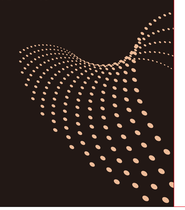
141mm

200mm

Casdon 凯度
中国蒸烤专家

产品使用说明
（操作指南）
蒸烤一体机



SR56B2-FD

产品介绍

产品特点

本产品通过电加热管通电加热，使腔体内的空气加热升温，使用时把块状的肉食物进行烘烤至熟；同时也可通过蒸汽发生器产生高温蒸汽，对固体内的食物蒸制加热，可更好保留食物中所含的水分和营养成分。

- 本产品只适合家庭部用使用，不适合商业用途或其他用途；
- 请在安装产品前使用16A的插座；

部件展示

由于我们的产品不断升级，如实物与下图存在差异，请以实物为准。

配件清单

提示：烤盘或蒸盘等长时间使用高温烘烤变形可能出现轻微变形，这并不影响功能，烘干即之后会恢复原状。

序号	名称	线框图	数量	作用
1	蒸盘		1	用来蒸食物。
2	烤盘/接油盘		1	烘烤或者制作甜点类，也可以置于金属网架下方，用于接收滴落油脂或者食物残渣。
3	网架		1	用来烤鸡翅等食物，还可以用做支撑，上面摆置蛋挞等物的器具。
4	吸水球		1	用来清洁接水槽及腔体内的积水。
5	防烫手套		1	用来拿取蒸烤箱里面的器具防止烫伤。
6	安装螺丝钉		4	橱柜安装使用。

安装指导

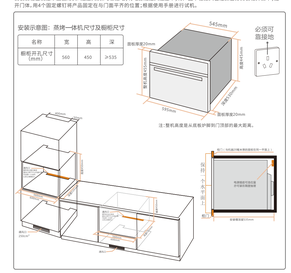
安装工作需符合当前标准和现行条例。
仅可由专业的工作人员操作完成。
橱柜要求：
对于要嵌入本电器产品的橱柜，其结构（塑料材料和装饰木）须由耐热粘合剂来组装（最高100°C）；
不合适的材料和粘合剂可导致变形和不粘合；
橱柜用电设备的安装应符合现象法律；
要嵌入本电器产品的橱柜须足以给五至可承受设备的重量，烘烤本电器产品平面地安装到位处；
确保可有足够的空间，可将本电器产品安装到五可橱柜内或一个转角那具顶部的下方。
- 产品使用前，烘烤本电器产品取内的包装物全部取出；
- 应仔细查看本电器产品外部是否有损坏，如有损坏，请立即联络经销商或本公司维修部；
- 安装橱柜时，隔屏要安装在橱柜内；
- 如隔板安装于橱柜内，也橱柜外须安装防万皮脚开关，以保证机器安装后能随时切断机器电源。

安装步骤

提示：将盘或蒸盘等长时间使用高温烘烤变形，这并不影响功能，烘干即之后会恢复原状。

安装示意图：烘烤一体机尺寸及橱柜尺寸

名称	宽	高	深
橱柜开孔尺寸（mm）	560	450	>535



控制面板

按键说明 | 方便您快速理解上手

加水键	点按弹出水箱。
一键烘干键	点按启动烘干功能。
预约/时钟键	1. 待机状态，长按设置时间； 2. 选择功能模式后，点按进入预约设置。
炉灯键	点按开启或关闭炉内灯。
开关键	1. 长按开机； 2. 工作或预约状态下点按控取消功能，进入待机； 3. 待机状态下，长按关机。
空气炸键	点按进入空气炸模式界面。
启动/暂停键	启动烹饪程序；取消正在进行的烹饪程序； 在工作过程中长按左键进入童锁模式。
功能切换键	待机状态下，点按进入功能模式界面；每点按一次切换一行，然后通过调节键左右移动选择模式。
调节加键	选择不同的工作模式；增加时间或者温度的数值。
调节减键	选择不同的工作模式；减少时间或者温度的数值。

