

备注：无须印刷

封面157g铜版纸，哑膜；内页100g双胶纸

颜色： PANTONE 473C + 单黑

尺寸：296*210mm（摊开尺寸） 出血另算

中国蒸烤箱专家

多功能蒸烤料理锅

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

版次: 2021-11/16



KDZKG-T6

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项.....	1-2	水箱使用注意事项	17-18
产品介绍.....	3-4	清洁与维护	19
操作界面.....	5	故障排除	20
功能介绍	6-7	故障代码说明	21
产品使用	8	规格参数	22
产品闭合状态下使用指引	9-11	电器产品有害物质限量说明 (RoHS)	23
一键功能的烹饪建议	11-13	食品接触材质说明	24
产品开盖状态下使用指引	14-16	维修服务	25

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:

 禁止标志	切勿进行操作	 警示标志	必须严格按要去操作	 注意标志	必须引起重视的部分
---	--------	---	-----------	---	-----------

 禁止	为防止触电或短路等危险,请勿将本产品、电源线及插头置于水中或其它任何液体中,也不要放在水龙头下冲洗。
	如果本产品密封圈损坏,应修好之前不要使用。
	如果电源线损坏,为了避免危险,必须由厂家指定的维修部或类似的专业人员更换,应修好之前不要使用。
	本产品不能在外接定时器与独立的遥控控制方式下运行。
 注意	切勿在本产品顶部放置任何物品,与顶部壁柜距离至少保持20厘米。
	本产品专为家庭加热及烹调食物而设计,不适用于其他商业用途。
	本产品出厂前经过100%通水、通电检测,内腔如有水渍痕迹,为正常现象。
	从本产品内提取食物和器皿时,应当使用器皿叉或戴上隔热手套,以免高温烫伤。
	不要用本产品储存任何物品。
	加热过后的奶瓶和婴儿食品应经过搅拌或摇动,喂食前应检查瓶内食物的温度,避免烫伤。
	烹调结束后,等待三十分钟,使炉体冷却再清洁本产品。
	防止儿童玩耍本产品。
	使用完后,请关闭器具并拔掉电源插头。
	在使用过程中,四周需保持至少10cm的距离空间。
	使用本产品前,请确保本产品内的包装物全部取出。
	请确保家中使用的电压与本产品规格表上的一致。
	应仔细查看本产品是否损坏,如有损坏,请立即联系经销商或者致电本公司全国售后热线。
	本产品较重,应放置于有足够承托力的水平面上,确保本产品及食物的重量能够被安全承托。

 警示	本产品应在通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用,远离高温及蒸汽。
	为防止触电,必须确保本产品接地良好。
	请确保家中使用的电压与本产品规格表上的一致。
	儿童、老年人、肢体或精神能力受限人士及无使用经验人士应在监督和指导下载使用产品,并保证其安全。儿童应在监督下接触本产品,以确保他们不会将产品当成玩具玩耍。
	只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用本产品,并且明白不正确的使用会造成危险时,才能允许儿童在无人监控的情况下使用。
	本产品必须单独使用额定电流10A以上,额定电压220V~ 50HZ的接地插座。插头需完全插入插座,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。
	切勿使用万能插座。
	请将本产品、本产品的各种配件以及电源线远离高温、明火、潮湿、光滑的台面或锋利的边缘,以防引起器件损坏、故障或火灾。
	手沾水或赤脚时禁止使用本产品。
	在使用过程中,其易触及部件会变得很热,儿童应该远离。
	在使用过程中,其易触及部件会变得很热,请勿触碰,以免烫伤。
	在使用过程中,排汽口会有高温蒸汽排出,不要把身体任何部位靠近后排汽口处,以免烫伤。
	烹调前最好把水注至水箱最大刻度处,并且把水箱充分插入到指定位置,确保安装到位,以免本产品工作时由于水箱插不到位导致缺水。
	本产品在闭合状态下有使用到蒸汽功能,烹调过程中尽量不要打开本产品上盖部分,以免蒸汽流失,影响烹调效果。
	本产品在闭合状态下使用,烹调过程中因需要翻转食物或其他需要必须打开本产品上盖部分,请儿童或用户身体部位(特别是脸部)不要靠近开盖门缝处,以免蒸汽烫伤。
	除有资格的维修人员外,其它人执行检修操作都是危险的。

小tips

请仔细阅读本说明书,务必遵守以上注意事项!

