

备注： 无须印刷

颜色： PANTONE 473C + 单黑

蒸汽烤箱

中国蒸烤专家

深圳市凯度电器有限公司

品牌官网: www.casdon.com.cn 服务热线: 4008-110-168
公司地址: 广东省深圳市南山区桃源街道平山社区平山一路2号
南山云谷创业园二期8栋401



凯度电器公众号 扫码加专属助理
微信扫码, 服务即到 享专业咨询服务

SR6028FE22-TB Pro

SR6028FE22-TD Pro

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项	1-2	养生炖模式	23
产品介绍	3-4	保温模式	24
安装指导	5-6	内胆 烘干功能	25
加热原理	6	除垢模式	26
食物的特征	6	炉灯使用	27
烹饪注意事项	7	预约功能	27-28
烹饪技巧	8	烹饪用具的选择	29-30
控制面板	9	常见食物的烹饪时间建议	30-32
功能介绍	10-11	注意事项	33
蒸功能使用步骤	11-12	烘烤时常见现象及处理方法	34
烤功能使用步骤	13-15	清洁与维护	35-37
上下烤模式	15	使用常识	38
炸功能	16	故障排除	39
附加功能	17-27	告用户环境影响书	40
一键面包模式	17	电气原理图	40
自动菜单模式	18-19	规格参数	41
发酵模式	20	电器产品有害物质限量说明(RoHS)	42
解冻模式	21	食品接触材质说明	43
速热模式	22	维修服务	44

附注：

1.本说明书内容经过认真核对，如有印刷错误或内容上的误解，本公司保留解释权；

2.产品外观请以实物为准；

3.如遇产品技术或软件升级，恕不另行通知。

请仔细阅读本说明书，更多操作可以搜索关注我们的公众服务号“CASDON凯度电器”！

产品安全注意事项

为防止人身伤害及物品损坏事故，请务必仔细阅读并遵守本说明书中有以下标志符号的内容。
本说明书中的安全标志符号如下：

	切勿进行 操作		必须严格按 要求操作		必须引起重 视的部分
禁止标志		警示标志		注意标志	



禁
止

产品在工作过程中或程序刚刚结束，产品腔内处于高温状态，不可向内腔洒水，以免损坏内胆。

非专业维修人员禁止私自改动内部布线。

请勿私自拆卸修理。

如果电源线损坏，必须由制造厂或其维修部或类似的专业人员来更换。

不要在产品中存放易燃、易爆、易腐蚀物品。

必须保证儿童与产品之间保持安全距离。儿童不得操作产品。

请勿使用松动或接触不良的电源插座。

请勿损伤或用重物挤压、夹击电源线。

请勿使用 220V ~ 50Hz 以外的电源。



注
意

电源线长度为1500mm。请单独使用额定电流 16A 以上的插座，并可靠接地。

拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请勿手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。

使用中，请勿触摸门体玻璃表面，以免烫手。

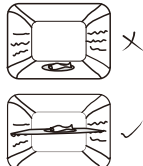
长时间不使用的时候，应拔下电源插座的插头，避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。

产品在工作过程中或程序刚刚结束，产品腔内处于高温状态，小心不要碰到产品腔内的加热部分。直接接触器具会导致烫伤。

打开产品门时要小心，请勿直面蒸汽，防止烫伤

在插入电源插头前，请用干布将插头钢片上附着的灰尘擦去。

不要将食物或盘子直接放在产品底部，请将它们放在网架或托盘上。



注
意

不要用高压清洁剂或蒸汽类清洁剂清洁产品，否则会发生短路、起火等危险。

保证机箱周围通风良好，避免机器闷热

电器在使用期间会发热，附件（配件）和烹饪容器会变得十分灼热，从蒸烤箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上烤箱手套。

请可靠接地，但不得将地线接于煤气管、自来水管、避雷针及电话线上；接地不良会造成触电引发意外事故。

应安装于能承受足够重量的地方，否则会使部件掉落造成伤害或损失。

安装应委托专业人员进行，否则会发生危险。

酒精蒸汽可能会在热腔内着火，切勿烹饪含有酒精的食物



警
示

不要使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃。因为他们会擦伤玻璃表面，从而导致玻璃破碎。

电器门上的铰链会在开关门时移动，您可能会被夹住，双手必须远离铰链。

为避免可能出现的电击，换灯前应确保器具已断开电源。

搬运时不可用门把手，应从产品底部抬起，轻搬轻放。

清理对流电机时，移开保护装置前必须将产品断电。清洁后，必须把保护装置重新设置到原位置。

固定电产品时，柜体底部应有承重 75Kg 以上平台支撑，不能仅靠门框处螺钉固定。

只有在已经提供充分的指导，确认儿童能明白不正确使用蒸烤箱的危险性，并且确保其有足够的行为认知能力，能够采用安全正确的方法使用蒸烤箱，才能允许儿童在无人监督的情况下使用蒸烤箱。

本产品不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。

由于钢化玻璃工艺特殊性，自爆是钢化玻璃本身具有的特性，行业内是3%-5%自爆率，我司严格控制3%之内。

若与其他电器共用一个插座，有可能会异常发热导致起火。

小tips

请仔细阅读本说明书，务必遵守以上注意事项！

产品介绍

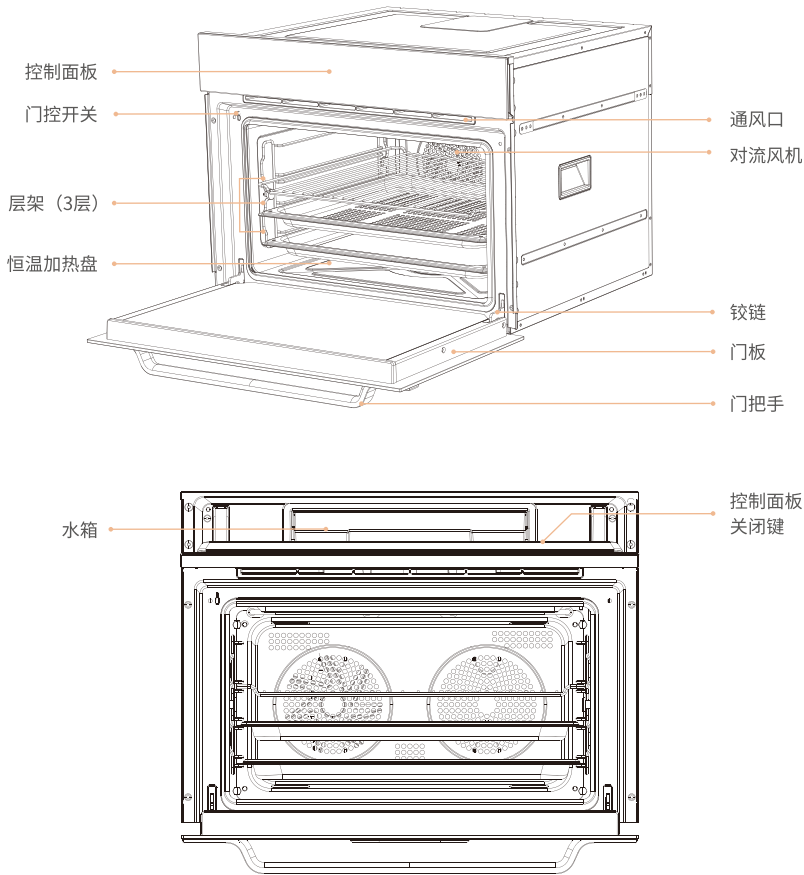
产品特点

本产品是通过电加热管通电变热，使腔体内的空气加热升温，继而对腔体内的食物进行烘烤至熟；同时也可通过蒸汽发生器产生高温蒸汽，对腔体内的食物蒸制至熟。两者可配合使用，可更好保留食物中所含有的水分和营养成分。烹制食物外酥内嫩，适合东方人的口味。

本蒸烤一体机只适合家庭厨房使用，不适合商业用途或其他用途。

部件名称

根据食物的类型灵活选择不同的产品配件来配合使用。
(以下为产品示意图，外观以实物为准)



