

微波蒸汽烤箱

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: 2021-10/12



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

ST2320WF-C7

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项	1-5	故障排除	27
产品介绍	5-7	故障代码说明	28
安装指导	8	电器产品有害物质限量说明 (RoHS)	29-30
加热原理	9	规格参数	31
烹饪注意事项	10	食品接触材质说明	32
烹调技巧	11	维修服务	33
控制界面	12		
功能介绍	13		
模式使用步骤	14		
蒸汽模式	14		
预热	15		
上管烤	16		
上下烤	17		
嫩烤	18		
微波模式	19		
预约功能	20		
自动菜单	21-22		
烹饪用具的选择	23		
清洁与维护	24		
水箱使用注意事项	25-26		

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”！

- ◆请不要用作家庭烹饪以外的目的。
- ◆禁止非专业人员改装,拆修此产品。
- ◆任何改装以及不正确的安装,调整、维修或维护都可能导致财产损失或人员伤亡,如需调整或维修应与维修客服联络,并由经过训练的专业人员进行。
- ◆为了您的安全,请不要在本产品附近存放或使用易燃易爆气体、液体或品。
- ◆此产品不应由生理、知觉、或心理机能障碍或缺乏经验及知识的人(包含儿童)使用,除非有人监督负责他们的安全或给予指导说明如何操作产品。
- ◆请监督儿童确保他们的人身安全。
- ◆禁止将金属或异物,如铁丝、手指等伸入本产品的吸气口、排气口及百叶窗,若不慎有异物调入产品内部,请拔掉电源插头,联系专业人员进行处理。
- ◆请小心储藏使用说明书。如产品交由第三者使用,请一并将使用说明书交付使用,使用者必须坚持遵守使用说明书资讯以及安全指导方针。
- ◆如器具定位于紧靠墙壁、隔板、厨房产品、装饰板等位置,建议这些产品设施用不可燃材料制作,否则应以适当的不可燃绝热材料加以覆盖,并且密切注意防火规章。
- ◆本产品没有用户可用的零配件,为避免产品损坏和人身伤害,请在维修时使用原装零件。
- ◆本机外壳,必须接地,确保安全,多谢合作!
- ◆如果本产品门或门封已损坏,则不得再使用,直到经有资格的维修人员修好为止。
- ◆除有资格的维修人员外,其他人来执行检修操作都是危险的,包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。
- ◆不要直接加热装在密封容器内的液体或其它食物,因为这样有可能发生爆炸。
- ◆在本产品内仅能使用适合的器皿。
- ◆当加热用塑料或纸包装的食物时,应注意观察工作状态,因为有着火的可能。
- ◆如发现烟雾,应关掉器具开关或拔掉电源插头,并保持炉门关闭,以抑制火焰蔓延。
- ◆微波加热饮料会导致延迟喷溅沸腾,因此取出时必须小心谨慎。
- ◆奶瓶和婴儿食品罐应经过搅拌或摇动,喂食前应检查瓶内食物的温度,以免烫伤。
- ◆本产品不能用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋,因为在用微波加热时甚至在加热之后它们可能会发生爆炸。
- ◆应定期清洁本产品并清除内胆里面所有食物残渣。
- ◆不清洁本产品会致使器具表面劣化,会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。

使用前请仔细阅读使用说明书,各项操作请严格遵守使用说明书中的各项要求。本产品为家用通用产品,其功能为:烹饪及加热食物,具备微波、烧烤和蒸汽的多种功能。由于不正确使用所造成的一切损失,厂家概不负责。

- 本产品使用前必须根据安装指导置于合适的位置。
- 本产品通电前需确保供电系统与产品电气规格要求一致。
- 连接插头和插座时,二者的型号必须相符。拔去插头时不要拽电源线。如果电源线损坏,为避免危险,必须由厂家、其维修部或类似部门的专业人员更换。
- 严禁使用任何物品堵住通风及散热孔。
- 安装结束后检查本产品的性能。如产品不能正常使用,立即断开电源,严禁非专业人员修理该产品。
- 严禁将易燃物放入产品内,以免引起火灾。
- 产品使用中会发热,取食物时注意不要接触本产品中的加热元件。
- 严禁将本产品上铭牌撕去。
- 无成人指导,严禁儿童靠近并使用本产品,在使用时可触及部分可能会发热,儿童应远离。
- 回收的旧产品应交于回收中心。
- 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁本产品炉门的任何部位。
- 加热食物时请使用厂家推荐的器皿。用微波加热食物时,不能使用金属器皿。
- 不要丢弃包装物,分离各种不同的原料送至最近的废物回收中心。
- 根据安全规则,电力系统必须与地连接。

1 技术指导

- 首次使用本机前,请先阅读本使用说明书,内有有关本机安全使用、操作及护理的重要说明,避免发生意外或损坏本机。
- 本机必须按照使用说明书所述使用。如作其他用途会有危险,风险由使用者自负。如因使用不当引致任何损坏,厂家概不负责。
- 为保持卫生及避免聚集湿气于本机内,请于每次使用后,及时清理盛物盘和底盘内的油污,清洁内胆。
- 每次使用后,应用软布抹干本产品内污垢。
- 如将不使用本机一段时间,应先彻底清洁内胆与炉门,并使用烘干功能将内胆烘干,保持内胆干爽,以免产生异味,并切断电源。

2 屏锁要点

- 不使用时请使用屏锁功能防止儿童操作本机。
- 本机只供已阅读本操作使用说明书的成年人使用。请勿让儿童接触操作本机。任何时候都要看管好儿童。
- 年老体弱人士使用本机时,请予以监督。
- 弃置本机前,请先关机及切断电源;剪掉插头并将之弃置;直接切除机背所有电源线以防乱用。

