

空气炸烤箱

中国蒸烤箱专家

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

版次: 2022/02/18



凯度电器公众号
微信扫码, 服务即到



扫码成为会员
免费领取烘焙课程

ST2620XG10-S3

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项	1-2	附加模式使用步骤	22-23
产品介绍	3-4	预热功能	22
安装指导	5	发酵模式	23
加热原理	6	保温模式	24
烹饪注意事项	7	智能菜单模式	25
烹饪技巧	8	童锁功能	26
控制面板	9	烹饪用具的选择.....	27
功能介绍	10	烤模式常见食物的烹饪时间建议	28
产品使用介绍	11-13	注意事项	29
开启/关闭控制板	11	烘烤时常见现象及处理办法	30
选择功能	11	清洁与保养	31
时间温度调整	12	使用常识	32
转叉开/关	13	故障排除	33
上下烤温度调节	13	技术数据	34
加湿功能开/关	13	规格参数	35
炉灯功能	12	电器产品有害物质限量说明 (RoHS)	36
烤模式使用步骤	14-20	食品接触材质说明	37
上烤模式	14	维修服务	38
下烤模式	15		
上下烤模式	16		
上烤+热风模式	17		
下烤+热风模式	18		
上下烤+热风模式	19		
空气炸模式	20		
空气炸+下烤模式	21		

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”！

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	必须严格按照要求操作	注意标志	必须引起重视的部分
------	--------	------	------------	------	-----------

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1000mm。请单独使用额定电流 10A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。

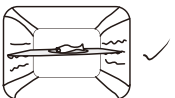
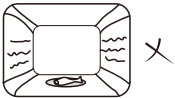
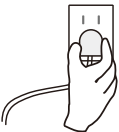
长时间不使用的时候，应拔下电源插座的插头，避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。

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，从内腔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

不要使用粗糙擦洗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。

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，我司严格控制在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

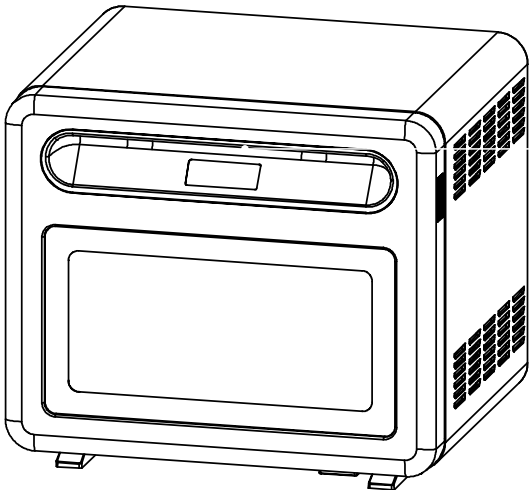
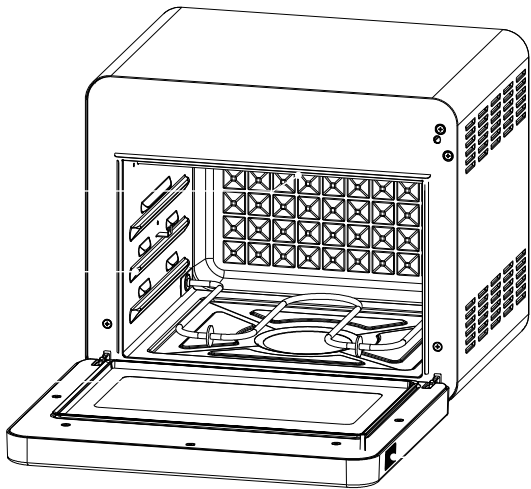
请仔细阅读本说明书，务必遵守以上注意事项！

1

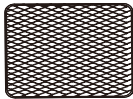
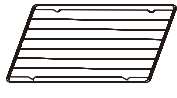
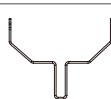
2

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；同时腔体底部有加热模块，一步添水，可产生蒸汽，烘烤时辅助加湿，实现嫩烤功能。
本空气炸烤箱只适合家庭厨房使用，不适合商业用途或其他用途。

