



凯度电器公众号
微信扫码,服务即到



扫码加专属客服
享1对1专属服务

中国高端新厨电专家

产品使用说明

【操作指南】

深圳市凯度电器有限公司

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:广东鼎辉电器有限公司

生产商地址:广东省中山市南头镇永辉路23
号之四

品牌官网:www.casdon.com.cn

版次:20240913

微波蒸汽烤箱

ST3220WF-B8

目录

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
功能介绍.....	10
烹饪用具的选择.....	13
双层烹饪注意事项.....	13
清洁与维护.....	14
注意事项.....	14
水箱使用说明.....	15
规格参数.....	16
电气原理图.....	16
故障排除.....	17
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)	18
食品接触材质及制品材质说明.....	19
维修服务.....	20

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,首次使用本机前,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:

 禁止标志	 注意标志	 必须引起重视的部分	 必须严格按照要求操作
---	---	--	---

禁止

本产品只适合家庭厨房使用,不适合商业用途或其他用途。

禁止儿童操作本产品,以及儿童和产品需保持安全距离。

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

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

请勿将产品浸入水中或向产品喷水,否则有短路或触电的危险。

请勿直接加热装在密封瓶子或罐子等容器内的液体或其他食物,避免因内部压力爆裂

请勿用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋,否则会有爆炸的危险。

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。

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,否则会导致火灾、触电。

请勿将产品上铭牌标签撕去。

严禁使用任何物品堵住通风及散热孔。

注意

首次使用本机器之前,请除去所有包装,确保儿童远离包装材料。

本产品应置于周围通风干燥、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。

请单独使用额定电流10A的插座,并可靠接地。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。

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。

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、烹饪容器等腔内的任何器具;如急需取出器具,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,不可向腔内洒水,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。

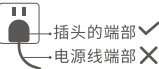
酒精蒸汽可能会在热腔内着火,切勿烹饪含有酒精的食物。

长时间不使用时,应拔出电源插头,避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。

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。

为防止事故发生,请您将旧机器按相关规定处理,确保旧机器无法再被使用。如剪断电源线或将门锁打坏不能关门等。


必须可靠接地


插头的端部
电源线端部


X


X


✓

警告

由于不正确使用所造成的一切损失,厂家概不负责。

不使用时,请使用屏锁功能,防止儿童操作本机。

开关门时,请注意铰链位置,小心夹伤。

如产品的机门或门封已损坏,请立即停止使用,并拔出电源线插头,联系售后服务点报修。

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。

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。

如使用不当会导致漏水、漏气现象,请专业维修人员维修。

维修时,只能使用该产品推荐的温度传感探头。

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。

禁止将金属或异物,如铁丝、手指等伸入产品的吸气口、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,联系售后人员进行处理。

每次使用后,应及时切断电源和清除内胆里面所有食物残渣,保持内胆干爽。避免表面劣化,影响使用寿命可能会导致危险的情况。

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。

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,否则会熔掉或裂开。

开启微波功能时,如需要使用容器,必须使用可微波加热的容器和配件,禁止使用金属容器及金属烤架、金属盘,禁止空载运行。

当加热用塑料或纸包装的食物时,应现场等待并注意观察产品,因为有着火的可能。

如发现有烟雾,请拔出电源插头,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喷溅沸腾,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。

器具在使用期间会发热,注意避免接触烤箱内的发热单元。

在使用时可触及部分可能会发热,儿童应远离。

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。

禁止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。

只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用本产品,并且明白不正确的使用会造成危险时,才能允许儿童在无人监控的情况下使用本产品。

如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造商、其维修部或类似的专业人员更换。

不要使用粗糙洗涤剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃,如果烤箱门的玻璃表面会擦伤,这样做会导致玻璃粉碎。

不清洁微波炉会导致器具表面劣化,这会器具的寿命可能会导致危险的情况。

如果微波炉门或门封已损坏,则不得再使用,直到经有资格的维修人员修好为止。

在微波炉内仅能使用适合的器皿。

微波炉不能放置于橱柜,除非已被试验允许,机器背部、左侧、右侧需要设置50mm以上的散热空间,机器顶部200mm以上的蒸汽排气空间。

如果微波炉预计放置于橱柜中,并有一个附加装饰性门,在微波炉正常工作的时候装饰性门必须打开。

小tips

请仔细阅读本说明书,务必遵守以上注意事项!