3 慎防损坏

- 切勿用本机加热密封瓶子或罐子,以免它们因内部压力爆裂,损坏本机,也有可能引致损伤或烫伤。
- 烹饪后的食物,不要留在机内太久,以免油气凝聚,侵蚀本机。
- 切勿在本机内使用可能会生锈的金属容器或器具。它们可以引起腐蚀。
- 用微波加热食物时,不能使用金属器皿。
- 只可使用含柠檬酸的除垢剂或除垢片为本机除垢。切勿使用醋或含醋清洁剂清理本机。

4 注意烫伤

- 使用时,本机炉门会很热,本产品关掉一段时间仍然发烫。工作时或工作完成后注意防止儿童触碰炉门,以免造成烫伤。
- 使用本机工作完成后,腔体底部微晶板仍留有余热,注意不要用手触碰。
- 为免烫伤,请使用隔热手套。
- 放入或取出烹调容器或冷凝液盘子时,慎防溅出汁液。同时不要接触到产品及产品顶端,以免烫伤。

5 产品故障

- 如本机损坏,请立即关机及切断电源。如产品并未安装稳妥,请完全切断电源。维修前切勿再次使用本机。如本机未安装稳妥,必须拔出电源线。如利用插头及墙上插座连接本机,请关掉插座及拔出插头。请联络专业维修人员进行维修,切勿接回电源。
- 维修须由符合资格及培训过的技术人员进行,不合格人员维修会有危险。生产商对未获授权维护概不负责。切勿打开本机外壳。
- 保修期内,必须由厂家认可的维修人员进行维修,否则保修无效。
- 如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由厂家、指定维修部或类似部门的专业人员更换。

6一般须知

- 本机选择不损坏环境的包装材料,这些材料一般可以循环再用。
- 请确保已安全地弃置所有塑胶包装,并放置远离儿童地方,以防误用而窒息!
- 请勿随便抛弃以上物料,确保被回收再利用。
- 产生高温时,用户会听到好像机器内的食物有声响,属正常现象。

7 清洁

- 清洁本产品前,请先按微蒸烤电源键,使机器处于省电模式或拔掉整机插头,并等待本产品完全冷却后再进行。
- 请拔出盛物盘等盘子,倒掉盘中烹调后剩余的油垢,并用干净抹布擦干产品内的油垢。
- 用中性清洗剂清洗包括烤架和烤盘在内的所有附件。
注意: 不要使用尖锐的清洁工具、硬毛刷和带腐蚀性的清洁用品,以免损伤烤盘。
用浸过清洁剂的柔软湿布清洁本产品门表面。

8 维修

- 本产品由厂家培训合格的专业人员进行维修,请不要自行拆卸,修理。如有疑问,请咨询当地经销商。

9 烹饪影响须知

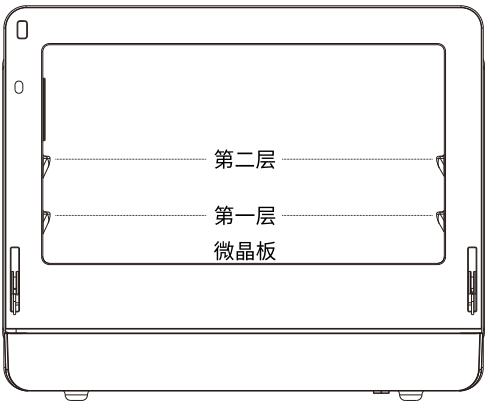
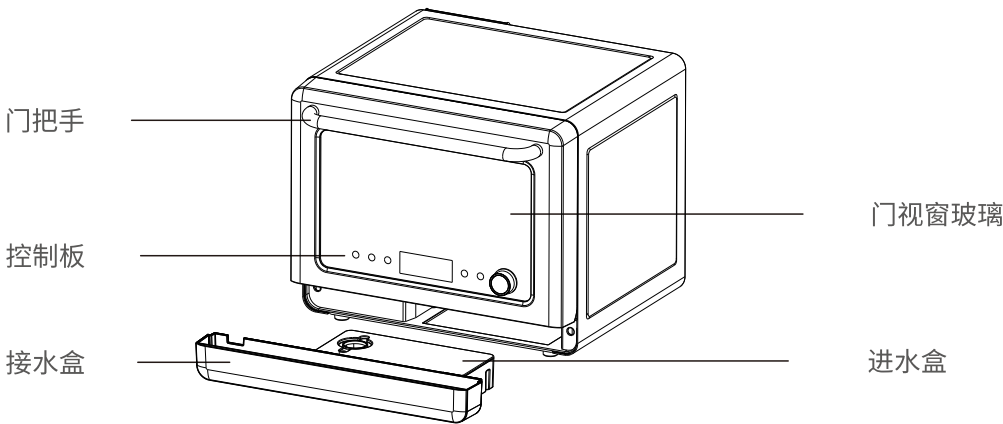
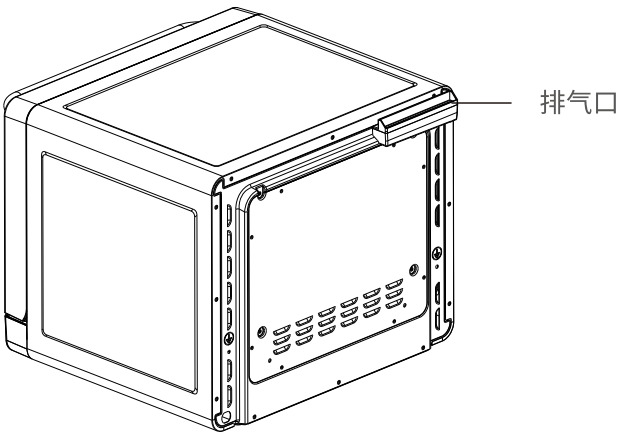
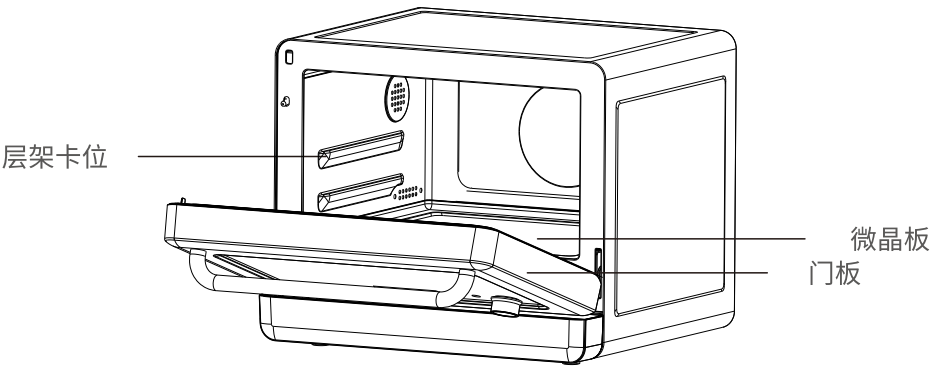
- 烹饪食谱仅提供烹调的参考时间.影响烹调时间的因素有:所喜欢的生熟程度、开始温度、海拔高度、分量、大小、食物形状和容器的种类等如果您熟悉产品操作,刚可以适当参照以上因素,调整烹调时间。

