

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: 2021-10/01A



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

iT3BL42-SKY/GM

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项	1-2	烹饪用具的选择	21-22
产品介绍	3-4	常见食物的烹饪时间建议	22-24
安装指导	5	烤模式常见食物的烹饪时间建议	23
加热原理	6	烤模式常见食物的烹饪时间建议	24
烹饪注意事项	7	注意事项	25
烹饪技巧	8	烘烤时常见现象及处理办法	26
控制面板	9	清洁与维护	27
功能介绍	10	使用常识及保养注意事项	28
正面介绍	10	规格参数	29
功能模式使用步骤	11-17	故障排除	30
嫩烤模式	11	技术数据	31
风炉模式	12	电器产品有害物质限量说明（RoHS）	32
下烧烤模式	13	食品接触材质说明	33
上烧烤模式	14	维修服务	34
上下烧烤模式	15		
蒸汽模式	16		
照明灯键	16		
脆烤模式	17		
辅助功能使用步骤	18-20		
发酵模式	18	附注：	
除垢功能	18	1.本说明书内容经过认真核对，如有印刷错误	
解冻模式	19	或内容上的误解，本公司保留解释权；	
热风循环模式	19	2.产品外观请以实物为准；	
快热模式	20	3.如遇产品技术或软件升级，恕不另行通知。	
快速出蒸汽模式	20	请仔细阅读本说明书，更多操作可以搜索关注	
水箱安装	20	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1500mm。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。

长时间不使用的時候，應拔下電源插座的插頭，避免因電源線老化而引起漏電、火災的情況發生。

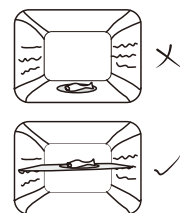


产品在工作过程中或程序刚刚结束，产品腔内处于高温状态，小心不要碰到产品腔内的加热部分。直接接触器具会导致烫伤。

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

不要用高压清洁器或蒸汽类清洁器清洁产品,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

敬
言
示

电器门玻璃如果有刮伤,可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂清洁电器门。

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

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。

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。

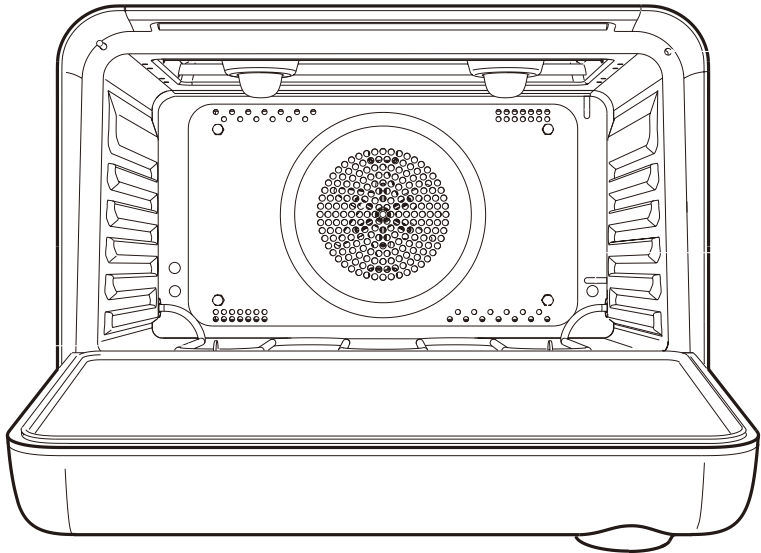
由于钢化玻璃工艺特殊性,自爆是钢化玻璃本身具有的特性,行业内是3%-5%自爆率,我司严格控制在3%之内。

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。

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	接渣盘		1件	用来接食物滴落的油脂以及掉落的残渣碎屑
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		2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	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