01

02

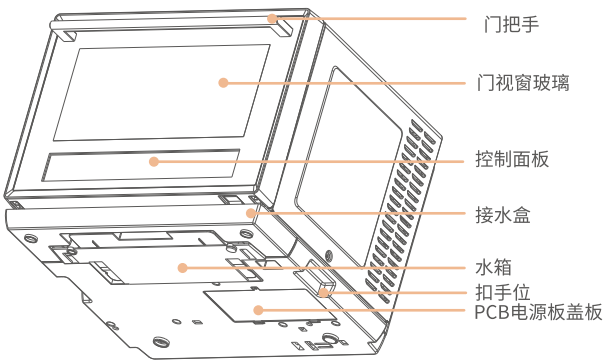
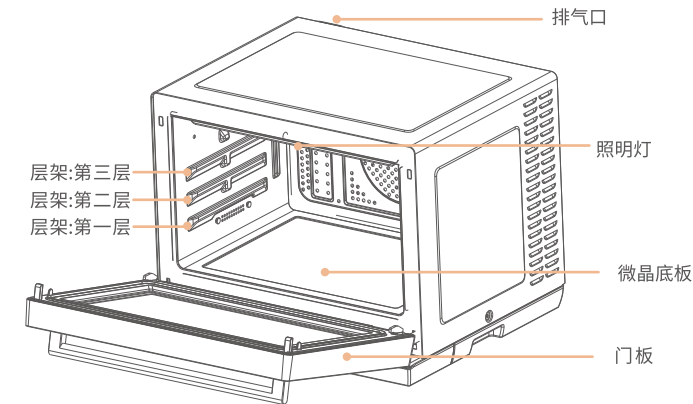
产品介绍

产品特点

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		1	烧烤或制作其他菜,或置于烤架下方,用来接纳溶解油脂或食物残渣(纯微波模式下请勿使用)
2	蒸盘		1	用来蒸时使用(纯微波模式下请勿使用)
3	烤架		1	用来烤鸡翅等食物;(纯微波模式下请勿使用)
4	吸水海绵		1	用来清洁接水盒及内腔积水
5	防烫手套		1	用来拿取器皿防止烫伤
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