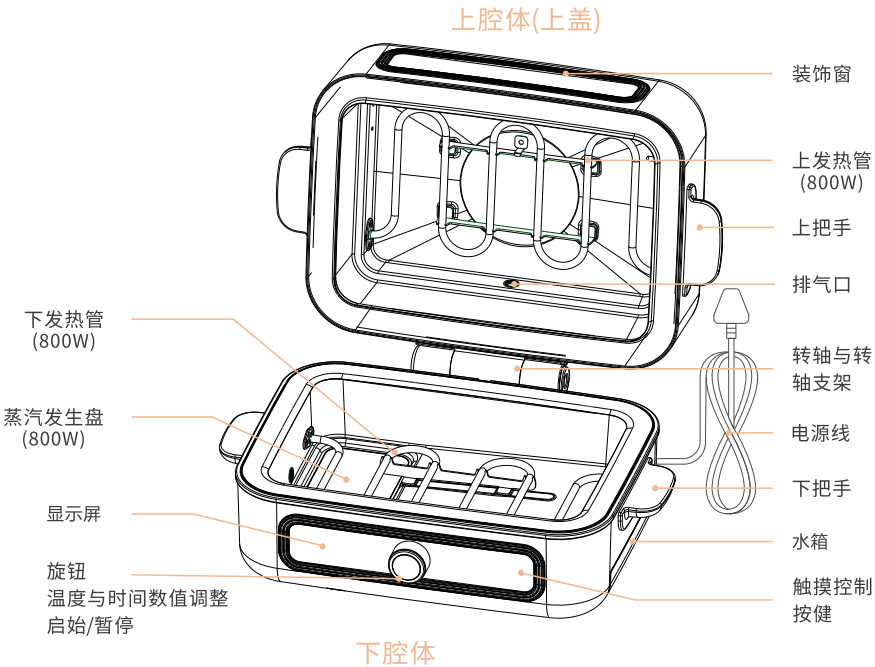
产品介绍

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,适合各人口味。
本产品可以翻开平放呈完全打开状态,可同时两边进行食物烹饪,简单方便。
本产品专为家庭加热及烹调食物而设计,故不适用于其它商业用途。

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



配件清单

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

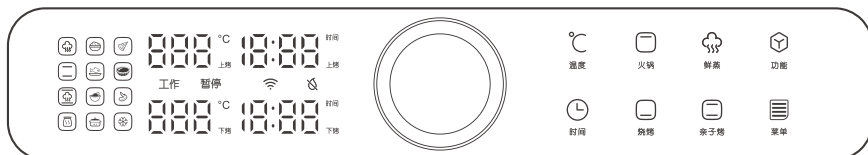
序号	名称	线稿图	数量	作用
1	条形煎盘		1件	用于煎炒食物,建议放置于下腔体内。
2	深煎盘(火锅盘)		1件	仅可放置于上腔体内使用。
3	网架		1件	用于蒸烤食物,建议放置于下腔体内使用。
4	锅盖		1件	产品在开盖状态下,搭配煎盘、蒸烤架使用,加快烹饪速度。
5	清洁海绵		1件	用于清洁内腔和内腔积水。
6	除垢剂		2包	可用于清洁蒸发盘水垢。
7	说明书		1本	帮助您学习操作产品。
8	菜谱		1本	帮助您学习使用产品做烹饪。

附件(配件)提示:

- 1.因产品不断更新,如实物与图片不符请以实物为准。
- 2.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。
- 3.使用网架时,请在食物下放置锡纸或者烘焙纸,以便腔体清洁。

控制界面

按键说明



旋钮

- 1、待机状态下,转动旋钮,点亮屏幕和按键,可进行按键操作。
- 2、转动旋钮,调整温度和时间。
- 3、点按旋钮,由温度调节切换至时间调节。
- 4、点按旋钮,启动或暂停工作。

°C

“温度”按键

- 短按“温度”键,温度值闪烁,此时转动旋钮,可调节温度值。

时间

“时间”按钮

- 短按“时间”键,温度值闪烁,此时转动旋钮,可调节温度值。

𠂇

“火锅”按键

- 闭合状态下:短按“火锅”键,进入上烤模式设置。
开盖状态下:短按“火锅”键,进入火锅模式设置。

□

“悵悵”按钮

- 闭合状态下:短按“烧烤”键,进入下烤模式设置。
开盖状态下:短按“烧烤”键,进入烧烤模式设置。

 鮮蒸

“鲜蒸”按键

- 短按“鲜蒸”键,进入蒸汽模式设置。

二

“辛巳悽”按钮

- 闭合状态下:短按“亲子烤”键,进入上下烤模式设置。
开盖状态下:短按“亲子烤”键,进入两边烤模式设置。

“功能”按钮

- 闭合状态下:短按“功能”键,进入蒸汽、上下烤、蒸烤、发酵、蒸饭、焖肉、炖汤、披萨、蛋挞、烤鸡翅、解冻等功能选择和设置。

 莖節

“菜单”按钮

- 闭合状态下:短按“菜单”键,进入自动菜单选择和设置。

小tips

- 1、机器插上电源后，屏幕点亮，机器闭合状态下，“ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “ ” “