功能指引

功能		烤黑：适合蒸蛋羹，香蕉蒸蛋等。
		蒸蛋羹：适合蒸鸡胸肉，带骨头等难蒸软烂的食物。
		速热：适合翻热饭菜，肉类食品等。
		低温慢烤：低温蒸蛋，适合慢烤鸡翅等。
		中温慢烤：中温蒸蛋，适合烘烤鸡翅等。
		高温蒸：高温蒸蛋，适合蒸糖布丁等。
		高温慢烤：适合烘烤肉类，鱼类或烘焙蛋挞点心。
		顶部热风烤：适合烘烤肉类，鱼类或烘焙蛋挞点心。
		3D热风：可多面烘烤，适合饺子，面糕等。
		上下烤：经典烘烤，适合大部分烘焙或烘烤。
		大面积风扇烘烤：适合烤大块肉类，蒸鱼，黑鱼等。
		下烤：适合面包烘炉，烘烤等底部的褐色。
		小面积烘烤：适合烤少量蛋糕面的食物，如扒面，香肠，吐司和烤面包等。
		大面积烘烤：适合烘烤不规则食物，如牛排。
		底部热风烤：适合烤蛋糕等。如面包。
		杀菌：对刺激菌（>100℃）等高进行氧气杀菌。
		发酵：用于发酵面团，酸奶等。
		保温：保温菜肴，糖果等物。
		解冻：对肉类蔬菜鱼类等食物进行解冻。
		除垢：清除水箱管道里的积水垢。
		自动菜单：固定菜谱程序，一键烹饪。
烘干		烘干：烘干内部积水，保持干燥。
炉灯	/	空气炸：空气炸：健康脆脆，适合薯条等脆脆食物。

功能介绍

功能按键	序号	功能名称	默认温度℃	默认时间/分钟	温度范围℃	时间范围
功能		烤黑	100	20	50~100	1min~3h
		蒸蛋羹	110	20	105~150	1min~3h
		速热	140	15	不可调	1min~59min
		低温慢烤	180	20	120~230	1min~3h
		中温慢烤	180	20	120~230	1min~3h
		高温蒸	180	20	120~230	1min~3h
		顶部热风烤	180	20	50~230	1min~3h
		3D热风	180	20	50~230	1min~3h
		上下烤	180	20	50~220	1min~3h
		大面积风扇烘烤	180	20	50~220	1min~3h
		下烤	180	20	50~180	1min~3h
		小面积烘烤	180	20	50~220	1min~3h
		大面积烘烤	180	20	50~220	1min~3h
		底部热风烤	180	20	50~220	1min~3h
		杀菌	100	30	不可调	不可调
		发酵	30	20	30~45	1min~23h59min
		保温	60	20	60~80	1min~23h59min
		解冻	50	20	50~60	1min~23h59min
		除垢	清除水箱管道累积的水垢。			
		自动菜单	内置50道菜谱程序，温度时间默认不可调。			
烘干		一键烘干	烘干内部积水，保持干燥。			
炉灯	/	空气炸	烘干内部积水，保持干燥。			
		锁水盘开关	童锁开关			
		温度显示	min	时间单位	摄氏	启动工作后，未达到设置温度，会显示当前温度，达到设置温度后时间有倒计时

中国蒸烤专家

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：广东省深圳市龙华区民治街道白石龙社区鸿荣源北站中心A栋1201
生产商：广东顺德凯杰电器有限公司
生产厂商地址：广东省佛山市顺德区大良街道五沙社区新明路2号之八
版本：2022090?

凯度电器公众号 扫码加专属助理
微信功能，解决更快 享专业技术服务

使用步骤

功能菜单下不同模式（含烘焙、蒸蛋羹、速热、低温慢烤、中温慢烤、高温慢烤、顶部热风烤、3D热风、上下烤、大面积风扇烘烤、下烤、小面积烘烤、大面积烘烤、底部热风烤、杀菌、发酵、保温、解冻等模式）的使用步骤详解。

第一步	待机状态下，点按"功能"键，进入功能模式界面。
第二步	再点按"功能"键，屏幕切换为下一行模式显示，可依次循环切换。
第三步	在显示的模式中，看到需要启动的模式图标，可点按"∧"或"∨"键左右移动，来选中模式。
第四步	选中好模式后，点按"启动/暂停"键，此时温度区数值闪烁，通过"∧"键或"∨"键来调节数值。
第五步	调整好温度数值后，点按"启动/暂停"键，温度数值停止闪烁，切换至时间区数值闪烁，此时点按"∧"或"∨"来调整数值。
第六步	时间数值调整好后，点按"启动/暂停"键，启动工作。

Other

1. 对于可调节温度参数的模式，调节均为5°C一档。
2. 不可调节参数的模式，选中模式后，点按"启动/暂停"键，直接启动工作。
3. 工作状态下，长按"启动/暂停"键，直至屏幕出现"童锁图标"，表示进入童锁状态；童锁状态下，再次长按"启动/暂停"键，取消童锁状态。
4. 每有程序程序，启动工作后，先进入预热阶段，此时屏幕"预热"文字亮起；内胆温度达到设置温度时，预热结束，伴有蜂鸣声提示；此时"预热"文字熄灭，切换为"工作"文字亮起。

