



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  
北站社区鸿源北站中心A塔3201

生 产 商：佛山市顺德区奥格电器有限公司  
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号之七

品牌官网：[www.casdon.com.cn](http://www.casdon.com.cn)  
版次：20240929

# 产品使用说明

【操作指南】

微蒸烤炸一体机

SR52BW1-GR Pro

# 产品介绍

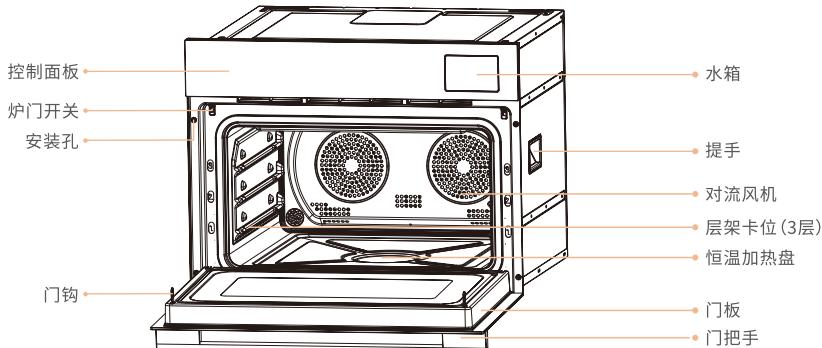
## 产品特点

本产品是微波、烘烤、蒸汽三合一的多功能产品，一来可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；二来可以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；三来可以使用微波加热食物，到达加热效率加倍的目的。

- 本产品只适合家庭厨房使用，不适合商业用途或其他用途；
- 请在安装产品时使用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：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。 <b>(注意：单微波模式下不可使用)</b>
2	烤盘/接油盘		1	烧烤或制作其他菜，也可以置于网架下方，用于接纳溶解油脂或者食物残渣。 <b>(注意：单微波下不能使用)</b>
3	网架		1	可以用来做支撑架，上面搁置盛放食物的器皿，单微波下也可以使用。
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	用来拿取微蒸烤一体机里面的器皿防止烫伤。
6	安装螺丝钉		4	橱柜安装使用。

# 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；

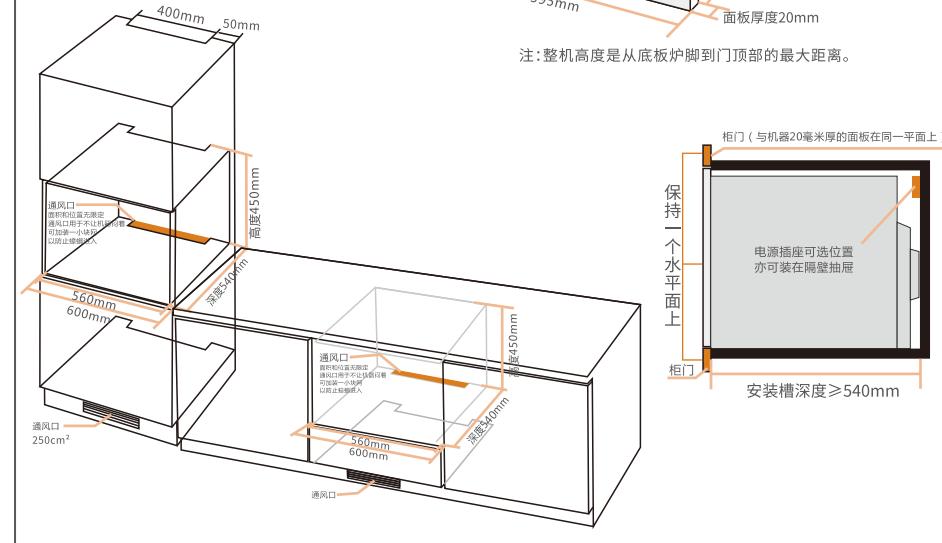
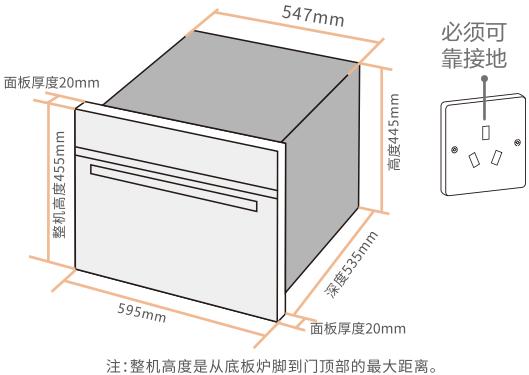
· 如插座安装于橱柜内，在橱柜外须安装双刀双掷开关，以保证机器安装后能随时切断机器电源。

