



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-B10

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
食物的特性.....	06
烹饪注意事项.....	06
烹饪技巧.....	07
通电指引.....	08
控制面板.....	09
功能介绍.....	12
烹饪用具的选择.....	15
清洁与维护.....	16
注意事项.....	16
控湿片使用说明.....	17
水箱使用说明.....	18
参数规格.....	19
电气原理图.....	19
告用户环境影响书.....	20
故障排除.....	20
电器产品有害物质名称及含量说明 (RoHS).....	21
食品接触材质及制品材质说明.....	22
维修服务.....	23

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	 警告标志
切勿进行操作	必须引起重视的部分	必须严格按照要求操作

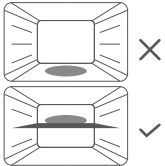
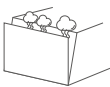
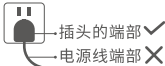


- 1.本产品只适合家庭厨房使用,不适合商业用途或其他用途。
- 2.禁止儿童操作本产品,以及儿童和产品需保持安全距离。
- 3.本产品须由专业人员安装或移装、维修,请勿擅自拆解、改装、修理本产品的任何零件。
- 4.请勿在产品的周围和里面,存放和使用易燃、易爆、易腐蚀物品。并保证整机远离热源、煤气和酒精等易燃物品。
- 5.请勿将产品浸入水中或向产品喷水,否则有短路或触电的危险。
- 6.请勿直接加热装在密封瓶子或罐子等容器内的液体或其他食物,避免因内部压力爆裂。
- 7.请勿用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋,否则会有爆炸的危险。
- 8.请勿用高压清洁剂或蒸汽类清洁剂清洁产品,否则会发生短路、起火等危险。
- 9.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。
- 10.请勿损伤或用重物挤压、夹击电源线。
- 11.请勿使用220V~、50Hz以外的电源,否则会导致火灾、触电。
- 12.请勿将产品上铭牌标签撕去。
- 13.严禁使用任何物品堵住通风及散热孔。



- 1.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。
- 2.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。
- 3.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。
- 4.在插入电源插头前,请用干布将插头铜片上附着的灰尘擦去。
- 5.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。
- 6.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,请勿直接触摸门体玻璃表面、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。
- 7.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,不可向内胆洒水,以免损坏内胆。
- 8.打开产品门时要小心,请勿直面蒸汽,防止烫伤。
- 9.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。
- 10.酒精蒸汽可能会在热腔内着火,切勿烹饪含有酒精的食物。
- 11.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。
- 12.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。
- 13.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



警告

- 1.由于不正确使用所造成的一切损失,厂家概不负责。
- 2.不使用时,请使用屏锁功能,防止儿童操作本机。
- 3.开关门时,请注意铰链位置,小心夹伤。
- 4.为避免可能出现的电击,换灯前应确保器具已断开电源。
- 5.搬运时,不可用门把手,应从产品底部抬起,轻搬轻放。
- 6.请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下操作本产品。
- 7.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。
- 8.如使用不当会导致漏水、漏气现象,请专业维修人员维修。
- 9.维修时,只能使用该产品推荐的温度传感探头。
- 10.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。
- 11.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。
- 12.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。
- 13.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。
- 14.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。
- 15.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。
- 16.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。
- 17.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。
- 18.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。
- 19.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。
- 20.器具在使用期间会发热,注意避免接触烤箱内的发热单元。
- 21.在使用时可触及部分可能会发热,儿童应远离。
- 22.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。
- 23.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。
- 24.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。
- 25.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。
- 26.不清洁微波炉会导致器具表面劣化,这会影响器具的寿命可能会导致危险的情况。
- 27.在微波炉内仅能使用适合的器皿。
- 28.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。
- 29.如果微波炉预计放置在橱柜中,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。
- 30.清洁门封,腔体和邻近的部件的细节。
- 31.应定期清洁微波炉并清除微波炉所有食物残渣。

小tips

请仔细阅读本说明书,务必遵守以上注意事项!

