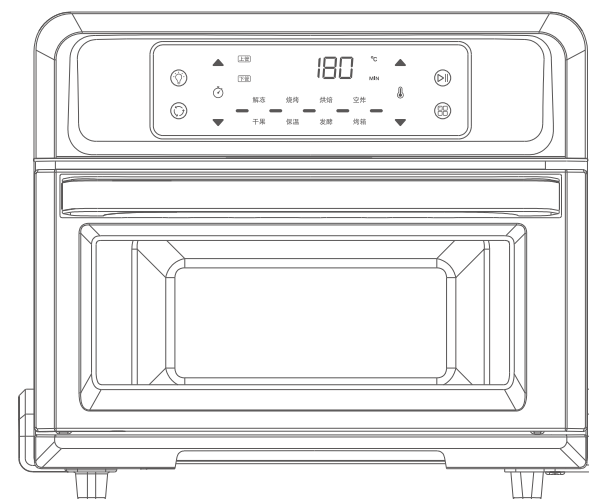




悠伴微信公众号

宁波悠伴智能科技有限公司

地址:浙江省宁波杭州湾新区世纪城梦想公寓1号楼1904室
服务电话:400-162-1888



型号:YB-TV801

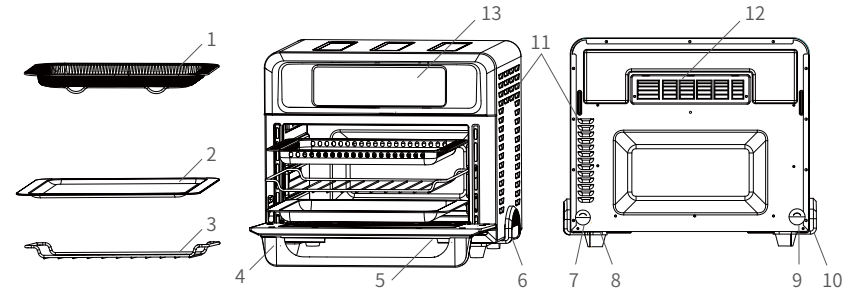
悠伴空气烤箱 使用说明

非常感谢您的购买!
使用前请务必仔细阅读本使用说明书,以便正确使用。
阅读后请务必保管好本使用说明书,以备不时之需。

目录

一、产品通用描述	01
二、安全注意事项	01
三、使用说明	03
四、烹饪技巧及菜谱	07
五、清洗和保养	08
六、电路图	09
七、产品信息	09
八、故障问题处理	10
九、产品中有害物质或元素的名称及含量	11
十、食物接触用表	11
十一、售后服务	12
十二、保修条款	12
十三、保修卡	13

1、通用描述



1、炸篮 2、烤盘 3、烤架 4、手柄 5、接油盘 6和10、提手
7和9、限位柱 8、电源线 11、进风口 12、出风口 13、显示屏

2、安全注意事项

重点

在使用这个产品之前请仔细阅读该手册以防发生不正确的操作和任何危险，并妥善保管以备日后参考。

危险

- 不要浸在水里或者在水龙头下冲洗，因为外壳内有电子元件和加热元件。
- 避免任何液体进入产品内部防止触电和短路，请勿从散热进风口中倾倒液体进入。
- 把所有的材料放入炸篮、烤盘、烤架，以防止接触任何加热元件。
- 产品在工作的時候，不要去覆盖进风口和出风口。
- 不能在锅中倒油，因为可能会导致火灾隐患。
- 产品正在工作的時候不要触摸到它的内部

警告 ⚠

- 检查产品的电压是否适合当地的电源电压
- 如果该产品在插头上，主要的电线或其他部位有损坏，请不要使用
- 如果电源软线损坏，为了避免发生危险，必须由制造商、其维修部门或类似部门的专业人员来更换。

