

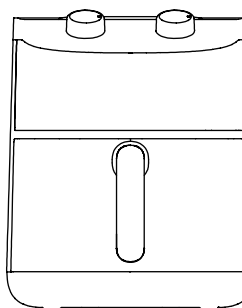
Our company is certified with the ISO 9001 Quality Management System. Công ty chúng tôi đã đạt được chứng nhận quản lý chất lượng theo tiêu chuẩn ISO 9001

# Joyoung

## Operating Instructions

### Hướng dẫn sử dụng

Air Fryer  
Nồi chiên không dầu  
JAF-612

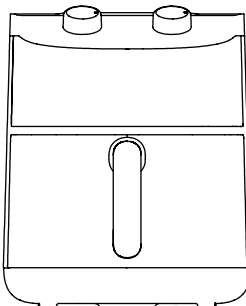


**Preface**

Dear user

Thank you for using the Joyoung air fryer. This user manual is applicable to JAF-612. All content in the book is for reference only when used and maintained by users. For any matters not covered, please feel free to inquire the local after-sales service center or the company's customer service center.

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



14

# Contents

- Chapter 1: Component and Function Description  
(Including interface introduction)
- Chapter 2: Quick Usage Guide
- Chapter 3: Product Using Methods
- Chapter 4: Electrical schematic diagram
- Chapter 5: Safety Precautions
- Chapter 6: Troubleshooting and Solutions
- Chapter 7: Maintenance and Care

**Component names and functions (including interface introduction)**

The diagram illustrates the components of the fryer. It includes a top view of the main unit with labels for the 'Temperature control knob' and 'Timer knob'. A side view of the main unit shows the 'Air inlet' and 'Air outlet'. Below the main unit, a 'Grill' is shown, and a 'Frying pan' is shown with a 'Handle'.

Temperature control knob

Timer knob

Air inlet

Air outlet

Grill

Frying pan

Handle

Note: The pictures are for reference only. The actual shape is subject to the physical product.

16

| Serial Number | Component Name           | Function                            |
|---------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 1             | Temperature control knob | For setting the working temperature |
| 2             | Timer knob               | For setting the working time        |
| 3             | Air outlet               | For dissipating heat                |
| 4             | Grill                    | For placing the grill               |
| 5             | Frying pan               | For frying food                     |
| 6             | Handle                   | For pushing the fryer               |

**Quick usage guide**

**Preparation before first use**

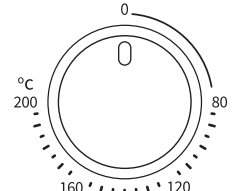
1. Remove all packaging materials.
2. Take out the frying pan and baking rack, remove the packaging bags.
3. Clean the frying pan and baking rack with warm water, wipe the side walls and bottom of the air fryer with a damp cloth soaked in cleaning agent, wait until it is completely dry before using.
4. Place the air fryer on a stable surface, please use a separate power cord.
5. There should be sufficient space around the air fryer, ensure that the surface is at least 10cm away from other items, no items should be placed at the air outlet.
6. When using for the first time, you may smell an unpleasant odor, this is a normal phenomenon, not an air fryer malfunction.

## Instruction Manual

1. Place the grill in the frying pan.
2. Place the food on the grill at an appropriate height, ensuring it does not exceed the height of the frying pan.
3. Push the frying pan into the air fryer and set the desired heating temperature according to the recipe or personal preference.
4. Rotate the timer clockwise to the appropriate working time. At this point, the air fryer will start working.
5. When the work is completed, the air fryer will make a "ding" sound to alert you and automatically cut off the power.
6. Pull out the frying pan, place it on a table or a heat-resistant support, and use a heat-resistant heat insulation object to carefully remove the food from the grill.

### Product Usage Instructions

#### Temperature Control Knob Setting

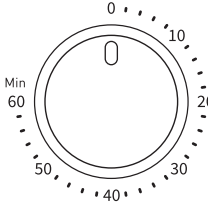


- Adjust the temperature control knob to the desired temperature. The temperature range is from 80°C to 200°C.

Note: During the operation of the air fryer, if the internal temperature inside the chamber exceeds the preset value, the heating element will stop heating. Once the internal temperature cools down to below the preset value, the heating element resumes heating. This process repeats continuously to ensure that the internal temperature of the chamber remains at the preset value.

18

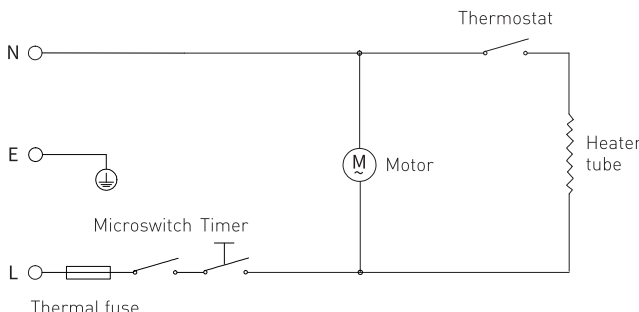
**Time knob settings**



The diagram shows a circular timer knob with a pointer. The knob has markings for 0, 10, 20, 30, 40, 50, and 60 minutes. The pointer is currently pointing to 0.

