

蒸烤炸一体机

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: 2021-12/16



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

ST20N-S61G

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项	1-2	规格参数	29
产品介绍	3-4	故障排除	30
安装指导	5-6	故障代码排除	31
加热原理	7	技术数据	32
食物特征	8	电器产品有害物质限量说明(RoHS).....	33
烹饪注意事项	7	食品接触材质说明	34
烹饪技巧	9	维修服务	35
控制面板	10-12		
功能介绍	12		
使用前说明	13		
产品使用	14-22		
烹饪用具的选择	23-24		
常见食物的烹饪时间建议	24		
注意事项	25		
烘培时常见现象及处理方法	26		
清洁与维护	27		
使用常识及保养注意事项	28		

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”！

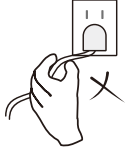
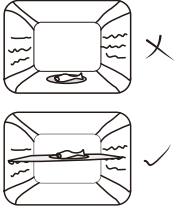
为防止人身伤害及物品损坏事故，请务必仔细阅读并遵守本说明书中有以下标志符号的内容。
本说明书中的安全标志符号如下：

禁止标志	切勿进行 操作	警示标志	必须严格按 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。
- 不可将易燃物质（例如烟雾剂）放置产品的里面和下面；使用产品时，不得在其附近喷洒烟雾剂，必须始终有人看管。
- 拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请勿手拿电源线插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。
- 整机远离热源、煤气和酒精等易燃物品。
- 禁止无人照看的幼儿和残疾人使用此产品，并禁止儿童玩耍此产品。
- 请勿使用松动或接触不良的电源插座，否则易导致触电、短路、起火等危险。
- 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，单独使用10A的插座，请勿与几个电器同时使用同一个人电源插座，并确保插座安全有效接地。
- 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。
- 长时间不使用的時候，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。
- 产品在使用期间会发热，注意避免接触产品内的发热单元以免烫伤和灼伤；工作结束后取出食物时务必戴好耐高温保护手套，以免烫伤。
- 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，切勿在烹饪含有酒精的食物。
- 若器具出现功能不正常时，请拔掉电源插头重新上电。
- 使用时内部烤盘、蒸烤盘等放置必须正确到位。
- 器具不能用作室内取暖器。
- 不能使用蒸汽清洁剂。

警示

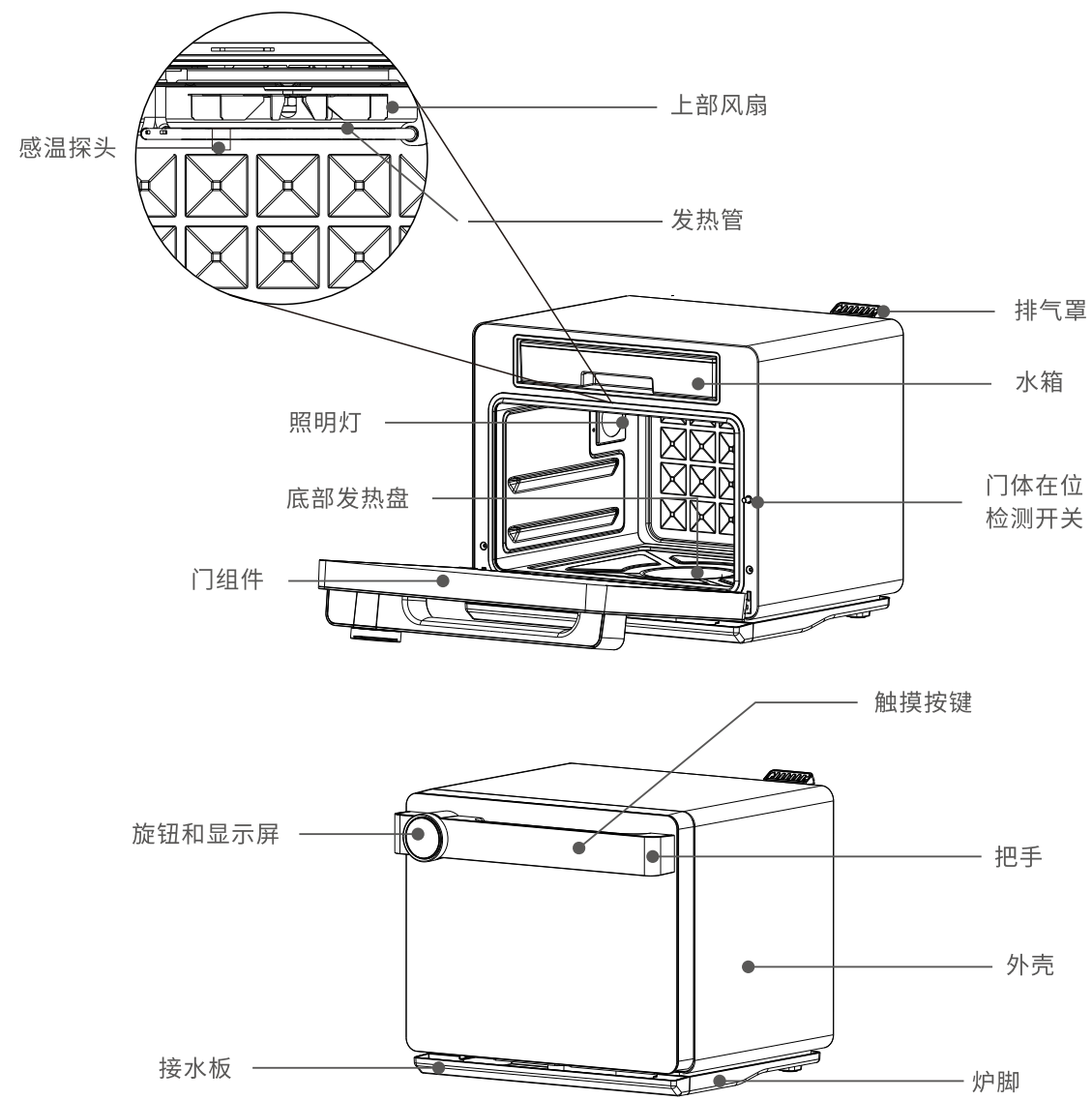
- 不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁器具门的玻璃，如果器具的玻璃表面会擦伤，这样做会导致玻璃粉碎
- 电器门上的铰链会在开关门时移动，您可能会被夹住，双手必须远离铰链。
- 为避免可能出现的电击，换灯前应确保器具已断开电源。
- 搬运时不可用门把手，应从产品底部抬起，轻搬轻放。
- 清洗时必须切断电源，注意使用中性清洁剂。同时使用柔软抹布擦洗，防止划伤表面。
- 请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下操作器具。
- 器具不能在外接定时器或独立的遥控控制系统的方式下运行。
- 用好后立即关闭器具，否则残余的脂肪会引起火警。
- 如使用不当会导致漏水、漏气现象，请专业维修人员维修。
- 为避免可能出现的电击，换灯泡前应确定器具已断开电源。
- 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。