根据食物的类型灵活选择不同的产品配件来配合使用

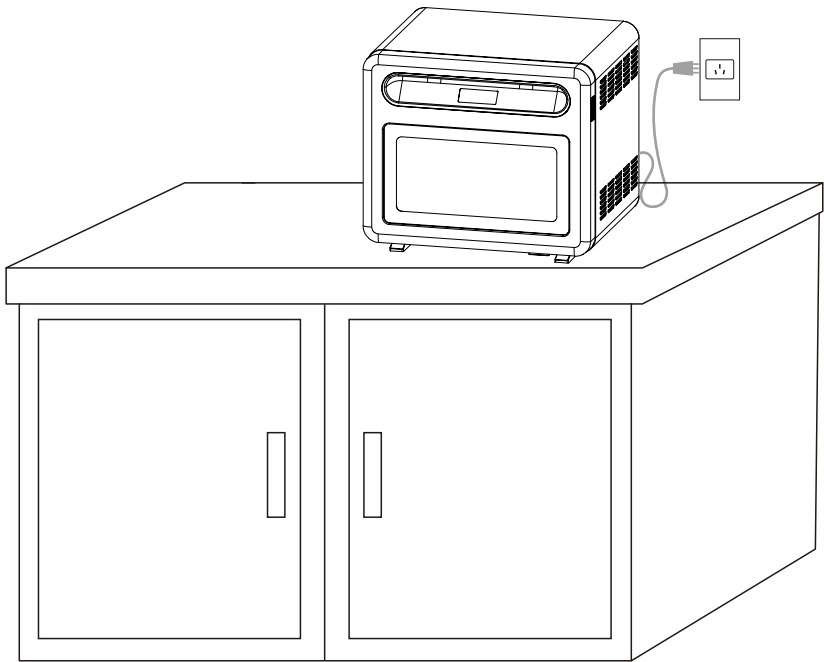


由于我们的产品在不断升级和优化，如实物与下图有差异，请以实物为准

1	炸篮		1件	用来盛放需空气炸的食物。
2	接渣盘		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	烤盘		1件	用于制作烤肉等
4	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
5	转叉		1件	用来做烤全鸡、大块食物，旋转烧烤
6	取叉器		1件	与转叉器搭配使用，用于固定转叉器。
7	说明书		1本	帮助您快速上手使用机器
8	菜谱		1本	帮助您学会使用产品烹饪

配件使用提示：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。

- 请确认家中使用的电压与产品卷标上的一致。
- 请把空气炸烤箱内的包装物全部取出。
- 应仔细查看空气炸烤箱是否有损坏, 如有损坏, 请立刻联络经销商或本公司维修部。
- 此空气炸烤箱较重, 应放置于有足够承托力的水平面上, 确保空气炸烤箱及食物的重量能安全承托。
- 本空气炸烤箱应放置于通风干燥、无腐蚀性气体的环境 保持与周围灶具距离至少500mm。
- 空气炸烤箱与顶部距离至少100mm, 两旁应与墙壁距离至少50mm, 背部应与墙壁距离至少50mm。
- 生产商不承担一切由客户不正确使用而产生的问题。
- 警告——为了防止触电, 必须确保此空炸烤箱接地良好。



加热原理			
烘焙	上下发热管+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。
			

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。

提醒

首次使用保养

新机首次使用,启动烤功能使机器空烤180度30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几点:

- a. 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。
- b. 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。
- c. 加热前或加热途中请勿搅拌。
- d. 加热后,先让食物在腔内放置片刻,略加搅拌后取出。
- e. 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,则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。

时间

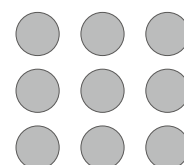
每份食谱都备有烹调参考时间,但是由于食物具体的形状,加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间;通常按照食谱参考时间设定最短加热时间,看看食物的熟透程度后再加时间烹调,若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

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。



	功能键	点按进入功能选择界面。
	转叉开关键	点按此键开启或关停转叉电机。
	炉灯开关键	点按此键开启或关闭炉灯。
	加湿开关键	点按此键开启或关闭加湿功能。
	“增加”键	增加烹调时间/温度，长按可快速增加
	“减少”键	减少烹调时间/温度，长按可快速减少
	独立控温键	点按此键分别设置上烤、下烤温度功能
	取消预热功能	工作中长按此键为取消预热，直接倒计时工作
	启动/暂停键	点按此键开启或暂停当前工作

小tips

首次上电

当上电时，机器各功能处于默认状态，复显屏与LED瞬间全显1秒
上电1秒后进入待机状态：待机状态下10秒内无任何操作，“滴”一声蜂鸣提示，再过50秒仍无任何操作进入省电模式；
省电模式：所有按键灯熄灭(除电源键)，显示屏熄灭

