九阳	国际营销BU	STYLEMASTER NO.
型号 AF-60V7-MS01 and AF-60V7-TH01	版本 J 04/15/2026 初稿	
内容 说明书设计稿		
设计 苗林锋		
材质		
日期 04/15/2026		
尺寸 335mmx240mm		
颜色 K100		
工艺 4/0,双面印刷		
如发现产品有质量问题或者疑问，请及时联系我们的客服人员。		

Joyoung

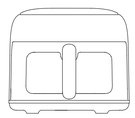
Operation Instruction

คู่มือการใช้งาน

Air fryer

หม้อทอดไร้น้ำมัน

AF-60V7-MS01 and AF-60V7-TH01



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

Safety Precautions

⚠ **WARNING: Be alert to risks that could result in personal injury, serious harm, or significant property damage.**

1. During operation, the surface temperature of the front, left and right sides and top of the product will rise. Areas/surfaces marked with the "High Temperature Surface" symbol ⚠ will become hot during operation. Please take care to avoid burns.

⚠ **CAUTION: Pay attention to the risks that may result in personal injury or property damage.**

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. After opening the packaging, please put the plastic bag into the trash can immediately to prevent children from playing with it and causing a suffocation hazard.
3. When using the product, leave enough space around it and keep it at least 10cm away from surrounding objects to prevent oil fumes from polluting the furniture or even causing dangers such as fire.
4. Do not place bagged, canned, or bottled items, cotton gauze, or flammable materials on the product, or cover the product during use to avoid fire or explosion.
5. Do not touch the grill or grill handle while the product is in operation or before it cools down to avoid burns.
6. This appliance is intended for normal household use only. Do not use it for any other purpose.
7. All packaging materials must be removed before use; otherwise, the product may cause fire, burns, or other accidents during operation.
8. The input voltage/frequency of this product is 220-240V/50-60Hz. Before connecting the product to the power supply, please check whether it matches the local power supply voltage. A voltage higher or lower than this may damage the components or affect the performance of the product.
9. This product is a Class I appliance. Before use, please ensure that the ground wire is properly grounded to prevent electrical leakage.
10. A grounded socket of 10A or above must be used. The plug must be fully inserted into the socket to prevent poor contact from causing the components to overheat and burn out, which could lead to short circuit or fire.
11. Do not operate this product with an external timer or independent remote control system to prevent short circuits, spontaneous combustion, or other hazards.
12. It is strictly forbidden to use the product for any purpose other than food baking.
13. Never plug or unplug the power cord with wet hands to avoid electric shock.
14. Please operate on a level surface. Do not operate this product on flammable materials such as carpets, towels, plastics, or paper to prevent fire.
15. Do not place this product on unstable, damp, high-temperature, smooth, or heat-sensitive surfaces to avoid electric shock, fire, slippage, or other injury and property damage.
16. Do not use this product in environments with gas leaks or electrical leaks, as this may cause fire and electric shock.
17. The product must be kept at least 30cm away from fire sources to avoid damage to the product or fire hazard.
18. Do not use this product under or near flammable materials such as curtains or closets to prevent fire.
19. Never leave the product unattended to prevent burning food and causing fire or other dangers.
20. Ensure that the power cord does not come into contact with sharp edges, rough edges, other protruding sharp objects, or objects with high heat surfaces to prevent leakage, electric shock, or fire.
21. During operation, please use the control panel to operate the appliance. Do not touch the hot surface or interior of the product to avoid burns.
22. This product must not be operated empty (without any food) for extended periods to prevent spontaneous combustion and potential injury or property damage. It is recommended not to use continuously for more than 3 hours.
23. When using the oven, it is strictly forbidden to place any flammable materials such as paper or plastics inside to avoid the risk of fire.
24. Do not place glassware, sealed containers, or other potentially explosive items in an electric oven for heating, as this may cause an explosion.
25. Ensure that food does not touch the heating element during use; do not bake excessively large food, otherwise it may cause smoke or fire.
26. If baking acidic ingredients with a pH < 5 (such as those dipped in vinegar, lemon juice, or other sauces), be sure to wrap them in aluminum foil,
27. The product will generate high temperature and steam during operation. Do not touch it with your hands or bring your face close to it. Be especially careful when removing the frying pot, as hot steam may come out of the electric oven. Be careful to avoid burns.
28. After use, please ensure the product has stopped working before unplugging the power cord,
29. When unplugging the power cord, hold the plug and pull it out. Do not pull or twist the power cord forcefully to prevent damage to the power cord and potential electric shock,
30. Please use heat-insulating objects to handle hot items to prevent burns,
31. After each use, the frying pot and grill rack must be cleaned to prevent food residue, oil stains, etc. from causing smoke or fire during the next baking,
32. After use, the heating element surface will still be hot. Please let it cool down before cleaning to prevent burns.
33. When this product is not in use, when cleaning or moving this product, or when the product malfunctions, please be sure to unplug the power cord to prevent damage caused by leakage or accidental start-up.
34. If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional from the manufacturer, its service department, or a similar qualified person to avoid danger.
35. Do not rinse or soak this product in water or other liquids, and do not spray water on it to avoid damage to the device or leakage.
36. If the product malfunctions or is damaged, please stop using it and send it to our after-sales service center for repair. Do not attempt to repair it yourself to avoid danger.
37. When discarding this product and its packaging, please hand them over to a qualified recycling department, Please cut the power cord before discarding.

REMINDER

- Before first use, please remove the frying pot and grill rack and clean them with detergent, After cleaning, put them in the air fryer and preheat for 10 minutes to remove any residual odors from the packaging or transportation process,
- A small amount of smoke or a slight odor may be emitted when you first start using it, which is normal.
- Please use all original accessories for this product.
- In extremely cold weather, it is recommended to allow the machine to return to room temperature before use.

Preface

Dear User:

Thank you for using Joyoung air fryer,

This manual applies to the AF-60V7-MS01 and AF-60V7-TH01 product,

All content in this book is for user reference only, For any questions, please contact our customer service department,

All food-contact parts of this product comply with relevant laws, regulations, and standards, Please use them with confidence,

May Joyoung products bring you warmth, convenience, and health,

Start here, experience cooking!

Contents

Chapter 1: Component Names and Functions (including Interface Introduction)

Chapter 2: Operation Instructions

Chapter 3: Electrical Schematic Diagram

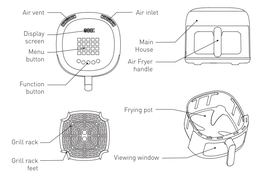
Chapter 4: Fault Analysis and Troubleshooting

Chapter 5: Cleaning and Maintenance

Chapter 6: Basic Product Information and Packing Details

After-Sales Service

Component Names and Functions (including Interface Introduction)



Note: Images are for reference only.
The specific design is subject to the physical product.

Serial Number	Component Name	Function
1	Display screen	Display temperature and time
2	Menu button	Used to select recipe menu
3	Function button	Used to control time, temperature, start/cancel, and timer functions,
4	Air vent	Expel hot air from the machine
5	Air inlet	Let cold air from outside enter the machine
6	Air Fryer handle	Used for picking up and putting away the frying pot
7	Grill rack	Used to hold food and place it in the frying pot,
8	Grill rack feet	Used to improve the stability of the grill rack and prevent friction between the grill rack and the frying pot,
9	Frying pot	Used to hold the grill rack and collect the oil that drips from the food,
10	Viewing window	Used to observe the ingredients inside the pot,

Operation Instructions

Touch button
interface introduction

- **[Menu] button:** Used to select menu function, After selection, the corresponding menu number (P01-P19) will be displayed on the digital tube screen,
- **[Fan Speed] Button:** Used to select the motor speed adjustment level (1-5).
- **[-] Button:** The "-" button is used to increase the temperature, time, or speed setting.
- **[+] Button:** The "+" key is used to reduce the temperature, time, or speed setting.
- **[Start/ Cancel] button:** Used to start or cancel the function,
- **[Time/ Temperature] button:** Used to select time or temperature.
- **[Timer] button:** Used for the timer function,
- **[888] Digital tube display:** Displays the set temperature or time, automatic menu number, and speed setting,
- **Note:** During the operation of the air fryer, the heating element will stop heating when the temperature inside the fryer exceeds the preset value. Once the temperature inside the cavity has cooled down to below the preset value, the heating element will restart heating. This cycle is repeated to ensure that the temperature inside the pot is maintained at the preset value.
- When the set work time ends, there will be a four-beep notification,

Preparation before first use

1. Remove all packaging materials,
2. Remove the frying pot and grill rack then remove the packaging bags,
3. Clean the frying pot and grill rack with warm water, Wipe the sides and bottom of the air fryer with a damp cloth soaked in detergent, Let it dry completely before use,
4. Place the air fryer on a stable surface,
5. Sufficient space should be left around the air fryer to ensure that there is at least 10cm between the surface and other items, and no items should be placed at the air outlet,

Instructions for use

1. Place the grill rack inside the frying pot,
2. Place the food on the grill rack, ensuring the food does not exceed the height of the fryer, and place the frying pot into the machine,
3. Plug in the power, select the desired menu, and press the "Start/Cancel" button to begin operation,
4. To set the temperature and time manually, select the "Manual" menu, use the "+" and "-" keys to set the desired temperature, then click the 'Time / Temperature' key to switch to the time setting interface, use the "+" and "-" keys to set the desired time, and then press the "Start / Cancel" key to begin operation,
5. When the cooking is complete, the air fryer will emit four "beep beep beep" sounds and enter the keep-warm status, At this time, press the "Start/Cancel" button to end the keep-warm status and enter standby status,
6. Remove the frying pot and place it on a table or heat-resistant support, Use a heat-resistant insulated object to carefully remove the food from the fryer rack,

Timer Function Description

1. Select the corresponding menu button according to the ingredients you need to bake, For example, to make chicken wings, select the "Chicken Wings" button,
2. Press the "Timer" button, The digital tube display shows 8 hours (default timer time), Use the "+" and "-" buttons to set the timer time (1.5-16 hours can be set; for more than 10 hours, press "+" and "-" once to adjust by 1 hour; for less than 10 hours, press "+" and "-" once to adjust by 0.5 hours),
3. Press the "Start/Cancel" button to enter the timer status, The timer time is the cooking completion time, When the timer time (excluding the baking time) is more than 2 hours, the machine will heat for 20 minutes during the reservation process to keep the food fresh, which can prevent the food from spoiling in summer,

NOTE:

1. For the menu items "Sweet Potato P02" and "Peanuts P17", if the timer time exceeds 2 hours, the machine will not heat up to preserve the freshness,
2. The timer function is unavailable in the "Cake P05" and "Dried Fruits P16" menus and in "Manuel" status;
3. When the indoor temperature is very low and the internal temperature of the machine is below 8°C, the machine will not heat up for preservation during the timer process.

