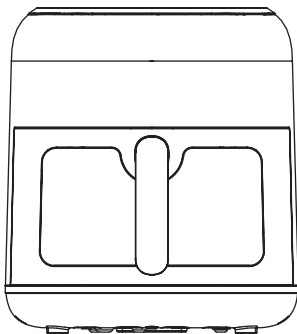


Operation Instruction

คู่มือการใช้งาน

Air fryer
หม้อทอดไร้น้ำมัน

AF-65V9-MS01 and AF-65V9-TH01



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

โปรดอ่านคู่มือการใช้งานอย่างละเอียดก่อนใช้งานผลิตภัณฑ์และเก็บรักษาไว้ให้ดี

Safety Precautions

 **Warning:** Be aware of 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 upper part of the product will increase. Areas/surfaces labeled with the "high-temperature surface" symbol  may become hot during operation. Please be careful to avoid burn injury.
2. To prevent electric shock or short circuit hazards, do not immerse this product and power cord in any liquid.

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

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. Ensure the product operates on a flat surface. Do not operate this product on flammable materials such as carpets, towels, plastic, paper, etc. to prevent fire hazards.
5. 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.
6. When using, all packaging materials must be removed, otherwise the product may cause fires, burns, etc. during operation.
7. 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.
8. The product must be kept at least 30cm away from sources of fire to avoid damage or fire hazards.
9. Never leave the product unattended during operation to prevent fire or other hazards.
10. 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.

11. The input voltage/frequency of this product is 220-240V/50-60Hz. 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.
12. Class I electrical appliances, please ensure that the grounding wire is well grounded before use to avoid electrical leakage accidents.
13. 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.
14. It is strictly prohibited to insert or unplug power plugs with wet hands to avoid electric shock.
15. 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.
16. A hanging power cord can cause accidents. Position the power cord properly during use to avoid tripping hazards.
17. When unplugging, hold the plug and do not forcefully pull or twist the power cord to prevent damage and kettleential leakage hazards.
18. 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.
19. 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.
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. Do not use external timers or remote controls to prevent short circuits or fire hazards.
22. Do not place this product near high temperature, strong magnetic, flammable and explosive gases (such as natural gas, biogas, etc.) to prevent device damage, malfunction or fire.
23. Do not touch the baking tray or baking tray handle during or before cooling to avoid burn injury.
24. It is strictly prohibited to use the product for purposes other than baking food.
25. Please check if the control interface is clear and effective before use.
26. During work, please use handles and do not touch the high-temperature surface or

interior of the product to avoid burns.

27. This product should not be burned empty for a long time (without adding any ingredients) to prevent accidents such as spontaneous combustion and property damage. It is recommended not to use continuously for more than 3 hours.
28. It is strictly prohibited to place any flammable materials such as paper or plastic in the fryer during use to avoid the risk of fire.
29. Do not place explosive materials such as glassware and sealed containers in the fryer for heating to avoid the risk of explosion.
30. Ensure that food does not touch the heating tube during use; Please do not grill food that is too large, as it may cause smoke and fire
31. If frying acidic ingredients with pH<5 (such as vinegar, lemon juice, and other sauces), be sure to wrap them with aluminum foil.
32. The product generates high temperatures and steam during operation. Do not touch or bring your face close to it. Be cautious when removing the frying basket to avoid burns from escaping hot steam.
33. After use, please cancel the working status first and then unplug the plug.
34. Please use high-temperature insulation materials to remove high-temperature items to prevent burns.
35. Clean the frying basket and baking tray after each use to prevent smoke or fire from residue during future use.
36. The heating element surface still has residual heat after use. Let it cool before cleaning to avoid burns injury.
37. Please unplug the machine immediately after use.
38. If the product malfunctions or is damaged, please stop using it and send it to our company's after-sales service point for repair. Do not repair it yourself to avoid danger.
39. Do not disassemble the product, as it may cause electric shock and injury. For repairs, contact an authorized service center.
40. 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.
41. User should clean the frying basket surfaces in contact with food after use.

Warm tips

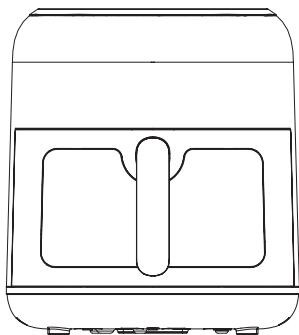
- Before the first use, please remove the fryer pot and grill and clean them with a cleaning solution. After cleaning, place them in an air fryer and preheat for 10 minutes to eliminate any residual odors during packaging or transportation.
- At the beginning of use, there may be a small amount of smoke or slight odor emitted, which is a normal phenomenon
- Please use the original accessories of this product.

Preface

Dear user

Thank you for using the Joyoung Air Fryer. This user manual is applicable to AF-65V9-MS01 and AF-65V9-TH01, All content in the book is for reference only when used and maintained by users. For any matters not covered, please feel free to injury the local after-sales service center or the 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 Air Fryer brings warmth, convenience, and health to your life.

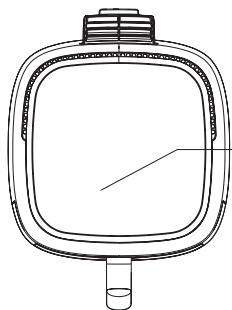


Start here, experience cooking!

Contents

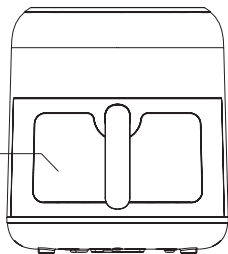
Chapter 1	Component and Function Description (including interface introduction)
Chapter 2	Quick Using Guide
Chapter 3	Product Using Methods
Chapter 4	Electrical schematic diagram
Chapter 5	Troubleshooting and Solutions
Chapter 6	Maintenance and Care
Chapter 7	Recipe
Chapter 8	After-Sales Service

Component and Function Description (including interface introduction)



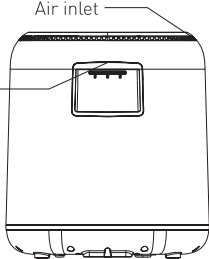
Operation panel

Visual Window



Air inlet

Air outlet



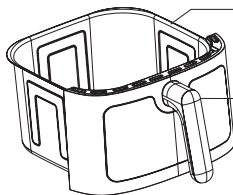
Silicone baking tray

Lower baking tray

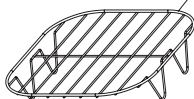


Frying basket

Handle



Upper baking tray



Base note: The picture is for reference only, for specific shape, please refer to the actual product

No.	Component names	Function
1	operation panel	Used for operating various functional buttons
2	Visual Window	Used to observe the baking effect of food inside the cavity
3	Air outlet	Used to dissipate heat
4	Air inlet	Used for inhaling cold air and reducing temperature
5	Upper baking tray	Used for placing food
6	Silicone baking tray	Used to place the grill and fryer for friction, while limiting the grill
7	Lower baking tray	Used for placing food
8	Frying basket	Used for placing grills
9	Handle	Used for pushing frying pots

Quick Use Guide

Preparation before first use

1. Remove all packaging materials.
2. Take out the frying basket, upper baking tray, lower baking tray, and remove the packaging bag.
3. Clean the frying basket and baking tray with warm water, wipe the side walls and bottom of the air fryer with a damp cloth soaked in cleaning solution, and wait until completely dry before use.
4. Put the frying pot into the machine.
5. Place the air fryer on a stable surface and use a separate power cord.
6. Adequate space should be reserved around the air fryer to ensure a minimum distance of 10cm from the surface to other objects, and no objects should be placed at the air outlet.

When using it for the first time, there may be an odor, which is a normal phenomenon and not a malfunction of the air fryer.

Product usage instructions

1. In filter oil mode, place the lower baking tray in the frying basket and place the food on the lower baking tray properly; In the paper liners mode, place the paper liners on the baking tray, and then place the food properly in the paper liners; In the shallow fry mode, there is no need to place a baking tray, simply place the food in the frying basket properly; In double-layer mode, place the food on the upper and lower baking tray respectively, and then place the baking tray in the frying basket (note that the upper baking tray is placed on top of the lower baking tray).
2. According to the height of the food, place it reasonably to ensure that it does not exceed the height of the frying basket.
3. Push the fryer basket into the air fryer, plug in the power, and the display screen will light up, indicating that the machine has been powered on normally.
4. Power on the machine, press the "Function" button, select the menu you want to cook, and the selected menu light will stay on.
5. After selecting the menu, you can adjust the cooking mode by pressing the "Mode" button, which includes four modes: "filter oil, paper liners, shallow frying, and double-layer", as shown in the table below.