警告

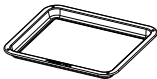
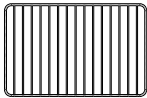
- 开启烧烤功能时,如需用塑料容器,要确定其可以耐热达300°C度,否则会熔掉或裂开。
- 开启微波功能时,如需要使用容器,必须使用可以用于微波加热容器,禁止使用金属容器及金属烤架、金属盘,禁止空载。
- 在使用时可触及的部分可能会发热,注意防烫。

警告

- 炉门关门时注意铰链位置,小心夹伤。
- 为避免可能出现的电击,维护时前,确定产品已断开电源。
- 严禁将本产品浸入水或别的液体中。
- 烹饪完成拿取食物时请使用防烫手套,以防烫伤。
- 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微波炉,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微波炉。
- 微波炉顶部外壳的上方所需自由空间的最小高度。
- 清洁门封,腔体和邻近的部件的细节。
- 此微波炉只能使用为该微波炉推荐的温度传感探头(适用带有温度传感探头的微波炉)。
- 本产品不能放置于橱柜内使用;若需放置橱柜中,请确保产品所在的橱柜没有橱柜门,产品在工中,务必确保橱柜是敞开状态。

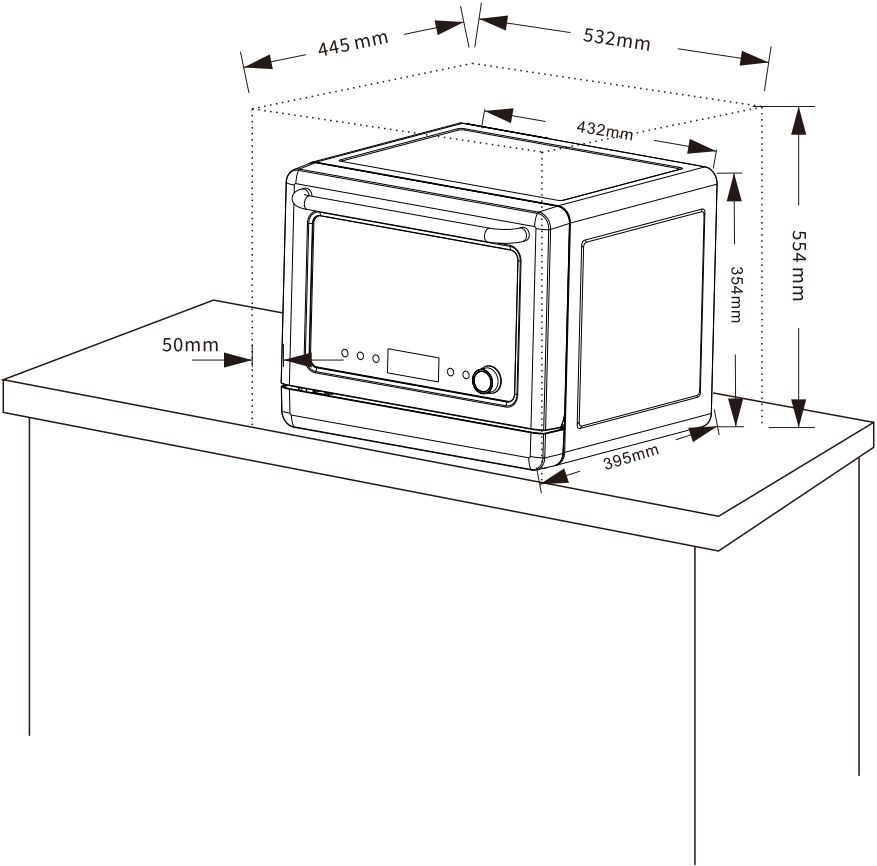


由于我们的产品在不断升级和优化,如实物与下图有差异,请以实物为准

1	烤盘		1件	烧烤时用来放置食物或接油使用。
2	蒸烤架		1件	用来蒸或烤食物。
3	手套		1件	用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤。
5	说明书		1本	教您快速上手使用机器。
6	菜谱		1本	教您正确使用蒸烤箱做菜。

附件(配件)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

- 机器放置到台面,需保证机器有足够的散热和排气空间。
- 机器背部、左侧、右侧需要设置50mm以上的散热空间。
- 机器顶部需要设置200mm以上的蒸汽排气空间。
- 图示虚线框为安装空间尺寸。



加热原理			
蒸汽	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, 因此加热请勿加盖(保鲜膜)。但个别需覆保鲜膜的菜详见菜谱。
纯烤	上下管加热	利用上下发热管加热 食谱例: 蛋糕、蛋挞  	加热后请立即取出, 避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。
微波	微波加热	利用微波加热 食谱例: 热牛奶, 热饭菜  	使用微波时, 请勿使用金属器皿。微波功能适用于快速加热食物, 加热器皿请使用宽口陶瓷或玻璃材质。