功能介绍

图标	功能名称	闭合状态			时间范围 (小时:分钟)
		默认温度	温度范围	默认时间	
▶ 	火锅(上烤)功能	180℃	50℃-220℃	20min	0:01-12:00
▶ 	烧烤(下烤)功能	180℃	50℃-220℃	20min	0:01-12:00
▶ 	鲜蒸(蒸汽)功能	100℃	50℃-100℃	20min	0:01-12:00
▶ 	亲子烤(上下烤)功能	上烤:180℃ 下烤:180℃	50℃-220℃	上烤:20min 下烤:20min	0:01-12:00
▶ 	蒸烤功能	上烤:180℃ 下烤:180℃	50℃-220℃	上烤:20min 下烤:20min	0:01-12:00
▶ 	发酵功能	40℃	25℃-45℃	1小时	0:01-12:00
▶ 	蒸饭功能	100℃	不可调节	20min	0:10-0:30
▶ 	蒸鱼功能	100℃	不可调节	9min	0:01-0:30
▶ 	焖肉功能	上烤:220℃ 下烤:220℃	不可调节	上烤:2小时 下烤:2小时	1:00-3:00
▶ 	炖汤功能	220℃	不可调节	2小时	1:00-3:00
▶ 	披萨功能	上烤:220℃ 下烤:220℃	不可调节	上烤:15min 下烤:15min	0:10-0:30
▶ 	蛋挞功能	上烤:220℃ 下烤:220℃	不可调节	上烤:15min 下烤:15min	0:10-0:30
▶ 	烤鸡翅功能	上烤:220℃ 下烤:220℃	不可调节	上烤:16min 下烤:16min	0:10-0:30
▶ 	解冻功能	45℃	不可调节	上烤:1小时 下烤:1小时	1:00-2:00
▶ 	菜单	30道智能菜单P01-P30			
▶ 工作	“工作”显示图标	图标显示,表示机器正在工作中;图标熄灭,表示机器停止工作。			
▶ 暂停	“暂停”显示图标	图标显示,表示机器工作暂停中。			

功能介绍

图标	功能名称	开盖状态			时间范围 (小时:分钟)
		默认温度	温度范围	默认时间	
▶ 	火锅(上烤)功能	150°C	50°C-220°C	0:00(无预约工作后无显示)	/
▶ 	烧烤(下烤)功能	150°C	50°C-220°C	30min	0:01-12:00
▶ 	鲜蒸(蒸汽)功能	100°C	不可调节	20min	0:01-12:00
▶ 	亲子烤(上下烤)功能	上烤:150°C 下烤:150°C	50°C-220°C	上烤:30min 下烤:30min	0:01-12:00
▶ 	功能	功能键不可启动。			
▶ 	菜单	智能菜谱键不可启动。			
▶ 	缺水显示图标	图标显示并闪烁,表示机器处于缺水状态。			
▶ 	上烤温度显示窗口	上发热管温度显示。			
▶ 	下烤温度显示窗口	下发热管温度显示。			
▶ 	上烤时间显示窗口	上发热管时间显示,时间数值冒号左边表示小时,冒号右边表示分钟。			
▶ 	下烤时间显示窗口	下发热管时间显示,时间数值冒号左边表示小时,冒号右边表示分钟。			

小tips

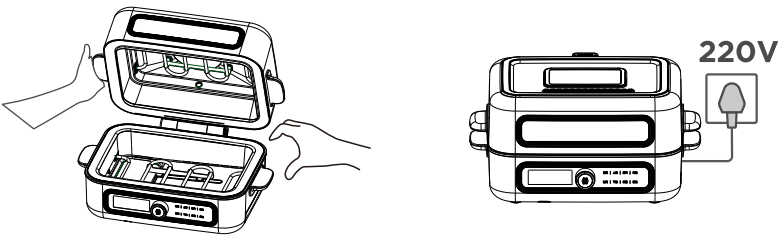
备注

机器在工作过程中,如出现“ ”缺水显示图标闪烁,蜂鸣器发出"Bi....."连续提示音时,机器暂停工作,提示用户机器水箱缺水,需要对水箱进行加水补充,加水后,机器继续启动剩下没完成的烹调工作。

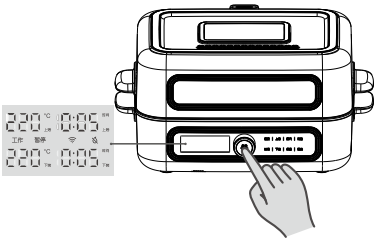
产品使用

首次通电:

 注意:
发热管上涂有一层防腐蚀保护层,初次使用可能会有异味或油烟,属于正常现象.首次使用需空烧5分钟,以去除发热管和腔体内的防腐蚀保护层。



- 1、将烧烤锅放置于平坦、耐热的台面上
- 确保机器内腔无其他杂物。
- 2、闭合机器，插上电源
- 将机器上盖合起，呈闭合状态。
- 注意使用220V交流电。



- 3、点按" "按键,进行空烤
- 用旋钮调整上下烤温度均为220°C,时间均为5分钟。

产品闭合状态下使用指引

更多功能

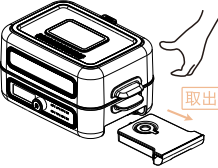
点按功能键“”，可依次选择“蒸汽”“上下烤”“蒸烤”“发酵”“蒸饭”“蒸鱼”“焖肉”“炖汤”“披萨”“蛋挞”“烤鸡翅”“解冻”等功能。

1

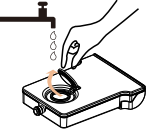


将蒸烤锅放置于平坦、耐热的台面上。

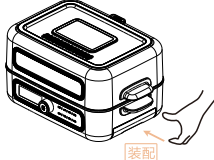
2



取出



取出



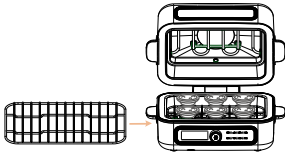
装配

1) 取出水箱

2) 水箱加入适量的净水
● 建议使用纯净水。

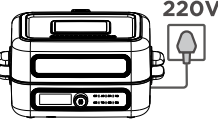
3) 装上水箱
● 将水箱推入水箱槽，
确保安装到位。

3



放入网架和食材
● 将网架放入上发热管上，注意网架平面为朝上，用于摆放食材。

4



220V
盖上盖子，插上电源
● 将机器上盖合起，呈闭合状态。
● 注意使用220V交流电。

5



5、操作按键，选择功能
● 产品通电后，“”按键点亮时，可短按“功能”键，转动旋钮选择所需功能。
● 产品待机状态下转动旋钮即可点亮屏幕，操作按键。

6



转动旋钮，选择需要的功能模式
● 转动旋钮，可依次选择“蒸汽”“上下烤”“蒸烤”“发酵”“蒸饭”“蒸鱼”“焖肉”“炖汤”“披萨”“蛋挞”“烤鸡翅”“解冻”等功能。

7



按下旋钮，确认功能。
● 例如选择“蒸烤”模式，旋钮旋至“”图标点亮，按下旋钮，确认功能。其他功能同理。

8



转动旋钮，可调温度数值
● 注意，“蒸饭”“蒸鱼”“焖肉”“炖汤”“披萨”“蛋挞”“烤鸡翅”“解冻”等功能温度不可调。

9



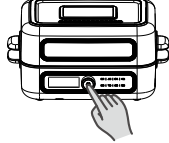
按下旋钮，确认温度。
● 确认温度后，时间显示窗口闪烁。
● 注意，无需调整时间时，可再点按按钮进入工作。

10



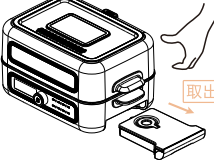
转动旋钮，可调时间数值。
● 确认温度后，时间显示窗口闪烁，此时，转动旋钮，可调整时间数值。

11



按下旋钮，启动工作。
● 确认时间后，按下旋钮，启动工作。
● 如需暂停工作，可再按下旋钮。
● 如需取消工作，可点按“功能”键。

12



取出
工作结束后，待腔体冷却，拉出水箱倒水清洗
● 使用完蒸汽功能后，记得把水箱内的余水倒掉。
● 可定期对水箱进行清洗除垢。

小tips

- 使用“蒸汽”、“蒸烤”、“蒸饭”、“蒸鱼”、“炖汤”的功能需进行步骤2,往水箱加水;上下烤”、“发酵”、“焖肉”、“披萨”、“蛋挞”、“烤鸡翅”、“解冻”等功能无需进行步骤2,水箱无需有水。
- 水箱确保是水平状态下装入机器内,并安装到位才能使用。
- 建议使用纯净水。
- 使用完蒸汽功能后,须将残留的水倒掉。