Menu \ Mode	Filter oil	Paper Liners	Shallow Fry	Double-layer
self cooking	○	○	○	○
chicken wings	○	○	○	○
sweet potatoes	○	×	×	×
french fries	○	×	×	×
egg tarts	○	×	×	○
skewers	○	○	○	○
cakes	○	×	×	×
beef/mutton	○	○	○	○
shrimp	○	○	○	○
roasted chicken	○	○	×	×
fish	○	○	○	×
dried fruits	○	×	×	○
defrost	○	×	×	×
reheat	○	×	×	×

○ : Under this menu, frying mode can be selected.

× : Under the menu, frying mode cannot be selected

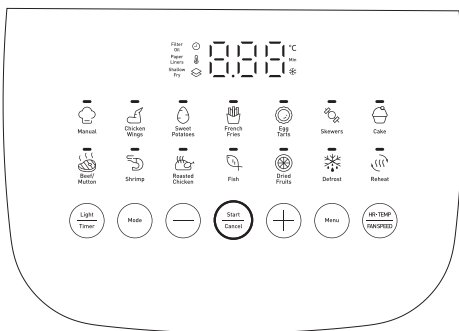
6. Press the "+" and "-" keys to adjust the temperature, time, and wind speed (also can be adjusted during the setting and working processes through the "Time/Temperature/Wind Speed" button)

Hr · Temp · Fan Speed Corresponding Table

Max time Temperature(°C)	90min	300min	96h
35-50	F(1-5)	F(1-5)	/
51-120	F(1-5)	F(1-5)	/
> 120	F(1-5)	/	/

- ① F-1 → F-5=gentle wind → strong wind
 - ② Adjusting the temperature from low to high (>50°C or 120°C) and automatically changing the default working time is a normal phenomenon
 - ③ To enhance the overall user experience, when the set temperature is $\geq 200^{\circ}\text{C}$, the F-1 and F-2 gear speeds are equal to the F-3 gear speed, which is a normal phenomenon
 - ④ The motor starts working, running in F-4 gear for 1 minute, and then turning to the set gear is a normal phenomenon
 - ⑤ In addition to manual,defrost and reheat, the other eleven functions come with intelligent compensation technology that automatically adjusts cooking time based on the working conditions of the machine. For example, if the cooking time for selecting the French fries function is 30 minutes, it may automatically change to 28 minutes or 32 minutes within one minute after startup, which is a normal phenomenon.
7. To make an timer, long press the "light/timer" button to enter the timer setting interface (no timer for defrost and reheat)
 8. Press the "Start/Cancel" button to start the machine, and the machine will start working. (In the timer mode, press the "Start/Cancel" button to start the timer)
① During the fresh keeping timer process, the fan and heating tube starting up is a normal working phenomenon.
 9. When the work is completed, there will be a beep sound indicating that the cooking is complete, and the machine will automatically enter the keep warm mode (keep warm time of 15 minutes), with the interface displaying "b".
 10. If keep warm is not required, press the "Start/Cancel" button to cancel, remove the fryer, place it on a table or heat-resistant items, and carefully remove the food from the fryer using heat-resistant insulation materials.

Touch button interface



【Light/Timer】 Button

1. During machine operation, it is used to turn on and off the lights.
(Lighting time is 1 minute)
2. After selecting the menu, long press to enter the timer function, and the cooking will be done when the timer is end.

【Mode】 button

- If the menu has multiple modes, it can switch between four modes: oil filtration, paper tray, tender frying, and double-layer.

【-】 button

- Used to reduce temperature, time, and wind speed, with three adjustments.

【Start/Cancel】 button

- Used for starting and shutting down machine operations.

【+】 button

- Used to increase temperature, time, and wind speed, with three adjustments.

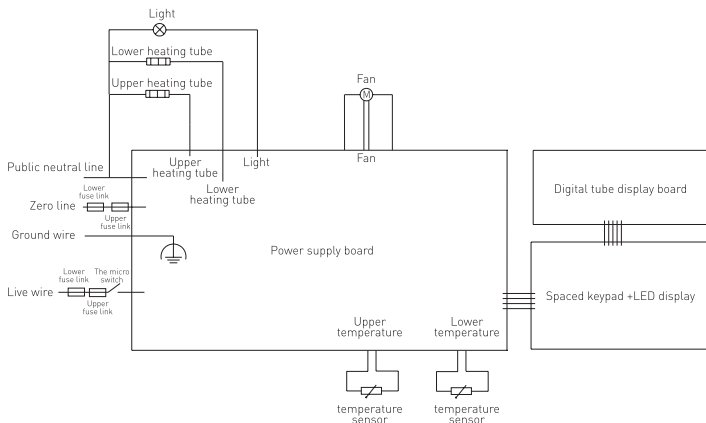
【Menu】 button

- Used for selecting 14 menu functions on the interface.

【HR, Temp/Fan Speed】 button

- Used for switching between three states: time, temperature, and wind speed, and can be switched during the setting and working processes. "

Electrical schematic diagram



Troubleshooting and Solutions

Symptom	Reason Analysis	Troubleshooting
The product is not working	The power supply is not plugged in	Insert the power cord plug into the grounding socket
	The frying pan is not pushed in place, and the micro switch is not triggered	Push the frying pan into place to ensure that the micro switch is triggered
	Machine not started	Put it into the fryer, set the working state, and touch the start button
	Motor damage or short circuit of other components	Contact the local after-sales service department for repair

Symptom	Reason Analysis	Troubleshooting
Unable to smoothly push the fryer into the product	Too much food is being served, rising above the surface of the frying pan	Reduce ingredients and choose the right amount of ingredients
	Explosion pot deformation	Contact the local after-sales service department for repair
Emitting white smoke	I am baking greasy ingredients	When baking greasy ingredients, there will be a large amount of smoke leakage, which is a normal phenomenon
	There are still oil residues from the last baking in the frying pan	Please make sure to clean the fryer after each baking session
E51	Open circuit of cavity sensor	Contact the local after-sales service department for repair
E52	Short circuit of cavity sensor	Contact the local after-sales service department for repair
E53	Chassis sensor open circuit	Contact the local after-sales service department for repair
E54	Chassis sensor short circuit	Contact the local after-sales service department for repair
E14	High temperature protection alarm	Contact the local after-sales service department for repair
E13	Long term failure to reach the preheating temperature point	Contact the local after-sales service department for repair
E19	Motor abnormal alarm	Contact the local after-sales service department for repair

- If the problem cannot be solved, do not disassemble the machine privately. Please send it to the local after-sales service department for repair.
- If the above content does not match the actual product due to changes in model or components, please refer to the actual product without further notice. Thank you for your understanding!

Maintenance and Care

1. Before cleaning the air fryer, please cut off the power and unplug the plug, and wait for the product to cool completely before proceeding.
2. If there is oil stains on the wall of the air fryer chamber, please wipe it with a soft damp cloth soaked in neutral detergent.
3. Clean all accessories including fryers and grills with neutral cleaning agents.
4. Do not immerse the entire product in water or other liquids for cleaning to avoid the risk of electric shock or functional failure.
5. After cleaning, store the product in a cool and dry place after it has dried.

Tip:

- Do not use Non-heat resistant containers such as plastic or paper to carry food into the air fryer.
- Do not use glass or ceramic plates or lids.
The foot pads on the grill are food grade and do not need to be removed, allowing for direct frying.
- For better frying effect, it is recommended to preheat for about 5 minutes before use.
- Some foods can be wrapped and fried with alluminium foil for better results.
The time and temperature can be adjusted according to personal preferences, and the process can be observed by pulling out the pot at any time to avoid food burning. When the air fryer is in operation and for a period of time after operation, the temperature on the outer surface and air outlet may be very high. Do not touch or move it at will to avoid danger.
- When frying continuously, pay attention to cleaning up the residue in the previous pot to avoid burning, smoking, or affecting the appearance of the food when frying again.

Recipe

Recipe	Ingredients	Instruction
Crispy Banana Bites	Bananas: 2 Pancake wrap: 2 sheets Egg yolk: 1 (15g) Black sesame seeds: to taste	1. Peel the bananas and place them on the softened pancake wraps, rolling them tightly. 2. Cut into small pieces about 1-1.5 cm long, lay them flat on the grill rack, brush the surface with egg yolk, and sprinkle with white sesame seeds. 3. Power on the air fryer, touch the "Menu" button, select the "Manual" function, then press the "Mode" button to choose the "Filter Oil" mode. Adjust the fan speed to F-5, set the temperature to 170°C, and the time to 10 minutes, then click the "Start/Cancel" button to begin baking. 4. Wait for the cooking to finish.
Crispy Roast Chicken	Whole chicken: 1 (1000g) Soy sauce: 30g Ginger: 25g Dark soy sauce: 5g Garlic: 50g Star anise: 5 pieces Dried Sichuan peppercorns: 5 pieces Salt: 3g Honey: to taste	1. Clean the chicken thoroughly, wash it, and drain the water. Remove the head, tail, and feet, then cut open the abdomen and place it in a bowl. 2. Slice the ginger and garlic, and add them to the bowl along with soy sauce, dark soy sauce, star anise, Sichuan peppercorns, and salt. 3. Rub the marinade evenly inside and outside the chicken. Use a skewer to make small holes and massage for 5 minutes. Cover with plastic wrap and refrigerate for at least 4 hours. 4. Remove the marinated chicken from the bowl, discarding the star anise, garlic, and peppercorns (the marinade will burn if cooked with the chicken). Slightly open the chicken and place it flat on the grill rack. 5. Power on the air fryer, touch the "Menu" button, select the "Roast Chicken" function, press the "Mode" button to choose the "Filter Oil" mode, and click the "Start/Cancel" button to begin roasting. 6. Once roasting is complete, you can brush a layer of honey on the surface according to your preference.

