

成品尺寸:140*200mm

材质:封面157g铜版纸过哑膜,内页80g双胶纸

工艺:双色印刷,单黑+PANTONG 473C

装钉要求:骑马钉居中装钉

中国蒸烤专家

产品使用说明

蒸烤炸一体机

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: 广东省深圳市龙华区民治街道北站社区鸿荣源北站中心A塔3201

生产商: 广东顺德融方电器有限公司

生产商地址: 广东省佛山市顺德区大良街道五沙社区新辉路2号之八

版次: 20230907



凯度电器公众号
微信扫码, 服务即到



扫码加专属助理
享专业咨询服务

ST28W-Sky Air

目录索引

产品安全注意事项.....	01
产品介绍.....	03
安装指导.....	05
加热原理.....	06
食物特性.....	06
烹饪注意事项.....	06
烹饪技巧.....	07
控制面板.....	08
使用说明.....	09
烹饪用具的选择.....	12
注意事项.....	13
双层烹饪注意事项.....	13
烘焙时常见现象及处理方法.....	13
清洁与维护.....	14
使用常识及保养注意事项.....	14
规格参数.....	15
电气原理图.....	15
故障排除.....	16
故障代码说明.....	16
告用户环境影响书.....	17
电器产品有害物质名称及含量说明 (RoHS)	17
食品接触材质说明.....	18
维修服务.....	19

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”!

△ 请您在使用本产品之前阅读并保存好本说明书,以便将来参阅使用。

产品安全注意事项

为了防止人身受到伤害及物品损坏等事故,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	 注意标志	 警告标志
切勿进行操作	必须引起重视的部分	必须严格按照要求操作


禁止

本产品须由专业人员安装或移装、维修,请勿擅自改动内部布线、拆解、改装、修理本产品的任何零件。

请勿在产品的周围和里面,存放易燃、易爆、易腐蚀物品。保证整机远离热源、煤气和酒精等易燃物品。

请勿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。

禁止儿童操作本产品,以及儿童和产品需保持安全距离。

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。

本产品不能用作室内取暖器。


注意

本产品应放置于周围通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用,远离高温及蒸汽,避免机器闷热。

本产品较重,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。

电源线长度为1米,请单独使用额定电流10A的插座,并可靠接地。

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章外事故。

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。

在拔出电源插头时,必须手握插头的端部将其拔出,请勿手拿电源线端来拔插头,否则易发生触电、短路、起火等危险。

长时间不使用时,应拔下电源插头,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时,产品腔内处于高温状态,请勿直接接触门体玻璃表面、附件、烹饪容器等腔内的器具;如需取出器具,务必戴好耐高温保护手套来操作,避免导致烫伤。

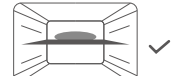
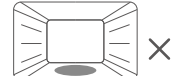
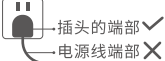
产品在工作过程中或程序刚刚结束时,产品腔内处于高温状态,不可向内胆洒水,以免损坏内胆。

打开产品门时要小心,请勿直面蒸汽,防止烫伤。

产品在使用时,须正确放置附件(配件)。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者托盘上。

酒精蒸汽可能会在热腔内着火,切勿烹饪含有酒精的食物。

使用过程中出现产品故障,可参照“故障排除”一节了解相关信息。如没有解决故障,请立即停止使用,并拔出电源线插头,联系售后服务点报修。



警告

清洗时必须切断电源。注意使用中性清洁剂以及柔软抹布擦洗,防止划伤表面。

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产品玻璃门。如产品玻璃门表面有刮伤,可能会导致裂开。

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。

请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下操作本产品。

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。

本产品不适用于身体、感官、智力能力下降或缺乏经验和知识的人员(包括儿童),除非他们已由负责他们安全的人员就使用本产品给予监督和指导,应监督儿童,以确保他们不玩耍本产品。

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%以内。

小tips

请仔细阅读本说明书,务必遵守以上注意事项!