- 0 - 60 minute timer knob. The time can be set up to a maximum of 60 minutes. When set to the "0" position, the air fryer will be in an off state.
- Rotate the timer knob clockwise to the desired position to set the time. When the working time is over, there will be a "ding" sound as a reminder.

**Electrical schematic diagram**



The diagram shows the electrical circuit of the air fryer. It includes a power source (N, E, L), a thermostat, a motor (M), a heater tube, a microswitch timer, and a thermal fuse.

The circuit is as follows:

- The power source (N, E, L) is connected to the thermostat.
- The thermostat is connected to the motor (M) and the heater tube.
- The motor (M) is connected to the heater tube.
- The heater tube is connected to the microswitch timer.
- The microswitch timer is connected to the thermal fuse.
- The thermal fuse is connected back to the power source (L).

## Safety Precautions

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

1. During the work process, the surfaces at the front, left and right sides, and upper part of the product will heat up. The areas/surfaces marked with "High Temperature Surface" symbol  will become hot during the operation. Please be careful to avoid burns.

2. To prevent accidents such as contact points or short circuits, do not immerse this product and the power cord in any liquid.

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

### Caution:

1. This product is not intended for use by individuals with physical, sensory, or mental disabilities or lack of using experience or knowledge (including children) unless supervised and guided by a responsible person regarding the use of the product. Keep children away from this product to ensure they do not play with it, and to prevent the packaging, please immediately put the plastic bag into the trash can to prevent children from playing and posing a risk of suffocation.
2. 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.
3. Please operate on a level surface. Do not operate this product on flammable materials such as carpets, towels, plastic, paper, etc. to prevent fire hazards. Also, note that all packaging materials must be removed, otherwise the product may cause fires, burns, etc. during operation.
4. 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 warranty.
5. During use, please do not place bagged, canned or bottled items, cotton gauze or flammable materials on or over the product to avoid fire and explosion.

20

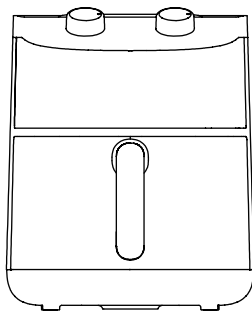


Our company is certified with the ISO  
9001 Quality Management System  
Công ty chúng tôi đã đạt được chứng  
nhận của Hệ thống quản lý chất lượng  
ISO 9001

**Joyoung**

# Operating Instructions Hướng dẫn sử dụng

Air Fryer  
Nồi chiên không dầu  
JAF-612



## Lời giới thiệu

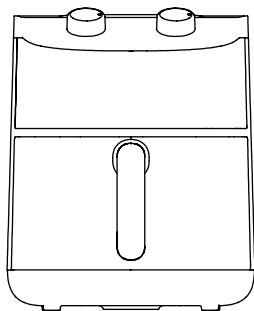
Kính gửi Quý khách hàng,

Joyoung xin chân thành cảm ơn Quý khách đã tin dùng sản phẩm Nồi chiên không dầu của Joyoung, hướng dẫn sử dụng này áp dụng cho model JAF-612.

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

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

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



# MỤC LỤC

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

Chương 2: Hướng dẫn sử dụng nhanh

Chương 3: Phương pháp sử dụng sản phẩm

Chương 4: Sơ đồ điện

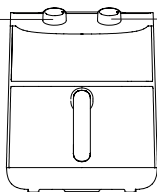
Chương 5: Lưu ý an toàn khi sử dụng

Chương 6: Phân tích và xử lý sự cố

Chương 7: Vệ sinh và bảo dưỡng

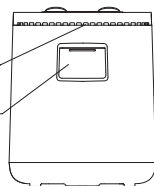
## Tên gọi và chức năng các bộ phận (bao gồm giao diện sản phẩm)

Nút xoay  
điều chỉnh  
nhiệt độ



Nút xoay  
hẹn giờ

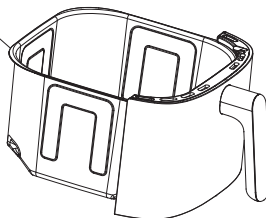
Cửa hút khí  
Cửa thoát  
khí



Khay chiên



Vỉ nướng



Tay cầm

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

| Số thứ tự | Tên bộ phận                  | Chức năng                              |
|-----------|------------------------------|----------------------------------------|
| 1         | Nút xoay điều chỉnh nhiệt độ | Dùng để thiết lập nhiệt độ             |
| 2         | Nút xoay hẹn giờ             | Dùng để thiết lập thời gian            |
| 3         | Cửa thoát khí                | Dùng để thoát nhiệt ra ngoài           |
| 4         | Vỉ nướng                     | Dùng để đặt thực phẩm cần chế biến     |
| 5         | Khay chiên                   | Dùng để đựng thực phẩm                 |
| 6         | Tay cầm                      | Dùng để đưa khay chiên vào hoặc lấy ra |

