

中国蒸烤专家

微波蒸汽烤箱 使用说明书

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

版次: 2023/10/17



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

ST3220WF10-B6

目录索引

产品安全注意事项.....	1-4	清洁与维护	23-24
产品介绍	5-6	故障排除	25-26
安装指导	7	技术数据	27
加热原理	8	规格参数	28
烹饪注意事项	9	电器产品有害物质限量说明 (RoHS)	29-30
烹饪技巧	10	食品接触材质说明	31
控制面板.....	11	维修服务	32
功能介绍	12		
模式使用步骤	13-18		
纯蒸模式	13		
微波模式	14		
上管烤模式	15		
上下烤模式	16		
脱脂嫩烤模式	17		
蒸汽烘焙模式	18		
智能菜单	19		
组合/预约	20		
烹饪用具的选择.....	21		
注意事项	22		

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**”！

产品安全注意事项



- ◆请不要用作烹饪以外的目的
 - ◆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部客服联络, 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、液体或物品。
 - ◆此设备不应由生理、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设备。
 - ◆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、手指等伸入微蒸烤一体机的吸气口、排气口及百叶窗, 若不慎有异物掉入产品内部, 请拔掉电源插头, 联系专业人员进行处理
 - ◆请小心储藏使用指南。如设备交由第三者使用, 请一并并将使用指南交付使用。所有使用者必须坚持遵守使用指南资讯以及安全指导方针。
 - ◆如器具定位于紧靠墙壁、隔板、厨房设备、装饰板等位置, 建议这些设备和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。
 - ◆本设备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!
 - ◆如果微蒸烤一体机门或门封已损坏, 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他食物, 因为这样有可能发生爆炸。
 - ◆不允许儿童在无人监管的情况下使用微蒸烤一体机。
 - ◆在微蒸烤一体机内仅能使用适合的器皿。
 - ◆当加热用塑料或纸包装的食物时, 应注意观察微蒸烤一体机, 因为有着火的可能。
 - ◆如发现有烟雾, 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飞溅沸腾, 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, 避免烫伤。
 - ◆微蒸烤一体机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。
 - ◆微蒸烤一体机不能用于加热密闭容器里面的食物。
 - ◆清洁门封和邻近的部件的细节。
 - ◆应定期清洁微蒸烤一体机并清除内胆里面所有食物残渣。
 - ◆不清洁微蒸烤一体机会导致器具表面劣化, 会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。
- 带有温度传感探头的微蒸烤一体机使用指南应包括下述内容: 此微蒸烤一体机只能使用为该微蒸烤一体机推荐的温度传感探头。
- ◆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。

- ◆请单独使用额定电流10A以上的插座, 必须有可靠接地; 请不要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; 若与其他电器共用一个插座, 有可能会出现异常发热导致起火。
- ◆拔出插座上的插头时, 必须手握插头的端部将其拔出, 请不要手拿电源线拔插头, 否则易发生触电、短路、起火等危险。
- ◆请勿将产品泡在水中或向产品喷水, 否则有短路或触电的危险。
- ◆请勿用187-242V以外的交流电, 否则会导致火灾、触电。

安全指导

使用前请仔细阅读使用指南, 各项操作请严格遵守使用指南中的各项要求。本设备为家用通用设备, 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。

本产品使用前必须安装在微波蒸汽烤箱规定位置, 并可靠固定。

■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缆线。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。

■安装结束后检查微蒸烤一体机的性能。如设备不能正常使用, 立即断开电源, 严禁非专业人员修理该产品。

■使用完毕后检查所有的功能键是否归零位置(待机状态)。

■严禁将易燃物放入设备内, 以免引起火灾。

■设备使用中会发热, 取食物时注意不要接触微蒸烤一体机中的加热元件。

■严禁将微蒸烤一体机上铭牌撕去。

■无成人指导, 严禁儿童靠近并使用微蒸烤一体机, 在使用时可触及部分可能会发热, 儿童应远离。

■回收的旧设备应交于回收中心。

■不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁微蒸烤一体机门的玻璃, 如果微蒸烤一体机门的玻璃表面会擦伤, 这样做会导致玻璃粉碎。

■在维修时使用该微蒸烤一体机推荐的温度传感探头。

■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。

使用须知

1 技术指导

- 首次使用本机前, 请先阅读本使用指南, 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。
- 本机必须按照使用指南所述使用。如作其他用途会有危险, 风险由使用者承担。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, 应用软布抹干微蒸烤一体机内污垢。
- 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指南的成年人使用。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, 本设备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。同时不要接触到设备及设备顶端, 以免烫伤。

5 产品故障

- 如本机损坏, 请立即关机及切断电源。如设备并未安装稳妥, 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

- 清洁微蒸烤一体机前, 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, 并等待微蒸烤一体机完全冷却后再进行。
- 请拔出盛物盘等盘子, 倒掉盘中烹调后剩余的油垢, 并用干净抹布擦干设备内的油垢。
- 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微蒸烤一体机门表面。