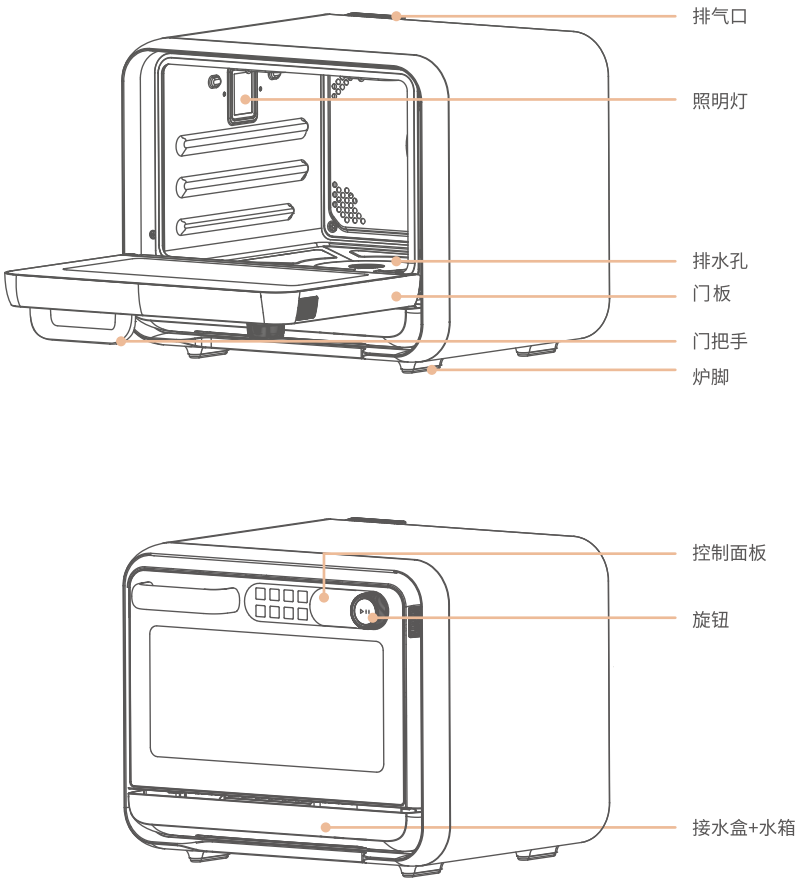
产品介绍

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。

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	烤盘/接油盘		1	烧烤或制作其他菜,也可以置于网架或蒸盘下方,用来接纳溶解油脂或食物残渣。
2	带孔蒸盘		1	用来蒸或炖食物时使用。
3	网架		1	用来烤鸡翅等食物;或做支撑上面搁置盛放食物的器皿。
4	空气炸篮		1	用来盛放空气炸烹饪的食物。
5	防烫手套		1	用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤。
6	说明书		1	教您快速上手使用产品。
7	菜谱		1	教您正确使用做菜。