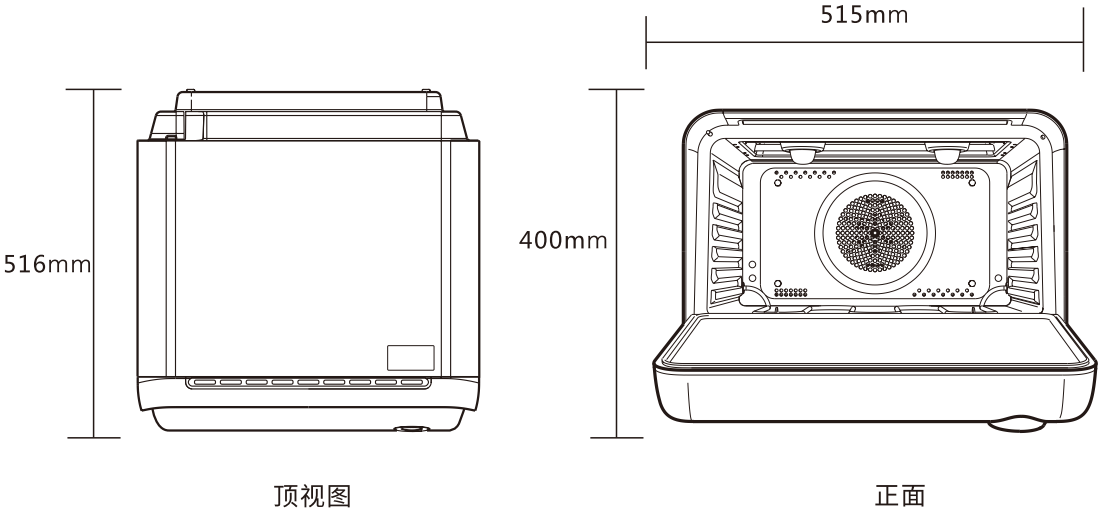
附件（配件）提示：长时间使用高温情况下可能出现轻微变形，这并不影响功能，待冷却之后会恢复原状。

小tips

因烤盘、蒸盘无法直接放置于机器内腔层架内,使用时请先往机器内腔放置网架,再将其烤盘或蒸盘放在网架上使用。

- 请确认家中使用的电压与产品卷标上的一致。
- 请把蒸烤箱内的包装物全部取出。
- 应仔细查看蒸烤箱是否有损坏，如有损坏，请立刻联络经销商或本公司维修部。
- 此蒸烤箱较重，应放置于有足够承托力的水平面上，确保蒸烤箱及食物的重量能安全承托。
- 本蒸烤箱应放置于通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用，远离高温及蒸汽。
- 切勿在蒸烤箱顶部放置任何物品，并保持与顶部壁柜距离至少20厘米。
- 蒸烤箱两旁应与墙壁距离至少5厘米，背部应与墙壁距离至少10厘米。
- 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，必须确保此蒸烤箱接地良好。

外形尺寸（宽x深x高）（mm）：515X516X400



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/蒸汽烤	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  	加热后请立即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，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

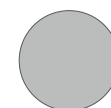
烹调食谱仅提供烹调的参考时间。影响烹调时间的因素有：所喜欢的生熟程度、开始温度、海拔高度、分量、大小、食物形状和容器的种类等。如果您熟悉产品的操作，则可以适当参照以上因素，调整烹调时间。

时间

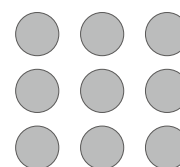
每份食谱都备有烹调参考时间，但是由于食物具体的形状，加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间；通常按照食谱参考时间设定最短加热时间，看看食物的熟透程度后再加时间烹调，若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