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, 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

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

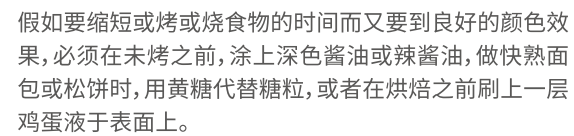
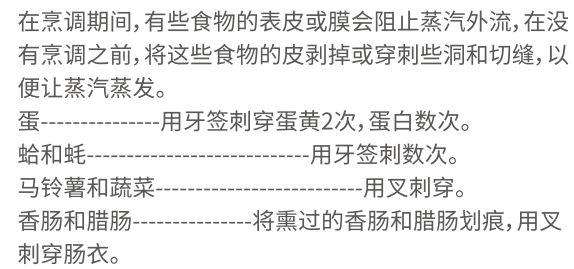
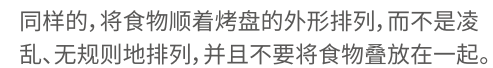
使用烘烤功能时, 必须控制烹调时间, 时刻关注所需加热食物, 切勿远离;过度加热食物可能引起冒烟、着火。

烹饪影响须知

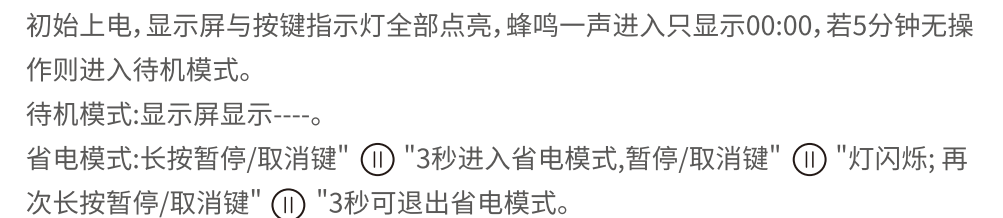
烹调食谱仅提供烹调的参考时间。影响烹调时间的因素有: 所喜欢的生熟程度、开始温度、海拔高度、分量、大小、食物形状和容器的种类等。如果您熟悉产品的操作, 则可以适当参照以上因素, 调整烹调时间。

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。

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。



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。



蒸汽	纯蒸模式	100℃	10
预热	烧烤:预热模式	200℃	/
上管烤	烧烤:上管烤模式	160℃	20
上下烤	烧烤:上下烤模式	160℃	20
嫩烤	烧烤:嫩烤模式	200℃	20
微波	微波模式	900W	/
预约	预约功能	/	1小时
菜单	4类自动菜单		
辅助	9种辅助功能		
高温	提示腔体温度高		
请加水	缺水提示		
	童锁提示		
1888℃ _W	温度、功率显示区域		
00:00 _分	时间显示区域, 不显示“分”图标的, 代表XX分XX秒; 显示“分”图标的, 代表XX时XX分)		

蒸汽模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在30℃-120℃的范围内;它适用于清蒸类的食物,如蒸鱼/包子馒头/热饭热菜,把食物放在蒸烤架上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。



待机状态下,触控蒸汽""图标 ,进入蒸汽设置模式。





转动旋钮调整温度,调节范围30-120℃,5℃/档,顺时针转动为增加,逆时针为减少。





按旋钮键确认选好的温度后,进行时间调节状态,通过转动旋钮调节时间,时间范围为01:00-99:00。顺时针转动为增加,逆时针为减少。





按下旋钮,启动工作。

工作时,可旋动旋钮重新设置时间;重新设置温度,需长按旋钮键3秒,显示屏温度值闪烁后方可调节。

- 1、附件:包子、馒头可以放在蒸烤架上蒸制,蒸烤架的蒸汽流通更顺畅。

2、与蒸相关的模式都要求水箱装满蒸馏水或纯净水。

3、缺水报警 (蒸汽功能)
在蒸汽工作状态,当显示屏“请加水”点亮时,说明水箱缺水或水箱不在指定位置,请确保水箱里水量合适且水箱在指定位置。

4、开门时注意高温蒸汽。

预热模式的使用步骤详解,可设置温度范围为100-230℃,时间不可调。它适用于做烘焙时,食物放进内腔前的腔体预热使用。



待机状态下,触控烧烤"☹️"图标,显示屏“烧烤”点亮,同时显示“预热”“上下烤”“嫩烤”“上管烤”四种功能模式。



转动旋钮,选择“预热”,按下旋钮确认,进入预热设置模式。

预热



转动旋钮调整温度,调节范围100-230℃,顺时针转动为增加,逆时针为减少。

200℃



按下旋钮启动工作。

中途无任何操作,预热继续保温10分钟后自动退出到待机状态。

上管烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在100℃-230℃的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点,把食物放在平底烤盘或蒸烤架上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。



待机状态下,触控烧烤"☹️"图标,显示屏“烧烤”点亮,同时显示“预热”“上下烤”“嫩烤”“上管烤”四种功能模式。



转动旋钮,选择“上管烤”,按下旋钮确认,进入上管烤设置模式。

上管烤



再转动旋钮调整温度,调节范围100-230℃,10度/档,顺时针转动为增加,逆时针为减少。

160℃



设置好温度后按下旋钮确认,再转动旋钮调整时间,范围01:00-99:00;顺时针转动为增加,逆时针为减少。

20:00



按下旋钮启动工作。

工作时,可旋动旋钮重新设置时间;重新设置温度,需长按旋钮键3秒,显示屏温度值闪烁后方可调节。

上下烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在100℃~230℃的范围内;它适用于烘焙(蛋糕/饼干/面包),烧烤(肉类/海鲜等),把食物放在平底烤盘或蒸烤架上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。



