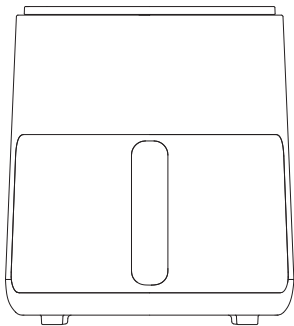


Our company is certified with the ISO
9001 Quality Management System
Công ty chúng tôi đã đạt được chứng
nhận của Hệ thống quản lý chất lượng
ISO 9001

Joyoung

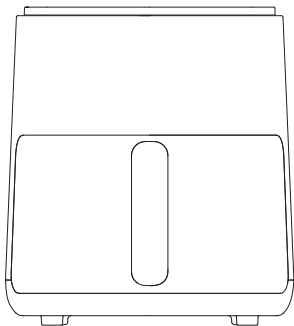
Operating Instructions Hướng dẫn sử dụng

Air Fryer
Nồi chiên không dầu
JAF-566



Lời nói đầu

Vui lòng đọc kỹ hướng dẫn sử dụng trước khi sử dụng sản phẩm và cất giữ ở nơi an toàn.
Bắt đầu trải nghiệm nấu ăn từ đây!



MỤC LỤC

Chương 1: Tên gọi và chức năng

Chương 2: Cách sử dụng sản phẩm

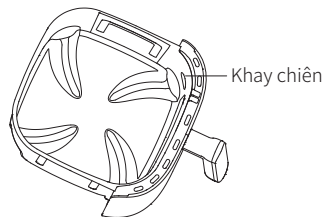
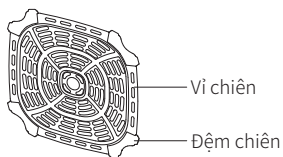
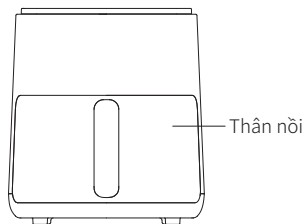
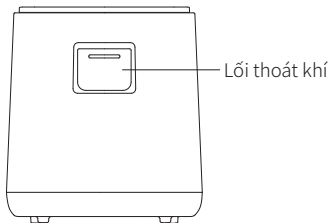
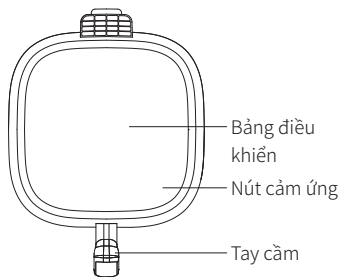
Chương 3: Sơ đồ điện

Chương 4: Hạng mục chú ý an toàn

Chương 5: Phân tích sự cố và cách khắc phục

Chương 6: Làm sạch và bảo quản

Tên gọi và chức năng

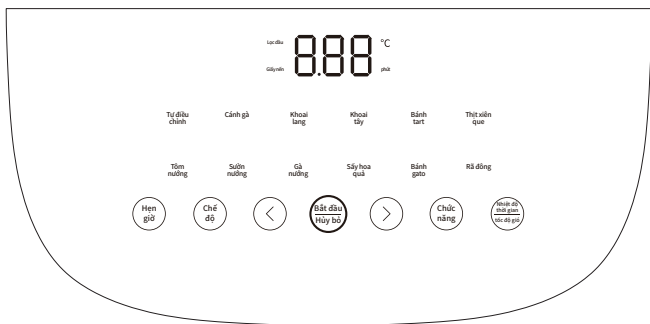


Lưu ý: Hình ảnh chỉ mang tính chất tham khảo, vui lòng lấy sản phẩm thật làm chuẩn.

Mã số sản phẩm	TÊN GỌI	CHỨC NĂNG
1	Bảng điều khiển	Hiển thị nhiệt độ và thời gian
2	Nút cảm ứng	Dùng để điều chỉnh nồi chiên không dầu
3	Tay cầm	Dùng để kéo mở lồng nồi
4	Lối thoát khí	Để tạo nên vòng tuần hoàn khí nóng
5	Vỉ chiên	Dùng để đựng thức ăn cho vào nồi chiên
6	Đệm chiên	Dùng để cải thiện độ ổn định của vỉ nướng và tránh ma sát giữa vỉ nướng và nồi chiên
7	Khay chiên	Dùng để đặt vỉ nướng vào trong

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG BẢNG ĐIỀU KHIỂN

Giao diện bảng điều khiển nút cảm ứng



Nút [Hẹn giờ]

- Sau khi chọn menu, nhấn nhanh để vào giao diện cài đặt thời gian hẹn. Thời gian hiển thị trên bảng hiển thị là thời gian hoàn thành chức năng vừa chọn.

Nút [Chế độ]

- Nếu menu có nhiều chế độ, bạn có thể chuyển đổi giữa chế độ lọc dầu và khay giấy.

Nút[<]

1. Dùng để di chuyển menu chức năng sang trái.
2. Sau khi nhấn phím [Thời gian. Nhiệt độ/Tốc độ gió], nó được sử dụng để giảm mức điều chỉnh nhiệt độ, thời gian và tốc độ gió.

Nút [Bắt đầu/Hủy]

- Dùng để khởi động và tắt máy.

Nút [>]

1. Dùng để di chuyển menu chức năng sang phải.
2. Sau khi nhấn phím [Thời gian. Nhiệt độ/Tốc độ gió], nó được sử dụng để tăng mức điều chỉnh nhiệt độ, thời gian và tốc độ gió.

Nút [Chức năng]

- Dùng để chọn 12 chức năng trên giao diện bảng điều khiển.

