



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

品牌官网: www.casdon.com.cn

版次: 20240929

蒸汽烤箱

SR6028FE13-ZD Pro
SR6028FE13-TQ Pro

目录索引

产品安全注意事项	1-2	发酵模式	25
产品介绍	3-4	解冻模式	26
安装指导	5	保温模式	27
加热原理	6	菜谱模式	28
烹饪注意事项	7	一键面包模式	29
烹饪技巧	8	水箱功能	30
控制面板	9	预约模式	31
功能介绍	10	DIY模式	32
时钟调整	11	烹饪用具的选择	33-37
蒸模式使用步骤	12-13	烘烤时常见现象及处理办法	38
蒸汽模式	12	清洁与维护	39-41
高温蒸汽模式	13	使用常识	42
烤模式使用步骤	14-22	故障排除	43
后部风机模式	14	技术数据	44
顶内风机模式	15	规格参数	45
顶部内外模式	16	电器产品有害物质限量说明（RoHS）.....	46
顶部内模式	17	食品接触材质说明	47
后下风机模式	18	维修服务	48
顶下风机模式	19		
外顶下部模式	20		
速热模式	21		
一键烘干模式	22		
附加模式使用步骤	23-32		
清洁模式	23		
消毒模式	24		

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

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：

	切勿进行 操作		必须严格按 要求操作		必须引起重 视的部分
禁止标志		警示标志		注意标志	



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 16A以上的插座，并可靠接地。

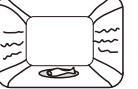
拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请勿手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。

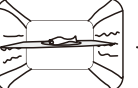
使用中，请勿触摸门体玻璃表面，以免烫手。

长时间不使用的时候，应拔下电源插座的插头，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，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

不要用高压清洁剂或蒸汽类清洁剂清洁产品，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，切勿烹饪含有酒精的食物。



警示

不要使用粗糙擦洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃。因为他们会擦伤玻璃表面，从而导致玻璃破碎。

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。

清理对流电机时，移开保护装置前必须将产品断电。清洁后，必须把保护装置重新设置到原位。

固定电产品时，柜体底部应有承重75Kg以上平台支撑，不能仅靠门框处螺钉固定。

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3%之内。

若与其他电器共用一个插座，有可能会异常发热导致起火。

小tips

请仔细阅读本说明书，务必遵守以上注意事项！

安装指导

安装前的准备与检查

安装工作须符合当前标准和现行条例；仅可由专门的工作人员操作完成

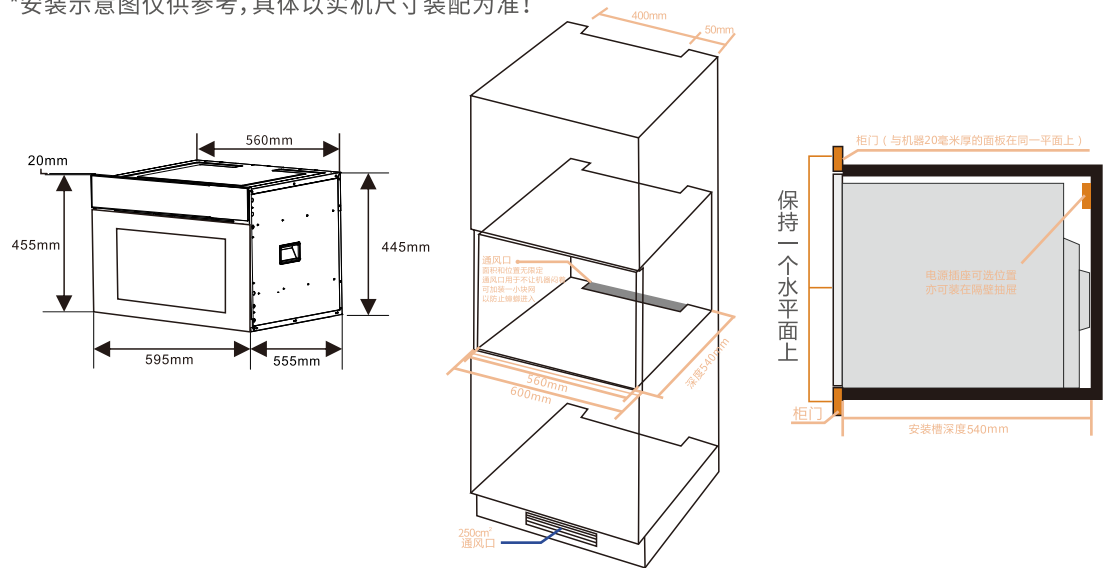
橱柜要求：对于要装入蒸汽烤箱的橱柜，其组件(塑料材料和装饰木)须由耐热粘合剂来组装(最高100℃)；不合适的材料和粘合剂可导致变形和不粘合

橱柜须有足够的空间可供电气连接

要装入蒸汽烤箱的橱柜须足以结实至可承受设备的重量，须将烤箱牢固的安装到凹处，倘若可保证充分通风，可将烤箱安装到直列式橱柜内或一个标准厨具顶部的下方

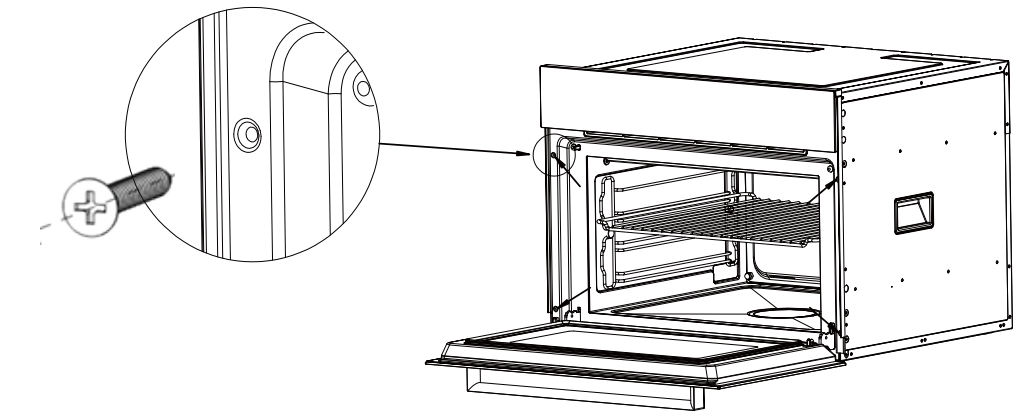
- 蒸汽烤箱腔内的包装物全部取出
- 使用不带蒸汽烹饪功能的时候，将水箱取出
- 应仔细查看蒸烤箱内是否有损坏，如有损坏，请立刻联络经销商或本公司维修部
- 安装橱柜时，插座要安装在橱柜外，如插座安装于橱柜内，在橱柜外须安装双刀双掷开关，以保证机器安装后能随时切断机器电源。