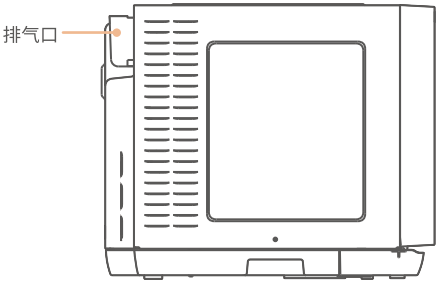
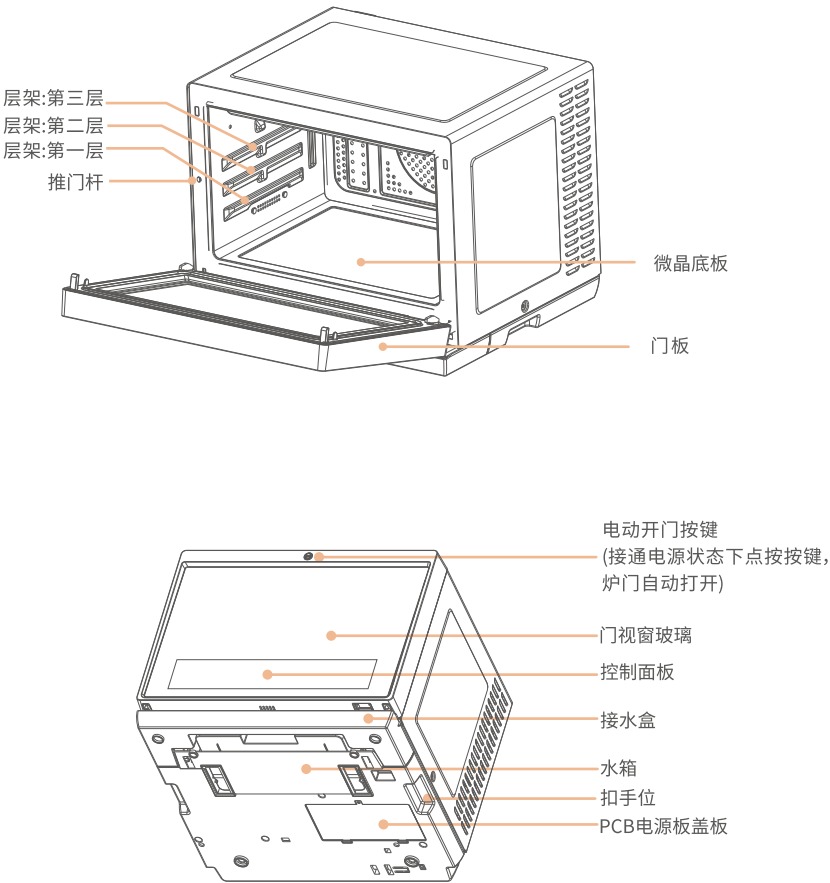
产品介绍

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。
8	控湿片		1	适用于干果制作或纯烤模式下等需要大量排湿时使用