## Hướng dẫn sử dụng nhanh

### Chuẩn bị trước khi sử dụng lần đầu

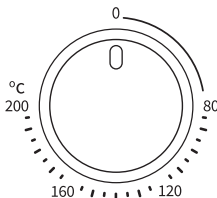
1. Tháo bỏ toàn bộ vật liệu đóng gói.
2. Lấy khay chiên và vỉ nướng ra khỏi nôi, tháo bỏ túi bảo vệ.
3. Rửa sạch khay chiên và vỉ nướng bằng nước ấm. Dùng khăn ẩm có thấm chất tẩy rửa lau sạch mặt trong và đáy nôi chiên không dầu. Đợi cho đến khi các bộ phận khô hoàn toàn rồi mới sử dụng.
4. Đặt nôi chiên không dầu trên mặt phẳng ổn định. Vui lòng sử dụng dây nguồn riêng biệt.
5. Đảm bảo nôi chiên không dầu được đặt ở nơi thông thoáng. Giữ khoảng cách với các vật dụng xung quanh ít nhất 10cm. Tuyệt đối không đặt bất kỳ vật gì lên trên cửa thoát khí.
6. Khi sử dụng lần đầu, có thể xuất hiện mùi lạ. Đây là hiện tượng bình thường và không phải lỗi sản phẩm.

## Hướng dẫn sử dụng

1. Đặt vỉ nướng vào trong khay chiên.
2. Đặt thực phẩm lên khay chiên với chiều cao hợp lý, không được vượt quá chiều cao khay chiên.
3. Đẩy khay chiên vào nồi chiên không dầu, điều chỉnh nhiệt độ chế biến theo công thức hoặc sở thích cá nhân.
4. Vận nút xoay hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ để điều chỉnh thời gian chế biến phù hợp, khi đó nồi chiên không dầu sẽ bắt đầu hoạt động.
5. Khi đã chế biến xong, nồi chiên không dầu sẽ phát ra tiếng "ting" báo hiệu đã hoàn tất và sẽ tự động ngắt điện.
6. Kéo khay chiên ra, đặt lên bàn hoặc vật liệu chịu nhiệt. Dùng dụng cụ cách nhiệt và cẩn thận lấy thức ăn ra khỏi vỉ nướng.

## Hướng dẫn sử dụng sản phẩm

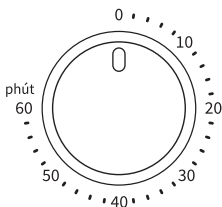
### Cài đặt nút xoay điều chỉnh nhiệt độ



- Xoay nút điều chỉnh nhiệt độ đến mức nhiệt mong muốn, phạm vi cài đặt từ 80°C đến 200°C.

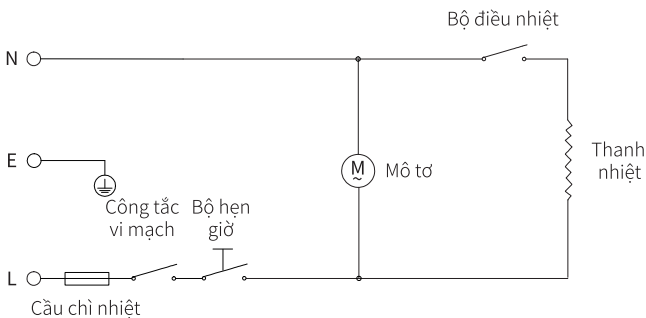
Lưu ý: Trong quá trình hoạt động, nếu nhiệt độ bên trong khoang nồi vượt quá mức đã cài đặt, bộ phận gia nhiệt sẽ tự động tạm ngưng. Khi nhiệt độ giảm xuống dưới mức cài đặt, bộ phận này sẽ hoạt động trở lại. Quá trình này sẽ lặp lại liên tục nhằm duy trì nhiệt độ ổn định bên trong khoang nồi.

## Cài đặt nút xoay hẹn giờ



- Nút xoay hẹn giờ có thể điều chỉnh trong phạm vi từ 0 đến 60 phút. Khi vặn nút xoay hẹn giờ về vị trí "0", thiết bị sẽ ngừng hoạt động.
- Vặn nút xoay hẹn giờ theo chiều kim đồng hồ đến thời gian mong muốn để bắt đầu quá trình chế biến. Khi thời gian đã hết, thiết bị sẽ phát ra tiếng "ting" để báo hiệu hoàn thành.

## Sơ đồ điện





## Lưu ý an toàn khi sử dụng

**⚠ Cảnh báo: Cần cảnh giác với những rủi ro có thể gây nguy hiểm cho người, thương tích nghiêm trọng hoặc thiệt hại tài sản lớn.**

1. Trong suốt quá trình hoạt động, nhiệt độ bề mặt phía trước, hai bên và phía trên của sản phẩm sẽ tăng cao. Các khu vực/bề mặt có dán biểu tượng  sẽ rất nóng trong khi hoạt động, vui lòng chú ý tránh bị bỏng.
2. Để phòng tránh các nguy cơ như chạm mạch hoặc đoản mạch, tuyệt đối không ngâm sản phẩm và dây nguồn vào bất kỳ chất lỏng nào.