Nút [Thời gian. Nhiệt độ/Tốc độ gió]

- Dùng để chuyển đổi giữa ba trạng thái: thời gian, nhiệt độ và tốc độ gió. Việc chuyển đổi này có thể được thực hiện trong quá trình cài đặt và trong khi làm việc.

Menu từ [Tự động]-> [Rã đông]: Đèn của chức năng được chọn sẽ nhấp nháy, và sẽ vẫn sáng sau khi xác nhận lựa chọn.

Lưu ý 1: Trong quá trình nồi chiên hoạt động, nhiệt độ trong nồi sẽ cao hơn nhiệt độ đã thiết lập, ống gia nhiệt sẽ ngừng gia nhiệt. Ống gia nhiệt sẽ khởi động lại quá trình gia nhiệt khi nhiệt độ trong khoang xuống thấp hơn giá trị đã thiết lập trước. Chu kỳ này sẽ lặp lại nhiều lần để đảm bảo nhiệt độ của nồi được duy trì theo đúng giá trị đã thiết lập trước. Trong quá trình này, đèn lò sẽ bật tắt không liên tục, đây là hiện tượng bình thường.

Lưu ý 2: Khi đang ở chế độ chờ, bằng cách nhấn và giữ nút màu cam từ "0" đến 5s, bạn có thể vào giao diện thiết lập chế độ, màn hình sẽ hiển thị JX, bạn có thể chuyển đổi giữa J1-J3 thông qua các phím [<] và [>].

- J1 = Chế độ bình thường (chế độ mặc định của máy)
- J2 = Chế độ chuyên nghiệp (không có lựa chọn chức năng, nhiệt độ có thể điều chỉnh 1°C)
- J3 = Chế độ đơn giản (chỉ hỗ trợ lựa chọn chức năng, chỉ điều chỉnh thời gian sau khi làm việc, phù hợp với người lớn tuổi)

Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu tiên

1. Loại bỏ tất cả các vật liệu đóng gói.
2. Lấy túi đóng gói của nồi chiên, khay chiên và vỉ chiên ra.
3. Sử dụng nước ấm để làm sạch nồi chiên và vỉ chiên, lau các thành bên và đáy nồi chiên

không khí bằng vải ẩm và đợi cho đến khi chúng khô hoàn toàn trước khi sử dụng.

4. Lắp vỉ chiên vào trong nồi chiên.
5. Đặt thiết bị trên bề mặt bếp bằng phẳng, nằm ngang và vững chắc. Vui lòng sử dụng dây nguồn riêng.
6. Cần đặt nồi chiên ở nơi có đủ không gian, đảm bảo khoảng cách giữa nồi chiên và các vật thể khác ít nhất 10cm, và không được đặt vật thể nào gần cửa thoát khí
7. Bạn có thể ngửi thấy mùi lạ khi sử dụng lần đầu. Đây là hiện tượng bình thường và không phải do lỗi sản phẩm.

HƯỚNG DẪN SỬ DỤNG

1. Ở chế độ lọc dầu, đặt vỉ chiên vào nồi chiên và đặt thức ăn lên vỉ chiên đúng cách; ở chế độ đĩa giấy, trước tiên đặt đĩa giấy lên vỉ nướng rồi đặt thức ăn đúng cách vào đĩa giấy.
2. Theo chiều cao của thực phẩm, đặt thực phẩm hợp lý để đảm bảo thực phẩm không vượt quá chiều cao của nồi chiên.
3. Đẩy khay chiên vào nồi chiên, cắm điện, màn hình sẽ sáng lên, cho biết máy đã được bật nguồn bình thường.
4. Bật nguồn máy, nhấn nút "Chức năng" và chọn menu bạn muốn nấu. Lúc này, đèn menu đã chọn sẽ nhấp nháy. (Luôn bật sau khi khởi động)
5. Sau khi chọn menu, bạn có thể nhấn nút "Chế độ" để điều chỉnh chế độ nấu. Có hai chế độ: "lọc dầu và đĩa giấy", được thể hiện cụ thể ở bảng sau đây.

Menu Chế độ	Tự động	Cánh gà	Khoai lang	Bánh trứng	Thịt xiên	Tôm	Sườn cừu	Gà nướng	Gà nướng	Sấy hoa quả	Bánh ngọt	Rã đông
Lọc dầu	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Đĩa giấy	○	○	×	×	×	○	○	○	○	×	×	○

○: Biểu thị các chức năng có thể sử dụng ở chế độ này.

×: Biểu thị các chức năng không thể sử dụng ở chế độ này.

6. Sau khi nhấn nút [Thời gian·Nhiệt độ/Tốc độ gió], nhấn tiếp nút "<"">" để điều chỉnh ba chế độ nhiệt độ, thời gian, tốc độ gió (bạn có thể nhấn phím "Thời gian.Nhiệt độ/Tốc độ gió" trong khi cài đặt và trong quá trình làm việc để thay đổi).

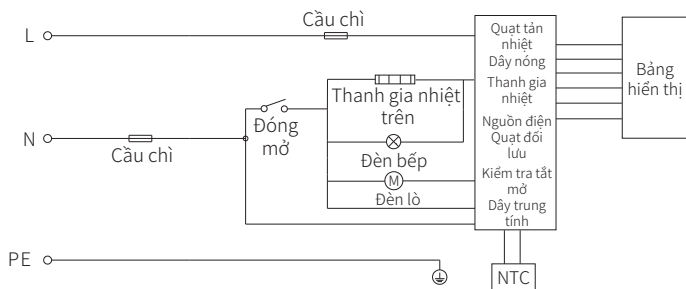
Bảng tương ứng thời gian/nhiệt độ/tốc độ gió

Nhiệt độ (°C) \ Thời gian tối đa	90min	300min	96h
35-50	F(0-3)	F(0-3)	F(0)
51-120	F(1-3)	F(1-3)	/
>120	F(1-3)	/	/

- Tốc độ gió (F) : F-0: Không Có Gió, F-1: Tốc độ thấp, F-2: Tốc độ trung bình, F-3: Tốc độ cao
- Lưu ý: Khi F-0 được điều chỉnh theo tốc độ gió khác, các thông số thời gian sẽ tự động thay đổi, điều này là bình thường.