- 保持产品及其电源线在儿童接触不到的地方。
- 保持电线远离热的表面。
- 不要在插入产品或操作控制面板时用湿的手。
- 产品必须插入接地的插座。始终确保插头插入正确插座。
- 不要连接产品到外部定时开关。
- 不要把产品靠近桌布或窗帘等易燃材料。
- 不要把电器贴在墙上或对着其他电器，背侧至少有10厘米的可用空间，产品之上部至少有10厘米空间。
- 不要把任何东西放在产品上。
- 不要用该产品去使用本说明书所提及的以外的其他用途。
- 使用产品时必须有人看管产品的使用。
- 热空气、热蒸汽通过锅内空气出风口释放。请保持你的手和脸与锅内空气出风口在一个安全的距离，以免从锅内空气出风口释放的热空气、热蒸汽对你造成烫伤。
- 当你拿出锅时要小心热蒸汽和热空气。
- 如果你看到黑烟出来请立即把电器插头拔掉。等待烟排放完之前不能移动空气炸锅。
- 器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 器具工作期间，某些外表面的温度可能很高，请注意。

注意 ⚠

- 请确保把产品放在一个平稳的表面。
- 这款产品是专为家庭使用的。它可能不适合用于如员工厨房、农场、汽车旅馆和其他非居住的环境。
- 产品要根据指令使用，如果不专业，或不按照指令使用，即无效。
- 插头损坏的产品不能使用。
- 产品使用完后需要大约30分钟冷却处理或清洁。
- 食物中多余的油会收集在接油盘，请注意倾倒。

电磁场 (EMF)

本产品符合所有EMF。在适当的使用下，基于现有科学证明，本产品是安全的。

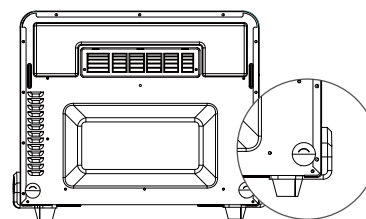
3、使用说明

首次使用之前

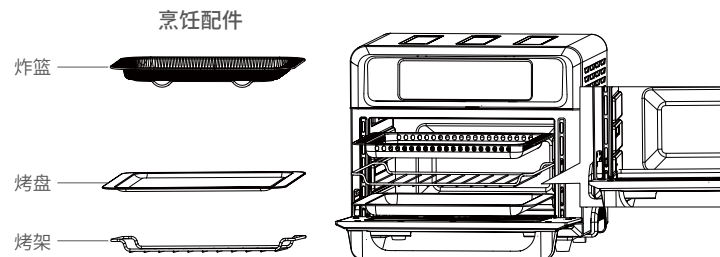
1. 除去所有包装材料
2. 用热水和液体洗涤剂 and 研磨性的海绵清洗炸篮和烤盘等配件。
3. 用干净的布擦内部及外部产品。本产品使用热空气对食物进行烹饪，不需要使用油类物质。
4. 请确保产品在通风的环境下使用。
5. 请把产品放置于平稳的地方，放置时，可以通过产品两侧的提手移动放置。在不耐热的表面上及使用，并且背部和两侧留下最少10CM的空间。
6. 首次使用，请不要放置任何食物进入锅内，并使用烘烤功能运行15分钟，期间可能会有一些轻微的气味和烟雾，但请不用担心，这并非故障，只是首次使用的正常现象。
7. 请不要在锅内倒放油或任何液体。

产品标配部件说明

1. 使用前，确保产品的限位柱安装在箱体背部两侧。如下图所示：



2. 烹饪食物时，先把食物放进炸篮、烤盘或烤架里，再放置空气炸锅内烹饪。箱内共设置三层，可把炸篮、烤盘或烤架按烹饪食物的模式选择不同的配件推进箱体内壁两侧的引导槽。如下图所示：



产品选配部件说明

1. 滚筒

非常适合炸薯条、烤坚果和其他零食。

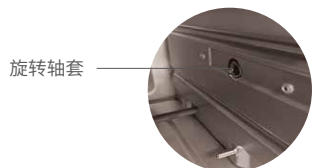
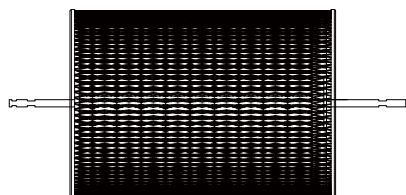
使用方法:

安装

1. 首先将右侧插入旋转轴套, 确保旋转轴处于能够进行旋转的位置(图A)。
2. 将左侧挂在支架上。

拆卸

1. 打开门, 暂停烹饪或按下电源键关闭设备。
2. 在旋转轴下插入取物叉。
3. 将取物叉的左侧抬起一个小角度, 然后向左移动, 直到轴的右侧滑出旋转轴套。
4. 小心的把烤肉从烤箱里拿出来。



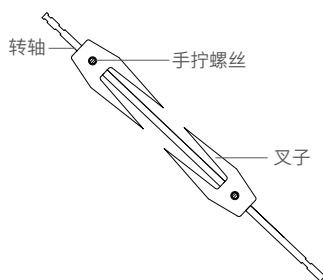
2. 鸡叉

用于烤肉和整只鸡。

使用方法:

用叉轴穿过肉的中心, 将叉从两端插入肉, 然后用固定螺丝锁紧, 轴上有固定螺丝钉的凹槽。如果需要, 您可以把螺丝调整到更靠近中间的位置, 但是绝对不能把螺丝向两端外伸。

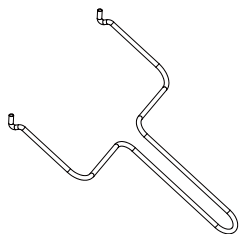
注意: 烤肉或烤鸡的大小不要太大, 以免在烤箱内自由旋转。最大烤肉或烤鸡, 约1.5-1.8kg。



3. 取物叉

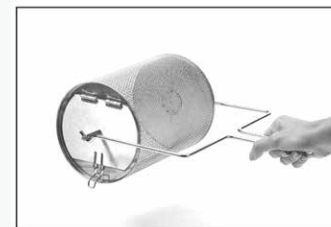
用于取出或放入滚筒或其他配件。

取配件时, 先将取物夹放置到烤架两侧, 然后轻轻抬起右侧, 再取出食物。



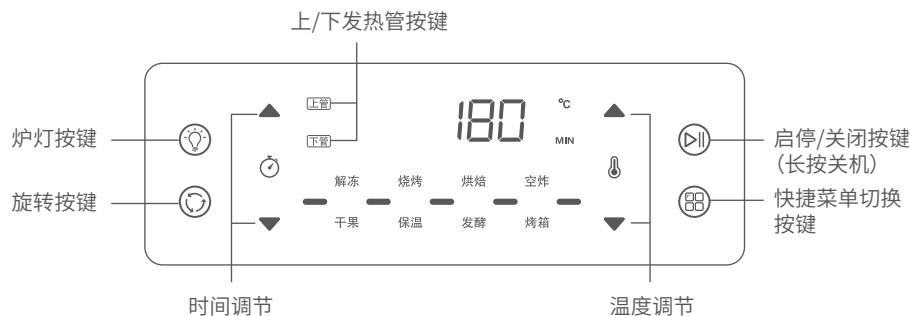
重要事项

1. 取出煮熟的或热的食物时, 请使用取物叉或防烫手套。取物叉也可以与鸡叉一起使用。
2. 在烹饪过程中, 滚筒等配件会变的非常热, 当你取下它来检查进程时, 确保你有一个三脚架或一个耐热的台面来摆放。请勿将滚筒直接放置在普通台面或桌子上。
3. 烹饪配件在烘烤过程中会变热, 戴上手套, 小心轻放, 以免受伤。








功能使用说明

注意: 在烹饪过程中, 炸篮、烤盘、烤架和接油盘等配件的温度非常高, 不能直接用手触摸。





操作使用说明








1. 接通电源后, 机器“嘀”一声, 除启停/关闭按键 (▶||) 灯常亮外, 显示器、按键灯及指示灯全亮1S后熄灭, 再次发出“嘀”一声, 产品进入待机状态。
2. 在待机状态下, 启停/关闭按键 (▶||) 可操作, 其余按键均不可操作。
3. 产品在待机状态下, 轻击启停/关闭按键 (▶||), 发出短促“嘀”一声, 产品进入设置状态。显示面板上所有灯亮起 (除跑马灯外), 显示默认温度和时间。
4. 产品在设置状态, 除上下管功能以外其他所有的按键均可操作, 可调整温度和时间、选择菜单、开启烤箱灯、旋转电机。