待机状态下,触控烧烤"  "图标,显示屏“烧烤”点亮,同时显示“预热”“上下烤”“嫩烤”“上管烤”四种功能模式。



转动旋钮,选择“上下烤”,按下旋钮确认,进入上下烤设置模式。

上下烤



再转动旋钮调整温度,调节范围100-230℃,10℃/档;顺时针转动为增加,逆时针为减少。

180℃



设置好温度后,按下旋钮确认,再转动旋钮调整时间,时间范围为01:00-99:00。顺时针转动为增加,逆时针为减少。

20:00



按下旋钮启动工作。

工作时,可旋动旋钮重新设置时间;重新设置温度,需长按旋钮键3秒,显示屏温度值闪烁后方可调节。

嫩烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在100℃-230℃的范围内;它适用于烤制一些大块食物,如烤鸡、牛排、鸡排、红薯等可以加快烤的速度,把食物放在平底烤盘或蒸烤架上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。



待机状态下,触控烧烤"  "图标,显示屏“烧烤”点亮,同时显示“预热”“上下烤”“嫩烤”“上管烤”四种功能模式。



转动旋钮,选择“嫩烤”,按下旋钮确认,进入嫩烤设置模式。

嫩烤



再转动旋钮调整温度,调节范围100-230℃,10℃/档;顺时针转动为增加,逆时针为减少。

200℃



设置好温度后按下旋钮确认,再转动旋钮调整时间,范围01:00-99:00;顺时针转动为增加,逆时针为减少。

20:00



按"确认"键启动工作。

工作时,可旋动旋钮重新设置时间;重新设置温度,需长按旋钮键3秒,显示屏温度值闪烁后方可调节。

嫩烤模式下,请保证水箱内有适量的水且水箱安装到位。

微波模式的使用步骤详解,把食物放在合适的容器内,选择合适的时间和功率后即可开始烹饪;此模式必须使用被允许微波加热的容器,置于微晶板上。



待机状态下,触控微波" "图标,显示屏“微波”点亮,进入功率设置状态。





转动旋钮调整功率,调节范围100-900W,100W/档,顺时针转动为增加,逆时针为减少。





设置好功率后按旋钮按键确认,再转动旋钮调整时间,范围00分00秒-99分00秒,顺时针转动为增加,逆时针为减少。





按下旋钮启动工作。

工作时调节旋钮可以修改时间,长按旋钮按键3秒可以修改功率。

提示:微波适用于加热有一定含水量的食物。

一般翻热食物时,器皿请使用宽口陶瓷或玻璃材质,参考以下方法操作:(仅供参考)

热牛奶(约150ml):900W 1分钟左右,工作完成搅拌后再喝。

冷藏剩饭剩菜:1个人分量,900W, 3分钟左右。

冷冻包子、馒头:4个,800W,2分钟左右。

冷藏面包、汉堡:2个,800W,1分钟左右。

预约模式的使用步骤详解。



待机状态下,转动旋钮,显示屏“菜单”“预约”图标点亮;再转动旋钮,让“预约”图标闪烁;按下旋钮确认,进入预约设置模式。





转动旋钮设置好预约时间,时间选择范围5分钟到24小时。



a) “蒸汽”“烧烤”“微波”模式的预约操作:
选好预约时间后,按下旋钮,接着触控“蒸汽”或“烧烤”或“微波”等按键,选择相应的功能,设置过程同前面功能设置。

b) 自动菜单模式的预约操作:
选好预约时间后,按下旋钮,进入自动菜单选择状态,操作同前面自动菜单的步骤进行。



设置好预约后,按下旋钮启动预约烹饪。

预约时间调节,时间显示中,不显示“分”图标的,代表XX分XX秒;显示“分”图标的,代表XX时XX分)。

自动菜单分4类：
A辅助功能、C蒸汽菜单、E烧烤菜单、F微波菜单。

待机状态下,转动旋钮,显示屏“菜单”“预约”图标点亮。

再转动旋钮,让“菜单”图标闪烁,按下旋钮确认。

转动旋钮,选择“辅助”“蒸汽”“烧烤”“微波”任一功能,按下旋钮确认后,进入选定菜谱的设置模式。
a)辅助菜谱,屏幕显示A01,转动旋钮可选择A01-A09;
b)蒸汽菜谱,屏幕显示C01,转动旋钮可选择C01-C12;
c)烧烤菜谱,屏幕显示E01,转动旋钮可选择E01-E18;
d)微波菜谱,屏幕显示F01,转动旋钮可选择F01-F12。

A01翻热 A02热牛奶 A03发酵 A04解冻 A05保温 A06干果 A07除垢 A08餐具消毒 A09腔体烘干	C01蒸馒头 C02蒸手工包 C03蒸速冻饺 C04虾仁蒸蛋 C05清蒸鱼 C06剁椒鱼头 C07粉丝扇贝 C08蒜蓉蒸虾 C09豉椒蒸花甲 C10蒸娃娃菜 C11南瓜蒸排骨 C12香姑蒸鸡块	E01奥尔良烤翅 E02烤鸡肉串 E03香草烤鸡 E04孜然烤排骨 E05骨肉相连 E06酱烤鱿鱼 E07椒盐烤虾 E08香烤秋刀鱼 E09黑椒牛排 E10意大利披萨 E11芝士桐番薯 E12烤风味蔬菜	E13蔓越莓曲奇 E14葡式蛋挞 E15戚风蛋糕 E16牛角面包 E17炸薯条 E18鸡米花	F01土豆焖排骨 F02鱼香肉丝 F03肉末茄子 F04蛋汤鱼皮饺 F05莲子银耳汤 F06木瓜炖雪哈 F07花旗参炖鸡 F08冰糖雪梨 F09桂圆红枣汤 F10莲藕排骨汤 F11无花果瘦肉汤 F12虫草花炖鸽子