小tips

请仔细阅读本说明书，务必遵守以上注意事项！

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。本产品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。



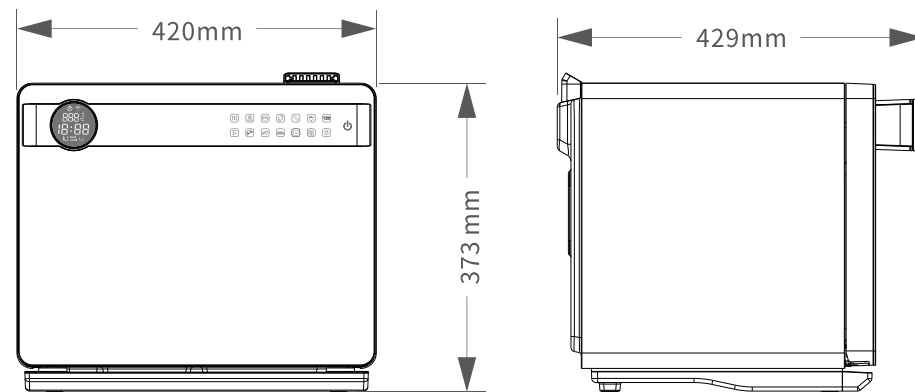
由于我们的产品在不断升级和优化,如实物与下图有差异,请以实物为准

1	烤盘/接油盘		1件	烧烤或者制作其他菜,也可以置于带孔蒸烤盘下方,用于接纳溶解油脂或者食物残渣。
2	带孔蒸烤盘		1件	可用于蒸或空气炸的食物使用。
3	接水板		1件	蒸烤过程中蒸发的水分会收集在此盘中,每次使用完后,接水盘中的水需清理干净。
4	防烫手套		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

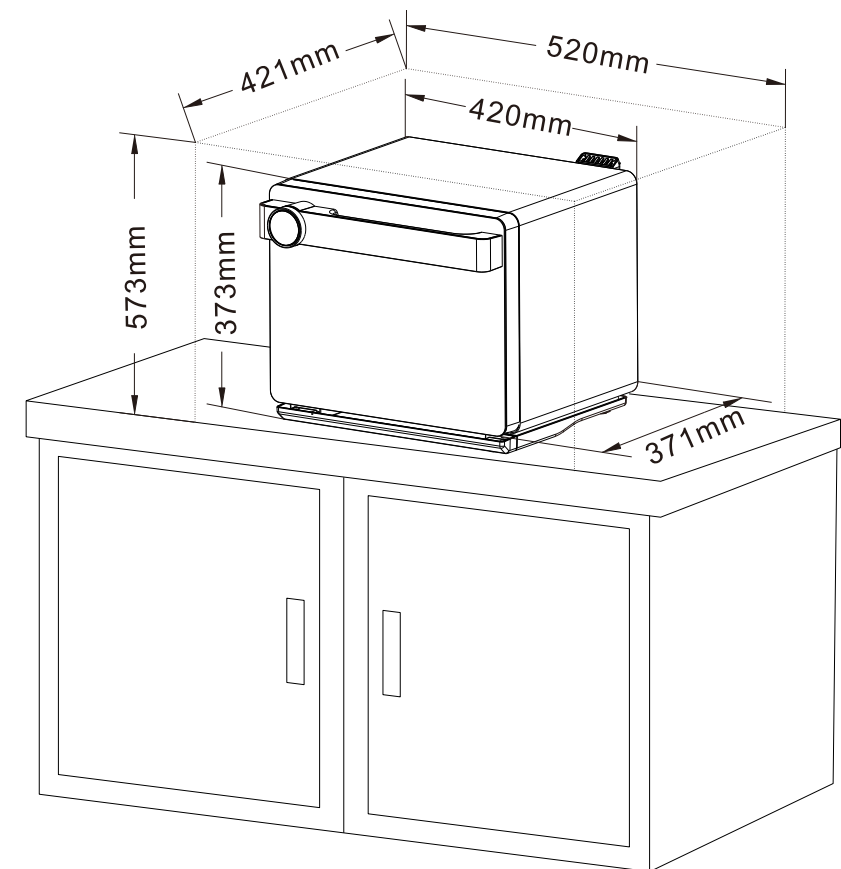
附件(配件)提示:长时间使用高温情况下可能出现轻微变形,这并不影响功能,待冷却之后会恢复原状。

- 请确认家中使用的电压与产品卷标上的一致。
- 请把产品内的包装物全部取出。
- 应仔细查看产品是否有损坏,如有损坏,请立刻联络经销商或本公司维修部。
- 此产品较重,应放置于有足够承托力的水平面上,确保产品及食物的重量能安全承托。
- 本产品应放置于通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用,远离高温及蒸汽。
- 切勿在产品顶部放置任何物品。
- 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,必须确保此产品接地良好。

外形尺寸(宽x深x高) (mm): 420X429X373



- 机器放在台面，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。
- 图标虚线为安装空间尺寸。



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 焙 / 空 气 炸	顶 部 发 热 管 + 循 环 风 扇	利用加热管+循环风扇加热 食谱例:蛋达 	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对食物进行翻面。

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,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:

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

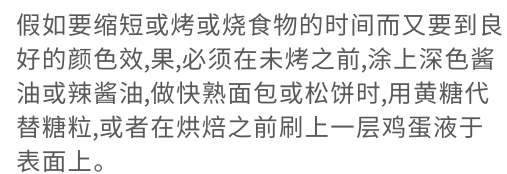
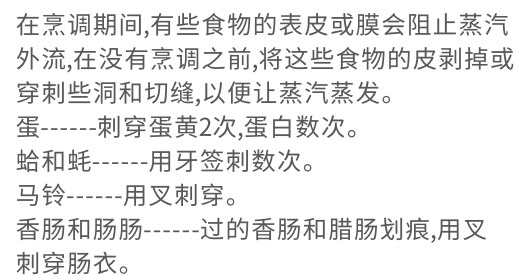
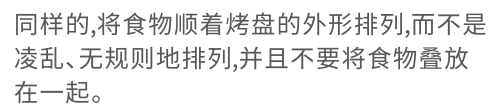
使用烘烤功能时,必须控制烹调时间,时刻关注所需加热食物,切勿远离;过度加热食物可能引起冒烟、着火。

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量,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。



 烤鸡翅键	烤鸡翅模式, 适用于烤鸡翅、鸡腿、披萨等。
 蒸烤键	蒸烤模式, 适用于做外酥里嫩的食物。
 烘焙键	烘焙模式, 适用于做烘焙西点。
 纯蒸键	纯蒸模式, 适用于做蒸相关的食物。
 空炸键	空炸模式, 适用于做空炸类食物。

	点按旋钮, 启动或暂停; 转动旋钮, 调节温度或时间数值。
 温度显示区域	温度设置显示; 最大可设置40°C-230°C, 每5°C为一档。
 时间显示区域	时间设置显示, 冒号左边两位代表小时数值, 冒号右边两位代表分钟数值。
 童锁显示	屏幕出现童锁图标, 代表按键(除炉灯外)已上锁; 长按电源键3秒, 可解锁, 童锁图标熄灭。
 时钟显示	屏幕出现此图标, 代表屏幕的时间数值为12小时制时间(非机器工作时间); 屏幕出现此图标, 且温度和时间值一同显示时, 代表机器已设定了预约功能。
 缺水显示	水箱缺水时, 屏幕出现该图标并闪烁。

 预约结束时间	1、长按温度/时间切换键, 屏幕出现该图标, 表示可进行预约结束时间设置; 2、预约成功后, 点按温度/时间切换键, 出现该图标, 查看预约结束时间。
 预约开始时间	预约成功后, 点按温度时间切换键, 出现该图标, 查看预约开始时间。

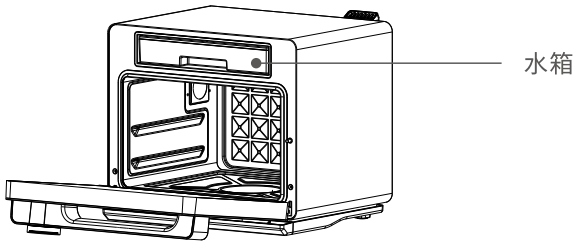
	纯蒸模式	100	15	40-115	1min-3h
	蒸烤模式	180	15	120-230	1min-3h
	空炸模式	180	30	40-230	1min-3h
	烘焙模式	180	30	40-230	1min-3h
	蒸鱼模式	100	15	95-100	1min-3h
	蒸排骨模式	100	40	/	1min-3h
	蒸面食模式	100	20	/	1min-3h
	热饭菜模式	230	10	100-230	1min-3h
	烤鸡翅模式	180	25	120-230	1min-3h
	葡挞模式	190	13	120-230	1min-3h
	发酵模式	35	60	30-45	1min-19h59分
	菜单模式	菜单功能, 内置P01-P30共30道菜单			

新机首次使用时,因为加热元件的保护涂层蒸发会产生异味,所以在保障机器周边环境通风良好的情况下,将水箱加满水,后进行清洁操作,参考本说明书“烹饪注意事项”相关内容指引,具体操作步骤如下:

- ① 选择纯蒸模式"  ",设定100°C、20分钟,启动工作;
- ② 纯蒸程序结束后,将内腔积水清理干净;
- ③ 再启动空炸"  "或烘焙"  "任一模式均可,设定180°C、20分钟,启动工作;
- ④ 程序结束,待机体冷却之后,打开箱门通风即可。

注:配件单独清洗晾干即可。

- ① 打开机器门体,取出水箱;



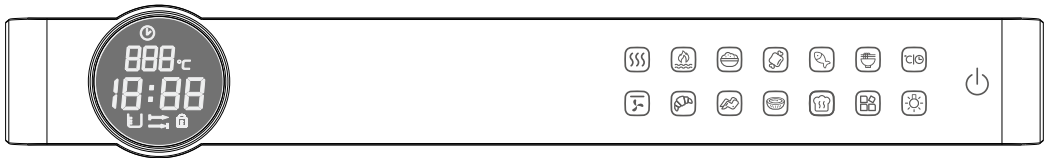
- ② 取出水箱后,请先检查水箱是否干净或是否有异物堵塞进水口,如有异味或脏污请及时清洗,勿用开水清洗;
- ③ 打开水箱进水密封盖,将水装满至水箱中;
- ④ 打开机器门体,将加好水的水箱,推入水箱槽中。

注:

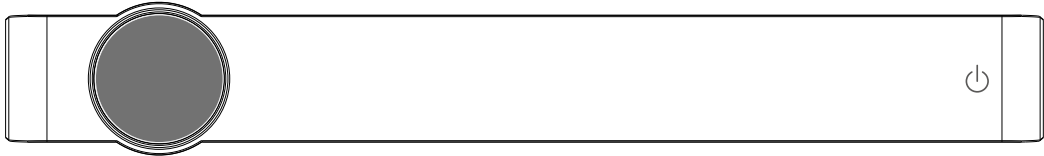
- ① 为减少水垢产生,建议使用纯净水;
- ② 机器在工作过程中出现缺水,切勿在机器未暂停工作的情况下,打开箱体取出水箱,避免高温蒸汽或热量烫伤;
- ③ 机器在工作过程中出现缺水,先将机器暂停,再打开箱体,待热量散去后,再取出水箱,取出过程中注意手不要碰到机器内壁,避免高温触碰;
- ④ 缺水时,旋钮屏幕会显示缺水图标"  ",闪烁提醒用户。

机器接通电源,发出提示音,按键和显示屏随即亮起,1秒后,保留电源键"  "点亮,其他按键和显示屏熄灭。

- ① 通电后,按键和显示屏全部亮起



- ② 1秒后,保留电源键"  "点亮,其他按键和显示屏熄灭,进入省电模式。



- ③ 机器若在5分钟内无任何操作,电源键"  "熄灭,机器进入关机状态。



(触控此处位置,可点亮电源键)