Fan speed function description

1. In Manuel status, users can select the corresponding motor speed according to the baking needs of the ingredients, Press the "Manuel" button, set the required temperature using the "+" and "-" buttons, and then click the "Time / Temperature" button to switch to the time setting interface, Set the required time using the "+" and "-" buttons,
2. Press the "Fan Speed" button, The screen will display F-5 (the default setting is the highest motor speed), To adjust the speed, press "+" or "-" to adjust to the speed required for the food (there are five speeds from 1 to 5, with higher numbers indicating higher speeds),
3. Press the "Start/Cancel" button to start the baking program according to the set temperature, time, and speed setting,

Tips:

- Do not place food in heat-sensitive containers such as plastic containers inside the electric oven,
- Do not use glass or ceramic plates or lids,
- For better baking results, it is recommended to preheat for about 5 minutes before use,
- Some foods can be baked with aluminum foil for better results,
- Baking time can be adjusted according to personal preference,
- When the air fryer is in operation and for a period of time after operation, the temperature of its outer surface and air vent may be very high, Do not touch or move it unnecessarily to avoid danger,
- When baking continuously, be sure to clean up any residue left in the pan from the previous baking to avoid burning, smoking, or affecting the appearance of the food when baking again,
- The machine involves multiple processes, and the temperature display may vary during operation, which is normal,
- Once the machine enters sleep status and displays "--", it can only be woken up by pressing the "start/cancel" button,

Electrical Schematic Diagram

Fault Analysis and Troubleshooting

Fault symptom	Cause analysis	Solution
Appliance does not operate	No power	Insert the power plug into a grounded socket
	Internal wiring open circuit	Send the appliance to an authorized service center for repair
Uncooked food	The grill rack was overloaded with food	If there is too much food, please cook in smaller batches
	The set temperature is too low	Set the temperature according to the recipe requirements
	Baking time is too short	Extend baking time
Fried food is not crispy	Ingredients not suitable for air frying	Use snacks suitable for air frying, For oil-free ingredients, lightly brush a thin layer of oil on the surface
Unable to smoothly push the appliance into the frying pot	The food was too much and rose above the frying pot	Reduce the amount of food, add an appropriate amount of ingredients
	The edge of the frying pot is deformed	Contact Joyoung customer service or your local Joyoung after-sales service center for repairs as soon as possible
White smoke rose	Oily ingredients are being baked	A certain amount of white smoke leakage is normal when grilling oily foods
	There were still some grease residues left from the last baking in the frying pot	Please be sure to clean the frying pot after every use

Digital Screen Alarm Code Explanation

Code	Type	Recovery method	Handling method
E51	Cavity sensor open circuit operation status	Press the Start/Cancel button to return to standby mode, If it does not resume operation, it will keep beeping	After-sales service
E52	Cavity sensor short-circuit operating state	Press the Start/Cancel button to return to standby mode, If it does not resume operation, it will keep beeping	After-sales service
E14	Overtempera-ture protection	Press the Start/Cancel button to return to standby mode, If it does not resume operation, it will keep beeping	After-sales service
E13	Over-time heating protection	Long press the "Start/Cancel" key to enter Standby mode; the appliance will enter Working mode once the frying pot is correctly installed	After-sales service
E19	Motor stall alarm	Press the Start/Cancel button to return to standby mode, If it does not resume operation, it will keep beeping	After-sales service
Err	No pot alarm	Long press the "Start/Cancel" key to enter Standby mode; the appliance will enter Working mode once the frying pot is correctly installed	Put it in the frying pot

- If the problem persists, do not disassemble the machine yourself, Please send it to your local after-sales service center for repair, For details, please refer to the "After-Sales Service" section in the instruction manual or call the Sunshine Service Hotline: 400-6186-999 for consultation,
- If the above information differs from the actual product due to changes in model or parts, please refer to the actual product, We apologize for any inconvenience caused and will not provide further notice,

Cleaning and Maintenance

1. Before cleaning the air fryer, please disconnect the power and unplug it, and wait until the product has completely cooled down before proceeding,
2. If there is oil on the walls of the air fryer cavity, wipe it with a soft, damp cloth soaked in neutral detergent,
3. The frying pot and grill rack can be removed and washed in water,
4. Do not immerse the entire air fryer in water or other liquids for cleaning, as this may cause electric shock or malfunction,
5. After cleaning, allow the appliance to air dry before storing it in a cool, dry place,

Product Specifications and Packing List

Product dimensions (length × width × height)		347mm×278mm×248mm
Product net weight		Approximately 3.2kg (product weight excluding packaging materials)
Technical Specifica-tions	Rated Voltage	220-240V
	Rated Frequency	50-60Hz
	Rated Power	1350W
Packing list	Whole unit	1
	Frying pot	1
	Grill rack	1
	Instruction manual	1

(All data provided by Joyoung R&D Center, The above specification may be changed without further notice.)

After-Sales Service

1. Warranty Regulations
- The product is covered by a 2-year warranty valid nationwide,
2. Warranty Period Definition
- The start date is based on a valid purchase voucher (invoice, online record, etc.),
- If no voucher exists, the start date is 3 months after the product barcode date,
3. Exclusions from Free Warranty Service

The following cases are not covered under the free warranty:
- Damage caused by force majeure events,
- Damage caused by human factors (improper moving, use, maintenance, or storage),
- Damage caused by installation or repair at non-authorized service points (including self-disassembly or repair),
- Products used for non-household purposes (business, commercial, or collective use),
- Failure to provide a valid purchase voucher or the warranty has expired,
4. After-Sales Service Contact Information
- Singapore (E-commerce): aftersales-sg@joyoung.com
- Malaysia (E-commerce): aftersales-my@joyoung.com
- Thailand (E-commerce): aftersales-th@joyoung.com

เครื่องใช้งาน

- [-] ปุ่ม: ใช้สำหรับลดอุณหภูมิ เวลา หรือความเร็ว
- [Start/ Cancel] ปุ่ม: ใช้สำหรับเริ่มต้นหรือยกเลิกการทำงาน
- [Time/ Temperature] ปุ่ม: ใช้สำหรับการเลือกเวลา หรือ อุณหภูมิ
- [Timer] ปุ่ม: ใช้สำหรับตั้งเวลาการทำงาน
- [888] หน้าจอแสดงผลดิจิตอล: แสดงอุณหภูมิหรือเวลาที่ตั้งไว้ เมนูอัตโนมัติ และระดับการตั้งค่าความเร็ว
- [+] ปุ่ม: ใช้สำหรับเพิ่มอุณหภูมิ เวลา หรือความเร็ว
- **Note:** During the operation of the air fryer, the heating element will stop heating when the temperature inside the fryer exceeds the preset value. Once the temperature inside the cavity has cooled down to below the preset value, the heating element will restart heating. This cycle is repeated to ensure that the temperature inside the pot is maintained at the preset value.
- When the set work time ends, there will be a four-beep notification,

Preparation before first use

1. Remove all packaging materials,
2. Remove the frying pot and grill rack then remove the packaging bags,
3. Clean the frying pot and grill rack with warm water, Wipe the sides and bottom of the air fryer with a damp cloth soaked in detergent, Let it dry completely before use,
4. Place the air fryer on a stable surface,
5. Sufficient space should be left around the air fryer to ensure that there is at least 10cm between the surface and other items, and no items should be placed at the air outlet,

Instructions for use

1. Place the grill rack inside the frying pot,
2. Place the food on the grill rack, ensuring the food does not exceed the height of the fryer, and place the frying pot into the machine,
3. Plug in the power, select the desired menu, and press the "Start/Cancel" button to begin operation,
4. To set the temperature and time manually, select the "Manual" menu, use the "+" and "-" keys to set the desired temperature, then click the 'Time / Temperature' key to switch to the time setting interface, use the "+" and "-" keys to set the desired time, and then press the "Start / Cancel" key to begin operation,
5. When the cooking is complete, the air fryer will emit four "beep beep beep" sounds and enter the keep-warm status, At this time, press the "Start/Cancel" button to end the keep-warm status and enter standby status,
6. Remove the frying pot and place it on a table or heat-resistant support, Use a heat-resistant insulated object to carefully remove the food from the fryer rack,

Timer Function Description

1. Select the corresponding menu button according to the ingredients you need to bake, For example, to make chicken wings, select the "Chicken Wings" button,
2. Press the "Timer" button, The digital tube display shows 8 hours (default timer time), Use the "+" and "-" buttons to set the timer time (1.5-16 hours can be set; for more than 10 hours, press "+" and "-" once to adjust by 1 hour; for less than 10 hours, press "+" and "-" once to adjust by 0.5 hours),
3. Press the "Start/Cancel" button to enter the timer status, The timer time is the cooking completion time, When the timer time (excluding the baking time) is more than 2 hours, the machine will heat for 20 minutes during the reservation process to keep the food fresh, which can prevent the food from spoiling in summer,

NOTE:

1. For the menu items "Sweet Potato P02" and "Peanuts P17", if the timer time exceeds 2 hours, the machine will not heat up to preserve the freshness,
2. The timer function is unavailable in the "Cake P05" and "Dried Fruits P16" menus and in "Manuel" status;
3. When the indoor temperature is very low and the internal temperature of the machine is below 8°C, the machine will not heat up for preservation during the timer process.

Fan speed function description

1. In Manuel status, users can select the corresponding motor speed according to the baking needs of the ingredients, Press the "Manuel" button, set the required temperature using the "+" and "-" buttons, and then click the "Time / Temperature" button to switch to the time setting interface, Set the required time using the "+" and "-" buttons,
2. Press the "Fan Speed" button, The screen will display F-5 (the default setting is the highest motor speed), To adjust the speed, press "+" or "-" to adjust to the speed required for the food (there are five speeds from 1 to 5, with higher numbers indicating higher speeds),
3. Press the "Start/Cancel" button to start the baking program according to the set temperature, time, and speed setting,

Tips:

- Do not place food in heat-sensitive containers such as plastic containers inside the electric oven,
- Do not use glass or ceramic plates or lids,
- For better baking results, it is recommended to preheat for about 5 minutes before use,
- Some foods can be baked with aluminum foil for better results,
- Baking time can be adjusted according to personal preference,
- When the air fryer is in operation and for a period of time after operation, the temperature of its outer surface and air vent may be very high, Do not touch or move it unnecessarily to avoid danger,
- When baking continuously, be sure to clean up any residue left in the pan from the previous baking to avoid burning, smoking, or affecting the appearance of the food when baking again,
- The machine involves multiple processes, and the temperature display may vary during operation, which is normal,
- Once the machine enters sleep status and displays "--", it can only be woken up by pressing the "start/cancel" button,

แผนผังวงจรไฟฟ้า

การวิเคราะห์ข้อขัดข้องและการแก้ไขปัญหา

อาการขัดข้อง	การวิเคราะห์สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่มีไฟฟ้า	เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่ต่อสายดิน
	สายไฟภายในขาดวงจร	ส่งเครื่องให้ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อซ่อมแซม
อาหารไม่สุก	คุณภาพอาหารไม่เหมาะสมกับการทอดด้วยลมร้อน	หากมีอาหารมากไปควรแบ่งทำหลายครั้ง
	อุณหภูมิที่ตั้งไว้ต่ำเกินไป	ตั้งค่าอุณหภูมิตามคำแนะนำของอุตสาหกรรม
	เวลาตั้งเสร็จน้อย	เพิ่มเวลาทอง
อาหารทอดไม่กรอบ	วัตถุดิบไม่เหมาะสำหรับการทอดด้วยลมร้อนหรือไม่ใช่น้ำมัน	ใช้วัตถุดิบที่เหมาะสำหรับการทอดด้วยลมร้อน หรือใช้แปรงทาน้ำมันพืชเป็นชั้นบางๆ ก่อนทำการทอด
ไม่สามารถใส่หม้อทอดเข้าไปในเครื่องได้อย่างราบรื่น	อาหารมีปริมาณมากจนไปโผล่เหนือกระทะทอดน้ำมัน	ลดปริมาณอาหาร และเพิ่มวัตถุดิบในปริมาณที่เหมาะสม
	ขอบหม้อทอดโค้งเบี้ยว	ไปที่ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจาก Joyoung หรือศูนย์บริการหลังการขายของ Joyoung ในพื้นที่ของท่านเพื่อทำการซ่อมแซมโดยเร็วที่สุด
	ด้านล่างวัตถุดิบที่มีน้ำมันสูง	การใส่ทรัพสินค้าแป้งมีน้ำมันจะทำการย่างอาหารที่มีน้ำมันเป็นเรื่องปกติ
มีควันสีขาวลอยขึ้น	มีน้ำมันจากวัตถุดิบหยดลงในถาดน้ำมันมากเกินไป	ไปทำความสะอาดหม้อทอดหลังการใช้งานทุกครั้ง