自动菜单中,除垢程序A07的时间不可调外,其它自动菜单的时间都可调;温度调节,自动菜单中只有发酵和干果可以调整温度,其它都不可调。

A类辅助功能,有翻热、热牛奶、发酵、解冻、保温、干果、除垢、餐具消毒、腔体烘干等9种功能。

代码	辅助功能	功能与用途
A01	翻热	微波:加热冷藏食品(不能使用金属器皿)
A02	热牛奶	微波:加热牛奶200ml(不能使用金属器皿)
A03	发酵	蒸汽:40度发酵(温度和时间都可调)
A04	解冻	微波:不能使用金属器皿
A05	保温	蒸汽:恒温保温
A06	干果	上下烤:果类烘干(温度和时间都可调)
A07	除垢	蒸汽发生器清洗
A08	餐具消毒	不能消毒纸质、塑料等不耐温的器皿
A09	腔体烘干	上下烤:清洁腔体积水后使用,保持腔体干爽防止细菌滋生

辅助功能:除垢(蒸汽发生器除垢-A07)

为保障产品的蒸汽相关功能能持续有效运行,如果内胆右侧底部进气孔出现较多白色水垢建议运行除垢程序。

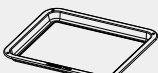
A、除垢程序运行前,将2包除垢剂(柠檬酸10克/包)粉末和500ml水倒入到水箱中,摇晃至除垢颗粒完全溶解后,放入至产品水箱凹槽。

B、然后在腔体内右侧铺上一道吸水毛巾,关门,运行菜单中的除垢程序,程序总共65分钟,请注意在62分钟后程序会停止并提示,此时,请将水箱中的剩余除垢液倒除,换上300ml左右清水,按运行键继续运行除垢程序,直至倒计时结束。

C、除垢完成后,为避免产生异味,请在毛巾取出,擦干腔体内积水后,使用烘干功能将内胆除湿,保持内胆干爽。

由于机型不同,产品内配件及外观有所差异,请以实物为准。
由于产品在不断的升级,如实物与上图有所差异,请以实物为准。

注意:本产品各功能使用器皿选择
温馨提示:微波功能下,金属器皿(包括锡箔纸)不能使用,除非厂家推荐

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 			
陶瓷/瓷器  注：内侧有彩色图的容器，可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。				木、竹容器  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容器。			
漆器 				耐高温保鲜膜  注：保鲜膜遇到高温会融化			
金属容器  注：金属容器的把手是树脂材料的，请不要使用				铝箔 			
烤盘 				蒸烤架 			

清洁保养

注意保养事项
您的微蒸烤箱需要定期进行清洁、保养待产品冷却后进行一定的清洗,应定期清洁产品腔内所有事物残渣。不清洁产品会使器具内胆表面劣化,这会影晌器具的寿命可能会导致危险的情况。
1.可用蘸有软性洗涤剂(如洗洁精)的布擦拭产品外壳,再用湿布擦干净,最后用干抹布保持炉腔的干爽,严禁使用钢丝擦等硬物擦拭本产品。请勿清洁炉门安全锁系统。
警告: 不要使用粗糙擦洗剂或金属刮刀清洁炉门的玻璃,如果炉门的玻璃表面会擦伤,这样的话炉门玻璃会导致粉碎。
2.煮食过程中产生的油脂会腐蚀腔体炉腔、影响加热效果,从而改变事物的味道。因此使用后请及时清洁炉腔。
3.请使用温水清洁烤盘和烤架。注意在产品长时间烹饪后,禁用冷水立即清洁。
4.建议每天在使用后,将内胆用热水清洁,抹干,并使用烘干功能A09,使产品内胆保持干爽,预防细菌滋生。

维修与保养

维修前须知,如您的产品需要维修,请仔细阅读以下内容。
下列情况均属正常
A.烹调时候出现光和风(产品工作需要散热,产品四周及底盘会有热风排出,出现灯光以及闻到气味均属正常)
B.工作时候的响声(高速散热风扇会产生噪音,这属于正常想象)
若微蒸烤箱不能启动,请检查是否排除以下问题:
A.没有插紧电源,拔下插头,待10秒后再重新插上
B.保险丝烧断或电路断路器发生作用,重新装置保险丝或重新设定电路断路器(由售后专业维修人员负责修理)
C.插座有问题,使用其他电器测试插座是否有问题,请检查炉门是否关好,请注意关好炉门!