- 产品在设置状态, 断电后重现上电, 产品重新开机 (此状态无记忆功能); 长按启停/关闭按键 , 发出短促“嘀”一声, 产品强制关机。
- 产品运行期间, 短按启停/关闭按键 , 发出短促“嘀”一声, 进入暂停状态, 可以设置时间和温度。
-  上下发热管功能只能在烤箱功能下使用, 按一下上管功能进入上管功能温度设置并且上管按键闪烁, 按一下下管功能进入下管功能温度设置并且下管按键闪烁。
- 在工作状态下, 按一下旋转  功能, 同步电机启动且旋转功能按键  闪烁。

菜单功能说明

- 提供不同的烹饪时间和温度的组合来满足你不同的食材需要。
- 根据食物烹饪需要按快捷菜单切换按键 , 选择相应的预设置菜单, 同时菜单名称的指示灯亮, 选好后按启停/关闭按键  确认, 即可开始对食物进行烹饪。
- 以下是我们的菜单组合。同样您也可以根据实际需要, 改变煮食时间和温度。

菜单模式	解冻	烧烤	烘焙	空炸	干果	保温	发酵	烤箱
°C	80	180	160	200	70	50	40	上管200 下管180
MIN	10	20	25	15	360	120	240	25

若烹饪前选择产品快捷烹饪菜单中预设置的菜单时, 需要调节预设置温度时, 即在产品 , 通过  或  键上下调节, 每按一下, 温度变化1°C或长按可以快速变化, 同时温度显示屏闪烁变化 (产品的可调温度范围是35°C-200°C)。需要调节预设置时间, 即在产品 , 通过  或  键上下调节, 每按一下, 时间变化1MIN或长按可以快速变化, 同时时间显示屏闪烁变化 (干果、保温、发酵功能可调时间范围是30min-24h其他功能可调时间范围是1min-60min); 选好后按启停/关闭按键  确认, 即可开始对食物进行烹饪。

- 运行状态下直接进入温度和时间设置状态进行调节, 同时温度和时间显示屏闪烁变化。


发热方式

可以根据食物烹饪的方法选择烹饪模式, 达到食物理想的效果。

- 产品烹饪模式为解冻、烧烤、干果时, 循环风机启动, 上外+底部发热管加热。
- 产品烹饪模式为烘焙时, 上外加底部发热管发热。

- 产品烹饪模式为空炸时, 循环风机启动, 上面两组发热管加热。
- 产品烹饪模式为保温、发酵时, 底部发热管加热。
- 产品烹饪模式为烤箱时, 上外加热管加下加热管工作, 此功能可以单独设置上下管工作温度。

照明方式

- 按  键, 可以控制箱内灯光的开关。
- 若箱门开启超过5分钟, 烤箱灯自动关闭, 烤箱按键灯常亮。

烹饪完成

- 当听到5声长鸣, 显示“OFF”产品进入待机状态。如长鸣期间, 按下开关键, 立即停止长鸣, 并发出短促“嘀”一声, 产品进入设置状态。
- 打开箱门, 然后用隔热手套把烹饪完成食物和配件取出放置盘子或餐具上。
- 完成烹饪后, 关闭电源, 插上电源线。