Recipe	Ingredients	Instruction
Egg Tarts	Egg tart shells: 7 (105g) Egg custard filling: as needed	1. Take out the egg tart shells and fill them with the egg custard filling until about 80% full, then place them on the grill rack. 2. Power on the air fryer, touch the "Menu" button, select the "Egg Tart" function, press the "Mode" button to choose the "Filter Oil" mode, and click the "Start/Cancel" button to begin baking. 3. Wait for the cooking to finish.
Blueberry Muffin Cake	Eggs: 2 Milk: 150g Corn oil or butter: 110g White sugar: 80g Cake flour: 250g Baking powder: 9g Butter: 12g Flour: 20g Powdered sugar: 12g	1. In a bowl, add eggs, milk, corn oil, and white sugar, and mix well. 2. Add cake flour and baking powder, and stir until there are no dry lumps. 3. Transfer the batter into a piping bag, and fill the paper cups until they are filled about one-third full. Add three blueberries, then continue filling to seven-tenths full and add another three blueberries. 4. In a bowl, combine the chopped butter, flour, and powdered sugar, and mix with your hands until crumbly. Sprinkle this mixture over the piped batter. 5. Place the paper cups in the air fryer. Set the temperature to 150°C and the time to 17 minutes, then start cooking. 6. Wait for the cooking to finish, and it's ready to enjoy.
Spicy Grilled Fish	Crucian carp: 1 (400g) Soy sauce: 10g Oyster sauce: 20g Barbecue seasoning: 10g Cooking oil: as needed Green onions: as needed Ginger: as needed Chili peppers: as needed Spring onions : as needed	1. Clean the green onions (cut into sections), slice the ginger, and dice the dried chili peppers. 2. Scale the crucian carp, remove the innards, and wash it. Make diagonal cuts on the surface, then place it in a bowl. 3. In the bowl, add soy sauce, oyster sauce, barbecue seasoning, green onion sections, ginger strips and diced chili peppers to the bowl. Coat the surface and inside of the fish evenly with the marinade, then cover with plastic wrap and marinate for 2 hours. 4. Place a foil tray on the grill rack, and put the marinated fish into the tray. 5. Preheat the air fryer, press the "Menu" button, select the "Fish" function, choose the "Mode", and press "Start/Cancel" to begin cooking. 6. Once cooking is finished, sprinkle with chili powder before serving.

Recipe	Ingredients	Instruction
Dried Lemons	Lemons: 3 (300g) Lemons: 5 (500g)	Single Layer Method 1. Wash the lemons and slice them into 0.2-0.3 cm thick slices and set aside. 2. Arrange the lemon slices flat on the grill rack in the pot. 3. Power on the air fryer, touch the "Function" button, select the "Dried Fruit" function, press the "Mode" button to choose the "Filter Oil" mode, and click the "Start/Cancel" button to begin baking. 4. Wait for the baking to finish. Double Layer Method 1. Wash the lemons and slice them into 0.2-0.3 cm thick slices and set aside. 2. Place the double-layer grill rack in the pot, arranging the lemon slices on the grill rack with one layer on the top and one on the bottom. 3. Power on the air fryer, touch the "Function" button, select the "Dried Fruit" function, press the "Mode" button to choose the "Double Layer" mode, and click the "Start/Cancel" button to begin baking. 4. Wait for the baking to finish.
Thawing Chicken Wings	Frozen chicken wings: 8 pieces	1. Place the frozen chicken wings on the grill rack in the pot. 2. Power on the air fryer, touch the "Menu" button, select the "Defrost" function, press the "Mode" button to choose the "Filter Oil" mode, and click the "Start/Cancel" button to begin thawing. 3. Wait for the thawing to complete.
Dry-Fried Green Beans	Green beans: 300g Cooking oil: 10g Soy sauce: 10g Oyster sauce: 7g Ginger: 4g Garlic cloves: 4 Dried chili peppers: 4 Sichuan peppercorns: 4g Granulated sugar: 5g Salt: 2g	1. Wash the green beans and cut them into small sections. Blanch them in boiling water, drain, and put aside in a bowl. 2. In the bowl, add cooking oil, soy sauce, oyster sauce, ginger, garlic cloves, chopped dried chili peppers, Sichuan peppercorns, granulated sugar, and salt. Mix well. 3. Put the green beans into the air fryer and spread them evenly.

Recipe	Ingredients	Instruction
Dry-Fried Green Beans		4. Power on the air fryer, touch the "Menu" button, select the "Manual" function, press the "Mode" button to choose the "Shallow Fry" mode. Set the temperature to 180°C, time to 15 minutes, and fan speed to F-3. Click the "Start/Cancel" button to begin cooking. 5. Wait for the cooking to finish, and it will be ready to serve.

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 โปรดระมัดระวังเพื่อหลีกเลี่ยงการถูกฉีกหรือถูกไหม้
2. เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟฟ้าช็อตหรือวงจรลัดวงจร ห้ามจุ่มผลิตภัณฑ์และสายไฟลงในของเหลวใด ๆ

 ข้อควรระวัง: โปรดใส่ใจกับความเสี่ยงที่อาจทำให้เกิดการบาดเจ็บต่อร่างกายหรือความเสียหายต่อทรัพย์สิน

1. เครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไม่ได้มีไว้สำหรับการใช้งานโดยบุคคล (รวมถึงเด็ก) ที่มีความสามารถทางร่างกาย ประสาทสัมผัส หรือสติปัญญาลดลง หรือขาดประสบการณ์และความรู้ แม้แต่จะได้รับการดูแลหรือคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้งานเครื่องใช้ไฟฟ้านี้จากบุคคลที่รับผิดชอบต่อความปลอดภัยของพวกเขา เด็กควรอยู่ภายใต้การดูแลเพื่อให้แน่ใจว่าจะไม่นำเครื่องใช้ไฟฟ้านี้ไปเล่น
2. หลังจากเปิดบรรจุภัณฑ์แล้ว โปรดนำถุงพลาสติกทิ้งลงในถังขยะทันที เพื่อป้องกันไม่ให้เด็กนำไปเล่นและก่อให้เกิดอันตรายจากการขาดอากาศหายใจ
3. ขณะใช้งานผลิตภัณฑ์ โปรดเว้นพื้นที่โดยรอบให้เพียงพอ และให้ผลิตภัณฑ์อยู่ห่างจากวัตถุโดยรอบอย่างน้อย 10 ซม. เพื่อป้องกันควันน้ำมันปนเปื้อนเพอร์นิเจอร์ หรือแม้กระทั่งก่อให้เกิดอันตราย เช่น ไฟไหม้
4. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์เดินเครื่องบนพื้นผิวเรียบ ห้ามเดินเครื่องบนวัสดุที่ติดไฟได้ เช่น พรม ผ้าเช็ดตัว พลาสติก กระดาษ เป็นต้น เพื่อป้องกันอันตรายจากไฟไหม้
4. ห้ามวางสิ่งของที่บรรจุในถุง กระป๋อง หรือขวด ผ่าก๊อช หรือวัสดุไวไฟบนผลิตภัณฑ์ และห้ามคลุมผลิตภัณฑ์ระหว่างการใช้งาน เพื่อหลีกเลี่ยงการเกิดไฟไหม้หรือการระเบิด
6. ต้องนำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออกก่อนใช้งาน มิฉะนั้นผลิตภัณฑ์อาจก่อให้เกิดไฟไหม้ การถูกฉีก หรืออุบัติเหตุอื่น ๆ ระหว่างการทำงาน
7. ผลิตภัณฑ์นี้สำหรับใช้ในครัวเรือนเท่านั้น บริษัทจะไม่รับผิดชอบต่อความขัดข้องใด ๆ ที่เกิดจากการใช้งานเชิงพาณิชย์ การใช้งานที่ไม่เหมาะสม หรือการไม่ปฏิบัติตามคำแนะนำในคู่มือนี้ ความขัดข้องและความเสียหายดังกล่าวจะไม่สามารถอยู่ภายใต้การรับประกัน
8. ผลิตภัณฑ์ต้องเก็บให้ห่างจากแหล่งกำเนิดไฟอย่างน้อย 30 ซม. เพื่อป้องกันความเสียหายหรืออันตรายจากไฟไหม้
9. ห้ามปล่อยให้ผลิตภัณฑ์เดินเครื่องโดยไม่ได้รับการดูแลเพื่อป้องกันอันตรายจากไฟไหม้หรืออันตรายอื่น ๆ
10. เมื่อไม่มีใครใช้งานผลิตภัณฑ์นี้ ทำความสะอาดหรือเคลื่อนย้าย หรือเมื่อผลิตภัณฑ์ขัดข้อง โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าถอดปลั๊กไฟออกเพื่อป้องกันความเสียหายที่เกิดจากการรั่วไหลของไฟฟ้าหรือการสแตร์ทไฟที่ไม่ได้ตั้งใจ