附件说明

由于我们的产品在不断升级和优化，如实物与下图有差异，请以实物为准

序号	名称	线稿图	数量	作用
1	蒸盘		1件	用来蒸食物。
2	烤盘/接油盘		1件	烧烤或者制作其他菜，也可以置于金属网架下方，用于接纳溶解油脂或者食物残渣。
3	网架		1件	用来烤鸡翅等食物，还可以用做支撑，上面搁置盛放食物的器皿。
4	空气炸篮		1件	用来盛放用于空炸烹饪的食物，烹饪时搭配网架，放置于网架上方使用。
5	吸水球		1件	用来清洁接水槽及腔体内的积水。
6	防烫手套		1件	用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤。
7	安装螺钉		4个	橱柜安装使用。
8	说明书		1本	教您快速上手使用机器。
9	内置菜谱		1本	为您提供机器内置菜谱程序的详细烹饪步骤，帮助您便捷使用蒸烤箱烹饪。

使用提示：烤盘或蒸盘等长时间使用高温情况下可能出现轻微变形，这并不影响功能，待冷却之后会恢复原状。

安装指导

安装前的准备与检查

安装工作须符合当前标准和现行条例；仅可由专门的工作人员操作完成

橱柜要求：对于要装入蒸烤箱的橱柜，其组件(塑料材料和装饰木)须由耐热粘合剂来组装(最高100℃)；不合适的材料和粘合剂可导致变形和不粘合

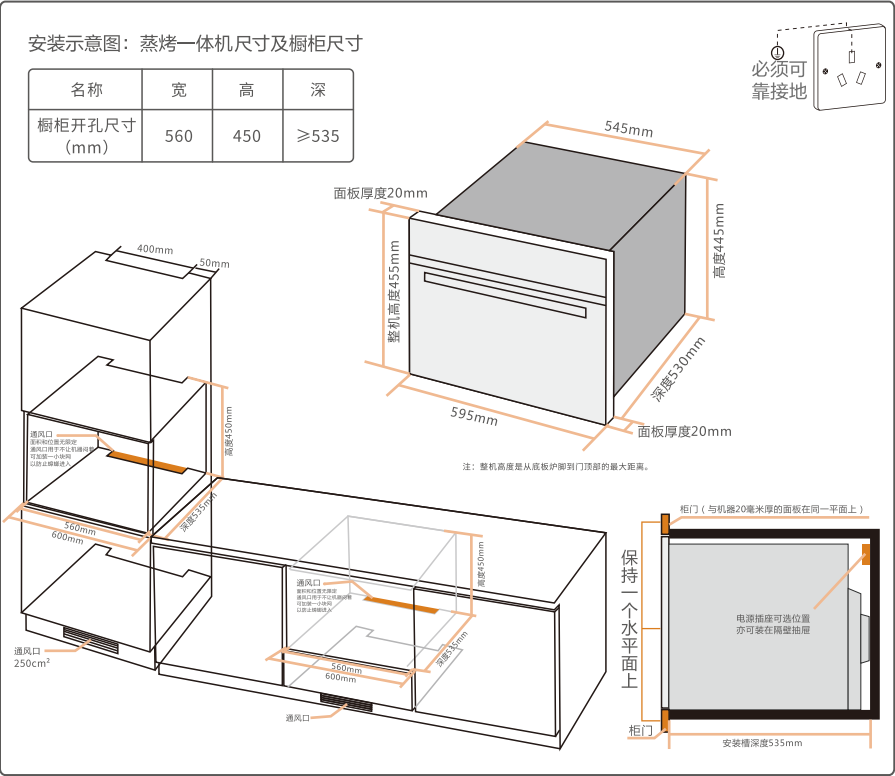
橱柜须有足够的空间可供电器连接

要装入蒸烤箱的橱柜须足以结实至可承受设备的重量，须将蒸烤箱牢固的安装到凹处，倘若可保证充分通风的话，可将蒸烤箱安装到直立式橱柜内或一个标准厨具顶部的下方

- 产品使用前，须将蒸汽烤箱腔内的包装物全部取出
- 应仔细查看蒸烤箱内有无损坏，如有损坏，请立刻联络经销商或本公司维修部
- 安装橱柜时，插座要安装在橱柜外，如插座安装于橱柜内，在橱柜外须安装双刀双掷开关，以保证机器安装后能随时切断机器电源。

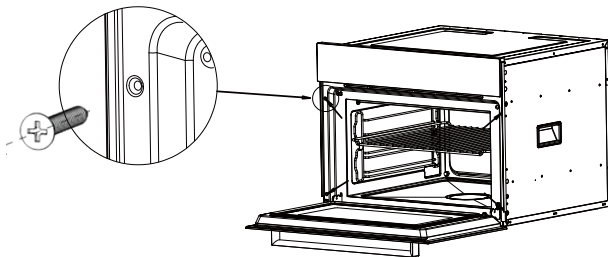
安装方法

安装前检查确定单独使用16A插座，确保可靠接地；将电源线插入插座中；将产品平稳推入已经预留好的橱柜开口中；拉开门体，用4个固定螺钉将产品固定在与门面齐平的位置；根据使用手册进行试机。



蒸烤箱固定在家具中

- 1. 将本机嵌入家具凹进处；
- 2. 打开蒸烤箱门；
- 3. 用4个螺钉将蒸烤箱主体固定。



加热原理

加热原理			
蒸汽加热	纯蒸汽加热	以蒸汽加热，蒸煮完成 食谱例：清蒸鱼 	烹饪时会产生蒸汽，因此加热时请勿加盖密封 (有些菜谱需要覆盖保鲜膜,保鲜膜戳小孔)
烘烤/烘焙/空气炸	上下发热管+后部发热管+循环风扇加热	利用加热管+循环风扇加热 食谱例：蛋糕、蛋挞 	加热后请立刻取出以免残留热量使食物烤色变深 加热中为维持炉内温度，请尽量避免开关炉门 如果担心烤色不均匀，请在加热途中重新调整食物位置或旋转烤盘。

食物的特性

烹饪方法和食物特性是密切相关的。

体积与数量

由于食物受热的特性，一般数量少的食物比数量多的食物熟得快。

开始的温度

冷冻的食物比常温食物加热时间长，需要根据食物实际情况进行调整。

形状

体积大小差不多的食物加热情况比较平均，为了弥补大小不均而造成的加热偏差，可在烹饪途中调整食物位置

密度

加热松软食物的时间比加热硬实的食物的时间短。

烹饪注意事项



提醒

首次使用保养

新机首次使用, 往水箱添满水到最高水位线, 启动蒸汽功能100度, 20分钟; 再把内腔积水清理干净, 之后使用烤功能使机器空烤180度20分钟, 待机体冷却之后打开箱门通风即可。(配件单独清洗即可)



注意安全

当加热汤类、汁类或饮品等液体食物时, 取出时必须小心。在烹调时请留意以下各点:

- 不要过度加热。否则在取出食物时, 会由于突然沸腾导致液体飞溅而烫伤操作者。
- 液体加热时, 液体不要少于容器的六成满。因为加热少量液体食物会由于沸腾而导致液体突然飞溅。
- 加热前或加热途中请勿搅拌。
- 加热后, 先让食物在腔内放置片刻, 略加搅拌后取出。
- 使用奶瓶或加热婴儿食物后, 应经过搅拌或摇动, 喂食前应检查温度, 避免烫伤

烹饪影响须知

- ▶ 烹调食谱仅提供烹调的参考时间。影响烹调时间的因素有: 所喜欢的生熟程度、开始温度、海拔高度、分量、大小、食物形状和容器的种类等。如果您熟悉产品的操作, 可以适当参照以上因素, 调整烹调时间。



必须

不可使用一般的温度计, 必须使用测肉温度计检查烹调结果。如果烹调不足则再放入腔内继续烹调。



必须

使用烘烤功能时, 必须控制烹调时间, 时刻关注所需加热食物, 切勿远离; 过度加热食物可能引起冒烟、着火。

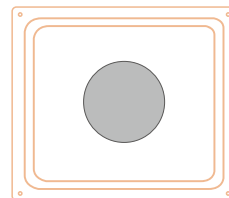
烹饪技巧

时间

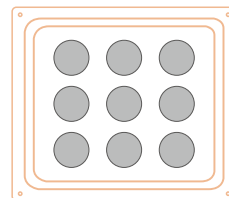
每份食谱都备有烹调参考时间, 但是由于食物具体的形状, 加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间; 通常按照食谱参考时间设定最短加热时间, 看看食物的熟透程度后再加时间烹调, 若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

