材质:157G铜版纸,过哑膜

尺寸:成品141*200mm

样式:风琴折

备注:红框不印刷

141mm

200mm

CASDON 凯度

# 产品使用说明

【操作指南】

蒸汽烤箱

SR6028FE22-ZD Pro
SR6028FE23-ZB Pro

## 产品介绍

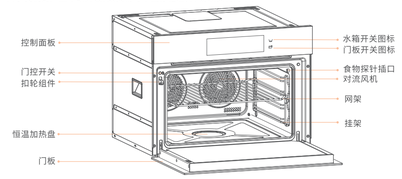
**产品特点**

本产品是通过电加热管通电加热,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,可更好保留食物中所含的水分和营养成分。

本产品只适合家庭厨房使用,不适合商业用途或其他用途。

**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。

| 序号 | 名称 | 线稿图 | 数量 | 作用 |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 蒸盘 | | 1 | 用来蒸食物。 |
| 2 | 烤盘/接油盘 | | 1 | 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 | 用来烤鸡翅等食物,还可以用做支撑,上面摆置盛放食物的器皿。 |
| 4 | 空气炸篮 | | 1 | 用来盛放用于空炸烹饪的食物,烹饪时搭配网架,放置于网架上方使用。 |
| 5 | 吸水球 | | 1 | 用来清洁接水槽及腔体内的积水。 |
| 6 | 防烫手套 | | 1 | 用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤。 |
| 7 | 安装螺丝钉 | | 4 | 橱柜安装使用。 |
| 8 | 食物探针 | | 1 | 使用时将食物探针的尖端(温度探头)插入食物最厚的位置,机器显示屏会显示探针的温度。 |

## 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。

仅可由专业的工作人员操作完成。

橱柜要求:

对于要装入本电器产品的橱柜,其组件(塑料材料和装饰木)须由耐热粘合剂来组装(最高100°C);

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器连接;

要装入本电器产品的橱柜须足以结实至可承受设备的重量,须将本电器产品牢固地安装到凹处;

倘若可保证充分通风的话,可将本电器产品安装到直列式橱柜内或一个标准厨具顶部的下方。

· 产品使用前,须将本电器产品腔内的包装物全部取出;

· 应仔细查看本电器产品外观是否有损坏,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;

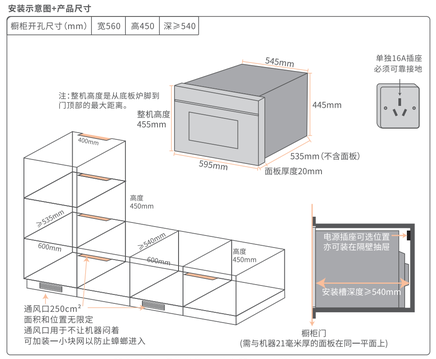
· 如插座安装于橱柜内,在橱柜外须安装双刀双掷开关,以保证机器安装后能随时切断机器电源。

**安装方法**

安装前检查确定单独使用16A插座,确保可靠接地;将电源线插入插座中;将产品平稳推入已经预留好的橱柜开口中;拉开门体,用4个固定螺钉将产品固定在与门面平齐的位置;根据使用手册进行试机。

**安装示意图+产品尺寸**

| 橱柜开孔尺寸(mm) | 宽560 | 高450 | 深≥540 |
|---|---|---|---|



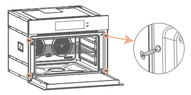

安装示意图仅供参考,具体以实机尺寸装配为准!