11. แรงดันไฟฟ้า/ความถี่ของผลิตภัณฑ์นั้นคือ 220–240V/50–60Hz ก่อนเชื่อมต่อผลิตภัณฑ์กับแหล่งจ่ายไฟ โปรดตรวจสอบว่าแรงดันไฟฟ้าตรงกับแรงดันไฟฟ้าของท้องถิ่นหรือไม่ แรงดันไฟฟ้าสูงหรือต่ำอาจทำให้ชิ้นส่วนเสียหายหรือส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพของผลิตภัณฑ์
12. ผลิตภัณฑ์ไฟฟ้าประเภท Class I โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าสายดินต่อกับพื้นดินอย่างถูกต้องก่อนใช้งานเพื่อป้องกันอุบัติเหตุจากการรั่วไหลของไฟฟ้า
13. จำเป็นต้องใช้ปลั๊กไฟที่มีสายดินขนาด 10A ขึ้นไปแยกต่างหาก และเสียบปลั๊กให้เข้ากับเต้าเสียบอย่างแน่นหนาเพื่อป้องกันการสัมผัสไม่ได้ซึ่งอาจทำให้เกิดความร้อนสูงและทำให้ชิ้นส่วนไหม้ นำไปสู่การลัดวงจรหรืออันตรายจากไฟไหม้
14. ห้ามเสียบหรือถอดปลั๊กไฟด้วยมือเปียกอย่างเด็ดขาดเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อต
15. โปรดอย่าให้สายไฟสัมผัสกับพื้นผิวร้อนหรือพื้นรอบขอบโต๊ะ และอย่าให้สัมผัสกับขอบคม ตะเข็บ หรือวัตถุแหลม โส่อื่น ๆ เพื่อป้องกันการรั่วไหลของไฟฟ้า ไฟฟ้าช็อต หรืออันตรายจากไฟไหม้
16. สายไฟที่แขวนลอยอาจทำให้เกิดอุบัติเหตุ จัดวางสายไฟให้เหมาะสมขณะใช้งานเพื่อป้องกันการสะดุด
17. เมื่อต้องถอดปลั๊ก ให้จับที่ตัวปลั๊กและห้ามดึงหรือบิดสายไฟอย่างรุนแรงเพื่อป้องกันการเสียหายและการรั่วไหลของไฟฟ้า
18. หากสายไฟชำรุด เพื่อป้องกันอันตราย ต้องให้ผู้เชี่ยวชาญจากผู้ผลิต ผ่าซ่อมบำรุง หรือฝ่ายที่มีหน้าที่เทียบเท่าทำการเปลี่ยนสายไฟ
19. เพื่อป้องกันอันตราย เช่น ไฟฟ้าช็อตหรือวงจรลัดวงจร ห้ามล้างหรือแช่ผลิตภัณฑ์ในน้ำหรือของเหลวอื่น ๆ และห้ามฉีดพ่นน้ำลงบนผลิตภัณฑ์เพื่อป้องกันความเสียหายหรือการรั่วไหลของอุปกรณ์
20. ห้ามสอดเข็ม สายไฟ หรือวัตถุโลหะอื่น ๆ เข้าไปในร่องหรือช่องว่างใด ๆ ของตัวเครื่องหรือฐานเพื่อป้องกันไฟฟ้าช็อตและอุบัติเหตุบาดเจ็บ
21. ห้ามใช้ตัวตั้งเวลาภายนอกหรือรีโมทคอนโทรลเพื่อป้องกันวงจรลัดวงจรหรืออันตรายจากไฟไหม้
22. ห้ามวางผลิตภัณฑ์ใกล้ความร้อนสูง สนามแม่เหล็กแรง แก๊สติดไฟหรือระเบิดได้ (เช่น แก๊สธรรมชาติ แก๊สชีวภาพ เป็นต้น) เพื่อป้องกันความเสียหายต่ออุปกรณ์ การทำงานผิดปกติ หรือไฟไหม้
23. ห้ามสัมผัสถาดอบหรือด้ามจับถาดอบขณะเดินเครื่องหรือก่อนเย็นตัวเพื่อป้องกันไฟลวก
24. ห้ามใช้ผลิตภัณฑ์เพื่อวัตถุประสงค์อื่นที่ไม่ใช่การอบอาหารอย่างเด็ดขาด
25. ก่อนใช้งาน โปรดตรวจสอบให้แน่ใจว่าส่วนติดต่อผู้ควบคุมชัดเจนและทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
26. ขณะใช้งาน โปรดใช้ด้ามจับและห้ามสัมผัสพื้นผิวร้อนหรือด้านในของผลิตภัณฑ์เพื่อป้องกันไฟลวก
27. ห้ามปล่อยให้ผลิตภัณฑ์เดินเครื่องเปล่าเป็นเวลานาน (โดยไม่ใส่วัตถุดิบใด ๆ) เพื่อป้องกันอุบัติเหตุ เช่น การลวกไหม้เองและความเสียหายต่อทรัพย์สิน แนะนำให้ไม่ใช้งานต่อเนื่องเกิน 3 ชั่วโมง
28. ห้ามใส่วัสดุติดไฟใด ๆ เช่น กระดาษหรือพลาสติกลงในหม้อทอดขณะใช้งานอย่างเด็ดขาดเพื่อป้องกันความเสี่ยงจากไฟไหม้

29. ห้ามใส่วัสดุระเบิดได้ เช่น เครื่องแก้วหรือภาชนะปิดสนิทลงในหม้อทอดเพื่อให้ความร้อนเพื่อป้องกันความเสี่ยงจากการระเบิด
30. ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารไม่สัมผัสกับท่อให้ความร้อนขณะใช้งาน โปรดอย่าอบหรือย่างอาหารที่มีขนาดใหญ่เกินไปเนื่องจากอาจทำให้เกิดควันและไฟไหม้
31. หากทอดวัตถุดิบที่มีความเป็นกรด pH<5 (เช่น น้ำส้มสายชู น้ำมันมะนาว และซอสอื่น ๆ) โปรดทอดด้วยฟอยล์อลูมิเนียมอย่างแน่นหนา
32. ผลิตภัณฑ์จะสร้างความร้อนสูงและไอน้ำขณะเดินเครื่อง ห้ามสัมผัสหรือเอาหน้าเข้าใกล้ ระบายความร้อนและนำตะกร้าทอดออกเพื่อป้องกันการถูกไฟลวกจากไอน้ำร้อนที่ระบายออก
33. หลังการใช้งาน โปรดยกเลิกสถานะการเดินเครื่องก่อนแล้วจึงถอดปลั๊กไฟ
34. โปรดใช้วัสดุกันความร้อนสูงในการนำสิ่งของร้อนออกเพื่อป้องกันไฟลวก
35. ทำความสะอาดตะกร้าทอดและถาดอบหลังใช้งานทุกครั้งเพื่อป้องกันควันหรือไฟจากเศษอาหารในครั้งต่อไป
36. พื้นผิวของตัวทำความร้อนยังคงมีความร้อนตกค้างหลังใช้งาน ปลดปล่อยไอน้ำก่อนทำความสะอาดเพื่อป้องกันไฟลวก
37. โปรดถอดปลั๊กเครื่องทันทีหลังการใช้งาน
38. หากผลิตภัณฑ์ขัดข้องหรือเสียหาย โปรดหยุดใช้งานและส่งไปยังจุดบริการหลังการขายของบริษัทเพื่อซ่อมแซม ห้ามซ่อมด้วยตนเองเพื่อป้องกันอันตราย
39. ห้ามถอดประกอบผลิตภัณฑ์ เพราะอาจทำให้ไฟฟ้าช็อตและเกิดอุบัติเหตุ หากต้องการซ่อมบำรุง โปรดติดต่อศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาต
40. เมื่อทั้งผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ โปรดส่งมอบให้หน่วยงานที่มีคุณสมบัติเหมาะสมเพื่อนำกลับไปที่ไซเคิล เมื่อต้องทิ้ง โปรดตัดสายไฟออก
41. ผู้ใช้ควรทำความสะอาดพื้นผิวตะกร้าทอดที่สัมผัสอาหารหลังการใช้งาน

