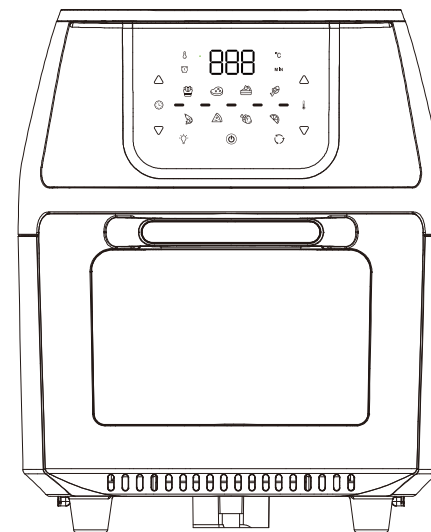




悠伴微信公众号

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-RA006

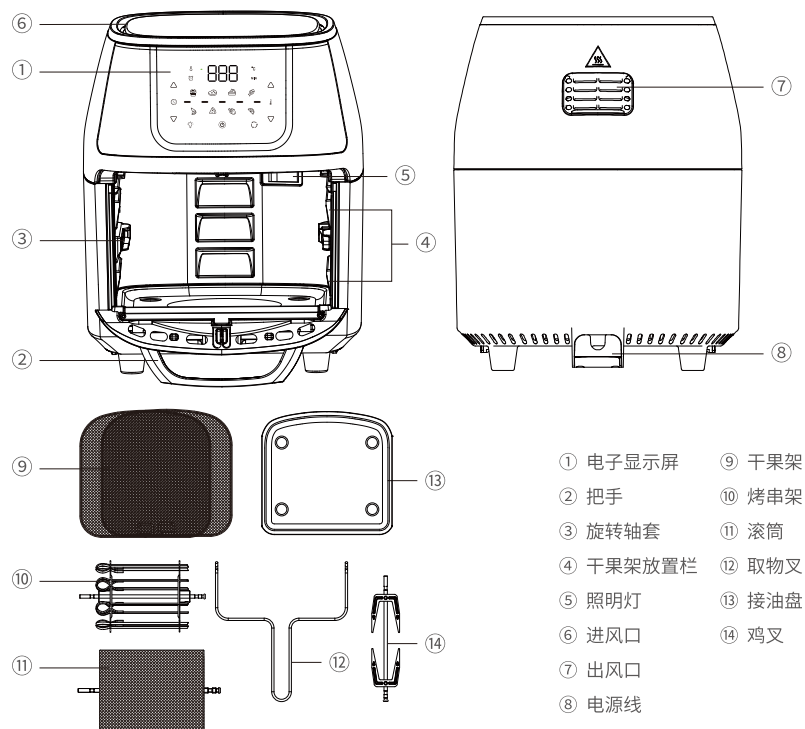
## 悠伴多功能空气炸锅 使用说明

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。

## 01 产品简介

不仅可以烹制你最喜欢的油炸食品,还可以烘烤和烘焙许多其他喜欢的食物,比如汉堡、烤饼和甜甜圈。8个快捷菜单,一键设置时间和温度,比如脆虾、薯条和烤鸡。干果架还能烘干食物和果蔬。您和您的家人将会享受我们精心研制的空气炸锅制作食物和小吃。

## 02 产品示意图



## 03 产品参数

产品名称	电烤箱(空气炸锅)	产品容量	7 L
产品型号	YB-RA006	产品尺寸	350×295×365mm
额定电压/频率	220V~ 50Hz	产品净重/毛重	5.3kg/7.96kg
额定功率	1400W	温度设定范围	65°C-200°C
执行标准	GB 4706.1-2005 GB 4706.14-2008		




## 04 使用之前

1. 阅读所有资料和标签内容。
  2. 除去所有包装材料和贴纸或标签。
  3. 用热水和液体洗涤剂,配合非研磨性的海绵清洗炸篮和锅,用干净的布擦内部及外部产品。
  4. 用干净的湿布擦拭机器的内部和外部。
- 注意:切勿在水中或者浸入机器清洗。  
注意:使用机器时,切勿注入任何油类或者液体,本机只用来做烹饪。