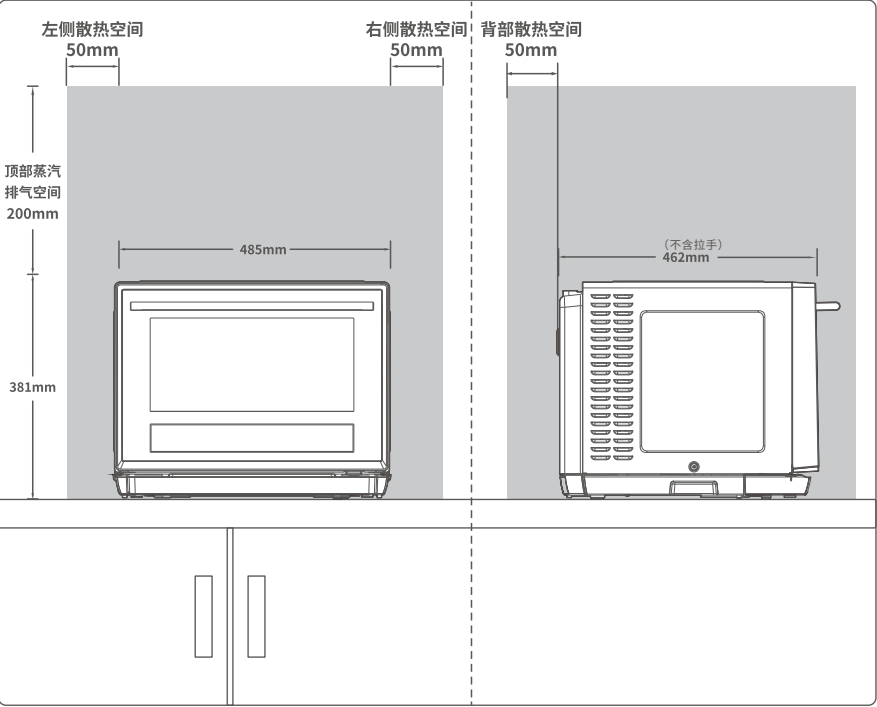
安装前的准备与检查

- 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):485*462*381(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。
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时间短。

烹饪注意事项



首次使用保养

新机首次使用,往水箱添满纯净水到最高水位线,启动蒸汽功能100°C、20分钟;清理内胆积水后,使用烤功能空烤180°C、20分钟;待机体冷却之后,开门通风即可。(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。在烹饪时,请注意以下几点:

- 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,必须使用测内温度计检查烹调结果。如果烹调不足则再放入腔内继续烹饪。

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、着火等危险。

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,可适当参照以上因素,调整烹调时间。

06

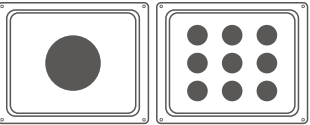
烹饪技巧

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。

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。



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。

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 -----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。



转动和重新放置

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。

控制面板



按键	说明
鲜蒸	鲜蒸功能:营养蒸、高温蒸、微蒸
嫩烤	嫩烤功能:加湿烤、风扇烤、上下焙烤、上强烤、独立烘焙、微烤
空气炸	空气炸功能
微波	微波功能
减少	递减温度/功率/重量/时间、选择上一个功能模式
增加	递增温度/功率/重量/时间、选择下一个功能模式
参数切换 长按预约	切换温度/功率/重量/时间,长按进入预约功能设置
启动/暂停	启动或暂停工作,确认参数
辅助	辅助功能:智能菜/预热/养生炖/解冻/发酵/干果/保温/烘干/除垢/杀菌
照明	点按开灯或关闭炉灯;
电源 长按解锁	1、主界面状态,长按1.5秒电源或无操作等待约2分钟进入待机状态(显示屏只显示“----”)。 2、待机或熄屏状态下,点按任意键进入主界面状态(按键亮起,显示屏显示00时00分)。 注:待机状态下若5分钟内无任何意操作,进入熄屏状态(按键和显示屏熄灭)。 3、工作状态下,约2分钟内无操作,进入锁屏界面,长按电源键1.5秒解锁; 注:锁屏状态下,照明灯可点按操作,其他按键不可操作,工作过程中打开炉门、缺水、拉出接水盒或工作结束后自动解锁。 4、任何状态下点按电源键回到主界面状态。

图标	显示说明	图标	显示说明
	锁屏时显示	开始	工作开始时显示
	水箱缺水时显示屏显示	工作	工作过程中显示
上下	独立烘焙模式时,点按“参数切换”切换上管或下管温度显示	结束	工作结束时显示
高温	显示高温时,腔体温度达到80℃ 注意防烫	请加水	显示请加水时,水箱缺水,请加水,或水箱没安装好,
	微波功率、食物重量、工作温度显示		时间显示