คำถามที่พบบ่อย

เรียน ผู้ใช้งาน

ขอขอบคุณที่เลือกใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน Joyoung

คู่มือแนะนำนี้ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์รุ่น AF-60V7-MS01 และ AF-60V7-TH01

เนื้อหาทั้งหมดในคู่มือนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงสำหรับผู้ใช้งานเท่านั้น หากมีข้อสงสัยใด ๆ โปรดติดต่อแผนกบริการลูกค้าของเรา

ชิ้นส่วนทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ที่สัมผัสกับอาหารเป็นไปตามกฎหมาย ข้อกำหนด และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โปรดใช้งานได้อย่างมั่นใจ

หม้อทอดไร้น้ำมัน Joyoung และความอบอุ่น ความสะดวกสบาย และสุขภาพที่ดีให้แก่ท่าน

เริ่มต้นที่นี่ สนุกกับการทำอาหาร

สารบัญ

บทที่ 1: ชื่อส่วนประกอบและหน้าที่ (รวมถึงการแนะนำแผงควบคุม)

บทที่ 2: คำแนะนำการใช้งาน

บทที่ 3: แผนผังวงจรไฟฟ้า

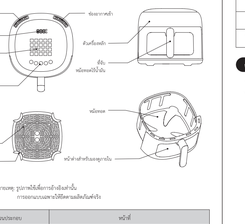
บทที่ 4: การวิเคราะห์ข้อขัดข้องและการแก้ไขปัญหา

บทที่ 5: การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

บทที่ 6: ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์และรายการบรรจุภัณฑ์

บริการหลังการขาย

ชื่อส่วนประกอบและหน้าที่ (รวมถึงการแนะนำแผงควบคุม)

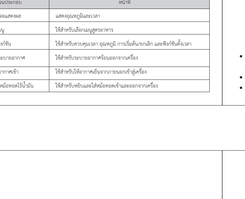


หมายเหตุ: รูปภาพใช้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น การแสดงบนหน้าจริงโดยผลิตภัณฑ์จริง

ลำดับที่	ชื่อส่วนประกอบ	หน้าที่
1	หน้าแสดงผล	แสดงอุณหภูมิและเวลา
2	ปุ่มเมนู	ใช้สำหรับเลือกเมนูอาหาร
3	ปุ่มฟังก์ชัน	ใช้สำหรับควบคุมเวลา อุณหภูมิ การเริ่มต้น/ยกเลิก และฟังก์ชันเวลา
4	ช่องระบายอากาศ	ใช้สำหรับระบายอากาศร้อนออกจากเครื่อง
5	ช่องอากาศเข้า	ใช้สำหรับให้อากาศเย็นจากภายนอกเข้าสู่เครื่อง
6	ที่จับหม้อทอดไร้น้ำมัน	ใช้สำหรับหยิบและใส่หม้อทอดเข้าและออกจากเครื่อง
7	ตะแกรงย่าง	ใช้สำหรับวางอาหารและใส่หม้อทอด
8	ขาตะแกรงย่าง	ใช้เพื่อเพิ่มความมั่นคงของตะแกรงย่างและป้องกันการเสียดสีระหว่างตะแกรงย่างกับหม้อทอด
9	หม้อทอด	ใช้สำหรับรองรับส่วนผสมต่างๆ และยังรองรับน้ำมันที่หยดจากอาหาร
10	หน้าต่างสำหรับมองอาหาร	ใช้สำหรับสังเกตวัตถุดิบภายในหม้อ

คำแนะนำการใช้งาน

การแนะนำ
ปุ่มฟังก์ชัน และหน้าจอ



- ปุ่ม [เมนู]: ใช้สำหรับเลือกฟังก์ชันเมนู หลังจากเลือกแล้ว หมายเลขเมนูที่ต้องตรงกัน (P01-P19) จะแสดงบนหน้าจอของผลลัพธ์ดิจิตอล
- ปุ่ม [ความอบร้อนพิเศษ]: ใช้สำหรับเลือกระดับความอบร้อนพิเศษ (1-5)
- ปุ่ม [-]: ปุ่ม "-" ใช้สำหรับเพิ่มค่าการตั้งอุณหภูมิ เวลา หรือความเร็ว

- ปุ่ม [+]: ปุ่ม "+" ใช้สำหรับลดค่าการตั้งอุณหภูมิ เวลา หรือความเร็ว
- ปุ่ม [เริ่ม/ยกเลิก]: ใช้สำหรับเริ่มหรือยกเลิกการทำงาน
- ปุ่ม [ตั้งเวลา]: ใช้สำหรับตั้งเวลาการทำงาน
- หน้าจอแสดงผลดิจิตอล [888]: แสดงอุณหภูมิหรือเวลาที่ตั้งไว้ หมายเลขเมนูอัตโนมัติ และระดับการตั้งค่าความเร็ว
- หมายเหตุ: ระหว่างการทำงานของหม้อทอดไร้น้ำมัน หากค่าความร้อนของทุกส่วนภายในหม้อถึงอุณหภูมิการอบร้อนของหม้อทอดแล้วกว่าค่าที่ตั้งไว้ ค่าค่าความร้อนของระบบทำความร้อนจะหยุดทำงานชั่วคราว เพื่อรักษาอุณหภูมิการอบร้อนของหม้อทอดให้คงที่ตามค่าที่ตั้งไว้ ซึ่งค่าความร้อนของระบบทำความร้อนจะหยุดทำงานชั่วคราวเป็นวงจรซ้ำๆ เพื่อรักษาอุณหภูมิการอบร้อนของหม้อทอดให้คงที่ตามค่าที่ตั้งไว้
- เมื่อเวลาการทำงานที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง จะมีเสียงสัญญาณเตือนดังขึ้นสี่ครั้ง

การเตรียมก่อนการใช้งานครั้งแรก

1. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
2. นำหม้อทอดและตะแกรงย่างออก จากนั้นนำถุงบรรจุภัณฑ์ออก
3. ทำความสะอาดหม้อทอดและตะแกรงย่างด้วยน้ำอุ่น เช็ดด้านข้างและด้านล่างของหม้อทอดไร้น้ำมันด้วยผ้าชุบน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด ปิดฝาก่อนใช้งานให้แห้งสนิท
4. วางหม้อทอดไร้น้ำมันบนพื้นผิวที่มั่นคง
5. ควรเว้นพื้นที่โดยรอบหม้อทอดไร้น้ำมันให้เพียงพอ เพื่อให้มีระยะห่างระหว่างพื้นผิวกับสิ่งของอื่นอย่างน้อย 10 ซม. และห้ามวางสิ่งของใด ๆ บริเวณช่องระบายอากาศ

คำแนะนำการใช้งาน

1. วางตะแกรงย่างลงในหม้อทอด
2. วางอาหารบนตะแกรงย่าง โดยตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารไม่สูงเกินความสูงของหม้อทอด แล้วนำหม้อทอดใส่เข้าไปในเครื่อง
3. เสียบปลั๊กไฟ เลือกเมนูที่ต้องการ แล้วกดปุ่ม "เริ่มต้น/ยกเลิก" เพื่อเริ่มการทำงาน
4. หากต้องการตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาด้วยตนเอง ให้เลือกเมนู "แมนนวล" ใช้ปุ่ม "+" และ "-" เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม "เวลา/อุณหภูมิ" เพื่อสลับไปยังหน้าจอตั้งค่าเวลา และตั้งค่าเวลาที่ต้องการด้วยปุ่ม "+" และ "-" จากนั้นกดปุ่ม "เวลา/อุณหภูมิ" เพื่อเริ่มการทำงาน
5. เมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้น หม้อทอดไร้น้ำมันจะส่งเสียง "ปี๊บ ปี๊บ ปี๊บ" และเข้าสู่โหมดอุ่นอาหาร ในขณะนี้ให้กดปุ่ม "เริ่มต้น/ยกเลิก" เพื่อสิ้นสุดการอุ่นอาหารและเข้าสู่สถานะสแตนด์บาย
6. นำหม้อทอดออกและวางบนโต๊ะหรือที่รองที่ทนความร้อน ใช้อุปกรณ์กันความร้อนอย่างระมัดระวังเพื่อนำอาหารออกจากตะแกรงย่าง

ฟังก์ชันการตั้งเวลาการทำงาน

1. เลือกปุ่มเมนูที่ต้องตรงกับส่วนผสมที่คุณต้องการอบ เช่น หากต้องการทำปีกไก่ ให้เลือกปุ่ม "ปีกไก่"
2. กดปุ่ม "ตั้งเวลา" หน้าจอแสดงผลดิจิทัลจะแสดงเวลา 8 ชั่วโมง (เวลาเริ่มต้นของตัวตั้งเวลา) ใช้ปุ่ม "+" และ "-" เพื่อตั้งค่าเวลาตัวตั้งเวลา (สามารถตั้งค่าได้ 1.5-16 ชั่วโมง หากมากกว่า 10 ชั่วโมง กด "+" หรือ "-" หนึ่งครั้งเพื่อปรับเพิ่มหรือลดครั้งละ 1 ชั่วโมง หากน้อยกว่า 10 ชั่วโมง กด "+" หรือ "-" หนึ่งครั้งเพื่อปรับเพิ่มหรือลดครั้งละ 0.5 ชั่วโมง)
3. กดปุ่ม "เริ่มต้น/ยกเลิก" เพื่อเข้าสู่สถานะตั้งเวลา เวลาที่ตั้งไว้คือระยะเวลาที่การปรุงอาหารจะเสร็จสิ้น เมื่อเวลาตั้งเวลา (ยกเว้นระยะเวลาอบร่วง) มากกว่า 2 ชั่วโมง เครื่องจะให้ความร้อนแก่ถาดเป็นเวลา 20 นาทีในระหว่างการสงวนความสดชื่นของอาหาร เพื่อรักษาความสดของอาหาร ซึ่งสามารถป้องกันไม่ให้อาหารเสียในช่วงฤดูร้อนได้

หมายเหตุ

1. สำหรับเมนู "มันเทศ P02" และ "ถั่วลิสง P17" หากเวลาตั้งเวลามากกว่า 2 ชั่วโมง เครื่องจะไม่ทำความร้อนเพื่อรักษาความสดของอาหาร
2. ฟังก์ชันตั้งเวลาไม่สามารถใช้งานได้ในเมนู "เค้ก P05" และ "ผลไม้อบแห้ง P16" และในสถานะ "แมนนวล"
3. เมื่ออุณหภูมิภายในห้องต่ำมาก และอุณหภูมิภายในเครื่องต่ำกว่า 8°C เครื่องจะไม่ทำความร้อนเพื่อรักษาความสดของอาหาร ซึ่งสามารถป้องกันไม่ให้อาหารเสียในช่วงฤดูร้อนได้

คำอธิบายฟังก์ชันความเร็วพัดลม

1. ในสถานะ "แมนนวล" ผู้ใช้สามารถเลือกระดับความเร็วของมอเตอร์ที่เหมาะสมตามความต้องการในการอบของวัตถุดิบ กดปุ่ม "แมนนวล" ตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการด้วยปุ่ม "+" และ "-" จากนั้นกดปุ่ม "เวลา/อุณหภูมิ" เพื่อสลับไปยังหน้าจอตั้งค่าเวลา และตั้งค่าเวลาที่ต้องการด้วยปุ่ม "+" และ "-"
2. กดปุ่ม "ความเร็วพัดลม" หน้าจอจะแสดง F-5 (ค่าเริ่มต้นคือความเร็วสูงสุดของมอเตอร์

Joyoung

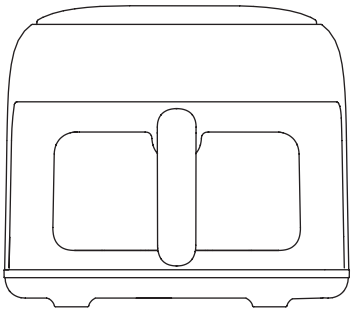
Operation Instruction

คู่มือการใช้งาน

Air fryer

หม้อทอดไร้น้ำมัน

AF-60V7-MS01 and AF-60V7-TH01



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

Safety Precautions

WARNING: Be alert to risks that could result in personal injury, serious harm, or significant property damage.