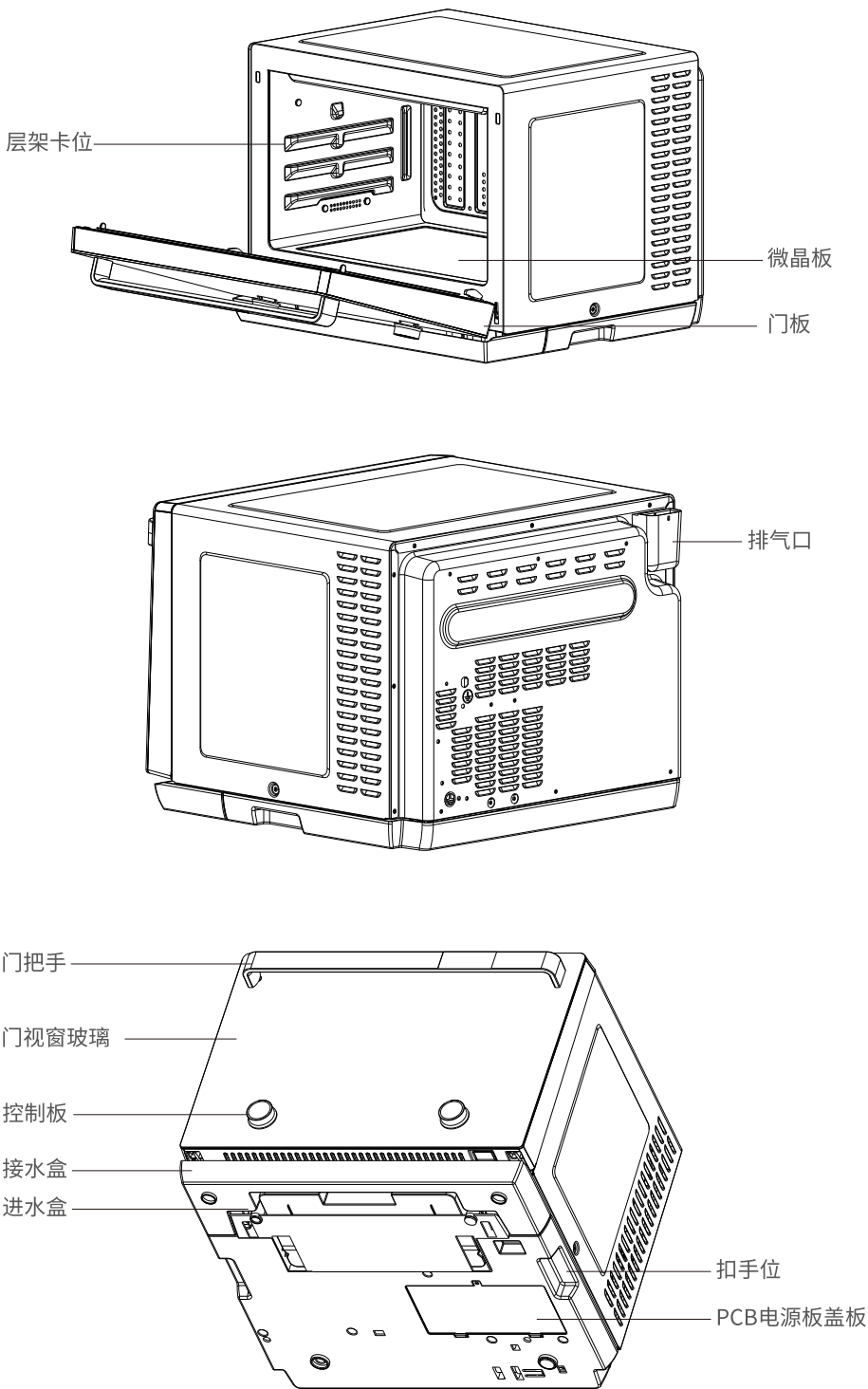
8 维修

- 微蒸烤一体机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, 请联系在线客服。

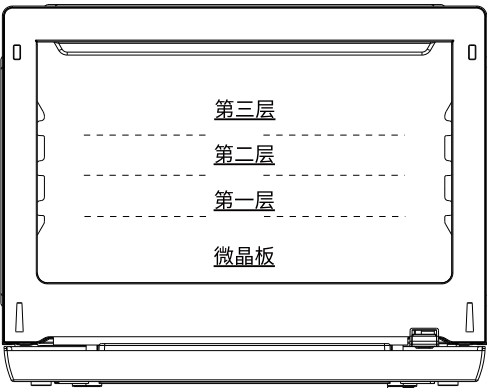
警告:

- 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。
- 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, 维护本机前, 确定设备已断开电源。
- 严禁将本设备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。