食物摆放空间距离

烹制烘焙小蛋糕时, 尽量将食物排列在中间, 这样烘焙程度会比较均匀。



同样的, 将食物顺着烤盘的外形排列, 而不是凌乱、无规则地排列, 并且不要将食物叠放在一起。



穿刺

在烹调期间, 有些食物的表皮或膜会阻止蒸汽外流, 在没有烹调之前, 将这些食物的皮剥掉或穿刺些洞和切缝, 以便让蒸汽蒸发。

蛋-----用牙签刺穿蛋黄2次, 蛋白数次。

蛤和蚝-----用牙签刺数次。

马铃薯和蔬菜-----用叉刺穿。

香肠和腊肠-----将熏过的香肠和腊肠划痕, 用叉刺穿肠衣。



食物上色

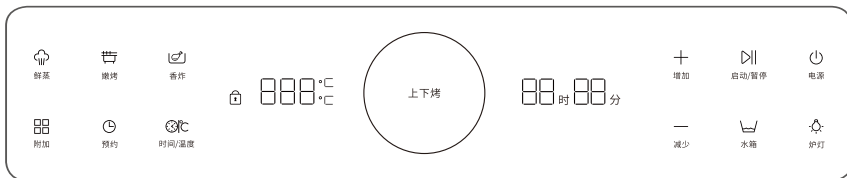
假如要缩短或烤或烧食物的时间而又要到良好的颜色效果, 必须在未烤之前, 涂上深色酱油或辣酱油, 做快熟面包或松饼时, 用黄糖代替糖粒, 或者在烘焙之前刷上一层鸡蛋液于表面上。

转动和重新放置

有时候不可能通过搅动食物重新分散热力, 为了得到均匀的烹调, 可重新放置或移动食物, 通常在烹调中途翻转食物, 将大块的食物如肉或鸡翻转。

控制面板

按键说明



鲜蒸选择键

蒸功能选择键，点按进入蒸功能下级菜单，然后通过+/-键，可在蒸功能的二级菜单内选择。



香炸选择键

炸功能选择键,点按进入炸功能下级菜单,然后通过+/-键,可在烤功能的二级菜单内选择。



嫩烤选择键

纯烤及蒸烤功能选择键，点按进入烤功能下级菜单，然后通过+/-键，可在烤功能的二级菜单内选择。



附加功能键

附加功能选择键，点按进入附加功能下级菜单，然后通过+/-键，可在附加功能的二级菜单内选择。



预约键

- 1、点按：进入预约界面；
- 2、在待机状态下，长按进入时钟设置。



时间/温度切换键

用于温度窗口与时间窗口之间的切换



炉灯键

短按：启动或关闭内腔照明灯。



水箱键

机器缺水时图标闪烁，点按此键打开控制面板，可取出水箱加水。



调节键-加键

点按，增加时间或温度的数值；
进入“鲜蒸”“嫩烤”香炸“附加”功能时，点按可进入下级菜单选择。



调节键-减键

点按，减少时间或温度的数值；
进入“鲜蒸”“嫩烤”香炸“附加”功能时，点按可进入下级菜单选择。



启动/暂停键

点按：启动烹调程序；暂停烹调程序；确认烹调程序，进入下级菜单。



电源键

- 1、长按：开机、解锁；
- 2、点按：取消功能，进入待机状态；在待机状态下，点按电源键，则关机。

功能介绍

按键图标	下级菜单	默认温度 (℃)	默认时间 (min)	温度范围 (℃)	时间范围 (min)	温度调节档位
 鲜蒸	鲜嫩蒸	85	20	50-90	1min-3h	5℃一档
	健康蒸	100	20	95-100	1min-3h	5℃一档
	高温蒸	110	20	105-150	1min-3h	5℃一档
 嫩烤	低湿蒸烤	180	20	120-220	1min-3h	5℃一档
	中湿蒸烤	180	20	120-220	1min-3h	5℃一档
	高湿蒸烤	180	20	120-220	1min-3h	5℃一档
	上下烤	上管180 下管180	20	上管50-220 下管50-220	1min-3h	5℃一档
	立体烧烤	160	20	50-220	1min-3h	5℃一档
	底部热风	220	20	50-220	1min-3h	5℃一档
	上强烤	220	20	50-230	1min-3h	5℃一档
	3D热风	180	20	50-250	1min-3h	5℃一档
 香炸	空气炸	190	20	120-230	5min-3h	5℃一档
	蒸汽炸	190	20	120-230	5min-3h	5℃一档
 附加	一键面包	含发酵和上下烤程序，一键完成面团的发酵和烘烤的过程，发酵40分钟烘烤20分钟。				
	自动菜单	内置30道自动菜单程序。				
	发酵	30	20	30-45	1min-24h	5℃一档
	解冻	50	20	50-60	1min-24h	5℃一档
	速热	230	5	50-250	1min-3h	5℃一档
	养生炖	110	40	100-150	1min-3h	5℃一档
	保温	60	20	60-80	1min-24h	5℃一档
	内胆烘干	启动后显示实际温度值，最大180℃，烘干除积水的时间正计时显示。				
除垢		/				

▶ 88:88_s 时间显示

▶  童锁

▶ 888^{°C} 温度显示

小tips

首次上电，设置日常时间

蜂鸣器BI.一响，显示板全亮1秒，进入时钟设置界面，5秒无任何操作5秒后进入待机状态；
时间设置状态：可操作按键全亮，不可操作按键不亮，+/-设置数值，启动键切换小时/分钟，及启动键确认
同时也可以进行功能选择操作；
待机界面状态下，60秒内无操作进入关机模式：电源键半亮，其余不亮。

"童锁"：机器启动工作后，30秒内按键自动上锁；上锁状态下，长按电源键解锁。

蒸功能使用步骤

“鲜蒸”功能下有三种模式，分别是：

功能模式	烹调应用参考
鲜嫩蒸	低温嫩蒸，适合蒸绿叶菜、鱼虾类、蛋羹等，不会破坏营养，营养锁鲜，口感鲜嫩。
健康蒸	水汽充足好口感，适合蒸面食、米饭、常规菜式等。
高温蒸	大蒸汽过温蒸，适用于蒸煮蹄筋等平时难蒸软烂的食物。

操作步骤

第一步



将准备好的食物放在合适的器皿上,放入腔内的蒸盘或网架上,关上门板。
长按"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点触" "功能模式键,然后点按"+/-"键，依次出现“鲜嫩蒸”“健康蒸”“高温蒸”模式，例如选择"健康蒸"。
(依次点按，认准图标)

健康蒸

第三步



点触" "时间/温度切换键。

100^{°C}

第四步



点触"+"递增键，相应的温度显示区会有所变化。
(长按可以更快的按到高数值)

100^{°C}

第五步



点触"—"递减键，相应的温度显示区数字会递减。

89^{°C}

第六步



接着继续点触" "时间/温度切换键，出来的就是"00:20"。
(预估食物需要多长时间，就设置成多长时间，再次点触"+ "或者"— "，例如12分钟 00:12)

00:20

第七步



全部设置完参数后，点触" "功能启动工作。
(机器现在就处于工作状态)



烤功能使用步骤

“嫩烤”功能下有八种模式，分别是：

功能模式	工作原理	烹调应用参考
低湿蒸烤	后部热风配合低档蒸汽。	热量通过机器后部吹出，通过风扇带动，热量均匀，加上前段少量蒸汽的辅助，可以让食物更加的鲜嫩，适合嫩烤鸡翅，红豆面包等食物。
中湿蒸烤	后部热风配合中档蒸汽。	热量通过机器后部吹出，通过风扇带动，热量均匀，加上适量的蒸汽参与，可以让食物在烘烤过程中口感更加饱满，肉质更加美味，适合照烧鸡腿等肉类食物。
高湿蒸烤	后部热风配合高档蒸汽。	热量通过机器后部吹出，通过风扇带动，热量均匀，加上大量饱和的蒸汽融入，让食物在烘烤的过程中保留最大的水分，牢牢锁住鲜嫩。适合焦糖布丁等食物。
3D热风	后部热风。	烤管工作为后部烤管+风机，适合多层烘焙或烧烤，热量从后部发出，通过风扇带动，热量均匀充满腔体，可保证多层均匀，适合蛋糕、饼干、面包等。
上下烤	上烤管、下烤管同时工作，可独立设置温度。	烤管工作为顶部双管+下烤管同时工作，适合单层烘焙或烧烤，热量由上下发出，单层加热均匀、无风，适合做饼干、普挞、蛋糕、吐司等。
立体烧烤	上烤管、下烤管配合后部风机工作。	烤管工作为顶部双管+下烤管+风机，热量由上下发出，通过风扇带动，单层加热均匀性好，适合烤肉。
上强烤	上烤管工作。	烤管工作为顶部双管，适合烧烤扁平食物，如鸡翅、香肠、面包片等，热量集中从上部发出，可快速对食物进行加热。
底部热风	下烤管加后部热风工作。	烤管工作为下烤管+后部烤管+风机，热量从底部和后部发出，通过风扇带动，热量均匀充满腔体，可保证多层均匀，适合上色牛排、烤鱼等。