## 05 使用方法



1. 请把产品放置于平稳的地方。不要把产品放置在不耐热的表面上。
2. 不要在炸锅内放置油或任何液体。
3. 如果产品是冷的,加3分钟的预热时间,按下启动键开始工作,开始预热。预热完成后开始烹饪。  
注意:锅门拉开以后产品自动停止加热
4. 打开门(图3),将接油盘放到锅内部位置(图4)。根据食物种类,在机器中放入相应的烹饪配件和食物(图5)。关上门后按开机键 启动显示面板(图6)。按温度调节键 调至相应的温度(图7),每按一次上升或下降5°C,长按会快速以5°C为单位上升或下降。按时间调节键 调至相应的时间(图8,每按一次增加或减少1分钟,长按会快速以1分钟为单位递增或减少。选择完毕后按开机键 开始烹饪。您也可以直接选择面板中间的八大预设菜单,选择完毕后按开机键 开始烹饪。

- 产品运行时  工作图标会闪烁。
- 计时器开始倒计时的准备时间。
- 食物中多余的油会收集在接油盘里。
- 工作过程中,可以按滚动图标  (除干果架外),滚筒或烤串架会自动开始旋转,让食材受热更均匀。按照明灯 ,可更清晰的观察到食物烤制程度,根据食物烤制情况,随时可以调整时间和温度。
- 当你听到5声提示音,这代表设置的工作时间已到。开门后用取物叉拉出烹饪配件,取出食物并放置在耐热容器内。