部件说明



蒸烤架/烤盘使用层架位置



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

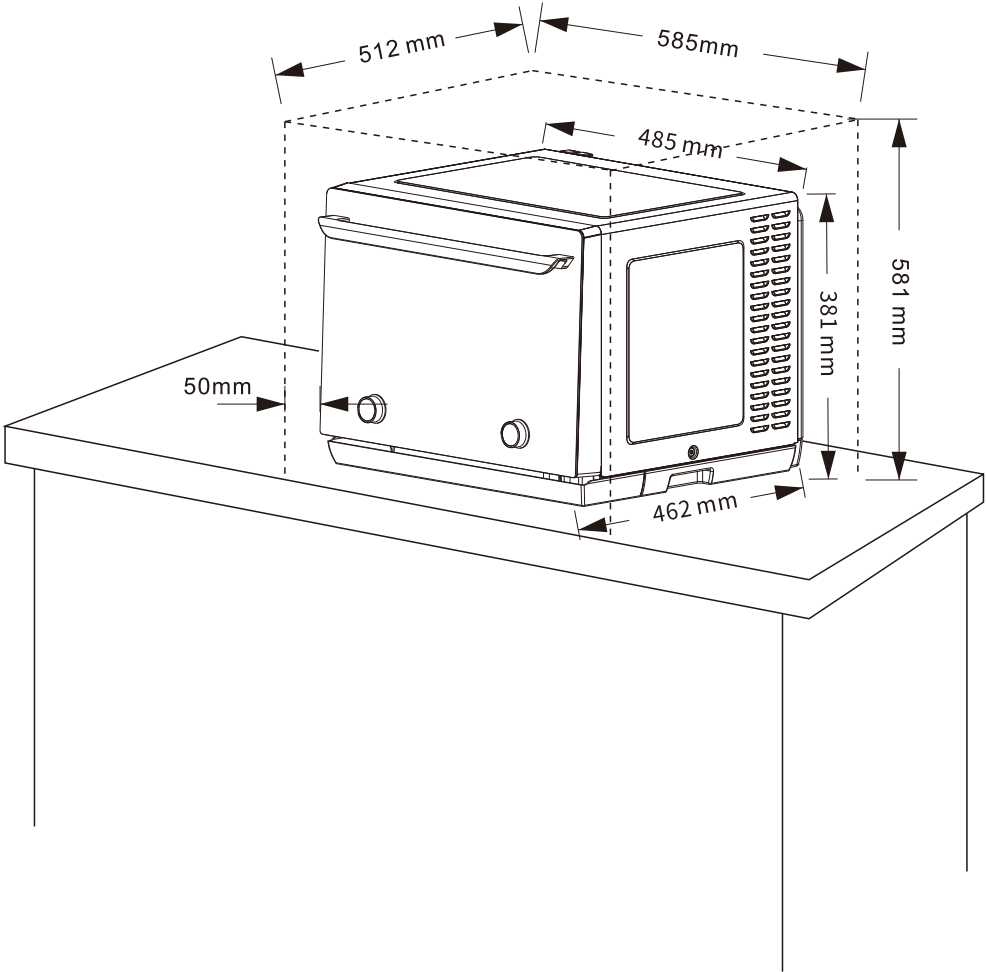
序号	名称	线稿图	数量	作用
1	平底烤盘		1件	烧烤或者制作其他菜, 也可以置于金属烤架下方, 用于接纳溶解油脂或者食物残渣
2	蒸烤架		1件	用来蒸或烤食物
3	手套		1件	用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤
4	吸水海绵		1件	用来清洁接水盒及腔体里积水
5	说明书		1本	教您快速上手使用机器
6	菜谱		1本	教您正确使用蒸烤箱做菜

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。

安装指导

机器尺寸

- 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

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。

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。



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:

- 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

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



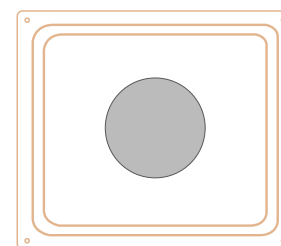
烹调食谱仅提供烹调的参考时间。影响烹调时间的因素有: 所喜欢的生熟程度、开始温度、海拔高度、分量、大小、食物形状和容器的种类等。如果您熟悉产品的操作, 可以适当参照以上因素, 调整烹调时间。

时间

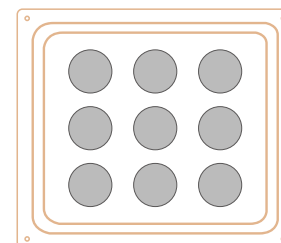
每份食谱都备有烹调参考时间, 但是由于食物具体的形状, 加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间; 通常按照食谱参考时间设定最短加热时间, 看看食物的熟透程度后再加时间烹调, 若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