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。

安装指导

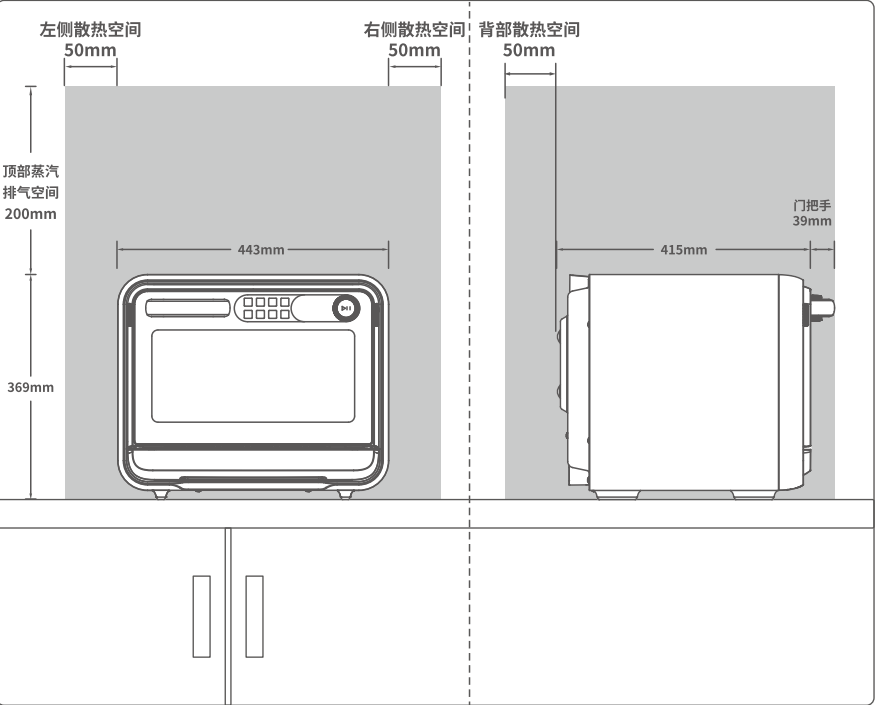
安装前的准备与检查

- 请确认家中使用的电压与产品标示的一致。
- 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。
- 本产品较重,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。
- 请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。

安装产品尺寸

- 外形尺寸(宽*深*高): 443*454*369(mm)
- 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。
 - 灰色底色为安装空间尺寸。



加热原理

蒸汽加热	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)
烘烤/烘焙/空气炸	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。

食物的特性

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。

烹饪注意事项



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。在烹饪时,请留意以下几点:

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

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。



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。

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。

烹饪技巧

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-----刺穿蛋黄2次,蛋白数次。

蛤和蚝-----用牙签刺数次。

马铃薯-----用叉刺穿。

香肠和肠肠-----过的香肠和腊肠划痕,用叉刺穿肠衣。



食物上色

假如要缩短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。

控制面板



	电源键,点按开机、关机、取消功能,长按解重锁。		蒸炖模式键,点按进入蒸/炖功能菜单,通过转动旋钮进行模式切换。
	炉灯键,点按开灯、关灯,长按进行wifi连接或解绑。		嫩烤模式键,点按进入烤功能菜单,通过转动旋钮进行模式切换。
	参数切换键,点按切换温度、时间、转速数值调节,长按进入预约。		香炸模式键,点按进入炸功能菜单,通过转动旋钮进行模式切换。
	辅助模式键,点按进入辅助功能菜单,通过转动旋钮进行模式切换。		智能菜模式键,点按进入智能菜功能菜单,通过转动旋钮进行模式切换;点按旋钮,进入下级菜单。
	转动旋钮,可调节数值或切换菜单模式;点按旋钮,启动或暂停工作。		Wifi图标,长亮代表机器成功配网;不显示代表机器未配网;闪烁代表处于配网过程。
	预约功能图标,长亮代表机器已设定了预约功能。		风机图标,长亮代表选定的模式可调节风机转速。
	水箱缺水图标,长亮并闪烁代表水箱缺水。		除垢图标,长亮提示用户进行水路管道需除垢。
	童锁图标,长亮代表所有按键已上锁(除炉灯外);长按电源键3秒解锁,图标熄灭。	180 °C	温度数值显示,每5°C为一档。
00 h20 min 工作时间数值显示。		1700 rpm	风机转速数值显示。

模式	下级菜单	默认温度/℃	默认时间/min	温度范围/℃	时间范围	风机转速说明
🌀 蒸炖	鲜嫩蒸	85	20	50~90	1min~3h	/
	健康蒸	100	20	95~100	1min~3h	/
	高温蒸	110	20	105~130	1min~3h	/
	蒸汽炖	110	40	100~150	1min~3h	/
	低湿旋风烤	180	20	120~250	1min~3h	可调两档转速
	中湿旋风烤	180	20	120~250	1min~3h	可调两档转速
	高湿旋风烤	180	20	120~250	1min~3h	可调两档转速
🌀 嫩烤	旋风烤	180	20	50~250	1min~3h	可调两档转速
	上下烤	上下各180	20	上下各50~250	1min~3h	/
	风扇烤	180	20	50~250	1min~3h	不可调
	果蔬烘	80	120	50~90	5min~24h	不可调
🔥 香炸	空气炸	200	20	120~250	5min~3h	不可调
	蒸汽炸	200	20	120~250	5min~3h	不可调
🍲 辅助	发酵	35	20	30~45	1min~24h	/
	解冻	50	20	50~60	1min~24h	/
	保温	60	20	60~80	1min~24h	/
	杀菌	100	30	不可调	不可调	/
	除垢	100	60	分两阶段除垢,每个阶段30min。		
	烘干	启动后显示实际温度值,最大180℃,工作时间正计时显示,工作完成后程序自动结束。				
	时间设置	可对24小时制时间进行设置,机器联网后自动校正,时钟在待机页面显示。				
🏠 智能菜	内置50道自动程序,一键启动。					