7. Nếu cần đặt trước, nhấn nhanh nút "Đặt trước" để vào giao diện cài đặt thời gian đặt trước. Thời gian hiển thị đặt trước là thời gian hoàn thành chức năng.
8. Nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để khởi động máy và máy sẽ bắt đầu hoạt động. (Ở chế độ cài đặt đặt trước, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" và máy sẽ chuyển sang trạng thái làm việc đặt trước).
9. Khi nồi hoạt động xong sẽ có tiếng "bíp" cho biết tiến độ đã hoàn thành, máy sẽ tự động chuyển sang chế độ giữ ấm (thời gian giữ ấm là 15 phút) và giao diện sẽ hiển thị "b".
10. Nếu không có nhu cầu giữ ấm, nhấn nút "Bắt đầu/Hủy" để hủy, rút nồi chiên ra, đặt nồi chiên lên bàn hoặc giá đỡ chịu nhiệt và cẩn thận lấy thức ăn ra khỏi nồi chiên bằng dụng cụ cách nhiệt.

SƠ ĐỒ ĐIỆN



HẠNG MỤC AN TOÀN CẦN CHÚ Ý

⚠ CẢNH BÁO: Hãy cảnh giác với những rủi ro có thể dẫn đến nguy hiểm, thương tích nghiêm trọng cho cá nhân và thiệt hại đáng kể về tài sản.

1. Trong quá trình hoạt động, nhiệt độ của bề mặt trước - trên - trái - phải của sản phẩm sẽ tăng cao. Các khu vực/bề mặt được đánh dấu bằng biểu tượng "Bề mặt nóng"  sẽ trở nên nóng trong quá trình làm việc, hãy cẩn thận để tránh bị bỏng.
2. Để ngăn ngừa các mối nguy hiểm như điện giật hoặc chập mạch, không được phép nhúng sản phẩm này và dây nguồn vào bất kỳ chất lỏng nào.

⚠ CHÚ Ý: Hãy quan tâm nhận biết những rủi ro có thể dẫn đến thương tích cá nhân hoặc thiệt hại về tài sản.

1. Sản phẩm này không dành cho những người bị suy giảm năng lực thể chất, giác quan, tinh thần (kể cả trẻ em). Trừ khi có sự hướng dẫn và giám sát của người phụ trách để đảm bảo an toàn cho họ. Tránh xa tầm tay trẻ em.
2. Sau khi mở phần đóng gói, vui lòng bỏ túi nhựa vào thùng rác để tránh nguy cơ gây ngạt thở cho trẻ em nếu chúng chơi đùa với túi nhựa.

3. Khi sử dụng sản phẩm, vui lòng giữ khoảng cách của sản phẩm đối với các vật thể khác xung quanh ít nhất 10cm để tránh khói dầu làm nhiễm bẩn đồ đạc, thậm chí gây cháy nổ hoặc các nguy hiểm khác.
4. Khi sản phẩm hoạt động, vui lòng đặt sản phẩm này trên bề mặt nằm ngang, không đặt sản phẩm này trên thảm, khăn, nhựa, giấy và các vật liệu dễ cháy khác để tránh cháy nổ.
5. Trong quá trình sử dụng, vui lòng không đặt các đồ đóng gói, đóng hộp, đóng chai, gác bông hoặc vật liệu dễ cháy lên trên hoặc che phủ sản phẩm để tránh cháy nổ.
6. Tất cả các vật liệu đóng gói phải được loại bỏ để tránh gây cháy, bỏng, v.v. trong quá trình sử dụng.
7. Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng tại nhà. Công ty chúng tôi không chịu trách nhiệm về bất kỳ sự cố nào do sử dụng thương mại, sử dụng sai mục đích hoặc không tuân thủ hướng dẫn sử dụng này.
8. Sản phẩm phải được giữ cách xa nguồn lửa ít nhất 30cm để tránh hư hỏng sản phẩm hoặc nguy cơ cháy nổ.
9. Không được để sản phẩm hoạt động mà không có sự giám sát của bất cứ ai để tránh các trường hợp khẩn cấp có thể ra gây cháy và các nguy hiểm khác.
10. Khi không có ai sử dụng sản phẩm, khi vệ sinh, di chuyển sản phẩm hoặc khi sản phẩm gặp trục trặc, hãy nhớ rút phích cắm điện để tránh rò rỉ điện hoặc vô tình khởi động máy.
11. Điện áp/tần số đầu vào của sản phẩm này là 220V/50Hz. Trước khi kết nối sản phẩm với nguồn điện, vui lòng kiểm tra xem nó có phù hợp với điện áp nguồn điện tại nhà hay không. Điện áp cao hơn hoặc thấp hơn mức này có thể làm hỏng các bộ phận hoặc ảnh hưởng đến hiệu suất của sản phẩm.
12. Đối với các thiết bị điện loại I, vui lòng đảm bảo rằng dây nối đất đã được nối trước khi sử dụng để tránh tai nạn rò rỉ điện.
13. Phải sử dụng ổ cắm nối đất từ 10A trở lên và phải cắm hoàn toàn phích cắm vào ổ cắm để tránh các bộ phận quá nóng và cháy do tiếp xúc kém dẫn đến nguy hiểm như chập mạch hoặc cháy nổ.
14. Không dùng tay ướt để cắm hoặc rút phích cắm điện để tránh bị điện giật.
15. Vui lòng không để dây nguồn tiếp xúc với các bề mặt có nhiệt độ cao hoặc quần quanh mép bàn. Không để dây nguồn tiếp xúc với các cạnh sắc hoặc các vật sắc nhọn nhô ra khác. Để tránh rò rỉ điện, điện giật hoặc cháy nổ.