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。

按键说明 | 方便您快速理解上手



- 蒸汽键
- ▶ 蒸汽功能,蒸各种食物。
- 微波键
- ▶ 微波功能,快速加热食物。
- 烧烤键
- ▶ 点按此键开启烘烤功能:预热、上管烤、上下烤、脱脂嫩烤、蒸汽烘焙等。
- 组合/预约键
- ▶ 功能组合;长按3秒进入预约模式。
- 菜单键
- ▶ 自动菜单
- 电源键
- ▶ 电源开机;取消当前操作/工作。
- 照明/童锁键
- ▶ 照明:方便观察食物,点按此键开启/关闭照明灯;
童锁:长按3秒开启/解除童锁功能。
- 暂停/开始键
- ▶ 启动机器工作;暂停工作。
- 温度 功率

确认
- ▶ 温度功率旋钮键:旋转调整温度以及微波的功率。
- 功能 时间

确认
- ▶ 功能时间旋钮键:旋转切换各个功能以及旋转调整时间。

图示	功能名称	默认温度 (℃)	默认时间 (min)	功能名称	说明
▶	预热功能	200	10	▶ 童锁	童锁提示
▶	组合模式	/	/	▶ /	提示
▶	烤:上管烤模式	160	20	▶ 接水盒	提示缺水或水箱没放好
▶	烤:上下烤模式	160	20	▶ 高温	提示腔体温度高
▶	烤:脱脂嫩烤模式	200	20	▶ 工作中	提示正在工作中
▶	烤:蒸汽烘焙模式	200	20	▶ 完成	提示工作完成
▶	蒸汽模式	100	10	▶	温度、功率显示区域
▶	微波模式	900W	00:00	▶	时间显示区域

小tips

首次上电

初始上电,显示屏与按键指示灯全部点亮,蜂鸣一声进入只显示 00:00 ,若5分钟无操作则进入待机模式。
待机模式:蒸汽、微波、组合、烧烤按键灯依次循环亮1秒。

省电模式:长按电源键“”3秒,进入省电模式,电源键“”闪烁;再次长按电源键“”3秒可退出省电模式。

蒸模式温度是5度一档调节,烤模式温度是10度一档调节。

蒸汽模式

蒸汽模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在30°C-120°C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。

第一步



待机状态下



第二步



功能设置时选择蒸汽“”图标,进入蒸汽设置模式

1800℃
W

第三步

左侧旋钮

通过“左侧旋钮”温度/功率键调整温度大小,范围:30~120度,5度/档,顺时针转动为增加,逆时针为减少

1895℃
W

第四步

右侧旋钮

通过“右侧旋钮”功能/时间键调整时间,范围:1:00~99:00;顺时针转动为增加,逆时针为减少

00:00分
秒

第五步



点按“”功能键启动机器开始工作



微波模式

微波模式的使用步骤详解,它适用于清蒸类的食物,如:蹄筋、排骨、汤羹等难蒸的食材(带汤汁食物最优),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。

第一步



待机状态下



第二步



功能设置时选择微波“”图标,进入功率设置模式

900℃
W

第三步

左侧旋钮

通过“左侧旋钮”温度/功率键调整功率大小,范围:100W~900W,9档,顺时针转动为增加,逆时针为减少

800℃
W

第四步

右侧旋钮

通过“右侧旋钮”功能/时间键调整时间,范围:0:10~99:50;顺时针转动为增加,逆时针为减少

00:00分
秒

第五步



点按“”功能键启动机器开始工作



小tips

附件:包子、馒头可以放蒸烤架上蒸制,蒸烤架的蒸汽流通更顺畅。

与蒸相关的模式都要求水箱装满水。

缺水报警(蒸汽功能)
在蒸汽工作状态下,当显示屏出现“缺水”“接水盒”闪烁,说明水箱里面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。

上管烤模式

上管烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在100℃-200℃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。

第一步



待机状态下



第二步



选择烧烤功能类图标“”进入设置模式

第三步



功能设置时选择上管烤“”图标，进入设置模式



第四步

左侧旋钮

通过“左侧旋钮”温度/功率键调整温度大小，范围：100~200度，10度/档,顺时针转动为增加，逆时针为减少



第五步

右侧旋钮

通过“右侧旋钮”功能/时间键调整时间，范围：1:00~99:00;顺时针转动为增加，逆时针为减少



第六步



点按“”功能键启动机器开始工作



小tips

预热功能：
默认200℃，烤箱预热，温度范围100-200℃，时间不可调。

上下烤模式

上下烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在100℃~220℃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。

第一步



待机状态下



第二步



选择烧烤功能类图标“”进入设置模式

第三步



功能设置时选择上下烤“”图标，进入设置模式



第四步

左侧旋钮

通过“左侧旋钮”温度/功率键调整温度大小，范围：100~220度，10度/档,顺时针转动为增加，逆时针为减少



第五步

右侧旋钮

通过“右侧旋钮”功能/时间键调整时间，范围：1:00~99:00;顺时针转动为增加，逆时针为减少



第六步



点按“”功能键启动机器开始工作



脱脂嫩烤模式

脱脂嫩烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在100°C-220°C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。