使用步骤

"功能菜单下除常模式的使用步骤详解，默认温度和时间，适用于清洁清洁水箱管道的除垢。

第一步	待机状态下，点按"功能"键，进入功能模式界面。
第二步	按照前面的操作指引，直至屏幕出现"蒸"图动菜单图标。
第三步	点按"启动/暂停"键，启动除垢程序，屏幕出现菜单序号"P01"。
第四步	此时可点按"∧"键或"∨"键，来切换菜谱序号。
第五步	直至选好菜谱序号后，点按"启动/暂停"键，启动工作。

自动菜单菜式（菜谱信息更新，请以实际机器显示的为准）

序号	菜品	食材	烹饪模式
P01	带子菜豆腐	豆腐180克，带子5只	高温蒸/115℃/8分钟
P02	清蒸豆腐	豆腐500克，上海青适量	纯蒸/100℃/8分钟
P03	水蒸蛋	鸡蛋2个，盐水100克	第1步 纯蒸/100℃/10分钟 第2步 纯蒸/100℃/5分钟
P04	麻醉黑胡子	胡子400克	高温蒸/110℃/20分钟
P05	酥脆黑鱼片	黑鱼 适量	高温蒸/110℃/15分钟
P06	蒸瓜盅	苦瓜750克，猪肉200克	高温蒸/115℃/25分钟
P07	冬瓜黑肉饼	猪肉200克，冬瓜1只	高温蒸/115℃/20分钟
P08	土豆黑肉饼	猪肉200克，土豆1只	高温蒸/115℃/12分钟
P09	豆腐黑肉卷	排骨500克，豆腐皮适量	高温蒸/115℃/25分钟
P10	粉葛排骨	排骨300克，粮米粉120克	高温蒸/115℃/35分钟
P11	豉汁黑凤爪	鸡爪300克	高温蒸/115℃/12分钟
P12	粉蒸肉	五花肉300克，黑米米粉100克，土豆100克	纯蒸/100℃/20分钟
P13	三色黑五花肉	五花肉200克，黑米耳，冬瓜各30克，榨菜20克，红枣10克	高温蒸/110℃/20分钟
P14	酥辣黑五花肉	猪肉150克，五花肉250克	高温蒸/115℃/20分钟
P15	金针菇蒸鸡	三黄鸡半只，云耳20克，金针20克	高温蒸/115℃/25分钟
P16	冬菇荷叶红枣蒸鸡	鸡600克，冬菇3只，红枣3只	高温蒸/115℃/22分钟
P17	鲜虾干蒸	墟肉50克，肥肉20克，鲜虾仁20克，湿冬菇30克	高温蒸/115℃/17分钟
P18	蒜蒸黑大虾	大虾500克	高温蒸/105℃/12分钟
P19	清蒸大闸蟹	大闸蟹2只	纯蒸/100℃/30分钟
P20	清蒸石斑鱼	黑石斑鱼1条	高温蒸/115℃/17分钟
P21	清蒸鲈鱼	鲈鱼1条	高温蒸/115℃/16分钟
P22	清蒸鲈鱼	鲈鱼1条	纯蒸/100℃/12分钟
P23	云耳冬菇蒸甲鱼	甲鱼1只，冬菇3个，金针10克，云耳10克	高温蒸/115℃/22分钟
P24	清蒸鲜鲍鱼	鲜鲍鱼适量	高温蒸/115℃/10分钟
P25	咖喱鹅肝排	鹅肝排500克	中温蒸烤/200℃/20分钟
P26	照烧汁三文鱼	三文鱼排600克	第1步中温蒸烤220℃/15分钟 第2步中温蒸烤220℃/5分钟
P27	烤玉米	玉米2根半	中温蒸烤/200℃/12分钟
P28	烤火腿肠	火腿肠适量	30热风/180℃/15分钟
P29	意式千层面	千层面、马苏拉芝士碎适量	30热风/200℃/15分钟
P30	蒜香柠檬烤蛤蜊	蛤蜊重150克，加口柠檬半把	纯蒸/100℃/15分钟
P31	冰糖雪梨秋梨膏	雪梨2个，糖用10克	高温蒸/110℃/40分钟
P32	经典蒸蛋	米饭50克，蒸蛋100克，花旗参20克，盐0.2克。	第1步 高温蒸/115℃/20分钟 第2步 高温蒸/115℃/9分钟
P33	烤鸡翅	鸡翅6个	30热风/180℃/20分钟
P34	烘花鸡	三黄鸡1只	30热风/200℃/20分钟
P35	柠香烤鸡	光鸡鸡1只	第1步 30热风/200℃/20分钟 第2步 30热风/220℃/50分钟
P36	香烤肉串	里脊肉300克	30热风/200℃/20分钟
P37	烤茄子	茄子2根	第1步 高温蒸/110℃/15分钟 第2步 上管烤/180℃/5分钟
P38	香烤红薯	红薯1个，芝士1片	第1步 30热风/230℃/40分钟 第2步 30热风/180℃/20分钟
P39	烤客薯	客薯1个	30热风/180℃/25分钟
P40	烤土豆片	土豆1个	第1步 30热风/200℃/30分钟 第2步 30热风/200℃/40分钟
P41	韩式烤扁烤鲅鱼	鲅鱼190克，洋葱75克，红葡萄40克	30热风/200℃/15分钟
P42	蒜香牛油烤鱼巴	鱼巴适量	30热风/200℃/8分钟
P43	意大利蒜香多士	面包2个，法包	30热风/115℃/25分钟
P44	曲奇	面15克，小麦粉60克，黄油65克，糖粉30克	第1步 30热风/230℃/23分钟 第2步 30热风/160℃/13分钟
P45	奶油泡芙	鸡蛋1个，黄油40克，低筋60克，盐1克	第1步 30热风/230℃/13分钟 第2步 30热风/200℃/25分钟
P46	香煎蛋糕	鸡蛋4个，低筋50克，细砂糖60克，玉米油30克，牛奶50克，柠檬汁8克，盐1克	第1步 30热风/200℃/18分钟 第2步 30热风/160℃/18分钟
P47	香橙杏仁玛德莲蛋糕	鸡蛋3个，低筋适量，黄油120克，细砂糖100克，炸橙皮丁10克，杏仁2克，黄油120克	30热风/200℃/10分钟
P48	法式蝴蝶酥	手抓饼皮3张，白砂糖，牛油，蜜糖适量	30热风/180℃/12分钟
P49	香煎蛋糕	鸡2枚 蛋，低粉100克，鸡蛋2个，白砂糖10克，泡打粉7克，牛奶25克	30热风/200℃/30分钟
P50	蒸菊花千层糕	低粉60克，鸡蛋3个，葡萄干适量，牛奶30克，细砂糖40克，玉米油20克	纯蒸/100℃/25分钟