注意

请使用蒸馏水或纯净水,否则容易产生水垢

经常清洁进水盒,以保障水质安全健康

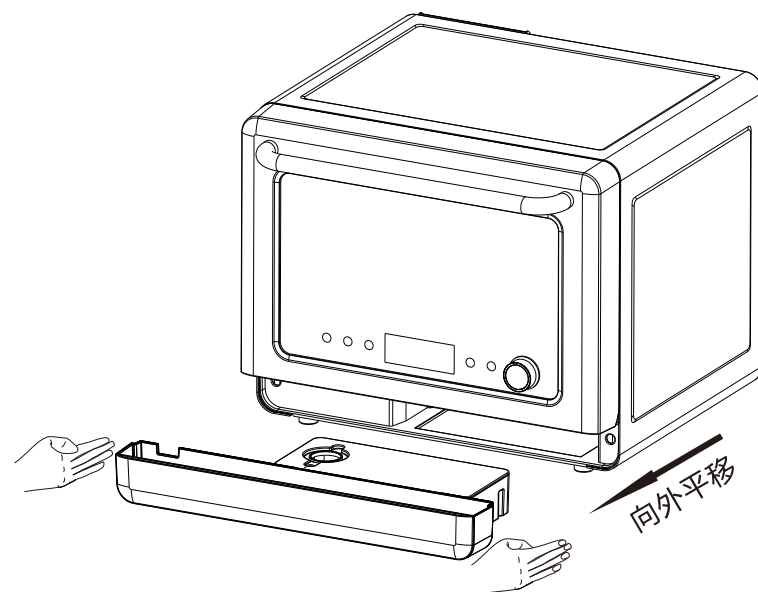
使用前确保密封圈完全盖好

使用前请细心按压进水盒盖子,确保盖子和盒体紧密贴合,以避免漏水或水箱错位

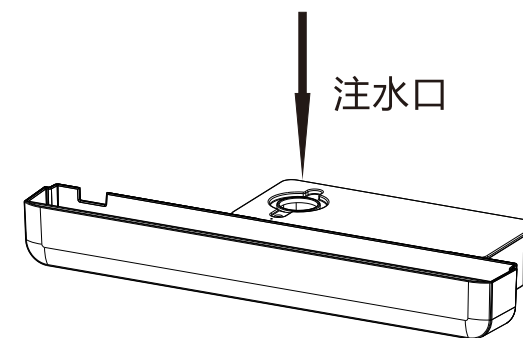
进水盒的水量尽量不要超过最高水位线

加水步骤

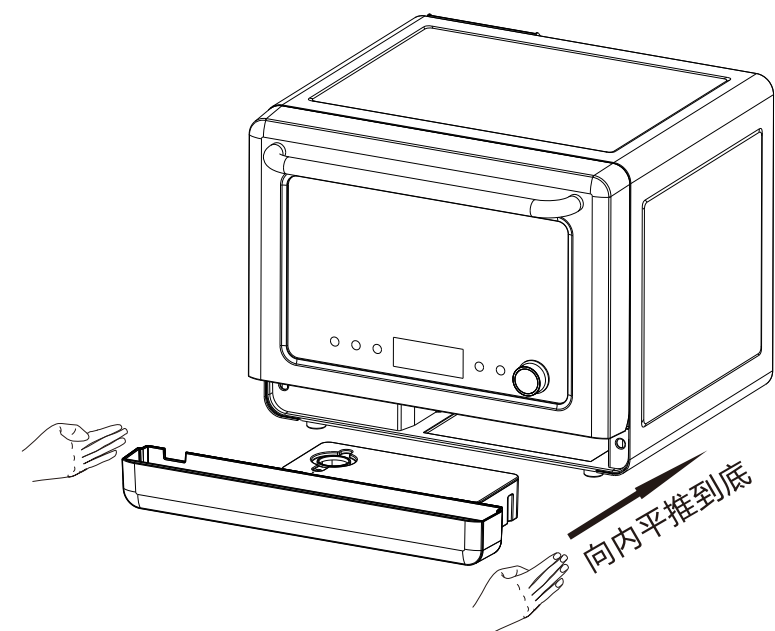
1.取出接水盒和进水盒:双手扶住接水盒两端,将接水盒向外平移取出;



2.加水:掀开橡胶密封圈,注入足量的纯净水或蒸馏水;



3.安装接水盒和进水盒:双手扶住接水盒两端,将接水盒向内平推,确保安装到位;



显示屏不亮	1.机器没有连上电源 2.显示屏坏 3.系统死机	1.连接上电源 2.联系售后服务 3.重新上电
显示屏显示异常	1.系统死机 2.屏损坏	1.重新上电 2.联系售后服务
按键失灵	1.屏上有水珠、水雾 2.系统死机 3.TP插线松脱/触摸板坏	1.擦干屏幕重新触摸 2.重新上电 3.联系售后维修
门漏气	1.门上的密封圈变形大、移位 2.门铰链损坏	1. 将密封圈整理平整 2. 联系售后服务
炉灯不亮	1.灯泡损坏 2.电脑板损坏 3.插线松脱	联系售后服务
微波不加热	1.食物未放置在微波加热区域 2.使用金属器皿 3.微波加热系统损坏	1.食物置于微晶板圆形区域 2.使用陶瓷或玻璃器皿 3.联系售后服务
不出蒸汽 (有故障提示)	1.进水盒没加水(水箱图标有提示) 2.蒸汽系统异常(提示故障) 3.水箱前头密封圈丢失	1.进水盒加水再启动工作 2.联系售后服务 3.联系售后服务

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

E1	微波开关失效(微波功能不可再用)	联系售后服务
E2	微波通信失效(微波功能不可再用)	可按按键继续操作
E3	变频微波工作异常(微波功能不可再用)	可按按键继续操作
E4	加热失效	联系售后服务
E5	蒸发盘NTC开路(蒸汽功能不可再用)	可按按键继续操作
E6	蒸发盘NTC短路(蒸汽功能不可再用)	可按按键继续操作
E7	腔体NTC开路	联系售后服务
E8	腔体NTC短路	联系售后服务
E9	腔体温度过高不适合蒸汽程序运行	可按按键继续操作

出现性能故障时, 蒸烤箱可以自行识别或判断故障原因。如在使用过程中, 显示板出现以上代码, 可自己按上面提示操作或拨打CASDON凯度全国联保售后服务电话:4008-110-168。

序号	部分名称	产品中有害物质名称及含量					
		铅	汞	隔	六价铬	多溴联苯	多溴二甲醚
		(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr ⁶⁺)	(PBB)	(PBDE)
1	腔体组件	0	0	0	0	0	0
2	底板	0	0	0	0	0	0
3	钱链组件	0	0	0	0	0	0
4	外罩	0	0	0	0	0	0
5	隔热板	0	0	0	0	0	0
6	支撑板	0	0	0	0	0	0
7	烧烤架	0	0	0	0	0	0
8	LED灯组件	0	0	0	0	0	0
9	控制面板组件	0	0	0	0	0	0
10	弹簧	0	0	0	0	0	0
11	螺母/螺钉	0	0	0	0	0	0
12	安装板组件	0	0	0	0	0	0
13	蒸汽发生器	0	0	0	0	0	0
14	导风板	0	0	0	0	0	0
15	电脑板	X	0	X	0	0	0
16	触摸屏	0	0	0	0	0	0
17	导风安装板	0	0	0	0	0	0
18	联锁组件 (微动开天)	0	0	0	0	0	0
19	电容/夹	0	0	0	0	0	0
20	电源线	0	0	0	0	0	0
21	烤盘+烤夹	0	0	0	0	0	0
22	磁控管	0	0	0	0	0	0
23	高压变压器	0	0	0	0	0	0
24	电机	0	0	0	0	0	0
25	发热管组件	0	0	0	0	0	0
26	保险管组件	0	0	0	0	0	0
27	温控器	0	0	X	0	0	0
28	微动开关	0	0	0	0	0	0
29	导线	0	0	0	0	0	0
30	对流板	0	0	0	0	0	0
31	炉门组件	0	0	0	0	0	0

