sự cố, vui lòng mang đến các điểm bảo hành được ủy quyền để sửa chữa.
39. Khi thải bỏ sản phẩm và bao bì, vui lòng giao cho các đơn vị có chuyên môn để tái chế. Khi vứt bỏ, hãy cắt dây nguồn.
40. Sản phẩm này không phù hợp để sử dụng ở khu vực có độ cao trên 2000m, nếu không sẽ không thể đảm bảo các chức năng vốn có.

Lời giới thiệu

Kính gửi Quý khách hàng,

Joyoung xin chân thành cảm ơn Quý khách đã tin dùng sản phẩm Ấm pha trà đa năng của Joyoung, hướng dẫn sử dụng này áp dụng cho model JTM-125.

Toàn bộ nội dung trong tài liệu này chỉ nhằm mục đích tham khảo cho người dùng trong quá trình sử dụng và bảo trì sản phẩm. Nếu có bất kỳ vấn đề nào chưa được đề cập, xin vui lòng liên hệ với Bộ phận chăm sóc khách hàng để được hỗ trợ.

Các bộ phận của sản phẩm này khi tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm đều tuân thủ các yêu cầu của pháp luật, quy định và tiêu chuẩn hiện hành. Quý khách có thể hoàn toàn yên tâm sử dụng.

Mong rằng các sản phẩm của Joyoung sẽ mang đến cho Quý khách sự ấm áp, tiện lợi và tràn đầy sức khỏe.

MỤC LỤC

Chương 1 Tên gọi và chức năng các bộ phận
(bao gồm giao diện sản phẩm)

Chương 2 Hướng dẫn sử dụng

Chương 3 Xử lý các vấn đề thường gặp

Chương 4 Vệ sinh và bảo dưỡng

Chương 5 Công thức tham khảo

Chương 6 Thông số sản phẩm

Hướng dẫn sử dụng

1 Nhắc nhở

1. Trước khi sử dụng sản phẩm này, vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng, đặc biệt là mục "Lưu ý an toàn khi sử dụng".
2. Trước khi sử dụng lần đầu, hãy đổ nước vào ấm đến vạch tối đa và chọn chế độ Đun nước. Khi nước sôi, đổ bỏ toàn bộ nước và lặp lại quy trình này thêm lần nữa. Việc này giúp làm sạch ấm và loại bỏ mùi lạ còn sót lại từ việc sản xuất.
3. Một số nguyên liệu và dược liệu như cháo, ngân nhĩ (nấm tuyết), hoàng thảo... có thể chứa nhiều tinh bột, đường, chất keo hoặc các thành phần dễ tạo bọt như ginsenoside (saponin nhân sâm). Vì thế, khi đun sôi nếu xuất hiện nhiều bọt, bạn nên mở nắp để tránh tràn.
4. Trong suốt quá trình chế biến, bề mặt mâm nhiệt có thể xuất hiện vệt màu do lớp oxy hóa dày lên. Đây là hiện tượng vật lý bình thường của inox, không ảnh hưởng đến hiệu quả sử dụng. Có thể lau nhẹ bằng miếng rửa bát mềm hoặc đun nước pha axit citric để làm sạch.
5. Một số nguyên liệu cần được ngâm trước khi nấu: Đậu xanh – 3 tiếng, nấm tuyết – 1 tiếng, ngũ cốc dùng để nấu cháo – 4 tiếng.
6. Không dùng ấm để đun hoặc hâm nóng sữa nhằm tránh tình trạng cháy khét.

2 Hướng dẫn vận hành

1. Nhấn nút [Bắt đầu/Hủy bỏ] để vào trạng thái chờ hoặc tắt máy;
2. Nhấn nút [<] hoặc [>] để chọn chức năng;
3. Nhấn nút [Giữ ấm] để vào chức năng Giữ ấm, nhấn nút [<] hoặc [>] để điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm;
4. Sau khi chọn chức năng, nhấn nút [Cài đặt trước/Hẹn giờ], nhấn nút [<] hoặc [>] để điều chỉnh thời gian chế biến hoặc hẹn giờ;
5. Nhấn nút [Bắt đầu/Hủy bỏ] để bắt đầu chức năng đã chọn.

Lưu ý:

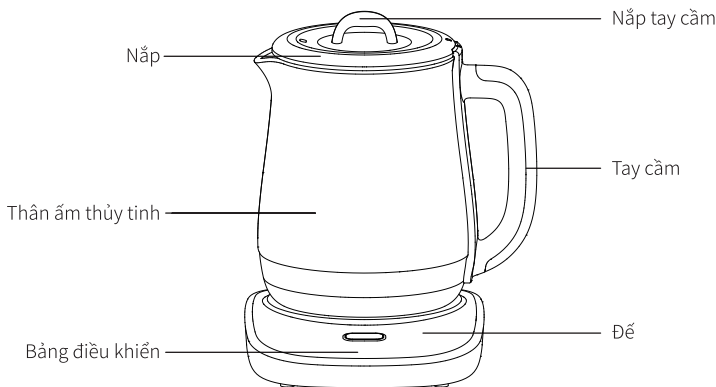
- Thiết bị sẽ tự chuyển sang chế độ Giữ ấm sau khi đun, với nhiệt độ mặc định là 65°C hoặc bạn có thể tùy chỉnh nhiệt độ tùy thích. (Chỉ áp dụng đối với chức năng "Đun nước")
- Đối với chế độ Hồng trà/Trà đen và Giữ ấm, vui lòng sử dụng nước tinh khiết hoặc nước đã đun sôi để nguội.
- Nhấn giữ nút [<] hoặc [>] để điều chỉnh nhanh.