**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。



## 控制面板

按键说明 方便您快速理解上手

上电小tips

每次通电后,触控屏显示开机画面后进入初始设置界面。

屏幕字体显示:灰色时处于屏蔽状态,点按无效;橙色时处于活跃状态,点按有效,点按后变成蓝色(闪一下,灯亮时炉灯键常亮蓝色)。

非工作状态下,3分钟内无任何操作进入屏保模式(模拟时钟显示,此时水箱键、开门键自动熄灭;点按屏幕任意位置,水箱键、开门键自动亮起,恢复点按)

工作状态下,3分钟内无任何操作,屏幕自动上锁,水箱键、开门键自动熄灭;长按屏幕中间上锁图案3秒进行解锁,水箱键、开门键自动亮起,恢复点按。

## 功能指引

**蒸汽**

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:适用于蒸蹄筋、带骨头等难蒸软烂的食物。

**养生炖**

养生炖:仿隔水炖炖,适合炖汤、炖肉、甜品等。

**空气炸**

空气炸:健康脱脂,适合薯条等酥脆食物。

**烘烤**

3D热风:可多层烘烤,适合饼干、蛋糕等。

上下焙烤:经典烘焙,适合大部分烘焙或烧烤。

独立烘焙:可独立设置上下管温度。

上强烤:适合烧扁平或上色食物。

立体烧烤:可多层烘烤,适合烤肉。

底部热风:适合烤厚底食物,如披萨。

风扇烤:适合烤大块肉类、家禽、整鱼等。

## 功能介绍

| 功能模式 | 默认温度°C | 默认时间min | 温度范围°C | 时间范围 | 可调档位 | 能否加湿 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 鲜嫩蒸 | 85 | 20 | 50~90 | 1min~3h | 1°C调一档 | 否 |
| 健康蒸 | 100 | 20 | 91~100 | 1min~3h | 1°C调一档 | 否 |
| 高温蒸 | 110 | 20 | 101~150 | 1min~3h | 1°C调一档 | 否 |
| 3D热风 | 180 | 20 | 50~250 | 1min~3h | 1°C调一档 | 能,低湿、高湿 |
| 上下焙烤 | 180 | 20 | 50~220 | 1min~3h | 1°C调一档 | 能,低湿、高湿 |
| 独立烘焙 | 上180;下180 | 20 | 上100~200<br>下100~180 | 1min~3h | 1°C调一档 | 能,低湿、高湿 |
| 上强烤 | 220 | 20 | 50~230 | 1min~3h | 1°C调一档 | 能,低湿、高湿 |
| 立体烧烤 | 160 | 20 | 50~220 | 1min~3h | 1°C调一档 | 能,低湿、高湿 |
| 底部热风 | 220 | 20 | 50~220 | 1min~3h | 1°C调一档 | 能,低湿、高湿 |
| 风扇烤 | 180 | 20 | 50~230 | 1min~3h | 1°C调一档 | 能,低湿、高湿 |
| 空气炸 | 190 | 20 | 120~230 | 5min~3h | 1°C调一档 | 能,低湿、高湿 |
| 养生炖 | 110 | 40 | 100~150 | 1min~3h | 1°C调一档 | 否 |
| 智能菜 | 内置50道自动菜单程序。 | | | | 不可调 | 否 |
| 一键面包 | 含发酵和上下焙烤程序,一键完成面团的发酵和烘烤的过程,发酵40分钟、烘烤20分钟。 | | | | 不可调 | 否 |
| 一键速热 | 140 | 15 | 不可调 | 1min~59min | 不可调 | 否 |
| 保温 | 60 | 20 | 60~80 | 1min~24h | 1°C调一档 | 否 |
| 发酵 | 30 | 20 | 30~45 | 1min~24h | 1°C调一档 | 否 |
| 解冻 | 50 | 20 | 50~60 | 1min~24h | 1°C调一档 | 否 |
| 杀菌 | 100 | 30 | 不可调 | 不可调 | 不可调 | 否 |
| 一键烘干 | 启动后显示实际温度值,烘干除积水的时间正计时显示。 | | | | 不可调 | 否 |
| 除垢 | 针对蒸汽系统的水路管道进行深度清洁,分两阶段清洗。 | | | | 不可调 | 否 |

小tips

烘烤类和空气炸程序,启动工作后,本机先进行预热程序,预热结束会有提示音提示,提示音停止后,时间开始倒计时,启动烹饪程序。

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


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:广东顺德融万电器有限公司
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


## 使用步骤

**功能模式的使用步骤详解。**

每个模式有对应的默认温度和时间,如有需要可在范围内调节参数。(部分模式不可调节温度或时间)