	上下烤模式	180	30	40-230
	上烤模式	180	30	40-180
	下烤模式	150	30	40-150
	上烤+热风模式	180	30	40-180
	下烤+热风模式	150	30	40-150
	上下烤+热风模式	180	30	40-230
	空气炸模式	180	30	40-230
	空气炸+下烤模式	180	30	40-230
	预热	预热过程中亮，预热完成熄灭		
	保温	60	60	60
	发酵	40	60	30-45
	菜单	50智能菜谱P01-P50		
	加湿	可在任何烤功能启动后，点此键启动加湿功能		
	转叉	可在任何烤功能启动后，点此键启动转叉功能		
	童锁	启动工作后，长按“ ”此键上锁，上锁状态下；除了“ ”此键高亮，其余按键熄灭，面板上解锁图标“ ”闪烁解锁；长按“ ”此键3秒后解锁，锁图标“ ”熄灭，按键恢复上锁前状态		
	时间显示	预约或工作时间显示状态		
	温度显示	温度显示状态；启动产品任意功能时，图标常亮，显示内胆的实际温度		

插上电源,控制面板点亮。此时可以进行操作,如果长时间不操作,机器会进入省电模式,显示屏熄灭

在省电模式下(即关屏状态),触摸任意按键,控制面板点亮



点触“M”功能选择键,控制面板图标亮起闪烁



然后点按加“⬆️⬇️”选择所需功能.



选择功能后,点按“▶️”启动键,温度显示窗口闪烁



时间区域闪烁,点按“⬆️⬇️”键调节时间长短
默认30分钟

00:30



点按“▶️”启动/暂停键确定选择的时间



此时温度区域闪烁,点按“⬆️⬇️”键调节温度高低
默认180°C, 30分钟

180°C

点按“▶️”启动工作



工作中点按“H”转叉开关键,可以开启或关闭转叉



开启动转叉功能后,显示屏转叉“F”图标会显示.

点按“”上下温度切换键,上烤温度闪烁

再次点触“”增加或减少键,设置上烤温度

点按“”上下温度切换键,下烤温度闪烁

再次点触“”增加或减少键,设置下烤温度

机器工作中,点按“”加湿功能开关键,可以开启或关闭加湿功能启动后显示屏显示""加湿功能图标.

再次点触“”加湿键,加湿灯就会熄灭

炉灯键使用步骤详解,炉灯是用来观察机器里面的食物状态而设计的,方便观察

机器工作中,在“”炉灯键显示的情况下,点触“”炉灯键,机器腔内炉灯就会亮起来

再次点触“”炉灯键,炉灯就会熄灭

上烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-180°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点,把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

将准备好的食物放在烤盘上,放入腔内,关上门板
通电后

点触""功能选择键,""图标亮起闪烁

点按“”启动/暂停键确定选择的模式

时间区域闪烁,点按“”键调节时间长短
默认30分钟

点按“/”启动/暂停键或温控切换键
确定选择的时间

此时温度区域闪烁,点按“”键调节温度高低
默认180°C,30分钟

全部设置完参数后,点触“”功能启动键
机器开始工作

小tips

机器启动后,如机器内部温度不够会启动预热,详见P22页预热功能
关于附件烤模式的使用:
有模具的可以使用网架,没有模具的使用烤盘即可。

下烤模式的使用步骤详解, 可设定的温度区间在40°C-150°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点, 把食物放在烤盘上, 选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

接通电源后将食物放在合适的容器中,放入搁网架的腔内, 关上门板

M

点触" M "功能选择键,图标亮起为“”图标闪烁
通过上下调节键切换选择下烤模式





点按“”启动/暂停键确定选择的模式





时间区域闪烁,点按“ ”键调节时间长短
默认30分钟

00:30



/



点按“/  ”启动/暂停键或温控切换键
确定选择的时间





此时温度区域闪烁,点按“ ”键调节温度高低
默认150°C, 30分钟

150℃



全部设置完参数后,点触“”功能启动键
机器开始工作



小tips

机器启动后, 如机器内部温度不够会启动预热, 详见P22页预热功能
工作中途暂停

- 中途开门, 机器暂停工作, 显示当前状态(档位, 剩余时间和设置温度), “启动/暂停键”熄灭, 关门恢复工作;
- 中途点按“启动/暂停”键, 机器暂停工作, 数码管显示当前状态(档位, 剩余时间和设置温度), “启动/暂停”键半亮显示, 调整后若不进行确认, 10s 则自动保存新的设置并保持暂停状态。

15

上下烤模式的使用步骤详解, 可设定的温度区间在40°C-230°C的范围内;它适用于烤制烘焙类产品, 面包、饼干、蛋糕, 会更加均匀一些, 烤肉口感会相对嫩一些, 把食物放在烤盘或网架上, 选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