**⚠ Lưu ý: Cần chú ý đến những rủi ro có thể gây thương tích cho người hoặc hư hỏng đồ vật.**

### Cảnh báo:

1. Sản phẩm này không dành cho người bị suy giảm về thể chất, giác quan hoặc tinh thần, hoặc thiếu kinh nghiệm và kiến thức (bao gồm cả trẻ em) sử dụng, trừ khi họ được người chịu trách nhiệm về sự an toàn của họ giám sát hoặc hướng dẫn về việc sử dụng thiết bị. Cần giám sát trẻ em để đảm bảo chúng không nghịch sản phẩm.
2. Sau khi mở hộp, vui lòng bỏ ngay túi nhựa vào thùng rác để tránh trẻ em chơi đùa gây nguy cơ ngạt thở.
3. Khi sử dụng sản phẩm, không gian xung quanh cần được thông thoáng, giữ khoảng cách với các vật dụng xung quanh ít nhất 10cm để tránh dầu mỡ làm bẩn đồ đạc, thậm chí gây ra nguy cơ cháy.
4. Vui lòng sử dụng sản phẩm trên các bề mặt phẳng, không được dùng trên thảm, khăn, nhựa, giấy và các vật liệu dễ cháy khác để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
5. Khi sử dụng, phải loại bỏ toàn bộ vật liệu đóng gói, nếu không có thể gây cháy, bỏng khi sản phẩm vận hành.
6. Sản phẩm này chỉ dành cho mục đích sử dụng trong gia đình. Việc sử dụng cho mục đích thương mại, sai cách hoặc không theo hướng dẫn sẽ không được bảo hành, và công ty không chịu trách nhiệm cho mọi sự cố phát sinh.

7. Tuyệt đối không đặt bất kỳ vật dụng nào như túi, hộp, chai, vải hoặc các vật liệu dễ cháy lên trên hoặc che phủ sản phẩm trong quá trình sử dụng để tránh nguy cơ cháy nổ.
8. Sản phẩm phải đặt cách xa nguồn nhiệt trên 30cm để tránh hư hỏng hoặc gây nguy cơ hỏa hoạn.
9. Tuyệt đối không để sản phẩm hoạt động khi không có người giám sát để tránh các tình huống hỏa hoạn bất ngờ và các nguy hiểm khác.
10. Khi không có người sử dụng, vệ sinh, di chuyển hoặc khi sản phẩm gặp sự cố, vui lòng rút phích cắm điện để tránh rò rỉ điện hoặc khởi động ngoài ý muốn gây hư hỏng.
11. Sản phẩm này có điện áp/tần số đầu vào là 220V/50Hz. Trước khi kết nối sản phẩm với nguồn điện, vui lòng kiểm tra xem sản phẩm có phù hợp với điện áp nguồn tại địa phương hay không. Điện áp cao hơn hoặc thấp hơn có thể làm hỏng các linh kiện hoặc ảnh hưởng đến hiệu suất sử dụng của sản phẩm.
12. Đây là thiết bị điện Loại I, trước khi sử dụng, cần đảm bảo dây nối đất được lắp đặt đúng cách để tránh sự cố rò rỉ điện.
13. Cần sử dụng ổ cắm điện có nối đất với dòng điện từ 10A trở lên và đảm bảo phích cắm phải được cắm chặt vào ổ cắm để tránh tiếp xúc kém gây quá nhiệt, cháy linh kiện, dẫn đến chập điện hoặc nguy cơ hỏa hoạn.
14. Tuyệt đối không dùng tay ướt để cầm hoặc rút phích cắm điện để tránh bị điện giật.
15. Không để dây nguồn tiếp xúc với các bề mặt nóng hoặc quấn quanh mép bàn, tránh xa các cạnh sắc, gờ nhọn hoặc vật nhọn khác để ngăn ngừa rò rỉ điện, gây điện giật hoặc hỏa hoạn.
16. Dây nguồn để không gọn gàng có thể dẫn đến tai nạn. Hãy sắp xếp gọn gàng dây nguồn khi dùng để đảm bảo an toàn.
17. Khi rút phích cắm, phải nắm vào phích cắm để rút ra, không giật mạnh hoặc vặn xoắn dây nguồn để tránh làm hỏng dây và gây nguy cơ rò rỉ điện.
18. Nếu dây nguồn bị hỏng, để tránh nguy hiểm, cần phải được thay thế bởi nhà sản xuất, bộ phận bảo trì hoặc những người có chuyên môn.
19. Không chèn đinh, dây điện hoặc các vật kim loại khác vào bất kỳ khe hở nào trên vỏ hoặc để để tránh bị điện giật và tai nạn thương tích.

