

产品获得CCC认证  
本企业通过ISO9001  
质量管理体系

# Joyoung 九阳

## 使用说明书

电烤炉(滚筒式烤箱)

YT25E-Y1(黄)

YT25E-Y1(粉)

YT25E-Y1(蓝)

YT25E-Y1(绿)

YT25E-Y1XH



九阳股份有限公司 Joyoung Company Limited

济南市槐荫区美里路999号 ① www.joyoung.com

② No.999 Meili Road, ② 250118

Huaiyin District, Jinan

使用产品前请仔细阅读本使用说明书,并妥善保管。

01-19-1309-0037-D

尊敬的用户:

感谢您使用九阳电烤炉(滚筒式烤箱)。为了便于您正确操作本机器,在使用前请仔细阅读本说明书。请务必认真阅读第一章“安全注意事项”。

(本说明书中技术规格如有变更恕不另行通知)

## 目录

前言	1
装箱明细	1
第一章 安全注意事项	2-4
第二章 部件描述	4-5
第三章 使用方法	5-7
第四章 保养和维护	8
第五章 维修服务保证	8
第六章 机型规格参数	8
第七章 执行标准	8
第八章 电气原理图	9
第九章 故障分析及排除	9-10
第十章 食品接触材料信息	10
第十一章 有害物质限制使用标识表	11
第十二章 售后服务	12

## 前言

尊敬的用户：

感谢您使用九阳电烤炉（滚筒式烤箱）。本说明书仅适用于YT25E-Y1(黄)、YT25E-Y1(粉)、YT25E-Y1(蓝)、YT25E-Y1(绿)、YT25E-Y1XH产品。书中所有内容仅供用户使用和维护时参考，未尽事宜，欢迎向本公司的客户服务部门咨询。


愿九阳电烤炉给您的生活带来温馨、便捷和健康。

## 装箱明细

名称	整机	转笼	玻璃门	红薯架	清洁刷	烤肉架
数量	1台	1个	1个	1个	1个	1个

名称	接渣盘	烘焙架	手套	说明书	合格证
数量	1个	1个	2只	1份	1张

## 第一章 安全注意事项

- ⚠ 警告：**对可能导致人员危险、重伤、重大财产损失的风险要警惕；  
工作期间，产品前部、左右侧和上部等表面温度会升高，上部贴有“高温表面”符号  的区域/表面，工作过程中会变烫，请注意避免烫伤。
- ⚠ 注意：**对可能导致人员受伤或物品损害的风险要关注；
- 1、本产品仅供家庭使用，请勿作为其他用途。
  - 2、本产品不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。应照看好儿童，确保他们不玩耍本产品。
  - 3、打开包装后，请即刻将塑料袋放入垃圾桶，以免儿童玩耍，造成窒息的危险。
  - 4、使用时必须将包装材料全部取下，否则产品在工作过程中会导致火灾、烧伤等。
  - 5、本产品输入电压为220V，频率为50Hz，在将产品连接电源之前，请检查是否与当地的电源电压相符，高或低于此电压可能会损坏元器件或影响产品使用性能。为避免造成损失，建议使用稳压器。
  - 6、本产品为I类电器，使用前请确保接地线接地良好，以免发生漏电事故。
  - 7、必须单独使用10A或以上带接地的插座，插头需彻底插入插座，以防接触不良而导致元件过热烧坏，引发短路或火灾等危险。
  - 8、请勿在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行该产品，以防短路、自燃等危险。
  - 9、严禁将产品作食物烘烤以外的其他用途。
  - 10、严禁用湿手插、拔电源插头，以免触电。
  - 11、请在水平台面上操作，请勿在地毯、毛巾、塑料、纸等易燃物上操作本产品，以防引起火灾。
  - 12、请勿将本产品放在不平稳、潮湿、高温、光滑、不耐热的台面上使用，以免触电、起火、滑落等造成伤害事故和财产损失。
  - 13、请不要在有瓦斯泄漏和漏电的环境中使用本产品，否则会造成火灾和触电。
  - 14、请勿在窗帘、壁橱等可燃材料下方或附近使用本产品，防止引起火灾。