*安装示意图仅供参考,具体以实机尺寸装配为准！



蒸烤箱固定在家具中

- 1.将本机嵌入家具凹进处；
- 2.打开蒸烤箱门
- 3.用4个螺钉将蒸烤箱主体固定。



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，因此加热时请勿加盖密封（有些菜谱需要覆盖保鲜膜）
烘焙/蒸汽烤	上发热管+后部发热管+循环风扇加热 下发热管	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，请尽量避免开关机器门 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。

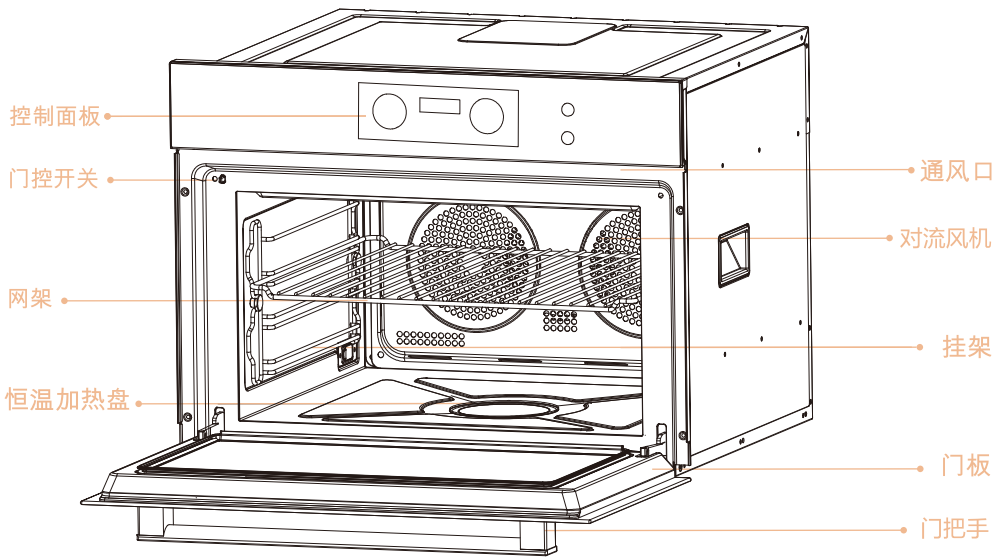
产品介绍

产品特点

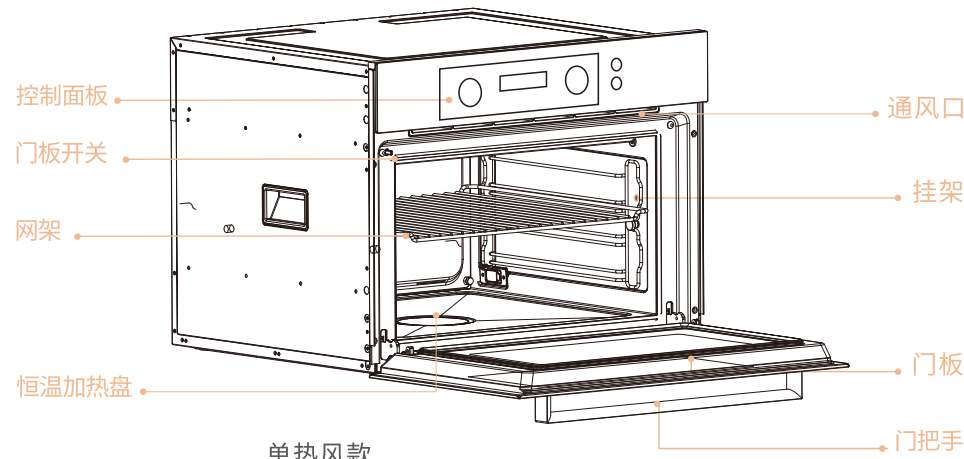
本产品是通过电加热管通电变热，使腔体内的空气加热升温，继而对腔体内的食物进行烘烤至熟；同时也可通过蒸汽发生器产生高温蒸汽，对腔体内的食物蒸制至熟。两者可配合使用，可更好保留食物中所含有的水分和营养成分。烹制食物外酥内嫩，适合东方人的口味。
本蒸烤一体机只适合家庭厨房使用，不适合商业用途或其他用途。

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



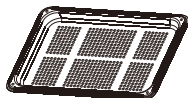
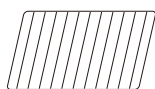
双热风款



单热风款

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	蒸盘		1件	用来蒸食物
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		1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	吸水球		1件	用来清洁接水槽及腔体内的积水
5	防烫手套		1件	用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤
6	安装螺钉		4个	橱柜安装使用
7	说明书		1本	教您快速上手使用机器
8	菜谱		1本	教您正确使用蒸烤箱做菜

附件（配件）提示：烤盘或蒸盘等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。

烹饪注意事项



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。

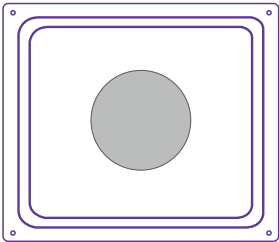
烹饪技巧

时间

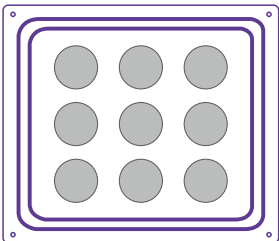
每份食谱都备有烹调参考时间,但是由于食物具体的形状,加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间;通常按照食谱参考时间设定最短加热时间,看看食物的熟透程度后再加时间烹调,若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

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-----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。

控制面板

按键说明

方便您快速理解上手

温度显示

选中当前模式的显示状态。

档位状态

烹饪状态

时钟显示

温度区间范围显示

温度调节

湿度调节

自定义/叠加键

档位模式

开始/启动键

返回/取消键

炉灯

时间显示

时间调节

预约功能

5月10日 星期四 12:00

100°C

请选择...