使用前说明

新机首次使用保养

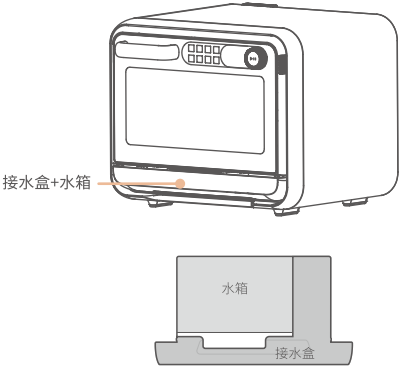
新机首次使用时,因为加热元件的保护涂层蒸发会产生异味,所以在保障机器周边环境通风良好的情况下,将水箱加满水,后进行清洁操作,参考本说明书“烹饪注意事项”相关内容指引,具体操作步骤如下:

- 1. 选择健康蒸模式,设定100℃、20分钟,启动工作;
- 2. 健康蒸模式程序结束后,将内腔积水清理干净;
- 3. 再启动空气炸或上下烤等任意纯烤模式均可,设定180℃、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。

注意:配件单独清洗晾干即可。

水箱加水及安装注意事项

- 1. 拉开接水盒,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. 将水箱放入接水盒中,接水盒推入水箱槽。

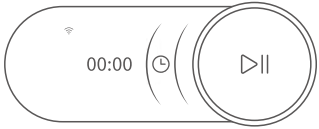


注意:

- ① 为减少水垢产生,建议使用纯净水;
- ② 缺水时,屏幕会显示缺水图标" , 闪烁提醒用户。加水后,点按“启动键”恢复继续工作状态。

通电(首次上电)

机器接通电源后,发出提示音,所有按键和显示屏全亮,屏幕切换至时间设置,可以通过转动旋钮进行调节,设置机器时间。



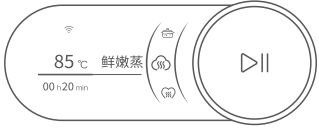
省电模式

时间设置后,进入省电模式,屏幕显示24小时制时间。



待机状态

省电模式下,点按电源键,按键全亮起,屏幕默认进入蒸炖菜单,进入待机状态。



功能模式操作

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。

- 第一步** 机器接通电源,设置好时间后,点按“电源”键;
- 第二步** 点按“蒸炖/嫩烤/香炸/智能菜”模式,进入对应界面。旋转按钮可循环切换下级菜单模式;
- 第三步** 选定好模式后,如需调节“温度/时间/转速”数值,可点按“参数”按键,待对应的的数值闪烁时,转动旋钮进行调整(转动旋钮调节数值,顺时针转动递增,逆时针转动递减);
- 第四步** 设置好模式和参数后,点按旋钮,启动程序工作。

小tips

可调节转速数值的模式有:低湿旋风烤、中湿旋风烤、高湿旋风烤、旋风烤模式。
工作过程中,点按旋钮,暂停工作。点按电源键,可取消功能,退出工作。
工作过程中,2分钟内无任何操作,进入童锁状态;长按电源键可解锁。
上下烤模式中,上烤管和下烤管两者的温度数值差异不超过30℃,下烤管不超过上烤管。