第一步 亮屏状态下,左右切换模式栏,点按选择需要的模式。

第二步 点按圆环两边的"+/-"键,或者通过触摸滑动圆环上的白点,调整温度和时间。
(独立烘焙模式,默认显示上管温度;点击温度圆环中间的数值,可切换到下管温度进行调整)

第三步 设置完全部参数后点按"▶"开始键,即可开始工作。

小tips

选择独立烘焙模式时,上下管温度差设置建议不超过20°C。工作中,温度圆环中间显示当前实时温度。

功能模式设置:

· 模式栏可以左右滑动,循环选择功能模式,橙色表示被选中模式,此时圆环会显示默认的温度和时间。

· 切换选择功能模式以及温度、时间调节时,功能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。

高湿、低湿(高蒸汽量、低蒸汽量):

烤或炸功能模式下,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按此键,在烤或炸模式下加入蒸汽烹饪,实现嫩烤、嫩炸等,点了高湿或低湿后,按键由橙色变为蓝色,表示加湿成功,再次点按可取消(恢复为橙色按键)。

在工作过程中,短按"取消"键,可重新设置模式、温度和时间,调整完成后再按"▶"键开始工作。

**智能菜模式的使用步骤详解,内置菜谱一键烹制,简单便捷。**

菜单功能有多步的,部分菜单需要中途将食物取出加工,打开门取出食物时机器自动暂停,关上门后自动继续工作。

第一步 亮屏状态下,左右切换模式栏,点按"智能菜"模式,进入二级界面。

第二步 在二级界面,点按需要的类别"素食类/肉食类/鱼鲜类/烘焙类",进入三级界面。

第三步 在三级界面,左右切换点按需要的菜式。(点按两下进入四级界面,里面有详细的配料和使用步骤说明,确认菜式后,点按"选择"键)

第四步 点按"▶"开始键,即可开始工作。

自动菜单菜式(菜谱会有更新,请以实际机器显示的为准)

| 素食类 | 肉食类 | 鱼鲜类 | 烘焙类 |
|---|---|---|---|
| 手工馒头 | 蜜汁红薯 | 惠灵顿牛排* | 柠香排骨* | 清蒸鲈鱼 | 花雕醉蟹 | 玛德琳* | Q弹麻薯* |
| 秋葵蒸蛋 | 田园叶蔬* | 圣诞烤鸡* | 土豆排骨 | 清蒸大虾 | 麻辣烤鱼* | 糕点披萨* | 双色吐司* |
| 粉丝蒸菜 | 糯米南瓜 | 红烧乳鸽* | 椰子鸡汤 | 剁椒鱼头 | 烤三文鱼* | 菊式蛋挞* | 乡村欧包* |
| 蒜蓉茄子* | 菠菜蛋糕* | 脆皮猪肘 | 红烧肉 | 海鲜烟饭* | 香酥带鱼* | 焦糖布丁* | 红豆餐包* |
| 雪耳燕窝 | 柠檬干 | 牛排沙拉* | 佛跳墙 | 爆浆龙虾* | 蟹肉煲 | 可可脆片* | 酥皮泡芙* |
| 桂花炖奶 | | 小食拼盘* | 寿喜锅 | | | 戚风蛋糕* | 甜心软饮* |
| | | 孜然羊排* | 鸡肉串* | | | 黄油曲奇* | |
| | | 香烤鸡翅* | 猪肉脯* | | | | |