00:20

0时 20分

蒸汽 100°C 00:20

一键烘干 蒸汽 高温蒸汽

高湿 低湿

DIY

开始

取消

炉灯

预约

显示板

水箱翻盖和开关

TFT屏可以全屏触摸，预留两个独立触摸按键：水箱翻盖和开关

小tips

两大圆环使用详解

左右两环用于设置温度和时间，在环上滑动可以改变参数大小（顺时针大，逆时针小），环内亮色随参数增加往上移。工作时时间参数自动递减。环内深色部分要有液体波动效果，波纹高度为设置值与可设置最高值的比。

功能介绍

图标	功能名称	默认温度 (°C)	默认时间 (min)	图标	功能名称	默认温度 (°C)	默认时间 (min)
	蒸汽模式	100	20		消毒模式	100	20
	高温蒸汽模式	110	20		发酵模式	30	20
	后部风机模式	180	20		解冻模式	50	20
	顶内风机模式	210	20		保温模式	60	20
	顶部内外模式	220	20		菜谱模式		
	顶部内模式	220	20		一键面包模式	第一阶段 30 第二阶段 180	40 28
	后下风机模式	220	20				
	顶下风机模式	160	20				
	外顶下部模式	180	20				
	速热模式	230	5				
	一键烘干模式	180	30				
	清洁模式	第一阶段 100 第二阶段 100	60 60				

小tips

首次上电

通电后，TFT屏点亮，显示开机画面后进入初始设置界面。屏幕上按键字体灰色时按键处于屏蔽状态，按下无效；橙色时为活跃状态，按下有效，按下后变成蓝色（闪一下，灯亮时炉灯键常亮蓝色）。非工作状态下，3min后无操作进入屏保（模拟时钟显示）。

时钟调整

时间出现偏差时，请按以下顺序进行调整---时间以24小时表示；页眉显示时间日期，时间设置时，点击后出现下拉菜单进行设置当前时间和日期。

1

点击时间模块 12月22日 星期六 15:00，出现下拉菜单

2

根据下拉菜单的界面调整日期和时间
点触“^”“v”键调整。

3

调整完成后点击 OK 确定 键。
如果时间不想调整，可以点击 ↶ 返回 即可。

12月22日 星期六 15:00

日期调整 2018年 01月 22日

时间调整 15时 00分

↶ 返回 OK 确定

蒸模式使用步骤

蒸汽模式

蒸汽模式的使用步骤详解，温度区间在40-100℃;它适用于清蒸蔬菜、鱼、虾、蟹等等，把食物放在盘子上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“蒸汽模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度100℃，根据实际情况调整到你需要的数值。

3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。

4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”

风机 蒸汽 高温

蒸汽 100℃ 00:20

100℃

40℃

100℃

高温 低温

00:20

0时 20分

炉灯 预约

蒸汽 高温蒸汽

蒸汽 100℃ 00:20

开始 取消

小tips

档位状态设置：

可以左右滑动，循环选择功能或菜谱，橙色表示被选中，档位模式显示被选中的档位的默认值。
档位状态切换选择以及温度调节和时间调节时，档位模式的参数跟着变化，数值与设置值一致，工作时保持不变，环内数值温度显示实际值，时间显示剩余值。

高温蒸汽模式

高温蒸汽模式的使用步骤详解，温度区间105-125°C;它适用于蹄筋、排骨类软烂的食物，把食物放在盘子上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“高温蒸汽模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度110°C，根据实际情况调整到你需要的数值。

3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。

4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”

小tips

烹饪过程中更改温度时间的设置
都需要在当前模式更改,机器工作途中,"+"-"键或者转动圆环调整数值即可。

烤模式使用步骤

后部风机模式

后部风机模式的使用步骤详解，温度区间50-250°C;它适用于烧烤类食物，把食物放在盘子上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“后部风机模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度180°C，根据实际情况调整到你需要的数值。

3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。

4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”

小tips

高湿、低湿（高蒸汽量、低蒸汽量）
烤功能模式下，高湿、低湿键都呈橙色状，此时设置完所有参数启动后可以点触此键以在烤模式状态下加入蒸汽烹饪，实现嫩烤...等等，点了高湿或者低湿之后，按钮由橙色变成蓝色，表明加湿成功。

顶内风机模式

顶内风机模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-220°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在盘子上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“顶内风机模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度210°C，根据实际情况调整到你需要的数值。

3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。

4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”



顶部内外模式

顶部内外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;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在盘子上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“顶部内外模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度220°C，根据实际情况调整到你需要的数值。

3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。

4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”



小tips

同时烹饪几种食物
如果你想要同时烹饪几种食物,可以使用"后部风机"模式,它可以让蒸烤箱内温度非常均匀,建议使用中间三层托盘。

顶部内模式

顶部内模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-220°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在盘子上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“顶部内模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。



2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度220°C，根据实际情况调整到你需要的数值。



3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。



4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”



小tips

均匀烧烤

如果想把食物均匀的烧烤时就使用“顶下风机”模式，这种设置热量可以投射到托盘的整个表面。

后下风机模式

后下风机模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-220°C的范围内;它适用于烤鲜嫩多汁的食物，比如烤翅，外酥里嫩，把食物放在盘子上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“后下风机模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。



2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度220°C，根据实际情况调整到你需要的数值。



3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。



4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”



小tips

蒸烤箱提供了几种烤架模式，对小块食物可以使用“顶部内”模式，这种设置只有蒸烤一体机上部的加热元件的中间部分工作，食物放在烤架的中间，这种模式特别适合烧烤，像吐司面包等小块食物。

顶下风机模式

顶下风机模式的使用步骤详解，可设定的温度区间50-220°C;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。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“顶下风机模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度160°C，根据实际情况调整到你需要的数值。

3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。

4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”