功能	模式	默认 温度/功率/ 菜单/重量	默认 时间	温度/功率/ 菜单/重量 可调范围	调节幅度	时间区域
鲜蒸	营养蒸	100℃	20分钟	50~100℃	5℃一档	01分00秒-03时00分
	高温蒸	110℃	20分钟	105~130℃	5℃一档	
	微蒸	100℃	10分钟	不可调	不可调	
嫩烤	加湿烤	180℃	20分钟	120~230℃	5℃一档	
	风扇烤	180℃	20分钟	50~230℃	5℃一档	
	上下焙烤	180℃	20分钟	50~230℃	5℃一档	
	上强烤	180℃	20分钟	50~200℃	5℃一档	
	独立烘焙	180℃	20分钟	上:50~230℃ 下:50~210℃	5℃一档	
	微烤	180℃	20分钟	120~230℃	5℃一档	
空气炸	空气炸	200℃	20分钟	120~230℃	5℃一档	
微波	微波	1000W	30秒	100~1000W	100W一档	00分10秒-01时30分
辅助	智能菜	P01	/	P01~P50	/	/
	预热	200℃	不可调	50~230℃	/	/
	养生炖	110℃	40分钟	100~150℃	5℃一档	01分00秒-03时00分
	解冻	500g	/	100~1000g	100g一档	按重解冻
	发酵	30℃	20分钟	30~45℃	1℃一档	05分00秒-24时00分
	干果	70℃	2小时	50~90℃	5℃一档	05分00秒-24时00分
	保温	60℃	20分钟	60~80℃	5℃一档	05分00秒-24时00分
	烘干	140℃	10分钟	不可调	不可调	不可调
	除垢	不可调	65分钟	不可调	不可调	不可调
	杀菌	120℃	30分钟	不可调	不可调	不可调

解冻模式对应时间参考表, 仅供参考

解冻重量	100g	200g	300g	400g	500g	600g	700g	800g	……
总时间	1分30秒	3分30秒	5分	6分30秒	8分	9分30秒	11分	12分30秒	……

功能介绍

功能模式使用步骤 (鲜蒸/嫩烤/空气炸/微波)

第一步

在主界面状态, 点按“鲜蒸/嫩烤/空气炸/微波”键进入二级界面模式;
A.点按“鲜蒸”键显示屏显示“营养蒸”闪烁, 依次点按“鲜蒸”键切换“高温蒸/微蒸”模式, 或“点按“减少”键/“增加”键切换模式。
B.点按“嫩烤”键显示屏显示“加湿烤”闪烁, 依次点按“嫩烤”键切换“加湿烤/风扇烤/上下焙烤/上强烤/独立烘焙/微烤”模式, 或点按“减少”键/“增加”键切换模式。
C.点按“空气炸”键, 显示屏显示“空气炸”。
D.点按“微波”键, 显示屏显示“微波”。

第二步

点按“参数切换”键确认模式, 温度/功率数字闪烁, 点按或长按“增加”键/“减少”键调节温度/功率, 点按或长按“参数切换”键切换时间, 时间数字闪烁, 点按“增加”键/“减少”键调节时间。

第三步

点按“启动暂停”键启动工作, 显示屏显示“工作”代表工作中。

第四步

工作结束, 显示屏显示“结束”提示音发出后, 进入主界面状态。

辅助功能

第一步

在主界面状态, 点按“辅助”键, 进入二级界面模式。

第二步

依次点按“辅助”键选择“智能菜/预热/养生炖/解冻/发酵/干果/保温/烘干/除垢/杀菌”模式, 或点按“减少”键/“增加”键切换模式。
(智能菜模式:显示屏显示P01,再点按“参数切换”键, P01闪烁, 点按或长按“增加”键/“减少”键选择P01-P50菜单, 参考以下列表)

第三步

选中的模式或菜单闪烁, 点按“参数切换”键确认模式或菜单, 温度/功率/重量数字闪烁, 点按“增加”键/“减少”键调节温度/功率/重量。
点按“参数切换”键确认温度/功率/重量, 时间数字闪烁, 点按“增加”键/“减少”键调节时间。
(部分模式不可调时间、温度或功率)