一键功能的烹饪建议

功能	蒸饭	蒸鱼	焖肉	炖汤	披萨	蛋挞	烤鸡翅
食物种类	大米	鱼/切块鱼	牛肉/猪肉/羊肉	鸡肉/猪肉	面粉、培根、芝士	鸡蛋、牛奶、蛋挞皮	鸡翅
大小/形状(克)	150	500	500	适量	6寸	6个	6只
配件	网架+锡纸盘	网架+碟子	网架+锡纸盘	网架+小炖盅	网架+披萨盘	网架+锡纸	网架+锡纸
烤架位置	下腔体	下腔体	下腔体	下腔体	下腔体	下腔体	下腔体
水箱是否需要加水	需要	需要	不需要	需要	不需要	不需要	不需要
是否需要预热	不需要	需要(3min)	不需要	不需要	需要(10min)	需要(10min)	需要(10min)
烹饪温度(不可调)	100°C	100°C	220°C	100°C	220°C	220°C	220°C
烹饪时间	0:10-0:30	0:01-0:30	1:00-3:00	1:00-3:00	0:10-0:30	0:10-0:30	0:10-0:30

小tips

一键功能中默认的时间是建议烹饪时间。

菜单功能

点按菜单键,进入自动菜单程序选择,自动菜谱P01-P30。自动菜谱程序温度和时间均为默认,不可调。

自动菜谱列表如下:

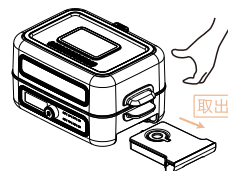
蒸菜谱	蒸烤菜谱	烤菜谱
P01 蒸速冻包子/速冻饺子	P11 自制包子	P21 烤红薯
P02 蒸玉米	P12 蒸马蹄糕	P22 烤叉烧五花肉
P03 煮鸡蛋	P14 蒜香排骨蒸饭套餐	P23 烤鸡腿
P04 蒸广式肠粉	P15 鸡腿煲仔饭套餐	P24 烤半鸡
P05 蒸切鸡	P16 蒸鸡蛋糕	P25 培根金针菇卷
P06 蒸水蛋	P17 烤戚风蛋糕	P26 火腿肠卷
P07 蒸娃娃菜	P18 烤曲奇	P27 烤羊排
P08 蒸大虾	P19 烤餐包	P28 烤排骨
P09 蒸排骨	P20 烤布丁	P30 酱油花生鸡脚
P10 蒜蓉粉丝蒸扇贝	P29 木瓜雪耳汤	
P13 蒸南瓜		

1

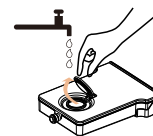


将蒸烤锅放置于平坦、耐热的台面上。

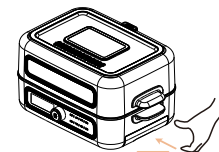
2



1)取出水箱



2)水箱加入适量的净水
• 建议使用纯净水。



3)装上水箱
• 将水箱推进水箱槽,确保安装到位。

产品开盖状态下使用指引

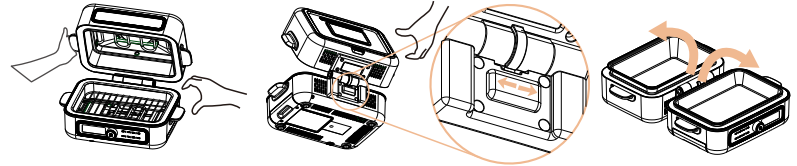
开盖模式下,可以使用的功能为“鲜蒸 ”、“火锅 ”、“烧烤 ”、“亲子烤 ”。

1



将蒸烤锅放置于平坦、耐热的台面上。

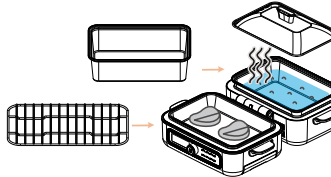
2



将产品打开到开盖状态

- 先用手将上盖打开到一定角度后;
- 再用另一个手到后部开关处,往左或往右推动开关模块;
- 再用手将上盖转动至与底座平行,上盖和下盖均平放于台面上。

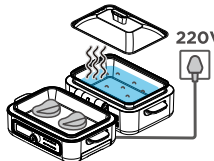
3



将火锅盘(深煎盘)放入上腔体内,将煎盘(浅煎盘)或网架放入下腔体内

- 火锅盘放稳后,可往里面加水,注意水量不要超过最高水位线,避免火锅时溢水。
- 如需进行边蒸边烤或边蒸边火锅,可将网架放入下腔体内,食材放置网架上即可。

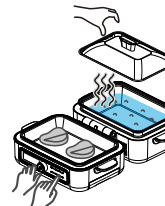
4



盘子放稳后,插上电源

- 注意使用220V交流电。

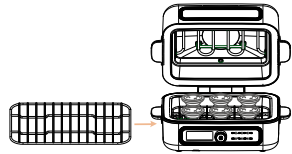
5



操作按键,选择功能

- 产品通电后,“鲜蒸 ”“火锅 ”“烧烤 ”“亲子烤 ”按键点亮。
- 例如,需要启动“火锅 ”功能,此时“火锅 ”按键点亮,可点按“火锅 ”键,进入火锅模式设置。
- 其他功能同理。