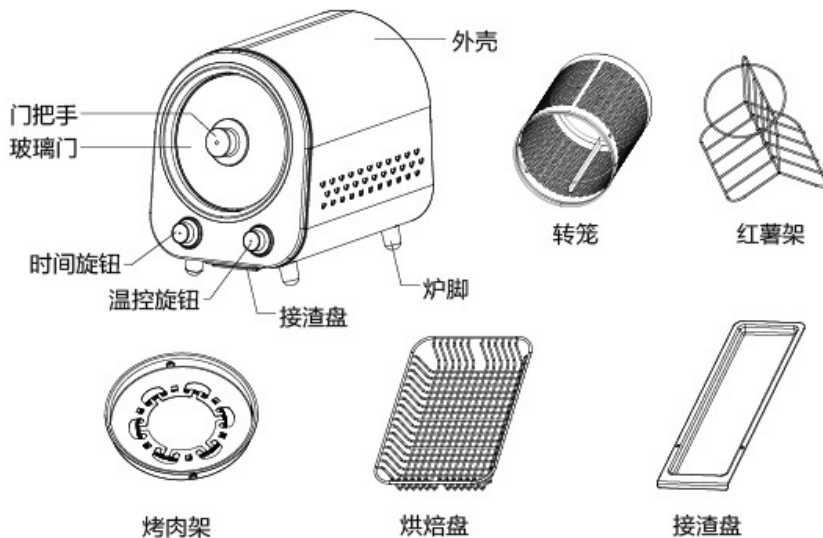
- 15、切勿在无人照看的情况下让产品工作，以防烤焦食材引发火灾等危险。
- 16、产品使用时，四周应留足够空间，与周边物体至少保持10cm距离，以防油烟污染家具，甚至引起火灾等危险。
- 17、确保电源线不会与尖锐的边缘、毛边、其他突出尖锐物或表面高热的物品接触，以防漏电，造成触电或火灾。
- 18、使用前请检查时间旋钮是否在“0”档关的位置。
- 19、工作期间，请使用旋钮或把手，严禁触摸产品高温表面、内部，以免烫伤。
- 20、本产品不得长时间空烧（不放任何食材），以防发生自燃等造成伤害事故和财产损失。建议不要连续使用超过3小时。
- 21、使用过程中，请不要将袋装、罐装或瓶装物品、棉纱布或易燃材料置于产品上或覆盖产品，以避免火灾、爆炸发生。
- 22、使用时严禁将任何纸质类、塑胶类等易燃材料置于烤箱里，以免发生火灾危险。
- 23、请勿将玻璃器皿、密闭容器等易爆物品放置在烤箱内加热，以免发生爆炸危险。
- 24、若烤制pH<5的酸性食材（如蘸醋、柠檬汁等酱料），请务必使用锡箔纸包裹。
- 25、使用过程中确保食物不要碰到发热管；请不要烤过大的食物，否则易导致冒烟、起火。
- 26、产品在工作期间会产生高温和蒸汽，请勿用手触摸或将脸部靠近，特别在打开烤箱门时应非常小心，可能会有热蒸汽从烤箱中涌出，以防烫伤。
- 27、使用完请先将时间旋钮调到“关”的位置，然后拔掉插头。
- 28、拔下插头时，须握住插头拔出，切勿用力猛拉或扭曲电源线，以防电源线损坏，产生漏电危险。
- 29、请使用隔热手套或取盘夹取高温物品，以防烫伤。
- 30、每次使用完毕，需对烤箱腔体进行清洁，以防残留的粉渣、油渍等在下次烘烤时冒烟或起火。
- 31、本产品使用完毕后加热元件表面仍有余热，请冷却后再进行清洁，以防烫伤。
- 32、无人使用本产品时、清洁或移动本产品时，产品出现故障时，请务必拔掉电源插头，防止漏电或意外启动造成损害。