注意: 烹饪食物后, 食物中多余的油会收集在接油盘, 请注意清洗。

4、烹饪技巧及菜谱

下面的表格可以帮助你选择最基本的原料

食物	温度	时间	层数	工具	重量	功能
鸡块	200°C	8-10分钟	中	炸蓝	200-400g	空炸
炸花生	170°C	10分钟	中	炸蓝	200-400g	空炸
春卷	180°C	8-10分钟	下	炸蓝	100-400g	空炸
猪排	200°C	8-14分钟	中	烤架	100-500g	空炸
奥尔良鸡腿	190°C	18-22分钟	中	烤架	100-500g	空炸
薄凉冻薯条	200°C	9-16分钟	中	炸蓝	300-700g	空炸
薄凉冻薯条	200°C	11-20分钟	中	滚筒	300-700g	空炸
牛排	200°C	8-12分钟	中	烤盘	100-500g	空炸
曲奇	190°C	20分钟	中	烤盘	300-500g	烘焙
自制酸奶	45°C	12小时	中/下	烤盘	300g	发酵
戚风蛋糕	170°C	50-60分钟	中	烤盘	六寸蛋糕模	烘焙
蒜香茄子	200°C	25分钟	中	烤盘	300g	烤箱
自制薯条	200°C	18-22分钟	中	炸蓝	300-800g	空炸
奥尔良烤翅	200°C	15分钟	中	烤架	9只	空炸
鸡胸肉	200°C	10-15分钟	中	烤架	100-500g	空炸
金针菇培根卷	190°C	20分钟	中	烤盘	300-700g	烧烤

注意,记住这些设置都是有指向性的,当原料的产地,大小,形状和品牌不同时,我们不能保证您成分的最佳设置,产品会对空气进行快速的加热,在产品运行期间,短时间地把锅拉出来翻动或晃动食物并不会对整个加热过程有太大影响

Tips:小的材料通常所需的准备时间比大的材料略短。

Tips:重量大、食物厚度厚的食物通常比重量小、厚度薄的食物需要更多的加热时间

Tips:不要在炸锅内制作极其油腻的原料,如香肠

现在您可以动手按以下步骤去制作薯条了:

- 去土豆皮,切片
- 洗干净马铃薯条,用卫生纸擦干
- 将1/2汤匙的橄榄油倒在一个碗里,把薯条都涂满油
- 用手指或厨房用具把薯条从碗里拿出来,使多余的油留在碗里,把薯条放在炸板上
- 启动薯条功能对薯条进行空气炸

Tips:制作薯条的最佳量是500克

5、清洗和保养

关于清洗,请在每一次使用以后清洗产品,保持产品的干净。

不要用金属厨具或磨料清洁材料清洗油锅,筐和装置的内部,因为这可能会损害他们的涂料,以下为清洗的步骤:

- 从墙上插座移除主插头,使家电降温,把箱门可以更快的使炸锅降温。
- 用湿抹布擦拭产品表面。
- 用热水清洗箱内和接油盘及配件,使用一些洗涤液和非研磨海绵,你可以用脱脂液清除遗留下来的污垢。
- 用热水和非研磨性海绵清洗产品内部。

注意:请注意断电清洗。

- 用清洁刷清洗加热元件,以清洗上面的食物残渣。

关于储藏,请按以下要求

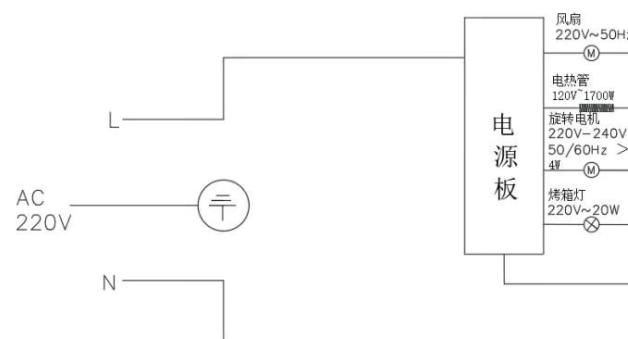
- 拔掉产品插头,并使其完全冷却。
- 确保各部件是干净并烘干。

关于产品丢弃与保护环境

弃置产品时,不要与一般家庭废弃物放在一起,可以把它移到官方收集点的回收站。做了这一点,您就对环境保护做出了贡献。



6、电路原理图



7、产品信息

产品名称	空气烤箱	炸篮容量	17 L
产品型号	YB-TV801	产品净重	4.62kg
额定电压/频率	220V~ 50Hz	温度设定范围	35°C-200°C
额定功率	1700W	产品尺寸	352×423×407.4mm
内腔尺寸	194X321X316.3mm		