功能模式	可循环切换下级菜单	
蒸炖	 鲜嫩蒸	低温嫩蒸,适合蒸青菜、鱼虾等。
	 健康蒸	适合蒸面食、各类蒸菜等。
	 高温蒸	适合蒸蹄筋、带骨头等难蒸软烂的食物。
	 蒸汽炖	仿隔水焖炖,适合炖汤、炖肉、甜品等。
嫩烤	 低湿旋风烤	后部热风搭配低档蒸汽,适合嫩烤鸡翅、红豆面包等。
	 中湿旋风烤	后部热风搭配中档蒸汽,适合照烧鸡腿等。
	 高湿旋风烤	后部热风搭配高档蒸汽,适合焦糖布丁等。
	 旋风烤	可多层烘烤,适合饼干、蛋糕等。
	 上下烤	经典烘焙,适合大部分烘焙或烧烤。
	 风扇烤	适合烤大块肉、家禽、整鱼等。
	 果蔬烘	低温热风,适合做果干。
香炸	 空气炸	高速风炸,食物酥脆。
	 蒸汽炸	高速风炸加蒸汽补湿,食物外酥里嫩。
辅助	 发酵	适合发酵面团、酸奶等。
	 解冻	利用低温蒸汽解冻。
	 保温	适合保温饭菜。
	 烘干	烘干内腔水渍,保持干燥。
	 杀菌	可对耐高温餐具或内腔进行高温蒸汽清洁。
	 除垢	清理水路管道中的水垢。
	 时间设置	可对机器进行时间设置。
智能菜	内置50道自动程序,智能菜程序默认温度和时间,不可调。	

除垢功能操作

蒸模式累计工作100小时后, 屏幕显示除垢图标“”, 提示用户进行除垢。如不进行除垢, 则蒸模式无法正常使用。

第一步	启动除垢前, 拿出水箱, 加入除垢剂和纯净水;
第二步	待机状态下, 点按辅助按键“  ”, 转动旋钮, 切换至“除垢”模式;
第三步	点按旋钮后, 进入第一阶段的除垢程序; 第一阶段结束后, 程序暂停, 发出提示音, 用户重新更换纯净水, 点按旋钮启动第二阶段的清洗。
第四步	清洗程序结束后, 屏幕显示“已完成”, 并发出提示音提醒。

智能菜模式菜单

第一步	待机状态下,点按“智能菜”按键,进入智能菜界面。							
第二步	从“一键速热”模式,顺时针转动旋钮,依次切换为宝宝食谱、家常蒸菜、中式炖品、休闲烘焙、烧烤盛宴、酥炸小吃、健康自酿、爱宠零食,可循环切换。							
第三步	点按旋钮,进入下级菜单,通过转动旋钮选择需要的菜谱,点按旋钮启动工作。(智能菜程序默认温度和时间,不可调。)							
智能菜列表								
一键速热	宝宝食谱	家常蒸菜	中式炖品	休闲烘焙	烧烤盛宴	酥炸小吃	健康自酿	爱宠零食
蒸冻包/饺 加热饭菜	BB粥	手工馒头	雪耳燕窝	葡式蛋挞	麻辣烤鱼	蜜汁红薯	零糖酸奶	鸡胸肉干
	南瓜泥	粉丝娃娃菜	银耳木瓜	可可脆片	法式小羊排	脆皮猪肘	桂花酒酿	爱宠蛋糕
	蒸肉饼	秋葵蒸蛋	椰子鸡汤	黄油曲奇	牛排沙拉	小食拼盘		羊奶小方
	蛋白溶豆	清蒸鲈鱼	山楂红烧肉	巧克力派	蜜汁烤鸡	鸡肉串		
	手指饼干	蒜蓉开片虾	美味肉蟹煲	草莓泡芙	柠香鸡翅	猪肉脯		
	牛奶布丁	清蒸大闸蟹		威风蛋糕	蒜蓉茄子	柠檬干		
	蒜香鲍鱼			红豆餐包				
	豉汁蒸凤爪			双色吐司				
	香芋蒸排骨			帕尼尼				
	香菇滑鸡			田园披萨				

预约功能操作

第一步	选择所需的功能模式后, 长按参数按键, 进入预约结束时间设置;
第二步	通过转动旋钮, 调节预约结束的时间后, 点按旋钮启动预约, 此时屏幕出现时钟图标“  ”, 代表预约成功;
第三步	预约成功后, 点按电源键可退出预约。

烹饪用具的选择



容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽/恒温发酵
 耐热性玻璃容器	✗	✓
 不耐热性玻璃容器	✗	✗
 陶瓷/瓷器	✗ 注: 内所有彩色釉的容器, 可能 会引致颜色剥落现象, 请不 要使用。	✓
 漆器	✗	✗
 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。
 烤盘/接油盘+网架	✓	✓
 空气炸篮	✓	✓