外顶下部模式

外顶下部模式的使用步骤详解，可设定的温度区间50-220°C;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。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“外顶下部模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度180°C，根据实际情况调整到你需要的数值。

3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。

4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”

速热模式

速热模式的使用步骤详解，可设定的温度区间50-250°C;它适用于快速加热食物。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“速热模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度230°C，根据实际情况调整到你需要的数值。

3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间5分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。

4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”



一键烘干模式

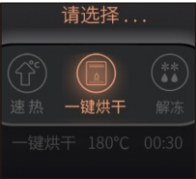
一键烘干模式的使用步骤详解，此温度不可调节;它适用于腔内积水烘干。

1

待机状态下，触摸“一键烘干模式”键，即可开启烘干内腔积水模式
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序



辅助模式使用步骤

清洁模式

清洁模式的使用步骤详解，默认100℃不可调，它适用于机器的内腔清洁。

1

待机状态下，触摸“清洁模式”
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

点击“开始”键，水箱键闪烁，按下此键，面板打开，拿出水箱，放入清洁剂，然后关掉面板，自动开始清洁程序
自动程序分两步进行：第一步加清洁剂的清水，100℃清洗；
第二步换清水，100℃清洗

3

程序完成即可。



消毒模式

消毒模式的使用步骤详解，默认100℃不可调,它适用于碗筷、碟子的消毒等等。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“消毒模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度100℃，不可调整。(此步可忽略)

3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。

4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“工作中...”



小tips

建议清洁模式完成后，将腔体内的水清洁干净。

发酵模式

发酵模式的使用步骤详解，可设定的温度范围是30-35℃，它适用于面团的发酵、制作包子馒头、面包等等。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“发酵模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。



2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度30℃，根据实际情况调整到你需要的数值。



3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。



4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“工作中...”



解冻模式

解冻模式的使用步骤详解，可设定的温度范围在40-60℃，此功能适用于解冻肉类、鱼虾等等。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“解冻模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。



2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度50℃，根据实际情况调整到你需要的数值。



3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。



4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“工作中...”



炉灯使用

炉灯使用步骤详解，炉灯是用来观察蒸烤箱里面的食物状态而设计的，方便观察

1

机器工作中，“炉灯”键显示的情况下，点触“炉灯”键，机器腔内炉灯就会亮起来
点触炉灯键由橙色变成蓝色，腔内炉灯呈长亮状态。



2

再次点触“炉灯”键，炉灯就会熄灭
默认打开门板时炉灯是自动亮的,关上门板自动熄灭。

保温模式

保温模式的使用步骤详解，可设定的温度范围是60-80℃，它适用于保温饭菜、汤品等等。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“保温模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。



2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度60℃，根据实际情况调整到你需要的数值。



3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。



4

参数设置完成触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“工作中...”



菜谱模式

内置50道菜谱，方便快捷一步到位。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“菜谱模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。



2

点触“开始”键，开始键由橙色变成蓝色
跳转到菜谱选择界面。



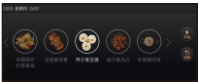
3

菜谱进去一级界面，分“素食类”“肉食类”“鱼鲜类”“烘焙类”四大类别
根据需要选择类别。



4

如点按“肉食类”进入二级界面，选择相应的菜式
可左右滑动选择（不熟悉的用户可点按进菜式，三级界面有详细的步骤，熟悉的客户可直接点按“开始”键进入烹饪模式）。



5

三级界面是详细步骤界面，根据步骤准备食材，准备完毕点按“开始”键即可
按钮由橙色变成蓝色



6

界面切换到了初始界面烹饪状态
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”



一键面包模式

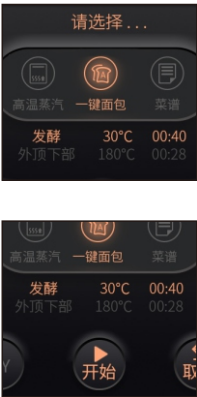
一键面包模式的使用步骤详解，可设定的温度范围是30-35℃，它适用于做面包等等。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“一键面包模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的模式。

2

触摸“开始”键即可启动程序
此时烹饪状态由“请选择...”变成了“烹饪中...”



中途改变时间和温度只能在当前烹饪模式状态下更改

自动菜单列表

内置50道自动菜谱，帮助一步到位。

带子蒸豆腐	豉汁蒸凤爪	清蒸鲑鱼	冰糖雪梨银耳汤	韩式辣酱烤鱿鱼
清蒸豆腐	粉蒸肉	清蒸鲈鱼	经典套餐	蒜香牛油焗扇贝
水蒸蛋	三色蒸五花肉	云耳冬菇蒸甲鱼	烤鸡翅	意大利蒜香多士
酱醋蒸茄子	腊味蒸五花肉	清蒸鲜鲍鱼	叫花鸡	曲奇
酥蒜蒸南瓜	金针云耳蒸鸡	咖啡猪肋排	柠香烤鸡	奶油泡芙
苦瓜盏	冬菇荷叶红枣蒸鸡	照烧三文鱼	香烤肉串	卷筒蛋糕
冬菇蒸肉饼	鲜虾干蒸	烤玉米	烤茄子	香橙杏仁玛德莲蛋糕
土魷蒸肉饼	蒜香蒸大虾	烤火腿肠	香烤红薯	法式蝴蝶酥
豆豉蒸排骨	清蒸大闸蟹	意式千层面	烤紫薯	香蕉蛋糕
粉蒸排骨	清蒸石斑鱼	蒜蓉粉丝娃娃菜	烤马铃薯片	蒸葡萄干蛋糕

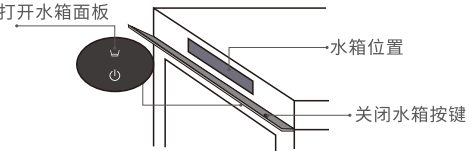
菜谱更新以实际机器为准。

水箱功能

水箱功能的使用步骤详解，此功能是需要蒸汽的功能在使用过程中补水作用以及水箱的抽取和插入注意事项;当水箱缺水时，面板上缺水提示图标“”键闪烁，蜂鸣器报警，当缺水提示时，蒸汽烤箱处于暂停状态。

1

点触“”水箱键（缺水键），控制面板自动打开
(全自动开合面板，非常方便)