- 33、如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 34、请勿将本产品放在水或其他液体中冲洗或浸泡，不要对其喷洒水，以免器件损坏或漏电。
- 35、如产品发生故障或损坏，请停止使用，可以送到我公司的售后服务点维修，切勿自行修理，以免发生危险。
- 36、本产品使用高温钢化玻璃门，请勿使用腐蚀性的清洁剂或锋利的金属器具清洁烤箱门，请不要刮伤玻璃或敲击玻璃的边缘，以免损伤玻璃表面或使玻璃爆裂。
- 37、丢弃本产品时，请剪断电源线并交由有相关资质的部门回收丢弃。

#### 温馨提示：

- 开始使用时可能会有少量烟雾或轻微的异味发出，属正常现象。
- 请使用本产品的各项原装配件。

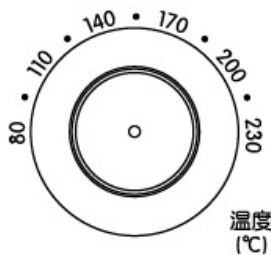
## 第二章 部件描述





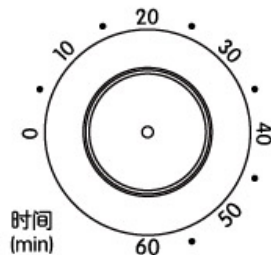
序号	部件名称	部件功能
①	门把手	用于手握，开合烤箱玻璃门
②	玻璃门	采用钢化玻璃材质，耐高温，方便用户观察食物的烘烤过程
③	温控旋钮	通过旋转控制烤箱腔体温度
④	转笼	用于盛放油条、花生、板栗等硬质食物进行旋转烤制
⑤	外壳	用于封闭整个烤箱，同时起到一定的隔热作用
⑥	时间旋钮	用于旋转控制烤箱加热时间
⑦	炉脚	用于整个烤箱的支撑
⑧	接渣盘	用于接取在烘烤食物过程中掉在底部上的食物残渣及油脂
⑨	红薯架	用于放入转笼中支撑红薯，让红薯烘烤的更均匀
⑩	烤肉架	用于卡在转笼上，支撑及卡住烤肉串
⑪	烘焙架	用于盛放蛋挞、鱼等无法旋转、液体、软质食材进行烤制

### 第三章 使用方法



温控旋钮

将旋钮顺时针旋转到您想要温度，温度可调节范围为80°C到230°C。



时间调节旋钮

0~60分钟时间旋钮，时间最多可以设定为60分钟。当设定到“0”档，烤箱将处于断电状态。

#### 第一次使用前准备

- 1、将烤炉内的附件及包装物全部取出。
- 2、打开烤炉预热10分钟以排除掉包装或运输过程中残留的异味，建议温度200°C，会有轻微的烟气蒸发。
- 3、使用温水清洁转笼和烤架、烘焙架配件，用浸过清洁剂的湿布擦拭烤炉内部。
- 4、烤炉周围应预留足够空间，保证烤炉表面到其他物品至少10cm距离，烤炉顶部不可放置任何物品。

#### 使用说明

- 1、根据食物的性质，选择合适的配件：
  - 油条、花生、板栗等硬质食物请直接倒入转笼中，请勿将不适宜的食材放入烤笼内烧烤。将转笼插入入机器内腔，并推到底部。
  - 烤红薯时，先将红薯架放入转笼内，然后将红薯放在红薯架上。最后将转笼放入机器内，并推到底部。
  - 蛋挞、鱼等液体、软质及无需旋转烤制的食物，取出转笼，在烘焙架上放置铝箔纸，然后将烘焙架插入机器内腔。
  - 肉串等食物，将烤肉架扣在转笼上，将竹签/铁钎的头部对准转笼底部的孔插好，手持一侧扣在烤肉架的扣位上，将转笼插入入机器内腔，并推到底部。
- 2、盖上玻璃门(烤肉串时无需盖玻璃盖)，用力按压到位，选择适当的温度，将时间旋钮顺时针转到适当的加热时间，此时电烤炉开始工作。烤炉内腔上部的发热管会发光，电机会带动转笼转动(放入烘焙架时，烘焙架不转动)。
- 3、当食物制作完成，烤炉会“叮”的一声提示您，并自动停止加热。