## 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：本机尺寸及橱柜尺寸

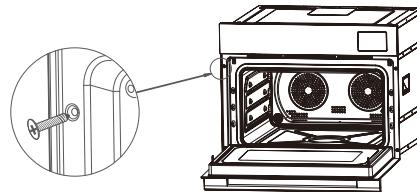
名称	宽	高	深
橱柜开孔尺寸 (mm)	560	450	$\geq 540$



安装示意图仅供参考，具体以实机尺寸装配为准！

本机固定在家具中

- 1.将本机嵌入家具凹进处；
- 2.打开本机门；
- 3.用4个螺钉将本机主体固定。



## 控制面板

### 按键说明

方便您快速理解上手



(图示仅为展示效果，  
具体以实际为准)

**电源** ▶ 1、长按：开机、解锁。  
2、点按：取消功能，进入待机状态。  
待机状态下，点按则进入关机（省电）模式。

**启/停** ▶ 1、点按：启动或暂停程序。  
2、进入智能菜二级菜单时，点按进入菜谱模式页面，再点按可启动菜谱程序。  
3、预约时，点按确认预约设置。

**减少** ▶ 1、点按：减少时间或温度或火力或克重等参数。  
2、模式选择时，点按可调为上一级模式。

**增加** ▶ 1、点按：增加时间或温度或火力或克重等参数。  
2、模式选择时，点按可调为下一级模式。

**温/时** ▶ 用于温度/功率窗口与时间窗口之间的切换。

**照明** ▶ 1、点按：启动或关闭内腔照明灯。  
2、长按：进行wifi连接或解绑。

**预热** ▶ 1、待机状态下，点按进入预热设置。  
2、模式设置下，点按取消或增加预热。

**辅助** ▶ 点按进入辅助二级菜单，可通过“增加”或  
“减少”来切换辅助二级菜单模式。

**发酵** ▶ 点按进入发酵模式设置。

**解冻** ▶ 点按进入解冻模式设置。

**鲜蒸** ▶ 点按进入鲜蒸二级菜单。

**空气炸** ▶ 点按进入空气炸二级菜单。

**智能菜** ▶ 点按进入智能菜二级菜单。

**预约** ▶ 1、模式设置下，点按进入预约。  
2、预约成功后，点按可查看预约开始/结束时间。

## 功能指引

### 鲜蒸

营养蒸：适合蒸面食、大部分菜式；

高温蒸：适合蒸蹄筋、带骨头等难蒸软烂的食物。

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。

### 微波

猛火1100W：适合快速加热快手菜、肉菜、米饭等主食。  
高火900W：适合加热冷冻食品、煲汤等。

中高火700W：适合烤海鲜、快速烤鱼、小块肉类等。

中火500W：适合慢炖、深入解冻融化冷冻类等食物。

中低火300W：适合解冻、焖煮等食物。

低火100W：适合温和加热、软解冻、黄油/巧克力软化等。

### 空气炸

空气炸：健康脱脂，适合薯条等酥脆食物。

蒸汽炸：蒸汽补湿炸，实现食物外酥里嫩。

### 嫩烤

低温蒸烤：低度湿烤，适合嫩烤鸡翅等。

高温蒸烤：高度湿烤，适合焦糖布丁等。

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。

立体烧烤：可多层烘烤，适合烤肉。

底部热风：适合增加披萨、馅饼等底部的褐色。

风扇烤：适合烤大块肉类、家禽、整鱼等。

上强烤：适合烧扁平或上色食物。

微烤：微波助烤，适合烤较大块肉类、蔬菜等食材。

智能菜：固定菜谱程序，一键烹饪。

预约：提前设定烹饪程序，到目标时间自动启动。

解冻：利用微波加热解冻。

发酵：用于发酵面团、酸奶等。

预热：烹调食物前，让内腔先达到所需温度。

### 辅助

保温：保温菜肴，暖菜锁鲜。

干果：利用低温风干使食物脱水。

养生炖：隔水炖煮，适合炖汤、炖肉、甜品等。

烘干：烘干内腔水渍，保持干燥。

除垢：清理水路管道中的水垢。

杀菌：对耐高温( $\geq 100^{\circ}\text{C}$ )餐具进行蒸汽杀菌。

清洁：蒸汽软化内腔污垢，便于后续擦洗。

## 功能介绍

功能	二级菜单	模式图标	默认温度/功率 默认时间	温度/功率范围 时间范围	温度调节档位	是否自带预热
鲜蒸	营养蒸		100°C 20min	50~100°C 1min~3h	5°C一档	否
	高温蒸		110°C 20min	105~150°C 1min~3h	5°C一档	否