注意:工作完成以后风机工作20秒后停止。

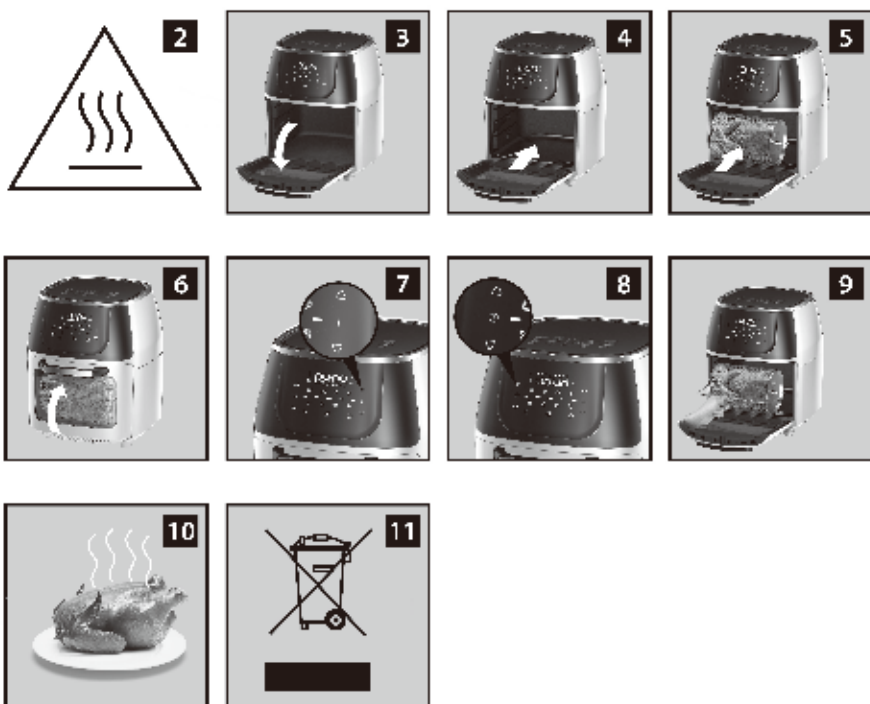
- 确认食物有没有烹饪好。

注意:如果食物还没有烹饪好,把食物重新放回装置内并重新设置温度和时

- 取出食物(图10),完成烹饪(图11)。

注意:烹饪完成后请勿直接用手去取烹饪配件,请戴上防烫手套或用取物叉拿取,以防烫伤。

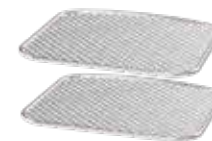
- 当一批食物烹调完成后,可随时准备另一批。



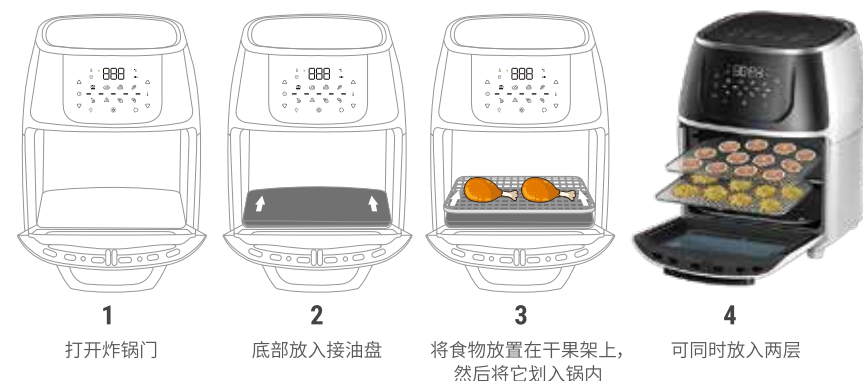
## 06 配件使用说明

### 干果架

不仅可以用来脱水制作水果干,还可以用来做酥脆的小吃或重新加热披萨等食物。



使用方法:



### 滚筒

非常适合炸薯条、烤坚果和其他零食。

使用取物叉将滚筒放入设备中。



使用方法:

安装

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

拆卸

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



## 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。

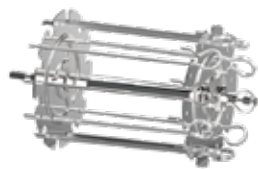
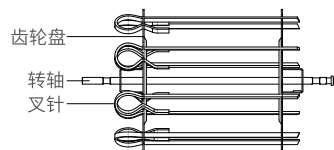


## 烤串架

用于制作烤串、骨肉相连等。

### 使用方法:

1. 将烤串架两侧齿轮盘分别插入叉轴两端,然后用固定螺丝锁紧,轴上有固定螺丝的凹槽。
2. 将大小适中的食物插入叉针中,然后将插针尾部插入齿轮盘孔中,另一端圆环部分卡进齿轮盘凹槽中。
3. 用取物叉将插好食物的烤串架放入到机器内的旋转轴套中。
4. 烹饪完成后取物叉的右侧抬起一个小角度,然后向右移动,直到轴的左侧滑出旋转轴套。
5. 小心的把烤肉从烤箱里拿出来。



## 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。取物叉也可以与烤串架、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。
4. 使用干果架烤鸡翅或肉的时候,食物需要中途翻面。使用两层干果架烤制食物时,建议中途进行上下层交换。



## 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。



## 接油盘

烹饪时候配合其他烹饪配件使用,用于接取食物烤制过程中滤出的多余油分,方便清洗。



## 07 烹饪图表

食物	最小值-最大值	时间*	温度	额外信息
薄冷冻薯条	1 1/4 - 3杯	15 - 16分钟	200°C	
厚冷冻薯条	1 1/4 - 3杯	15 - 20分钟	200°C	
自制薯条	1 1/4 - 3 1/4杯	10 - 16分钟	200°C	加1/2勺油
自制土豆楔	1 1/4 - 3 1/4杯	18 - 22分钟	182°C	加1/2勺油
自制马铃薯立方体	1 1/4 - 3杯	12 - 18分钟	182°C	加勺油
土豆煎饼	1杯	15 - 18分钟	182°C	
马铃薯焗	2杯	15 - 18分钟	200°C	
牛排	100-500g	8 - 12分钟	182°C	
猪排	100-500g	10 - 14分钟	182°C	
汉堡包	100-500g	7 - 14分钟	182°C	
香肠卷	100-500g	13 - 15分钟	200°C	
鸡腿	100-500g	18 - 22分钟	182°C	
鸡胸肉	100-500g	10 - 15分钟	182°C	
春卷	1/4 - 3/4磅	15 - 20分钟	200°C	使用烤箱准备
冷冻鸡块	100-500g	10 - 15分钟	200°C	使用烤箱准备
冷冻鱼棒	100-500g	6 - 10分钟	200°C	使用烤箱准备
马苏里拉奶酪棒	100-500g	8 - 10分钟	182°C	使用烤箱准备
酿蔬菜	100-500g	10分钟	160°C	
蛋糕	1 1/4杯	20 - 25分钟	160°C	使用烘焙烤模
乳蛋饼	1 1/2杯	20 - 22分钟	182°C	使用烘焙烤模/烤盘
松饼	1 1/4杯	15 - 18分钟	200°C	使用烘焙烤模
甜的零食	1 1/2杯	20分钟	160°C	使用烤盘/烤箱
冷冻洋葱圈	1磅	15分钟	200°C	