序号	部分名称	产品中有害物质名称及含量					
		铅	汞	隔	六价铬	多溴联苯	多溴二甲醚
		(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr ⁶⁺)	(PBB)	(PBDE)
1	风扇组件	0	0	0	0	0	0
2	减震垫块	0	0	0	0	0	0
3	垫片	0	0	0	0	0	0
4	水盒组件	0	0	0	0	0	0
5	弹簧	0	0	0	0	0	0
6	高压二极管一体	0	0	0	0	0	0

本表格依据SJ/T11364的规定编制

0	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""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。

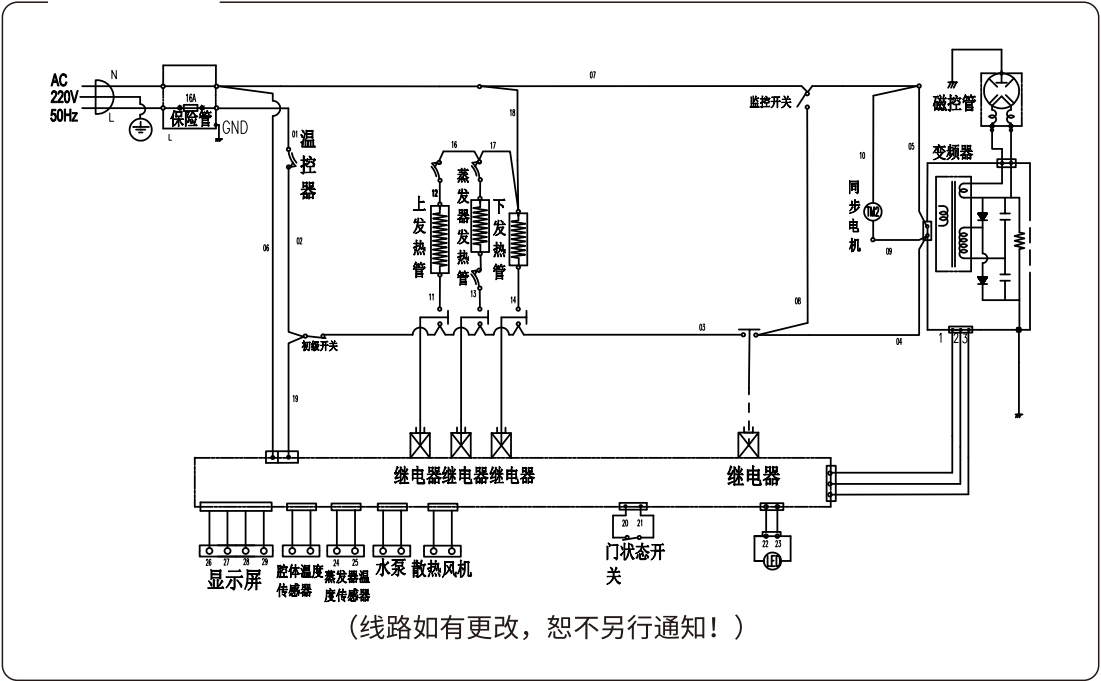


此标识适用于在中华人民共和国销售电子信息产品,标识中央的数字为正常使用条件下的环境保护适用期限的年数。

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。

产品型号	ST2320WF-C7
额定电压 / 频率	220V~/50Hz
额定功率	微波输入 / 输出：1400W/900W 烧烤：1700W 蒸汽：2000W 最大功率：2000W
整机尺寸（mm）	432（宽）*354（高）*395（深（不含拉手））
产品净重 / 毛重	14.5kg/17kg
额定容量	23L
外箱尺寸（mm）	506（长）*475（宽）*445（高）
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.21-2008 GB4706.19-2008



请根据使用说明书要求正常使用本产品
本产品食品接触材料及部件符合GB 4806.1-2016 GB9685-2016以及相应食品安全国家标准要求,具体入下:

PC	水盒组件	GB4806.7-2016	仅接触水,使用温度20℃-80℃
POM	水盒组件(水管塞)	GB4806.7-2016	仅接触水,使用温度20℃-80℃
桂橡胶	水盒组件(导水管)	GB4806.7-2016	仅接触水,使用温度20℃-100℃
SUS304	蒸汽发生器	GB4806.9-2016	仅接触水,使用温度20℃-160℃
SUS304	内胆、发热管	GB4806.9-2016	
电镀铝板基材/环氧聚酯涂层	门体、涂层、烤盘	GB4806.9-2016 /GB4806.10-2016	
冷轧钢板基材/环氧聚酯涂层	门体、涂层	GB4806.9-2016 /GB4806.10-2016	
SUS304	烤架	GB 4806.9-2016	不得接触酸性食品,使用温度100℃-300℃
硼硅玻璃或微晶陶瓷	内隔板	GB4806.4-2016 /GB 4806.5-2016	使用温度40℃-300℃
硅胶(食品级)	蒸汽发生器(水管)、进水管、出水管、炉门密封圈、门体硅胶	GB 4806.11-2016	使用温度20℃-230℃
不锈钢 06Cr19Ni10	水盒组件(弹簧), 金属发热管、温度传感器探头	GB 4806.9-2016	使用温度100℃-300℃

备注:
1、所列可能接触食物部品,不宜作为容器长期储存食品
2、本系列产品包含以上食品接触材料及部件,但部分机型可能不含有个别材料及部件,以实际产品为准。

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。

.....

名称型号: _____ 机身编号: _____

销售日期: _____ 电话号码: _____

销售商店: _____

保修地址: _____

(此联由顾客保存, 凭证保修)