	微蒸		100°C 5min	1min~30min	/	否
嫩烤	低温蒸烤		180°C 20min	120~220°C 1min~3h	5°C一档	是
	高温蒸烤		180°C 20min	120~220°C 1min~3h	5°C一档	是
	3D热风		180°C 20min	50~230°C 1min~3h	5°C一档	是
	上下焙烤		180°C 20min	50~220°C 1min~3h	5°C一档	是
	立体烧烤		160°C 20min	50~220°C 1min~3h	5°C一档	是
	底部热风		220°C 20min	50~220°C 1min~3h	5°C一档	是
	风扇烤		180°C 20min	50~220°C 1min~3h	5°C一档	是
	上强烤		220°C 20min	50~230°C 1min~3h	5°C一档	是
	微烤		200°C 20min	100~230°C 1min~3h	5°C一档	是
空气炸	空气炸		190°C 20min	120~230°C 1min~3h	5°C一档	是
	蒸汽炸		190°C 20min	120~230°C 1min~3h	5°C一档	是
微波	微波		1100W 30秒	1100W~900W, 700W, 500W, 300W, 100W 5秒~60min	/	否
解冻	解冻		100g 默认时间	100g~2000g 默认时间	/	否
发酵	发酵	/	30°C 20min	30~45°C 1min~24h	5°C一档	否
预热	预热		180°C	100~230°C	5°C一档	/
辅助	保温	/	60°C 20min	60~80°C 1min~24h	5°C一档	否
	干果	/	70°C 2h	50~90°C 1min~24h	5°C一档	否
	养生炖	/	110°C 40min	100~150°C 1min~3h	5°C一档	否

功能	二级菜单	模式图标	默认温度/功率 默认时间	温度/功率范围 时间范围	温度调节档位	是否自带预热
辅助	烘干	/	烘干内腔底部积水，积水烘干完毕后程序自动结束。			
	除垢	/	清除水路管道累计的水垢，分为两个阶段清洗，温度时间默认不可调。			
	杀菌	/	100°C 30min	/	/	否
	清洁	/	100°C 20min	/	/	否
智能菜	智能菜	/	P01~50合计50道内置菜谱程序，温度、时间默认不可调。			
	Wi-Fi图标：成功联网后常亮；联网中闪烁；未联网或联网失败不显示。	Wi-Fi	缺水图标：工作中缺水时图标闪烁，“请加水”闪烁；不缺水时图标和文字不显示。			
	童锁图标：工作中上锁时童锁图标、童锁文字常亮；解锁后均不显示。	Padlock	88.88° W	温度窗口，单位显示°C 功率窗口，单位显示W 重量窗口，单位显示g		
88.88° H	时间窗口	预约 完成 工作	“预约”：预热启动显示 “完成”：程序完成显示 “工作”：工作阶段显示			
88.88° H	“时钟”显示，代表机器显示的时间为24小时制时间，长按“温/时”可调节机器时间。	88.88° H	预约开始时间界面 预约成功后，点按预约按键，可切换查看预约开始时间。			
88.88° H	预约结束时间界面 预约过程中，调节预约结束时间； 预约成功后，点按预约按键，可查看预约结束时间。	88.88° H	预约模式的工作时长界面 预约成功后，点按预约按键，可切换查看预约模式的工作时长。			
1 2 3	智能菜中的多段程序时显示。	高温	内腔高温状态下显示，机器停止工作或无法启动工作。			
云菜谱	APP控制时下发的菜谱指令时显示。					

### 首次上电小tips

- 1、机器上电后，蜂鸣器Bi.一声，按键和屏幕全亮起，屏幕进入时钟界面，进入待机状态。
- 2、时钟界面下，小时位数字闪烁，点按“增加”或“减少”键调整数值；点按“温/时”键切换至分钟位数闪烁，点按“增加”或“减少”键调整数值；点按“启/停”键确定时间。
- 3、待机状态下，1分钟内无任何操作，按键半亮；再过1分钟无任何操作，电源键和照明键半亮，其他按键和屏幕均熄灭，进入关机（省电）模式。
- 4、关机模式下，长按电源键开机，重新进入待机状态。
- 5、可操作按键全亮或半亮，不可操作按键熄灭。