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。

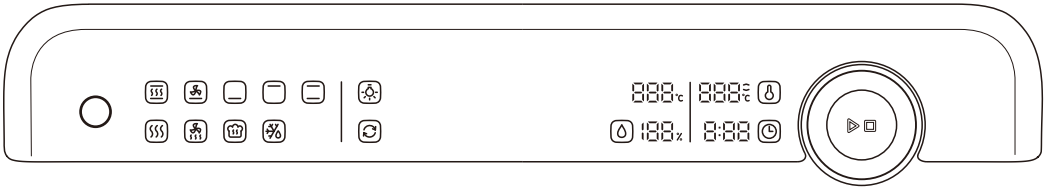


食物上色

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。




开机按键

接通电源后，长按1秒，进入待机状态，所有按键都是白色状态。
在待机状态下，长按3秒，进入睡眠状态，所有按键除了开关键以外都是灭灯状态。


照明灯按键

控制炉灯的开或关。点按开启炉灯，炉灯亮1分钟后自动熄灭；炉门打开炉灯开启。


实时温度显示

888℃
显示当前烤箱内的实际温度/显示板的版本号。


嫩度调节键

点按此键调节嫩度设置,闪烁时表示烤箱缺水。


温度调节键

点按此键调节温度设置。

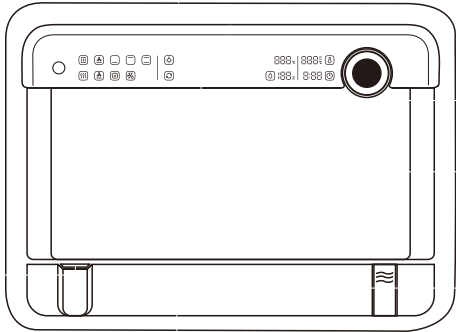

时间调节键

点按此键调节工作时间设置。


开始/停止键

开始、暂停、停止工作。

	嫩烤模式	180	20	50		蒸汽模式	100	20	/
	风炉模式	180	20	/		脆烤模式	180	20	50
	下烧烤模式	180	20	/		发酵模式	28	60	80
	上烧烤模式	180	20	/		解冻模式	60	20	/
	上下烧烤模式	180	20	/		热风循环模式	/	/	/



小tips

温馨提示:
每次使用完蒸烤箱，记得清洁一下，下次再用体验更佳！

嫩烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在80°C-250°C的范围内;它适用于肉类、鱼类、海鲜等，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。



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了





在待机状态下点按"⌘"嫩烤模式按键
(默认第一个模式就是嫩烤模式，认准图标)





模式选完，旋转⦿调节温度
(默认180°C，设置成你想要的温度,例如210°C)

210°C



点击"⌚"时间调节键，旋转⦿调节时间
(默认时间20分钟，设置成你想要的时间，例如30分钟)

0:30



点击"⦿"嫩度调节键，旋转⦿调节嫩度
(默认湿度 50%，设置成你想要的湿度,例如80%)

50%



全部设置完参数后，点触“▶□”功能启动键
(机器开始工作了)



小tips

事先约定烹饪多长时间的模式，设定完成后即刻运行，且工作到设定的时间长度后自动停止加热

温馨提醒
长时间使用的时候可以打开机器散热，再使用蒸汽功能，以免出现高温保护的错误代码提示

风炉模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在25°C-250°C的范围内;它适用于曲奇饼干、老婆饼等，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。



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了





在待机状态下点按"⌘"风炉模式按键
(点触切换，认准图标)





模式选完，旋转⦿调节温度
(默认180°C，设置成你想要的温度,例如210°C)

210°C



点击"⌚"时间调节键，旋转⦿调节时间
(默认时间20分钟，设置成你想要的时间，例如30分钟)

0:30



全部设置完参数后，点触“▶□”功能启动键
(机器开始工作了)



小tips

热风循环模式
在脆烤模式、风炉模式中此功能默认开启且不可关闭

下烧烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在 80°C-250°C 的范围内;它适用于大多数面包、西点等,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。



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了





在待机状态下点按"□"下烧烤模式按键
(点触切换, 认准图标)





模式选完, 旋转◎调节温度
(默认180°C, 设置成你想要的温度,例如210°C)

210°C



点击"⌚"时间调节键, 旋转◎调节时间
(默认时间20分钟, 设置成你想要的时间, 例如30分钟)

0:30



全部设置完参数后, 点触“▶□”功能启动键
(机器开始工作了)



上烧烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在 80°C-250°C 的范围内;它适用于大多数面包、西点等,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。



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了





在待机状态下点按"□"上烧烤模式按键
(点触切换, 认准图标)





模式选完, 旋转◎调节温度
(默认180°C, 设置成你想要的温度,例如210°C)

210°C



点击"⌚"时间调节键, 旋转◎调节时间
(默认时间20分钟, 设置成你想要的时间, 例如30分钟)

0:30



全部设置完参数后, 点触“▶□”功能启动键
(机器开始工作了)



上下烧烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在50°C-250°C的范围内;它适用披萨.蛋糕卷等,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。



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了





在待机状态下点按"☐"上下烧烤模式按键
(点触切换,认准图标)





模式选完,旋转◎调节温度
(默认180°C,设置成你想要的温度,例如210°C)