蒸汽烘焙模式

蒸汽烘焙模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在100°C-220°C的范围内;它适用于烤鸡米花、速冻薯条、鸡翅等,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。



智能菜单模式

智能菜单模式的使用步骤详解,默认温度;它适用于基础不是很深的厨房人士等等。

第一步

点按“”键1次(或用右侧“功能/时间”旋钮选择),按确认键确认,显示A01,通过“右侧旋钮”功能/时间键选择A01-A09;顺时针转动为增加,逆时针为减少

第二步

点按“”键2次(或用右侧“功能/时间”旋钮选择),按确认键确认,显示C01,通过“右侧旋钮”功能/时间键选择C01-C12;顺时针转动为增加,逆时针为减少

第三步

点按“”键3次(或用右侧“功能/时间”旋钮选择),按确认键确认,显示E01,通过“右侧旋钮”功能/时间键选择E01-E18;顺时针转动为增加,逆时针为减少

第四步

点按“”键4次(或用右侧“功能/时间”旋钮选择),按确认键确认,显示F01,通过“右侧旋钮”功能/时间键选择F01-F12;顺时针转动为增加,逆时针为减少

补充说明

- 1.菜单选择:智能菜单分4类,分别是A辅助类、C蒸汽类、E烧烤类、F微波类。
- 2.待机时按“”键,显示辅助类菜单“A01”,后面数字表示时间,通过“右侧旋钮”按键可以在A01-A12之间切换。确认后按“▷||”启动工作。
- 3.通过连续按“”,可以在A01、C01、E01、F01之间切换,通过“右侧旋钮”来选择需要的菜单。
- 4.实际烹饪食物时,工作时间可能因食物大小及厚度而存在差异,可以在工作过程中直接使用“右侧旋钮”键来调节工作时间。

菜单样式类别

辅助功能	蒸汽类别菜单		烤类别菜单			微波类别菜单	
A01-A09	C01-C06	C07-C12	E01-E06	E07-E12	E13-E18	F01-F06	F07-F12
翻热	蒸馒头	粉丝扇贝	奥尔良烤翅	椒盐烤虾	蔓越莓曲奇	土豆焖排骨	花旗参炖鸡
热牛奶	蒸手工包	蒜蓉蒸虾	烤鸡肉串	香烤秋刀鱼	葡式蛋挞	鱼香肉丝	冰糖雪梨
发酵	蒸速冻饺	豉椒蒸花甲	香草烤鸡	黑椒牛排	戚风蛋糕	肉沫茄子	桂圆红枣汤
解冻	虾仁蒸蛋	蒸娃娃菜	孜然烤排骨	意大利披萨	牛角面包	蛋汤鱼皮饺	莲藕排骨汤
保温	清蒸鱼	南瓜蒸排骨	骨肉相连	芝士焗番薯	炸薯条	莲子银耳汤	无花果瘦肉汤
干果	剁椒鱼头	香菇蒸鸡块	酱烤鱿鱼	烤风味蔬菜	鸡米花	木瓜炖雪蛤	虫草花炖鸽子
除垢							
餐具消毒							
腔体烘干							



组合模式

组合模式的使用步骤详解,可以叠加3层;注意:至少设定2个功能组合,最多设定3个功能组合,可以设定相同功能。使用微波时不能使用金属器皿及其他金属搁架。除非使用厂家推荐的专属金属器皿及搁架。

第一步

待机状态按“”键1次,显示屏“”图标点亮,显示屏左边显示1

第二步

选择“”、“”、“”其中任意一个功能/模式,设定温度(或功率)、时间;

第三步

再按“”,显示屏显示2,选择“”、“”、“”其中任意一个功能/模式,设定温度(或功率)、时间。

第四步

按“”,显示屏显示3,选择“”、“”、“”其中任意一个功能/模式,设定温度(或功率)、时间。

第五步

按“”可以自动执行之前按顺序设定的各个功能。

预约模式

预约模式的使用步骤详解。

第一步

待机状态下,长按3秒“组合/预约”键,数码屏下方“预约”图标点亮,显示“预约”

第二步

右侧旋钮

用旋钮“功能/时间”来选择预约时间,时间选择范围为5分钟~24小时

第三步

预约菜单:可参照智能菜单模式设置;
预约功能:可参照功能模式设置

第四步

设置好预约,按“”键启动预约烹饪。



容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵	微波功能	容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵	微波功能
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：内附有彩色图的容器，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 	√	√	×
蒸烤架 	√	√	×	烤盘 	√	×	×