操作步骤

低湿蒸烤、中湿蒸烤、高湿蒸烤、3D热风、立体烧烤、上强烤、底部热风模式具体操作:

第一步



将准备好的食物放在合适的器皿上,放入腔内的烤盘或网架上,关上门板。
长按"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点触"🔥"功能模式键,然后点按"+/-"键，选择需要的“低湿蒸烤”“中湿蒸烤”“高湿蒸烤”“3D热风”“立体烧烤”“上强烤”“底部热风”模式，例如"低湿蒸烤"。(依次点按，认准图标)

低湿蒸烤

第三步



点触"🕒℃"时间/温度切换键，默认"180℃"。

180℃

第四步



点触"+"递增键，相应的温度显示区会有所变化。
(长按可以更快的按到高数值)

220℃

第五步



点触"—"递减键，相应的温度显示区数字会递减。

120℃

第六步



接着继续点触"🕒℃"时间/温度切换键，出来的就是"00:20"。
(预估食物需要多长时间，就设置成多长时间，再次点触"+"或者"—"，例如40分钟 00:40)

00:20

第七步



全部设置完参数后，点触"▶"功能启动工作。
其他烤模式操作同理。
(机器现在就处于工作状态)



上下烤模式具体操作：

第一步



将准备好的食物放在合适的器皿上,放入腔内的烤盘或网架上,关上门板。
长按" "开机键(大概3秒左右)



第二步



点触" "功能模式键,然后点按"+/-"键，选择需要的烤模式，例如"上下烤"。
(依次点按，认准图标)

上下烤

第三步



点触" "时间/温度切换键，调节上烤温度，此时上烤温度标识会闪烁，默认"180°C"。
上下管可独立设置温度，再次点按" "设置上温度，下温度

180°C

第四步



点触"+/-"键，相应的温度显示区会有所变化。
(长按可以更快的按到高数值)

200°C

第五步



再次点触" "时间/温度切换键，调节下烤温度，此时下烤温度标识会闪烁，默认“180°C”。

180°C

第六步



点触"+/-"键，相应的温度显示区会有所变化。
(长按可以更快的按到高数值)

180°C

第七步



接着继续点触" "时间/温度切换键，调节烹饪时间，此时时间标识会闪烁。
(预估食物需要多长时间，就设置成多长时间)

00:20

第八步



点触"+/-"键，相应的时间显示区会有所变化。
(长按可以更快的按到高数值)

00:30

第九步



全部设置完参数后，点触" "功能启动工作机器工作时上管、下管的温度会交替显示。
(机器现在就处于工作状态)



炸功能使用步骤

“香炸”功能下有两种模式，分别是：

功能模式	烹调应用参考
空气炸	工作过程中不增加蒸汽，纯高温烘炸，烹饪的食物酥脆，适合烤猪肘、烘果干等。
蒸汽炸	在空气炸的基础上，炸的过程中蒸补蒸汽，蒸汽可以使食物表面迅速形成水膜，锁住肉汁和外质质感，再配合高温热风的烘炸，使表皮脆化，达到外酥里嫩的效果。

操作步骤

第一步



将准备好的食物放在空气炸篮上,放入腔内的网架上,关上门板。
长按" "开机键(大概3秒左右)



第二步



点触" "功能模式键,然后点按"+/-"键，选择需要的炸模式，例如"空气炸"。
(依次点按，认准图标)

空气炸

第三步



点触" "时间/温度切换键，默认"190°C"。

190°C

第四步



点触"+ "递增键，相应的温度显示区会有所变化。
(长按可以更快的按到高数值)

230°C

第五步



点触"— "递减键，相应的温度显示区数字会递减。

120°C

第六步



接着继续点触" "时间/温度切换键，出来的就是"00:20"。
(预估食物需要多长时间，就设置成多长时间，再次点触"+ "或者"— "，例如40分钟 00:40)

00:20

第七步



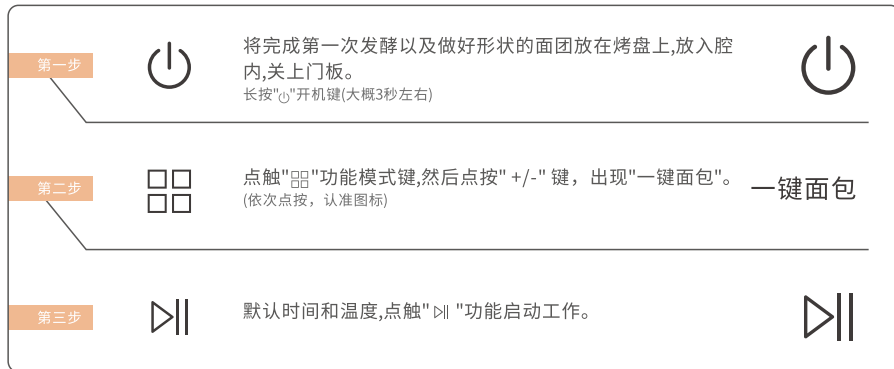
全部设置完参数后，点触" "功能启动工作。
(机器现在就处于工作状态)



附加功能使用步骤

一键面包模式

一键面包模式的使用步骤详解，它的时间以及温度都是默认设定，此功能可以完成面团造型做好后的二次发酵和烘烤（相当于使用了发酵功能和烤功能）直接成品出来，因此操作起来很方便



自动菜单模式

自动菜单P01-P30共为您设定了30道常用菜谱，无需对温度、时间进行设定，即可自动完成烹饪。



内置菜谱列表如下，具体烹饪步骤见本机随赠的纸质菜谱。

菜谱分类	编 号	选 品	菜谱分类	编 号	选 品
清蒸类	P01	秋葵蒸蛋	烧烤类	P17	麻辣烤鱼
	P02	清蒸鲈鱼		P18	烤红薯
	P03	清蒸大虾		P19	香烤鸡翅
	P04	手工馒头		P20	孜然羊排
	P05	粉丝蒸菜		P21	蜜汁烤鸡
精炖类	P06	红烧肉	烘培类	P22	蒜蓉茄子
	P07	雪耳燕窝		P23	葡式蛋挞
	P08	蟹肉煲		P24	焦糖布丁
	P09	土豆排骨		P25	可可脆片
	P10	椰子鸡汤		P26	黄油曲奇
空炸类	P11	小食拼盘		P27	戚风蛋糕
	P12	鸡肉串		P28	酥皮泡芙
	P13	烤猪肘		P29	红豆面包
	P14	柠檬干		P30	牛奶吐司
	P15	猪肉脯			
	P16	香酥带鱼			

发酵模式

发酵模式的使用步骤详解，此功能的可设定温度区间在30℃-45℃的范围内，可用来做面包、包子、馒头的前期面团发酵等等。

第一步



将加入酵母的面团放在蒸盘上,放入腔内,关上门板。
长按"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点触"⏻"功能模式键,然后点按" +/- " 键，出现"发酵"。
(依次点按，认准图标)

发酵

第三步



点触"⌚℃"时间/温度切换键，默认"30℃"。

830℃

第四步



点触" + "递增键，相应的温度显示区会有所变化。
(长按可以更快的按到高数值)

845℃

第五步



点触" — "递减键，相应的温度显示区数字会递减。

830℃

第六步



接着继续点触"⌚℃"时间/温度切换键，出来的就是"00:20"。
(预估食物需要多长时间，就设置成多长时间，再次点触" + "或者" — "，例如30分钟 00:30)

00:20

第七步



全部设置完参数后，点触"▶"功能启动工作。
(机器现在处于工作状态)



解冻模式

解冻模式的使用步骤详解，此功能的可设定温度区间在50°C-60°C的范围内，可用来解冻鱼、肉、虾等等。

第一步



将冰冻的鱼或者肉、虾放入蒸盘上,放入腔内,关上门板。
长按"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点触"⏻"功能模式键,然后点按" +/- " 键，出现"解冻"。
(依次点按，认准图标)