16. Để tránh gây sự cố vấp ngã do dây điện, nên bố trí dây điện ở vị trí hợp lý trong quá trình sử dụng.
17. Khi rút phích cắm điện, hãy cầm vào phích cắm, không kéo hoặc xoắn dây nguồn để tránh làm hỏng dây nguồn.
18. Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, dây nguồn phải được thay thế bởi các nhà sản xuất, bộ phận bảo trì hoặc bộ phận có chuyên môn.
19. Để ngăn ngừa những nguy hiểm như điện giật hoặc chập mạch, không rửa hoặc ngâm sản phẩm này trong nước hoặc chất lỏng khác và không phun nước lên sản phẩm để tránh làm hư hỏng sản phẩm.
20. Không nhét bất kì vật gì vào các khoảng trống trên thân nồi hoặc đế nồi để tránh bị thương do điện giật.
21. Không vận hành sản phẩm này bằng bộ hẹn giờ bên ngoài hoặc hệ thống điều khiển từ xa độc lập khác để tránh việc chập mạch, tự bốc cháy và các nguy hiểm khác.
22. Vui lòng không đặt sản phẩm này gần nơi có nhiệt độ cao, từ tính mạnh, có khí dễ cháy nổ (như khí tự nhiên, khí sinh học, v.v.) để tránh gây hư hỏng sản phẩm hoặc các sự cố cháy nổ khác.
23. Nghiêm cấm chạm vào vỉ nướng và tay cầm vỉ nướng khi sản phẩm đang hoạt động hoặc trước khi nguội để tránh bị bỏng.
24. Nghiêm cấm sử dụng sản phẩm cho các mục đích khác ngoài mục đích nướng thực phẩm.
25. Kiểm tra giao diện bảng điều khiển có đang trong tình trạng hoạt động bình thường hay không.
26. Trong quá trình hoạt động, vui lòng sử dụng tay cầm, nghiêm cấm chạm vào bề mặt hoặc bên trong sản phẩm có nhiệt độ cao để tránh bị bỏng.
27. Không được làm nóng sản phẩm trong thời gian dài (khi không có thức ăn) để tránh việc tự bốc cháy và các thương tích khác cũng như tổn thất tài sản. Khuyến cáo không nên sử dụng liên tục quá 3 giờ.
28. Nghiêm cấm đặt bất kỳ vật liệu dễ cháy nào như giấy và nhựa vào nồi chiên trong quá trình sử dụng để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
29. Không đặt các vật dụng dễ nổ như đồ thủy tinh, hộp kín vào nồi chiên để tránh nguy cơ cháy nổ.
30. Đảm bảo rằng thực phẩm không chạm vào ống sưởi trong quá trình sử dụng; vui

- lòng không nướng thực phẩm quá lớn, nếu không có thể gây ra khói hoặc cháy.
31. Nếu bạn nướng các nguyên liệu có tính axit có độ pH dưới 5 (chẳng hạn như giấm, nước chanh và các loại nước sốt khác), hãy nhớ bọc chúng trong giấy bạc.
 32. Sản phẩm sẽ tạo ra nhiệt độ cao và hơi nước trong quá trình hoạt động. Vui lòng không chạm vào sản phẩm bằng tay hoặc đưa mặt lại gần sản phẩm. Hãy hết sức cẩn thận khi rút nồi chiên ra.
 33. Sau khi sử dụng, vui lòng tắt chế độ hoạt động trước, sau đó rút phích cắm..
 34. Vui lòng sử dụng các vật dụng có tính cách nhiệt cao để lấy thực phẩm ra.
 35. Sau mỗi lần sử dụng, nồi chiên và vỉ nướng cần được vệ sinh sạch sẽ để tránh cặn bột, vết dầu, gây ra khói, cháy trong lần nướng tiếp theo.
 36. Sau khi sử dụng sản phẩm này, nhiệt dư vẫn còn trên bề mặt của bộ phận làm nóng. Vui lòng vệ sinh sản phẩm sau khi đã nguội để tránh gây bỏng.
 37. Vui lòng rút phích cắm của máy ngay sau khi sử dụng.
 38. Nếu sản phẩm bị lỗi hoặc hư hỏng, vui lòng ngừng sử dụng và gửi đến điểm dịch vụ sau bán hàng của công ty chúng tôi để sửa chữa. Không tự sửa chữa để tránh nguy hiểm.
 39. Không tự ý tháo rời sản phẩm, nếu không sẽ có nguy cơ bị điện giật và bị thương. Nếu có lỗi, vui lòng đến điểm bảo trì được chỉ định để sửa chữa.
 40. Khi vứt bỏ sản phẩm này và bao bì của nó, vui lòng giao nó cho bộ phận có chuyên môn để tái chế. Vui lòng cắt dây nguồn khi vứt bỏ chúng.