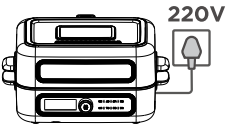
3



放入网架和食材

- 将网架放入上发热管上,注意网架平面为朝上,用于摆放食材。

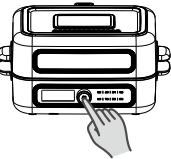
4



盖上盖子,插上电源

- 将机器上盖合起,呈闭合状态。
- 注意使用220V交流电。

5



5、操作按键,菜谱程序

- 产品通电后,“”按键点亮时,可短按“菜单”键,转动旋钮选择所需功能。
- 产品待机状态下转动旋钮即可点亮屏幕,操作按键。

6



转动旋钮,选择需要的菜单程序。

- 转动旋钮,依次选择P01-P30。

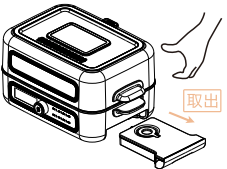
7



按下旋钮,启动工作。

- 例如选择自动菜谱程序P03,旋钮旋至屏幕“P03”数值点亮,按下旋钮,确认功能。其他菜谱程序选择确认同理。
- 如需暂停工作,可再点按旋钮,进入暂停状态。
- 如需取消工作,可点按“菜单”键,退出程序。

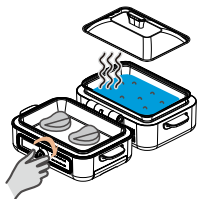
8



工作结束后,待腔体冷却,拉出水箱倒水清洗

- 使用完蒸汽功能后,记得把水箱内的余水倒掉。
- 可定期对水箱进行清洗除垢。

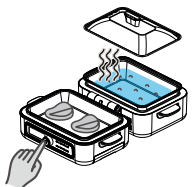
7



转动旋钮, 可调温度和时间数值

- 选定好功能后, 转动旋钮, 可调温度和时间数值。
- “鲜蒸”  模式下, 默认温度100℃, 温度不可调, 时间可调。
- “火锅”  模式, 温度可调, 默认时间显示0:00, 如无定时需求则直接按下确定启动后不显示。
- “烧烤”  温度和时间均可调。
- “亲子烤”  温度和时间均可调。

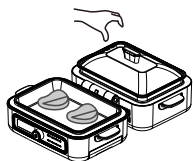
8



按下旋钮, 启动工作

- 选定好温度和时间后, 按下旋钮, 启动工作。
- 如需暂停工作, 可再点按旋钮, 进入暂停状态。
- 如需取消工作, 可点按在工作的按键, 退出程序。

9



机器启动后, 可以盖上锅盖, 让火锅盘 (深煎盘) 更快加热。

- 注意, 机器有一边使用蒸功能时, 也要盖上锅盖, 加快蒸速度, 避免高温烫伤。

小tips

⚠ 注意:

1使用多功能锅时, 请提前断电并冷却机子。如煎盘或者火锅盘中有食物或水时请勿移动, 否则有食物汁液溅出的风险; 如需移动, 请先断电再取出煎盘或火锅盘, 移动到目标位置, 并注意防烫以免烫伤。