容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽/恒温发酵
 耐热性塑料容器	✗	✓
 不耐热性塑料容器	✗	✗
 木、竹、纸制容器	✗ 注: 烹饪温度在230℃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 热加工处理的纸制品可使 用。
 微波炉专用保鲜膜	✗ 注: 保鲜膜遇热会融化。	✓
 铝箔	✓	✓
 带孔蒸盘	✗	✓

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, 在使用蒸烤箱时, 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:

- 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。
- 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, 可以选用蒸盘作为器皿。
- 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。

常见食物的烹饪时间建议

点心	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-----在锅里抹油, 撒面粉
鱼/肉	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℃持续一会, 然后降温; 肉越大, 温度越低, 所需时间越长。

注意事项

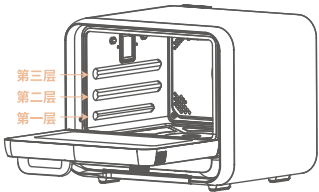


- 1. 不得以拉扯电缆的方式将本产品的电源插头从插座上拔出。
- 2. 清洗内胆时,应先将附件取出,然后用擦布清洁即可。
- 3. 严禁用水直接喷淋机体,避免使用强酸、碱性洗涤剂。
- 4. 每次使用后维护内腔,当内腔冷却后,使用一块干燥的布擦拭整个内腔,或者打开箱门使内腔完全干燥。
- 5. 如果本产品发生故障或者不能正常工作,则应切断电源,不要试图自行修理。

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。

双层烹饪注意事项

- 1. 当进行双层烹饪时,网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。



烘焙时常见现象及处理方法

现象	原因分析	处理办法
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

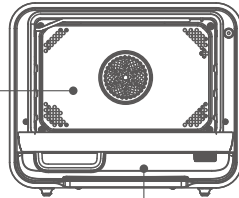
清洁与维护

清洁内胆

取出水箱装入纯净水,机器设定健康蒸模式,100°C并设定时间30分钟。
待功能完成后,打开门,用软性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。

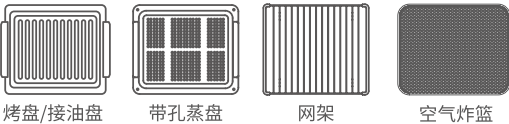
机器机身清洁和维护

请在炉腔完全冷却的条件下进行清洁。清洁时,请勿拔掉旋钮。
请使用软性湿布清洗本产品炉门、炉门玻璃、面板、底板等内部操作部件。
为防止损伤产品内部操作部件,不要让水渗入侧面通风口。
使用完本产品时,请及时清除内腔以及附件食物残留物,保持内腔清洁干燥,避免加热时可能会引起冒烟。
如难以清洗,可用软布沾取少量软性洗剂进行清洗。请勿使用粗糙、磨损性的清洁剂。
如果水蒸气积在炉内或炉门周围,可用软布擦净。在本产品正常运转和湿度高的情况下都可能产生这种现象。



水箱至少每个月检查一次。如长时间不使用机器可取出水箱倒干净水,再放回原处。建议使用纯净水,因自来水中的矿物质会令炉腔产生水垢。

机器配件清洁和维护



使用后请及时用清洁剂和柔软抹布清洗配件。请勿使用具有磨损性的物品进行清洁。(如钢丝球,会破坏盘面的涂层,导致生锈)