解冻

第三步



点触"⌚|°C"时间/温度切换键，默认"50°C"。

850°C

第四步



点触" + "递增键，相应的温度显示区会有所变化。
(长按可以更快的按到高数值)

860°C

第五步



点触" — "递减键，相应的温度显示区数字会递减。

850°C

第六步



接着继续点触"⌚|°C"时间/温度切换键，出来的就是" 00:20 "。
(预估食物需要多长时间，就设置成多长时间，再次点触" + "或者" — "，例如25分钟 00:25)

00:20

第七步



全部设置完参数后，点触" ▶| "功能启动工作。
(机器现在就处于工作状态)



速热模式

速热模式的使用步骤详解，此功能的可设定温度区间在50°C-250°C的范围内，可用来加热饭菜等等。

第一步



将加入酵母的面团放在蒸盘上,放入腔内,关上门板。
长按"⏻"开机键(大概3秒左右)



第二步



点触"⏻"功能模式键,然后点按" +/- " 键，出现"速热"。
(依次点按，认准图标)

速热

第三步



点触"⌚|°C"时间/温度切换键，默认"230°C"。

230°C

第四步



点触" + "递增键，相应的温度显示区会有所变化。
(长按可以更快的按到高数值)

250°C

第五步



点触" — "递减键，相应的温度显示区数字会递减。

250°C

第六步



接着继续点触"⌚|°C"时间/温度切换键，出来的就是" 00:05 "。
(预估食物需要多长时间，就设置成多长时间，再次点触" + "或者" — "，例如30分钟 00:30)

00:05

第七步



全部设置完参数后，点触" ▶| "功能启动工作。
(机器现在就处于工作状态)



养生炖模式

养生炖模式的使用步骤详解，此功能的可设定温度区间在100℃-150℃的范围内，可用来炖菜、炖汤、炖粥、炖肉、炖滋补品等。

第一步



将准备好的食物放在合适的器皿上,放入腔内的网架或蒸盘上,关上门板。
长按"⏻"开机键(大概3秒左右)

第二步



点触"⏻"功能模式键,然后点按" +/- " 键，出现"养生炖"。
(依次点按，认准图标)

养生炖

第三步



点触"⌚℃" "时间/温度切换键，默认"110℃"。

110℃

第四步



点触" + "递增键，相应的温度显示区会有所变化
(长按可以更快的按到高数值)

150℃

第五步



点触" — "递减键，相应的温度显示区数字会递减。

105℃

第六步



接着继续点触"⌚℃" "时间/温度切换键，出来的就是" 00:40 "。
(预估食物需要多长时间，就设置成多长时间，再次点触" + "或者" — "，例如25分钟 00:25)

00:40

第七步



全部设置完参数后，点触" ▶| "功能启动工作。
(机器现在就处于工作状态)

▶|

保温模式

保温模式的使用步骤详解，此功能的可设定温度区间在60℃-80℃的范围内，可用来保温饭菜、汤品等等。

第一步



将冰冻的鱼或者肉、虾放入蒸盘上,放入腔内,关上门板。
长按"⏻"开机键(大概3秒左右)

第二步



点触"⏻"功能模式键,然后点按" +/- " 键，出现"保温"。
(依次点按，认准图标)

保温

第三步



点触"⌚℃" "时间/温度切换键，默认"60℃"。

60℃

第四步



点触" + "递增键，相应的温度显示区会有所变化。
(长按可以更快的按到高数值)

80℃

第五步



点触" — "递减键，相应的温度显示区数字会递减。

60℃

第六步



接着继续点触"⌚℃" "时间/温度切换键，出来的就是" 00:20 "。
(预估食物需要多长时间，就设置成多长时间，再次点触" + "或者" — "，例如25分钟 00:25)

00:20

第七步



全部设置完参数后，点触" ▶| "功能启动工作。
(机器现在就处于工作状态)

▶|

内腔烘干功能

一键烘干模式就是烘干内腔多余的残水，使内腔保持干燥。

第一步		内腔残留水分。 轻触"⏻"开机键(大概3秒左右)	
第二步		点触"  "功能模式键,然后点按"+/-"键，出现"内腔烘干"。 (依次点按，认准图标)	内腔烘干
第三步		全部设置完参数后，点触"  "功能启动工作。 (机器现在就处于工作状态)	

小tips

烘干功能启动后，温度显示区显示内腔实际温度，随着烘干时间延长，内腔温度呈上升，最高到180℃；
烘干时间由0开始，时间显示区正计时显示；
机器烘干时长与内腔底部积水量呈正比，内腔底部积水量越多，烘干时间越长；内腔底部积水量越少，烘干时间越短；
内腔底部积水烘干完毕，烘干程序结束。

除垢模式

除垢模式的使用步骤详解，此功能时间/温度都是默认设定，在机器工作完成后一键除垢,保持机器腔体清洁，机器会根据用户习惯自动提醒用户除垢，在使用过程中如果清洁除垢图标"除垢"闪烁，鸣器报警；表明您需要对蒸汽烤箱进行除垢。您可以按任意键取消警报,下次启动机器仍会提醒您除垢,直至您启动除垢程序。

第一步		轻触"⏻"开机键(大概3秒左右)。	
第二步		按下"  "水箱键，翻转面板打开。	
第三步		将水箱取出，放入除垢剂，并加入适量的纯净水，触摸关闭面板。 点触控制面板背面的面板关闭键，关闭面板。	
第四步		点触"  "功能模式键,然后点按"+/-"键，出现"除垢"。 (依次点按，认准图标)	除垢
第五步		点触"  "按键启动除垢工作，温度显示区显示C01，中间显示屏显示“除垢清洗”，代表第1阶段的除垢清洁工作启动。	
第六步		除垢第1阶段程序的最后有30s的排水，中间显示屏显示“除垢排水”，此时不需要操作。	
第七步		排水结束后，温度显示区显示C02，水箱键"  "闪烁，中间显示屏显示“除垢清洗”，代表C01工作结束，此时需要进入第二阶段的除垢清洁工作。	
第八步		触摸水箱键，取出水箱换上纯净水，点触控制面板背面的面板关闭键，关闭面板，点按"  "启动键启动除垢清洗工作。除垢第2阶段程序的最后有30s的排水，中间显示屏显示“除垢排水”，此时不需要操作	
第九步		排水结束后，中间显示屏显示“除垢结束”，代表除垢工作完成。	

炉灯使用

炉灯使用步骤详解，炉灯的作用是方便观察蒸烤箱里面的食物状态。

第一步



机器工作中，在"  "炉灯键显示的情况下，点触"  "炉灯键，机器腔内炉灯会亮起来。

第二步



再次点触"  "炉灯键，炉灯就会熄灭。

开

关

预约功能

时钟设置步骤

预约功能设置前，请先设置机器时钟。

第一步



机器通电后，处于待机状态，长按"  "预约键进行时钟设置。
此时中间显示屏显示24小时制的时钟数字，小时两位数字闪烁，例如12:00，则为“12”闪烁。

第二步



点按"+/-"加/减键调节小时，根据当下的实际时间，调节小时位数，例如16点

第三步



调节好小时位数后，点按"  "键确认，此时小时位数停止闪烁，分钟位数闪烁。
点按"+/-"加/减键调节分钟，例如30分钟。
再点按"  "确认，此时时钟已设置完成。

12: 00

16: 00

16: 30

小tips

时钟设置完成后，机器按照设定的时钟计时；
机器若有配网，时钟则自动同步网络时间；
产品若断电，机器的时钟会恢复到出厂默认时间，此时需要重新设置时钟。

预约功能使用步骤

预约功能就是给蒸烤箱提前设置烹饪结束时间。

第一步



将准备好的食物放在蒸烤箱。
长按"  "开机键(大概3秒左右)

第二步



调节需要预约的功能，“鲜蒸”“嫩烤”“香炸”“附加”下面的功能，均可做预约设置，操作步骤同说明书前面的相关内容，例如需要预约“立体烧烤”模式，烘烤温度需要190℃，烘烤时间为40分钟，18:00完成烹饪。

第三步



点触"  "时间/温度键,按"+"或"-来设置好需要的温度度数。

第四步



点触"  "时间/温度键,按"+"或"-来设置好需要的时间。

第五步



模式、温度、时间设置完成后（部分模式默认设定的温度或时间不可调节时，直接操作这一步），点按"  "预约键，中间显示屏出现时钟，小时两位数字闪烁。

第六步



点按"+/-"加/减键，设置烹饪结束的时间，将小时位调节到18；点按"  "确认，此时分钟两位数字闪烁，再次点按"+/-"加/减键，设置分钟。

第七步



分钟设置完成后，点按"  "按键确认，到此预约设置完成，中间显示屏显示当前时间，同时预约键点亮。
(此时机器还没有开始工作，它将会在设定的时间前40分钟启动工作，在18:00完成烹饪)