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

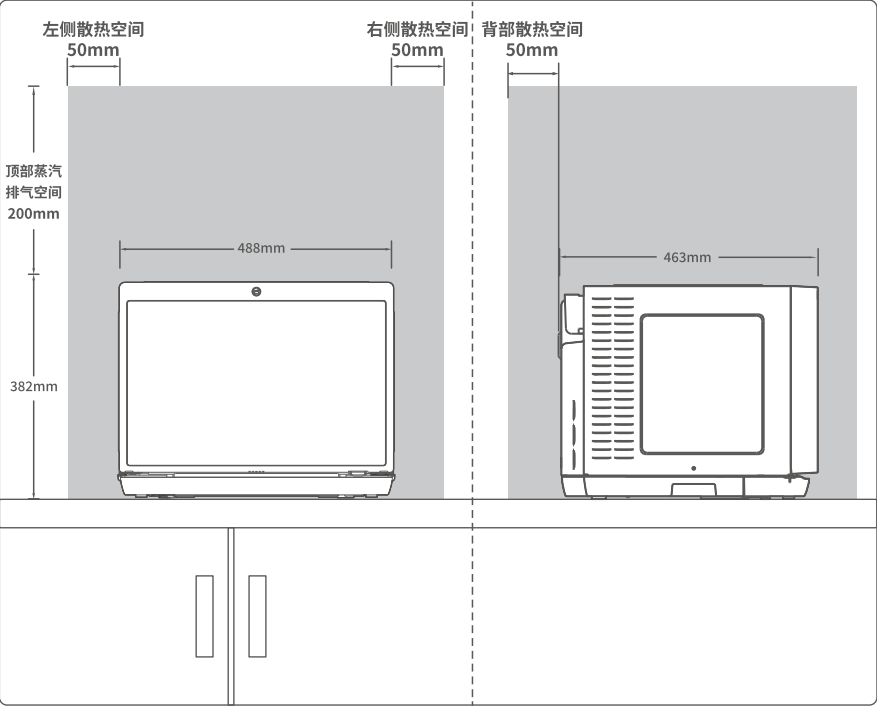
- 请确认家中使用的电压与产品标示的一致。
- 请把产品内的包装物全部取出。
- 应仔细查看产品是否有损坏。如有损坏，请立刻联络经销商或本公司维修部。
- 本产品较重，应放置于有足够承托力的水平面上，确保产品及食物的重量能安全承托。
- 本产品应放置于通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用，远离高温及蒸汽。
- 请勿在产品顶部放置任何物品。
- 生产商不承担一切由客户不正确使用而产生的问题。

警告:为了防止触电，必须确保此产品接地良好。

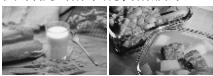
安装产品尺寸

外形尺寸(宽*深*高):488*463*382(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。

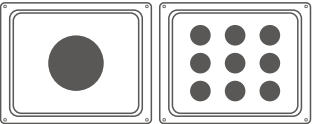
烹饪技巧

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

假如要缩短烘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。

通电指引

通电界面:

初始上电, 启动开机画面, 进入待机界面;



待机界面:

待机界面下, 长按“电源”键, 或5分钟内无任何操作, 机器自动进入关屏状态;



关屏状态:

显示屏关屏状态下, 点按任意按键或显示屏进入待机状态;



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
智能菜	智能菜：50道菜，一键烹饪
更多功能	更多功能：自定义、辅助、清洁
炉灯	点按开灯或关闭炉灯；
电源	长按“电源”按键，进入关屏模式； 点按“电源”键取消当前工作/取消当前操作；
童锁	待机状态下：长按“童锁”键进入童锁状态，只有照明按键可操作，其他按键不可操作； 童锁状态下：长按“童锁”键或长按中间显示屏任意区域解除童锁，工作过程中打开炉门、或工作结束后自动解除童锁。

图标	说明	
	WIFI状态：联网成功显示；	
	返回上一级	
	参数修改键	
	网络设置：WIFI联网设置； 时间设置：设置日期与时间； 语音播报：打开/关闭语音播报；	亮屏时间：设置亮屏时间； 关于本机：在线升级软件、恢复出厂设置；

配网指南

- 1.点按“”进入设置界面，点按“网络设置”进行联网；
- 2.联网后在APP端的指引进一步完成配网；
- 3.配网完成后,可在APP端操控本机。

注：为了更好的完成配网，请打开允许查找附近设备和蓝牙权限。

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°C	00时20分	50~100°C	5°C一档	00时01分-03时00分
	高温蒸	110°C	00时20分	105~130°C	5°C一档	
	微蒸	100°C	00时10分	不可调	不可调	
嫩烤	加湿烤	180°C	00时20分	120~230°C	5°C一档	
	风扇烤	180°C	00时20分	50~230°C	5°C一档	
	上下焙烤	180°C	00时20分	50~230°C	5°C一档	
	上强烤	180°C	00时20分	50~200°C	5°C一档	
	独立烘焙	180°C	00时20分	上：100~200°C 下：100~180°C	5°C一档	
	微烤	180°C	00时20分	120~230°C	5°C一档	
空气炸	空气炸	200°C	00时20分	120~230°C	5°C一档	00分10秒-90分00秒
微波	微波	1000W	00分30秒	100~1000W	100W一档	
辅助	养生炖	110°C	00时40分	100~150°C	5°C一档	00时01分-03时00分
	解冻	500g	08分00秒	100~1000g	100g一档	按重解冻
	发酵	30°C	00时20分	30~45°C	1°C一档	00时01分-24时00分
	干果	70°C	02时00分	50~90°C	5°C一档	00时01分-24时00分
	保温	60°C	00时20分	60~80°C	5°C一档	00时01分-24时00分
清洁	烘干	140°C	00时10分	不可调	不可调	不可调
	除垢	/	01时05分	/	/	不可调
	杀菌	120°C	00时30分	不可调	不可调	不可调