1. During operation, the surface temperature of the front, left and right sides and top of the product will rise. Areas/surfaces marked with the "High Temperature Surface" symbol ⚠ will become hot during operation. Please take care to avoid burns.

CAUTION: Pay attention to the risks that may result in personal injury or property damage.

1. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
2. After opening the packaging, please put the plastic bag into the trash can immediately to prevent children from playing with it and causing a suffocation hazard.
3. When using the product, leave enough space around it and keep it at least 10cm away from surrounding objects to prevent oil fumes from polluting the furniture or even causing dangers such as fire.
4. Do not place bagged, canned, or bottled items, cotton gauze, or flammable materials on the product, or cover the product during use to avoid fire or explosion.
5. Do not touch the grill or grill handle while the product is in operation or before it cools down to avoid burns.
6. This appliance is intended for normal household use only. Do not use it for any other purpose.
7. All packaging materials must be removed before use; otherwise, the product may cause fire, burns, or other accidents during operation.
8. The input voltage/frequency of this product is 220-240V/50-60Hz. Before connecting the product to the power supply, please check whether it matches the local power supply voltage. A voltage higher or lower than this may damage the components or affect the performance of the product.
9. This product is a Class I appliance. Before use, please ensure that the ground wire is properly grounded to prevent electrical leakage.
10. A grounded socket of 10A or above must be used. The plug must be fully inserted

into the socket to prevent poor contact from causing the components to overheat and burn out, which could lead to short circuit or fire.

11. Do not operate this product with an external timer or independent remote control system to prevent short circuits, spontaneous combustion, or other hazards.
12. It is strictly forbidden to use the product for any purpose other than food baking.
13. Never plug or unplug the power cord with wet hands to avoid electric shock.
14. Please operate on a level surface. Do not operate this product on flammable materials such as carpets, towels, plastics, or paper to prevent fire.
15. Do not place this product on unstable, damp, high-temperature, smooth, or heat-sensitive surfaces to avoid electric shock, fire, slippage, or other injury and property damage.
16. Do not use this product in environments with gas leaks or electrical leaks, as this may cause fire and electric shock.
17. The product must be kept at least 30cm away from fire sources to avoid damage to the product or fire hazard.
18. Do not use this product under or near flammable materials such as curtains or closets to prevent fire.
19. Never leave the product unattended to prevent burning food and causing fire or other dangers.
20. Ensure that the power cord does not come into contact with sharp edges, rough edges, other protruding sharp objects, or objects with high heat surfaces to prevent leakage, electric shock, or fire.
21. During operation, please use the control panel to operate the appliance. Do not touch the hot surface or interior of the product to avoid burns.
22. This product must not be operated empty (without any food) for extended periods to prevent spontaneous combustion and potential injury or property damage. It is recommended not to use continuously for more than 3 hours.
23. When using the oven, it is strictly forbidden to place any flammable materials such as paper or plastics inside to avoid the risk of fire.
24. Do not place glassware, sealed containers, or other potentially explosive items in an electric oven for heating, as this may cause an explosion.
25. Ensure that food does not touch the heating element during use; do not bake excessively large food, otherwise it may cause smoke or fire.
26. If baking acidic ingredients with a pH < 5 (such as those dipped in vinegar, lemon juice, or other sauces), be sure to wrap them in aluminum foil.
27. The product will generate high temperature and steam during operation. Do not touch it with your hands or bring your face close to it. Be especially careful when removing the frying pot, as hot steam may come out of the electric oven. Be careful to avoid burns.

28. After use, please ensure the product has stopped working before unplugging the power cord.
29. When unplugging the power cord, hold the plug and pull it out. Do not pull or twist the power cord forcefully to prevent damage to the power cord and potential electric shock.
30. Please use heat-insulating objects to handle hot items to prevent burns.
31. After each use, the frying pot and grill rack must be cleaned to prevent food residue, oil stains, etc. from causing smoke or fire during the next baking.
32. After use, the heating element surface will still be hot. Please let it cool down before cleaning to prevent burns.
33. When this product is not in use, when cleaning or moving this product, or when the product malfunctions, please be sure to unplug the power cord to prevent damage caused by leakage or accidental start-up.
34. If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional from the manufacturer, its service department, or a similar qualified person to avoid danger.
35. Do not rinse or soak this product in water or other liquids, and do not spray water on it to avoid damage to the device or leakage.
36. If the product malfunctions or is damaged, please stop using it and send it to our after-sales service center for repair. Do not attempt to repair it yourself to avoid danger.
37. When discarding this product and its packaging, please hand them over to a qualified recycling department. Please cut the power cord before discarding.

REMINDER

- Before first use, please remove the frying pot and grill rack and clean them with detergent. After cleaning, put them in the air fryer and preheat for 10 minutes to remove any residual odors from the packaging or transportation process.
- A small amount of smoke or a slight odor may be emitted when you first start using it, which is normal.
- Please use all original accessories for this product.
- In extremely cold weather, it is recommended to allow the machine to return to room temperature before use.

Preface

Dear User:

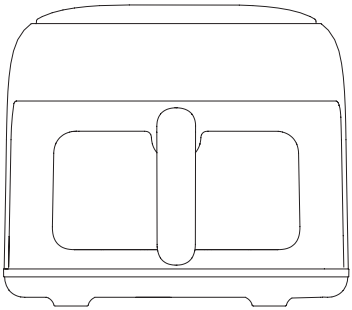
Thank you for using Joyoung air fryer.

This manual applies to the AF-60V7-MS01 and AF-60V7-TH01 product.

All content in this book is for user reference only. For any questions, please contact our customer service department.

All food-contact parts of this product comply with relevant laws, regulations, and standards. Please use them with confidence.

May Joyoung products bring you warmth, convenience, and health.

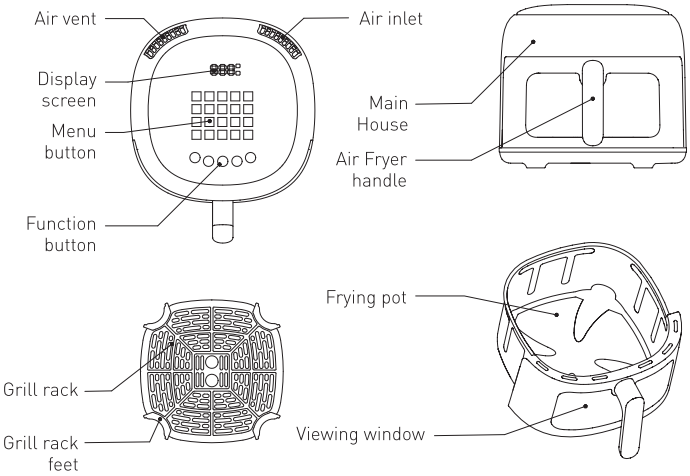


Start here, experience cooking!

Contents

Chapter 1: Component Names and Functions
(including Interface Introduction)
Chapter 2: Operation Instructions
Chapter 3: Electrical Schematic Diagram
Chapter 4: Fault Analysis and Troubleshooting
Chapter 5: Cleaning and Maintenance
Chapter 6: Basic Product Information and Packing Details
After-Sales Service

Component Names and Functions (including Interface Introduction)



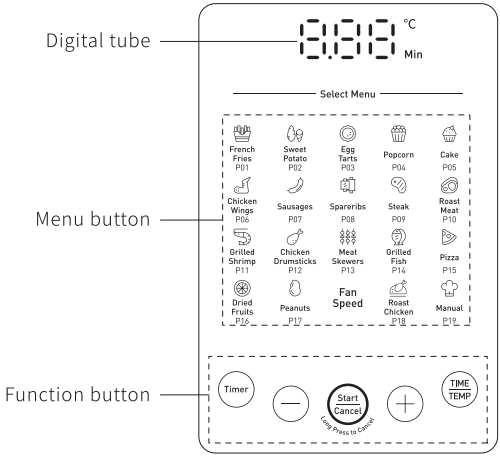
Note: Images are for reference only.
The specific design is subject to the physical product.

Serial Number	Component Name	Function
1	Display screen	Display temperature and time
2	Menu button	Used to select recipe menu
3	Function button	Used to control time, temperature, start/cancel, and timer functions.
4	Air vent	Expel hot air from the machine
5	Air inlet	Let cold air from outside enter the machine
6	Air Fryer handle	Used for picking up and putting away the frying pot

Serial Number	Component Name	Function
7	Grill rack	Used to hold food and place it in the frying pot.
8	Grill rack feet	Used to improve the stability of the grill rack and prevent friction between the grill rack and the frying pot.
9	Frying pot	Used to hold the grill rack and collect the oil that drips from the food.
10	Viewing window	Used to observe the ingredients inside the pot.

Operation Instructions

Touch button interface introduction



- **[Menu] button:** Used to select menu function. After selection, the corresponding menu number (P01-P19) will be displayed on the digital tube screen.
- **[Fan Speed] Button:** Used to select the motor speed adjustment level (1-5).
- **[+] Button:** The "+" button is used to increase the temperature, time, or speed setting.

- **[-] Button:** The "-" key is used to reduce the temperature, time, or speed setting.
- **[Start/ Cancel] button:** Used to start or cancel the function.
- **[Time/ Temperature] button:** Used to select time or temperature.
- **[Timer] button:** Used for the timer function.
- **[888] Digital tube display:** Displays the set temperature or time, automatic menu number, and speed setting.
- **Note:** During the operation of the air fryer, the heating element will stop heating when the temperature inside the fryer exceeds the preset value. Once the temperature inside the cavity has cooled down to below the preset value, the heating element will restart heating. This cycle is repeated to ensure that the temperature inside the pot is maintained at the preset value.
- When the set work time ends, there will be a four-beep notification.

Preparation before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Remove the frying pot and grill rack then remove the packaging bags.
3. Clean the frying pot and grill rack with warm water. Wipe the sides and bottom of the air fryer with a damp cloth soaked in detergent. Let it dry completely before use.
4. Place the air fryer on a stable surface.
5. Sufficient space should be left around the air fryer to ensure that there is at least 10cm between the surface and other items, and no items should be placed at the air outlet.