接通电源后, 将食物放在合适的容器中,放入搁网架的腔内, 关上门板

M

点触" M "功能选择键,图标亮起为“”图标闪烁
通过上下调节键切换选择上下烤模式





点按“”启动/暂停键确定选择的模式





时间区域闪烁,点按“ ”键调节时间长短
默认30分钟

00:30



点按“”上下温度切换键,上烤温度闪烁

180℃



再次点触“”增加或减少键, 设置上烤温度
上烤温度默认180°C

180℃



点按“”上下温度切换键,下烤温度闪烁

180℃



再次点触“”增加或减少键, 设置下烤温度
下烤温度默认180°C

180℃



全部设置完参数后,点触“”功能启动键
机器开始工作



小tips

机器启动后, 如机器内部温度不够会启动预热, 详见P22页预热功能
工作中途暂停

- 中途开门, 机器暂停工作, 显示当前状态(档位, 剩余时间和设置温度), “启动/暂停键”熄灭, 关门恢复工作;
- 中途点按“启动/暂停”键, 机器暂停工作, 数码管显示当前状态(档位, 剩余时间和设置温度), “启动/暂停”键半亮显示, 调整后若不进行确认, 10s 则自动保存新的设置并保持暂停状态。

16

上烤+热风模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-180°C的范围内;它适用于烤制烘焙类产品,面包、饼干、蛋糕,会更加均匀一些,烤肉口感会相对嫩一些,把食物放在烤盘或网架上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

接通电源后将食物放在合适的容器中,放入搁网架的腔内,关上门板

M

点触" M "功能选择键,图标亮起为“”图标闪烁
通过上下调节键切换选择上烤+热风模式



▶

▶

点按“▶▶”启动/暂停键确定选择的模式



⬆

⬇

时间区域闪烁,点按“⬆⬇”键调节时间长短
默认30分钟

00:30

▶

⏸

点按“▶/⏸”启动/暂停键或温控切换键
确定选择的时间



⬆

⬇

此时温度区域闪烁,点按“⬆⬇”键调节温度高低
默认180°C,30分钟

180℃

▶

▶

全部设置完参数后,点触“▶▶”功能启动键
机器开始工作



小tips

机器启动后如机器内部温度不够会启动预热,详见P22页预热功能

工作中途暂停

- 中途开门,机器暂停工作,显示当前状态(档位,剩余时间和设置温度),“启动/暂停键”熄灭,关门恢复工作;
- 中途点按“启动/暂停”键,机器暂停工作,数码管显示当前状态(档位,剩余时间和设置温度),“启动/暂停”键半亮显示,调整后若不进行确认,10s则自动保存新的设置并保持暂停状态。

17

下烤+热风模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-150°C的范围内;它适用于适用于炸薯条、花生米、薯片、炸鸡等等。把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

接通电源后,将食物放在合适的容器中,放入搁网架的腔内,关上门板

M

点触" M "功能选择键,图标亮起为“”图标闪烁
通过上下调节键切换选择下烤+热风模式



▶

▶

点按“▶▶”启动/暂停键确定选择的模式



⬆

⬇

时间区域闪烁,点按“⬆⬇”键调节时间长短
默认30分钟

00:30

▶

⏸

点按“▶/⏸”启动/暂停键或温控切换键
确定选择的时间



⬆

⬇

此时温度区域闪烁,点按“⬆⬇”键调节温度高低
默认150°C,30分钟

150℃

▶

▶

全部设置完参数后,点触“▶▶”功能启动键
机器开始工作



小tips

机器启动后如机器内部温度不够会启动预热,详见P22页预热功能

工作中途暂停

- 中途开门,机器暂停工作,显示当前状态(档位,剩余时间和设置温度),“启动/暂停键”熄灭,关门恢复工作;
- 中途点按“启动/暂停”键,机器暂停工作,数码管显示当前状态(档位,剩余时间和设置温度),“启动/暂停”键半亮显示,调整后若不进行确认,10s则自动保存新的设置并保持暂停状态。

18

上下烤+热风模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-230°C的范围内;它适用于烤制烘焙类产品,面包、饼干、蛋糕,会更加均匀一些,烤肉口感会相对嫩一些,把食物放在烤盘或网架上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

接通电源后将食物放在合适的容器中,放入搁网架的腔内,关上门板

M

点触" M "功能选择键,图标亮起为“”图标闪烁
通过上下调节键切换选择上下烤+热风模式



▶

▶

点按“”启动/暂停键确定选择的模式

▶

▶

▲

▼

时间区域闪烁,点按“ ”键调节时间长短
默认30分钟

00:30

▶

/



点按“/  ”启动/暂停键或温控切换键
确定选择的时间

▶

/



▲

▼

此时温度区域闪烁,点按“ ”键调节温度高低
默认180°C,30分钟

180℃

▶

▶

全部设置完参数后,点触“”功能启动键
机器开始工作

▶

▶

小tips

机器启动后如机器内部温度不够会启动预热,详见P22页预热功能

工作中途暂停

- 中途开门,机器暂停工作,显示当前状态(档位,剩余时间和设置温度),“启动/暂停键”熄灭,关门恢复工作;
- 中途点按“启动/暂停”键,机器暂停工作,数码管显示当前状态(档位,剩余时间和设置温度),“启动/暂停”键半亮显示,调整后若不进行确认,10s则自动保存新的设置并保持暂停状态。