使用常识及保养注意事项

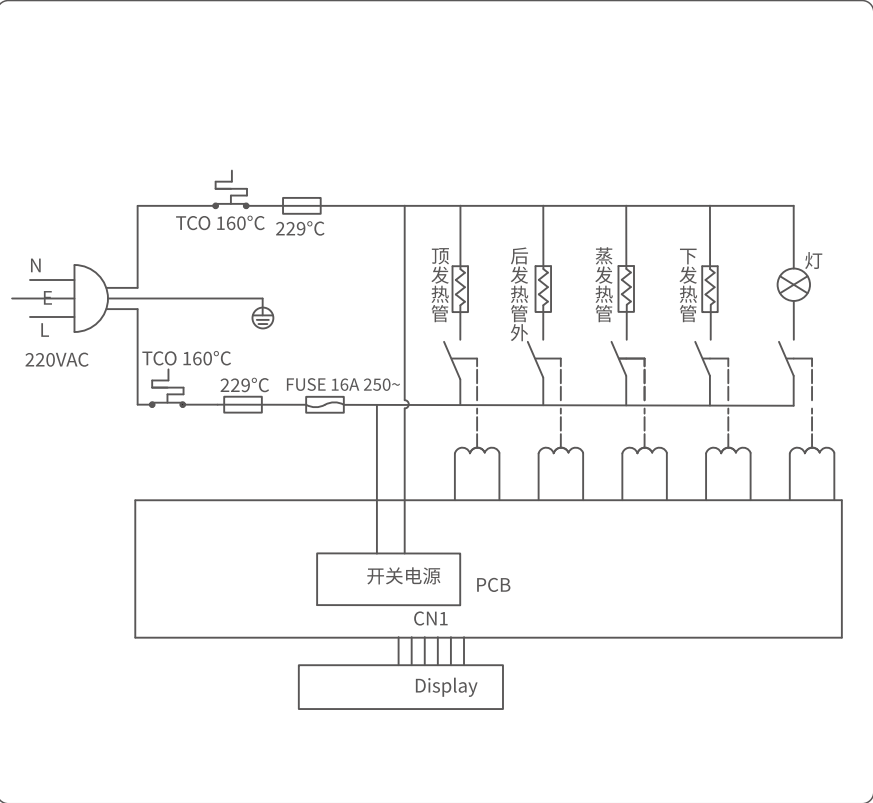
为什么新机器的水箱内有水残留?	每一台机器出厂之前均会进行完整的功能测试,机器内部蒸发盘/硅胶导管会有少量纯净水残留,在运输过程中进入水箱,此为正常情况。
白色陶瓷内胆、烤盘如何清洁、保养?	陶瓷涂层不粘性能特殊性,正常污渍使用柔软的布沾水进行擦拭即可去除,遇到顽固污渍可添加小苏打进行清洁。陶瓷涂层请尽量避免碰,陶瓷内胆和烤盘/接油盘的基材均为304不锈钢,即便有掉瓷情况也不会危害人体安全。
不锈钢内胆如何清洁保养?	不锈钢内胆坚固耐磨,如有轻微污渍,涂抹适量洗洁精开启蒸汽模式100°C,10分钟,冷却后用百洁布擦拭后晒干;若为顽固污渍、重油渍,建议购买不锈钢专用研磨剂摩擦清理。
烤盘使用过程中为何会翘起或变形?	由于持续受热会导致烤盘产生翘起或变形。特别在烘焙冷藏/冷冻食物时尤为明显,烘烤完成后会恢复,此为正常情况。建议您在收到机器后用120-160°C烘烤烤盘3-5次会减轻此现象。
机器使用完成后应如何保养?	机器使用完成后,建议您使用柔软的布清洁干净机器内部,将接水盒中的冷凝水倒掉。
长时间不使用机器应如何保养?	机器长时间不使用时,在不插入水盒的情况下,启动蒸汽模式100°C,30分钟,忽略过程中产生的缺水警告直至工作完成后,打开门待冷却后使,用柔软的布清洁干净机器内部,将水盒、接水盘的水倒掉并擦干放回原处。

规格参数

产品名称	蒸烤炸一体机(具有液体加热器功能)	单层搁架额定承重量	4kg
产品型号	ST28W-Sky Air	净重	13.8kg
额定电压/额定频率	220V~/50Hz	毛重	17.8kg
额定输入功率	2050W	容积	28L
烤模式温度调节范围	50~250℃	水箱容积	1L
蒸模式温度调节范围	50~130℃	电源插头	10A
外形尺寸(宽*深*高)	443*454*369(mm)(含把手)	电线长度	1米
执行标准	GB4706.1-2005;GB4706.14-2008;GB4706.19-2008		

(参数如有更改,恕不另行通知)

电气原理图



(线路如有更改,恕不另行通知!)