Instructions for use

1. Place the grill rack inside the frying pot.
2. Place the food on the grill rack, ensuring the food does not exceed the height of the fryer, and place the frying pot into the machine.
3. Plug in the power, select the desired menu, and press the "Start/Cancel" button to begin operation.
4. To set the temperature and time manually, select the "Manual" menu, use the "+" and "-" keys to set the desired temperature, then click the "Time / Temperature" key to switch to the time setting interface, use the "+" and "-" keys to set the desired time, and then press the "Start / Cancel" key to begin operation.
5. When the cooking is complete, the air fryer will emit four "beep beep beep" sounds and enter the keep-warm status. At this time, press the "Start/Cancel" button to end the

keep-warm status and enter standby status.

6. Remove the frying pot and place it on a table or heat-resistant support. Use a heat-resistant insulated object to carefully remove the food from the fryer rack.

Timer Function Description

1. Select the corresponding menu button according to the ingredients you need to bake. For example, to make chicken wings, select the "Chicken Wings" button.
2. Press the "Timer" button. The digital tube display shows 8 hours (default timer time). Use the "+" and "-" buttons to set the timer time (1.5-16 hours can be set; for more than 10 hours, press "+" and "-" once to adjust by 1 hour; for less than 10 hours, press "+" and "-" once to adjust by 0.5 hours).
3. Press the "Start/Cancel" button to enter the timer status. The timer time is the cooking completion time. When the timer time (excluding the baking time) is more than 2 hours, the machine will heat for 20 minutes during the reservation process to keep the food fresh, which can prevent the food from spoiling in summer.

NOTE:

1. For the menu items "Sweet Potato P02" and "Peanuts P17", if the timer time exceeds 2 hours, the machine will not heat up to preserve the freshness.
2. The timer function is unavailable in the "Cake P05" and "Dried Fruits P16" menus and in "Manuel" status;
3. When the indoor temperature is very low and the internal temperature of the machine is below 8°C, the machine will not heat up for preservation during the timer process.

Fan speed function description

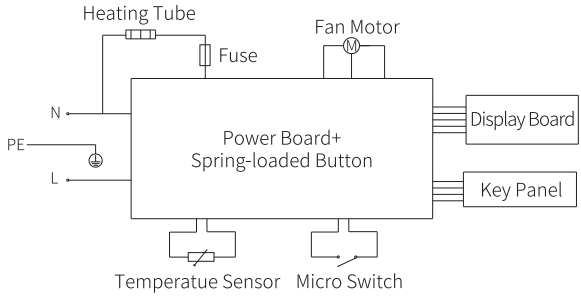
1. In Manuel status, users can select the corresponding motor speed according to the baking needs of the ingredients. Press the "Manuel" button, set the required temperature using the "+" and "-" buttons, and then click the "Time / Temperature" button to switch to the time setting interface. Set the required time using the "+" and "-" buttons.
2. Press the "Fan Speed" button. The screen will display F-5 (the default setting is the highest motor speed). To adjust the speed, press "+" or "-" to adjust to the speed required for the food (there are five speeds from 1 to 5, with higher numbers indicating higher speeds).
3. Press the "Start/Cancel" button to start the baking program according to the set

temperature, time, and speed setting.

Tips:

- Do not place food in heat-sensitive containers such as plastic containers inside the electric oven.
- Do not use glass or ceramic plates or lids.
- For better baking results, it is recommended to preheat for about 5 minutes before use.
- Some foods can be baked with aluminum foil for better results.
- Baking time can be adjusted according to personal preference.
- When the air fryer is in operation and for a period of time after operation, the temperature of its outer surface and air vent may be very high. Do not touch or move it unnecessarily to avoid danger.
- When baking continuously, be sure to clean up any residue left in the pan from the previous baking to avoid burning, smoking, or affecting the appearance of the food when baking again.
- The machine involves multiple processes, and the temperature display may vary during operation, which is normal.
- Once the machine enters sleep status and displays "-", it can only be woken up by pressing the "start/cancel" button.

Electrical Schematic Diagram



Fault Analysis and Troubleshooting

Fault symptom	Cause analysis	Solution
Appliance does not operate	No power	Insert the power plug into a grounded socket
	Internal wiring open circuit	Send the appliance to an authorized service center for repair
Uncooked food	The grill rack was overloaded with food	If there is too much food, please cook in smaller batches
	The set temperature is too low	Set the temperature according to the recipe requirements
	Baking time is too short	Extend baking time
Fried food is not crispy	Ingredients not suitable for air frying	Use snacks suitable for air frying. For oil-free ingredients, lightly brush a thin layer of oil on the surface
Unable to smoothly push the appliance into the frying pot	The food was too much and rose above the frying pot	Reduce the amount of food, add an appropriate amount of ingredients
	The edge of the frying pot is deformed	Contact Joyoung customer service or your local Joyoung after-sales service center for repairs as soon as possible
White smoke rose	Oily ingredients are being baked	A certain amount of white smoke leakage is normal when grilling oily foods
	There were still some grease residues left from the last baking in the frying pot	Please be sure to clean the frying pot after every use

Digital Screen Alarm Code Explanation

Code	Type	Recovery method	Handling method
E51	Cavity sensor open circuit operation status	Press the Start/Cancel button to return to standby mode. If it does not resume operation, it will keep beeping	After-sales service
E52	Cavity sensor short-circuit operating state	Press the Start/Cancel button to return to standby mode. If it does not resume operation, it will keep beeping	After-sales service
E14	Overtempera-ture protection	Press the Start/Cancel button to return to standby mode. If it does not resume operation, it will keep beeping	After-sales service
E13	Over-time heating protection	Long press the "Start/Cancel" key to enter Standby mode; the appliance will enter Working mode once the frying pot is correctly installed	After-sales service
E19	Motor stall alarm	Press the Start/Cancel button to return to standby mode. If it does not resume operation, it will keep beeping	After-sales service
Err	No pot alarm	Long press the "Start/Cancel" key to enter Standby mode; the appliance will enter Working mode once the frying pot is correctly installed	Put it in the frying pot

- If the problem persists, do not disassemble the machine yourself. Please send it to your local after-sales service center for repair. For details, please refer to the "After-Sales Service" section in the instruction manual or call the Sunshine Service Hotline: 400-6186-999 for consultation.
- If the above information differs from the actual product due to changes in model or parts, please refer to the actual product. We apologize for any inconvenience caused and will not provide further notice.

Cleaning and Maintenance

1. Before cleaning the air fryer, please disconnect the power and unplug it, and wait until the product has completely cooled down before proceeding.
2. If there is oil on the walls of the air fryer cavity, wipe it with a soft, damp cloth soaked in neutral detergent.
3. The frying pot and grill rack can be removed and washed in water.
4. Do not immerse the entire air fryer in water or other liquids for cleaning, as this may cause electric shock or malfunction.
5. After cleaning, allow the appliance to air dry before storing it in a cool, dry place.

Product Specifications and Packing List

Product dimensions (length × width × height)		347mm×278mm×248mm
Product net weight		Approximately 3.2kg (product weight excluding packaging materials)
Technical Specifications	Rated Voltage	220-240V
	Rated Frequency	50-60Hz
	Rated Power	1350W
Packing list	Whole unit	1
	Frying pot	1
	Grill rack	1
	Instruction manual	1

(All data provided by Joyoung R&D Center, The above specification may be changed without further notice.)

After-Sales Service

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

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

3. Exclusions from Free Warranty Service

The following cases are not covered under the free warranty:
- Damage caused by force majeure events.
- Damage caused by human factors (improper moving, use, maintenance, or storage).
- Damage caused by installation or repair at non-authorized service points (including self-disassembly or repair).
- Products used for non-household purposes (business, commercial, or collective use).
- Failure to provide a valid purchase voucher or the warranty has expired.

4. After-Sales Service Contact Information
- Singapore (E-commerce): aftersales-sg@joyoung.com
- Malaysia (E-commerce): aftersales-my@joyoung.com
- Thailand (E-commerce): aftersales-th@joyoung.com

ข้อควรระวังด้านความปลอดภัย

⚠ คำเตือน: โปรดระวังความเสี่ยงที่อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บต่อร่างกาย การบาดเจ็บร้ายแรง หรือความเสียหายต่อทรัพย์สินอย่างรุนแรง

1. ระหว่างการทำงาน อุณหภูมิพื้นผิวด้านหน้า ด้านซ้าย ด้านขวา และด้านบนของผลิตภัณฑ์จะสูงขึ้น บริเวณหรือพื้นผิวที่มีสัญลักษณ์ “พื้นผิวอุณหภูมิสูง” ⚠ จะมีความร้อนในระหว่างการทำงาน โปรดระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวกหรือถูกไหม้

⚠ ข้อควรระวัง: โปรดใส่ใจกับความเสี่ยงที่อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บต่อร่างกายหรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

1. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสติปัญญาลดลง หรือขาดประสบการณ์และความรู้ เว้นแต่จะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้จากบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของพวกเขา เด็กควรอยู่ภายใต้การดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่นำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไปเล่น
2. หลังจากเปิดบรรจุภัณฑ์แล้ว โปรดนำถุงพลาสติกทิ้งลงในถังขยะทันที เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำไปเล่นและก่อให้เกิดอันตรายจากการขาดอากาศหายใจ
3. ขณะใช้งานผลิตภัณฑ์ โปรดเว้นพื้นที่โดยรอบให้เพียงพอ และให้ผลิตภัณฑ์อยู่ห่างจากวัตถุโดยรอบอย่างน้อย 10 ซม. เพื่อป้องกันควันน้ำมันปนเปื้อนเฟอร์นิเจอร์ หรือแม้กระทั่งก่อให้เกิดอันตราย เช่น ไฟไหม้
4. ห้ามวางสิ่งของที่บรรจุในถุง กระป๋อง หรือขวด ผ้าก๊อซ หรือวัสดุไวไฟบนผลิตภัณฑ์ และห้ามคลุมผลิตภัณฑ์ระหว่างการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้หรือการระเบิด
5. ห้ามสัมผัสตะแกรงย่างหรือที่จับตะแกรงย่างในขณะที่ผลิตภัณฑ์กำลังทำงาน หรือก่อนที่ผลิตภัณฑ์จะเย็นลง เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวกหรือถูกไหม้
6. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้มีไว้สำหรับการใช้งานในครัวเรือนทั่วไปเท่านั้น ห้ามนำไปใช้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใด
7. ต้องนำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกก่อนใช้งาน มิฉะนั้นผลิตภัณฑ์อาจก่อให้เกิดไฟไหม้ การถูกลวก หรืออุบัติเหตุอื่น ๆ ระหว่างการทำงาน
8. แรงดันไฟฟ้า/ความถี่อินพุตของผลิตภัณฑ์นี้คือ 220-240V/50-60Hz ก่อนเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์กับแหล่งจ่ายไฟ โปรดตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าของแหล่งจ่ายไฟในพื้นที่ตรงกับค่าดังกล่าวหรือไม่ แรงดันไฟฟ้าที่สูงหรือต่ำกว่านี้อาจทำให้ชิ้นส่วนเสียหายหรือส่งผลต่อประสิทธิภาพการทำงานของผลิตภัณฑ์
9. ผลิตภัณฑ์นี้เป็นเครื่องใช้ไฟฟ้าประเภท Class I ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายดินได้ต่อสายดินอย่างถูกต้อง เพื่อป้องกันการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า