第四步

点按“启动暂停”键启动工作, 显示屏显示“工作”代表工作中。

第五步

工作结束, 显示屏显示“结束”提示音发出后, 进入主界面状态。

小tips

- 1.工作过程中可点按“参数切换”键调整时间、温度或功率。
- 2.工作过程中可点按“启动暂停”键暂停工作。
- 3.工作过程中可点按“电源”键退出当前工作。
- 4.解冻运行时间过半时10声蜂鸣提示翻面。
- 5.如需预热的食物, 点按“辅助”里的“预热”进行预热, 预热完成后选择功能模式, 调节参数开始烹饪。
- 6.设置独立烘焙温度时, 点按“参数切换”上图标闪烁代表上管, 点按“增加”键/就“减少”键调节上管温度; 点按“参数切换”切换下管, 下图标闪烁代表下管, 点按“增加”键/就“减少”键调节下管温度。
- 7.使用微波、微烤、解冻功能模式不可以使用金属器皿。
- 8.使用除垢模式时, 将柠檬酸按比例配制成500ml水溶液, 装入水箱, 并将接水盒里的积水清理干净, 再启动工作, 当倒计时3分钟工作暂停时, 将接水盒的积水清理干净, 并将水箱更换300ml纯净水继续工作。
- 9.首次使用或长时间不使用蒸汽相关功能时, 启动蒸汽相关的功能后, 可能会出现水箱有水报缺水的情况, 属于正常现象。

智能菜谱

快手微波(P01-P06)	私房小菜(P07-P14)	四季养生(P15-P19)
P01 牛奶燕麦粥 P02 辣椒炒肉 P03 土豆炖排骨 P04 姬松茸炖鸡 P05 四季菌菇汤 P06 浓郁炸酱面	P07 手工馒头 P08 红豆马蹄糕 P09 丝瓜豆腐煲 P10 葱花水蒸蛋 P11 番茄炖牛腩 P12 美味清蒸鱼 P13 蒜蓉粉丝虾 P14 白菜猪肉饺	P15 盐蒸橙子 P16 风干柠檬片 P17 花胶羊肉汤 P18 莲枣猪肝粥 P19 雪耳炖燕窝
宴客佳肴(P20-31)	脱脂料理(P32-P37)	悠享烘焙(P38-P50)
P20 腊味煲仔饭 P21 紫薯苦瓜圈 P22 麻辣烤鱼 P23 圣诞烤鸡 P24 花雕醉蟹 P25 日式寿喜锅 P26 惠灵顿牛排 P27 孜然烤羊排 P28 波士顿龙虾 P29 银丝蒸鲍鱼 P30 啤酒炖大鹅 P31 冬瓜薏米老鸭汤	P32芝士烤红薯 P33椒盐金针菇 P34黄金炸薯条 P35风味牛肉干 P36五彩鸡肉串 P37奥尔良鸡翅	P38 宫廷桃酥 P39 Q弹麻薯 P40 焦糖布丁 P41 葡式蛋挞 P42 鳕鱼披萨 P43 蔓越莓曲奇 P44 培根三明治 P45 芒果蛋糕卷 P46 北海道吐司 P47 草莓甜心软欧 P48 免揉乡村欧包 P49 全麦戚风蛋糕 P50 巴斯克芝士蛋糕

预约功能

第一步	在主界面状态,根据需求点按“鲜蒸、嫩烤、空气炸、微波、辅助”选择相应的模式。
第二步	设置好相应的模式和参数后,长按“参数切换”键设置预约时间。
第三步	点按或长按“增加”键/“减少”键调节小时位,点按“参数切换”键确认时钟; 点按或长按“增加”键/“减少”键调节分钟位,点按“参数切换”键确认分钟。
第四步	点按“启动暂停”键完成预约,显示屏显示预约倒计时。
第五步	预约倒计时结束,提示音发出后开始烹饪。

小tips

- 1.工作约2分钟内无任意操作,进入锁屏界面,工作过程中打开炉门、缺水、拉出接水盒或工作结束后自动解锁。
- 2.点按电源键,取消预约,回到主界面状态。
- 3.预约非锁屏状态下,点按“参数切换”键,屏幕显示切换至工作温度、工作时间、预约结束时间界面,重新调整参数和预约时间;