#### 小贴士

- 1、为使烤制效果更好，建议使用前先预热5~10分钟。
- 2、可根据个人喜好调整烘烤时间和烘烤温度，烘烤过程中建议您经常检查食物避免食物烤焦。
- 3、烤炉处于工作状态时和工作结束后一段时间内，外表面的温度可能非常高，请勿随意触摸、移动，以免造成危险。取玻璃盖时，双手戴手套进行操作。
- 4、烤笼旋转方向是随机不定向的。

食谱	食材量	温度与时间
烤红薯	中等大小红薯3个	1. 红薯洗净晾干, 230℃预热5分钟。 2. 红薯置于红薯架上, 放入转笼, 230℃烘烤60分钟。
蛋挞	1. 速冻蛋挞液150g。 2. 或自制蛋挞液: 淡奶油85g, 牛奶70g, 细砂糖25g, 鸡蛋黄2个, 低筋面粉6g。 3. 蛋挞皮4个。	1. 淡奶油、牛奶、细砂糖搅拌均匀。加蛋黄, 低筋面粉, 搅拌均匀后过筛制成蛋挞液。 2. 170℃预热5分钟。蛋挞液倒入蛋挞皮至7分满, 放入烤盘, 置入内腔, 170℃烘烤35-40分钟。
速冻薯条	速冻薯条300g	1. 冷冻薯条提前15分钟解冻, 机器230℃预热5分钟。 2. 薯条放入转笼, 230℃烘烤45-50分钟。
速冻油条	速冻油条6根	1. 冷冻油条提前15分钟解冻, 机器230℃预热5分钟。 2. 解冻油条放入转笼, 230℃烘烤8-13分钟。
板栗	板栗500g, 植物油30g, 白砂糖30g	1. 板栗切一刀, 放入碗中沾植物油, 取出沥干, 表面不滴油即可。 2. 整机230℃预热5分钟。放入转笼, 230℃烘烤30-40分钟。
烤羊肉串	羊肉400g、调料(老抽10g、食用油15g、孜然粉5g、盐5g、辣椒粉5g)	1. 羊肉切略厚小块, 调料腌制1小时, 竹签串起来。冷冻羊肉串提前30分钟解冻。 2. 取下玻璃盖, 将烤串盖扣在转笼上。竹签一端插入转笼底部的外圈定位孔内, 一端卡在烤串盖上。 3. 整机230℃预热5分钟。转笼放入内腔内, 230℃烘烤30-40分钟。
烤鸡翅	冷冻鸡翅400g(6个)、调料(蚝油10g、生油20g、老抽5g、料酒10g、辣椒面3g、椒盐2g)	1. 冷冻鸡翅提前解冻, 调料低温(冷藏)腌制4h, 每个竹签串一个鸡翅。 2. 取下玻璃盖, 将烤串盖扣在转笼上。竹签一端插入转笼底部的内圈定位孔内, 一端卡在烤串盖上。 3. 整机230℃预热5分钟。将转笼放入内腔内, 230℃烘烤40-45分钟。
家常烤鱼	主料: 鲈鱼一条、白菜、洋葱。 辅料: 盐、五香粉、料酒、郫县辣酱、灯笼红辣椒、葱、姜、香菜。	1. 鱼劈成数段, 用盐、料酒和五香粉腌制。 2. 烤架内铺上铝箔纸, 底部铺上把洋葱或者白菜, 上层平铺鱼块, 不堆叠, 浇上腌制汤料。 3. 整机200℃预热5分钟。烤盘放入内腔, 200℃烘烤35-45分钟, 表面撒上香菜。