注：参数如有更新，请以实际机器显示的为准。

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	适合难蒸的食物
	微蒸	微波助蒸
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	适合分烘培蛋糕、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	解冻/焖煮食物等

可根据需求选择功能模式。

功能	模式	用途
辅助	养生炖	隔水焖煮
	解冻	利用微波加热解冻
	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	保温菜肴, 暖菜锁鲜
清洁	烘干	烘干内腔水渍, 保持干燥
	除垢	清理管道与蒸发器的水垢
	杀菌	对耐高温餐具进行蒸汽杀菌

功能介绍

鲜蒸/嫩烤/空气炸/微波

第一步

待机界面根据所需功能点按“鲜蒸/嫩烤/空气炸/微波”键；
a.鲜蒸功能：
点按“鲜蒸”键，进入“营养蒸/高温蒸/微蒸”设置界面，点按显示屏上方的模式，或依次点按“鲜蒸”键，将模式切换到中间，即可选定模式；
b.嫩烤功能：
点按“嫩烤”键，进入“加湿烤/风扇烤/上下焙烤/上强烤/独立烘焙/微烤”设置界面，点按显示屏上方的模式，或依次点按“嫩烤”键，将模式切换到中间，即可选定模式；
c.空气炸功能：
点按“空气炸”键，进入设置界面；
d.微波功能：
点按“微波”键，进入设置界面；