2

取出水箱，将水添加至“加水线1300ml”标志处（约1.3L）
(加完水再把水箱插进机器水箱位置)



3

点按面板内部的关闭水箱按键,蒸汽烤箱继续工作。
(根据贴纸提示,找到关闭水箱按键——小凹槽)



4

当机器工作过程中，水箱水不够，会自动弹出缺水界面窗
缺水提示时，重新把加满水的水箱放入机器相应的位置内，并安装到位，机器重新工作。



小tips

水箱使用注意事项

- 水箱中的水可以使用自来水或纯净水，请勿使用井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，请务必将水箱拔出，倒掉水箱剩余的水，再将接水盘的积水倒掉并清洁干净。
- 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。
- 与蒸相关的模式下，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 | 缺水时，显示屏会显示缺水图标，并鸣叫提醒用户。

预约模式

预约模式的使用步骤详解，提前设定时间和温度，提前定时。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“高温蒸汽模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的功能模式。



2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度110°C，根据实际情况调整到你需要的数值。



3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。



4

触摸“预约键”弹出界面窗，设置要在几时几分结束烹饪
例如时间是13点05分，弹出的界面窗显示在13点25分结束（13点05分+需要烹饪的时长20分钟），我设置2个小时后结束，也就是15点25分结束，然后按“OK确定键”。



5

设置完成后，弹出一个预约过程界面窗
2个小时后开始烹饪，这2个小时是预约定时时间，15点05分开始烹饪+20分钟的烹饪时间，刚好吻合15点25分结束。



小tips

预约

档位设置时，可设定预约功能，预约设定时间为烹饪结束时间。

DIY设置

自定义设置（叠加功能）时最多显示三层参数。功能选择时呈灰色，工作时橙色，叠加功能时正在执行的呈橙色，否则为灰色。

DIY模式

DIY自定义按键：DIY为叠加键，烹饪滑动功能窗口选择要叠加的功能再按DIY键确认，叠加最多三层。够三层后按键变灰色。

1

待机状态下，将准备好的食物放入蒸烤箱腔内，触摸“高温蒸汽模式”键
此模式栏可以左右切换，循环选择需要的功能模式。



2

调整温度，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认温度110°C，根据实际情况调整到你需要的数值。



3

调整时间，“+”“-”键或者手指沿着圆环的白点转动来设置合适的参数
默认时间20分钟，根据实际情况调整到你需要的数值。



4

触摸“DIY键”选择第二层叠加功能
例如“顶内风机”功能，接着依次2、3步骤调整温度和时间。



5

再次选择“DIY键”叠加第三层
例如“顶部内”功能，接着依次2、3步骤调整温度和时间，此时“DIY键”呈灰色状态，表明叠加层数已达上限。



6

设置完成后点触“开始”，界面就会切换回第一个模式状态
此时“高温蒸汽模式”呈橙色，“请选择...”变成了“烹饪中...”



烹饪用具的选择



容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵	容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵
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	✓	✓	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，可以选用蒸盘作为器皿
- 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。

常见食物的烹饪时间建议



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。

烤模式常见食物的烹饪时间建议：

模式	食物种类	大小/形状	附件	从下到上烤架的位置	是否预热	建议温度	烹饪时间(分钟)
 上下烤 50~220	肋排	细条状	网架	2	是	200	30
	鸭肉	块状	烤盘	2	否	200	30-35
	鱿鱼	0.3-0.5kg/个	烤盘	3	是	max	15
	曲奇饼干	—	烤盘	2	是	150-160	20-25
 披萨模式 50~220	披萨饼	—	烤盘	2	是	190	18-20
 热风对流 50~220	烤鱼(建议包锡纸)	0.5-1kg/条	烤盘	3	否	180	30-40
	烤猪肉	0.5mm薄片	烤盘	2	是	max	15-20
	猪蹄	半个或块状	网架	3	否	max	20
 小面积烧烤 50~220	蛋挞	—	烤盘	2—3	否	200-220	15-20
	鸡肉	块状	烤盘	2	否	180	20-25
	汉堡肉	1cm厚	烤盘	3	是	max	20
	牛肉	条状或丁状	烤盘	3	是	200	20
 大面积烧烤 50~250	秋刀鱼	0.5kg/条	烤盘	3	否	max	15
	羊排	细条状	网架	3	否	max	20-25
	羊肉	羊肉串或条状	烤盘	2	是	220	18-20
	牛排	1cm厚	烤盘	2	是	210-220	15-20
 热风烧烤 50~220	鸡中翅	—	网架	3	否	180-200	15-20
	玉米	0.3-0.5kg/个	烤盘/网架	2	否	200	25-30
	红薯	0.1kg/个	烤盘/网架	2	是	210	50-60
 3D热风 50~250	烤鸡（全鸡）	1.5kg/个	烤盘/网架	2	否	130-140	50-60
	戚风蛋糕(6/8寸)	—	烤盘	2	是	140-150	50-60