Thời gian hoạt động và trạng thái của từng chức năng						
Chức năng	Thời gian nấu mặc định	Phạm vi điều chỉnh thời gian nấu	Nhiệt độ giữ ấm	Thời gian giữ ấm	Nguồn nước phù hợp	Phạm vi hẹn giờ (thời gian hoàn thành việc chế biến)
01 Đun nước	/	/	65°C	24 giờ	Không yêu cầu	1-24 giờ
02 Trà hoa	10 phút	1-30 phút	65°C	4 giờ	Không yêu cầu	1-24 giờ
03 Trà trái cây	15 phút	1-30 phút	65°C	4 giờ	Không yêu cầu	1-24 giờ
04 Hồng trà/Trà đen	/	/	95°C	4 giờ	Nước sạch ở nhiệt độ thường	1-24 giờ
05 Nấu nấm tuyết	90 phút	30-120 phút	65°C	4 giờ	Không yêu cầu	1-24 giờ
06 Luộc trứng	10 phút	1-30 phút	65°C	4 giờ	Không yêu cầu	1-24 giờ
07 Cháo	70 phút	30-120 phút	65°C	4 giờ	Không yêu cầu	1-24 giờ
08 Chè đậu xanh	45 phút	30-120 phút	65°C	4 giờ	Không yêu cầu	1-24 giờ
09 Pha sữa	/	/	45°C	12 giờ	Không đun sôi, cần thêm nước uống trực tiếp	1-24 giờ
10 Thuốc bắc	60 phút	30-120 phút	65°C	4 giờ	Không yêu cầu	1-24 giờ
11 Trà gừng táo đỏ	20 phút	1-30 phút	65°C	4 giờ	Không yêu cầu	1-24 giờ
12 Chè lê tuyết	30 phút	30-120 phút	65°C	4 giờ	Không yêu cầu	1-24 giờ
Cài đặt trước/ Hẹn giờ	① Cài đặt trước: Sau khi chọn chức năng, nếu chức năng đó hỗ trợ điều chỉnh thời gian, bạn nhấn nút "Cài đặt trước/Hẹn giờ" và nhấn tiếp nút "<, >" để điều chỉnh thời gian chế biến. ② Hẹn giờ: Nếu cần hẹn giờ, sau khi chọn chức năng, nhấn nút "Cài đặt trước/Hẹn giờ" để chuyển sang chế độ hẹn giờ, màn hình sẽ hiển thị thời gian hẹn giờ "y**", sau đó nhấn nút "<, >" để điều chỉnh thời gian hẹn giờ.					

Thời gian hoạt động và trạng thái của từng chức năng	
Giữ ấm	① Sau khi kết thúc thời gian chế biến của chức năng đã chọn, thiết bị sẽ vào chế độ giữ ấm; Ngoài chức năng "Đun nước", các chức năng khác khi vào chế độ giữ ấm đều không thể điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm. ② Nhấn trực tiếp nút "Giữ ấm" để kích hoạt ngay chế độ giữ ấm. Nhiệt độ giữ ấm mặc định là 65°C, bạn cũng có thể nhấn nút "<,>" để điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm dao động từ 40-90°C. Thời gian giữ ấm trực tiếp là 24 tiếng. Chức năng giữ ấm được cài đặt thêm tính năng ghi nhớ. Sau khi bạn điều chỉnh nhiệt độ giữ ấm, trong lần sử dụng tiếp theo, thiết bị sẽ tự động dùng mức nhiệt đã được ghi nhớ từ lần sử dụng trước.
Trạng thái công việc và đèn chỉ báo	1) Trạng thái cấp điện: Sau khi cắm điện, màn hình số sáng toàn bộ trong 1 giây (tất cả nút bấm và cả bộ phận gia nhiệt đều không hoạt động), phát ra âm báo trong 1 giây, tự động vào trạng thái chờ. 2) Trạng thái chờ: Màn hình số hiển thị "——"; Khi đặt ấm lên, màn hình số sẽ hiển thị nhiệt độ theo thời gian thực. Nếu không có bất kỳ thao tác nào trong 60 giây, máy sẽ tự động chuyển sang trạng thái ngủ. 3) Trạng thái ngủ: Màn hình số tắt, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để vào trạng thái chờ, thiết bị sẽ phát ra 1 âm báo; Nếu không có ấm, chỉ cần đặt ấm lên thì thiết bị sẽ vào trạng thái chờ. 4) Chọn chức năng: Ở trạng thái chờ, nhấn nút "<,>" để lần lượt chọn chức năng: Nhấn 1 lần hiển thị 01 tương ứng với chức năng Đun nước, nhấn 2 lần hiển thị 02 tương ứng với chức năng Trà hoa, vị trí tên các chức năng sẽ không có đèn báo; Khi chuyển đổi chức năng, thiết bị sẽ phát ra âm báo. Màn hình số sẽ hiển thị tham số của chức năng tương ứng và nhấp nháy với tần số 1Hz. Lúc này bạn có thể nhấn nút "Cài đặt trước/Hẹn giờ" để điều chỉnh thời gian hoặc hẹn giờ tùy ý. Cuối cùng, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để khởi chạy chức năng. 5) Trạng thái hoạt động: Đối với các chức năng Đun nước, Hồng trà/Trà đen, Pha sữa, màn hình số sẽ luân phiên hiển thị nhiệt độ theo thời gian thực và mã chức năng. 6) Trạng thái giữ ấm: Các chức năng Đun nước, Hồng trà/Trà đen, Pha sữa sẽ vào chế độ giữ ấm sau khi đạt đến nhiệt độ cài đặt; Các chức năng khác sẽ vào trạng thái giữ ấm sau khi thời gian đếm ngược kết thúc; Trong quá trình giữ ấm, màn hình số sẽ luân phiên hiển thị "nhiệt độ thực tế" và "nhiệt độ giữ ấm mục tiêu" bxx; Khi đã đạt đến nhiệt độ giữ ấm mục tiêu, màn hình sẽ hiển thị "nhiệt độ giữ ấm mục tiêu" bxx; Khi thời gian giữ ấm kết thúc, thiết bị hoàn tất chương trình và hiển thị End.