190℃

00:40

16: 30

18: 00

小tips

预约完成后，当功能键、预约键图标半亮状态下，点按"  "键可修改预约结束的时间；点按"  "时间/温度键，修改预设的工作温度和工作时长。
短按"  "电源键取消预约。

烹饪用具的选择



容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵	容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵
耐热性玻璃容器 	✗	✓	耐热性塑料容器 	✗	✓
不耐热性玻璃容器 	✗	✗	不耐热性塑料容器 	✗	✗
陶器/瓷器 注：内附有彩色图案的容器，可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。	✗	✓	木、竹、纸制容器 注：烹饪温度在230摄氏度以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。	✗	✗ 注：木、竹制容器及纸制容器及纸制容器及纸制容器不可使用。
漆器 	✗	✗	微波炉专用保鲜膜 注：保鲜膜遇到高温会融化	✗	✓
铝等金属容器 注：金属容器的把手是塑料材质的，请不要使用。	✓	✓ 注：微波炉专用	铝箔 	✓	✓
网架 	✓	✓	烤盘/空气炸篮 	✓	✗
蒸盘 	✗	✓			

使用“蒸烤模式”功能时，附件使用同“烘烤/烘焙”
预热阶段建议不要使用附件

蒸功能烹饪对盛物器皿的要求：
根据不同的食物，选择合适的器皿，在使用蒸烤炉时，请使用高温下无毒素挥发食品专用盛物器皿，所有蒸烤一体机下使用的器皿，都不得带有盖子；如非特殊需要，请尽量使用产品附带的蒸盘等附件，具体器皿选择建议如下：

- 1、食物为红薯、玉米、马铃薯、鸡蛋、包子馒头等比较大件类，不会产生滴油的食物可直接选用网架做为器皿
- 2、食物为虾、蟹、鸡翅、鸡腿、南瓜类，蒸熟后无需保留食物渗透出来的汁液的，可以选用蒸盘作为器皿
- 3、食物为鱼、排骨、全鸡、牛肉等可以将食物放置在家用盘中，再将家用盘放置在网架上进行蒸制。

常见食物的烹饪时间建议



点心制作
制作点心时，通常先预热蒸汽烤箱，使用烤模式，烘烤过程中如果遇到以下问题请按相应的办法处理：

糕点太干---温度降低10℃，延长烹饪时间或更改烹饪模式

糕点没膨胀起来---温度降低10℃

糕点上表面颜色太深---放在较低层上，降低烹饪温度，延长烹饪时间或在表面加盖锡纸

糕点里面烤的不错但外皮太硬---降低温度，延长烹饪时间

糕点粘锅---在锅里抹油，撒面粉

鱼和肉的制作
为了不至于烤干鱼和肉，温度不宜调到最高，如要肉外焦里嫩，可以最开始使用200℃-220℃持续一会然后降温；肉越大，温度越低，所需时间越长。

烤模式常见食物的烹饪时间建议：

模式	食物种类	大小/形状	附件	从下到上 烤架的位置	是否预热	建议温度	烹饪时间 (分钟)
上下烤 50~220	肋排	细条状	网架	2	是	200	30
	鸭肉	块状	烤盘	2	否	200	30-35
	鱿鱼	0.3-0.5kg/个	烤盘	3	是	max	15
	曲奇饼干	—	烤盘	2	是	150-160	20-25
底部热风 50~220	披萨饼	—	烤盘	2	是	190	18-20
立体烧烤 50~220	烤鱼(建议包锡纸)	0.5-1kg/条	烤盘	3	否	180	30-40
	烤猪肉	0.5mm薄片	烤盘	2	是	max	15-20
	猪蹄	半个或块状	网架	3	否	max	20
上强烤 50~230	秋刀鱼	0.5kg/条	烤盘	3	否	max	15
	羊排	细条状	网架	3	否	max	20-25
	羊肉	羊肉串或条状	烤盘	2	是	220	18-20
	牛排	1cm厚	烤盘	2	是	210-220	15-20
3D热风 50~250	烤鸡（全鸡）	1.5kg/个	烤盘/网架	2	否	130-140	50-60
	戚风蛋糕(6/8寸)	—	烤盘	2	是	140-150	50-60

蒸模式常见食物的烹饪时间建议



种类	重量	时间
鱼类（建议改上花刀）	约650克	15分钟
海蟹	约500克	25分钟
虾	约500克	12分钟
鸡腿	5只 约650克	30分钟
鸡（整只建议延长时至45-60分钟）	1只 约1100克	35分钟
牛肉（薄片25分钟，厚片35~45分钟）	约350克	40分钟
猪肉（薄片20分钟）	约400克	20分钟
汤（看原材料而定，难熟的增加时间）	约450克	40分钟
鸡蛋（不加水15分钟，加水20分钟）	3只200克	15分钟
南瓜（建议切小块）	约850克	20分钟
马铃薯（建议切小块）	约550克	30分钟
玉米	约550克	30分钟
包子	10只	18分钟
米饭	约400克	30分钟

建议：

- 肉类-----蒸汽100℃-----40分钟
- 鱼类-----蒸汽100℃-----15-20分钟
- 青菜-----蒸汽95℃-----15-20分钟
- 面食-----蒸汽95℃-----20分钟
- 蹄筋-----蒸汽100℃-----50分钟
- 糕点-----蒸汽95℃-----20分钟

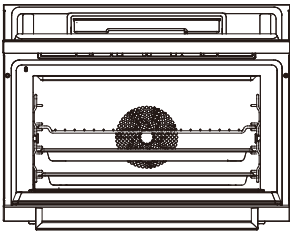
注意事项



- 1.不得以拉扯电缆的方式将蒸烤一体机的电源插头从插座上拔出。
- 2.清洗内胆时，应先将附件取出，然后用擦布清洁即可。
- 3.严禁用水直接喷淋机体，避免使用强酸、碱性洗涤剂。
- 4.每次使用后维护内腔，当内腔冷却后，使用一块干燥的布擦拭整个内腔，或者打开箱门使内腔完全干燥。
- 5.如果蒸烤一体机发生故障或者不能正常工作，则应切断电源，不要试图自行修理。

双层烹饪注意事项

- 1. 当进行双层烹饪时，烤架须始终位于从下到上数的第二层或者第三层上。这样，常用的陶瓷或者不锈钢容器可放入蒸汽烤箱内。
- 2. 深烤盘或者浅烤盘放入从下向上数的第一层。
- 3. 根据食物烹饪时间的长短来控制蒸盘放置的位置。可如下设置：
 - a.需要烹饪较长时间的食品应放在蒸烤一体机的上层。
 - b.需要烹饪较短时间的食品应放在蒸烤一体机的第一层。



图片仅供参考，以收到实际产品为准

小tips

- 注意：
- 为发挥本机最佳性能，延长其使用寿命，应经常注意保养。保养前必须拔掉电源插头并开机确认已经切断电源。
 - 建议一个月进行一次除垢

烘烤时常见现象及处理办法



现象	原因分析	处理办法
烘烤不均匀	·烤层位，不正确 ·食物没有放烤盘居中位 ·功能选择不正确	·选择适合的烤层位 ·把食物放在烤盘居中位 ·选择正确的功能
烤出的食物上层颜色或底部颜色较深	·功能选择不正确 ·食物大小不一或食物未放均匀 ·烘烤温度太高 ·烤层位太高或太低 ·烘烤期间烤箱门开的次数太多	·选择正确的功能 ·食物大小切均匀，并在烤盘上放均匀 ·调低温度 ·改放到低一层或高一层的位 ·至少烤到一半时间才可以开一次门
烤出的糕饼有裂缝和深厚的锅巴层	·时间太长 ·烘烤温度太高 ·制作糕饼配方或操作过程有误 ·容器选择不正确	·调整时间 ·调低温度 ·调整配方，正确操作流程 ·更换适合的容器
烤出的食物颜色浅及未烤透	·烘烤温度太低 ·烘烤时间太短	·调高温度 ·延长烘烤时间