第二步

上下滑动数字设定参数；
a.选择“独立烘焙”模式时，在设置界面分别设定上管和下管的温度；
b.选择“嫩烤/空气炸”功能时，可按“预热关”开启预热；

第三步

点按“▶ 开始”启动工作，进入运行界面，若按“⌚ 预约”则进入预约设置；
选择“微波/微蒸/微烤”时，弹出微波提示，确认是否符合提示要求进行操作；

第四步

倒计时结束，工作完成，点按“结束”或等待一会后返回到待机状态；
若点按“⏰ 加时”设定时间继续工作。

预热功能

使用“嫩烤/空气炸”功能时,可进行预热,待预热完成后放入食物烹饪。

第一步

在“嫩烤/空气炸”参数设置界面，设置好所需的模式和参数后，点按“预热关”预热打开；

第二步

再点“▶ 开始”，预热开始，弹出提示框点按“知道了”或等待一会进入预热工作界面；

第三步

预热温度达到设定的烹饪温度，预热结束，弹出预热结束提示,点按“下一步”，
打开炉门放入食物，再关上炉门，点按“确定”启动烹饪。

预约功能

第一步

在参数设置界面，设置好所需的模式和参数后，点按“⌚ 预约”键进入预约界面；

第二步

上下滑动时间设置预约时间，点按“确定”键,预约开始进入预约工作界面；

第三步

预约开始后,可点按“立即开始”马上启动烹饪，若点按“取消预约”回到主界面；

第四步

预约时间达到设定时间时,预约结束自动开始烹饪。

智能菜

第一步	待机界面点按“智能菜”键,进入菜谱选择界面,上下滑动选择左侧所需的菜谱类别,再左右滑动选择菜谱样式(菜单参考以下列表),进入菜单详情界面。				
第二步	点按“▶开始”启动工作,进入运行界面,若按“⌚预约”则进入预约设置;选择微波菜单时,弹出微波提示,确认是否符合提示要求进行下一步操作;				
第三步	倒计时结束,工作完成,点按“结束”或等待一会自动返回到待机状态,若点按“继续”返回到菜单详情界面。				
菜谱一键烹制,简单便捷					
快手微波	私房小菜	四季养生	宴客佳肴	脱脂料理	悠享烘焙
牛奶燕麦粥 辣椒炒肉 土豆炖排骨 姬松茸炖鸡 四季菌菇汤 炸酱面	手工馒头 红豆马蹄糕 丝瓜豆腐煲 葱花水蒸蛋 番茄炖牛腩 美味清蒸鱼 蒜蓉粉丝虾 白菜猪肉饺	盐蒸橙子 风干柠檬片 花胶羊肉汤 莲枣猪肝粥 雪耳炖燕窝	腊味煲仔饭 紫薯苦瓜圈 麻辣烤鱼 圣诞烤鸡 花雕醉蟹 日式寿喜锅 惠灵顿牛排 孜然烤羊排 波士顿龙虾 银丝蒸鲍鱼 啤酒炖大鹅 冬瓜薏米老鸭汤	芝士烤红薯 椒盐金针菇 黄金炸薯条 风味牛肉干 五彩鸡肉串 奥尔良鸡翅	宫廷桃酥 Q弹麻薯 焦糖布丁 葡式蛋挞 鳕鱼披萨 蔓越莓曲奇 培根三明治 芒果蛋糕卷 北海道吐司 草莓甜心软欧 免揉乡村欧包 全麦戚风蛋糕 巴斯克芝士蛋糕

注:菜谱如有更新,请以实际机器显示的为准;

更多功能——辅助

第一步	在待机界面点按“更多功能”,进入选择界面,点按“辅助”进入“养生炖/解冻/发酵/干果/保温”模式选择界面;
第二步	选择模式后进入参数设置界面,上下滑动数字设定参数;
第三步	点按“▶开始”键启动工作,若按“⌚预约”则进入预约设置;选择“解冻”模式时,弹出微波提示,确认是否符合进行下一步操作;
第四步	倒计时结束,工作完成,点按“结束”或等待一会返回到待机状态;若点按“加时”设定时间继续工作。

更多功能——清洁

第一步	在待机界面点按“更多功能”,进入选择界面,点按“清洁”进入“杀菌/除垢/烘干”模式选择界面;
第二步	点按“▶开始”; a.选择“杀菌”功能点按“▶开始”键后,弹出餐具耐高温提示框,点按“确认,开始杀菌”键进入运行界面,点按“不符合,取消杀菌”则回到设置界面; b.选择“除垢”功能点按“▶开始”键后,弹出装入除垢剂提示,将除垢剂按说明配制500ml水溶液装进水箱,并清空接水盒,点按“确定”进入运行界面,倒计时剩余3分钟时弹出提示框,水箱加入300ml纯净水,点按“确定”继续工作;
第三步	倒计时结束,工作完成,点按“结束”或等待一会自动返回到待机状态;

更多功能——自定义

第一步	待机界面点按“更多功能”,进入选择界面,点按“自定义”功能模式;
第二步	点按“步骤一”进入设定功能模式界面,上下滑动选择所需要的功能模式;
第三步	选择好功能模式后,点按“下一步”进入参数设置界面,上下滑动数字设定参数;若按“取消”键则返回自定义初始界面;(如步骤一选择“嫩烤/空气炸”功能时,可按“预热关”开启预热)
第四步	参数设定后按“确定”键返回到自定义的步骤设置界面,继续点按“步骤二”,步骤二、步骤三与步骤一同样的操作,最少设定2个步骤;完成设定的步骤可按下方“编辑”或“删除”键,进行修改功能模式和参数,或删除步骤;
第五步	设置步骤完成后,按“▶开始”启动工作,进入运行界面,若按“⌚预约”则进入预约设置;
第六步	倒计时结束,工作完成,点按“结束”或等待一会返回到待机状态;若点按“加时”设定时间继续工作。