Tên gọi và chức năng các bộ phận (bao gồm giao diện sản phẩm)

1 Tên gọi từng bộ phận



(Vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế)

2 Bảng điều khiển



(Vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế)

Xử lý các vấn đề thường gặp

Lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục sự cố
Ấm nước không nóng	Thiết bị kích hoạt chế độ bảo vệ đun cạn nước	Nhấc thân ấm lên, thêm một lượng nước vừa phải vào ấm rồi đặt lại trên đế
	Phích cắm chưa được cắm sát	Kiểm tra phích cắm điện đã sát chưa
	Khắc (Hệ thống bảo vệ nhiệt hoạt động không ổn định/ Dây nguồn bị hỏng, v.v.)	Liên hệ với bộ phận bảo hành để được hỗ trợ
Nút không hoạt động	Nút bấm bị hỏng hoặc tiếp xúc kém	
Nước sôi liên tục không tự ngắt điện	Dây bên trong bị lỏng hoặc tiếp xúc kém	
	Cảm biến bị hỏng	
Màn hình hiển thị E1	Ấm và đế tách rời nhau	Đặt ấm lên để lại
	Nhiệt độ phòng quá thấp (Dưới ngưỡng hoạt động lý tưởng)	Sử dụng trong nhà và tăng nhiệt độ phòng
	Khắc (Cảm biến bị hở mạch)	Liên hệ bộ phận bảo hành để được hỗ trợ
Màn hình hiển thị E2	Thời gian đun cạn quá lâu	Nhấc ấm lên, thêm lượng nước vừa phải vào ấm rồi đặt lại lên đế
	Cảm biến bị đoản mạch	Liên hệ bộ phận bảo hành để được hỗ trợ
Màn hình hiển thị E3	Thiết bị kích hoạt chế độ bảo vệ đun cạn nước	Nhấc ấm lên, thêm một lượng nước vừa phải vào ấm rồi đặt lại lên đế
	Khắc (Cảm biến bị hỏng, v.v.)	Liên hệ bộ phận bảo hành để được hỗ trợ
Màn hình hiển thị E4	Cảm biến tiếp xúc kém hoặc bị hỏng	
Nước có mùi lạ	Thường xảy ra trong lần sử dụng đầu tiên	Tham khảo mục "Nhắc nhở" số 2 trong phần "Hướng dẫn sử dụng sản phẩm"

Lỗi	Nguyên nhân	Khắc phục sự cố
Trong ấm có cặn	Do chất lượng nước	Sử dụng nước sạch hoặc vệ sinh cặn thường xuyên
Nước trong ấm bị đục	Do chất lượng nước	

Nhắc nhở

Trên đây là các hiện tượng lỗi thường gặp và biện pháp khắc phục sự cố. Đối với các lỗi khác, vui lòng liên hệ với bộ phận bảo hành để được hướng dẫn và sửa chữa. Tuyệt đối không tự ý tháo rời hoặc sửa chữa sản phẩm.

Vệ sinh và bảo dưỡng

① Cách làm sạch ấm pha trà đa năng

- Trước khi làm sạch, hãy rút phích cắm điện và để ấm nguội hoàn toàn.
- Tuyệt đối không ngâm ấm, dây nguồn, phích cắm và để vào nước.
- Đảm bảo tất cả linh kiện điện phải được khô ráo.
- Dùng khăn ẩm để lau bên ngoài ấm. Không sử dụng bột/nước rửa chén, kem tẩy, hoặc các sản phẩm tương tự để tránh trầy xước bề mặt ấm.

② Cách làm sạch cặn

Để ấm luôn trong trạng thái hoạt động tốt nhất, cần thường xuyên làm sạch cặn bẩn. Nếu quan sát thấy rõ vết ố trên đáy ấm, điều đó cho thấy ấm của bạn cần được làm sạch cặn. Bạn có thể sử dụng một trong những cách sau để loại bỏ cặn:

- Sử dụng các sản phẩm tẩy cặn chuyên dụng dành cho ấm pha trà đa năng, theo hướng dẫn của sản phẩm.
- Cho 0.5 lít giấm trắng 8 độ vào ấm. Để ngâm trong 1 giờ, sau đó đổ bỏ giấm và tráng ấm 4-5 lần bằng nước sạch.
- Cho 0.5 lít nước và 25 gram axit citric vào ấm. Đun sôi nước và để ngâm trong 15 phút, sau đó tráng ấm 4-5 lần bằng nước sạch.