### 使用步骤

鲜蒸/嫩烤/空气炸/发酵/辅助菜单下的保温、干果、养生炖、杀菌、清洁模式的使用步骤详解。

- 第一步 待机状态下，点按“鲜蒸”、“嫩烤”、“空气炸”、“发酵”、“辅助”按键，进入对应模式界面。
- 第二步 可点按模式按键或“增加”键、“减少”键，来切换模式，此时可点按“启/停”键直接启动工作。
- 第三步 对于可调节参数的模式，点按“温/时”键，温度区数值闪烁，可点按“增加”键、“减少”键来调整数值；再点按“温/时”键，时间区数值闪烁，可点按“增加”键、“减少”键来调整数值。需要直接调整小时位，可再点按“温/时”键，时间区小时数值闪烁，点按“增加”键、“减少”键来调整数值，按小时单位递增或递减。
- 第四步 调整好参数后，点按“启/停”键启动工作。
- 第五步 “嫩烤”、“空气炸”下面的模式自带预热，启动工作后，先进入预热阶段，此时无需放入食物；预热结束后，程序暂停，进入保温阶段，请尽快打开炉门放入食物；关上炉门后，程序恢复工作，时间开始倒计时。

### tips

- 1、“鲜蒸”、“发酵”、“辅助”下的模式不自带预热，启动工作，时间开始倒计时。
- 2、若要取消“嫩烤”、“空气炸”的预热程序，在对应模式界面下，点按“预热”键，可取消预热，此时屏幕时间数值右上角“预热”文字熄灭，再点按可恢复预热。
- 3、“鲜蒸”下的营养蒸、高温蒸模式，“辅助”下的“干果”、“养生炖”模式，若要增加预热，可在对应模式界面下，点按“预热”键，此时屏幕时间数值右上角“预热”文字亮起，代表程序增加预热成功；再点按可取消预热。
- 4、预热完成后，程序自动进入保温阶段，并有蜂鸣声提示，最长保温时间为30分钟，30分钟后无任何操作（含开关门），程序自动退出至待机状态。
- 5、请将食物放在网架/烤盘/蒸盘上烹制。
- 6、工作过程中，2分钟无任何操作，进入锁屏界面，除电源键、照明键外其他按键不可操作，此时需长按电源键解锁，恢复操作；
- 7、工作过程中，若要结束程序，非锁屏界面下，点按电源键，取消程序；
- 8、工作过程中，若要调整参数，可点按“温/时”键，激活温度或时间区的数值，点按“增加”“减少”键来调整数值，调整了数值后，程序默认按调整后的数值工作。

微波模式的使用步骤详解，纯微波模式下仅可使用本机配套的网架，禁用其他金属配件、器皿、锡箔纸等。

- 第一步 待机状态下，点按“微波”键，进入微波模式界面。
- 第二步 点按“微波”键，可切换功率；再点按“温/时”键，时间区数值闪烁，可点按“增加”键、“减少”键来调整数值。
- 第三步 调整好参数后，点按“启/停”键启动工作。微波模式工作，照明灯默认长亮，点按“照明”键可熄灭。

**tips**

- 1、微波默认不带预热，启动工作后，时间开始倒计时。
- 2、微波模式下，可将加热器皿放置于本机配套的网架的中心位置，但请勿将网架放置于最顶层。
- 3、请严格按照微波的烹饪注意事项操作，禁止使用金属器皿、锡箔纸，禁止加热带壳食物，液体加热时容易容量不可超2/3等。
- 4、工作过程中，若要结束程序，点按电源键，取消程序；
- 5、工作过程中，若要调整参数，可点按“温/时”键，激活功率或时间区的数值，点按“增加”“减少”键来调整数值，调整了数值后，程序默认按调整后的数值工作。