蒸模式常见食物的烹饪时间建议



种类	重量	时间
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

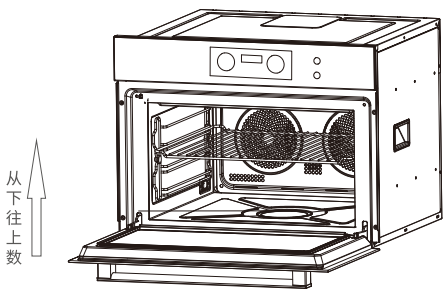
注意事项



- 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。

双层烹饪注意事项

- 1. 当进行双层烹饪时，烤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。

烘烤时常见现象及处理办法

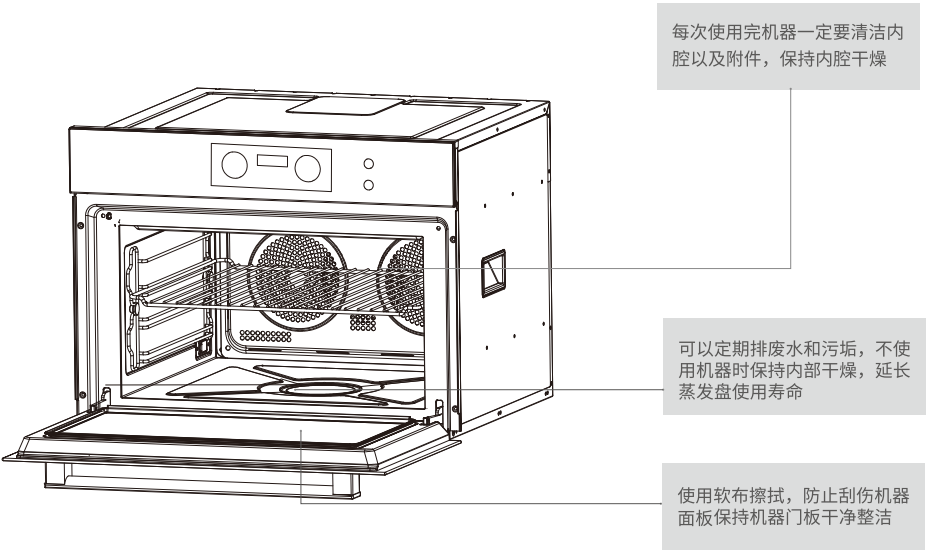


现象	原因分析	处理办法
烘烤不均匀	· 烤层位，不正确 · 食物没有放烤盘居中位 · 功能选择不正确	· 选择适合的烤层位 · 把食物放在烤盘居中位 · 选择正确的功能
烤出的食物上表层颜色或底部颜色较深	· 功能选择不正确 · 食物大小不一或食物未放均匀 · 烘烤温度太高 · 烤层位太高或太低 · 烘烤期间烤箱门开的次数太多	· 选择正确的功能 · 食物大小切均匀，并在烤盘上放均匀 · 调低温度 · 改放到低一层或高一层的位 · 至少烤到一半时间才可以开一次门
烤出的糕饼有裂缝和深厚的锅巴层	· 时间太长 · 烘烤温度太高 · 制作糕饼配方或操作过程有误 · 容器选择不正确	· 调整时间 · 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

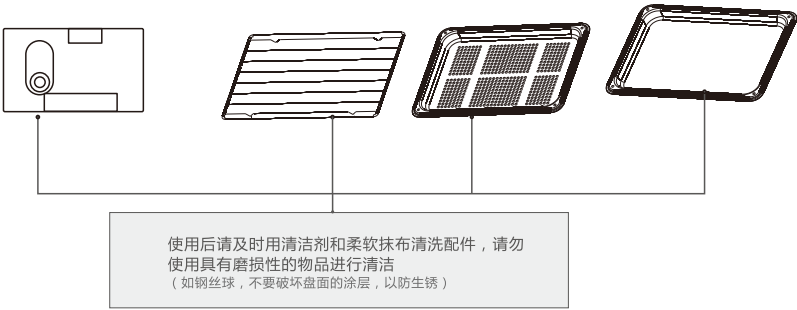
清洁与维护

清洁内胆和产品附件

用抹布或者海绵蘸取带有洗涤液的温水擦拭内腔和附件，清洗完成后请将产品内壁擦干。
请勿使用具有磨损性的物品进行清洁,304不锈钢内腔，小心刮花。(如钢丝球)