清洁与维护

清洁内胆和产品附件

用抹布或者海绵蘸取带有洗涤液的温水擦拭内腔和附件，清洗完成后请将产品内壁擦干。
请勿使用具有磨损性的物品进行清洁,304不锈钢内腔，小心刮花。(如钢丝球)

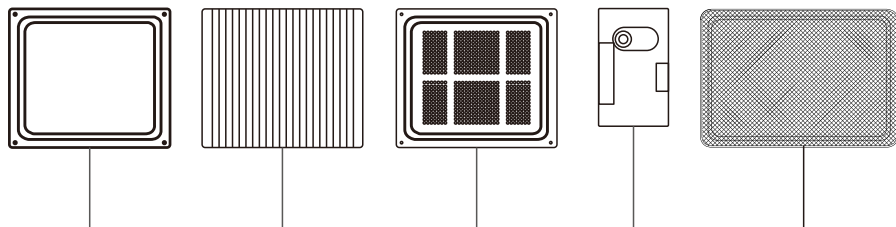
清洁面板

用抹布或者海绵蘸取带有洗涤液的温水擦拭面板。

每次使用完机器一定要清洁
内腔以及附件，保持内腔干
燥

使用软布擦拭，防止刮伤机
器，保持机器干净整洁

清洁产品附件



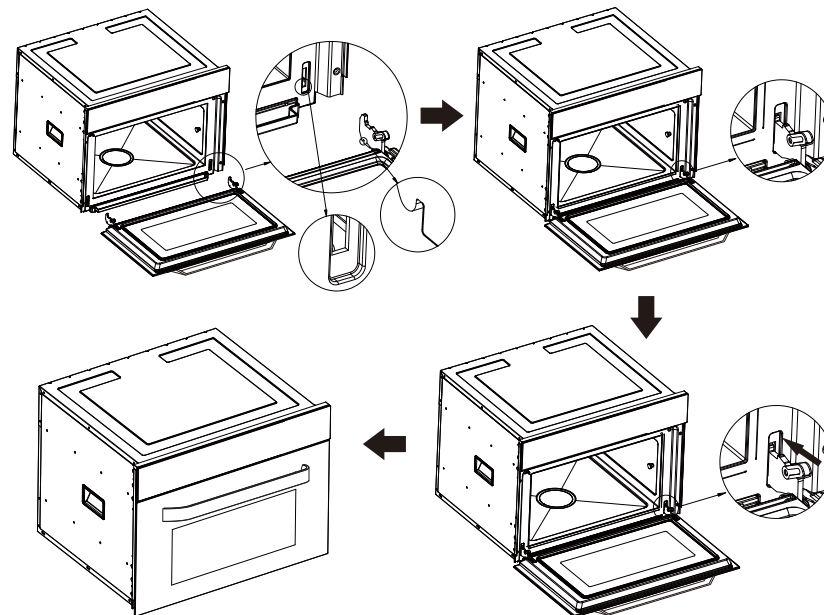
使用后请及时用清洁剂和柔软抹布清洗配件，请勿
使用具有磨损性的物品进行清洁
(如钢丝球，不要破坏盒面的涂层，以防生锈)

门组件拆卸与安装

步骤如下:打开安全扣

1、两手拿起门组件，使两个铰链对准前板的
铰链插口，左右两端平行地往里扣，并确
保铰链的卡槽能卡住前板的铰链支撑。

2、门组件完全扣于前板后，开门状态。



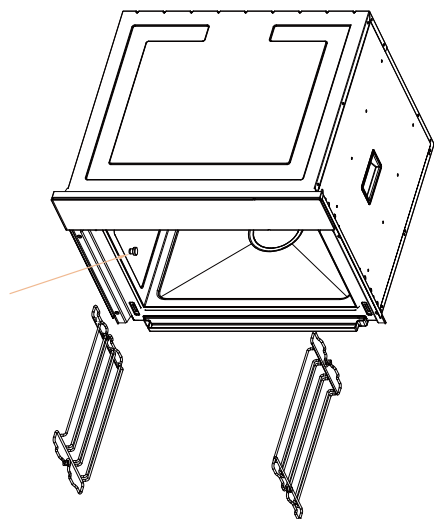
4、门组件完成安装后，关门状态。

3、将门组件的安全扣往下扣合。

按以上的步骤将拆下的门体清洁干净，一些小缝隙都要擦干净！

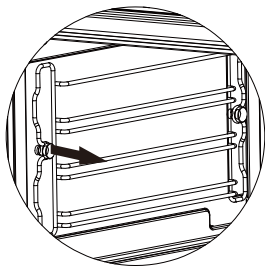
以上拆卸如非必要，请勿拆卸，如要拆卸请专业人员拆卸，因不当操作拆卸损坏，不在公司保修范围内！

层架（挂架）拆卸与安装



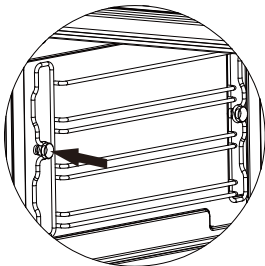
层架（挂架）拆卸

- 1.顺时针方向旋出固定左、右层架的4颗螺母，分别取出左右层架
- 2.清洗层架。



层架（挂架）安装

- 3.依次装入左右层架在腔内，用配套螺母逆时针方向旋入固定层架。



使用常识

警示



停止工作，待机器冷却后，再进行清洁保养工作。

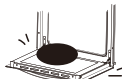
不得使用汽油，酒精，及其他有机溶剂，去污粉等。以免机器变色，表面漆裂。应使用专用中性清洁剂对蒸汽烤箱进行清洁养护。

应定期清洗产品，最好每次使用后都及时清洗，以免下次使用时出现油烟或异味。清洁时打开灯以便于看清产品表面。产品内腔谨记要用少量洗涤剂加温水稀释后用来清洗，清洗完产品后立即用柔软的布擦干。

不要用尖锐的工具清洗门体以及内胆，以免造成玻璃碎裂或划伤内胆。

更换灯泡前确保烤箱断开电源。请确定使用耐高温灯泡或与售后服务中心联系。

不要把重物放在产品门上，以免损坏门体。



下列情况均属正常

使用蒸汽时有声音

▶ 这是水箱吸水时混入的空气造成的声音，是正常现象。

蒸汽积聚于炉门和有热风从排气口排出

▶ 烹饪时，食物会有蒸汽散发，而大部分会从排气口排出，但蒸汽会在较凉的地方如炉门上凝聚，这是正常现象。

未摆放食物而不慎启动机器

▶ 空蒸烤箱短时间内工作不会造成损害，但用户应尽量避免。

当使用各种烘焙功能时产品有白烟冒出及异味

▶ 产品必须定期擦拭，特别在使用这些功能后，任何积聚在炉腔顶部及炉壁的污渍都会引起白烟冒出。

烹饪结束后风扇仍在工作

▶ 这是产品冷却腔体和电子元件，属于正常现象。

腔体后侧有变黄现象

▶ 金属离子受热作用下产生的黄色印记，这属于正常现象，既不影响使用，也不会对人体产生危害。

门密封圈可能会产生变形

▶ 门密封圈在高温作用下可能发生变形的情况，这并非损坏，属于正常现象，不影响产品本身性能及使用。

首次使用各种烘烤功能时，产品有少量白烟冒出及异味

▶ 这是由炉腔内保护部件的过多油脂挥发引起，属于正常现象。

故障排除

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

故障描述	可能导致故障的原因	解决办法
产品不工作	· 没有电源供应。 · 产品没有接通电源。	· 检查电源连接状况 · 正确连接电源
产品照明灯不亮	· 产品灯泡问题。 · 产品电源连接问题或保险丝烧断。	· 扭紧或更换新的高温灯泡 · 接通电源或检查保险丝
产品运行时有烟冒出	· 产品内有残余油脂。	· 清洁产品内的残留油脂
产品电源关闭后仍有电机响声	· 产品冷却电机工作，冷却烤箱。	· 完全属于正常
产品内玻璃不清澈，有油滴现象	· 烘烤食物产生了油滴或水份。	· 产品冷却后清理产品门内玻璃
产品关门时有“咔哒”声	· 产品门铰链上的压舌未压紧	· 将铰链上的压舌用力压紧
屏幕显示E-1	· 腔体高温保护	· 联系售后服务
屏幕显示E-2	· 蒸发盘高温保护	· 联系售后服务
屏幕显示E-3	· 腔体低温保护	· 联系售后服务
屏幕显示E-4	· 蒸发盘低温保护	· 联系售后服务
屏幕显示E-5	· 传感器开路出故障	· 联系售后服务
屏幕显示E-6	· 传感器短路故障	· 联系售后服务
屏幕显示E-7	· 通讯故障	· 联系售后服务