19

空气炸模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-230°C的范围内;它适用于适用于炸薯条、花生米、薯片、炸鸡等等。把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

接通电源后,将食物放在合适的容器中,放入搁网架的腔内,关上门板

M

点触" M "功能选择键,图标亮起为“”图标闪烁
通过上下调节键切换选择空气炸模式



▶

▶

点按“”启动/暂停键确定选择的模式

▶

▶

▲

▼

时间区域闪烁,点按“ ”键调节时间长短
默认30分钟

00:30

▶

/



点按“/  ”启动/暂停键或温控切换键
确定选择的时间

▶

/



▲

▼

此时温度区域闪烁,点按“ ”键调节温度高低
默认180°C,30分钟

180℃

▶

▶

全部设置完参数后,点触“”功能启动键
机器开始工作

▶

▶

小tips

机器启动后如机器内部温度不够会启动预热,详见P22页预热功能

工作中途暂停

- 中途开门,机器暂停工作,显示当前状态(档位,剩余时间和设置温度),“启动/暂停键”熄灭,关门恢复工作;
- 中途点按“启动/暂停”键,机器暂停工作,数码管显示当前状态(档位,剩余时间和设置温度),“启动/暂停”键半亮显示,调整后若不进行确认,10s则自动保存新的设置并保持暂停状态。

20

空气炸+下烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-230°C的范围内;它适用于烧烤、烤翅、鱼类及烘焙类西点,把食物放在烤盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

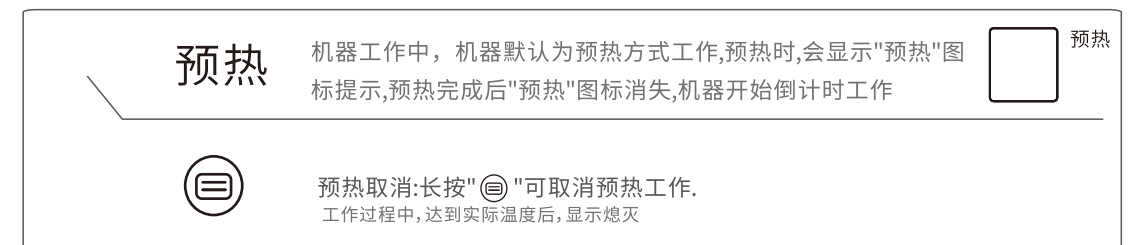


小tips

机器启动后如机器内部温度不够会启动预热，详见P22页预热功能

工作中途暂停

- 中途开门, 机器暂停工作, 显示当前状态(档位, 剩余时间和设置温度), “启动/暂停键”熄灭, 关门恢复工作;
- 中途点按“启动/暂停”键, 机器暂停工作, 数码管显示当前状态(档位, 剩余时间和设置温度), “启动/暂停”键半亮显示, 调整后若不进行确认, 10s 则自动保存新的设置并保持暂停状态。