### 设置

此表将帮助您选择正确的温度和时间,以获得最佳效果。随着您对空气炸锅的烹饪过程越来越熟悉,您可根据自己的口味调整这些设置。

上表将帮助您选择所选原料的基本设置。

\*开始使用冷却的空气炸锅前,将烹饪时间增加3分钟。由于原料来源、大小、形状和品牌不同,我们不能保证您的配料为最佳设置。

## 08 警告 ⚠

- 切勿将含有电气元件和加热元件的主体壳浸入水中,不要在水龙头下冲洗。
- 为避免触电,请勿将任何液体放入含有电气元件的主体壳内。
- 务必确保插头正确插入墙壁插座。
- 为防止食物和内部过滤网罩和加热元件接触,请勿装满食物。
- 当空气炸锅运行时,请勿盖住进风口和出风口,这样做会妨碍均匀烹饪,并可能损坏设备或导致过热。
- 千万不要把油倒进旋转滚筒里,可能导致火灾和人身伤害。
- 当烹饪时,内部温度达到几百摄氏度。为避免人身伤害,请勿将手放入本机内,除非机内已经完全冷却。
- 除非在负责人的监督下或在使用设备时得到适当的指导,否则本机不适用于身体、感官或智力低下或缺乏经验和知识的人。
- 本机不适合儿童使用。
- 烹饪时,请勿将本产品靠墙或靠在其他设备上,在电器的背面、侧面和上方至少留出15cm的空间,请勿在设备顶部放置任何东西。
- 如果插头、电源线或设备本身有任何损坏,请勿使用本机。
- 请勿将本机至于炉灶表面。
- 如果电源线损坏,您必须由制造商、其服务代理或类似的合格人员更换,以避免危险。
- 在操作或“冷却”过程中,请将设备及其电源线置于儿童无法触及的地方。
- 保持电源线远离发热的表面,切勿插入电源线或用湿手操作本机控制装置。
- 切勿在易燃材料如桌布上或窗帘附近操作本产品。
- 除本手册所述用途外,请勿将空气炸锅用于其他用途。
- 当运行时,空气通过出风口排出,保持你的手和脸与出风口的安全距离。
- 在使用过程中,本机的外表面可能会变热。滚筒将是热的,戴上防烫手套或使用提取工具。处理高温表面时请佩戴防烫手套。
- 当本机冒出黑烟时,应立即拔掉插头,待烟停后再取出烤箱内的食物。
- 当达到预设时间,烹饪将停止,但风扇将继续运行20秒以“冷却”装置。
- 始终在水平、稳定和燃烧的平面上操作设备。
- 使用后务必拔下电器插头。
- 在操作、清洗或存放之前,让设备冷却大约30分钟。