LỜI KHUYÊN

- Vui lòng lấy khay chiên, vỉ nướng ra và làm sạch chúng bằng chất tẩy rửa trước khi sử dụng lần đầu tiên. Sau khi làm sạch, cho vào nồi chiên không dầu và làm nóng trước trong 10 phút để loại bỏ mùi hôi còn sót lại trong quá trình đóng gói hoặc vận chuyển.
- Có thể có một lượng khói nhỏ hoặc mùi nhẹ khi bạn bắt đầu sử dụng, điều này là bình thường.
- Vui lòng sử dụng tất cả các phụ kiện chính hãng của sản phẩm này.
- Máy có chức năng tự động bù điện áp . Trong quá trình nấu, thời gian có thể thay đổi trong vài phút. Đây là hiện tượng bình thường.

PHÂN TÍCH LỖI VÀ CÁCH KHẮC PHỤC

Hiện tượng	Nguyên nhân	Cách khắc phục
Sản phẩm không hoạt động	Chưa cắm điện	Cắm dây nguồn vào ổ cắm nối đất
	Bếp chiên không được đẩy vào đúng vị trí và công tắc vi mô chưa được kích hoạt	Đẩy khay chiên vào đúng vị trí và đảm bảo rằng công tắc vi mô đã được kích hoạt
	Máy không hoạt động	Cho khay chiên vào, thiết lập chế độ và chạm vào nút bắt đầu
	Hư hỏng động cơ hoặc các bộ phận khác	Liên hệ kịp thời với bộ phận dịch vụ hậu mãi gần nhất để sửa chữa
Không thể đẩy khay chiên vào một cách trơn tru	Quá nhiều nguyên liệu, độ cao vượt qua độ cao của nồi	Giảm nguyên liệu và cho lượng nguyên liệu thích hợp
	Nồi chiên bị biến dạng	Liên hệ kịp thời với bộ phận dịch vụ hậu mãi gần nhất để sửa chữa
Có khói trắng	Nguyên liệu chứa nhiều dầu mỡ	Sẽ có nhiều khói thoát ra khi nướng thức ăn nhiều dầu mỡ, điều này là bình thường
	Vẫn còn cặn dầu mỡ trong nồi chiên từ lần nướng cuối cùng	Hãy nhớ vệ sinh nồi chiên sau mỗi lần sử dụng
E51	Hở mạch cảm biến	Liên hệ kịp thời với bộ phận dịch vụ hậu mãi gần nhất để sửa chữa
E52	Chập mạch cảm biến	
E14	Báo động bảo vệ nhiệt độ cao	
E13	Máy khởi động trong thời gian dài nhưng không nóng	
Err	Nồi chiên chưa được lắp đặt hoặc chưa được lắp đặt đúng vị trí hoặc công tắc không hoạt động bình thường	Đảm bảo rằng nồi chiên đã được lắp ráp chính xác. Nếu sự cố bất thường không khắc phục được, vui lòng liên hệ với bộ phận dịch vụ hậu mãi gần nhất để sửa chữa kịp thời

- Nếu không thể khắc phục được sự cố, vui lòng không tự ý tháo rời máy. Hãy gửi đến bộ phận dịch vụ sau bán hàng tại địa phương để sửa chữa.
- Nếu nội dung trên không phù hợp với sản phẩm thực tế do thay đổi mẫu mã hoặc các bộ phận khác, vui lòng tham khảo sản phẩm thực tế. Mong quý khách thông cảm vì sự bất tiện này.

LÀM SẠCH VÀ BẢO QUẢN

1. Trước khi vệ sinh nồi chiên không dầu, vui lòng tắt công tắc và ngắt kết nối nguồn điện, đợi cho đến khi sản phẩm nguội hoàn toàn.
2. Nếu có dầu trên thành khoang nồi chiên không dầu, vui lòng lau sạch bằng vải mềm ẩm tẩm chất tẩy rửa trung tính.
3. Sử dụng chất tẩy rửa trung tính để làm sạch tất cả các phụ kiện bao gồm bếp chiên và vỉ nướng.
4. Không nhúng toàn bộ nồi chiên không dầu vào nước hoặc chất lỏng khác để tránh nguy cơ bị điện giật hoặc các sự cố khác.
5. Sau khi vệ sinh sạch sẽ, đợi sản phẩm khô rồi bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.

LỜI KHUYÊN

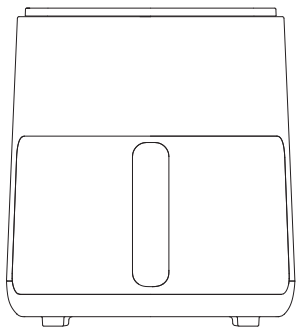
- Không sử dụng các vật chịu nhiệt kém như nhựa, giấy để đựng thức ăn vào nồi chiên không khí.
- Không sử dụng đĩa hoặc nắp thủy tinh, gốm.
- Có thể cho thực phẩm trực tiếp vào vỉ chiên.
- Để đạt được hiệu quả nướng tốt hơn, nên làm nóng khoảng 5 phút trước khi sử dụng.
- Thời gian và nhiệt độ có thể điều chỉnh theo sở thích cá nhân, trong quá trình hoạt động có thể rút khay chiên ra bất cứ lúc nào để kiểm tra thức ăn, tránh thức ăn bị cháy.
- Một số loại thực phẩm có thể được bọc trong giấy bạc để có kết quả tốt hơn.
- Khi nồi chiên đang hoạt động và trong một khoảng thời gian sau khi hoàn thành công việc, nhiệt độ của bề mặt bên ngoài và cửa thoát khí có thể rất cao. Vui lòng không tùy ý chạm vào hoặc di chuyển nó để tránh bị bỏng.
- Khi nướng liên tục, trước khi nướng lần tiếp theo, bạn nhớ dọn sạch cặn bám ở đáy nồi để tránh bị khét, bốc khói hoặc ảnh hưởng đến hình thức bên ngoài của thực phẩm.