- ④ 如需开机,触控把手左方按键任一位置,电源键"  "点亮,可长按此键,进入工作模式设置。

长按电源键"  "开机, 其他按键呈半亮, 旋钮屏幕默认显示时钟, 进入待机状态。



注:

- ① 模式选择状态下, 30秒无操作进入待机状态;
- ② 待机状态下, 60秒内无操作进入省电模式, 电源键"  "呼吸闪烁, 此时可长按按电源键"  ", 进入待机状态;
- ③ 省电模式: 大于5分钟无任何操作, 电源键"  "熄灭, 触碰按键位时, 电源键"  "呈半亮, 此时可长按电源键"  ", 进入待机状态。

用户可根据自身需求和食材特性, 选择不同的功能模式来烹制美食。

蒸类模式/蒸烤类模式/纯烤类模式/发酵模式

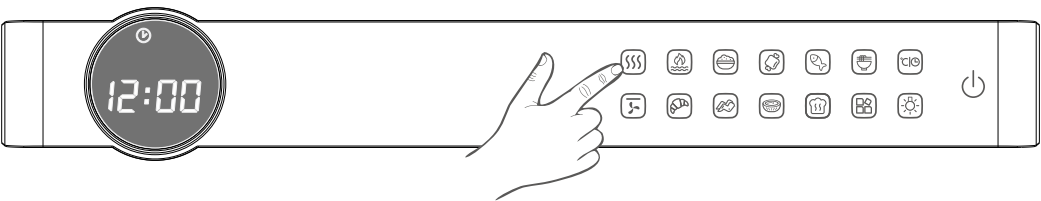
蒸类模式: 纯蒸模式"  ", 蒸鱼模式"  ", 蒸排骨模式"  ", 蒸面食模式"  "。

蒸烤类模式: 蒸烤模式"  ", 热饭菜模式"  "。

纯烤类模式: 烘焙模式"  ", 空炸模式"  ", 烤鸡翅模式"  ", 葡挞模式"  "。

发酵模式"  "。

- ① 在待机状态下, 功能模式按键处于半亮, 此时可按下需要启动的模式按键。

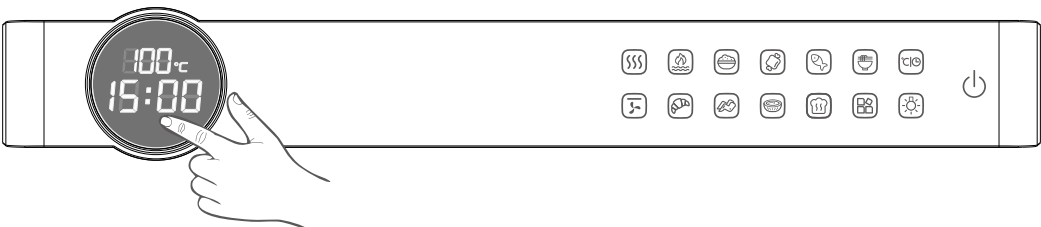


- ② 被选模式的按键点亮后, 旋钮屏幕显示默认的温度和时间, 其中温度数值闪烁, 此时可转动旋钮调节温度值;
- 调好温度后, 若需调节时间, 可点按温度/时间切换键"  ", 时间数值闪烁, 可转动旋钮调整时间数值。



- ③ 设置完成后, 点按旋钮"  "启动, 旋钮屏幕温度值右下方"°C"闪烁, 时间数值中间":"闪烁, 代表机器进入预热模式。

当机器达到设定温度时会发出提示音, 可点按旋钮"  "暂停, 此时可将食物放入内腔, 再按旋钮"  "启动。



- ④ 启动工作后, 30秒自动上锁, 旋钮屏幕出现童锁图标"  ", 时间数值中间":"呈闪烁, 代表机器已在工作状态。

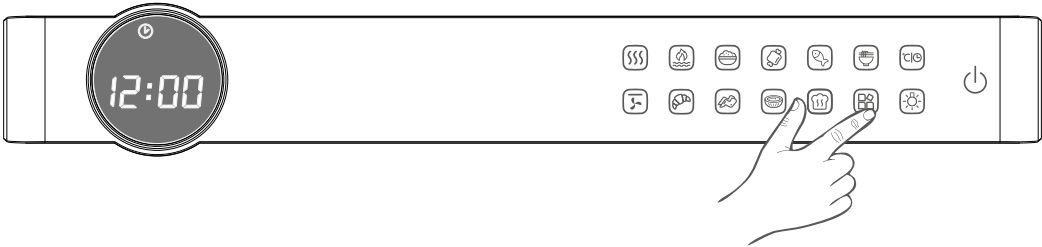


注:

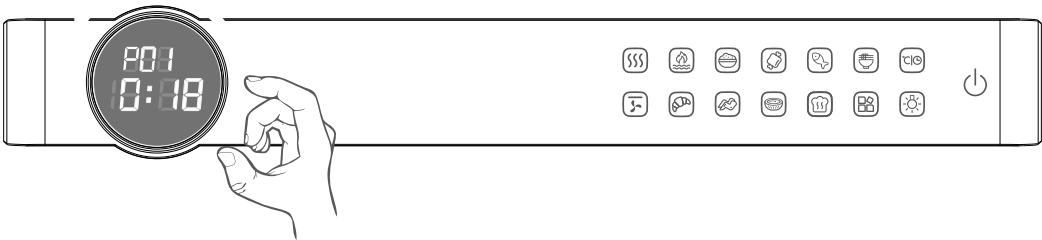
- 1、如无需调节温度和时间, 模式选择完毕后, 可点按旋钮"  "启动;
- 2、在温度和时间调节过程中, 顺时针转动旋钮为数值递增, 逆时针转动旋钮为数值递减;
- 3、机器屏幕出现童锁图标"  "时, 可长按电源键"  "进行解锁, 若要取消当前工作, 可按电源键"  "取消;
- 4、食物若是在机器预热完成后放入内腔, 打开炉门时, 请注意蒸汽和热量, 避免高温烫伤;
- 5、机器工作结束后, 建议及时清理内腔残渣和积水, 保持腔内干净。