清洁附件

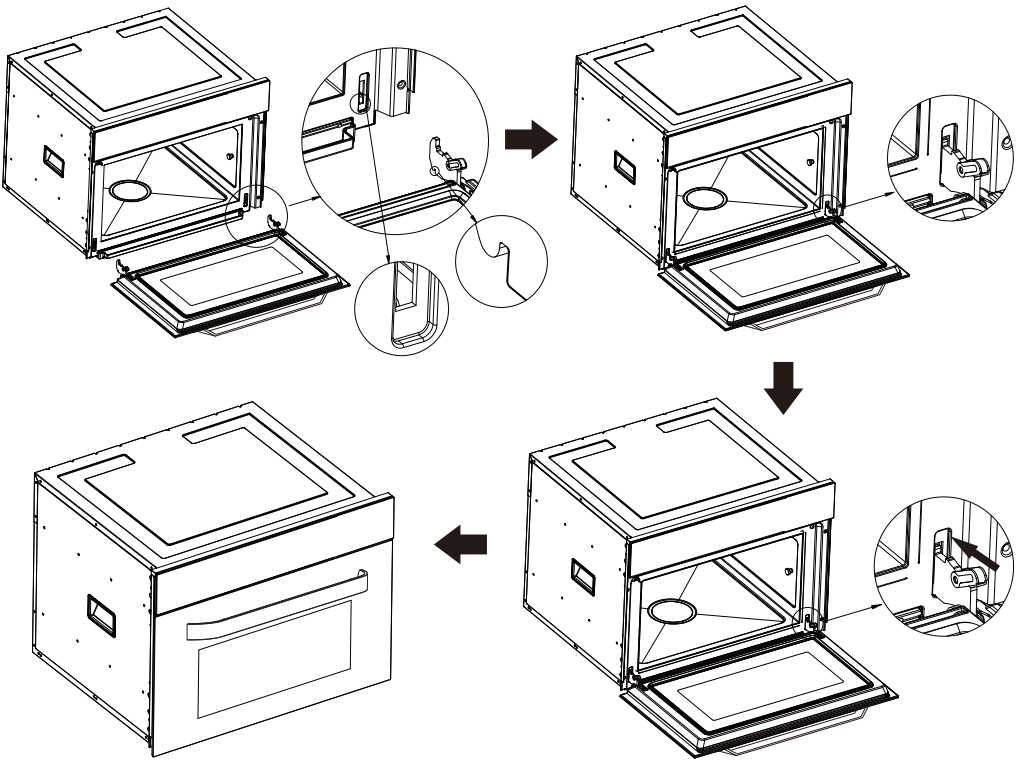


门组件拆卸与安装

步骤如下:打开安全扣

1、两手拿起门组件，使两个铰链对准前板的铰链插口，左右两端平行地往里扣，并确保铰链的卡槽能卡住前板的铰链支撑。

2、门组件完全扣于前板后，开门状态。



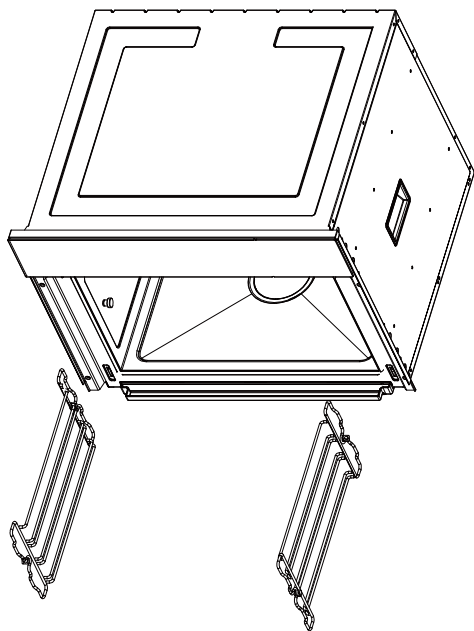
4、门组件完成安装上后，关门状态。

3、将门组件的安全扣往下扣合。

按以上的步骤将拆下的门体清洗干净，一些小缝隙都要擦干净！

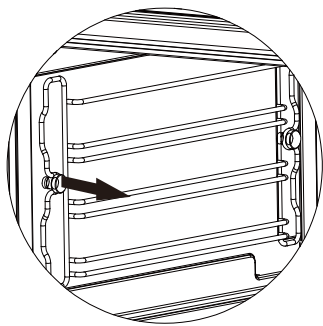
以上拆卸如非必要，请勿拆卸，如要拆卸请专业人员拆卸，因不当操作拆卸损坏，不在公司保修范围内！

层架（挂架）拆卸与安装



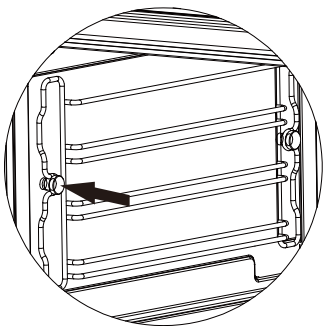
层架（挂架）拆卸

- 1.顺时针方向旋出固定左、右层架的4颗螺母，分
别取出左右层架
- 2.清洗层架。



层架（挂架）安装

- 3.依次装入左右层架在腔内，用配套螺母逆
时针方向旋入固定层架。



使用常识

警示

!

停止工作，待机器冷却后，再进行清洁保养工作。

不得使用汽油，酒精，及其他有机溶剂，去污粉等。以免机器
变色，表面漆裂。应使用专用中性清洁剂对蒸汽烤箱进行清洁养护。

应定期清洗产品，最好每次使用后都及时清洗，以免下次使用时出现油烟或
异味。清洁时打开灯以便于看清产品表面。产品内腔谨记要用少量洗涤液加
温水稀释后用来清洗，清洗完产品后立即用柔软的布擦干。

不要用尖锐的工具清洗门体以及内胆，以免造成玻璃碎裂或划伤内胆。

更换灯泡前确保烤箱断开电源。请确定使用耐高温灯泡或与售后服务中心联系。

不要把重物放在产品门上，以免损坏门体。

下列情况均属正常

使用蒸汽时有声音

▶ 这是水箱吸水时混入的空气造成的声音，是正常现象。

蒸汽积聚于炉门和有热
风从排气口排出

▶ 烹饪时，食物会有蒸汽散发，而大部分会从排气口排出，但蒸汽会在
较凉的地方如炉门上凝聚，这是正常现象。

未摆放食物而不慎启动
机器

▶ 空蒸烤箱短时间内工作不会造成损害，但用户应尽量避免。

当使用各种烘焙功能时
产品有白烟冒出及异味

▶ 产品必须定期擦洗，特别在使用这些功能后，任何积聚在炉腔顶部及
炉壁的油渍都会引起白烟冒出。

烹饪结束后风扇仍在工
作

▶ 这是产品冷却腔体和电子元件，属于正常现象。

腔体后侧有变黄现象

▶ 金属离子受热作用下产生的黄色印记，这属于正常现象，既不影响使
用，也不会对人体产生危害。

门密封圈可能会产生变
形

▶ 门密封圈在高温作用下可能发生变形的情况，这并非损坏，属于正常
现象，不影响产品本身性能及使用。

首次使用各种烘烤功能
时，产品有少量白烟冒
出及异味

▶ 这是由炉腔内保护部件的过多油脂挥发引起，属于正常现象。

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
产品不工作	- 没有电源供应。 - 产品没有接通电源。	- 检查电源连接状况 - 正确连接电源
产品照明灯不亮	- 产品灯泡问题。 - 产品电源连接问题或保险丝烧断。	- 扭紧或更换新的高温灯泡 - 接通电源或检查保险丝
产品运行时有烟冒出	产品内有残余油脂。	清洁产品内的残留油脂
产品电源关闭后仍有电机响声	产品冷却电机工作，冷却烤箱。	完全属于正常
产品内玻璃不清澈，有油滴现象	烘烤食物产生了油滴或水份。	产品冷却后清理产品门内玻璃
产品关门时有“咔哒”声	产品门体铰链上的压舌未压紧	将铰链上的压舌用力压紧
屏幕显示E-1报警	腔体温度探头温度于260℃	联系售后服务
屏幕显示E-2报警	蒸发盘探头温度高于260℃	联系售后服务
屏幕显示E-3报警	启动工作后5分钟无变化且腔体温度低于35℃	联系售后服务
屏幕显示E-4报警	启动工作后5分钟无变化且蒸发盘温度低于35℃	联系售后服务
屏幕显示E-5报警	温度探头开路	联系售后服务
屏幕显示E-6报警	温度探头短路	联系售后服务
屏幕显示E-7报警	通信故障	联系售后服务
缺水	水箱缺水	重新加水