小tips

出现其他故障或有不明之处，请与售后服务中心联系。售后服务电话：4008-110-168

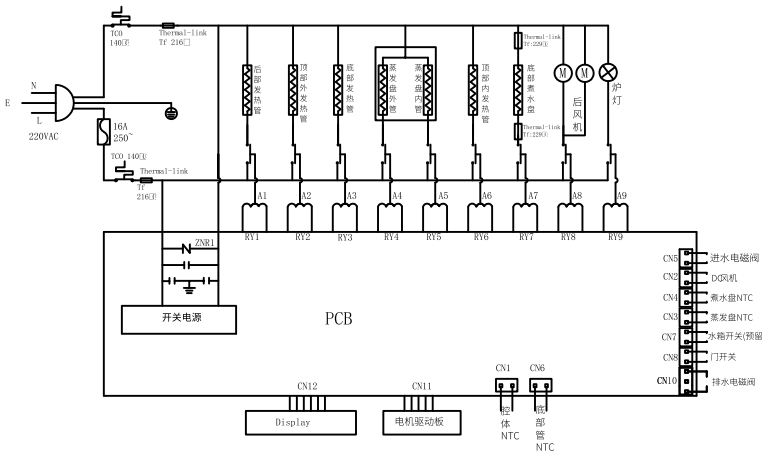
告用户环境书

告用户环境影响书

“保护环境，造福人类，预防污染，持续改进”是我司环境管理的宗旨和方向。
我司产品在使用中和完成使用寿命后造成的环境影响特向您敬告如下：
请正确处理包装材料。废纸箱、废塑料袋为可回收废弃物，废泡沫塑料为不可回收废弃物，拆包后应扔到指定的分类垃圾桶中。
任何产品均有使用寿命，请按国家明文规定的使用报废年限报废，无论是到期报废还是中途换代报废，均应送到当地废品收购站。
通过正确处置该产品，您将有助于防止因该产品的不当处置而产生对环境 and 人类健康造成不利影响。

电气原理图

电气原理图



(线路如有更改，恕不另行通知！)

规格参数

机器各项参数

品名	蒸汽烤箱
型号	SR6028FE22-TD Pro SR6028FE22-TB Pro
电压/频率	220V~/50Hz
额定输入功率	2800W
净重/毛重	33/37.6kg
单层搁架额定承重量	5kg
容积	60L
烘烤温度调节范围	50~250℃
蒸汽温度调节范围	50~150℃
水箱容积	1.3L
电源插头	16A
电线长度	1.5米
外形尺寸（宽*深*高）（mm）	595*550*455
嵌入部分尺寸（宽*深*高）（mm）	545*530*445
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008

（参数如有更改，恕不另行通知！）

电器产品有害物质限量说明（RoHS）

有害物质名称及含量

部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅（Pb）	汞（HG）	镉（Cd）	六价铬（Cr(VI)）	多溴联苯（PBB）	多溴二苯醚（PBDE）
门框	0	0	0	0	0	0
水箱	0	0	0	0	0	0
炉脚	0	0	0	0	0	0
接水板	0	0	0	0	0	0
温控器	0	0	0	0	0	0
开关	0	0	0	0	0	0
电源线	0	0	0	0	0	0
内部线	0	0	0	0	0	0
热熔断体	0	0	0	0	0	0
接线盒	X	0	0	0	0	0
电脑板	X	0	0	0	0	0
门体密封圈	0	0	0	0	0	0
水管	0	0	0	0	0	0
发热密封圈	0	0	0	0	0	0
热熔断体支架	0	0	0	0	0	0
腔体	0	0	0	0	0	0
蒸发盘	0	0	0	0	0	0
螺丝	0	0	0	0	0	0
包材物料	0	0	0	0	0	0
DC风机	X	0	0	0	0	0
本表格依据SJ/T 11364的规定编制						
▶ 0：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。						
▶ X：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。						
有害物质说明：我公司产品所使用材质中有害物质元素含量已遵循有害物质限量标准GB/T26572的限量要求，其中部分标“X”的表示因全球技术水平的发展还无法实现有害物质元素含量的替代，我司将根据全球技术的发展努力实现有害物质的替代，如因技术发展及材料中有害物质环保升级，将会编入新版说明书。						
10 环保年限标志	此标识适用于在中华人民共和国销售电子信息产品，标识中央的数字为正常使用条件下的环境保护适用期限的年数。					
温馨提示——安全使用年限取决于本产品，建议使用一定年限后更换新机。						

附注：
以上所有内容经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，本公司保留解释权。

食品接触材质说明

食品接触材质及制品

序号	零部件名称	材质	备注
1	内胆组件	不锈钢304 (06Cr19Ni10) +喷涂	/
2	加热管	不锈钢310S (06Cr25Ni20)	/
3	炉灯玻璃/门玻璃	玻璃	/
4	蒸汽出口挡片	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
5	传感器	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
6	螺钉	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
7	密封圈	硅橡胶	/
8	蒸发盘密封圈	硅橡胶	/
9	蒸汽导管	硅橡胶	/
10	蒸发盘上盖	PA66+30%GF	/
11	水箱	PC	/
12	水箱盖	ABS	/
13	水箱阀芯	POM	/
14	水箱弹簧	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
15	电磁阀	PP	/
16	门体密封圈	硅橡胶	/
17	烤盘/接油盘	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
18	蒸盘、网架、空气炸篮	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
19	层架	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
20	后隔热罩	不锈钢304 (06Cr19Ni10) +喷涂	/
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准： GB4806.1-2016,GB4806.5-2016,GB4806.7-2016,GB4806.9-2016, GB4806.10-2016,GB4806.11-2016			

- 备注：
- 1.本品不宜做容器长期储存食品；
 - 2.使用本品时请去除内腔所有包装防护材料（包括但不限于纸板、胶带、扎带等）；
 - 3.首次使用请按照说明书的说明操作，而后再进行正常烹饪使用；
 - 4.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，请以实际收到产品为准。

维修服务

尊敬的客户：

感谢您购买本公司的产品。请您在使用前务必认真阅读使用说明书,以便准确的使用。
如果发生故障时,请事先对照(产品对应型号的说明书中的“故障排除”相关内容)检查。在故障排除内容中不能排除故障的情况,请尽快恰询本公司售后服务部门,本公司将为您提供优质的服务。
售后微信公众号:凯度电器(购买机器后请第一时间关注,可自助下单申请售后上门服务)
凯度电器全国服务热线电话:4008-110-168
我们会在最短的时间内给你最满意的服务,谢谢!

免费修理规定

- ♥ 产品自签收之日起五年内非人为造成的内部故障,本公司以购买记录或收据等有效凭证给予免费维修服务。
- ♥ 享受保修期内的免费修理服务。您须向本公司提供发生故障的产品以及相应的保修卡,凡不能提供本公司指定有效购买途径证明,或超过保修期的,则酌情收取一定的维修费和零配件费用。
- ♥ 其他保修政策,按照中华人民共和国相关法律规定执行。
- ♥ 请在本公司指定的维修中心接受修理服务。

特别提醒:即使在保修期内,但有下列情形之一的,仅提供有偿修理服务:

- 1.超出相关法律规定的有效期限和免费维修期限的;
- 2.按照《产品说明书》的要求使用、维护、保管而导致故障或损坏;或者客户自行改造或者自行修理而导致故障或损坏;或者由于碰撞、摔落等人为因素导致故障或损坏的;
- 3.无法出示保修卡及有效购买票据或其他有效凭证的;
- 4.因不可抗力如天灾(洪水、火灾等)、环境、气候干扰,及其他外来因素如电源、电压不相等因素导致故障或损坏的;
- 5.正常的消耗零配件的更换;
- 6.非本公司指定维修中心维修人员拆动造成损坏的;
- 7.本保修条款仅适用于消费者个人为生活消费而购买使用的产品,不适用于经营性使用目的;
- 8.本保修卡仅限于中国大陆地区(港澳台除外)。

产 品 维 修 单			
产品型号		制造编号	
签收日期		购买订单号	
用户姓名		联系电话	
通讯地址			
维 修 记 录			

※须提供购买产品与日期相关有效票据或者票据复印件或其他有效凭证