10. ต้องใช้เต้ารับที่มีสายดินขนาด 10A ขึ้นไป และต้องเสียบปลั๊กให้แน่นสนิทกับเต้ารับ เพื่อป้องกันการสัมผัสไม่ดีซึ่งอาจทำให้ชิ้นส่วนเกิดความร้อนสูงและไหม้เสียหาย อันอาจนำไปสู่การลัดวงจรหรือไฟไหม้
11. ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ร่วมกับตัวตั้งเวลาแบบภายนอกหรือระบบควบคุมระยะไกลแบบอิสระ เพื่อป้องกันการลัดวงจร การลุกไหม้เอง หรืออันตรายอื่น ๆ
12. ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้เพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดนอกจากการอบอาหารโดยเด็ดขาด
13. ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟด้วยมือเปียก เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกไฟฟ้าช็อก
14. โปรดใช้งานบนพื้นผิวที่เรียบและมั่นคง ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์นี้บนวัสดุไวไฟ เช่น พรม ผ้าขนหนู พลาสติก หรือกระดาษ เพื่อป้องกันการเกิดไฟไหม้
15. ห้ามวางผลิตภัณฑ์นี้บนพื้นผิวที่ไม่มั่นคง ชื้น อุณหภูมิสูง ลื่น หรือไวต่อความร้อน เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกไฟฟ้าช็อก การเกิดไฟไหม้ การลื่นไถล หรือการบาดเจ็บและความเสียหายต่อทรัพย์สินอื่น ๆ
16. ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ในสภาพแวดล้อมที่มีการรั่วไหลของก๊าซหรือกระแสไฟฟ้า เนื่องจากอาจก่อให้เกิดไฟไหม้และไฟฟ้าช็อก
17. ต้องวางผลิตภัณฑ์ให้ห่างจากแหล่งกำเนิดไฟอย่างน้อย 30 ซม. เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่อผลิตภัณฑ์หรืออันตรายจากไฟไหม้
18. ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์นี้ใต้หรือใกล้วัสดุไวไฟ เช่น ผ้าม่านหรือ ตู้ เพื่อป้องกันการเกิดไฟไหม้
19. ห้ามปล่อยผลิตภัณฑ์ทำงานโดยไม่มีผู้ดูแล เพื่อป้องกันอาหารไหม้และก่อให้เกิดไฟไหม้หรืออันตรายอื่น ๆ
20. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายไฟไม่สัมผัสกับขอบคม ขอบหยาบ วัตถุแหลมคมที่ยื่นออกมา หรือวัตถุที่มีพื้นผิวอุณหภูมิสูง เพื่อป้องกันการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า ไฟฟ้าช็อก หรือไฟไหม้
21. ระหว่างการทำงาน โปรดใช้แผงควบคุมในการควบคุมเครื่อง ห้ามสัมผัสพื้นผิวที่มีความร้อนหรือภายในของผลิตภัณฑ์ เพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวกหรือถูกไหม้
22. ห้ามใช้งานผลิตภัณฑ์นี้โดยไม่มีอาหารภายในเป็นเวลานาน เพื่อป้องกันการลุกไหม้เองและอาจก่อให้เกิดการบาดเจ็บหรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน แนะนำไม่ให้ใช้งานต่อเนื่องเกิน 3 ชั่วโมง
23. ขณะใช้งานเตา ห้ามวางวัสดุไวไฟ เช่น กระดาษหรือพลาสติก ภายในโดยเด็ดขาด เพื่อหลีกเลี่ยงความเสี่ยงต่อการเกิดไฟไหม้
24. ห้ามวางภาชนะแก้ว ภาชนะปิดผนึก หรือสิ่งของอื่น ๆ ที่อาจเกิดการระเบิดในเตาไฟฟ้าเพื่อทำการให้ความร้อน เนื่องจากอาจทำให้เกิดการระเบิด
25. ระหว่างการใช้งาน ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารไม่สัมผัสกับตัวทำความร้อน และห้ามอบอาหารที่มีขนาดใหญ่เกินไป มิฉะนั้นอาจทำให้เกิดควันหรือไฟไหม้
26. หากอบวัตถุดิบที่มีความเป็นกรด โดยมีค่า pH < 5 เช่น วัตถุดิบที่จุ่มในน้ำส้มสายชู น้ำมะนาว หรือซอสชนิดอื่น โปรดห่อด้วยอะลูมิเนียมฟอยล์ให้เรียบร้อย

27. ระหว่างการทำงาน ผลิตภัณฑ์จะเกิดอุณหภูมิสูงและไอน้ำ ห้ามสัมผัสด้วยมือหรือเข้าใกล้ด้วยใบหน้า โดยเฉพาะเมื่อถอดหม้อทอดออกจากเครื่อง เนื่องจากอาจมีไอน้ำร้อนพุ่งออกมาจากเตาไฟฟ้า โปรดระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกลวกหรือถูกไหม้
28. หลังใช้งาน โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์หยุดทำงานแล้วก่อนถอดปลั๊กไฟ
29. เมื่อต้องการถอดปลั๊กไฟ โปรดจับที่ตัวปลั๊กแล้วดึงออก ห้ามดึงหรือบิดสายไฟอย่างแรง เพื่อป้องกันความเสียหายต่อสายไฟและอาจก่อให้เกิดไฟฟ้าช็อก
30. โปรดใช้อุปกรณ์กันความร้อนในการหยิบจับสิ่งของที่ร้อน เพื่อป้องกันการถูกลวกหรือถูกไหม้
31. หลังการใช้งานแต่ละครั้ง ต้องทำความสะอาดหม้อทอดและตะแกรงย่าง เพื่อป้องกันเศษอาหาร คราบน้ำมัน ฯลฯ ก่อให้เกิดควันหรือไฟไหม้ในระหว่างการอบครั้งถัดไป
32. หลังการใช้งาน พื้นผิวของตัวทำความร้อนยังคงมีความร้อนอยู่ โปรดปล่อยให้เย็นลงก่อนทำความสะอาด เพื่อป้องกันการถูกลวกหรือถูกไหม้
33. เมื่อไม่ได้ใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ เมื่อทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้ายผลิตภัณฑ์นี้ หรือเมื่อผลิตภัณฑ์เกิดขัดข้อง โปรดถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้ง เพื่อป้องกันความเสียหายที่อาจเกิดจากการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้าหรือการเริ่มทำงานโดยไม่ตั้งใจ
34. หากสายไฟชำรุด ต้องให้ช่างผู้เชี่ยวชาญจากผู้ผลิต แผนกบริการของผู้ผลิต หรือบุคคลที่มีคุณสมบัติเทียบเท่าเป็นผู้เปลี่ยนสายไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
35. ห้ามล้างหรือแช่ผลิตภัณฑ์นี้ในน้ำหรือของเหลวอื่น และห้ามฉีดน้ำลงบนผลิตภัณฑ์ เพื่อหลีกเลี่ยงความเสียหายต่ออุปกรณ์หรือการรั่วไหลของกระแสไฟฟ้า
36. หากผลิตภัณฑ์เกิดขัดข้องหรือชำรุด โปรดหยุดใช้งานและส่งไปยังศูนย์บริการหลังการขายของเราเพื่อทำการซ่อมแซม ห้ามซ่อมแซมด้วยตนเอง เพื่อหลีกเลี่ยงอันตราย
37. เมื่อทิ้งผลิตภัณฑ์นี้และบรรจุภัณฑ์ โปรดส่งมอบให้กับหน่วยงานรีไซเคิลที่มีคุณสมบัติเหมาะสม โปรดตัดสายไฟก่อนทำการทิ้ง

คำเตือนเพิ่มเติม

- ก่อนการใช้งานครั้งแรก โปรดนำหม้อทอดและตะแกรงย่างออกมาทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด หลังจากทำความสะอาดแล้ว ให้นำกลับใส่ในหม้อทอดไร้น้ำมันและอุ่นเครื่องล่วงหน้าเป็นเวลา 10 นาที เพื่อกำจัดกลิ่นตกค้างจากบรรจุภัณฑ์หรือกระบวนการขนส่ง
- เมื่อเริ่มใช้งานครั้งแรก อาจมีควันเล็กน้อยหรือมีกลิ่นเล็กน้อยเกิดขึ้น ซึ่งเป็นเรื่องปกติ
- โปรดใช้อุปกรณ์เสริมแท้ทั้งหมดที่มาพร้อมกับผลิตภัณฑ์นี้
- ในสภาพอากาศที่หนาวเย็นมาก แนะนำให้ปล่อยให้เครื่องกลับสู่อุณหภูมิห้องก่อนใช้งาน

คำนำ

เรียน ผู้ใช้งาน

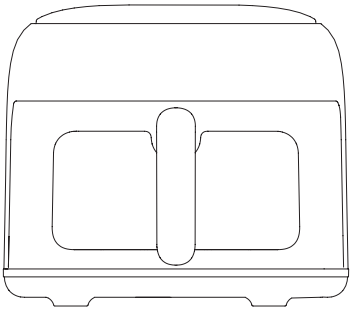
ขอขอบคุณที่เลือกใช้หม้อทอดไร้น้ำมัน Joyoung

คู่มือฉบับนี้ใช้สำหรับผลิตภัณฑ์รุ่น AF-60V7-MS01 และ AF-60V7-TH01

เนื้อหาทั้งหมดในคู่มือนี้จัดทำขึ้นเพื่อใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงสำหรับผู้ใช้งานเท่านั้น หากมีข้อสงสัยใด ๆ โปรดติดต่อแผนกบริการลูกค้าของเรา

ชิ้นส่วนทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ที่สัมผัสกับอาหารเป็นไปตามกฎหมาย ข้อกำหนด และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง โปรดใช้งานได้อย่างมั่นใจ

ขอให้ผลิตภัณฑ์ Joyoung มอบความอบอุ่น ความสะดวกสบาย และสุขภาพที่ดีให้แก่ท่าน

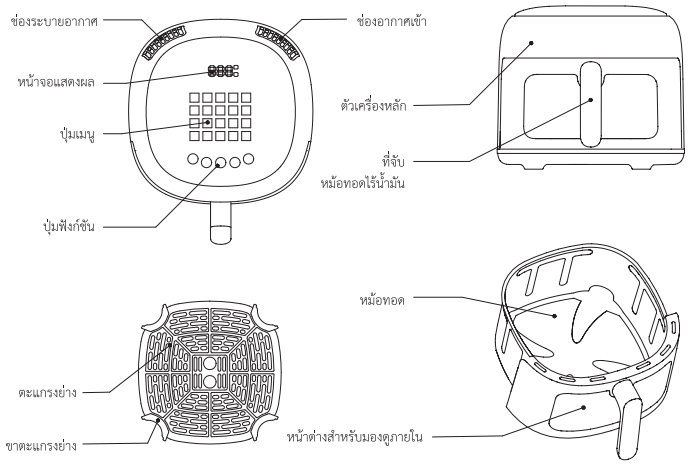


เริ่มต้นที่นี่ สนุกกับการทำอาหาร!