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。

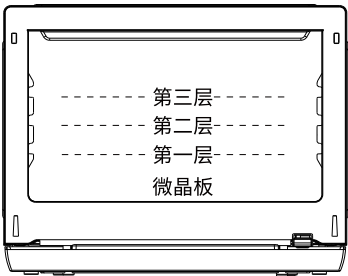


- 1.不得以拉扯电缆的方式将微蒸烤一体机的电源插头从插座上拔出。
- 2.清洗内胆时，应先将附件取出，然后用擦布清洁即可。
- 3.严禁用水直接喷淋机体，避免使用强酸、碱性洗涤剂。
- 4.每次使用后维护内腔，当内腔冷却后，使用一块干燥的布擦拭整个内腔，或者打开箱门使内腔完全干燥。
- 5.如果微蒸烤一体机发生故障或者不能正常工作，则应切断电源，不要试图自行修理。

双层烹饪注意事项

- 1.当进行双层烹饪时，蒸烤架须始终位于从下到上数的第一层或者第二层上。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烤架放置的位置。
可如下设置：
a.需要烹饪较长时间的食品应放在微波蒸汽烤箱的上层。
b.需要烹饪较短时间的食品应放在微波蒸汽烤箱的第一层。

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。

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，这会影影响器具的寿命可能会导致危险的情况。

·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：不要使用粗糙擦洗涤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。

·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。

·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。

·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，使产品内胆保持干爽，预防细菌滋生。

·蒸发器除垢：1.使用柠檬酸:按说明配制成500ML水溶液，装入进 水盒，清空接水盒。

2.选择自动菜单A07启动工作，当倒计时3分钟工作暂停时，将接水盒倒掉并将进水盒更换成300ML纯净水继续工作直到完成。

3.工作完成后请清理进水盒与接水盒。

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

·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）

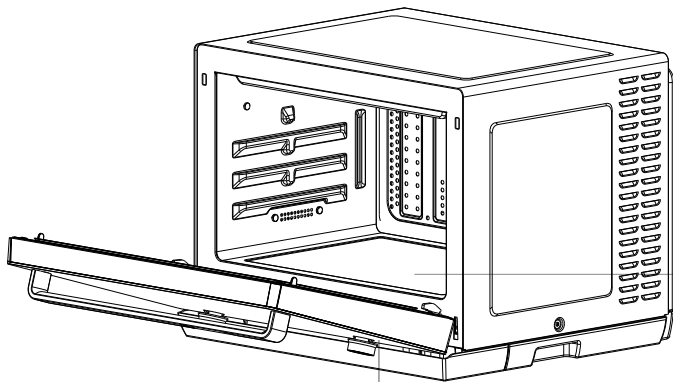
·工作时候的响声（高速散热风扇会产生噪音，这属于正常想象）

若微蒸烤箱不能启动，请检查是否排除以下问题：

·没有插紧电源，拔下插头，待10秒后再重新插上

·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）

·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！



每次使用完机器一定要清洁内腔以及附件，保持内腔干燥

使用软布擦拭，防止刮伤机器面板保持机器门板干净整洁

水箱使用说明

注意：

·经常清洁进水盒，以保障水质安全健康；每次使用完机器请务必将水箱抽出，倒掉水箱剩余的水，再将接水盒的积水倒掉并清洁干净

·使用前确保密封圈完全盖好；

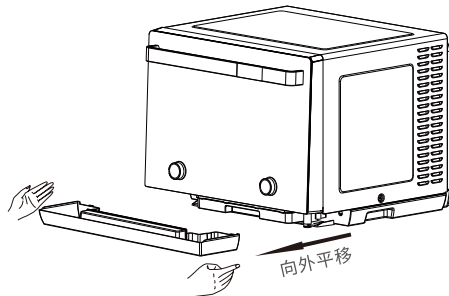
·使用前请细心按压进水盒，确保进水盒安装到位，以避免漏水或水箱错位；

·请使用蒸馏水或纯净水，否则容易产生水垢；请在一个烹饪周期结束后，清空并清洗水箱，它可以防止细菌及石灰石的生成，请不要用洗碗机清洗

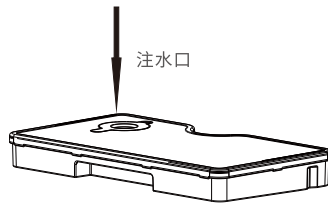
·进水盒的水尽量不要超过最高水位线；

·确保进水盒座紧密贴合。

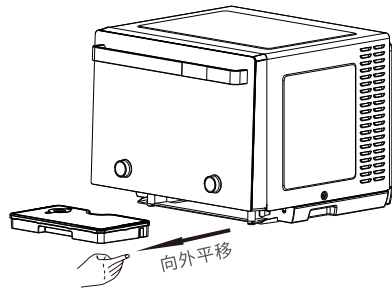
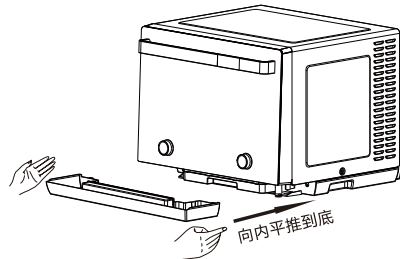
加水步骤