20. Để tránh nguy cơ điện giật hoặc đoản mạch, không rửa hoặc ngâm sản phẩm trong nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác, không phun nước lên sản phẩm để tránh làm hỏng linh kiện hoặc gây rò rỉ điện.
21. Không dùng bộ hẹn giờ hoặc điều khiển từ xa riêng biệt để vận hành sản phẩm nhằm tránh nguy cơ đoản mạch, tự bốc cháy.
22. Không đặt sản phẩm gần nơi có nhiệt độ cao, từ trường mạnh, khí dễ cháy nổ (như khí tự nhiên, khí biogas) để tránh gây hỏng hóc, sự cố hoặc hỏa hoạn.
23. Không được 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 việc chế biến thực phẩm.
25. Vui lòng kiểm tra xem nút xoay hẹn giờ đã ở vị trí "0" trước khi sử dụng chưa.
26. Khi sản phẩm đang vận hành, vui lòng sử dụng nút xoay hoặc tay cầm, tuyệt đối không chạm vào bất kỳ bề mặt bên trong hoặc bên ngoài nào của sản phẩm để tránh bị bỏng.
27. Không được để sản phẩm hoạt động không tải (không có thực phẩm bên trong) trong thời gian dài để tránh tình trạng tự bốc cháy gây tai nạn và thiệt hại tài sản. Khuyến nghị không sử dụng liên tục quá 3 giờ.
28. Nghiêm cấm đặt bất kỳ vật liệu dễ cháy nào như giấy, nhựa vào bên trong khay chiên khi sử dụng để tránh nguy cơ hỏa hoạn.
29. Không đặt các vật dụng dễ nổ như đồ thủy tinh, hộp kín vào bên trong khay chiên để làm nóng nhằm tránh nguy cơ nổ.
30. Trong quá trình sử dụng, đảm bảo thực phẩm không chạm vào bộ phận gia nhiệt. Vui lòng không chế biến thực phẩm có kích thước quá lớn, để tránh tình trạng khói hoặc cháy.
31. Nếu chế biến các nguyên liệu có độ pH < 5 (Ví dụ như thực phẩm ngâm giấm, ướp với nước cốt chanh...), vui lòng bọc kỹ bằng giấy bạc.
32. Trong quá trình hoạt động, sản phẩm sẽ tạo ra nhiệt độ cao và hơi nước, để tránh bị bỏng, không được dùng tay chạm hoặc đưa mặt lại gần, đặc biệt cẩn thận khi kéo khay chiên ra vì hơi nóng có thể thoát ra từ lò.
33. Sau khi sử dụng, vui lòng vặn nút xoay hẹn giờ về vị trí "0" trước, sau đó rút phích cắm điện.

34. Vui lòng sử dụng dụng cụ cách nhiệt lấy thức ăn ra để tránh bị bỏng.
35. Sau mỗi lần sử dụng, cần vệ sinh khay chiên và vỉ nướng để tránh cặn thức ăn, dầu mỡ còn sót lại bốc khói hoặc gây cháy trong lần sử dụng tiếp theo.
36. Sau khi sử dụng, bề mặt bộ phận gia nhiệt vẫn còn nóng, vui lòng đợi nguội hẳn rồi mới vệ sinh để tránh bị bỏng.
37. Vui lòng rút phích cắm điện ngay sau khi sử dụng.
38. Nếu sản phẩm gặp sự cố hoặc bị hỏng, vui lòng ngừng sử dụng và mang đến trung tâm bảo hành của công ty để sửa chữa, tuyệt đối không tự ý sửa chữa để tránh nguy hiểm.
39. Không được tự ý tháo rời sản phẩm, nếu không sẽ xảy ra nguy cơ gây điện giật và thương tích. Nếu phát sinh sự cố, vui lòng mang đến trung tâm bảo hành để sửa chữa.
40. Khi thải bỏ sản phẩm và bao bì, vui lòng giao cho các đơn vị có chuyên môn để tái chế. Khi vứt bỏ, hãy cắt dây nguồn.

## Nhắc nhở

- Trước khi sử dụng lần đầu, hãy lấy khay chiên và vỉ nướng ra rửa sạch bằng chất tẩy rửa. Sau đó, đặt chúng vào nồi chiên không dầu và làm nóng trước trong 10 phút để loại bỏ mùi còn sót lại từ quá trình đóng gói hoặc vận chuyển.
- Trong quá trình bắt đầu sử dụng, có thể xuất hiện một ít khói hoặc mùi nhẹ, đây là hiện tượng bình thường.
- Vui lòng sử dụng các phụ kiện chính hãng đi kèm với sản phẩm.
- Bạn có thể thêm một ít nước sạch vào khu vực chứa nước của khay chiên để hơi nước bốc lên bổ sung độ ẩm cho thực phẩm trong quá trình chế biến, giúp món ăn mềm và ngon hơn.

## Phân tích và xử lý sự cố

| Sự cố                                              | Phân tích nguyên nhân                                                          | Biện pháp khắc phục                                                                             |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sản phẩm không hoạt động                           | Chưa cắm điện                                                                  | Cắm phích cắm điện vào ổ cắm có nối đất                                                         |
|                                                    | Khay chiên chưa được đẩy vào đúng vị trí, công tắc vi mạch chưa được kích hoạt | Đẩy khay chiên vào đúng vị trí để đảm bảo công tắc vi mạch được kích hoạt                       |
|                                                    | Chưa khởi động thiết bị                                                        | Đẩy khay chiên vào và điều chỉnh nút xoay hẹn giờ                                               |
|                                                    | Mô tơ bị hỏng hoặc các linh kiện khác bị đoản mạch                             | Liên hệ ngay với Bộ phận chăm sóc khách hàng hoặc trung tâm bảo hành tại địa phương để sửa chữa |
| Không thể đẩy khay chiên vào nồi một cách trơn tru | Lượng nguyên liệu quá nhiều, cao hơn khay chiên                                | Giảm lượng nguyên liệu, điều chỉnh nguyên liệu ở mức phù hợp                                    |
|                                                    | Khay chiên bị biến dạng                                                        | Liên hệ ngay với Bộ phận chăm sóc khách hàng hoặc trung tâm bảo hành tại địa phương để sửa chữa |
| Xuất hiện khói trắng                               | Đang chế biến các nguyên liệu nhiều dầu mỡ                                     | Chế biến thực phẩm nhiều dầu mỡ sẽ có khói thoát ra, đây là hiện tượng bình thường              |
|                                                    | Bên trong khay chiên còn sót lại dầu mỡ, cần thức ăn từ lần sử dụng trước      | Vui lòng vệ sinh khay chiên sau mỗi lần sử dụng                                                 |