2、使用“鲜蒸”  功能时, 机器水箱内务必要有水, 无水或水量不足请添加好水后, 再启动“鲜蒸”功能工作。

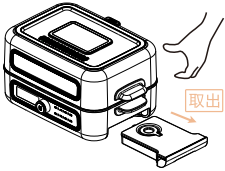
3、使用完“鲜蒸”  功能后, 注意将水箱取出, 将余水倒掉。

水箱使用注意事项

备注:
确保水平状态下装入到机器内,并安装到位才能使用.使用完蒸汽功能后,须将残留的水倒掉建议使用纯净水或蒸馏水。

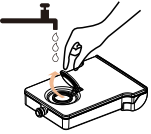
加水步骤

1



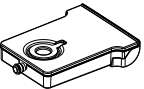
取出水箱:机器右下处,用一只手稍微扶稳,另一只手往外抽出水箱。

2



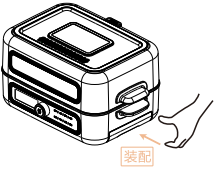
加水:掀开橡胶密封圈,注入足量的纯净水或蒸馏水。

5



加水完毕:水箱注满后,将橡胶密封圈塞回至原位。

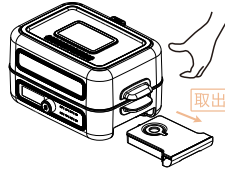
6



安装水箱:水箱插入推到位后安装完成。若非完全推到位,可能导致工作时无法出水。

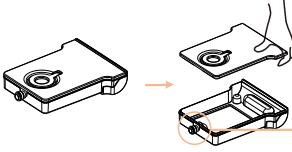
清洗步骤

1



取出水箱:机器右下处,用一只手稍微扶稳,另一只手往外抽出水箱。

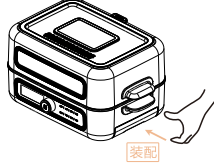
2



拆出清洗
可掀开盖子对各部分进行清洗,清洗完毕后按原位盖好。

注意:清洗时,请勿移动水箱内的密封圈,以免导致漏水、缺水或异响。

3



安装水箱:水箱插入推到位后安装完成。

清洁与维护

清洁说明：

⚠ 注意：

切勿使用强洗涤剂、香蕉水、汽油、研磨粉和金属刷来清洗机器的任何部位。机器在长时间使用后，腔体内有异味，可以在腔体内放置5-6片柠檬，使用普通蒸汽功能，设置100° 工作15-20分钟后，即可清除异味。

- 1.清洗腔体之前, 须关闭机器, 并从插座上拔去电源线插头。
- 2.经常保持腔体清洁。当食物或汤水溅到炉内壁时，可用湿布擦去。不宜用硬质物料，如内壁很脏则可使用软性洗剂, 切勿使用粗糙、磨损性的洗剂。
- 3.机器烹调过程建议使用纯净水或蒸馏水，若长期使用自来水，腔体内壁及底盘上会有水垢产生。必须每月一次用柠檬酸或者醋酸清洗。方法如下：直接往底盘加入适量的柠檬酸或者醋酸，然后往腔体内加入适量的水，然后启动“蒸汽” 100° 工作15分钟，然后打开炉门等机器冷却后，用干净的抹布把内腔擦干。
- 4.水箱至少每月清洁一次，在清洁水箱时，需用柔软的细布，轻轻擦拭水箱内壁，擦洗干净后放回原处。
- 5.烹调完毕，需清理腔体内残留的水及食物油脂，以防腔体产生异味。
- 6.应经常清洁门的密封边，可用软干布擦净。
- 7.如控制面板被弄湿，则请用软的干布抹擦，不能用粗糙、磨损性的洗涤剂来擦控制台，擦控制面板时，请将电源切断，以免误操作。
- 8.机器若长期不用，应拔掉电源插头，腔体内清洁干净后放在通风干燥，没有腐蚀性气体的环境中。
- 9.机器发生故障，必须由本厂培训的专业维修人员检修，其他任何人拆修将是危险的。
- 10.在清洁配件时，请用软质物料（比如布类物料）来清洁，勿用硬质物料（比如金属类物料），以免刮伤器皿，破坏保护层。
- 11.处理并抛弃此产品时，应遵守当地环境管理条例。更多关于此产品的处理、回收。循环使用等信息，请咨询当地废弃家电处理服务站，和城市的相关管理部门。
- 12.请不要使用尖锐清洁工具、硬毛刷、钢丝刷等用品，以免损伤产品机身及配件。
- 13.机器不能浸入水中清洗、清洁。

故障排除

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

故障现象	可能原因	处理方法
显示屏没有显示	1.没有连接电源 2.电脑板不能正常工作	接上电源或与我司售后人员联系
显示屏显示异常	1.显示屏损坏 2.电脑板损坏	与我司售后人员联系
按键失灵	1.按键面板不良式损坏 2.电脑板损坏	与我司售后人员联系
不出蒸气	1.水泵损坏 2.电脑板损坏 3.水管堵塞或损坏	与我司售后人员联系
风扇不能正常工作	1.风扇损坏 2.电脑板损坏 3.风扇堵塞	与我司售后人员联系