小贴士

- 1.使用蒸汽功能前水盒加满纯净水;
- 2.工作过程中按“暂停”键,暂停工作,暂停状态点按“继续”键继续工作;
- 3.运行过程中或暂停状态,点按“结束”键,结束工作;
- 4.运行中可点按“☑”键进入参数修改界面,重新设定参数(部分功能不可修改);
- 5.使用“微波/微蒸/微烤/微波类菜谱/解冻”功能模式时,禁止使用金属器皿,禁止空载,不能加热带壳鸡蛋及密封的食材,点按“▶开始”键后,弹出微波提示,确认是否符合,确认符合点按“符合,开始烹饪”启动工作,若不符合,点按“不符合,取消烹饪”则返回设置界面;
- 6.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。

烹饪用具的选择

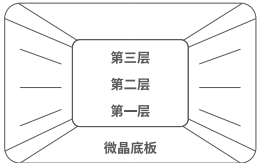
微波功能下,金属器皿(包括锡箔纸)不能使用,除非厂家推荐。							
容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽/恒温发酵	微波功能	容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽/恒温发酵	微波功能
 耐热性玻璃容器	✓	✓	✓	 耐热性塑料容器	✗	✓	✓
 不耐热性玻璃容器	✗	✗	✗	 不耐热性塑料容器	✗	✗	✗
 陶器/瓷器	✓ 注:请不要使用内 侧有彩色图的容 器,可能会剥落。	✓	✓	 木、竹、纸制容器	✗ 注:烹饪温度低于 230°C可以使用经 过耐热加工处理 的纸制容器。	✗	✗
 漆器	✗	✗	✗	 微波炉专用保鲜膜	✗ 注:保鲜膜遇高温 会融化。	✓	✓
 铝等金属容器	✓ 注:请不要使用 有树脂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

双层烹饪注意事项

1. 当进行双层烹饪时, 蒸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. 将除垢剂按说明配制成500ml水溶液装进水箱,并清空接水盒;
2. 使用“除垢”功能按弹窗提示进行除垢;
3. 除垢工作完成 后清理接水盒和水箱积水即可。