คำแนะนำเพิ่มเติม

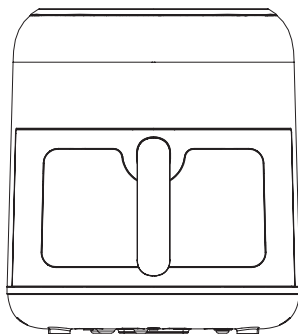
- ก่อนการใช้งานครั้งแรก โปรดถอดหม้อทอดและตะแกรงออกมาทำความสะอาดด้วยน้ำยาทำความสะอาด หลังจากทำความสะอาดแล้ว นำไปใส่ใน หม้อทอดไร้น้ำมัน และอุ่นล่วงหน้าเป็นเวลา 10 นาทีเพื่อกำจัดกลิ่นตกค้างจากบรรจุภัณฑ์หรือภาชนะขนส่ง
- ในช่วงเริ่มต้นการใช้งาน อาจเกิดควันเล็กน้อยหรือมีกลิ่นเล็กน้อย ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ปกติ
- โปรดใช้เฉพาะอุปกรณ์เสริมต้นฉบับของผลิตภัณฑ์นี้

คำนำ

เรียน ผู้ใช้

ขอขอบคุณที่ใช้ หม้อทอดไร้น้ำมัน Joyoung คู่มือการใช้งานนี้ใช้ได้กับรุ่น AF-65V9-MS01 และ AF-65V9-TH01 เนื้อหาทั้งหมดในเล่มเป็นข้อมูลสำหรับอ้างอิงเท่านั้นเมื่อผู้ใช้งานทำการใช้งานและบำรุงรักษา ในกรณีที่มีเรื่องใดไม่ครอบคลุม โปรดติดต่อศูนย์บริการหลังการขายในพื้นที่หรือศูนย์บริการลูกค้า

ผลิตภัณฑ์นี้เป็นไปตามกฎหมาย ข้อบังคับ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้องสำหรับอุปกรณ์สัมผัสอาหาร โปรดมั่นใจในการใช้งาน ขอให้ หม้อทอดไร้น้ำมัน Joyoung นำความอบอุ่น ความสะอาดสบาย และสุขภาพดีสู่ชีวิตของคุณ



เริ่มต้นที่นี่ สนุกกับการทำอาหาร!

สารบัญ

บทที่ 1 คำอธิบายชิ้นส่วนและฟังก์ชัน
(รวมถึงการแนะนำแผงควบคุม)

บทที่ 2 คู่มือการใช้งานเบื้องต้น

บทที่ 3 วิธีการใช้งานผลิตภัณฑ์

บทที่ 4 แผนผังวงจรไฟฟ้า

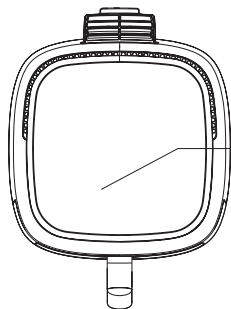
บทที่ 5 การแก้ไขปัญหาและวิธีการแก้ไข

บทที่ 6 การบำรุงรักษาและดูแล

บทที่ 7 สูตรอาหาร

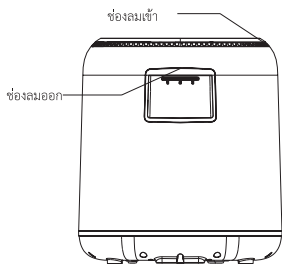
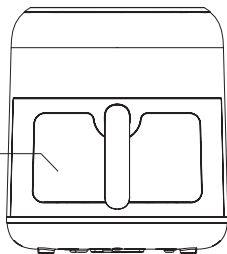
บทที่ 8 บริการหลังการขาย

คำอธิบายชิ้นส่วนและฟังก์ชัน (รวมถึงการแนะนำแผงควบคุม)



แผงควบคุม

หน้าต่างมอนิเตอร์วีซวล



ช่องลมเข้า

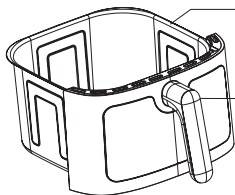
ช่องลมออก

ถาดอบ
ซิลิโคน

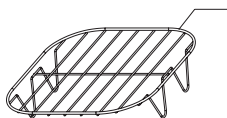
ถาดอบ
ด้านล่าง



ตะแกรา
ทอด



ด้ามจับ



ถาดอบด้านบน

หมายเหตุฐาน: ภาพเป็นเพียงภาพอ้างอิง สำหรับรูปร่างที่แท้จริง โปรดดูจากผลิตภัณฑ์จริง

ลำดับ	ชื่อชิ้นส่วน	ฟังก์ชัน
1	แผงควบคุม	ใช้สำหรับกดปุ่มฟังก์ชันต่าง ๆ
2	หน้าต่างมอดีเตอร์วีซอล	ใช้สำหรับสังเกตผลการอบอาหารภายในแคมเบอร์
3	ช่องลมออก	ใช้สำหรับระบายความร้อน
4	ช่องลมเข้า	ใช้สำหรับดูดอากาศเย็นและลดอุณหภูมิ
5	ถาดอบด้านบน	ใช้สำหรับวางอาหาร
6	ถาดอบซิลิโคน	ใช้สำหรับวางตะแกรงและตะกร้าทอดเพื่อให้หมุนได้ พร้อมจำกัดตำแหน่งของตะแกรง
7	ถาดอบด้านล่าง	ใช้สำหรับวางอาหาร
8	ตะกร้าทอด	ใช้สำหรับวางตะแกรงอบ
9	ค้ำจับ	ใช้สำหรับดันหม้อทอด

คู่มือการใช้งานเบื้องต้น

การเตรียมก่อนใช้งานครั้งแรก

1. นำวัสดุบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดออก
 2. นำตะกร้าทอด ถาดอบด้านบน และถาดอบด้านล่างออก แล้วนำถุงบรรจุภัณฑ์ออก
 3. ทำความสะอาดตะกร้าทอดและถาดอบด้วยน้ำอุ่น เช็ดผิวนิ่งด้านข้างและด้านล่างของ หม้อทอดไร้น้ำมัน ด้วยผ้าชุบน้ำยาทำความสะอาด แล้วรอจนแห้งสนิทก่อนใช้งาน
 4. ใส่หม้อทอดลงในเครื่อง
 5. วาง หม้อทอดไร้น้ำมัน บนพื้นผิวที่มั่นคง และใช้สายไฟแยกต่างหาก
 6. ควรเว้นระยะรอบ ๆ หม้อทอดไร้น้ำมัน ให้เพียงพอ เพื่อให้มีระยะห่างอย่างน้อย 10 ซม. ระหว่างพื้นผิวกับวัตถุอื่น ๆ และห้ามวางวัตถุใด ๆ บริเวณช่องลมออก
- เมื่อใช้งานครั้งแรก อาจมีกลิ่นเกิดขึ้น ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ปกติและไม่ใช้ความขัดข้องของ หม้อทอดไร้น้ำมัน

คำแนะนำการใช้งานผลิตภัณฑ์

1. ในโหมดกรองน้ำมัน วางถาดอบด้านล่างลงในตะกร้าทอดแล้ววางอาหารบนถาดอบด้านล่างอย่างเหมาะสม ในโหมดกระดาศรองอบ วางกระดาศรองอบบนถาดอบ แล้ววางอาหารลงบนกระดาศรองอบอย่างเหมาะสม ในโหมดทอด ตัน ไม่จำเป็นต้องวางถาดอบ เพียงวางอาหารลงในตะกร้าทอดอย่างเหมาะสม ในโหมดสองชั้น วางอาหารบนถาดอบด้านบนและถาดอบด้านล่างตามลำดับ แล้วนำถาดอบวางลงในตะกร้าทอด (หมายเหตุ: ถาดอบด้านบนวางอยู่ด้านบนของถาดอบด้านล่าง)
2. ตามความสูงของอาหาร วางอาหารอย่างเหมาะสมเพื่อให้แน่ใจว่าไม่สูงเกินขอบตะกร้าทอด
3. ตันตะกร้าทอดลงใน หม้อทอดไร้น้ำมัน เสียบปลั๊กไฟ แล้วหน้าจอแสดงผลจะสว่างขึ้น แสดงว่าเครื่องเริ่มทำงานตามปกติ
4. สดาร์ทเครื่อง กดปุ่ม "ฟังก์ชัน" เลือกเมนูที่ต้องการปรุงอาหาร แล้วไฟของเมนูที่เลือกจะติดค้าง
5. หลังจากเลือกเมนูแล้ว คุณสามารถปรับโหมดการปรุงอาหารได้โดยกดปุ่ม "โหมด" ซึ่งมีสีโหมด ได้แก่ "กรองน้ำมัน" "กระดาศรองอบ" "ทอดตัน" และ "สองชั้น" (ดังแสดงในตารางด้านล่าง)