故障代码说明

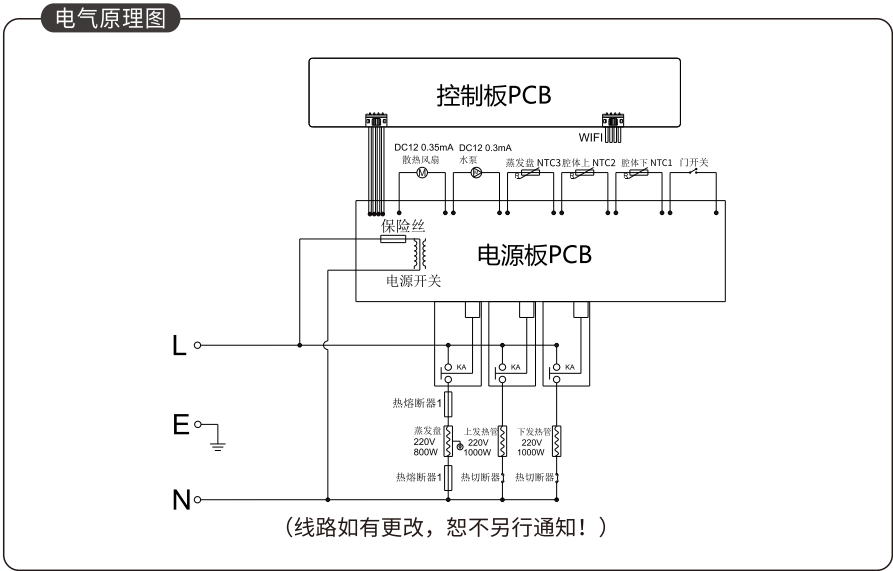
可以根据故障描述来判断原因

显示内容	代码诠释	原因
E-1	腔体高温保护装置启动	腔体温度传感器温度高于安全设定值
E-2	发热盘高温保护装置启动	发热盘温度传感器温度高于安全设定值
E-3	腔体低温保护装置启动	启动工作5分钟无变化且腔体温度低于35℃
E-4	发热盘低温保护装置启动	启动工作5分钟无变化且发热盘温度低于35℃
E-5	温度传感器连接故障	温度传感器断路
E-6	温度传感器故障	温度传感器短路
E-7	电脑板故障	导线连接故障

规格参数

机器各项参数

产品型号	KDZKG-T6
额定电压 / 频率	220V~/50Hz
额定功率	1600W
整机尺寸 (mm)	422 (长) *310 (宽) *213 (高)
产品净重 / 毛重	5.3kg/6.3kg
额定容量	6.5L(闭合状态)
执行标准	GB 4706.1-2005 , GB 4706.19-2008 GB 4706.14-2008



电器产品有害物质限量说明 (RoHS)

序号	部分名称	产品中有害物质名称及含量					
		铅	汞	镉	六价铬	多溴联苯	多溴二甲醚
		(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr ⁶⁺)	(PBB)	(PBDE)
1	电源线	X	O	O	O	O	O
2	腔体组件	O	O	O	O	O	O
3	电机组件	O	O	O	O	O	O
4	PCB 组件	X	O	X	O	O	O
5	发热管	O	O	O	O	O	O
6	发热盘组件	O	O	O	O	O	O
7	线束组件	O	O	O	O	O	O
8	水箱组件	O	O	O	O	O	O
9	控制板组件	O	O	O	O	O	O
10	硅胶件	O	O	O	O	O	O
11	塑料件	O	O	O	O	O	O
12	钣金件	O	O	O	O	O	O
13	玻璃件	O	O	O	O	O	O
14	包材物料	O	O	O	O	O	O

本表格依据SJ/T11364的规定编制

O	表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量的含量均在GB/T26572标准规定的限量要求以下。
X	表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材质材料中的含量超出GB/T26572标准规定的限量要求。

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,·其中部件标"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。



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

名称	材质	备注
上腔体	不锈钢 06Cr19Ni10	/
下腔体	不锈钢 06Cr19Ni10	/
蒸汽发生盘	不锈钢 06Cr19Ni10	/
上发热管	不锈钢 06Cr19Ni10	/
下发热管	不锈钢 06Cr19Ni10	/
传感器	不锈钢 06Cr19Ni10	/
螺钉	不锈钢 06Cr19Ni10	/
密封圈	聚二甲基硅氧烷	/
网架	不锈钢 06Cr19Ni10	/
平煎盘	压铸铝Y113+聚四氟乙烯涂层	选购配件
深煎盘(火锅盘)	压铸铝Y113+聚四氟乙烯涂层	选购配件
锅盖	不锈钢 06Cr19Ni10	选购配件
条形煎盘	压铸铝Y113+聚四氟乙烯涂层	选购配件
丸子煎盘	压铸铝Y113+聚四氟乙烯涂层	选购配件
圆煎盘(华夫饼盘)	压铸铝Y113+聚四氟乙烯涂层	选购配件
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、本产品不宜做容器长期储存食品；
2、使用本产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零件，请以实际收到产品为准。

维修服务

产品自购买之日起一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。

产品维修卡

名称型号: 机身编号:

销售日期: 电话号码:

销售商店:

保修地址:

维修记录

维修日期	维修记录	维修员

(此联由顾客保存, 凭证保修)