สารบัญ

บทที่ 1: ชื่อส่วนประกอบและหน้าที่
(รวมถึงการแนะนำแผงควบคุม)
บทที่ 2: คำแนะนำการใช้งาน
บทที่ 3: แผนผังวงจรไฟฟ้า
บทที่ 4: การวิเคราะห์ข้อขัดข้องและการแก้ไขปัญหา
บทที่ 5: การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา
บทที่ 6: ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์และรายการบรรจุภัณฑ์
บริการหลังการขาย

ชื่อส่วนประกอบและหน้าที่ (รวมถึงการแนะนำแผงควบคุม)



หมายเหตุ: รูปภาพใช้เพื่อการอ้างอิงเท่านั้น
การออกแบบเฉพาะให้ยึดตามผลิตภัณฑ์จริง

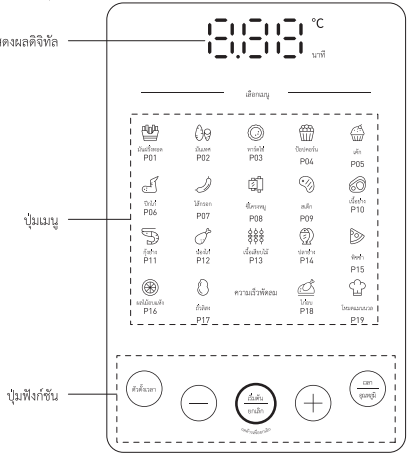
ลำดับที่	ชื่อส่วนประกอบ	หน้าที่
1	หน้าจอแสดงผล	แสดงอุณหภูมิและเวลา
2	ปุ่มเมนู	ใช้สำหรับเลือกเมนูสูตรอาหาร
3	ปุ่มฟังก์ชัน	ใช้สำหรับควบคุมเวลา อุณหภูมิ การเริ่มต้น/ยกเลิก และฟังก์ชันตั้งเวลา
4	ช่องระบายอากาศ	ใช้สำหรับระบายอากาศร้อนออกจากเครื่อง
5	ช่องอากาศเข้า	ใช้สำหรับให้อากาศเย็นจากภายนอกเข้าสู่เครื่อง
6	ที่จับหม้อทอดไร้น้ำมัน	ใช้สำหรับหยิบและใส่หม้อทอดเข้าและออกจากเครื่อง

ลำดับที่	ชื่อส่วนประกอบ	หน้าที่
7	ตะแกรงย่าง	ใช้สำหรับวางอาหารและใส่ลงในหม้อทอด
8	ขาตะแกรงย่าง	ใช้เพื่อเพิ่มความมั่นคงของตะแกรงย่างและป้องกันการเสียดสีระหว่างตะแกรงย่างกับหม้อทอด
9	หม้อทอด	ใช้สำหรับรองรับตะแกรงย่างและรองรับน้ำมันที่หยดจากอาหาร
10	หน้าต่างสำหรับมองดูภายใน	ใช้สำหรับสังเกตวัตถุดิบภายในหม้อ

คำแนะนำการใช้งาน

การแนะนำ

ปุ่มสัมผัส แผงควบคุม



- ปุ่ม [เมนู]: ใช้สำหรับเลือกฟังก์ชันเมนู หลังจากเลือกแล้ว หมายเลขเมนูที่สอดคล้องกัน (P01-P19) จะแสดงบนหน้าจอหลอดแสดงผลดิจิทัล
- ปุ่ม [ความเร็วพัดลม]: ใช้สำหรับเลือกระดับการปรับความเร็วของมอเตอร์ (1-5)
- ปุ่ม [+]: ปุ่ม “+” ใช้สำหรับเพิ่มค่าการตั้งอุณหภูมิ เวลา หรือความเร็ว

- ปุ่ม [-]: ปุ่ม “-” ใช้สำหรับลดค่าการตั้งอุณหภูมิ เวลา หรือความเร็ว
- ปุ่ม [เริ่มต้น/ยกเลิก]: ใช้สำหรับเริ่มต้นหรือยกเลิกฟังก์ชัน
- ปุ่ม [เวลา/อุณหภูมิ]: ใช้สำหรับเลือกเวลา หรือ อุณหภูมิ
- ปุ่ม [ตัวตั้งเวลา]: ใช้สำหรับฟังก์ชันตั้งเวลา
- หน้าจอหลอดแสดงผลดิจิทัล [888]: แสดงอุณหภูมิหรือเวลาที่ตั้งไว้ หมายเลขเมนูอัตโนมัติ และระดับการตั้งค่าความเร็ว
- หมายเหตุ: ระหว่างการทำงานของหม้อทอดไร้น้ำมัน ตัวทำความร้อนจะหยุดทำความร้อนเมื่ออุณหภูมิภายในหม้อทอดสูงกว่าค่าที่ตั้งไว้ เมื่ออุณหภูมิภายในช่องอบลดลงต่ำกว่าค่าที่ตั้งไว้ ตัวทำความร้อนจะเริ่มทำความร้อนอีกครั้ง วงจรนี้จะทำซ้ำเพื่อให้แน่ใจว่าอุณหภูมิภายในหม้อคงอยู่ที่ค่าที่ตั้งไว้
- เมื่อเวลาการทำงานที่ตั้งไว้สิ้นสุดลง จะมีเสียงแจ้งเตือน 4 ครั้ง

การเตรียมก่อนการใช้งานครั้งแรก

1. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
2. นำหม้อทอดและตะแกรงย่างออก จากนั้นนำถุงบรรจุภัณฑ์ออก
3. ทำความสะอาดหม้อทอดและตะแกรงย่างด้วยน้ำอุ่น เช็ดด้านข้างและด้านล่างของหม้อทอดไร้น้ำมันด้วยผ้าชุบน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาด บิดหมาด ปล่อยให้แห้งสนิทก่อนใช้งาน
4. วางหม้อทอดไร้น้ำมันบนพื้นผิวที่มั่นคง
5. ควรเว้นพื้นที่โดยรอบหม้อทอดไร้น้ำมันให้เพียงพอ เพื่อให้มีระยะห่างระหว่างพื้นผิวกับสิ่งของอื่นอย่างน้อย 10 ซม. และห้ามวางสิ่งของใด ๆ บริเวณช่องระบายอากาศ

คำแนะนำการใช้งาน

1. วางตะแกรงย่างลงในหม้อทอด
2. วางอาหารบนตะแกรงย่าง โดยตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารไม่สูงเกินความสูงของหม้อทอด แล้วนำหม้อทอดใส่เข้าไปในเครื่อง
3. เสียบปลั๊กไฟ เลือกเมนูที่ต้องการ แล้วกดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” เพื่อเริ่มการทำงาน
4. หากต้องการตั้งค่าอุณหภูมิและเวลาด้วยตนเอง ให้เลือกเมนู “แมนนวล” ใช้ปุ่ม “+” และ “-” เพื่อตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการ จากนั้นกดปุ่ม “เวลา/อุณหภูมิ” เพื่อสลับไปยังหน้าจอตั้งค่าเวลา ใช้ปุ่ม “+” และ “-” เพื่อตั้งค่าเวลาที่ต้องการ แล้วกดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” เพื่อเริ่มการทำงาน
5. เมื่อการทำอาหารเสร็จสิ้น หม้อทอดไร้น้ำมันจะส่งเสียง “บี๊บ บี๊บ บี๊บ” และเข้าสู่สถานะอุ่นอาหาร ในขณะนี้ให้กดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” เพื่อสิ้นสุดสถานะอุ่นอาหารและเข้าสู่สถานะสแตนด์บาย
6. นำหม้อทอดออกและวางบนโต๊ะหรือที่รองที่ทนความร้อน ใช้อุปกรณ์กันความร้อนอย่างระมัดระวังเพื่อนำอาหารออกจากตะแกรงทอด

คำอธิบายฟังก์ชันตัวตั้งเวลา

1. เลือกปุ่มเมนูที่สอดคล้องกันตามวัตถุดิบที่ต้องการอบ เช่น หากต้องการทำปีกไก่ ให้เลือกปุ่ม “ปีกไก่”
2. กดปุ่ม “ตัวตั้งเวลา” หน้าจอหลอดแสดงผลดิจิทัลจะแสดงเวลา 8 ชั่วโมง (เวลาเริ่มต้นของตัวตั้งเวลา) ใช้ปุ่ม “+” และ “-” เพื่อตั้งค่าเวลาตัวตั้งเวลา (สามารถตั้งค่าได้ 1.5-16 ชั่วโมง หากมากกว่า 10 ชั่วโมง กด “+” หรือ “-” หนึ่งครั้งเพื่อปรับเพิ่มหรือลดครั้งละ 1 ชั่วโมง หากน้อยกว่า 10 ชั่วโมง กด “+” หรือ “-” หนึ่งครั้งเพื่อปรับเพิ่มหรือลดครั้งละ 0.5 ชั่วโมง)
3. กดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” เพื่อเข้าสู่สถานะตั้งเวลา เวลาที่ตั้งไว้คือเวลาที่การปรุงอาหารจะเสร็จสิ้น เมื่อเวลาตั้งเวลา (ไม่รวมเวลาอบ) มากกว่า 2 ชั่วโมง เครื่องจะทำความร้อนเป็นเวลา 20 นาทีในระหว่างกระบวนการตั้งเวลาเพื่อรักษาความสดของอาหาร ซึ่งสามารถป้องกันไม่ให้อาหารเสียในช่วงฤดูร้อนได้

หมายเหตุ:

1. สำหรับเมนู “มันเทศ P02” และ “ถั่วลิสง P17” หากเวลาตั้งเวลาเกิน 2 ชั่วโมง เครื่องจะไม่ทำความร้อนเพื่อรักษาความสดของอาหาร
2. ฟังก์ชันตั้งเวลาไม่สามารถใช้งานได้ในเมนู “เค้ก P05” และ “ผลไม้อบแห้ง P16” และในสถานะ “แมนนวล”
3. เมื่ออุณหภูมิภายในห้องต่ำมาก และอุณหภูมิภายในเครื่องต่ำกว่า 8°C เครื่องจะไม่ทำความร้อนเพื่อรักษาความสดของอาหารในระหว่างกระบวนการตั้งเวลา

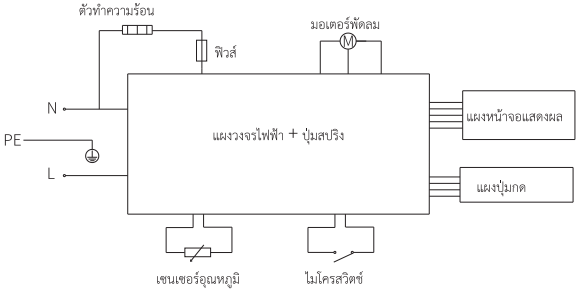
คำอธิบายฟังก์ชันความเร็วพัดลม

1. ในสถานะ “แมนนวล” ผู้ใช้สามารถเลือกระดับความเร็วของมอเตอร์ที่เหมาะสมตามความต้องการในการอบของวัตถุดิบ กดปุ่ม “แมนนวล” ตั้งค่าอุณหภูมิที่ต้องการด้วยปุ่ม “+” และ “-” จากนั้นกดปุ่ม “เวลา/อุณหภูมิ” เพื่อสลับไปยังหน้าจอตั้งค่าเวลา และตั้งค่าเวลาที่ต้องการด้วยปุ่ม “+” และ “-”
2. กดปุ่ม “ความเร็วพัดลม” หน้าจอจะแสดง F-5 (ค่าเริ่มต้นคือความเร็วสูงสุดของมอเตอร์) หากต้องการปรับความเร็ว ให้กดปุ่ม “+” หรือ “-” เพื่อปรับเป็นความเร็วที่เหมาะสมกับอาหาร (มีทั้งหมด 5 ระดับ ตั้งแต่ 1 ถึง 5 โดยตัวเลขที่มากกว่าจะหมายถึงความเร็วที่สูงกว่า)
3. กดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” เพื่อเริ่มโปรแกรมการอบตามค่าอุณหภูมิ เวลา และความเร็วที่ตั้งไว้