内置30道自动菜单P01-P30，一键烹制，简单快捷。

① 在待机状态下，功能模式按键处于半亮，此时可按下菜单按键"  "。



② 菜单按键点亮，旋钮屏幕显示“P01”闪烁，此时可转动旋钮调整菜谱序号，可选菜谱序号为P01-P30。



③ 选定好菜谱序号后，点按旋钮"  "，开始工作。



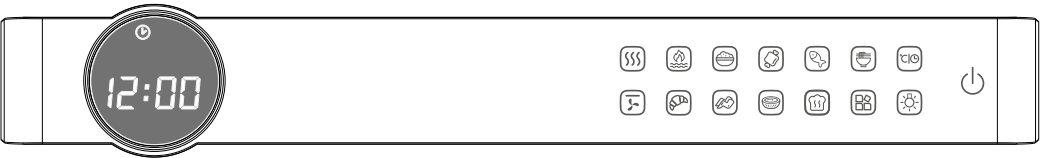
 空炸类	P01	黄金薯条	下层	带孔蒸烤盘	180	18	冷冻薯条300g
	P02	香酥鸡排	下层	带孔蒸烤盘	190	10	鸡胸肉两块
	P03	奥尔良鸡腿	下层	带孔蒸烤盘	180	18	鸡腿6只
	P04	蒜香排骨	下层	带孔蒸烤盘	180	15	排骨250g
	P05	椒盐烤虾	下层	带孔蒸烤盘	200	6	基围虾30只
	P06	彩椒鸡肉串	下层	带孔蒸烤盘	200	6	鸡胸肉300g
	P07	香辣烤鱼	下层	带孔蒸烤盘	230	15	鲈鱼500g
	P08	脆皮五花肉	下层	带孔蒸烤盘	210	35	五花肉1000g
	P09	手撕牛肉干	下层	烤盘	140	90	牛肉250g
	P10	香蕉派	下层	带孔蒸烤盘	200	10	法式酥皮3张 香蕉1条 鸡蛋1个
	P11	蜜汁烤红薯	下层	带孔蒸烤盘	220	40	红薯500g
 烘培类	P12	快手三明治	下层	烤盘	220	3	面包片2个 培根2片 鸡蛋1个
	P13	香酥面包棒	下层	烤盘	170	20	高筋面粉190g
	P14	提子酥	下层	带孔蒸烤盘	150	16	低筋面粉、 玉米淀粉各50g
	P15	芝士炸牛奶	下层	带孔蒸烤盘	200	12	纯牛奶600g
 蒸烤类	P16	香烤猪肋排	下层	带孔蒸烤盘	190	18	猪肋排2个
	P17	烤蔬菜沙拉	上层	带孔蒸烤盘	180	14	蔬菜约600g
	P18	海鲜焗饭	下层	烤盘	220	3	米饭约200g
 纯蒸类	P19	清蒸大闸蟹	下层	带孔蒸烤盘	100	5	大闸蟹4~6只
	P20	蒜蓉粉丝蒸虾	下层	带孔蒸烤盘	115	7	虾约200g
	P21	清蒸鲜鲍鱼	下层	带孔蒸烤盘	110	8	鲍鱼约6个
	P22	虫草花蒸鸡	下层	带孔蒸烤盘	110	12	黄鸡半只

纯蒸类	P23	豉汁蒸凤爪	下层	带孔蒸烤盘	110	15	凤爪约300g
	P24	冬菇蒸肉饼	下层	带孔蒸烤盘	100	8	猪梅花肉约250g
	P25	虾仁豆腐蒸蛋	下层	带孔蒸烤盘	110	8	鸡蛋2个， 豆腐1块， 虾仁6个
	P26	白菜猪头卷	下层	带孔蒸烤盘	100	12	猪梅花肉约250克， 白菜6片
	P27	三鲜菌菇汤	下层	带孔蒸烤盘	100	60	约1炖盅（1L容量）
	P28	清炖燕窝	下层	带孔蒸烤盘	100	30	燕窝3g
	P29	冰糖雪梨银耳汤	下层	带孔蒸烤盘	100	90	干雪耳20g
	P30	南瓜发糕	下层	带孔蒸烤盘	100	35	老南瓜肉200g， 中筋粉200g

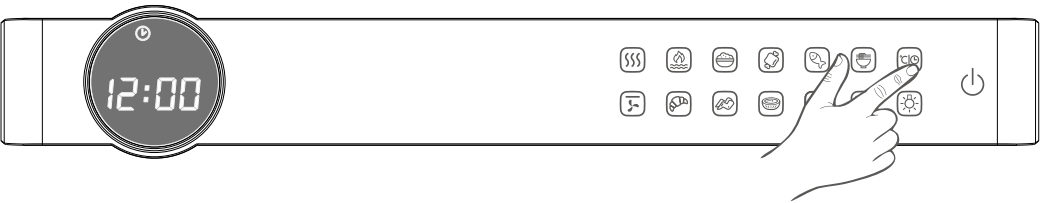
- 注：
- 1、选择使用自动菜谱程序进行烹饪时，上述表格中，菜单的烘烤温度、时间为程序设定，不可调；
 - 2、自动菜单不含预热时间，请注意让烤箱先预热好，再将食物放入内腔，选择所需菜谱序号启动工作；
 - 3、以上表格中的食物烹饪模式、温度、时间也可供用户自主烹饪参考，但在具体烹饪过程中，用户可根据个人口感及烹饪经验，去调节烹饪模式、温度、时间、烤层等，避免高温烫伤；
 - 5、机器工作结束后，建议及时清理内腔残渣和积水，保持腔内干净。

预约功能可以给机器设置烹饪结束时间，设置预约结束时间前，建议先将机器的时钟调为当下的实时时间。

① 待机状态下，旋钮屏幕显示时钟图标"🕒"，代表屏幕显示的数值为当下12小时制时间（非机器工作时间）。



② 此时长按温度/时间切换键"🌡️"，旋钮屏幕显示时钟图标"🕒"，小时位的数值闪烁。



③ 此时可转动旋钮"🌀"调节小时数值，数值范围1-12（为12小时制）；调好小时数值后，点按旋钮"🌀"，分钟数值闪烁，可转动旋钮"🌀"，调节分钟数值，数值范围00-59。