可根据需求和食物特性,选择不同的功能模式来烹制美食。

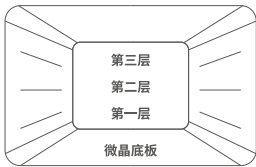
功能	模式	烹饪用途
鲜蒸	营养蒸	适合蒸面食、大部分菜式
	高温蒸	适合蒸蹄筋、带骨头难蒸软烂的食物
	微蒸	微波助蒸,适合快速翻热饭菜,肉类食品等,不适合蒸面食
嫩烤	加湿烤	适合需要蒸汽补湿的烘焙或烧烤
	风扇烤	可多层烘烤,适合烤肉
	上下焙烤	适合分烘蛋糕、蛋挞、饼干等
	上强烤	适合烤比较大块的食物
	独立烘焙	适合烘焙或烧烤(上下管独立设置温度)
	微烤	微波助烤,适合快速烧烤,保证食物的熟度
空气炸	空气炸	适合烤鸡米花、速冻薯条等
微波	微波	微波加热,加热时器皿直接置于微晶板中心,不能使用金属器皿与纸质器皿
辅助	智能菜	50道菜谱一键烹饪
	预热	内胆预热到设定温度,预热完成后再放入食物
	养生炖	适合炖汤
	解冻	微波解冻,加热时器皿直接放置微晶板中心,不能使用金属器皿
	发酵	适合发酵面团、酸奶等
	干果	利用低温风干,使食物脱水(配合控湿片使用)
	保温	利用蒸汽加热的方式来给食物保温
	烘干	烘干内腔水渍,保持干爽
	除垢	清理管道与蒸发器的水垢,参考“蒸发器除垢”使用指南
	杀菌	对耐高温餐具进行杀菌

烹饪用具选择

⚠️ 微波功能下,金属器皿(包括锡箔纸)不能使用,除非厂家推荐。			
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	✓	✓	✓
 不耐热性玻璃容器	✗	✗	✗
 陶瓷/瓷器	✓ 注:请不要使用内 侧有彩色图的容 器,可能会剥落。	✓	✓
 漆器	✗	✗	✗
 铝等金属容器	✓ 注:请不要使用 有树脂材料的把 手是金属容器。	✓	✗
 烤架	✓	✓	✗
 蒸盘	✗	✓	✗
容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽/恒温发酵	微波功能
 耐热性塑料容器	✗	✓	✓
 不耐热性塑料容器	✗	✗	✗
 木、竹、纸制容器	✗ 注:烹饪温度低于 230°C可以使用经 过耐热加工处理 的纸制容器。	✗	✗
 微波炉专用保鲜膜	✗ 注:保鲜膜遇高温 会融化。	✓	✓
 铝箔	✓	✓	✗
 烤盘	✓	✗	✗

双层烹饪注意事项

- 1. 当进行双层烹饪时,烤架须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第一层。
- 3. 根据食物烹饪时间的长短决定烤架放置的位置。可如下设置:
 - a. 需要烹饪较长时间的食品应放在本产品的第三层。
 - b. 需要烹饪较短时间的食品应放在本产品的第一层。



清洁与维护

蒸发器除垢

- 1. 使用柠檬酸:按说明配制500ML水溶液,装入水箱,清空接水盒。
- 2. 点按“辅助-除垢”启动工作;当倒计时3分钟工作暂停时,将倒掉接水盒,水箱更换300ML纯净水继续工作直到完成。
- 3. 工作完成后清理接水盒和水箱的水即可。