210°C



点击"⌚"时间调节键,旋转◎调节时间
(默认时间20分钟,设置成你想要的时间,例如30分钟)

0:30



全部设置完参数后,点触“▶□”功能启动键
(机器开始工作了)



蒸汽模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在50°C-115°C的范围内;它适用于中式餐点.海鲜等,把食物放在盘上,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盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了





在待机状态下点按"☐"蒸汽模式按键
(点触切换,认准图标)





模式选完,旋转◎调节温度
(默认100°C,设置成你想要的温度,例如80°C)

80°C



点击"⌚"时间调节键,旋转◎调节时间
(默认时间20分钟,设置成你想要的时间,例如30分钟)

0:30



全部设置完参数后,点触“▶□”功能启动键
(机器开始工作了)



照明灯键方便观察食材状态



点按照明灯键,持续亮1分钟,关掉熄灭





长按照明灯键,听见滴滴两声进入长亮模式
(长亮模式可以持续长亮)



小tips

长按☐3秒可进入上下独立温控模式,该模式中可按ⓐ键切换分别调节上下烧烤温度
内置两个感温探头,控温更精准

脆烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在80°C-250°C的范围内;它适用于烤鸭、脆皮肘子等，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。

将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了

在待机状态下点按"⌘"脆烤模式按键
(点触切换, 认准图标)

模式选完, 旋转⦿调节温度
(默认180°C, 设置成你想要的温度,例如210°C)

210°C

点击"⌚"时间调节键, 旋转⦿调节时间
(默认时间20分钟, 设置成你想要的时间, 例如30分钟)

0:30

点击"💧"嫩度调节键, 旋转⦿调节嫩度
(默认湿度50%, 设置成你想要的湿度,例如80%)

80%

全部设置完参数后, 点触 "▶□" 功能启动键
(机器开始工作了)

发酵模式的使用步骤详解，它适用于醒发面包、制作酸奶等，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始发酵。

将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了

在待机状态下点按"⌘"发酵模式按键
(点触切换, 认准图标)

模式选完, 旋转⦿调节温度
(默认28°C, 设置成你想要的温度,例如40°C)

40°C

点击"⌚"时间调节键, 旋转⦿调节时间
(默认时间60分钟, 设置成你想要的时间, 例如40分钟)

0:40

点击"💧"嫩度调节键, 旋转⦿调节嫩度
(默认湿度80%, 设置成你想要的湿度,例如100%)

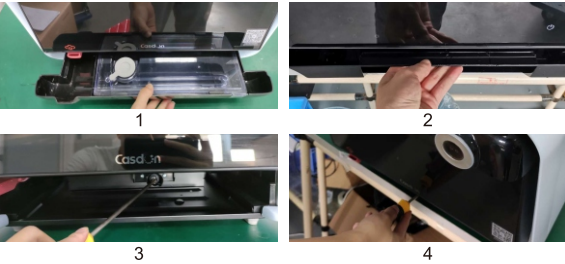
100%

全部设置完参数后, 点触 "▶□" 功能启动键
(机器开始工作了)

水箱加水加入除垢剂空蒸100度30分钟,将腔内水分清理干净;

拿筷子顶住出水口,将机器倾斜排水;
(1.拿出水箱 2.拿出接水盒 3.拿一根筷子顶住出水口 4.将机器倾斜排水)

之后再用清水空蒸100度20分钟,清理内腔及底部出水口,保持整个机器干燥即可。



解冻模式的使用步骤详解，它适用于解冻肉类、海鲜、冷冻面团等，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始解冻。



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了





在待机状态下点按"⏏"解冻模式按键
(点触切换, 认准图标)





点击"⌚"时间调节键, 旋转⌚调节时间
(默认时间20分钟, 设置成你想要的时间, 例如10分钟)





全部设置完参数后, 点触“▶□”功能启动键
(机器开始工作了)



热风循环模式的使用步骤详解，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。
注意:在脆烤模式、风炉模式中此功能默认开启且不可关闭



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了





在选择模式或模式已运行的状态下点按⌚按键
(脆烤模式、风炉模式默认开不可关闭)





点触“▶□”功能启动键
(在已运行的模式选择不用按启动)



快热模式的使用步骤详解，它适用于加热已经凉了的饭菜，代替微波炉使用。



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了





点触“▶□”功能启动键
(机器开始工作了)