เมนู \ โหมด	กรองน้ำมัน	กระดาศรองอบ	ทอดตัน	สองชั้น
ปรุงอาหารอัตโนมัติ	○	○	○	○
ปิ้งไก่	○	○	○	○
มันเทศ	○	×	×	×
เฟรนช์ฟรายส์	○	×	×	×
ทาร์ตไข่	○	×	×	○
เสียบไม้	○	○	○	○
เค้ก	○	×	×	×
เนื้อวัว/เนื้อแกะ	○	○	○	○
กุ้ง	○	○	○	○
ไก่อบ	○	○	×	×
ปลา	○	○	○	×
ผลไม้อบแห้ง	○	×	×	○
ละลายน้ำแข็ง	○	×	×	×
อุ่นซ้ำ	○	×	×	×

○ : ในเมนูนี้ สามารถเลือกโหมดทอดได้

× : ในเมนูนี้ ไม่สามารถเลือกโหมดทอดได้

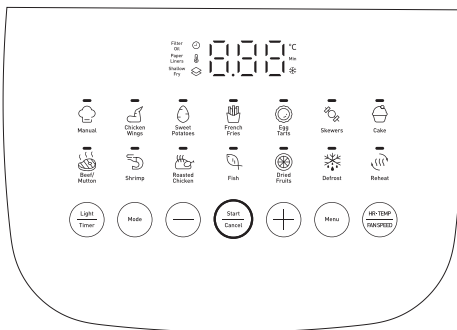
6. กดปุ่ม "+" และ "-" เพื่อปรับอุณหภูมิ เวลา และความเร็วลม
(สามารถปรับได้ระหว่างการตั้งค่าและการทำงานผ่านปุ่ม "เวลา/อุณหภูมิ/ความเร็วลม")

ตารางการตั้งค่า ชั่วโมง · อุณหภูมิ · ความเร็วพัดลม

อุณหภูมิ (°C) \ เวลาสูงสุด	90min	300min	96h
35-50	F(1-5)	F(1-5)	/
51-120	F(1-5)	F(1-5)	/
> 120	F(1-5)	/	/

- ① F-1 → F-5= ลมอ่อน → ลมแรง
 - ② การปรับอุณหภูมิจากต่ำไปสูง (>50°C หรือ 120°C) และเวลาการทำงานเริ่มต้นเปลี่ยนแปลงโดยอัตโนมัติ เป็นปรากฏการณ์ปกติ
 - ③ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้งานโดยรวม เมื่ออุณหภูมิที่ตั้งไว้ $\geq 200^{\circ}\text{C}$ ความเร็วเกียร์ F-1 และ F-2 จะเท่ากับความเร็วเกียร์ F-3 ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ปกติ
 - ④ มอเตอร์เริ่มทำงานโดยเดินเครื่องที่เกียร์ F-4 เป็นเวลา 1 นาที แล้วจึงเปลี่ยนไปยังเกียร์ที่ตั้งไว้ ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ปกติ
 - ⑤ นอกจากโหมดแมนนวล โหมดละลายน้ำแข็ง และโหมดอุ่นซ้ำ ฟังก์ชันอีกสิบเอ็ดโหมดมาพร้อมเทคโนโลยีเซรามิกอัจฉริยะที่ปรับเวลาในการปรุงอาหารโดยอัตโนมัติตามสภาพการทำงานของเครื่อง เช่น หากเวลาการปรุงอาหารสำหรับการเลือกฟังก์ชันเฟรนช์ฟรายส์คือ 30 นาที เวลาอาจเปลี่ยนเป็น 28 นาที หรือ 32 นาทีโดยอัตโนมัติภายในหนึ่งนาทีหลังเริ่มทำงาน ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ปกติ
7. เพื่อใช้งานตัวตั้งเวลา กดปุ่ม "ไฟ/ตัวตั้งเวลา" ค้างไว้เพื่อเข้าสู่หน้าจอการตั้งค่าตัวตั้งเวลา (โหมดละลายน้ำแข็งและโหมดอุ่นซ้ำไม่สามารถตั้งเวลาได้)
8. กดปุ่ม "สตาร์ท/ยกเลิก" เพื่อเริ่มทำงานของเครื่อง (ในโหมดตัวตั้งเวลา กดปุ่ม "สตาร์ท/ยกเลิก" เพื่อเริ่มตัวตั้งเวลา)
- ① ระหว่างกระบวนการตั้งเวลาการเก็บความสด การทำงานของพัดลมและท่อให้ความร้อนเป็นปรากฏการณ์ปกติ
9. เมื่อการทำงานเสร็จสิ้น จะมีเสียงบัสเซอร์แจ้งเตือนว่าอาหารสุกแล้ว และเครื่องจะเข้าสู่ โหมดรักษาอุณหภูมิ อัตโนมัติ (ระยะเวลาโหมดรักษาอุณหภูมิ 15 นาที) โดยหน้าจอจะแสดง "b"
10. หากไม่ต้องการใช้ โหมดรักษาอุณหภูมิ ให้กดปุ่ม "สตาร์ท/ยกเลิก" เพื่อยกเลิก นำตะกร้าทอดออก วางบนโต๊ะหรือวัตถุดิบความร้อน และนำอาหารออกจากตะกร้าทอดอย่างระมัดระวังโดยใช้ส้อมกันความร้อน

แผงปุ่มสัมผัส



ปุ่ม **【ไฟ/ตัวตั้งเวลา】**

1. ขณะเดินเครื่อง ใช้สำหรับเปิดและปิดไฟ (ระยะเวลาเปิดไฟ 1 นาที)
2. หลังจากเลือกเมนู กดค้างเพื่อเข้าสู่ฟังก์ชันตัวตั้งเวลา และอาหารจะสุกเมื่อเวลาตั้งหมดลง

• ปุ่ม **【โหมด】**

หากเมนูมีหลายโหมด สามารถสลับระหว่างสัโหมดได้ ได้แก่ กรองน้ำมัน กระจดาชรองอบ ทอดตื้น และ สองชั้น

• ปุ่ม **【-】**

ใช้สำหรับลดอุณหภูมิ เวลา และความเร็วลม สามารถปรับได้สามระดับ

• ปุ่ม **【สตาร์ท/ยกเลิก】**

ใช้สำหรับเริ่มและหยุดการทำงานของเครื่อง

• ปุ่ม **【+】**

ใช้สำหรับเพิ่มอุณหภูมิ เวลา และความเร็วลม สามารถปรับได้สามระดับ

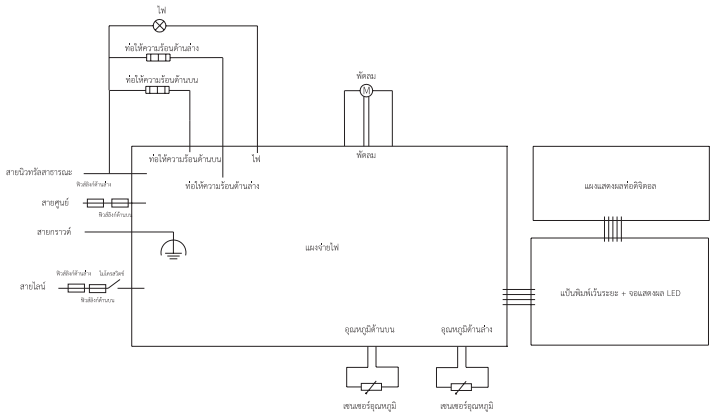
• ปุ่ม **【เมนู】**

ใช้สำหรับเลือกฟังก์ชันเมนูทั้ง 14 บนแผงควบคุม

• ปุ่ม **【เวลา/อุณหภูมิ/ความเร็วลม】**

ใช้สำหรับสลับระหว่างสามสถานะ ได้แก่ เวลา อุณหภูมิ และความเร็วลม และสามารถสลับได้ระหว่างการตั้งค่าและการทำงาน

แผนผังวงจรไฟฟ้า



การแก้ไขปัญหาวะวิธีการแก้ไข

อาการ	การวิเคราะห์สาเหตุ	การแก้ไข้ปัญหา
ผลิตภัณฑ์ไม่ทำงาน	สายไฟยังงไม่เสียบเข้ากับแหล่งจ่ายไฟ	เสียบปลั๊กสายไฟเข้ากับเต้ารับกราวด์
	หม้อทอดยังไม่ได้กดเข้าที่ และไม่โครสวิตช์ยังไม่ถูกกระตุ้น	กดหม้อทอดเข้าที่เพื่อให้ไมโครสวิตช์ถูกกระตุ้น
	เครื่องยังไม่สตาร์ท	ใส่ลงในหม้อทอด ตั้งค่าการทำงาน และกดปุ่มสตาร์ท
	มอเตอร์เสียหายหรือชิ้นส่วนอื่นเกิดวงจรลัด	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายท้องถิ่นเพื่อซ่อมแซม