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。

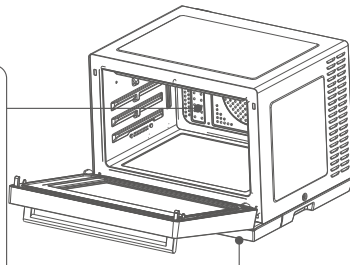
请使用软性湿布清洗本产品炉门、炉门玻璃、面板、底板等内部操作部件。

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。

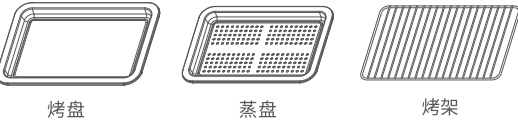
如难以清洗,可用软布沾取少量软性洗涤剂进行清洗。请勿使用粗糙、磨损性的清洁剂。

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)

下列情况均属正常

- 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,这属于正常现象。
- 通电时机器后部有轻微的吡吡声,属于正常现象。

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。

小tips

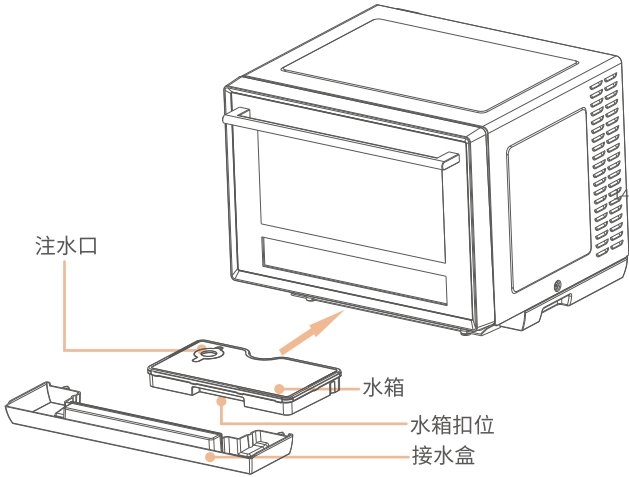
为发挥本机最佳性能,延长其使用寿命,应经常注意保养。保养前必须拔掉电源插头并开机确认已经切断电源。建议一个月进行一次除垢。

水箱的使用说明

- 注意：
- 定期进行清洁水箱，以保障水质安全健康。
 - 使用前确保水箱的密封圈完全盖好。
 - 使用前请检查接水盒和水箱安装到位，以避免漏水或水盒错位。
 - 请使用蒸馏水或纯净水，否则容易产生水垢。
 - 进水盒的水尽量不要超过最高水位线。
 - 每次使用完机器，请务必将清洁接水盒和水箱，防止细菌及石灰石的生成，请不要用洗碗机清洗。

水箱添加水使用步骤

1. 取出接水盒:双手扶住接水盒两端，向外平移取出。
2. 取出水箱:伸手向产品底部，扣住水箱扣位向外平移取出。
3. 加水:掀开橡胶密封圈，注入足量的纯净水或蒸馏水。
4. 安装水箱:在产品底部用力平推到底安装到位。
5. 安装接水盒:双手扶住接水盒两端，向内平推安装到位。