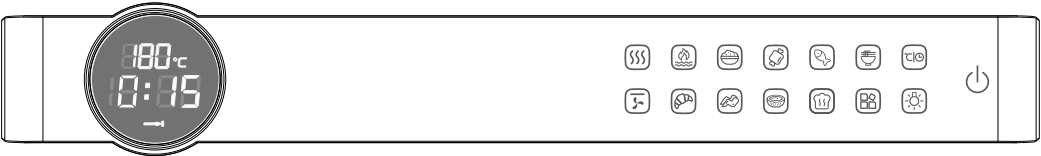


④ 调节好小时和分钟后，点按旋钮"🌀"，旋钮屏幕出现时钟图标"🕒"，时间数值停止闪烁，代表机器已设置好时间。



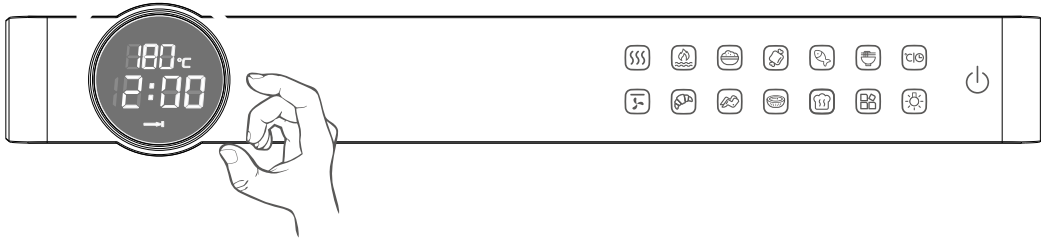
注：如机器中途断电，时钟恢复为默认值12:00

⑤ 机器设置好时间后,在待机状态下,点按所需预约的功能按键,调好温度和时间,长按温度/时间切换键"  ",此时旋钮屏幕温度值闪烁,屏幕出现烹饪结束时间图标"  "并闪烁,进入烹饪结束时间设置状态。

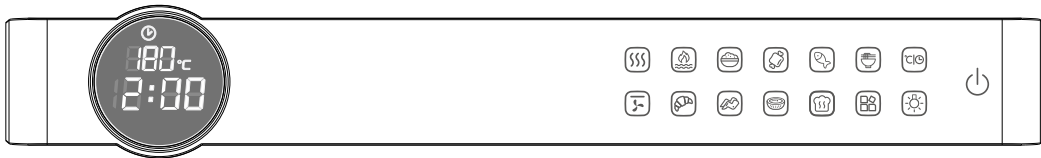


注:此时屏幕显示的时间为机器已设定的时钟时间加上功能模式的烹饪时长,例如机器时间为1:45,功能模式需要的烹饪时长为15分钟,则屏幕显示的时间为2:00,代表机器将在2:00完成烹饪。

⑥ 转动旋钮,可调节小时数值;小时数值设置好后,点按旋钮"  ",分钟数值闪烁,转动旋钮调节;调好分钟后,点按旋钮"  ",完成预约设置。



⑦ 预约操作完成后,旋钮屏幕出现时钟图标"  "。



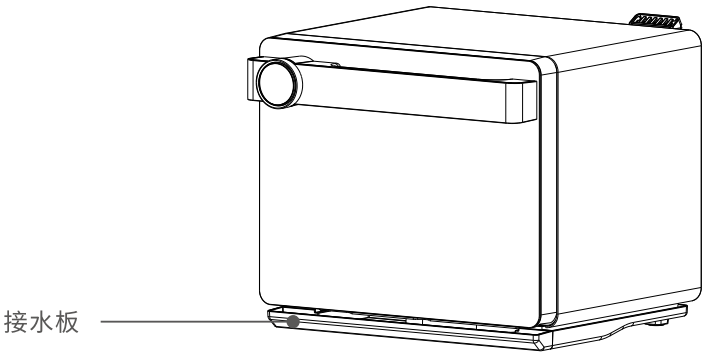
⑧ 点按温度/时间切换键"  ",可查看烹饪开始时间和烹饪结束时间。时间数值下方出现图标"  "代表预约烹饪开始的时间,时间数值下方出现图标"  ",代表的是预约烹饪结束的时间,即烹饪完成时间。

注:

1、预约成功后,如需改变预约温度,可点按温度/时间切换键"  ",至温度值闪烁,即可通过转动旋钮进行调节。已预约好的时间不可调节。

2、如需取消已经设定好的预约功能,可点按电源键"  "取消。

产品使用完带蒸的功能后,注意将机器下方接水板取出,倒掉烹饪过程中排出的水,并清洗干净,再放回接水板槽内;
水箱内若剩有余水,建议倒掉,保持每次用的都是新添加的水。



容器的种类

烘烤/烘培

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、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、竹制容器及经过耐热加个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 	铝箔 	注:微波炉专用 	
蒸盘/网架 		烤盘 		

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带孔蒸烤盘或网架做为器皿;
- 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,可以选用蒸烤盘或网架作为器皿;
- 3.食物为鱼、排骨、全鸡、牛肉等可以将食物放置在家用盘中,再将家用盘放置在蒸烤盘或网架上进行蒸制。

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°C,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°C
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-----在锅上抹油,撒面粉

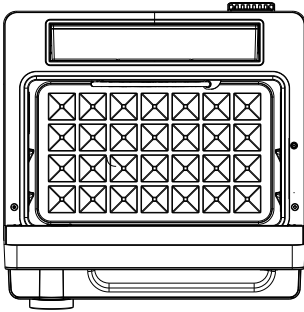
为了不至于烤干鱼和肉,温度不宜调到最高,如要肉外焦里嫩,可以最开始使用200C-220°C持续一会然后降温;肉越大,温度越低,所需时间越长。

- 1.不得以拉扯电缆的方式将本产品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.如果本产品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本产品内。
- 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本产品的上层。
 - b.需要烹饪较短时间的食品应放在本产品的第一层。

从下往上数



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

- 烤层位,不正确
- 食物没有放烤盘居中位
- 功能选择不正确

烤出的食物上表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
- 烤层位太高或太伯
- 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