小tips

带"★"的菜谱内含预热程序,预热阶段无需放入食物,预热完成后再放入食物,继续烹饪。

**除垢模式的使用步骤详解,默认温度和时间不可调节,适用于清洁机器水路管道的除垢。**

蒸模式累积工作100小时后,会提醒用户进行除垢,显示屏显示"除垢"图标,若不进行除垢,则蒸模式无法正常使用。

除垢模式分为两阶段进行:第一阶段加除垢剂和纯净水,进行除垢;第二阶段加纯净水,进行清洗。

第一步 亮屏状态下,左右切换模式栏,点按"除垢"模式;点按"▶"开始键,启动除垢工作。

第二步 此时水箱图标"🛁"会闪烁,点按后控制面板自动打开,取出水箱。将一包除垢剂倒入水箱后加满水,插入水箱座,点按关闭水箱键待面板自动合上后,自动开始清洁程序。

第三步 第一阶段完成时,"🛁"水箱图标会闪烁,提示需要更换纯净水。

第四步 点按"▶"开始键,即可开始进行第二阶段的清洗工作。

**一键烘干模式的使用步骤详解,默认温度不可调节,适用于烘干内腔积水。**

第一步 亮屏状态下,左右切换模式栏,点按"一键烘干"模式。

第二步 点按"▶"开始键,即可开始工作,待内腔积水烘干后,程序自动结束。

**DIY模式的使用步骤详解,最多可以设置3个DIY模式。**

DIY为多个模式叠加模式;当设置满3个DIY模式时,DIY键呈灰色状态。

第一步 先设置烹饪模式、烹饪时间以及温度,即设置完第一个DIY模式。

第二步 再次点按"DIY",滑动模式栏,设置烹饪模式、烹饪时间以及温度,设置完成第二个DIY模式。同样再次操作第二步,即可设置完成第三个模式。

第三步 设置完模式后,点按"▶"开始键,按顺序从第一个DIY模式运行。

**设置的使用步骤详解**

第一步 亮屏状态下,点按右上角"⚙"。

第二步 在出现的弹窗,进行"时间设置/WiFi配网/设备绑定",按照屏幕页面进行指引操作。

第三步 点按"确认"完成设置;或者点按"返回"取消设置。

**预约功能的使用步骤,最长预约时间为23小时59分钟。预约功能设置前,请先设置机器时钟。**

第一步 亮屏状态下,左右切换模式栏,点按需要预约的模式。

第二步 点按圆环两边的"+/-"键,或者通过触摸滑动圆环上的白点,调整温度和时间。

第三步 点按"预约",在出现的弹窗界面,点按"+/-"设置烹饪结束时间后。

第四步 点按"确定"完成预约,此时弹窗显示烹饪预约开始时间,同时"预约"键变成蓝色。

小tips

预约后,点按"取消键"可以取消预约功能。

**水箱功能的使用步骤详解,此功能是防止机器在缺水的情况下补水作用以及水盒的抽取和插入注意事项。**

第一步 当机器在工作状态下,"🛁"水箱图标闪烁和发出提示音,屏幕弹窗提示水箱缺水,机器暂停运行。

第二步 点按"🛁"水箱图标,控制面板自动打开后,取出水箱加满水,再插入水箱座,关闭控制面板机器继续运行。(点按控制面板内部右侧按键关闭),此时提示音消除。

水箱使用注意事项小tips

· 水箱中的水最好使用纯净水,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,再将接水盒的积水倒掉并清洁干净。

· 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。

**食物探针的使用步骤,可用于探测食物内部温度。**

第一步 打开机器门,将食物探针短端(类似耳机插头)插入食物探针插口。(插口在机器内腔右上角)

第二步 机器内腔层架放好食物,将温度探针头尖端插入食物最厚的位置。(探针主要用于肉类烹饪)

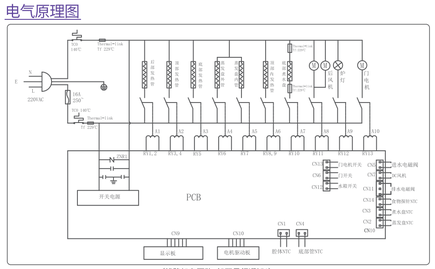
第三步 启动工作后,机器显示屏左上角会显示探针的温度。(即为探针所在食物内部的温度)

小tips

"⊘"探针仅能显示温度,不可调节;拔掉探针后,探针温度不显示。

探针不使用时,请及时探针从机器内取出,做好保存,以便于后续使用。

## 电气原理图


N
L
E
220V AC
FUSE 250V
NTC
Thermal Cut-Off
Thermal Cut-Off
Thermal Cut-Off