อาการ	การวิเคราะห์สาเหตุ	การแก้ไขปัญหา
ไม่สามารถกดหม้อทอดเข้าไปในตัวเครื่องได้อย่างราบรื่น	ใส่อาหารมากเกินไป ทำให้อาหารล้นเหนือผิวหม้อทอด	ลดปริมาณวัตถุดิบและเลือกปริมาณที่เหมาะสม
	หม้อทอดเกิดการเสียรูปหรือบวม	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายท้องถิ่นเพื่อซ่อมแซม
มีควันสีขาวออกมา	กำลังทอดวัตถุดิบที่มีน้ำมันมาก	เมื่อวัตถุดิบที่มีไขมันสูง จะมีควันสีขาวออกมาจำนวนมาก ซึ่งเป็นปรากฏการณ์ปกติ
	ยังมีคราบน้ำมันเหลือจากการอบครั้งก่อนในหม้อทอด	โปรดทำความสะอาดหม้อทอดหลังการอบทุกครั้ง
E51	เซนเซอร์โพรงเปิดวงจร	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายท้องถิ่นเพื่อซ่อมแซม
E52	เซนเซอร์ห้องลัดวงจร	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายท้องถิ่นเพื่อซ่อมแซม
E53	เซนเซอร์แชสซีส์เปิดวงจร	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายท้องถิ่นเพื่อซ่อมแซม
E54	เซนเซอร์แชสซีส์เปิดวงจร	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายท้องถิ่นเพื่อซ่อมแซม
E14	สัญญาณเตือนการป้องกันอุณหภูมิสูง	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายท้องถิ่นเพื่อซ่อมแซม
E13	ไม่สามารถถึงอุณหภูมิการอุ่นล่วงหน้าเป็นเวลานาน	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายท้องถิ่นเพื่อซ่อมแซม
E19	สัญญาณเตือนมอเตอร์ผิดปกติ	ติดต่อศูนย์บริการหลังการขายท้องถิ่นเพื่อซ่อมแซม

- หากปัญหาไม่สามารถแก้ไขได้ อย่าถอดเครื่องด้วยตนเอง กรุณาส่งเครื่องไปยังศูนย์บริการหลังการขายในพื้นที่เพื่อซ่อมแซม
- หากเนื้อหาข้างต้นไม่ตรงกับผลิตภัณฑ์จริงเนื่องจากการเปลี่ยนแปลงรุ่นหรือชิ้นส่วน โปรดดูตามผลิตภัณฑ์จริงโดยไม่ต้องแจ้งล่วงหน้า ขอขอบคุณสำหรับความเข้าใจ

การบำรุงรักษาและดูแล

1. ก่อนทำความสะอาดหม้อทอดไร้น้ำมัน กรุณาตัดการจ่ายไฟและถอดปลั๊ก แล้วรอให้เครื่องเย็นสนิทก่อนดำเนินการ
2. หากมีคราบน้ำมันบนผนังแคมเบอร์ของหม้อทอดไร้น้ำมัน กรุณาเช็ดด้วยผ้านุ่มชุบน้ำหมาดที่ชุบน้ำยาล้างจานชนิดอ่อนโยน
3. ทำความสะอาดอุปกรณ์เสริมทั้งหมด รวมทั้งหม้อทอดและตะแกรง ด้วยน้ำยาล้างจานชนิดอ่อนโยน
4. ห้ามแช่หม้อทอดไร้น้ำมันทั้งเครื่องในน้ำหรือของเหลวอื่นใดระหว่างทำความสะอาด เพื่อป้องกันไฟฟ้าดูดหรือเครื่องทำงานผิดปกติ
5. หลังทำความสะอาดและปล่อยให้แห้งแล้ว ให้เก็บหม้อทอดไร้น้ำมันไว้ในที่เย็นและแห้ง

เคล็ดลับ:

- ห้ามใช้ภาชนะที่ไม่ทนความร้อน เช่น พลาสติกหรือกระดาษ ในการใส่อาหารลงในหม้อทอดไร้น้ำมัน
- ห้ามใช้จานหรือฝาปิดที่ทำจากแก้วหรือเซรามิก
- แผ่นรองขาของตะแกรงทำจากวัสดุเกรดอาหาร ไม่จำเป็นต้องถอดออก สามารถทอดอาหารโดยตรงได้
- เพื่อผลลัพธ์การทอดที่ดียิ่งขึ้น แนะนำให้ทำการอุ่นล่วงหน้าประมาณ 5 นาที ก่อนใช้งาน
- อาหารบางชนิดสามารถห่อด้วยฟอยล์อลูมิเนียมแล้วทอดเพื่อให้ได้ผลลัพธ์ที่ดีขึ้น
- สามารถปรับเวลาและอุณหภูมิตามความชอบส่วนตัวได้ และสามารถดึงหม้อออกเพื่อตรวจสอบระหว่างการทอดได้ตลอดเวลาเพื่อป้องกันอาหารไหม้
- เมื่อหม้อทอดไร้น้ำมันกำลังทำงานและในช่วงเวลาหลังหยุดทำงาน อุณหภูมิของผิวด้านนอกและช่องระบายอากาศอาจสูงมาก ห้ามสัมผัสหรือเคลื่อนย้ายเครื่องโดยไม่ระวังเพื่อป้องกันอันตราย
- เมื่อทอดต่อเนื่อง กรุณาสังเกตและทำความสะอาดคราบอาหารจากหม้อครั้งก่อน เพื่อป้องกันการไหม้ การเกิดควัน หรือการทบทับต่อรูปลักษณะของอาหารในการทอดครั้งต่อไป

สูตรอาหาร

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	วิธีทำ
กล้วยกรอบคำ	กล้วย: 2 ผล แพนเค้กห่อ: 2 แผ่น ไข่แดง: 1 ฟอง (15 ก.) งาดำ: ตามชอบ	1. ปอกกล้วยแล้ววางบนแป้งแพนเค้กที่นุ่ม จากนั้นนํ้าวนให้แน่น 2. หั่นเป็นชิ้นเล็กความยาวประมาณ 1-1.5 ซม. วางราบบนตะแกรง ทาไข่แดงบนผิวหน้า แล้วโรยงาดำ 3. สดาร์หม้อทอดไร้น้ำมัน กดปุ่ม “เมนู” เลือกฟังก์ชัน “แมนนวล” จากนั้นกดปุ่ม “โหมต” เพื่อเลือกโหมด “กรองน้ำมัน” ปรับความเร็วพัดลมเป็น F-5 ตั้งอุณหภูมิที่ 170°C และเวลาที่ 10 นาที จากนั้นกดปุ่ม “สตาร์ท/ยกเลิก” เพื่อเริ่มการอบ 4. รอจนกระทั่งการปรุงอาหารเสร็จ
ไก่อบกรอบ	ไก่ทั้งตัว: 1 ตัว (1000 ก.) ซอสถั่วเหลือง: 30 ก. ซิง: 25 ก. ซอสถั่วเหลืองเข้ม: 5 ก. กระเทียม: 50 ก. โป๊ยกั๊ก: 5 ดอก พริกหม่าล่าแห้ง: 5 เม็ด เกลือ: 3 ก. น้ำผึ้ง: ตามชอบ	1. ล้างไก่ให้สะอาด ล้างน้ำและสะเด็ดน้ำออก ตัดหัว หาง และขา จากนั้นผ่าท้องแล้วใส่ลงในซาม 2. หั่นซิงและกระเทียมแล้วใส่ลงในซามพร้อมซอสถั่วเหลือง ซอสถั่วเหลืองเข้ม โป๊ยกั๊ก พริกหม่าล่าแห้ง และเกลือ 3. ถูซอสหมักให้ทั่วทั้งด้านในและด้านนอกของไก่ ใช้นิ้วเสียบเจาะรูเล็ก ๆ แล้วนวดประมาณ 5 นาที คลุมด้วยพลาสติกแรปและแช่เย็นอย่างน้อย 4 ชั่วโมง 4. นำไก่หมักออกจากซาม ทั้งโป๊ยกั๊ก กระเทียม และพริกหม่าล่าแห้ง (ซอสหมักจะไหม้หากปรุงพร้อมไก่) คลายไก่เล็กน้อยแล้ววางราบบนตะแกรง 5. สดาร์หม้อทอดไร้น้ำมัน กดปุ่ม “เมนู” เลือกฟังก์ชัน “ไก่อบ” กดปุ่ม “โหมต” เพื่อเลือกโหมด “กรองน้ำมัน” และกดปุ่ม “สตาร์ท/ยกเลิก” เพื่อเริ่มการอบ 6. เมื่อการอบเสร็จสมบูรณ์ สามารถทานน้ำผึ้งบนผิวหน้าได้ตามความชอบ