Công thức tham khảo

Công thức	Nguyên liệu	Hướng dẫn
Trà hoa	Rễ cỏ tranh: 7g Mía lau: 20g Quả sung: 15g Táo tàu tẩm mật ong: 10g	1. Rửa sạch rễ tranh và mía lau, cắt khúc để riêng. Cho tất cả nguyên liệu vào ấm pha trà đa năng, thêm nước đến vạch 1000ml. 2. Trên bảng điều khiển, chọn chức năng "Trà hoa", điều chỉnh thời gian là 15 phút, chạm vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chế biến và chờ đun xong là có thể thưởng thức.
Trà trái cây	Dừa biển: 2g Táo tàu: 15g Kỳ tử: 5g Nhãn nhục: 4g Đường phèn: tùy ý Nước: 800g	1. Rửa sạch dừa biển và ngâm trong nước 3 tiếng. 2. Cho tất cả nguyên liệu vào ấm pha trà đa năng. Trên bảng điều khiển, chọn chức năng "Trà trái cây", điều chỉnh thời gian là 15 phút, chạm vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chế biến và chờ đun xong là có thể thưởng thức.
Hồng trà/ Trà đen	Thạch sương sáo: 100g Sữa tươi: 250ml Hong trà/Trà đen: 2 gói (42g) Đường trắng: 10g	1. Cho gói hồng trà/trà đen và đường trắng vào ấm pha trà đa năng, thêm nước đến vạch 500ml. 2. Trên bảng điều khiển, chọn chức năng "Hong trà/Trà đen", điều chỉnh thời gian là 10 phút, chạm vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chế biến. Sau khi hoàn thành, cho thạch sương sáo đã cắt vào, thêm sữa tươi và khuấy đều là xong.

Công thức	Nguyên liệu	Hướng dẫn
Nấu nấm tuyết	Nấm tuyết khô: 8g Dứa: 50g Bí đỏ: 20g Đường phèn: 20g	1. Rửa sạch và ngâm nấm tuyết trong nước ấm 30 phút, cắt bỏ rễ và xé sợi. Dứa ngâm nước muối 10 phút. Bí đỏ gọt vỏ, cắt miếng nhỏ để riêng. 2. Cho nấm tuyết và bí đỏ vào ấm pha trà đa năng, thêm nước đến vạch 1000ml. 3. Trên bảng điều khiển, chọn chức năng "Nấu nấm tuyết", điều chỉnh thời gian là 1 tiếng 30 phút, chạm vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chế biến. 10 phút cuối cho dứa và đường phèn vào, chờ đến khi hoàn thành là có thể thưởng thức.
Luộc trứng	Trứng: 1 quả Nước: 1000ml	1. Cho nước vào ấm pha trà đa năng. 2. Trên bảng điều khiển, chọn chức năng "Luộc trứng", điều chỉnh thời gian là 10 phút, chạm vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chế biến. Sau khi nước sôi, dùng thìa khuấy theo chiều kim đồng hồ để tạo thành xoáy nước, cho trứng vào và chờ luộc xong là có thể thưởng thức.
Cháo	Gạo tẻ: 30g Gạo nếp: 20g Hạt kê: 10g Kỳ tử: 1g Đường phèn: Lượng vừa đủ Nước: 600ml	1. Vo sạch các loại gạo, cho tất cả nguyên liệu và thêm nước vào ấm pha trà đa năng. 2. Trên bảng điều khiển, chọn chức năng "Cháo", điều chỉnh thời gian là 40 phút, chạm vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chế biến và chờ đến khi hoàn thành là có thể thưởng thức.

Công thức	Nguyên liệu	Hướng dẫn
Chè đậu xanh	Đậu xanh: 150g Bách hợp: 10g Nước: 1000ml Đường phèn: Lượng vừa đủ	1. Rửa sạch đậu xanh và bách hợp để riêng. 2. Cho đậu xanh, bách hợp và nước vào ấm pha trà đa năng. Trên bảng điều khiển, chọn chức năng "Chè đậu xanh", điều chỉnh thời gian là 45 phút, chạm vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chế biến. Sau khi hoàn thành, thêm đường phèn và khuấy đều là có thể thưởng thức.
Thuốc bắc	Đậu đỏ: 60g Táo tàu: 30g Kỳ tử: 10g Đậu phộng/Lạc đỏ: 60g Đường nâu: 40g Nước: 600ml	1. Rửa sạch và ngâm đậu đỏ, đậu phộng/lạc đỏ hơn 2 tiếng. 2. Rửa sạch táo tàu, đậu đỏ và kỳ tử. 3. Cho đậu phộng/lạc đỏ (cả nước ngâm) vào ấm pha trà đa năng, sau đó cho tất cả các nguyên liệu còn lại vào ấm, thêm 600ml nước. Trên bảng điều khiển, chọn chức năng "Thuốc bắc", điều chỉnh thời gian là 90 phút, chạm vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chế biến và chờ đến khi hoàn thành là có thể thưởng thức.
Trà gừng táo đỏ	Nhãn nhục: 10g Táo đỏ: 20g Trứng gà: 1 quả Kỳ tử: 3g Đường nâu: 10g Nước: 600ml	1. Rửa sạch táo đỏ, bỏ hạt. Rửa sạch nhãn nhục và kỳ tử. 2. Cho nhãn nhục, táo đỏ, kỳ tử, đường nâu và nước vào ấm pha trà đa năng. Trên bảng điều khiển, chọn chức năng "Trà gừng táo đỏ", điều chỉnh thời gian là 20 phút, chạm vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ", đợi nước sôi rồi cho trứng gà vào nấu chung và chờ đến khi hoàn thành là có thể thưởng thức.