● 以上数据均为实验室环境下, 烘烤效果受食材、含水率、温度、电压等因素影响, 家庭烘烤时可自行调节烘烤温度、时间。

## 第四章 保养和维护

### 清洁及保养

- 清洁烤炉前, 请先切断电源并拔掉插头, 待烤炉完全冷却后再进行。
- 如烤炉内存在油污, 请用浸过中性清洁剂的柔软湿布进行擦拭。
- 接渣盘、烤盘可取出在水中清洗。
- 切勿将整个电烤炉浸入水或其它液体中清洗, 以免发生触电危险或功能故障。
- 清洁完毕, 待产品晾干后放置于阴凉干燥处保存。

## 第五章 维修服务保证

产品如有故障, 请与本公司的特约维修网点或客户服务中心联系。

- 1、九阳电烤炉实行一年包修期。
- 2、三包期的起始日期以产品发票日期为准。
- 3、下列情况之一者, 不属于三包范围:
  - 消费者使用、保管、维护不当造成损坏。
  - 非本公司指定维修部自行装拆修理而造成损坏。
  - 发票型号与维修产品型号不符或者有涂改。
  - 无有效发票。
  - 因不可抗拒力造成损坏。
  - 将电烤炉用于商业用途。

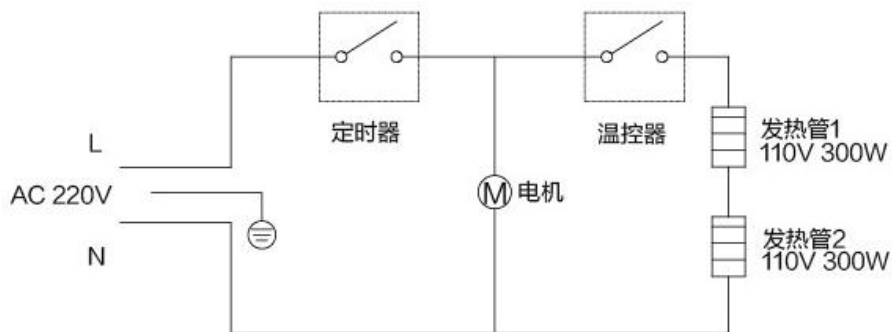
## 第六章 机型规格参数

产品型号	额定电压	额定频率	额定功率	电机功率	容量
YT25E-Y1(黄) YT25E-Y1(粉) YT25E-Y1(蓝) YT25E-Y1(绿) YT25E-Y1XH	220V	50Hz	600W	4W	4.7L

## 第七章 执行标准

执行标准: GB 4706.1-2005, GB 4706.14-2008

## 第八章 电气原理图



## 第九章 故障分析及排除

故障现象	原因分析	故障排除
发热管不亮	电源没接通	检查插头、插座、电源引线是否完好，并插到位
	时间旋钮置于“0”档	将时间旋钮置于对应时间处
	发热管故障	送指定的售后服务部进行维修
转笼不转	转笼未装到位	重新装配转笼，推到位置
	放入食物过多	减少食物放入量
	腔体沉积残渣过多	每次使用后要清洁腔体、转笼
	转笼内食物过小	转笼不能烘烤太小、碎渣多的食物，改用烘焙架烤
	电机故障	送指定的售后服务部进行维修
	食物烤糊（烘烤中）	烘烤食品过大
	发热管透热孔上有异物	将异物清理干净
	同一食品烤两次	避免此种操作

故障现象	原因分析	故障排除
食物烤糊（烘烤中）	选择加热温度过高	降低加热温度
	选择加热时间过长	减短加热时间
	内部元件故障	送指定的售后服务部进行维修
出现异味（烘烤中）	选择加热时间过长	减短加热时间
	转笼、红薯架、烘焙架、内腔体上有异物	将异物清理干净
	接渣盘没清理	每次使用后要清洁接渣盘
烘烤时间过长	是否使用冷冻食品	先解冻或预热5~10分钟

- 以上为常见故障诊断和排除方法，对于其它故障，请与本公司客户服务部联系，或直接到本公司指定的维修点进行修理，切勿自行拆卸修理。
- 本公司指定维修点请根据说明书“售后服务”的服务网点查询办法进行查询。