- Nếu không thể khắc phục sự cố, tuyệt đối không tự ý tháo rời sản phẩm. Vui lòng mang đến trung tâm bảo hành tại địa phương để sửa chữa. Để biết thêm chi tiết, vui lòng tham khảo nội dung liên quan đến "dịch vụ hậu mãi" trong sách hướng dẫn hoặc liên hệ hotline để được hỗ trợ.
- Nếu nội dung trên có bất kỳ sự khác biệt nào so với sản phẩm thực tế do thay đổi mẫu mã hoặc linh kiện, vui lòng lấy sản phẩm thực tế làm chuẩn. Chúng tôi xin phép không thông báo trước, mong quý khách thông cảm!



## Vệ sinh và bảo dưỡng

1. Trước khi vệ sinh nồi chiên không dầu, hãy đảm bảo đã tắt nguồn và rút phích cắm điện, đồng thời đợi sản phẩm nguội hoàn toàn.
2. Nếu bên trong khoang nồi có vết dầu mỡ, hãy dùng khăn mềm ẩm có thấm chất tẩy rửa trung tính để lau sạch.
3. Sử dụng chất tẩy rửa trung tính để rửa tất cả các phụ kiện, bao gồm khay chiên và vỉ nướng.
4. Tuyệt đối không nhúng toàn bộ nồi chiên không dầu vào nước hoặc bất kỳ chất lỏng nào khác để tránh nguy cơ điện giật hoặc hư hỏng.
5. Sau khi vệ sinh, hãy để sản phẩm khô hoàn toàn rồi cất giữ ở nơi khô ráo, thoáng mát.

### Lưu ý

- Không sử dụng các vật liệu không cách nhiệt như nhựa hoặc giấy để đựng thức ăn và cho vào nồi chiên không dầu.
- Không sử dụng đĩa hoặc nắp bằng thủy tinh hoặc gốm sứ.
- Các miếng đệm chân trên vỉ nướng được làm từ vật liệu an toàn thực phẩm, không cần tháo ra và có thể dùng để nướng trực tiếp.
- Để món ăn được ngon hơn, nên làm nóng nồi khoảng 5 phút trước khi sử dụng.
- Một số thực phẩm dùng giấy bạc gói lại để nướng sẽ ngon hơn.
- Có thể điều chỉnh thời gian và nhiệt độ tùy ý. Trong quá trình sử dụng, có thể kéo khay chiên ra để quan sát, tránh làm cháy thức ăn.
- Khi nồi chiên không dầu đang hoạt động và sau khi đã hoàn thành, nhiệt độ bề mặt bên ngoài và cửa thoát khí có thể rất cao, không được chạm hoặc di chuyển để tránh gây nguy hiểm.
- Khi cần sử dụng liên tục nhiều lần, hãy làm sạch căn thức ăn còn sót lại bên trong nồi từ lần sử dụng trước để tránh cháy khét, bốc khói hoặc ảnh hưởng đến độ ngon của món ăn.

## Thông số sản phẩm

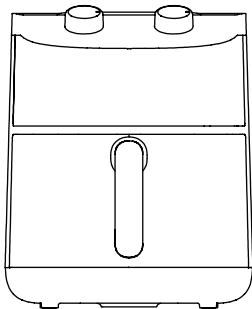
|                    |         |
|--------------------|---------|
| Mã sản phẩm        | JAF-612 |
| Điện áp định mức   | 220V    |
| Tần số định mức    | 50Hz    |
| Công suất định mức | 1700W   |

## Preface

Dear user

Thank you for using the Joyoung air fryer. This user manual is applicable to JAF-612. All content in the book is for reference only when used and maintained by users. For any matters not covered, please feel free to inquiry the local after-sales service center or the company's customer service center.

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



# Contents

Chapter 1: Component and Function Description  
(including interface introduction)

Chapter 2: Quick Usage Guide

Chapter 3: Product Using Methods

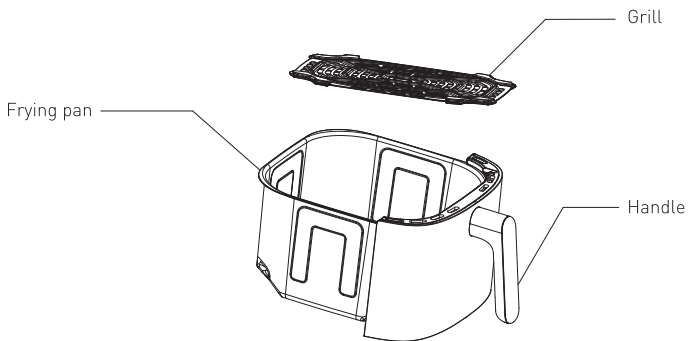
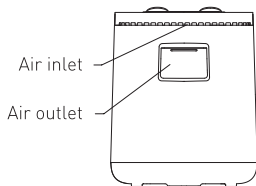
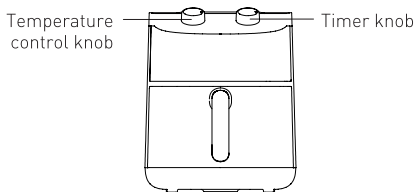
Chapter 4: Electrical schematic diagram