เคล็ดลับ:

- ห้ามวางอาหารในภาชนะที่ไวต่อความร้อน เช่น ภาชนะพลาสติก ภายในเตาไฟฟ้า
- ห้ามใช้จานหรือฝาปิดที่ทำจากแก้วหรือเซรามิก
- เพื่อให้ได้ผลการอบที่ดียิ่งขึ้น แนะนำให้อุ่นเครื่องล่วงหน้าประมาณ 5 นาทีก่อนใช้งาน
- อาหารบางชนิดสามารถอบโดยใช้ฟอยล์อลูมิเนียมเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดียิ่งขึ้น
- เวลาการอบสามารถปรับได้ตามความชอบส่วนบุคคล
- เมื่อหม้อทอดไร้น้ำมันกำลังทำงานและในช่วงเวลาหลังการใช้งาน อุณหภูมิของผิวด้านนอกและช่องระบายอากาศอาจสูงมาก ห้ามสัมผัสหรือเคลื่อนย้ายโดยไม่จำเป็นเพื่อป้องกันอันตราย
- เมื่ออบอาหารต่อเนื่อง โปรดทำความสะอาดคราบหรือเศษอาหารที่เหลืออยู่ในหม้อจากการอบครั้งก่อน เพื่อหลีกเลี่ยงการไหม้ การเกิดควัน หรือส่งผลต่อรูปลักษณ์ของอาหารในการอบครั้งต่อไป
- เครื่องมีหลายขั้นตอนในการทำงาน และการแสดงอุณหภูมิอาจเปลี่ยนแปลงระหว่างการใช้งาน ซึ่งถือว่าเป็นเรื่องปกติ
- เมื่อเครื่องเข้าสู่สถานะพัก (sleep) และแสดง “-” สามารถปลุกเครื่องให้ทำงานได้โดยการกดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” เท่านั้น

แผนผังวงจรไฟฟ้า



การวิเคราะห์ข้อขัดข้องและการแก้ไขปัญหา

อาการขัดข้อง	การวิเคราะห์สาเหตุ	วิธีแก้ไข
เครื่องไม่ทำงาน	ไม่มีไฟฟ้า	เสียบปลั๊กไฟเข้ากับเต้ารับที่มีสายดิน
	สายไฟภายในขาดวงจร	ส่งเครื่องใช้ไฟฟ้าไปยังศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตเพื่อทำการซ่อมแซม
อาหารไม่สุก	ตะแกรงย่างใส่อาหารมากเกินไป	หากมีอาหารมากเกินไป โปรดแบ่งทำอาหารเป็นชุดเล็กลง
	อุณหภูมิที่ตั้งไว้ต่ำเกินไป	ตั้งค่าอุณหภูมิตามข้อกำหนดของสูตรอาหาร
	เวลาอบสั้นเกินไป	เพิ่มเวลาอบ
อาหารทอดไม่กรอบ	วัตถุดิบไม่เหมาะสำหรับการทอดด้วยหม้อทอดไร้น้ำมัน	ใช้วัตถุดิบหรือขนมที่เหมาะสำหรับการทอดด้วยหม้อทอดไร้น้ำมัน สำหรับวัตถุดิบที่ไม่มีน้ำมัน ให้ทาน้ำมันบาง ๆ บนพื้นผิวเล็กน้อย
ไม่สามารถใส่หม้อทอดเข้าไปในเครื่องได้อย่างราบรื่น	อาหารมีปริมาณมากเกินไปและสูงเกินขอบหม้อทอด	ลดปริมาณอาหาร และเพิ่มวัตถุดิบในปริมาณที่เหมาะสม
	ขอบหม้อทอดบิดเบี้ยว	โปรดติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า Joyoung หรือศูนย์บริการหลังการขาย Joyoung ในพื้นที่ของท่านเพื่อทำการซ่อมแซมโดยเร็วที่สุด
มีควันสีขาวลอยขึ้น	กำลังอบวัตถุดิบที่มีน้ำมันสูง	การเกิดควันสีขาวเล็กน้อยระหว่างการย่างอาหารที่มีน้ำมันเป็นเรื่องปกติ
	ยังมีคราบน้ำมันบางส่วนหลงเหลืออยู่ในหม้อทอดจากการอบครั้งก่อน	โปรดทำความสะอาดหม้อทอดหลังการใช้งานทุกครั้ง

คำอธิบายรหัสแจ้งเตือนบนหน้าจอดิจิทัล

รหัส	ประเภท	วิธีการกู้คืน	วิธีการจัดการ
E51	สถานะการทำงานเมื่อเซนเซอร์ช่องอบเกิดวงจรเปิด	กดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” เพื่อกลับเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย หากไม่สามารถกลับมาทำงานได้ เครื่องจะส่งเสียงเตือนต่อเนื่อง	บริการหลังการขาย
E52	สถานะการทำงานเมื่อเซนเซอร์ช่องอบเกิดลัดวงจร	กดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” เพื่อกลับสู่โหมดสแตนด์บาย หากยังไม่สามารถกลับมาทำงานได้ เครื่องจะส่งเสียงบี๊บต่อเนื่อง	บริการหลังการขาย
E14	การป้องกันอุณหภูมิสูงเกิน	กดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” เพื่อกลับเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย หากไม่สามารถกลับมาทำงานได้ เครื่องจะส่งเสียงบี๊บอย่างต่อเนื่อง	บริการหลังการขาย
E13	การป้องกันการทำความร้อนเกินเวลา	กดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” ค้างไว้เพื่อเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย เครื่องจะเข้าสู่โหมดการทำงานเมื่อใส่หม้อทอดเข้าที่อย่างถูกต้อง	บริการหลังการขาย
E19	สัญญาณเตือนมอเตอร์หยุดหมุน	กดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” เพื่อกลับสู่โหมดสแตนด์บาย หากยังไม่สามารถกลับมาทำงานได้ เครื่องจะส่งเสียงบี๊บต่อเนื่อง	บริการหลังการขาย
Err	สัญญาณเตือนไม่มีหม้อทอด	กดปุ่ม “เริ่มต้น/ยกเลิก” ค้างไว้เพื่อเข้าสู่โหมดสแตนด์บาย เครื่องจะเข้าสู่โหมดการทำงานเมื่อใส่หม้อทอดเข้าที่อย่างถูกต้อง	ใส่หม้อทอดเข้าที่อย่างถูกต้อง

- หากปัญหายังคงอยู่ ห้ามถอดแยกเครื่องด้วยตนเอง โปรดส่งไปยังศูนย์บริการหลังการขายในพื้นที่ของท่านเพื่อทำการซ่อมแซม สำหรับรายละเอียด โปรดดูหัวข้อ “บริการหลังการขาย” ในคู่มือการใช้งาน หรือโทรปรึกษาสายด่วนบริการ Sunshine: 400-6186-999

- หากข้อมูลข้างต้นแตกต่างจากผลิตภัณฑ์จริงเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของรุ่นหรือชิ้นส่วน โปรดยึดตามผลิตภัณฑ์จริงเป็นหลัก ขออภัยในความไม่สะดวกที่เกิดขึ้น และจะไม่มีการแจ้งให้ทราบเพิ่มเติม

การทำความสะอาดและการบำรุงรักษา

1. ก่อนทำความสะอาดหม้อทอดไร้น้ำมัน โปรดตัดการจ่ายไฟและถอดปลั๊กออก และรอให้ผลิตภัณฑ์เย็นลงอย่างสมบูรณ์ก่อนดำเนินการ
2. หากมีคราบน้ำมันบนผนังภายในของช่องอบหม้อทอดไร้น้ำมัน ให้ใช้ผ้านุ่มชุบน้ำผสมน้ำยาทำความสะอาดชนิดเป็นกลางเช็ดทำความสะอาด
3. หม้อทอดและตะแกรงย่างสามารถถอดออกและล้างด้วยน้ำได้
4. ห้ามนำหม้อทอดไร้น้ำมันทั้งเครื่องแช่ในน้ำหรือของเหลวอื่นเพื่อทำความสะอาด เนื่องจากอาจทำให้เกิดไฟฟ้าช็อกหรือเครื่องทำงานผิดปกติ
5. หลังจากทำความสะอาดแล้ว ให้ปล่อยให้เครื่องแห้งตามธรรมชาติก่อนเก็บไว้ในที่แห้งและเย็น

ข้อมูลจำเพาะของผลิตภัณฑ์และรายการบรรจุภัณฑ์

ขนาดผลิตภัณฑ์ (ยาว × กว้าง × สูง)		347mm×278mm×248mm
น้ำหนักสุทธิ		ประมาณ 3.2 kg (น้ำหนักผลิตภัณฑ์ไม่รวมวัสดุบรรจุภัณฑ์)
ข้อมูลจำเพาะทางเทคนิค	แรงดันไฟฟ้าพิกัด	220-240V
	ความถี่พิกัด	50-60Hz
	กำลังไฟฟ้าพิกัด	1350W
รายการบรรจุภัณฑ์	ตัวเครื่องทั้งหมด	1
	หม้อทอด	1
	ตะแกรงย่าง	1
	คู่มือการใช้งาน	1

(ข้อมูลทั้งหมดจัดทำโดยศูนย์วิจัยและพัฒนาของ Joyoung ข้อมูลจำเพาะข้างต้นอาจมีการเปลี่ยนแปลงโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า)

บริการหลังการขาย

1.เงื่อนไขการรับประกัน

● สินค้ารับประกันเป็นระยะเวลา 2 ปี ครอบคลุมทั่วประเทศ

2.การกำหนดระยะเวลารับประกัน

● ระยะเวลารับประกันเริ่มต้นตามวันที่ระบุในหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง (เช่น ใบกำกับภาษี หรือบันทึกคำสั่งซื้อออนไลน์)

● หากไม่มีหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง ระยะเวลารับประกันจะเริ่มนับจาก 3 เดือนหลังจากวันที่ผลิตที่ระบุบนบาร์โค้ดของสินค้า

3.กรณีที่ไม่อยู่ในเงื่อนไขการรับประกันฟรี กรณีดังต่อไปนี้จะไม่ครอบคลุมภายใต้การรับประกันฟรี:

● ความเสียหายที่เกิดจากเหตุสุดวิสัย

● ความเสียหายที่เกิดจากการใช้งาน การเคลื่อนย้าย การบำรุงรักษา หรือการจัดเก็บที่ไม่ถูกต้องโดยผู้ใช้

● ความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งหรือซ่อมแซมโดยศูนย์บริการที่ไม่ได้รับ
อนุญาต รวมถึงการถอดประกอบหรือซ่อมแซมด้วยตนเอง

● สินค้าที่นำไปใช้ในวัตถุประสงค์ที่ไม่ใช่ภายในครัวเรือน (เช่น เชิงพาณิชย์หรือธุรกิจ)

● ไม่สามารถแสดงหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง หรือสินค้าหมดระยะเวลารับประกันแล้ว

4.ช่องทางติดต่อบริการหลังการขาย (อีคอมเมิร์ซ)

● สิงคโปร์: aftersales-sg@joyoung.com

● มาเลเซีย: aftersales-my@joyoung.com

● ไทย: aftersales-th@joyoung.com