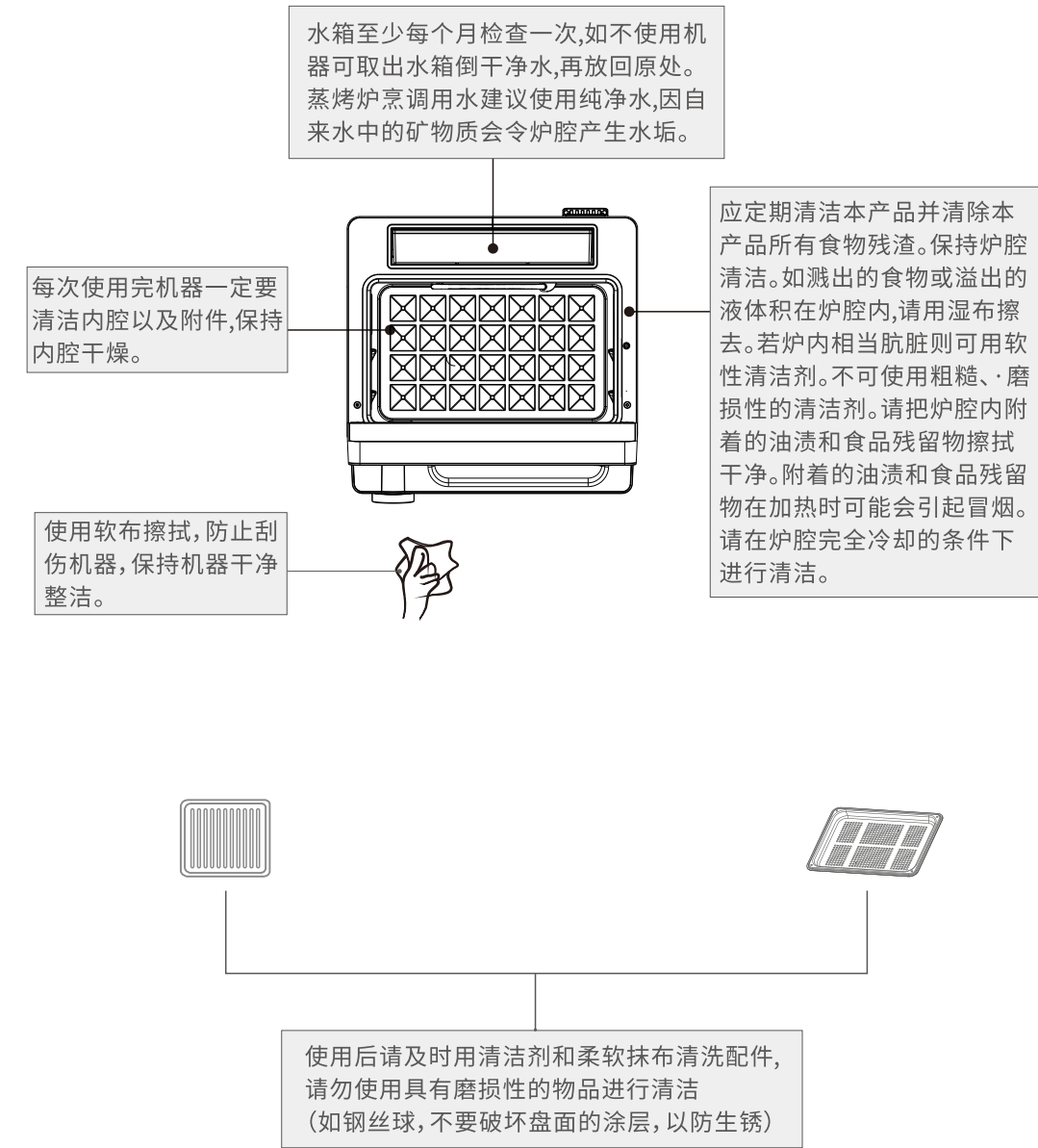
烤出的食物颜色浅及未烤透

- 烘烤温度太低
- 烘烤时间太短

- 调高温度
- 延长烘烤时间

在碗中加入250ml水,将其放在产品第一层位置上,关闭产品门体。
设定温度为50℃,选择空气炸或烘焙功能,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。
注:对带旋钮的机型,清洁面板时,不要拔掉旋钮。



每一台烤箱出厂之前均会进行完整的功能测试,烤箱内部蒸发盘/硅胶导管会有少量纯净水残留,在运输过程中进入水箱,此为正常情况。

陶瓷涂层不粘性能出众,正常污渍使用柔软的布沾水进行擦拭即可去除,遇到顽固污渍可添加小苏打进行清洁:陶瓷涂层请尽量避免磕碰,陶瓷内胆和接渣盘的基材均为304不锈钢,即便有掉瓷情况也不会危害人体安全。

不锈钢内胆坚固耐磨,如有轻微污渍,涂抹适量洗洁精开启蒸汽模式100℃,10分钟,冷却后用百洁布擦拭后晒干;若为顽固污渍、重油渍,建议购买不锈钢专用研磨剂摩擦清理。

烤盘由于持续受热会导致烤盘产生翘起或形变,在烘焙冷藏/冷冻食物时尤为明显,烘烤完成后会恢复,此为正常情况。建议您在收到烤箱后,用120-160℃的温度烘烤烤盘3-5次,会减轻此现象。

烤箱使用完成后,建议您使用柔软的布擦干烤箱内部并晒干,将废水盒中的冷凝水倒掉。

烤箱长时间不使用时,在不插入水箱的情况下,启动蒸汽模式100℃30分钟,忽略过程中产生的缺水警告直至工作完成后,打开烤箱门,待冷却后使用柔软的布擦干烤箱内部并晒干,将水箱、废水中的水倒掉擦干放回原处即可。

品名	蒸烤炸一体机	
型号	ST20N-S61G	
电压/频率	220V~/50Hz	
额定输入功率	1650W	
净重/毛重	13kg/15kg	
单层搁架额定承重量	4kg	
容积	20L	
烘烤温度调节范围	40°C~230°C	
蒸汽温度调节范围	40°C~115°C	
水箱容积	1.0L	
电源插头	10A	
电线长度	1.0米	
外形尺寸(宽x深x高) (mm)	420X429X373	
执行标准	GB 4706.1-2005 GB 4706.19-2008	GB 4706.14-2008 GB 4806.1~10 2016

(参数如有更改,恕不另行通知!)