Công thức	Nguyên liệu	Hướng dẫn
Chè lê tuyết	Kim ngân hoa: 2g Lê tuyết: 150g	1. Rửa sạch lê tuyết, gọt vỏ, cắt miếng. Cho tất cả nguyên liệu vào ấm pha trà đa năng, thêm nước đến vạch 1000ml. 2. Trên bảng điều khiển, chọn chức năng "Chè lê tuyết", điều chỉnh thời gian là 10 phút, chạm vào nút "Bắt đầu/Hủy bỏ" để bắt đầu chế biến và chờ nấu xong là có thể thưởng thức.

Thông số sản phẩm

Mã sản phẩm	JTM-125
Điện áp định mức	220V
Tần số định mức	50Hz
Công suất định mức	800W

Safety Precautions

 **Warning:** Be aware of risks that could result in personal injury, serious harm, or significant property damage.

 **Caution:** Pay attention to risks that could cause personal injury or damage to property.

 **Warnings:**

1. The product generates high temperatures and steam during operation. Avoid touching or getting close to the steam vents or other hot parts to prevent burn injury.
2. To prevent electric shock or short circuits, do not immerse the product or power cord in any liquid.

 **Caution:**

1. This product is not intended for use by individuals with physical, sensory, or mental disabilities or lack of using experience or knowledge (including children) unless supervised and guided by a responsible person regarding the use of the product. Keep children away from this product to ensure they do not play with it.
2. After opening the packaging, please immediately put the plastic bag into the trash can to prevent children from playing and posing a risk of suffocation.
3. When using the product, sufficient space should be left around and at least 10cm away from surrounding objects to prevent oil fumes from contaminating furniture and even causing fire hazards.
4. Please operate on a level surface. Do not operate this product on flammable materials such as carpets, towels, plastic, paper, etc. to prevent fire hazards.
5. When using, all packaging materials must be removed, otherwise the product may cause fires, burns, etc. during operation.
6. This product is for household use only. The company is not responsible for any malfunctions resulting from commercial use, inappropriate use, or failure to follow the instructions in this manual. Such malfunctions and damages are not covered by the warranty.
7. During use, please do not place bagged, canned or bottled items, cotton gauze or flammable materials on or cover the product to avoid fire and explosion.
8. The product must be kept at least 30cm away from sources of fire to avoid damage or fire hazards.
9. Please do not use this product in environments with gas leaks and electrical leakage, as it may cause fire and electric shock.

10. Do not let the product work unattended to prevent kettleential hazards such as fire caused by unexpected situations.
11. When no one is using this product, cleaning or moving it, or when the product malfunctions, please be sure to unplug the power plug to prevent damage caused by electrical leakage or accidental start-up.
12. The input voltage/frequency of this product is 220V/50Hz. Before connecting the product to the power supply, please check if it matches the local power supply voltage. High or low voltage may damage components or affect product performance.
13. Class I electrical appliances, please ensure that the grounding wire is well grounded before use to avoid electrical leakage accidents.
14. It is necessary to use a socket with a grounding of 10A or above separately, and the plug must be thoroughly inserted into the socket to prevent poor contact from causing overheating and burning of components, leading to short circuits or fire hazards.
15. It is strictly prohibited to insert or unplug power plugs with wet hands to avoid electric shock.
16. Please do not let the power cord come into contact with high-temperature surfaces or wrap around the edge of the table, and do not come into contact with sharp edges, burrs, or other protruding sharp objects. To prevent electrical leakage, electric shock or fire.
17. Power cord hanging can easily cause accidents. It is recommended to arrange the power cord in a reasonable position during use to avoid tripping and danger.
18. When unplugging, hold the plug and do not forcefully pull or twist the power cord to prevent damage and kettleential leakage hazards.
19. If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by professionals from the manufacturer, their maintenance department, or similar departments.
20. Do not insert pins, wires, or other metal objects into any gaps or openings in the shell or base to prevent electric shock and injury accidents.
21. To prevent hazards such as electric shock or short circuit, do not rinse or soak this product in water or other liquids, and do not spray water on it to avoid device damage or leakage.
22. This product must be used in conjunction with the power base provided by our company.

23. Do not cook ingredients that are prone to sticking to the bottom of the kettle, as this may affect the normal operation of the machine.
24. Do not let the product work with empty kettle, as it may cause the kettle to turn yellow, malfunction, or fire, resulting in injury accidents and property damage. Please confirm that there is an appropriate amount of cold water in the kettle before use.
25. Do not exceed the maximum water level when filling water, otherwise boiling water may splash out and cause danger, or water may flow into the temperature control device and cause malfunction.
26. Do not place sealed containers in kettles for heating, as there is a risk of explosion.
27. To avoid burns, please ensure that the lid is properly closed before using the product.
28. During the heating process or when the water boils, do not open the lid or move the product to prevent burns.
29. Before the kettle body is fully cooled, please close the kettle lid through the heat-resistant part of the lid.
30. When the room temperature is below 0°C, do not keep the product connected to the power socket all the time, otherwise the thermostat may automatically reset, causing the components to overheat and self ignite.
31. When pouring water, be careful to prevent splashing and scalding the body. When wearing clothes or shoes with exposed skin, be more careful to prevent scalding.
32. To prevent electric shock or fire, it is necessary to ensure that the power supply is disconnected in the following situations: when there is no water in the kettle, when adding water, when not in use, when cleaning or moving the product, and when there is a problem with the product.
33. There is a certain deviation between the temperature displayed on the dial and the actual temperature.
34. When there is less water in the kettle, please hold down the handle of the kettle lid before pouring water to prevent the lid from falling off.
35. To prevent damage accidents caused by electric shock, short circuit, etc., the base must be removed before cleaning this product, and the bottom, base, and product socket must be wiped dry before using the product again. They must not be immersed in water for cleaning to avoid the danger of electric leakage.
36. Please unplug the machine immediately after use.
37. If the product malfunctions or is damaged, please stop using it and send it to our company's after-sales service center for repair. Do not repair it yourself to avoid danger.