Chapter 5: Safety Precautions

Chapter 6: Troubleshooting and Solutions

Chapter 7: Maintenance and Care

## Component names and functions (including interface introduction)



Note: The pictures are for reference only. The actual shape is subject to the physical product.

| Serial Number | Component Name           | Function                            |
|---------------|--------------------------|-------------------------------------|
| 1             | Temperature control knob | For setting the working temperature |
| 2             | Timer knob               | For setting the working time        |
| 3             | Air outlet               | For dissipating heat                |
| 4             | Grill                    | For placing the grill               |
| 5             | Frying pan               | For placing food                    |
| 6             | Handle                   | For pushing the fryer               |

## Quick usage guide

### Preparation before first use

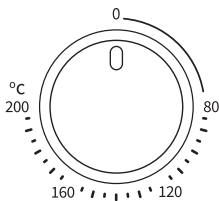
1. Remove all packaging materials.
2. Take out the frying pan and baking rack, remove the packaging bags.
3. Clean the frying pan and baking rack with warm water, wipe the side walls and bottom of the air fryer with a damp cloth soaked in cleaning agent, wait until it is completely dry before using.
4. Place the air fryer on a stable surface, please use a separate power cord.
5. There should be sufficient space around the air fryer, ensure that the surface is at least 10cm away from other items, no items should be placed at the air outlet.
6. When using for the first time, you may smell an unpleasant odor, this is a normal phenomenon, not an air fryer malfunction.

## Instruction Manual

1. Place the grill in the frying pan.
2. Place the food on the grill at an appropriate height, ensuring it does not exceed the height of the frying pan.
3. Push the frying pan into the air fryer and set the desired heating temperature according to the recipe or personal preference.
4. Rotate the timer clockwise to the appropriate working time. At this point, the air fryer will start working.
5. When the work is completed, the air fryer will make a "ding" sound to alert you and automatically cut off the power.
6. Pull out the frying pan, place it on a table or a heat-resistant support, and use a heat-resistant heat insulation object to carefully remove the food from the grill.

### Product Usage Instructions

#### Temperature Control Knob Setting

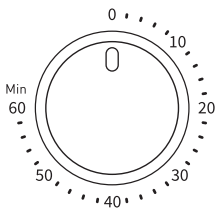


- Adjust the temperature control knob to the desired temperature. The temperature range is from 80°C to 200°C.

Note: During the operation of the air fryer, if the internal temperature inside the chamber exceeds the preset value, the heating element will stop heating. Once the internal temperature cools down to below the preset value, the heating element resumes heating. This process repeats continuously to ensure that the internal temperature of the chamber remains at the preset value.

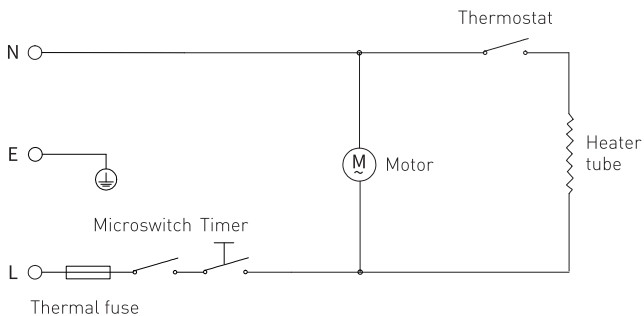


## Time knob settings



- 0 - 60 minute timer knob. The time can be set up to a maximum of 60 minutes. When set to the "0" position, the air fryer will be in an off state.
- Rotate the timer knob clockwise to the desired position to set the time. When the working time is over, there will be a "ding" sound as a reminder.

## Electrical schematic diagram



## Safety Precautions

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

1. During the work process, the surfaces at the front, left and right sides, and upper part of the product will heat up. The areas/surfaces marked with "High Temperature Surface" symbol  will become hot during the operation. Please be careful to avoid burns.
2. To prevent hazards such as contact points or short circuits, do not immerse this product and the power cord in any liquid.

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

### Caution:

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

8. The product must be kept at least 30cm away from sources of fire to avoid damage or fire hazards.
9. Do not let the product work unattended to prevent kettle-related hazards such as fire caused by unexpected situations.
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. Power cord hanging can easily cause accidents. It is recommended to arrange the power cord in a reasonable position during use to avoid tripping and danger.
17. When unplugging, hold the plug and do not forcefully pull or twist the power cord to prevent damage and kettle-related 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. 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.