## 第十章 食品接触材料信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品符合相应食品安全国家标准要求，食品接触材料及其执行标准的符合性信息说明如下：

食品接触用材料		执行标准	符合标准情况
金属	不锈钢06Cr19Ni10（转笼、玻璃门包边等）	GB 4806.9-2016	符合
	不锈钢10Cr17（垫片等）	GB 4806.9-2016	符合
	碳素结构钢Q195（红薯架等）	GB 4806.9-2016	符合
	碳素结构钢Q215（红薯架等）	GB 4806.9-2016	符合
	碳素结构钢Q235（红薯架等）	GB 4806.9-2016	符合
	铁镀铬镀层（红薯架等）	GB 4806.9-2016	符合
玻璃	玻璃（玻璃门等）	GB 4806.5-2016	符合
橡胶	橡胶（防松垫片等）	GB 4806.11-2016	符合

- 本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，以实际产品为准！

## 第十一章 有害物质限制使用标识表

有害物质的名称和含量表

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)
橡胶件(密封垫、胶脚等)	○	○	○	○	○	○
与食品接触金属件(烤盘、烤架等)	○	○	○	○	○	○
与食品接触标准件(垫片等)	○	○	○	○	○	○
玻璃陶瓷结构件(门玻璃等)	○	○	○	○	○	○
非阻燃塑料结构件(旋钮等)	○	○	○	○	○	○
其它金属结构件(转叉支架、面板等)*	○	○	○	○	○	○
阻燃塑料结构件(线路板支架等)*	○	○	○	○	○	×
电器件、印刷线路板组件(PCB板、线束等)、电机、电源线、线束*	×	○	×	○	○	×

- ：表示该有害物质在该部件所有均质材料中的含量均在GB/T 26572规定的限量要求之下。  
 ×：表示该有毒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规定的限量要求。“×”的部件表明，由于目前全球的技术和工艺水平限制而无法实现非环保类物质或元素的完全替代，后续随着技术上的改进将逐步改进。



有害物质限制使用标识

**环保使用期限10年：**表示本产品中含有的有害物质不会发生外泄或突变，用户在产品说明书所述情况下正常使用本产品不会对环境造成严重污染或对其人身、财产造成严重损害的期限。

**箭头循环标志：**表示本产品可回收利用。超过使用期限或经过维修无法正常工作后，不应被随意丢弃，请交由正规回收渠道以及有废弃电器电子产品处理资格的企业处理，正确的处理方法请查阅国家或当地有关旧电器电子产品的处理规定。

以上标识均依据中国有害物质限制使用管理办法及其配套标准SJ/T 11364要求执行。本产品长期使用不会对人体产生危害，请放心使用。

- 全新产品在打开包装或者使用过程中可能存在一定的气味，通风和使用一段时间后气味会逐渐消除，这是正常现象。本产品符合相应食品安全和使用安全国家标准要求，请放心使用。

## 第十二章 售后服务

### ① 保修规定：

- 执行国家新三包法，整机包修1年，产品质量问题7天包退，15天包换；全系列产品全国联保。

### ② 包修期界定：

- 以有效包修凭证（发票、购买记录、九阳官微产品档案）的日期作为包修期的起始日期；
- 无有效包修凭证的，按产品生产日期延后3个月作为包修期的起始日期。

### ③ 非保修范围：

- 因不可抗拒的自然灾害造成的损坏的；
- 消费者因搬运、使用、维护、保管不当造成产品损坏；
- 非我公司指定的维修点安装、维修造成损坏的（包括消费者自行安装或拆卸修理的）；
- 包修凭证与实物不符或涂改的；
- 超过三包期的；
- 违背事实原则，伪造凭证不予作为保修依据。

### ④ 如需售后服务：

- 可登陆九阳客服网站<http://kf.joyoung.com/>
- 九阳官微：Joyoung九阳
- 阳光服务热线：4006186999