在选择上下烧烤、风炉、上下独立控温模式中,可快速、定量的喷2分钟蒸汽。它适用于欧包等食物烹饪。



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板
轻触"○"开机键(大概1秒左右),机器开机了

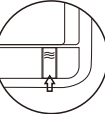




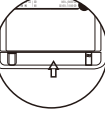
在上下烤、风炉、上下独立控温工作中时,长按"⏏"3秒
可快速出蒸汽模式,可快速、定量喷2分钟蒸汽
(点触切换, 认准图标)



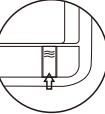
水箱是可以拆卸的，所以不是密封的，需要平放使用才不会漏水，而且接水槽要定时清理，以免出现漏水情况。



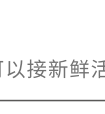
点按水箱透明处，出现松口（这一步可用可不用）



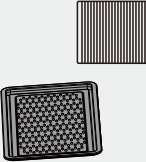
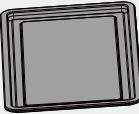
抽出整个接水盘，水箱在接水盘里面
水箱约1.3L



接满水将水箱放入接水盘卡好
(卡好的时候注意水箱和接水盘在同一水平面上-----可视化水位处)



将接水盘连同水箱插好即可
每次使用完记得倒掉剩余的残水，保持水箱干燥，这样就可以保证下次使用就可以接新鲜活水！

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 		
蒸盘/网架 			烤盘 		

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，再将家用盘放置在网架上进行蒸制。

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---在锅上抹油，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。

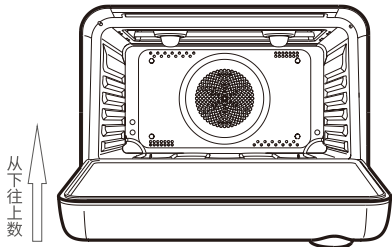
 嫩烤 80-250	羊肉(嫩)	条状	烤盘/网架	2	是	200	18-20
	鸡中翅(嫩)	—	烤盘/网架	2	否	200	18-20
	软欧包	—	烤盘	2	否	160-180	20-25
 上下烧烤 50-250	肋排	细条状或块状	网架	2	是	220	30
	鸭肉	块状	烤盘	2	否	220	30-35
	鱿鱼	0.3-0.5kg/个	烤盘	3	是	15	18-20
	曲奇饼干	—	烤盘	2	是	145-155	20-25
 上烧烤 80-250	披萨饼	—	烤盘	2	是	180-190	18-20
	烤肉	0.5mm薄片	烤盘	2	是	180-190	15-20
	烤鸡(全鸡)	1.5kg/个	烤盘	1	否	220	45-50
 脆烤 80-250	蛋白糖	—	烤盘	2	是	90	90
	蔓越莓饼干	—	烤盘	2-3	是	150	20-25
 风炉 25-250	烤鱼 (建议包锡纸)	0.5-1kg/条	烤盘	3	否	170	30-40
	烤猪肉	0.5mm薄片	烤盘	2	是	210	15-20
	猪蹄	半个或块状	网架	3	否	210	20