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	วิธีทำ
ทาร์ตไข่	แป้งทาร์ตไข่: 7 ช้อน (105 ก.) ไส้คัสตาร์ดไข่: ตามต้องการ	- นำแป้งทาร์ตไข่ออกมา เติมไส้คัสตาร์ดไข่จนประมาณ 80% ของความจุ แล้ววางบนตะแกรง - สตาร์ทหม้อทอดไร้น้ำมัน กดปุ่ม “เมนู” เลือกฟังก์ชัน “ทาร์ตไข่” กดปุ่ม “โหมด” เพื่อเลือกโหมด “กรอมน้ำมัน” และกดปุ่ม “สตาร์ท/ยกเลิก” เพื่อเริ่มการอบ - รอนจนกระทั่งการอบเสร็จ
ม้าไฟบินบลูเบอร์รี่	ไข่: 2 ฟอง นม: 150 ก. น้ำมันข้าวโพดหรือเนย: 110 ก. น้ำตาลทรายขาว: 80 ก. แป้งเค้ก: 250 ก. ผงฟู: 9 ก. เนย: 12 ก. แป้ง: 20 ก. น้ำตาลไอซิ่ง: 12 ก.	- ใส่ไข่ นม น้ำมันข้าวโพด และน้ำตาลทรายขาวลงในชาม แล้วผสมให้เข้ากัน - ใส่แป้งเค้กและผงฟู คนจนไม่มีเนื้อแป้งแห้งเหลืออยู่ - เทส่วนผสมลงในถาดอบ แล้วบีบไส้ด้วยกระดากให้เต็มประมาณหนึ่งในสาม ใส่บลูเบอร์รี่ 3 ผล จากนั้นบีบส่วนผสมต่อจนเต็มประมาณเจ็ดในสิบ และใส่บลูเบอร์รี่อีก 3 ผล - ใส่เนยสับ แป้ง และน้ำตาลไอซิ่งลงในชาม แล้วใช้มือผสมจนเป็นเกล็ด โรยส่วนผสมลงบนตัวเค้กที่บีบไว้ - วางถาดยกระดากลงในหม้อทอดไร้น้ำมัน ตั้งอุณหภูมิที่ 150°C และเวลา 17 นาที จากนั้นสตาร์ทการอบ - รอนจนกระทั่งการอบเสร็จ แล้วสามารถรับประทานได้
ปลาย่างรสเผ็ด	ปลาดุก: 1 ตัว (400 ก.) ซอสถั่วเหลือง: 10 ก. ซอสหอยนางรม: 20 ก. เครื่องปรุงรสบาร์บีคิว: 10 ก. น้ำมันพืช: ตามต้องการ ต้นหอม: ตามต้องการ ขิง: ตามต้องการ พริก: ตามต้องการ ต้นหอมญี่ปุ่น: ตามต้องการ	- ล้างต้นหอม (หั่นเป็นท่อน) หั่นขิงเป็นแว่น และหั่นพริกแห้งเป็นชิ้นเล็ก - ซดเกลือปลาปลาดุก ตึงไส้ออก แล้วล้างให้สะอาด บาดตัวปลาลาตามขวางบนผิวหนังด้านบน จากนั้นใส่ลงในชาม - ใส่ซอสถั่วเหลือง ซอสหอยนางรม เครื่องปรุงรสบาร์บีคิว ต้นหอมหั่นท่อน หั่นต้นถั่ว และพริกหั่นชิ้นลงในชาม หากซอสหมักให้ทั่วทั้งตัวด้านนอกและด้านในของปลา จากนั้นคลุมด้วยพลาสติกแรปและหมักไว้ประมาณ 2 ชั่วโมง - วางถาดฟอยล์บนตะแกรง แล้วใส่ปลาที่หมักไว้ลงในถาด - สตาร์ทหม้อทอดไร้น้ำมัน กดปุ่ม “เมนู” เลือกฟังก์ชัน “ปลา” กดปุ่ม “โหมด” แล้วกดปุ่ม “สตาร์ท/ยกเลิก” เพื่อเริ่มการปรุง - เมื่อปรุงอาหารเสร็จ โรยด้วยผงพริกก่อนเสิร์ฟ

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	วิธีทำ
มะนาวแห้ง	มะนาว: 3 ผล (300 ก.) มะนาว: 5 ผล (500 ก.)	วิธีแบบชิ้นเดียว - ล้างมะนาวแล้วหั่นเป็นแว่นหนาประมาณ 0.2–0.3 ซม. พักไว้ - วางแว่นมะนาวราบบนตะแกรงในหม้อ - สตาร์ทหม้อทอดไรร้อน กดปุ่ม “ฟังก์ชัน” เลือกฟังก์ชัน “ผลไม้อบแห้ง” กดปุ่ม “โหมด” เพื่อเลือกโหมด “กรองน้ำมัน” และกดปุ่ม “สตาร์ท/ยกเลิก” เพื่อเริ่มการอบ - รอนจนกระทั่งการอบเสร็จ วิธีแบบสองชั้น - ล้างมะนาวแล้วหั่นเป็นแว่นหนาประมาณ 0.2–0.3 ซม. พักไว้ - วางตะแกรงสองชั้นลงในหม้อ จัดเรียงแว่นมะนาวบนตะแกรง โดยวางหนึ่งชั้นด้านบนและหนึ่งชั้นด้านล่าง - สตาร์ทหม้อทอดไรร้อน กดปุ่ม “ฟังก์ชัน” เลือกฟังก์ชัน “ผลไม้อบแห้ง” กดปุ่ม “โหมด” เพื่อเลือกโหมด “สองชั้น” และกดปุ่ม “สตาร์ท/ยกเลิก” เพื่อเริ่มการอบ - รอนจนกระทั่งการอบเสร็จ
การละลายปิกไก่	ปิกไก่แช่แข็ง: 8 ชิ้น	- วางปิกไก่แช่แข็งบนตะแกรงในหม้อ - สตาร์ทหม้อทอดไรร้อน กดปุ่ม “เมนู” เลือกฟังก์ชัน “ละลายแข็ง” กดปุ่ม “โหมด” เพื่อเลือกโหมด “กรองน้ำมัน” และกดปุ่ม “สตาร์ท/ยกเลิก” เพื่อเริ่มการละลาย - รอนจนกระทั่งการละลายเสร็จ
ถัวยาวทอดกรอบ	ถัวยาว: 300 ก. น้ำมันพืช: 10 ก. ซอสถัวยาว: 10 ก. ซอสถัวยาว: 7 ก. พริก: 4 ก. กระเทียม: 4 กลีบ พริกแห้ง: 4 เม็ด พริกหั่น: 4 ก. น้ำตาลทราย: 5 ก. เกลือ: 2 ก.	- ล้างถัวยาวแล้วหั่นเป็นท่อนเล็ก ลวกในน้ำเดือด สะเด็ดน้ำแล้วพักไว้ในชาม - ใส่น้ำมันพืช ซอสถัวยาว ซอสถัวยาว: 7 ก. กระเทียม พริกแห้ง พริกหั่น น้ำตาลทราย และเกลือลงในชาม ผสมให้เข้ากัน - ใส่ถัวยาวลงในหม้อทอดไรร้อนแล้วเกลี่ยให้เรียบเท่ากัน - สตาร์ทหม้อทอดไรร้อน กดปุ่ม “เมนู” เลือกฟังก์ชัน “เมนู” กดปุ่ม “โหมด” เพื่อเลือกโหมด “ทอดสั้น” ตั้งอุณหภูมิที่ 180°C เวลา 15 นาที

สูตรอาหาร	ส่วนผสม	วิธีทำ
ถั่วเขียวทอดกรอบ		และความเร็วพัดลม F-3 จากนั้นกดปุ่ม "สตาร์ท/ยกเลิก" เพื่อเริ่มการปรุง 5. รอจนกระทั่งการปรุงเสร็จ แล้วก็พร้อมเสิร์ฟได้เลย

บริการหลังการขาย

1.เงื่อนไขการรับประกัน

- สินค้ารับประกันเป็นระยะเวลา 2 ปี ครอบคลุมทั่วประเทศ

2.การกำหนดระยะเวลาประกัน

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

3.กรณีที่ไม่ว่ายในเงื่อนไขการรับประกันฟรี กรณีดังต่อไปนี้จะไม่ครอบคลุมภายใต้การรับประกันฟรี:

- ความเสียหายที่เกิดจากเหตุสุดวิสัย
- ความเสียหายที่เกิดจากการใช้งาน การเคลื่อนย้าย การบำรุงรักษา หรือการจัดเก็บที่ไม่ถูกต้องโดยผู้ใช้
- ความเสียหายที่เกิดจากการติดตั้งหรือซ่อมแซมโดยศูนย์บริการที่ไม่ได้รับ

อนุญาต รวมถึงการถอดประกอบหรือซ่อมแซมด้วยตนเอง

- สินค้าที่นำไปใช้ในวัตถุประสงค์ที่ไม่ใช่ภายในครัวเรือน (เช่น เชิงพาณิชย์หรือธุรกิจ)
- ไม่สามารถแสดงหลักฐานการซื้อที่ถูกต้อง หรือสินค้าหมดระยะเวลาประกันแล้ว

4.ช่องทางติดต่อบริการหลังการขาย (อีคอมเมิร์ซ)

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