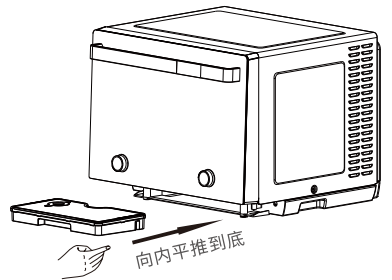
1.取出接水盒:双手扶住接水盒两端，将接水盒向外平移取出；



3.加水:掀开橡胶密封圈，注入足量的纯净水或蒸馏水；



2.取出进水盒:单手向炉子水箱下探，扣住进水盒扣位向外平移取出；



4.安装水箱:将注满水的水盒用力向安装位平推到底,确保安装到位；

5.安装接水盒:双手扶住接水盒两端，将接水盒向内平推,确保安装到位；

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
显示屏不亮	· 机器没有连上电源 · 显示屏坏 · 系统死机	· 连接上电源 · 联系售后服务 · 重新上电
显示屏显示异常	· 系统死机 · 显示屏损坏	· 重新上电 · 联系售后服务
门漏气	· 门上的密封圈变形大、移位 · 门铰链损坏	· 将密封圈整理平整 · 联系售后服务
灯不亮	· 灯泡损坏 · 插线松脱 · 电脑板损坏	· 联系售后服务
风扇电机不工作	· 电机损坏 · 电脑板损坏 · 插线松脱	· 联系售后服务
按键失灵	· 屏上有水珠、水雾 · 系统死机 · TP插线松脱/触摸板坏	· 擦干屏幕重新触摸 · 重新上电 · 联系售后服务
不出蒸汽 (有故障提示)	· 水箱没加水(水箱图标提示) · 蒸汽系统异常(提示故障) · 水箱前头密封圈丢失	· 水箱加水再启动工作 · 联系售后服务 · 联系售后服务
微波不加热	· 食物未放置在微波加热区域 · 使用金属器皿 · 微波加热系统损坏	· 食物置于微晶板圆形区域 · 使用陶瓷或玻璃器皿 · 联系售后服务
水箱弹不出	· 水箱按压不到底 · 水箱卡住 · 水箱卡死	· 稍用力按到底 · 多次按压 · 联系售后服务
	· 微波开关失效	· 联系售后服务
	· 微波通信失效	· 可按按键继续操作
	· 变频微波工作异常	· 可按按键继续操作
	· 加热失效	· 联系售后服务

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
	· 蒸发盘NTC开路	· 可按按键继续操作
	· 蒸发盘NTC短路	· 可按按键继续操作
	· 腔体NTC开路	· 联系售后服务
	· 腔体NTC短路	· 联系售后服务
	· 排水失控	· 可按按键继续操作
	· 排水堵塞	· 可按按键继续操作

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：

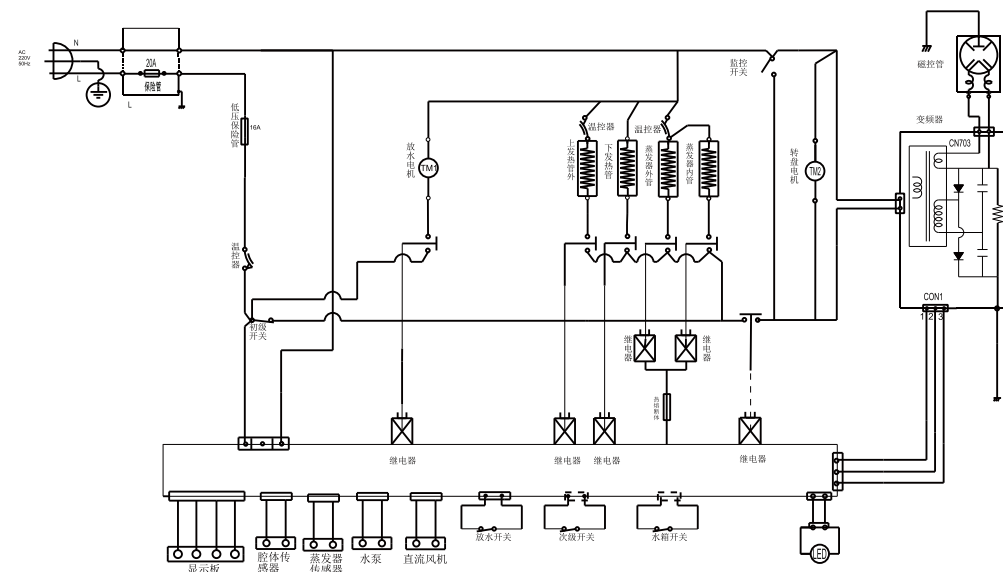
请正确处理包装材料。废纸箱、废塑料袋为可回收废弃物,废泡沫塑料为不可回收废弃物,拆包后应扔到指定的分类垃圾桶中。