发酵模式的使用步骤详解，它的温度调节范围在30°C-45°C，适用于包子、馒头、披萨饼等等的面皮发酵。

接通电源后，将面团放在合适的容器中,放入腔内的网架上,关上门板

M

点触" M "功能选择键,图标亮起" 发酵 "图标闪烁
通过上下调节键切换选择发酵模式

▶

点按“ ▶ ”启动/暂停键确定选择的模式

▲▼

时间区域闪烁,点按“▲▼”键调节时间长短
默认60分钟

08:00

▶/⏻

点按“ ▶/⏻ ”启动/暂停键或温控切换键
确定选择的时间

▲▼

此时温度区域闪烁,点按“▲▼”键调节温度高低
默认40°C

840°C

▶

全部设置完参数后,点触“ ▶ ”功能启动键
机器开始工作

小tips

机器启动后如机器内部温度不够会启动预热，详见P22页预热功能

23

保温模式的使用步骤详解，它的温度调节范围在60°C，此功能是保温饭菜、汤品等。

将准备好的食物放在烤盘上,放入腔内,关上门板

M

点触" M "功能选择键,直到图标亮起“ 保温 ”图标闪烁
通过上下调节键切换选择保温模式

保温

▶

点按“ ▶ ”启动/暂停键确定选择的模式

▲▼

时间区域闪烁,点按“▲▼”键调节时间长短
默认60分钟，温度默认60°C不可调

08:00

▶

全部设置完参数后,点触“ ▶ ”功能启动键
机器开始工作

小tips

机器启动后如机器内部温度不够会启动预热，详见P22页预热功能

24

智能菜单模式的使用步骤详解，P01-P50等50道菜谱。

接通电源, 将准备好的食物放在烤盘上, 放入腔内, 关上门板

点触" "功能选择键,第三行图标亮起第一个图标闪烁
通过上下调节键切换选择智能菜单模式

点触" "确认键确认,进入智能菜单设置状态
P01-P50这些选择

P01

点按" "增加/减少键选择不同的菜式
P01-P50选择切换

P03

全部设置完参数后, 点触" "功能启动键
机器开始工作

小tips

机器启动后如机器内部温度不够会启动预热，详见P22页预热功能

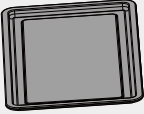
1-10	11-20	21-30	31-40	41-50
薯条	蜜汁叉烧肉	酱油烤鱿鱼	烤土豆块	古早蛋糕
葡式蛋挞	柠檬片	嫩牛肉干	烤红薯	纸杯蛋糕
鸡米花	酸奶	蒜蓉烤生蚝	火腿肠卷	巴斯克芝士蛋糕
奥尔良鸡翅	烤猪肋排	锡纸辣烤花甲	烤板栗	香葱面包
香酥鸡翅	孜然脆皮烤肉	吐司披萨	蔓越莓饼干	小餐包
蜜汁全鸡	锡纸烤牛肉	黑椒牛肉披萨	手指饼干	吐司面包
奥尔良鸡腿	黑椒牛排	孜然培根金针菇	曲奇饼干	牛奶日式面包
香酥鸡排	孜然烤牛肉串	奶香片	戚风蛋糕	面包棒
五花肉片	孜然烤羊排	烤玉米	英式磅蛋糕	全麦蔓越莓软欧包
蒜香排骨	椒盐烤虾	蒜香烤茄子	玛芬蛋糕	泡芙

童锁模式的使用步骤详解，童锁功能是为了避免小朋友误操作。

长按启动键 " " （长按3秒）进入童锁模式
(童锁功能是在机器工作中才可以启动)

时间显示区童锁图标 " " 亮起
(此时除解锁键、关机键、炉灯键外，所有按键均不能操作)

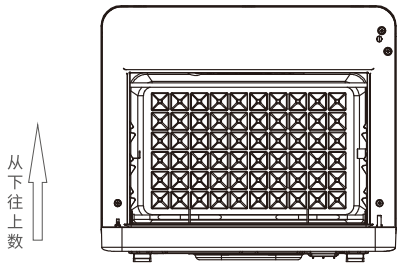
再次长按启动键 " " 可以解锁

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 			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、竹制制容器及经过耐热加工处理的纸质品可使用
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：金属容器的把手是树脂材料的，请不要使用	 注：微波炉专用	铝箔 		
网架 			烤盘 		

 上下烤+热风	鸡翅	—	网架	2	是	190	30
	披萨饼	—	烤盘	2	是	190	18-20
	戚风蛋糕 (4/6寸)	—	烤盘	2	是	140-150	50-60
	曲奇饼干	—	烤盘	2	是	150-160	20-25
 空气炸	牛肉	条状或丁状	烤盘	3	是	200	20
	牛排	1cm厚	烤盘	2	是	210-220	15-20
	羊肉	羊肉串或条状	烤盘	2	是	220	18-20
	鱿鱼	0.3-0.5kg/个	烤盘	3	是	220	15
	蛋挞	—	烤盘	2—3	否	200-220	15-20
	鸡肉	块状	烤盘	2	否	180	20-25
	红薯	0.2kg/个	烤盘/网架	2	是	210	50-60
 上下烤	玉米	0.3-0.5kg/个	烤盘/网架	2	否	200	25-30
	秋刀鱼	0.5kg/条	烤盘	3	否	220	15
	羊排	细条状	网架	3	否	220	20-25

- 1.不得以拉扯电缆的方式将空气炸烤箱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.如果空气炸烤箱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。