Thông số sản phẩm

Mã sản phẩm	JAF-566
Điện áp định mức	220V
Tần số định mức	50Hz
Công suất định mức	1500W

PREFACE

Please read this manual carefully before using the product and keep it properly.
Start here and enjoy cooking!



Contents

Chapter 1: Components and Functions

Chapter 2: Product Usage Methods

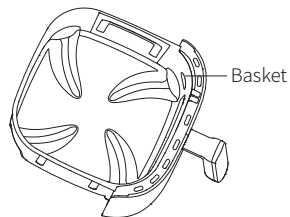
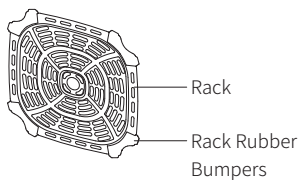
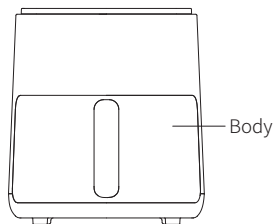
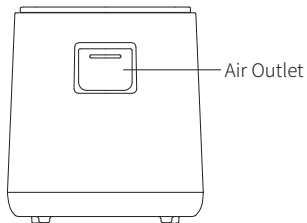
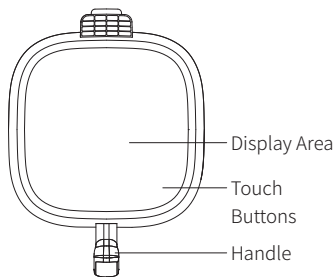
Chapter 3 Electrical Schematic Diagram

Chapter 4: Safety Precautions

Chapter 5: Troubleshooting and Solutions

Chapter 6: Cleaning and Maintenance

Components and Functions

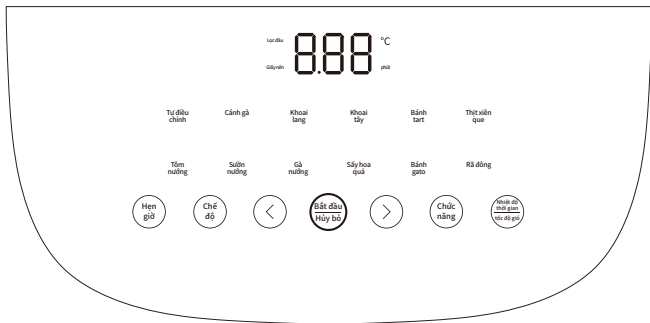


Note: The product illustration is for reference only, and the specific design shall be subject to the actual product.

Serial Number	Part Name	Function
1	Display Area	Displays temperature and time
2	Touch Buttons	Used to control the air fryer
3	Handle	Used to push and pull the basket
4	Air Outlet	Allows air to flow out, forming a hot air circulation
5	Rack	Used to hold food and place it in the fryer
6	Rack Rubber Bumpers	Enhances the stability of the rack and prevents friction with the fryer
7	Basket	Used to place the rack

Product Usage Methods

Touch Button Interface



[Reservation] Button

- After selecting the menu, short press to enter the reservation time setting interface. The reservation display time is the function completion time.

[Mode] Button

- If the menu has multiple modes, you can switch between oil filter and paper tray modes.

[<] Button

1. Used to move the function menu to the left.
2. After pressing the [Time/Temp/Wind Speed] button, it is used to decrease temperature, time, and wind speed.

[Start/Cancel] Button

- Used to start and stop the machine.

[>] Button

1. Used to move the function menu to the right.
2. After pressing the [Time/Temp/Wind Speed] button, it is used to increase temperature, time, and wind speed.

[Function] Button

- Used to select one of the 12 menu functions on the interface.

[Time/Temp/Wind Speed] Button

- Used to switch between time, temperature, and wind speed states. It can be switched during both the setting process and operation.

[DIY] -> [Defrost]: When selecting a function, the selected menu will flash. After confirming the selection, the menu will remain lit.

Note 1: During the operation of the air fryer, when the temperature inside the fryer exceeds the preset value, the heating tube will stop heating. When the temperature inside the chamber cools down below the preset value, the heating tube will start heating again. This cycle ensures that the temperature inside the fryer remains at the preset value. During this process, the oven light will work intermittently with the heating tube, which is normal.

Note 2: In standby mode, long press the orange "0" button for 5 seconds to enter the interface mode setting state. The digital tube will display JX. Use the [<] and [>] buttons to switch between J1-J3.

- J1 = Regular Mode (Default machine state)
- J2 = Professional Mode (No function selection, temperature can be adjusted by 1°C)
- J3 = Simple Mode (Only supports function selection, only time can be adjusted after starting, suitable for elderly use)

Preparation Before First Use

1. Remove all packaging materials.
2. Take out the fryer and rack, and remove the packaging bags.

- Clean the fryer and rack with warm water, and wipe the side walls and bottom of the air fryer with a cloth soaked in detergent. Use after completely drying.
- Install the rack into the fryer.
- Place the air fryer on a stable surface and use a separate power cord.
- Ensure there is enough space around the air fryer, with at least 10cm distance from other objects. Do not place any items on the air outlet.
- It is normal to smell an odor during the first use, which is not a malfunction of the air fryer.