执行标准: GB 4706.14-2008 GB 4706.1-2005

8、故障问题处理

若出现有故障, 请按以下表格排查

问题	可能原因	解决方案
产品不运作	电源线是否接上	电源线头接入插座
	电源插座是否接触良好	请更换电源插座
	元器件是否损坏	停止使用并联系客服
电热管有时发光 有时不发光	正常现象, 放心使用	电热管受温控器的控制, 当达到设置的温度时, 电热管会短暂不工作
首次使用烤箱 箱内冒烟	正常现象, 放心使用	首次使用时, 发热管保护油脂须加热烧掉, 在此过程中有冒烟现象
炉灯不亮	炉灯控制开关是否开启	轻触炉灯键开启
	炉灯是否损坏	停止使用并联系客服
漏电	接地是否良好	锅里面的食物不能超过最大指示位置
	插座是否接地	更换插座并保证室内接地良好
	炉内和附件是否清洁	清洁干净并烘干后使用
有异味	炉内和附件是否清洁	清洁干净并烘干后使用
	炉内是否有杂物	清理杂物后使用
	电源线是否损坏	请避免电源线接触发热部位

9、产品中有害物质或元素的名称及含量

部件名称	有害物质					
	铅 Pb	汞 Hg	镉 Cd	六价铬 Cr(VI)	多溴联苯 PBB	多溴二苯醚 PBDE
五金类	×	○	○	○	○	○
塑料类	○	○	○	○	○	○
喷涂类	○	○	○	○	○	○
玻璃类	○	○	○	○	○	○
电器类	×	×	○	○	○	○
包材类	○	○	○	○	○	○
其他不减	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。
○: 表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T26572规定的限量要求以下。
×: 表示该有害物质至少在该部件的某一均质材料中的含量超出GB/T26572规定的限量要求。

 在中华人民共和国境内销售的电器电子产品上将印有“环保使用期限”标识。标识中的数字代表产品的正常环保使用期限。

10、食物接触用表

本产品适用于接触食物, 请根据说明书要求正确使用本产品。

本产品食物接触用材料及部件符合GB 4806.1-2016和相应食品安全国家标准要求, 具体信息如下:

食品接触用材料	材质	执行标准	备注
金属	不锈钢 06Cr19Ni10	GB 4806.9-2016	
	冷扎板ST基材	GB 4806.9-2016	
涂层	聚四氟乙烯涂层 (冷扎板ST基材)	GB 4806.10-2016	如涂层脱落 建议更换
硅胶	硅橡胶	GB 4806.11-2016	

注: 产品不宜作为容器长期存储食品。

11、售后服务

本产品属于全国联保产品,凡购买本产品的消费者,均可享受一年的免费保修服务,用户可以联系本公司客服寄回产品进行维修服务;产品一年内非人为损坏,凭发票免费维修,来回产生的运费需消费者自理;一年以上的产品只收取零配件的成本费,不额外收取其他费用。如有任何问题,请与我们联系。

12、保修条款

一、购买本产品,请认真填写此卡,仔细阅读以下保修条款,以确保产品得到有效保修。

1. 用户在购买产品时认真填报此卡。
2. 保修时需同时提供本保修卡及销售品凭据。
3. 本保修卡所填资料属实,否则无效。
4. 产品保修期为一年,在保修期内如本产品发生故障,属元器件品质不良或制作问题,本公司提供免费维修及部件更换,来回产生的运费需消费者自理。

二、下列原因造成产品损坏不能正常使用,不在保修范围内。

1. 未按说明书使用及安装造成的损坏。
2. 一切人为或意外造成的产品损坏。
3. 未经本公司认可的维修、改装或产品封口贴纸破坏者。
4. 产品表面外壳的老化,碰伤及划痕。

三、保修期满后,用户仍可得到本公司提供的维修服务,但要支付相应费用。

产品保修卡

产品信息

产品名称: _____ 发票号码: _____

商品型号: _____ 购买地点: _____

联系电话: _____ 购买日期: _____

地 址: _____ 邮 编: _____

维修记录

维修日期: _____ 联系电话: _____

故障内容: _____

故障原因: _____

维修内容:

维修员签字: _____ 交验日期: _____