38. Do not disassemble the product, otherwise there is a risk of electric shock and injury.
If there is a malfunction, please go to the designated after sales service center for repair.
39. When discarding this product and its packaging, please hand it over to a qualified department for recycling. When discarding, please cut off the power cord.
40. This product is not suitable for areas above an altitude of 2000 meters, otherwise its intended functionality cannot be guaranteed.

Preface

Dear user

Thank you for using the Joyoung liquid heater (health kettle). This user manual is applicable to JK-15K25, All content in the book is for reference only when used and maintained by users. For any matters not covered, please feel free to inquiry the local after-sales service center or the company's customer service center.

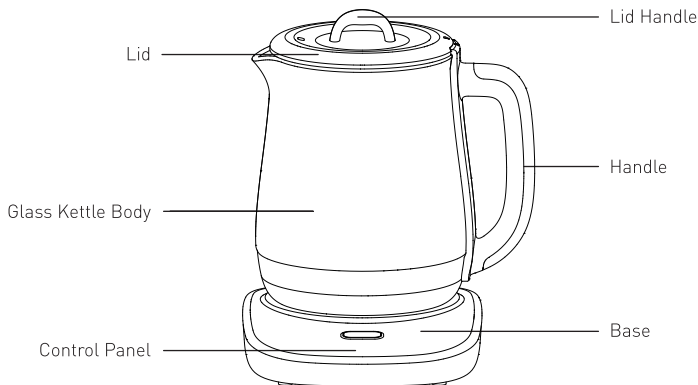
This product complies with relevant laws, regulations, and standards for food contact accessories. Please feel free to use it with confidence. May Joyoung products bring warmth, convenience, and health to your life.

Contents

- Chapter 1 Component and Function Description
(including interface introduction)
- Chapter 2 Product Using Methods
- Chapter 3 Troubleshooting and Solutions
- Chapter 4 Maintenance and Care
- Chapter 5 Recipe
- Chapter 6 Terms & Conditions of Warranty

Component and Function Description (including interface introduction)

1 Component Name



(Please refer to the actual product)

2 Control panel



(Please refer to the actual product)

Product Using Methods

① Warm tips

1. Before using this product, be sure to read this user manual carefully, especially the "Safety Precautions".
2. Before using the kettle for the first time, fill it with water up to the maximum water level line, boil the water, and then discard it. Repeat this process to clean the inside of the kettle and remove any odors.
3. Some food materials and medicinal materials (rice porridge, tremella, dendrobium, etc.) may contain a large amount of starch/sugar/gum or ginsenoside and other surface active ingredients. If a large amount of foam is found during heating, it is recommended to open the lid for heating to prevent overflow.
4. During the process of stewing ingredients, the oxide film on the surface of the heating plate of this product will thicken, which may present different colors. This is a normal physical phenomenon of stainless steel material. Does not affect use, can be wiped lightly with a scouring pad and eliminated by boiling water with citric acid.
5. Some ingredients need to be soaked before stewing, mung bean -3h, tremella -1h, and grain Congee -4h.
6. Cannot be used to heat milk, otherwise it will make the bottom sticky.

② Operating instructions

1. Click the [Start/Cancel] button to enter standby/shutdown mode;
2. Click the **【<】** or **【>】** keys to select functions;
3. Click the **【 Keep Warm 】** button to enter the warm keeping function, and click the **【<】** or **【>】** button to adjust the warm keeping temperature;
4. After selecting the function, click the **【 Preset/Timer 】** button, and then click the **【<】 【>】** button to adjust the corresponding working time/timer time;
5. Click the 'Start/Cancel' button to activate the function.

Caution:

- After boiling water, it automatically enters the warm keeping stage, with a default temperature of 65°C, and the warm keeping temperature can be adjusted in this stage. (Applicable only to the 'Boil' function)
- Black tea, with keep warm function, please use purified water or cold boiled water.
- Long press the **【<】 【>】** keys to quickly select and adjust.