Product Usage Instructions

- Under oil filter mode, place the rack in the fryer and place the food reasonably on the rack. In paper tray mode, place the paper tray on the rack first, then place the food reasonably on the paper tray.
- Place the food reasonably according to its height, ensuring the food does not exceed the height of the fryer.
- Push the fryer into the air fryer and plug in the power. The display screen will light up, indicating that the machine is powered on.
- After powering on, press the "Function" button to select the desired cooking menu. The selected menu light will flash (remain lit after starting).
- After selecting the menu, you can press the "Mode" button to adjust the cooking mode, with two modes: oil filter and paper tray, as shown in the table below.

Menu Mode	Manual	Chicken Wings	Sweet Potato	French Fries	Egg Tart	Skewers	Shrimp	Lamb Chops	Roast Chicken	Dried Fruits	Cake	Defrost
Oil Filter	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
Paper Tray	○	○	×	×	×	○	○	○	○	×	×	○

○: Indicates that the baking mode can be selected under this menu.

×: Indicates that the baking mode cannot be selected under this menu.

- After pressing the [Time/Temp/Wind Speed] button, press the "<" ">" buttons to adjust the temperature, time, and wind speed (can be switched during both the setting process and operation).

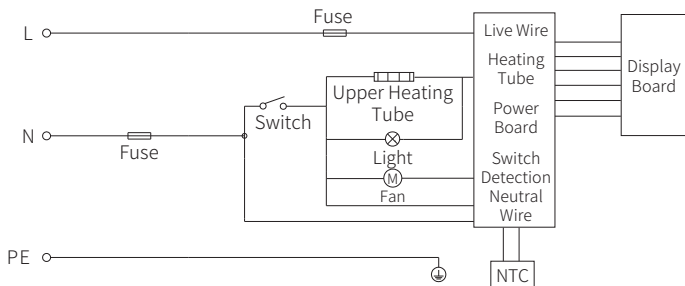
Time/Temp/Wind Speed Correspondence Table

Maximum Temperature(°C) \ Time	90min	300min	96h
35-50	F(0-3)	F(0-3)	F(0)
51-120	F(1-3)	F(1-3)	/
>120	F(1-3)	/	/

- Wind Speed (F) :F-0: No Wind, F-1: Low Speed, F-2: Medium Speed, F-3: High Speed.
- Note: When F-0 is adjusted to other wind speeds, the time parameters will automatically change, which is normal.


- 7.If reservation is needed, short press the "Reservation" button to enter the reservation time setting interface. The reservation display time is the function completion time.
- 8.Press the "Start/Cancel" button to start the machine, and the machine will start working. (In reservation setting mode, press the "Start/Cancel" button, and the machine will enter reservation working state).
- 9.When the work is finished, there will be a "beep" sound to indicate that the progress is completed, and the machine will automatically enter the keep warm mode (keep warm time is 15 minutes), and the interface will display "b".
- 10.If if there is no need for keeping warm, press the "Start/Cancel" button to cancel, pull out the fryer, place the fryer on a table or heat-resistant support, and carefully remove the food from the fryer using heat-resistant objects.

Electrical Schematic Diagram



Safety Precautions

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

1. During operation, the temperature of the front, sides, and top surfaces of the product will rise. Areas/surfaces marked with the "high-temperature surface" symbol  will become hot during operation. Be careful to avoid burns.

2. To prevent contact or short-circuit hazards, do not immerse this product and the power cord in any liquid.

⚠ Note: Pay attention to risks that may cause personal injury or property damage.

1. This product is not designed for use by individuals (including children) with physical, sensory, or mental disabilities, or those lacking experience and knowledge, unless they are supervised or instructed by a person responsible for their safety. Ensure that children do not play with this product.
2. After opening the packaging, immediately place the plastic bags in the trash to

- prevent children from playing with them and causing a suffocation hazard.
3. Ensure sufficient space around the product during use, keeping at least 10cm distance from surrounding objects to prevent oil from contaminating furniture or causing fire hazards.
 4. Operate on a flat surface, and do not use this product on carpets, towels, plastic, paper, or other flammable materials to prevent fire.
 5. During use, do not place bagged, canned, or bottled items, cotton fabrics, or flammable materials on or over the product to avoid fire or explosion.
 6. All packaging materials must be removed before use; otherwise, the product may cause fire or burns during operation.
 7. This product is for household use only. The company is not responsible for any malfunctions or damages caused by commercial use, improper 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 any fire source to avoid damage or fire hazards.
 9. Do not leave the product unattended while it is operating to prevent fire hazards caused by unexpected situations.
 10. Always unplug the power cord when the product is not in use, during cleaning, moving, or if the product malfunctions, to prevent electric shock or accidental startup.
 11. The input voltage/frequency for this product is 220V/50Hz. Before connecting the product to the power supply, check if it matches the local power voltage. Voltage higher or lower than 220V may damage components or affect performance.
 12. This is a Class I appliance. Ensure the grounding wire is properly grounded before use to prevent electric shock.
 13. Use a 10A or higher grounded socket exclusively for this product, and ensure the plug is fully inserted into the socket to prevent poor contact, which could cause overheating, short circuits, or fire hazards.
 14. Do not plug in or unplug the power cord with wet hands to avoid electric shock.
 15. Do not let the power cord come into contact with high-temperature surfaces or wrap it around table edges. Avoid contact with sharp edges, burrs, or other protruding sharp objects to prevent electric leakage, electric shock, or fire.