解冻模式的使用步骤详解，本机解冻模式采用微波加热，纯微波模式下仅可使用本机配套的网架，禁用其他金属配件、器皿、锡箔纸等。

**第一步** 待机状态下，点按“解冻”键，进入解冻模式界面。

**第二步** 点按“温/时”，重量区数值闪烁，根据解冻食物的重量，点按“增加”、“减少”键来调整重量数值。

**第三步** 调整好数值后，点按“启/停”键，启动工作。解冻模式工作，照明灯默认长亮，点按“照明”键可熄灭。

**tips**

- 1、解冻模式按重解冻，时间不可调。
- 2、解冻使用注意事项同微波模式。

烘干模式的使用步骤详解，烘干的原理是空烤，因此烘干前请将内腔配件、食物等取出，并清理好内腔食物残渣。

**第一步** 待机状态下，点按“辅助”键，进入辅助模式界面。

**第二步** 再点按“辅助”键或点按“增加”键，直至屏幕出现“烘干”文字。

**第三步** 点按“启/停”键，启动烘干工作，时间正计时，烘干腔内底部积水后程序自动结束。

预热模式的使用步骤详解，预热阶段无需放入食物。

**第一步** 待机状态下，点按“预热”键，进入预热模式界面。

**第二步** 点按“增加”键、“减少”键调整温度数值。

**第三步** 调整好数值后，点按“启/停”键，启动预热工作，时间正计时。

**第四步** 内腔温度达到目标设定温度后，发出蜂鸣声提示，预热完成，程序结束。

智能菜模式的使用步骤详解，内置菜谱一键烹制，简单便捷。

注：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** 待机状态下，点按“智能菜”键，进入智能菜模式界面。

**第二步** 可点按智能菜按键或“增加”键、“减少”键，来切换菜谱序号。

**第三步** 选定好菜谱序号后，点按“启/停”键，进入本序号对应的模式界面，可查看烹饪模式、温度或功率、时间，均为不可调。

**第四步** 再点按“启/停”键，启动本序号的菜谱程序。

## 智能菜菜式(菜谱会有更新，请以实际机器显示的为准)

## 快手微波

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

**tips**

- 1、菜谱详情(食材、步骤等)请查阅本机配套的菜谱，或者在凯度生活家APP中查看本型号的菜谱页。
- 2、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。
- 3、工作非锁屏状态下，点按电源键，可取消程序。

辅助菜单下的除垢，默认温度和时间，适用于清洁机器水路管道的除垢。

蒸发盘累计运行100小时，启动蒸/炖/需用水的模式等模式工作时，机器屏幕出现“除垢”文字，并闪烁，蜂鸣声报警，表面您需要对机器进行除垢。“启/停”键闪烁，点按可取消除垢警报，继续工作。下次启动机器工作时，仍会提醒您除垢，直至您启动除垢程序。除垢模式分为两阶段进行：第一阶段水箱加纯净水和除垢剂，进行除垢；第二阶段，水箱加纯净水，进行清洗。

**第一步**

待机状态下，点按“辅助”键，进入辅助模式界面。

**第二步**

再点按“辅助”键或点按“增加”键，直至屏幕出现“除垢”文字。

**第三步**

先按压水箱盖板，取出水箱，加入纯净水和除垢剂至水箱最高水位线，然后再插入水箱座。

**第四步**

添好水后，点按“启/停”键，启动除垢第一阶段工作，时间正计时。

**第五步**

第一阶段工作结束，机器发出蜂鸣声，此时屏幕出现缺水图标“”、“请加水”和“启/停”键闪烁，程序暂停提示缺水。

**第六步**

再次取出水箱，加入纯净水至水箱最高水位线，然后再插入水箱座。

**第七步**

点按“启/停”键，启动除垢最后一阶段工作，时间继续正计时。

**第八步**

点完成最后一阶段工作，机器发出蜂鸣声，程序结束。

**tips**

机器断电，蒸发盘将重新计时。

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，以及水箱的抽取和插入注意事项。

**第一步**

工作时，水箱中的水用到水箱最低水位时，屏幕会显示缺水图标“”、“请加水”和“启/停”键闪烁，程序暂停，同时发出蜂鸣声。

**第二步**

按压水箱盖板，取出水箱，装好纯净水至最高水位线。

**第三步**

将水箱插回水箱座，并确保安插到位。

**第四步**

工作过程中，按压水箱盖板，可弹出水箱，水箱弹出时，机器暂停工作。

## 水箱使用注意事项小tips

1. 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。
2. 使用完成蒸烤本机器后,请务必水箱取出,倒掉水箱剩余的水,再将接水盘的积水用吸水球清洁干净。
3. 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。
4. 与蒸相关的模式下,水箱内需要有水,避免出现缺水提示。
5. 禁止将热水加入到水箱中,以免造成水箱变形及机器损坏。