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

- 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。

- 1. 当进行双层烹饪时，烤架必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

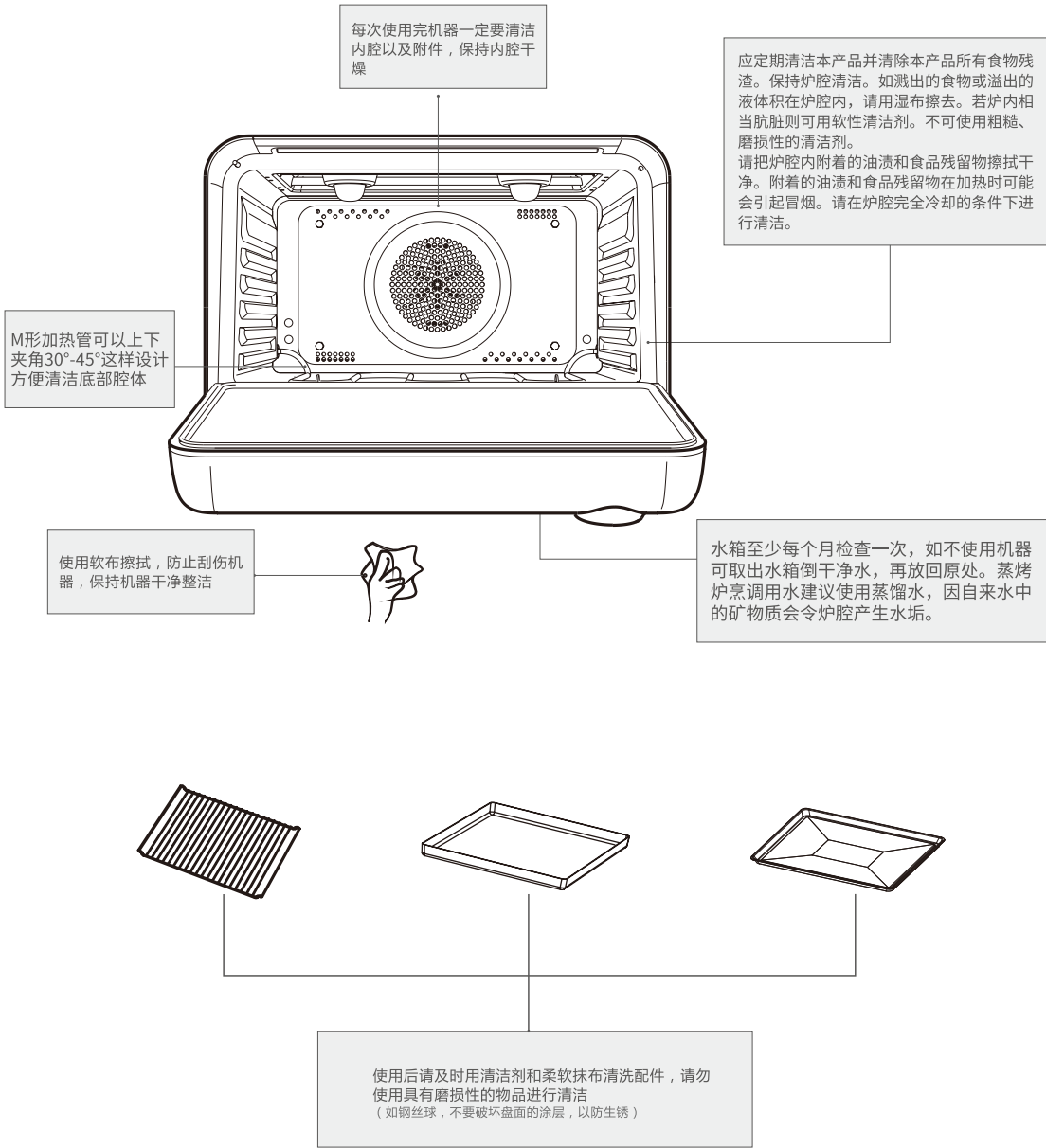
小tips

- 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℃, 选择底部加热功能, 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。



新烤箱在出厂的时候涂有内胆防护油脂, 此油脂易挥发, 有轻微异味但对人体无害, 您在收到新烤箱之后需要进行空烤, 风炉模式200℃烤20分钟, 空烤完成后半开箱门通风10分钟。通常建议反复空烤几次以上, 直到气味消失。

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。

出现上述情况, 说明水箱中缺水或是水箱没有推紧, 请及时检查水箱是否推紧, 请加满水, 并大力推紧。

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。

蒸汽烤箱随机配置的烤盘为铝合金材质的17英寸平盘, 由于受热不均匀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, 会减轻次现象。

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	蒸汽烤箱
型号	iT3BL42-SKY/GM
电压/频率	220V~/50Hz
额定输入功率	2200W
净重/毛重	22.8/26.3kg
单层搁架额定承重量	4kg
容积	42L
烘烤温度调节范围	25~250℃
蒸汽温度调节范围	50~115℃
水箱容积	1.3L
电源插头	10A
电线长度	1.5米
外形尺寸（宽*深*高）（mm）	515*516*400
定时范围	1分钟~18小时
控温方式	智能控温
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008