小tips

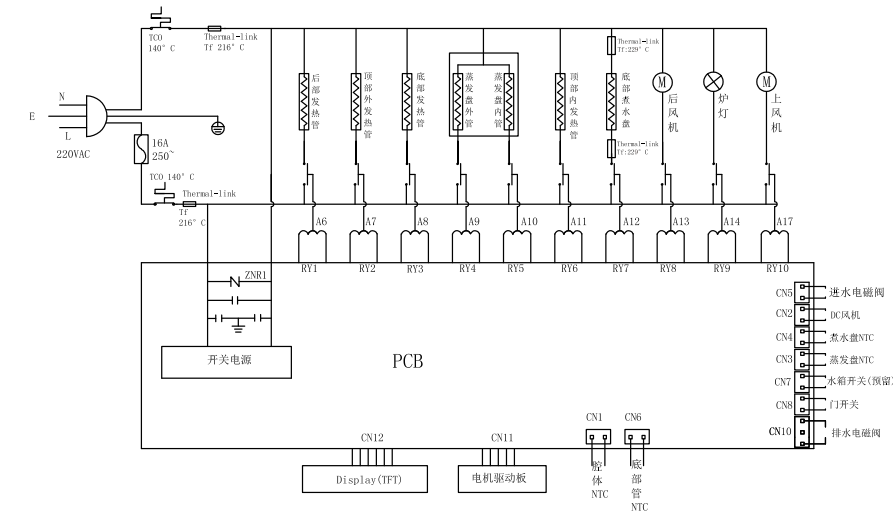
报警提示：报警整机停止工作，并只有按返回键，退出烹调到设置状态。
出现其他故障或有不明之处，请与售后服务中心联系。售后服务电话：4008-110-168



技术数据

电气原理图

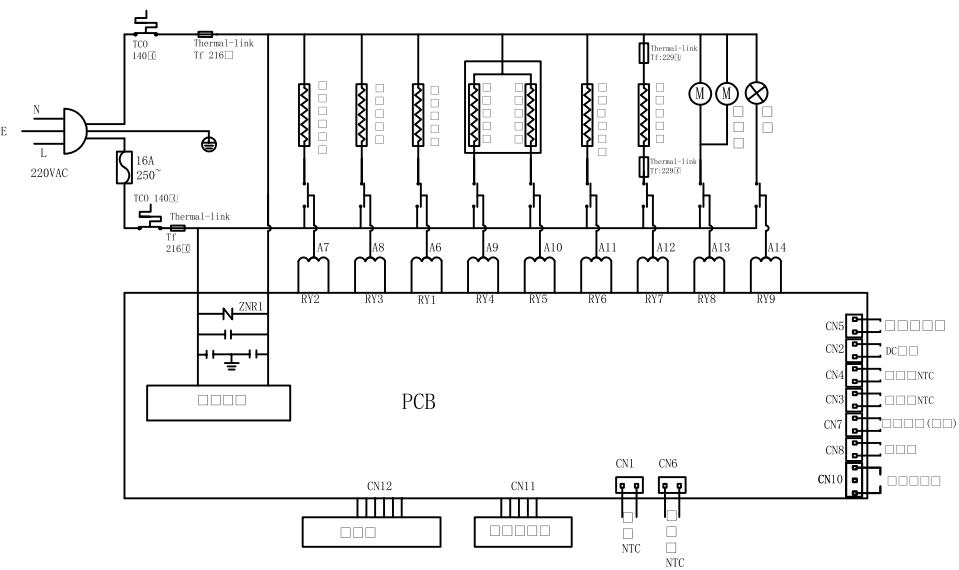
单热风款



(线路如有更改，恕不另行通知！)

电气原理图

双热风款



(线路如有更改，恕不另行通知！)

规格参数

机器各项参数

品名	蒸汽烤箱
型号	SR6028FE13-ZD Pro SR6028FE13-TQ Pro
电压/频率	220V~/50Hz
额定输入功率	2800W
净重/毛重	31/35.5kg
单层搁架额定承重量	5kg
容积	60L
烘烤温度调节范围	50~250℃
蒸汽温度调节范围	40~125℃
水箱容积	1.3L
电源插头	16A
电线长度	1.5米
外形尺寸（宽*深*高）（mm）	595*555*455
嵌入部分尺寸（宽*深*高）（mm）	560*535*445
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008

（参数如有更改，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和人类健康造成不利影响。

电器产品有害物质限量说明（RoHS）

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）
门框	0	0	0	0	0	0
水箱	0	0	0	0	0	0
接水板	0	0	0	0	0	0
温控器	X	0	0	0	0	0
开关	0	0	0	0	X	X
电源线	0	0	0	0	X	X
内部线	0	0	0	0	X	X
热熔断体	0	0	X	0	X	X
线路板	0	0	X	0	X	X
电脑板	X	0	0	0	0	0
门体密封圈	0	0	0	0	0	0
水管	0	0	0	0	0	0
发热密封圈	0	0	0	0	0	0
热熔断体支架	0	0	0	0	0	0
腔体	0	0	0	0	0	0
蒸发盘	0	0	0	0	0	0
螺丝	0	0	0	0	0	0
包材物料	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。

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。

食品接触材质说明

食品接触材质及制品

序号	零部件名称	材质	备注
1	内胆组件	不锈钢06Cr19Ni10+陶瓷	/
2	加热管	不锈钢06Cr25Ni20	/
3	炉灯玻璃	硼硅玻璃	/
4	蒸汽出口挡片	不锈钢06Cr19Ni10	/
5	传感器	不锈钢06Cr19Ni10	/
6	螺钉	不锈钢06Cr19Ni10	/
7	密封圈	聚二甲基硅氧烷	/
8	门玻璃	钢化玻璃	/
9	蒸汽导管	乙烯基封端的二基甲基乙烯基(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	/
10	蒸发盘	压铸铝Y113+聚四氟乙烯涂层	/
11	水箱	4.4’ -亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物	/
12	水箱盖	丙烯腈-苯乙烯-丁二烯共聚物	/
13	水箱阀芯	POM 聚甲醛	/
14	水箱弹簧	不锈钢06Cr19Ni10	/
15	水箱支架	4.4’ -亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物	/
16	接油盘	不锈钢06Cr19Ni10	/
17	网架	不锈钢06Cr19Ni10	/
18	蒸盘	不锈钢06Cr19Ni10	/
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准： GB4806.1,GB4806.5,GB4806.7,GB4806.9,GB4806.10,GB4806.11			

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

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。

产品维修卡

名称型号: _____ 机身编号: _____
销售日期: _____ 电话号码: _____
销售商店: _____
保修地址: _____

维修记录

维修日期	维修记录	维修员

（此联由顾客保存，凭证保修）