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。

电气原理图

电气原理图



(线路如有更改，恕不另行通知！)

机器各项参数

品名	微波蒸汽烤箱
型号	ST3220WF10-B6
电压/频率	220V~/50Hz
额定功率	微波:输入1550W 烧烤:1800W 蒸汽:2000W 最大功率2000W
净重/毛重	21.8/25.1kg
单层搁架额定承重量	1.5kg
内胆容积	32L
烘烤温度调节范围	100~220℃
蒸汽温度调节范围	30~120℃
水箱容积(最高水位线)	800mL
电源插头	10A
电源线长度(外露部分)	0.9米
外形尺寸(宽*深*高)(mm)	485*462*381
能效等级	三级能效
安全认证	CCC
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008 GB4706.21-2008

(参数如有更改, 恕不另行通知!)

有害物质名称及含量

部件名称	中国ROHS管控物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
腔体组件	0	0	0	0	0	0
底板	0	0	0	0	0	0
铰链组件	0	0	0	0	0	0
外罩	0	0	0	0	0	0
隔热板	0	0	0	0	0	0
支撑板	0	0	0	0	0	0
蒸烤架	0	0	0	0	0	0
LED 灯组件	0	0	0	0	0	0
控制面板组件	0	0	0	0	0	0
弹簧	0	0	0	0	0	0
螺母/螺钉	0	0	0	0	0	0
安装板组件	0	0	0	0	0	0
蒸汽发生器	0	0	0	0	0	0
导风板	0	0	0	0	0	0
电脑板	X	0	X	0	0	0
触摸屏	0	0	0	0	0	0
导风安装板	0	0	0	0	0	0
搅拌组件	0	0	0	0	0	0
联锁组件(微动开关)	0	0	0	0	0	0
电容/夹	0	0	0	0	0	0
电源线	0	0	0	0	0	0
烤盘+烤夹	0	0	0	0	0	0
磁控管	0	0	0	0	0	0
高压变压器	0	0	0	0	0	0
电机	0	0	0	0	0	0
发热管组件	0	0	0	0	0	0

部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
保险管组件	0	0	0	0	0	0
温控器	0	0	X	0	0	0
微动开关	0	0	0	0	0	0
导线	0	0	0	0	0	0
对流板	0	0	0	0	0	0
炉门组件	0	0	0	0	0	0
风扇组件	0	0	0	0	0	0
减震垫块	0	0	0	0	0	0
垫片	0	0	0	0	0	0
水盒组件	0	0	0	0	0	0
弹簧	0	0	0	0	0	0
高压二极管一体化	0	0	0	0	0	0
本表格依据SJ/T 11364的规定编制 ▶ 0: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。						
执行标准: GB 4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第1部分:通用要求》 GB 4706.22-2008《家用和类似用途电器的安全驻立式电灶、灶台、烤箱及类似用途器具的特殊要求》 GB 4706.21-2008《家用和类似用途电器的安全微波炉,包括组合型微波炉的特殊要求》						

附注：
以上内容经过认真核对,如有任何印刷错漏或内容上的误解,本公司保留解释权。

食品接触材质及制品

零部件名称	材质	备注
水箱组件	PC	仅接触水,使用温度20°C-80°C
水箱组件(水管塞)	LCP	仅接触水,使用温度 20°C-80°C
进气管转接头	PP	食品级120°C
蒸汽发生器	SUS304	仅接触水,使用温度 20°C-160°C
发热管	SUS310S	/
内胆	SUS304	/
烤盘、门体、涂层	电镀铝板基材/环氧树脂涂层	/
蒸烤架、蒸盘	SUS304	可选配件,不得接触酸性食品,使用温度 100°C-300°C
内隔板	硼硅玻璃或微晶陶瓷	使用温度 40°C-300°C
蒸汽发生器(水管) 进水管、出水管、炉门 密封圈、门体硅胶	硅胶(食品级)	使用温度 20°C-230°C
水箱组件(弹簧) 温度传感器探头	不锈钢 06Cr19Ni10	使用温度 100°C-300°C
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准： GB4806.4-2016/GB4806.5-2016/GB4806.7-2016/GB4806.9-2016/GB4806.11-2016		

备注：
1.本品不宜做容器长期储存食品；
2.使用本品时请去除内腔所有包装防护材料(包括但不限于纸板、胶带、扎带等)；
3.首次使用请按照说明书的说明操作，而后再进行正常烹饪使用；
4.本系列产品包含以上食品接触材料，部分机型可能不含个别材料，请以实际收到产品为准。