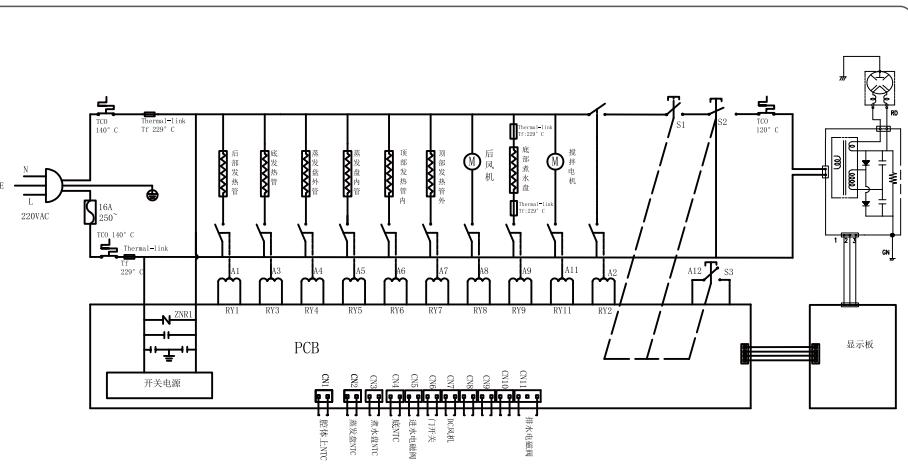
预约功能的使用步骤,预约功能设置前,请先设置机器时钟。

- 第一步** 待机状态下,点按需要预约的模式,例如“鲜蒸”中的“健康蒸”模式。
- 第二步** 按前面的操作指引,设定好模式、温度和时间等参数。
- 第三步** 点按“预热”键,屏幕时间区切换为预约结束时间的设置,此时小时位数值闪烁,可点按“增加”键或“减少”键调整数值。
- 第四步** 调整好小时数值后,点按“温/时”键,切换至分钟位数值闪烁,可点按“增加”键或“减少”键调整数值。
- 第五步** 设置好分钟数值后,点按“启/停”键,预热设置完成,屏幕显示预约结束时间。
- 第六步** 点按“预约”键,可查看预约开始时间,程序将在开始时间启动。

### 小tips

1. 设置预约前,请先核对机器时钟是否为当前时间:机器若有配网,时钟会同步网络时间,不用手动调节;机器无配网,需在待机状态下,点按“温/时”键,激活小时位数值闪烁,点按“增加”键或“减少”键调整数值;点按“温/时”键,切换分钟位数值闪烁,点按“增加”键或“减少”键调整数值;默认完成设置,或点按“启/停”键确认数值。
2. 预约成功后,可点按“温/时”,调整参数。
3. 预约成功后,点按“电源”键,可取消预约,返回待机状态。
4. 烘干、除垢、杀菌、清洁、预热等模式不可预约,其他模式可预约。
5. 预约最长时间为24小时。
6. 带预热的程序预约时,预约结束时间为预估时间,程序以预约开始时间为准则启动。

## 电气原理图



(线路如有更改,恕不另行通知!)

## 技术参数

品名	微蒸烤炸一体机	单层搁架额定承重量	5kg
型号	SR52BW1-GR Pro	容积	52L
额定电压	220V~	水箱容积	1.2L
额定频率	50Hz	电源插头	16A
额定输入功率	最大3000W、2000W(空炸) 1900W(微波)	电线长度	1.2米
微波输出额定功率	1100W	外形尺寸(宽*深*高)	595*555*455mm
微波工作频率	2465MHz	外箱尺寸(宽*深*高)	665*665*584mm
净重/毛重	33/41kg	执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008 GB4706.21-2008

## 故障排除及处理

故障现象	可能导致故障的原因	处理方法
E1	腔体高温提示	· 等它降温即可 · 联系售后服务中心或更换
E2	蒸发发生器高温提示	· 等它降温即可 · 联系售后服务中心或更换
E3	腔体低温提示	· 重新上电;异常无法解决请联系售后服务
E4	蒸发发生器低温提示	· 重新上电;异常无法解决请联系售后服务
E5	NTC开路	· 重新上电;异常无法解决请联系售后服务
E6	NTC短路	· 重新上电;异常无法解决请联系售后服务
E7	通信故障	· 重新上电;异常无法解决请联系售后服务

凯度电器全国服务热线电话:4008-110-168

### 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;
4. 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本说明书,并保存好,以便将来参阅使用

尺寸:282\*200mm

材质:157G铜版纸,过哑膜

样式:手册

装订:骑马钉

备注:红框不印刷