故障排除

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

故障描述	可能导致故障的原因	解决办法
显示屏上没有显示	· 机器没有连接电源 · 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
机器不能操作	· 电源没有正确连接 · 炉门没有妥善关闭 · 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 · 重新放置水箱 · 联系售后服务部
烹调期间炉门泄露出水或水蒸气	· 炉门没有妥善关闭 · 炉门的密封边损坏	· 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	· 水箱没有正确放置 · 水管被折、堵塞或损坏 · 注水系统密封不良	· 重新放置水箱 · 联系售后服务部 · 联系售后服务部

如有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

故障代码说明

可以根据故障描述来判断原因

故障代码	代码诠释	可能原因
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℃
E-4	蒸发盘低温保护装置启动	启动工作后5分钟无变化且蒸发盘温度低35℃
E-5	温度传感器连接发生故障	温度传感器断路
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通信故障

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。

电器产品有害物质名称及含量说明 (RoHS)

部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr6+)	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
门框	O	O	O	O	O	O
水箱	O	O	O	O	O	O
炉脚	O	O	O	O	O	O
接水板	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
水管	O	O	O	O	O	O
热熔断体	O	O	X	O	X	X
热熔断体支架	O	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
腔体	O	O	O	O	O	O
螺丝	O	O	O	O	O	O
包装物料	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。						

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。

序号	零部件名称	材质
1	内胆组件	不锈钢304 (不锈钢06Cr19Ni10)+喷涂
2	加热管护罩及蒸汽出口挡片	不锈钢06Cr19Ni10
3	传感器	
4	螺钉	
5	空气炸篮	
6	网架	不锈钢06Cr19Ni10+硅胶
7	上加热管	不锈钢06Cr25Ni20
8	下加热管	
9	密封圈	聚二甲基硅氧烷
10	炉灯玻璃	硼硅玻璃
11	门玻璃	钢化玻璃
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	烤盘/接油盘	聚四氟乙烯涂层+镀铝板SAID
15	带孔蒸盘	聚四氟乙烯涂层+镀铝板SAID
16	水箱支架	4,4'-亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物
17	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
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		

维修服务

尊敬的客户:

感谢您购买本公司的产品。请您在使用前务必认真阅读产品使用说明书,以便准确的使用。
如果发生故障时,请事先对照(产品对应型号的产品使用说明书中的“故障排除”相关内容)检查。在故障排除内容中不能排除故障的情况,请尽快恰询本公司售后服务部门,本公司将为您提供优质的服务。

售后微信公众号:凯度电器(购买机器后请第一时间关注,可自助下单申请售后上门服务)
凯度电器全国服务热线电话:4008-110-168
我们会在最短的时间内给你最满意的服务,谢谢!

免费修理规定

- 1.产品自签收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。
- 2.享受保修期内的免费修理服务。您须向本公司提供发生故障的产品以及相应的保修卡,凡不能提供本公司指定有效购买途径证明,或超过保修期的,则酌情收取一定的维修费和零配件费用。
- 3.其他保修政策,按照中华人民共和国相关法律规定执行。
- 4.请在本公司指定的维修中心接受修理服务。

特别提醒:

即使在保修期内,但有下列情形之一的,仅提供有偿修理服务:

- 1.超出相关法律规定的有效期限和免费维修期限的;
- 2.按照《使用说明书》的要求使用、维护、保管而导致故障或损坏;或者客户自行改造或者自行修理而导致故障或损坏;或者由于碰撞、摔落等人为因素导致故障或损坏的;
- 3.无法出示保修卡及有效购买票据或其他有效凭证的;
- 4.因不可抗力如天灾(洪水、火灾等)、环境、气候干扰,及其他外来因素如电源、电压不相等因素导致故障或损坏的;
- 5.正常的消耗零配件的更换;
- 6.非本公司指定维修中心维修人员拆动造成损坏的;
- 7.本保修条款仅适用于消费者个人为生活消费而购买使用的产品,不适用于经营性使用目的;
- 8.本保修卡仅限于中国大陆地区(港澳台除外)。

产 品 维 修 单			
产品型号		制造编号	
签收日期		购买订单号	
用户姓名		联系电话	
通讯地址			
维 修 记 录			

须提供购买产品与日期相关有效票据或者票据复印件或其他有效凭证