注:对于多段菜单，每段完成后蜂鸣提示一分钟，蜂鸣期间暂停，蜂鸣结束后自动执行下一步。

使用步骤

本产品使用步骤步骤详解，烘烤功能菜单以及蒸蛋羹以外的模式下的水箱使用，以及水箱的加水指示，以及水箱的加满指示，注意事项。

第一步	工作时，水箱水位达到最低水位时，屏幕出现"缺水图标"闪烁，并发出提示音，水箱自动弹出，程序暂停。
第二步	取出水箱装好水（水箱装满为止，水位不可超过最高水位线）。
第三步	将水箱插回到本箱体，安装到位。
第四步	点按"启动/暂停"键恢复工作。

Other

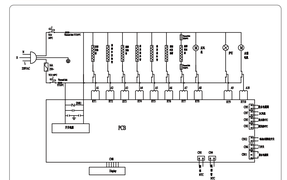
水箱使用注意事项Other

- 水箱中的水最好使用纯净水，请勿使用并水等矿物质含量太高的水，以免影响机器的使用寿命。
- 使用完成蒸烤一体机后，请务必将水箱取出，倒掉水箱剩余的水，再将储水盘的积水倒出水箱备水里清洁干净。
- 在一个天性周期结束后，请定时清洗水箱，它可以防止细菌发石灰石的生成，请不要用洗碗机清洗。
- 在果相关的模式下，水箱内需要有水，避免出现缺水提示。
- 禁止将热水加入到水箱中，以免造成水箱变形及机器损坏。

预约功能的使用步骤，预约功能设置前，请先设置机器时钟。

第一步	待机状态下，按照前面的操作指引，选中好模式，调整好温度和时间参数。
第二步	此时"预约/时钟键亮起，点按此键，屏幕时间区左边出现"一"工作结束时间图标。
第三步	时间区数值闪烁，通过"∧"或"∨"按键进行工作结束时间的调整。
第四步	时间设置完毕后，点按"启动/暂停键，此时屏幕出现"一"图标，完成预约设置。

Other

1. 预约功能设置前，请先将时机器时钟显示为当前时间：在待机状态下，长按"预约/时钟键，进入时钟设置，通过"∧"或"∨"调整时钟数值；点按"预约/时钟键，进入时钟设置。
2. 预约成功后，点按"开关键，可取消预约。
3. 查询预约时间，按"预约/时钟键，查询预约开始工作时间；再点按切换至预约结束工作时间；再点按切换至当时时。
4. 每预热的程序预约时，预约结束时间为预估时间，程序以预约开始时间为准来做启动。

电气原理图