16. A dangling power cord can cause accidents. It is recommended to position the power cord properly during use to avoid tripping hazards.
17. When unplugging the power cord, hold the plug and pull it out. Do not pull or twist the power cord forcefully to prevent damage and electric leakage hazards.
18. If the power cord is damaged, to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer, its service department, or similarly qualified personnel.
19. To prevent electric shock or short circuit hazards, do not wash or immerse this product in water or other liquids. Do not spray water on it to avoid damaging components or causing electric leakage.
20. Do not insert pins, wires, or other metal objects into any gaps or openings in the casing or base to prevent electric shock and injury.
21. Do not operate this product with an external timer or a separate remote control system to prevent short circuits, spontaneous combustion, and other hazards.
22. Do not place this product near high temperatures, strong magnetic fields, or flammable and explosive gases (such as natural gas, biogas, etc.) to prevent damage, malfunction, or fire.
23. Do not touch the rack or rack handle while the product is in operation or before it has cooled down to avoid burns.
24. Do not use this product for purposes other than food baking.
25. Before use, check that the control interface is clear and functioning properly.
26. During operation, use the handle and avoid touching the high-temperature surfaces or the interior of the product to prevent burns.
27. Do not operate this product without food for an extended period (dry burning) to prevent spontaneous combustion and resulting injury or property damage. It is recommended not to use it continuously for more than 3 hours.
28. Do not place any paper, plastic, or other flammable materials inside the fryer during use to avoid fire hazards.
29. Do not place glassware, sealed containers, or other explosive items inside the fryer for heating to prevent explosions.
30. Ensure that food does not touch the heating tube during use; do not bake oversized food items, as this may cause smoke or fire.
31. When baking acidic foods with a $\text{pH} < 5$ (such as those with vinegar or lemon juice sauces), be sure to wrap them in aluminum foil.

32. The product generates high temperatures and steam during operation. Do not touch it with your hands or bring your face close to it, especially when pulling out the fryer. Be very careful as hot steam may escape from the oven, which can cause burns.
33. After use, cancel first, then unplug the power cord.
34. Use heat-resistant objects to handle high-temperature items to prevent burns.
35. After each use, clean the fryer and rack to prevent leftover crumbs and grease from causing smoke or fire during the next baking session.
36. After using this product, the surface of the heating element will still have residual heat. Please allow it to cool down before cleaning to prevent burns.
37. Unplug the power cord immediately after using the machine.
38. If the product malfunctions or is damaged, stop using it and send it to our company's after-sales service center for repair. Do not attempt to repair it yourself to avoid danger.
39. Do not disassemble the product arbitrarily, as this may cause electric shock and injury. If there is a malfunction, please take it to the designated repair center.
40. When discarding this product and its packaging, please hand it over to a qualified recycling department. Cut off the power cord before disposal.

Warm Tips

- Before first use, take out the fryer and rack, clean them with detergent, then place them back into the air fryer and preheat for 10 minutes to remove any residual odors from packaging or transportation.
- It is normal for a small amount of smoke or a slight odor to be emitted when you start using the product.
- Please use all original accessories provided with this product.
- The machine has an automatic voltage and hot/cold pot compensation function. During cooking, the calibration time may change by a few minutes, which is normal.

Fault Analysis and Troubleshooting

Fault Phenomenon	Cause Analysis	Solution
The product does not work	Power not plugged in	Plug the power cord into a grounded outlet
	Fryer not pushed into place, micro switch not triggered	Push the fryer into place, ensuring the micro switch is triggered
	Machine not started	Place the fryer, set the working state, and touch the start button
	Motor damaged or other components faulty	Contact Joyoung Customer Service Center or local Joyoung after-sales service department for repairs promptly
Unable to smoothly push the fryer into the product	Excessive food, overflowing the fryer	Reduce the amount of food, and choose an appropriate amount of food
	Fryer deformed	Contact Joyoung Customer Service Center or local Joyoung after-sales service department for repairs promptly
White smoke coming out	Cooking greasy ingredients	When cooking greasy ingredients, a large amount of smoke leakage is normal
	Residual grease from previous cooking in the fryer	Be sure to clean the fryer after each cooking session
E51	Cavity sensor open circuit	Contact Joyoung Customer Service Center or local Joyoung after-sales service department for repairs promptly
E52	Cavity sensor short circuit	
E14	High temperature protection alarm	
E13	Long time to reach preheat temperature	
Err	Fryer not installed or not installed properly, or micro switch malfunction	Ensure the fryer is installed correctly. If the issue persists, contact Joyoung Customer Service Center or local Joyoung after-sales service department for repairs promptly

- If the problem cannot be resolved, do not disassemble the machine yourself. Please send it to the local after-sales service department for repairs.
- If the above content does not match the actual product due to model or component changes, please refer to the actual product. No further notice will be given, and we appreciate your understanding!

Cleaning and Maintenance

1. Before cleaning the air fryer, please turn off the power, unplug it, and wait for the product to cool completely.
2. If there is grease on the walls of the air fryer cavity, wipe it with a soft, damp cloth soaked in a neutral detergent.
3. Clean all accessories, including the fryer and grill, with a neutral detergent.
4. Do not immerse the entire air fryer in water or other liquids to avoid the risk of electric shock or malfunction.
5. After cleaning, let the product dry and store it in a cool, dry place.

Tips

- Do not use plastic or paper containers that are not heat-resistant to hold food in 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; they can be baked directly.
- For better baking results, it is recommended to preheat for about 5 minutes before use.
- Some foods can be wrapped in aluminum foil for better results.
- You can adjust the time and temperature according to personal preference. You can pull out the fryer at any time during the process to observe and avoid burning the food.
- When the air fryer is in operation and for a period after it has finished, the outer surface and air outlet may be very hot. Do not touch or move it to avoid danger.
- When baking continuously, make sure to clean out any residue from the previous use to avoid burning, smoking, or affecting the appearance of the food during the next use.

Product Specifications

Model	JAF-566
Rated Voltage	220V
Rated Frequency	50Hz
Rated Power	1500W