20. 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.
21. Do not operate this product using external timers or independent remote control systems to avoid short circuits, spontaneous combustion, etc.
22. Do not place this product near high temperatures, strong magnets, flammable or explosive gases (such as natural gas, biogas, etc.) to prevent damage to components, malfunctions or fires.
23. Do not touch the grilling rack and the handle of the grilling rack during operation or before cooling down. This is to avoid burns.
24. Do not use this product for purposes other than food baking.
25. Before use, please check if the timing knob is at the "0" position.
26. During operation, please use the knob or handle. Do not touch the hot surface or interior of the product to avoid burns.
27. This product must not be left on for a long time (without any ingredients) to prevent spontaneous combustion and other accidents that may cause injuries and property losses. It is recommended not to use continuously for more than 3 hours.
28. Do not place any paper, plastic or other flammable materials in the fryer to avoid fire hazards.
29. Do not place glassware, sealed containers or other explosive items in the fryer for heating to avoid explosion hazards.
30. During use, ensure that the food does not touch the heating tube; do not bake large foods as it may cause smoke and fire.
31. If baking acidic ingredients with a  $\text{pH} \leq 5$  (such as vinegar, lemon juice, etc.), be sure to use tin foil to wrap.
32. During operation, this product will generate high temperatures and steam. Do not touch it with your hands or bring your face close. Be very careful when removing the fryer, as there may be hot steam emerging from the electric oven to prevent burns.
33. After use, first set the timing knob to "0" position, then unplug the plug.
34. Use high-temperature heat-resistant objects to take hot items to prevent burns.
35. After each use, clean the fryer and grilling rack to prevent residual powder, oil stains, etc. from causing smoke or fire during the next baking.

36. After using this product, the heating element surface still has residual heat. Please cool it down before cleaning to prevent burns.
37. Please unplug the plug immediately after using the machine.
38. If the product malfunctions or is damaged, stop using it. You can send it to the company's after-sales service point for repair. Do not attempt to repair it yourself to avoid danger.
39. Do not disassemble the product at will. Otherwise, there is a risk of electric shock and injury. If there is a fault, please send it to the designated repair point for maintenance.
40. When discarding this product and its packaging, please hand them over to the relevant qualified department for recycling. When discarding, cut the power cord.

**Note:**

- Before the first use, remove the fryer and grilling rack, clean them with a cleaner, and then put them in the air fryer and preheat for 10 minutes to remove the residual odors or residues from packaging or transportation.
- During use, there may be a small amount of smoke or slight odor. This is normal.
- Please use the original accessories of this product.
- Add a small amount of water in the water area of the fryer. This can slightly replenish the food's moisture during baking to achieve steam-softened baking.

## Fault analysis and troubleshooting

| Symptom                                                     | Reason Analysis                                                                   | Solution                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| The product is not functioning                              | Power not connected                                                               | Insert the power cord plug into the grounding socket                                       |
|                                                             | Frying pan not pushed in properly, microswitch not triggered                      | Push the frying pan into place to ensure the microswitch is triggered                      |
|                                                             | Machine not started                                                               | Put in the frying pan and rotate the timer knob                                            |
|                                                             | Motor damaged or other components short-circuited                                 | Contact the service center or local after-sales service promptly for repair                |
| The frying pan cannot be smoothly inserted into the product | Too much food placed in the frying pan, higher than the surface of the frying pan | Reduce the amount of ingredients and choose an appropriate amount                          |
|                                                             | Frying pan deformed                                                               | Contact the service center or local after-sales service promptly for repair                |
| White smoke is emitted                                      | Currently baking greasy ingredients                                               | When frying greasy ingredients, a lot of smoke will seep out, which is a normal phenomenon |
|                                                             | There are still residual grease residues from the last baking in the frying pan   | Please be sure to clean the frying pan after each baking session                           |

- If the problem cannot be solved, do not attempt to disassemble the machine on your own. Please send it to the local after-sales service department for repair. For details, please refer to the "After-Sales Service" section in the manual or call the service hotline for consultation.
- If the above content does not match the actual product due to model or component changes, please refer to the actual product. We will not notify you separately. We apologize for any inconvenience caused!

## Maintenance and care

1. Before cleaning the air fryer, please first turn off the power and unplug the plug. Wait until the product is completely cooled down before proceeding.
2. If there is oil residue on the inner wall of the air fryer cavity, please wipe it with a soft damp cloth that has been soaked in a neutral cleaning agent.
3. Clean all accessories including the fryer and the grilling rack with a neutral cleaning agent.
4. Do not immerse the entire air fryer in water or other liquids for cleaning to avoid the risk of electric shock or malfunction.
5. After cleaning, let the product dry and then store it in a cool and dry place.

### Tips

- Do not use containers made of plastic or paper that are not heat-resistant to hold food in the air fryer.
- Do not use glass or ceramic plates or lids.
- The feet pads on the grill are food-grade and do not need to be removed. They can be directly used for baking.
- To achieve better baking results, it is recommended to preheat for about 5 minutes before use.
- Some foods can be baked wrapped in tin foil for better results.
- You can adjust the time and temperature according to your preferences. You can remove the pot body at any time during the process to observe and avoid food burning.
- When the air fryer is in operation and for a short period after it stops, the outer surface and the outlet may have very high temperatures. Do not touch or move them randomly to avoid danger.
- When baking continuously, make sure to clean the remaining residue in the pot from the previous baking to avoid burning, smoking or affecting the appearance of the food during the next baking.

## Product Specifications

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Model           | JAF-612 |
| Rated Voltage   | 220V    |
| Rated Frequency | 50Hz    |
| Rated Power     | 1700W   |