Operating Hours and Status of Each Function						
Function	Default Cooking Time	Cooking Time Range	Keep Warm Temperature	Keep Warm Duration	Water Requirements	Preset Time Range (Completion Time of the Function)
01 Boiling	/	/	65°C	24h	No requirements	1-24h
02 Flower Tea	10min	1-30min	65°C	4h	No requirements	1-24h
03 Fruit Tea	15min	1-30min	65°C	4h	No requirements	1-24h
04 Black Tea	/	/	95°C	4h	Drinking water (do not boil)	1-24h
05 Tremella	90min	30-120min	65°C	4h	No requirements	1-24h
06 Boiled Egg	10min	1-30min	65°C	4h	No requirements	1-24h
07 Multi-Grain Porridge	70min	30-120min	65°C	4h	No requirements	1-24h
08 Mung Bean Soup	45min	30-120min	65°C	4h	No requirements	1-24h
09 Mix Milk Powder	/	/	45°C	12h	Drinking water (do not boil)	1-24h
10 Herbal Cuisine	60min	30-120min	65°C	4h	No requirements	1-24h
11 Ginger Date Tea	20min	1-30min	65°C	4h	No requirements	1-24h
12 Snow Pear Soup	30min	30-120min	65°C	4h	No requirements	1-24h
Time Setting/Pre-set	① Time Setting: After selecting a function, for those that support time adjustment, you press "Time/Setting Preset" and the "<" or ">" buttons to set the cooking time. ② Preset: If a reservation is required, after selecting a function, first press the Time/Reservation toggle button. When the display shows the reservation time "Y**", use the "<" and ">" buttons to adjust the reservation time.					

Operating Hours and Status of Each Function

Keep Warm	① After each function finishes, the cooker will enter Keep Warm mode. Except for the Boiling Water function—which allows adjustment of the Keep Warm temperature—other functions do not support temperature adjustment. ② Press the 【Keep Warm】 button to enter Keep Warm mode. The default Keep Warm temperature is 65°C. You can immediately adjust the temperature using the “<” and “>” buttons, within a range of 40–90°C. The Keep Warm duration is fixed at 24 hours. This function has a memory feature: after adjusting the temperature, the cooker will remember the last set Keep Warm temperature for the next use.
Working and Indicator Status	1) Power-On State: After connecting to the power supply, all segments of the digital display light up for 1 second, all buttons are disabled, and the heating element does not operate. The buzzer sounds for 1 second, after which the cooker automatically enters standby mode. 2) Standby State: When there is no pot, the digital display shows “——”. When a pot is placed, the display shows the real-time temperature. If no operation occurs within 60 seconds, the cooker automatically enters sleep mode. 3) Sleep State: The digital display is off. Press the “Start/Cancel” button to return to standby mode, and the buzzer will sound once. If there is no pot, placing the pot will also return the cooker to standby mode. 4) Function Selection: In standby mode, press the “<” or “>” buttons to cycle through the functions. Pressing once displays code 01 (Boiling), pressing twice displays code 02 (Flower Tea), and so on. No indicator lights are shown for the function names. A beep sounds when switching functions. The digital display shows the corresponding function parameters and flashes at a frequency of 1 Hz. At this point, you can immediately adjust the parameters using Time Adjustment or Reservation. Finally, press the “Start/Cancel” button to start the program. 5) Working State: For the Boiling Water, Black Tea, and Milk Preparation functions, the digital display alternately shows the real-time temperature and the function code. 6) Keep Warm State: For the Boiling Water, Black Tea, and Milk Preparation functions, the cooker enters Keep Warm mode once the target temperature is reached. For other functions, the cooker enters Keep Warm mode when the countdown ends. During Keep Warm, the display alternately shows the real-time temperature and the Keep Warm target temperature (bxx). When the target temperature is reached, the display shows the Keep Warm target temperature (bxx). Once the Keep Warm duration ends, the cooker completes its operation and displays “End.”

Product Using Methods

Srmpptom	Reason Analysis	Troubleshooting
The health kettle does nat heat up	Dry burning protection	Lift the kettle body, add an appropriate amount of cold water into the kettle, and then put it badck on the base
	The power plug is not connected properly	Check the connection of the power plug
	Other (abnormal high temperature protection/ damaged power cord, etc.)	Contact after-sales maintenance
Button malfunction	Button damaga/poor button contact, etc.	
Continuous boiling of water	Internal wire loose or poor contact	
	Sensor damage	
Digital display E1	Separation of kettle body and base	Put the kettle back on the base
	The working environment temperature is too low	Please use indoors and increase the indoor temperature
	Other (sensor open circuit etc)	Contact after-sales maintenance
Digital display E2	The dry burning time is too long	Lift the kettle body, add an appropriate amount of cold water into the kettle, and then put it back on the base
	Sensor short orouit	Contact after-sales maintenance
Digital display E3	Dry burning protection	Lift the kettle body, add an appropriate amount of cold water into the kettle, and then put it back on the base
	Other (sensor damage, etc)	Contact after-sales maintenance
Digital display E4	Poor or damaged sensor contact	
There is an odor in the water	This phenomenon usually occurs during the first use	Reference product usage method-Warm tips 2

Srmpptom	Reason Analysis	Troubleshooting
There is scale inside the kettle	Water quality reasons	Use clean water or promptly remove scale
The Kettle water is turbid	Water quality reasons	

Friendly Reminder

The above methods address common troubleshooting and resolution. For other issues, please contact your local service center for repairs. Do not attempt to disassemble or repair the product yourself.

Maintenance and Care

① How to clean the kettle

- Before cleaning the kettle, always unplug the power cord and allow the kettle to cool down.
- Do not immerse the kettle, power cord, plug, or power base in water.
- Ensure that all electrical components are dry.
- Wipe the exterior of the kettle with a damp cloth. Do not use abrasive powders or cleaning pastes, as they can damage the kettle's surface.

② How to Remove Limescale

To maintain the kettle in good working condition, limescale should be removed regularly. If the kettle frequently turns off automatically before the water boils, it indicates that the kettle needs descaling. You can use the following methods to remove limescale:

- Use a descaling product specifically designed for kettles, following the product instructions.
- Add 0.5 liters of 8-degree white vinegar to the kettle. Let it soak for 1 hour, then discard the vinegar and rinse the kettle 4-5 times with clean water.
- Add 0.5 liters of water and 25 grams of citric acid into the kettle. Boil the water and let it soak for 15 minutes, then rinse the kettle 4-5 times with clean water.