- 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

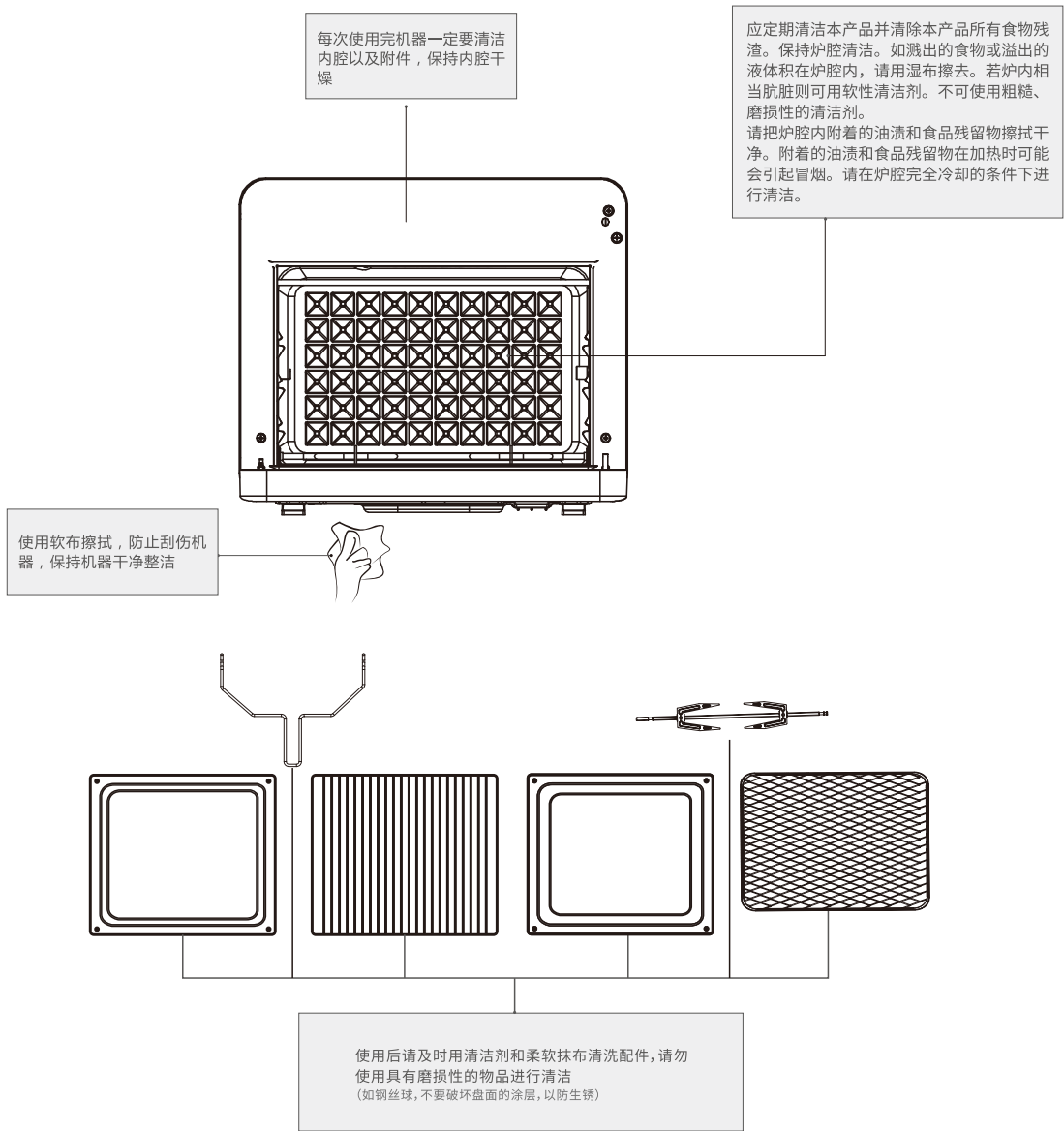
烤出的食物颜色浅及未烤透

- 烘烤温度太低
- 烘烤时间太短

- 调高温度
- 延长烘烤时间

在内腔底部中间导入250ml水,关闭产品门体。
设定温度为50℃,选择下烤+加湿功能,并设定定时器30min
待功能完成后,打开烤箱门,用抹布或者海绵蘸取带有洗涤液的温水擦拭内腔。
清洗完成后,请将产品内壁擦干。

用抹布或者海绵蘸取带有洗涤液的温水擦拭面板。



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,及其他有机溶解剂,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液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。