### 过热保护

如果内部温度控制系统出现故障,过热保护系统将被激活,设备将无法运行。如果发生这种情况,请拔掉电源线。在重新启动之前,留出时间让装置完全冷却。

## 09 保养和维护

### 清洗

每一次制作以后清洗产品。

滚筒和其他配件是由耐用的不锈钢制成,可以直接用洗碗机清洗。切勿在这些表面使用研磨性清洁材料或洗具。有食物结块时应先浸泡在水中,以便于在清洁剂中去除。

1. 从墙上插座移除主插头,使家电降温。
2. 用湿布擦拭产品表面。
3. 要清洁炸锅门时,请将门提升到45°角,同时按压门顶部的锁扣,将内部的玻璃面板轻轻向上拉出。用清洁剂清洗两边和玻璃后放回机中。
4. 用热水和非研磨性海绵清洗装置内部。
5. 用清洁刷小心清洗加热元件,以消除任何食物残渣。

### 储藏

1. 拔掉产品插头,并使其完全冷却。
2. 确保各部件是干净并干燥的

## 10 危险

- 不要浸在水里或者水龙头下冲洗,因为外壳中有电子元件和加热元件。
- 避免任何液体进入产品防止触电和短路。
- 把所有的材料放入滚筒中,以防接触任何加热软件。
- 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。

## 11 环境

本产品超过使用期限或者经过维修无法正常工作后,不应随意丢弃,请交由有废电器电子产品处理资格的企业处理,正确的方法请查阅国家或当地有关废弃电器电子产品处理的规定,这样就对环境保护有所贡献啦。



## 12 故障排除

问题	引起原因	解决方案
产品不工作	产品电源没有插插头;您还没有设定开关旋钮	把插头插在有接地插的电源插座;开启电源键
炸锅内的食材没有烤熟	食材太大	将小块的原料放入配件中,小块原料容易炸熟
	设置的温度太低	把温控器调到所要求的温度
	制作时间太短	把定时器调到所需要的时间
食材的烤炙不均匀	一些类型的原料的制作过程中需要不断的翻转	开启旋转功能,让食物受热均匀或中途取出烤盘对食物进行反面
做出来的煎炸点心不酥脆	你选择的煎炸点心需用最传统的炸锅	可再点心上小吃上刷一层油
锅内冒出白烟	你在制作油腻的材料	你在制作油腻的食物时,大量的油会渗入锅里,油会制造白烟,锅也会升温,但这不影响最后结果
	锅内残留着上次使用剩下的油脂	白烟是由于在锅内的油脂引起的,确保每次使用后清洗干净

## 13 电磁场 (EMF)

本产品符合与电磁场 (EMF) 相关的所有标准。目前科学依据证明,如果正确使用并根据本使用说明书中说明进行操作,则本产品是安全的。

## 14 产品中有害物质或元素的名称及含量

本表使用之产品:电烤炉(空气炸锅)

依据《电子电气产品有害物质限制使用标识要求》GB/T 26572-2011(也称中国 RoHS2.0),以下部分列出了本产品中可能包含的有害物质的名称及含量。

有害物质						
部件名称	铅 Pb	汞 Hg	镉 Cd	六价铬 Cr(VI)	多溴联苯 PBB	多溴二苯醚 PBDE
干果架,滚筒,取物叉,插针,转轴,左右风轮,鸡叉	○	○	○	○	○	○
橡胶圈(密封圈、脚垫等)	○	○	○	○	○	○
标准件(螺丝等)	○	○	○	○	○	○
阻燃结构件	○	○	○	○	○	○
内部机芯	○	○	○	○	○	○
电机、电源线	×	○	○	○	○	○
机身塑料组件	○	○	○	○	○	○
PCB组件	×	○	○	○	○	○
锁扣	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T 11364的规定编制。

○:代表该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在 GB/T 26572 (IEC 62321) 规定的限制要求以下。

×:代表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/T 26572 规定的限值要求。但是上表中打“×”的部件,其含量超出是因为目前业界还没有成熟的可替代的技术。



在产品本体上标示的该标志表示环境保护使用期限为 10 年。

电子电气产品的环境保护期限是指电子电气产品中所含的有毒有害物质或元素不会向外部泄露或出现突然变异,并且电子电气产品的用户在使用该电子电气产品时也不会对环境造成严重污染或对人体、财产带来严重损害的期限。

在环境保护期限内,请按照使用说明书使用本产品。

## 15 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	用途	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。

## 16 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。

## 17 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: \_\_\_\_\_