（参数如有更改，恕不另行通知！）

E11/E12	·传感器A高温 ·传感器B高温	请您拔掉电源插头5秒以上，再插上插头，开机，观察是否恢复，若无法恢复，请您联系客服进一步处理。
E14/E20	·传感器C高温 ·传感器E高温	请您拔掉电源插头，等待10分钟，再插上插头，选择蒸汽模式100℃，10分钟，观察是否恢复，若无法恢复，请您联系客服进行进一步处理。
E18	·传感器D高温	请您拔掉电源插头，等待10分钟，再插上插头，选择嫩烤模式250℃，30分钟，观察是否恢复，若无法恢复，请您联系客服进行进一步处理。
E31/E32/E34/E38	·传感器低温	请您拔掉电源插头5秒以上，再插上插头，开机，观察是否恢复，若无法恢复，请您联系客服进一步处理。
E51/E52/E54 E58/E60	·传感器断路	请您拔掉电源插头5秒以上，再插上插头，开机，观察是否恢复，若无法恢复，请您联系客服进一步处理。
E71/E72/E74 E78/E80	·传感器短路	请您拔掉电源插头5秒以上，再插上插头，开机，观察是否恢复，若无法恢复，请您联系客服进一步处理。
E91	·通信故障	请您拔掉电源插头5秒以上，再插上插头，开机，观察是否恢复，若无法恢复，请您联系客服进一步处理。
启动键不良	·门板没关紧	重新打开门板用力关上即可

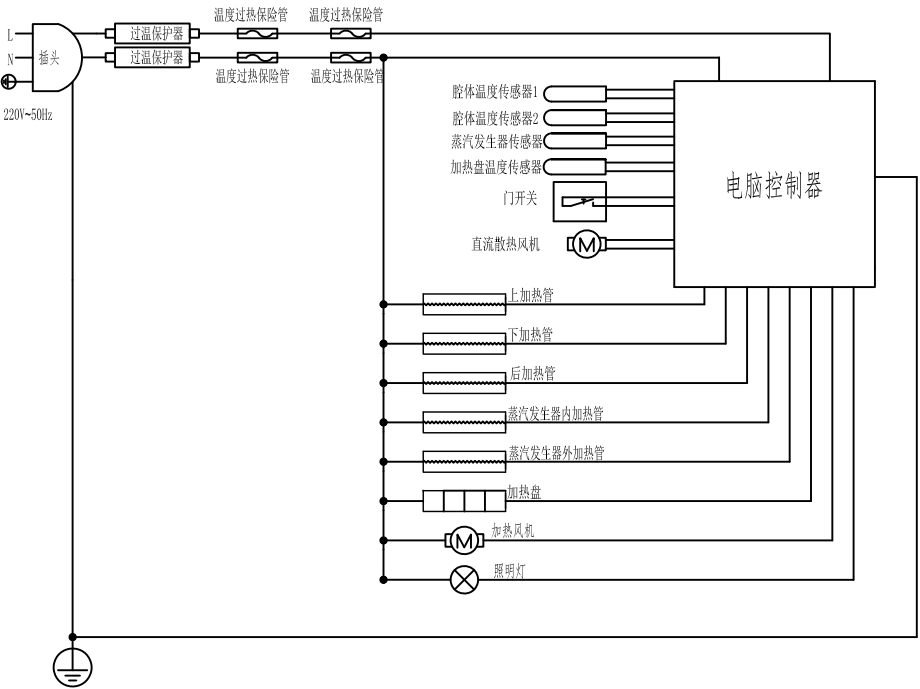
小tips

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！)

部件名称	有害物质					
	铅（Pb）	汞（Hg）	镉（Cd）	六价铬（Cr(VI)）	多溴联苯（PBB）	多溴二苯醚（PBDE）
外部部件	○	○	○	○	○	○
电器部件	○	○	○	○	○	○
内部部件	○	○	○	○	○	○
控制部件	x	○	x	○	x	x
附属部件	○	○	○	○	○	○

本表格依据SJ/T11364的规定编制
○：表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中含量均在GB/T 26572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料中的含量超出GB/T 26572规定的限量要求，且目前业界没有成熟的替代方案，完全符合欧盟RoHS指令环保要求。



本标识内数字表示产品在正常使用状态下的环保使用期限为10年。某些部件也可能有环保使用期限标识，其环保使用年限以标识内的数字为准。