蒸汽积聚于炉门和有热风从排气口排出

未摆放食物而不慎启动机器

当使用各种烘焙功能时产品有白烟冒出及异味

烹饪结束后风扇仍在工作

腔体后侧有变黄现象

门密封圈可能会产生变形

首次使用各种烘烤功能时,产品有少量白烟冒出及异味

电压波动,会影响烹调时间及效果

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。

空烤箱短时间内工作不会造成损害,但用户应尽量避免。

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

这是产品冷却腔体和电子元件,属于正常现象。

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。

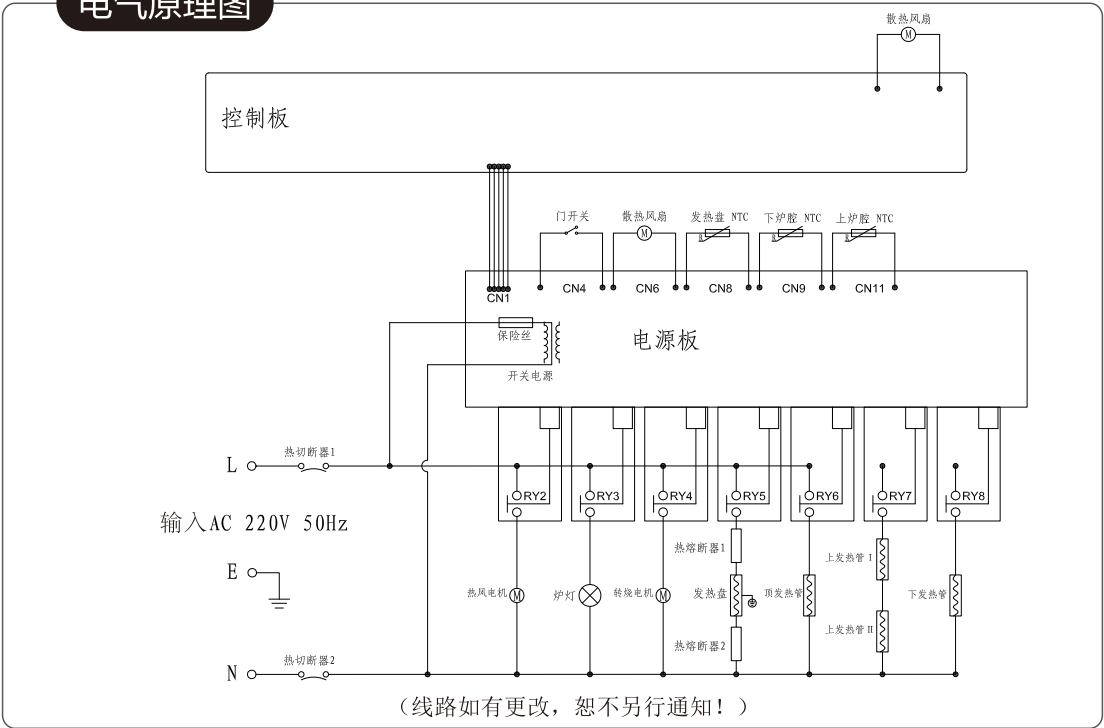
门密封圈在高温作用下可能发生变形的情况,这并非损坏,属于正常现象,不影响产品本身性能及使用。

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。

当电压在-10%至+10%的范围波动时,炸烤箱仍能工作,只是受电压偏低或者偏高的影响,输出功率相对降低或者升高,故烹调时间及效果会有变化,这是正常现象

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	▪ 产品门体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报警	▪ 腔体温度探头温度于260℃	▪ 联系售后服务
屏幕显示E-2报警	▪ 蒸发盘探头温度高于260℃	▪ 联系售后服务
屏幕显示E-3报警	▪ 启动工作后5分钟无变化且腔体温度低于35℃	▪ 联系售后服务
屏幕显示E-4报警	▪ 启动工作后5分钟无变化且蒸发盘温度低于35℃(烧烤模式时没有此功能)	▪ 联系售后服务
屏幕显示E-5报警	▪ 温度探头开路	▪ 联系售后服务
屏幕显示E-6报警	▪ 温度探头短路	▪ 联系售后服务
屏幕显示E-7报警	▪ 通信故障	▪ 联系售后服务

电气原理图



品名	空气炸烤箱
型号	ST2620XG10-S3
电压/频率	220V~/50Hz
额定输入功率	2050W
净重/毛重	10.5/14kg
单层搁架额定承重量	5kg
容积	26L
烘烤温度调节范围	40~230℃
电源插头	10A
电线长度	1.0米
外形尺寸(宽*深*高) (mm)	435*383*384
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.14-2008

（参数如有更改，恕不另行通知！）

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和人类健康造成不利影响。

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	O	O	O	O	O	O
炉脚	O	O	O	O	O	O
温控器	X	O	O	O	O	O
开关	O	O	O	O	X	X
电源线	O	O	O	O	X	X
内部线	O	O	O	O	X	X
热熔断体	O	O	X	O	X	X
线路板	O	O	X	O	X	X
电脑板	X	O	O	O	O	O
门体密封圈	O	O	O	O	O	O
发热密封圈	O	O	O	O	O	O
热熔断体支架	O	O	O	O	O	O
腔体	O	O	O	O	O	O
蒸发盘	O	O	O	O	O	O
螺丝	O	O	O	O	O	O
包材物料	O	O	O	O	O	O
本表格依据SJ/T 11364的规定编制						
O: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。						