Recipe

Recipe	Ingredients	Instruction
Boiling	-	-
Flower Tea	Mugwort Root: 7g Bamboo Sugarcane: 20g Fig: 15g Honey Dates: 10g	1. Wash the mugwort root and bamboo sugarcane, cut them into sections, and set aside. Place all ingredients into the pot and add water up to 1000ml. 2. On the pot control panel, press the "Select" function key, choose the "Rose Tea" function, set the time to 15 minutes, and press the "Start/Cancel" key to begin. Once cooking is complete, it's ready to serve.
Fruit Tea	Sea Coconut: 2g Red Dates: 15g Goji Berries: 5g Longan Flesh: 4g Rock Sugar: as needed Water: 800g	1. Wash the sea coconut and soak it in water for 3 hours 2. Place all ingredients into the pot. On the control panel, press the "Select" function key, choose the "Herbal Soup" function, set the time to 15 minutes, and press the "Start/Cancel" key to begin. Once completed, it is ready to drink.
Black Tea	Turtle Jelly: 100g Milk: 250ml Black Tea Bags: 2 bags (42g) White Sugar: 10g	1. Place the black tea bag and sugar into the pot, and add water until it reaches 500ml. 2. On the control panel of the health pot, press the "Select" function key to choose the "Black Tea" function, adjust the time to 10 minutes, and then press the "Start/Cancel" key to begin brewing. Once completed, add turtle jelly and stir in milk until well combined.

Recipe	Ingredients	Instruction
Tremella	Dried Tremella: 8g Pineapple: 50g Pumpkin: 20g Rock Sugar: 20g	1.Wash the fungus and soak it in warm water for 30 minutes.Remove the roots and tear it into small pieces. Soak the pineapple in salt water for 10 minutes, and peel and cut the pumpkin into small pieces for later use. 2.Place the fungus and pumpkin into the health pot, and add water until it reaches 1000ml. 3.On the control panel of the pot, press the "Select" function key to choose the "Tremella" function, adjust the time to 1 hour and 30 minutes, and then press the "Start/Cancel" key to begin cooking. In the last 10 minutes, add the pineapple and rock sugar. Once completed, it's ready to serve.
Boiled Egg	Egg: 1 Water: 1000ml	1.Add water into the pot. 2.On the control panel, press the "Select" function key and choose the "Egg" function. Press the "Start/Cancel" key and adjust the time to 10 minutes. Once it boils, use a spoon to stir the water in a clockwise direction to create a vortex, then crack in the egg. Once cooking is complete, it's ready to serve.
Multi-Grain Porridge	Rice: 30g Glutinous Rice: 20g Millet: 10g Goji Berries: 1g Rock Sugar: as needed Water: 600g	1.Rinse the rice thoroughly and place all the ingredients into the pot. Add water. 2.On the control panel of the health pot, press the "Select" function key and choose the "Porridge" function. Adjust the time to 40 minutes, then press the "Start/Cancel" key to begin cooking. Once completed, it's ready to eat.

Recipe	Ingredients	Instruction
Mung Bean Soup	Mung Beans: 150g Lily Bulbs: 10g Water: 1000g Rock Sugar: as needed	1.Wash the mung beans and lily bulbs. 2.Place the mung beans, lily bulbs, and water into the pot. On the control panel, press the "Select" function key and choose the "Bean Soup" function. Adjust the time to 45 minutes, then press the "Start/Cancel" key to begin cooking. Once completed, add rock sugar and stir until well combined.
Mix Milk Powder	-	-
Herbal Cuisine	Red Beans: 60g Red Dates: 30g Goji Berries: 10g Red-Skin Peanuts: 60g Brown Sugar: 40g Water: 600g	1.Soak the red beans in warm water for over 2 hours and wash the red-skinned peanuts, soaking them for over 2 hours as well. 2.Wash the red dates, red beans, and goji berries. 3.Pour the peanuts with water into the pot, then add all the other ingredients along with 600g of water. On the control panel, press the "Select" function key and choose the "Herbal Soup" function. Adjust the time to 90 minutes, then press the "Start/Cancel" key to begin cooking. Once completed, it's ready to eat.
Ginger Date Tea	Longan: 10g Red Dates: 20g Egg: 1 Goji Berries: 3g Brown Sugar: 10g Water: 600g	1.Wash and pit the red dates, and wash the longan and goji berries. 2.Place the longan, red dates, goji berries, rock sugar, and water into the pot. On the control panel, press the "Select" function key and choose the "Ginger Tea" function. Adjust the time to 20 minutes and press the "Start/Cancel" key. Once the water boils, crack in the egg, and once cooking is complete, it's ready to serve.

Recipe	Ingredients	Instruction
Snow Pear Soup	Honeysuckle: 2g Snow Pear: 150g	1.Wash the snow pear, peel it, and cut it into pieces. Place all the ingredients into the pot and add water until it reaches 1000ml. 2.On the control panel, press the "Select" function key and choose the "Pear Soup" function. Adjust the time to 10 minutes and press the "Start/Cancel" key to begin cooking. Once the simmering is complete, it's ready to serve.

Product Specifications

Model	JTM-125
Rated Voltage	220V
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	800W