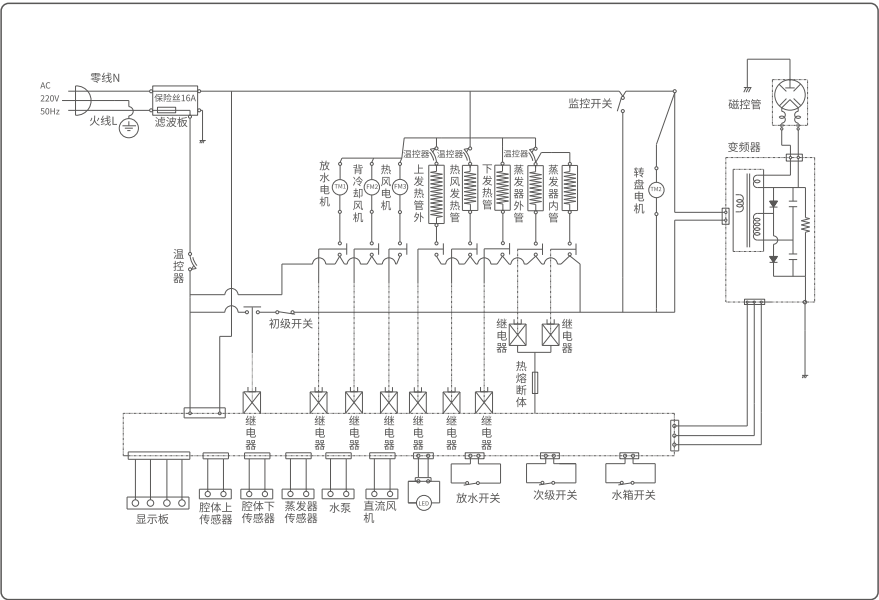


参数规格

产品名称	微波蒸汽烤箱	单层搁架额定承重量	1.5kg
产品型号	ST3220WF-B8	净重	24.6kg
额定电压/额定频率	220V~ 50Hz	毛重	27.5kg
烘烤温度调节范围	50~230℃	内胆容积	32L
蒸汽温度调节范围	50~130℃	水箱容积(最高水位线)	800mL
微波功率调节范围	100~1000W	电源线长度(外露部分)	0.9m
能效等级	1级能效	电源插头	10A
额定功率	微波:输入1550W;输出1000W;烧烤:1900W;蒸汽:2000W;最大功率2000W		
执行标准	GB4706.1-2005;GB4706.21-2008;GB4706.22-2008		
外形尺寸(宽*深*高)	485*462*381(mm)		
腔内尺寸(宽*深*高)	415*290*228(mm)		

(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!)

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 and 人类健康造成不利影响。

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
显示屏不亮或显示异常	· 电源线没插好 · 显示屏坏 · 系统死机	· 检查电源 · 联系售后服务 · 重新上电
烹调期间炉门泄露出水或水蒸气	· 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
炉灯不亮	· 炉灯损坏 · 主板损坏	· 联系售后服务
风扇电机不工作	· 电机损坏 · 电脑板损坏 · 电源线没插好	· 联系售后服务 · 联系售后服务 · 重新上电
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
水箱拉不出	· 水箱按压不到位 · 水箱卡住 · 水箱卡死	· 稍用力按到底 · 多次按压 · 联系售后服务
E02	· 微波通信失效	· 可按按键继续操作
E03	· 变频微波工作异常	· 可按按键继续操作
E04	· 加热失效	· 联系售后服务
E05	· 蒸汽发生器NTC开路	· 可按按键继续操作
E06	· 蒸汽发生器NTC短路	· 可按按键继续操作
E07	· 腔体上/下NTC开路	· 联系售后服务
E08	· 腔体上/下NTC短路	· 联系售后服务
E10	· 放水电机开路故障	· 联系售后服务
E11	· 放水电机故障	· 联系售后服务
E13	· 计时失效	· 联系售后服务

如有出现其他故障或有不明之处,请联系售后服务中心电话:4008-110-168

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)
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
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						
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。						
 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。

食品接触材质及制品材质说明

零部件名称	材质
灯玻璃	玻璃
门体玻璃	
底微晶板	
水盒组件	PC
水盒阀芯	POM
水盒底座支架	ABS+PC
烤盘、蒸盘扣手/排气盒	PPS+GF
加热管	SUS310S
烤架、蒸盘	SUS304
内胆	
后风机罩	
后风机扇叶	
腔体NTC	
水阀弹簧	
螺丝、螺母	
蒸发器	
门体、烤盘涂层	高温油涂层
内胆涂层	纳米陶瓷油
水管	硅胶
水盒密封圈	
门体密封圈	
后风机罩密封圈	
玻璃密封硅胶	
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准 GB 4806.5-2016 GB 4806.7-2023 GB 4806.9-2023 GB 4806.10-2016 GB 4806.11-2016	

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。

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。

如您在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。如没有解决故障的情况,请立即停止使用,并拔出电源线插头,联系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.产品自签收之日起五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.超出相关法律法规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卸造成损坏的;

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