显示屏上没有显示	· 蒸烤炉没有连接电源 · 电源线不能正常工作	· 接上电源(配有保险丝) · 联系售后服务部
显示屏显示异常	· 显示屏损坏 · 电路板电子组件损坏	· 联系售后服务部
蒸汽炉不能操作	· 电源没有正确连接 · 炉门没有妥善关闭 · 储水箱没有正确放置 · 电路板电子组件损坏	· 重新连接电源线 · 重新把炉门关上 · 重新将储水箱放回 · 联系售后服务部
烹调期间炉门泄露出水或水蒸气	· 门没有妥善关闭 · 门的密封边损坏	· 重新把炉门关上 · 联系售后服务部
炉灯不亮	· 炉灯损坏 · 主板损坏	· 联系售后服务部
风扇不能正常工作	· 按键面板不良或损坏 · 电路板电子组件损坏	· 联系售后服务部
按键失灵	· 电路板故障	· 联系售后服务部
没有蒸汽喷出	· 水管被折、堵塞或损坏 · 储水箱没有放好 · 注水系统密封不良	· 联系售后服务部 · 重新放回水箱 · 联系售后服务部

小tips

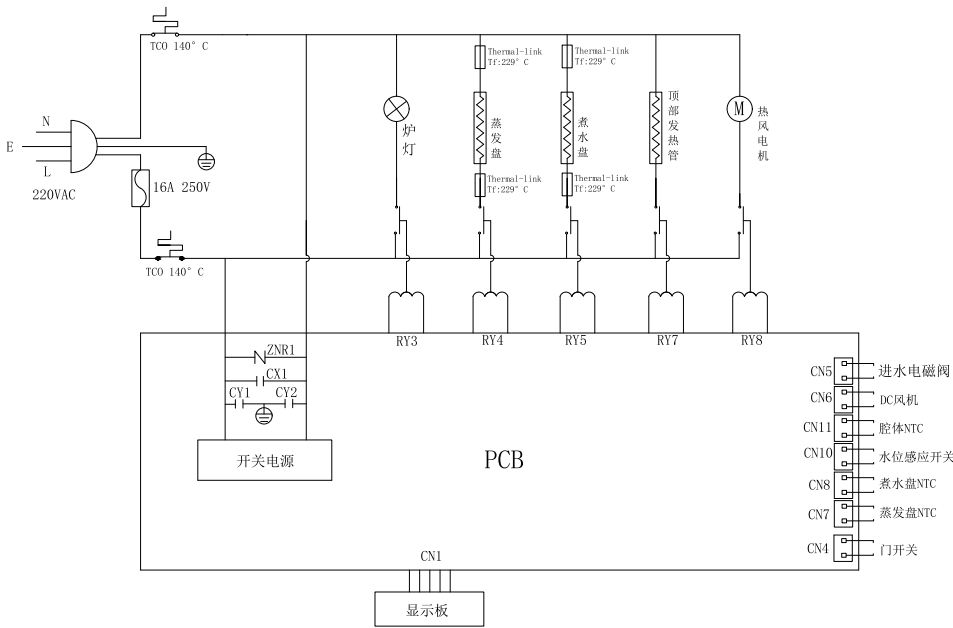
出现其他故障或有不明之处,请与售后服务中心联系。售后服务电话: 4008-110-168

E-1	炉腔高温保护装置启动	炉腔温度传感器温度高于安全设定
E-2	蒸发盘高温保护装置启动	炉腔高温蒸发盘温度高于安全设定
E-3	炉腔低温保护装置启动	启动工作后 5 分钟无变化且腔体温度低 35 °C
E-4	蒸发盘低温保护装置启动	启动蒸模式或与蒸有关的模式工作 5 分钟后无变化且蒸发盘温度低于 35 °C
E-5	温度传感器连接发生故障	温度传感器开路或断路
E-6	温度传感器发生故障	温度传感器发生短路
E-7	通信故障	电源板与显示板连接发生故障

告用户环境影响书

“保护环境,造福人类,预防污染,持续改进”是我公司环境管理的宗旨和方向。本公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:
请正确处置包装材料。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。

电气原理图



(线路如有更改,恕不另行通知!)

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	门框	O	O	O	O	O	O
2	水箱	O	O	O	O	O	O
3	炉脚	O	O	O	O	O	O
4	接水板	O	O	O	O	O	O
5	温控器	X	O	O	O	O	O
6	开关	O	O	O	O	X	X
7	电源线	O	O	O	O	X	X
8	热熔断体	O	O	X	O	X	X
9	门体密封圈	O	O	O	O	O	O
10	水管	O	O	O	O	O	O
11	发热密封圈	O	O	O	O	O	O
12	热熔断体支架	O	O	O	O	O	O
13	腔体	O	O	O	O	O	O
14	螺丝	O	O	O	O	O	O
15	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""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。

①	内胆组件	不锈钢 06Cr19Ni10	/
②	上加热管	不锈钢 06Cr25Ni20	/
③	炉灯玻璃	硼硅玻璃	/
④	加热管护罩及蒸汽出口挡片	不锈钢 06Cr19Ni10	/
⑤	传感器	不锈钢 06Cr19Ni10	/
⑥	下加热管	不锈钢 06Cr25Ni20	/
⑦	螺钉	不锈钢 06Cr19Ni10	/
⑧	密封圈	聚二甲基硅氧烷	/
⑨	门玻璃	钢化玻璃	/
⑩	蒸汽导管	乙烯基封端的二甲基乙烯基(硅氧烷与聚硅氧烷) + 羟基封端的聚二甲基硅氧烷; 羟基封端的二甲基(硅氧烷与聚硅氧烷) + 二氧化硅	/
⑪	蒸发盘	压铸铝 Y113+ 聚四氟乙烯涂层	/
⑫	水箱	4.4' 亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物	/
⑬	水箱盖	丙烯腈 - 苯乙烯 - 丁二烯共聚物	/
⑭	水箱阀芯	POM 聚甲醛	/
⑮	水箱弹簧	不锈钢 06Cr19Ni10	/
⑯	水箱支架	4.4' 亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物	/
⑰	烤盘 / 接油盘	聚四氟乙烯涂层 + 镀锌板 SALD	/
⑱	带孔蒸烤盘	不锈钢 06Cr19Ni10	/
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			

产品自购买日起一年内非人为造成的内部故障,本公司凭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)