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。

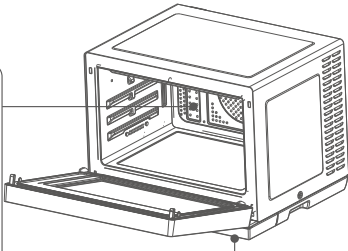
请使用软性湿布清洗本产品炉门、炉门玻璃、面板、底板等内部操作部件。

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。

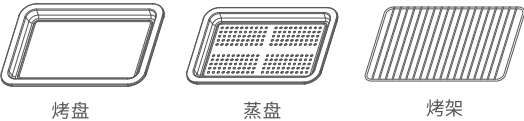
如难以清洗, 可用软布沾取少量软性洗剂进行清洗。请勿使用粗糙、磨损性的清洁剂。

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。

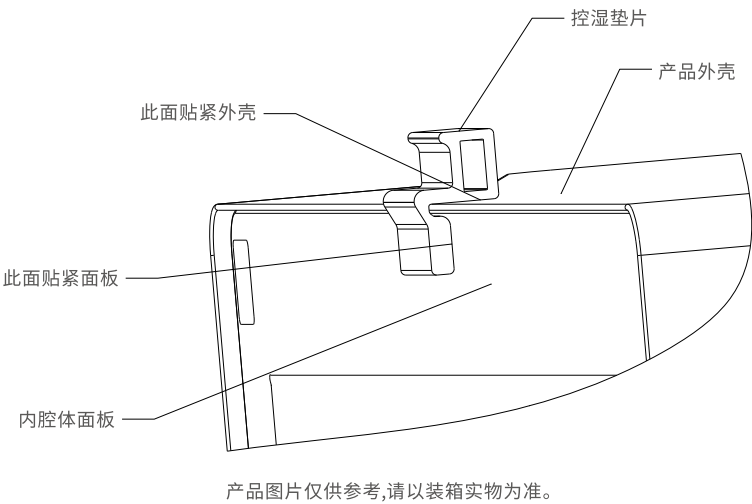
小tips

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。

控湿片使用说明

控湿垫片用途：
仅适用于干果制作或纯烤模式下等需要大量排湿时使用。

操作说明：
1.打开炉门，如下图所示，将控湿垫片挂靠在产品顶部中间位置；
2.缓慢关上炉门，炉门内侧紧贴控湿垫片。



注意事项：
1.若加控湿垫片后,产品无法启动,请检查控湿垫片是否正确放置。
2.若放置正确后,产品还无法启动,将垫片向右侧移动。

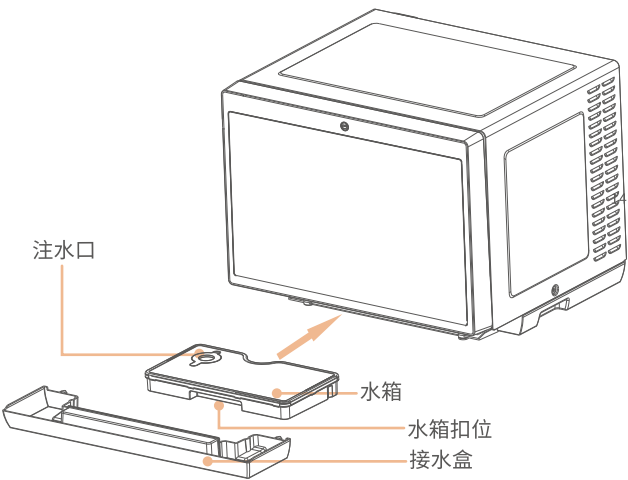
水箱的使用说明

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，以避免漏水或水箱错位。
- 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。

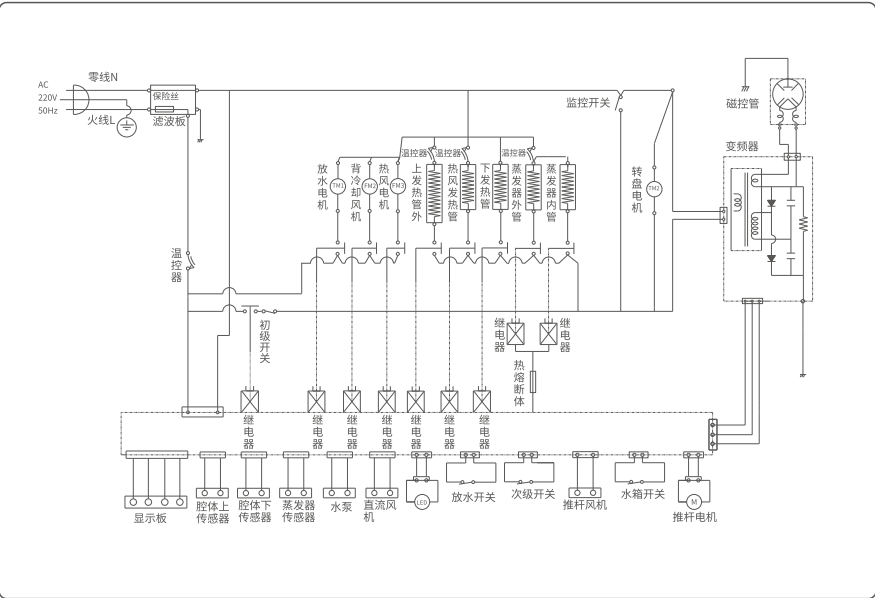


参数规格

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-B10	净重	23.8kg
额定电压/额定频率	220V~ 50Hz	毛重	26.7kg
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)	488*463*382mm		
腔内尺寸(宽*深*高)	415*290*228mm		

(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报废废，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对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	· 微波开关失效	· 联系售后服务
加热失效	· 加热失效	· 联系售后服务
微波通信失效	· 微波通信失效	· 联系售后服务
变频微波工作异常	· 变频微波工作异常	· 联系售后服务
蒸汽发生器NTC开路	· 蒸汽发生器NTC开路	· 联系售后服务
蒸汽发生器NTC短路	· 蒸汽发生器NTC短路	· 联系售后服务
腔体NTC开路	· 腔体NTC开路	· 联系售后服务
腔体NTC短路	· 腔体NTC短路	· 联系售后服务
放水电机开路故障	· 放水电机开路故障	· 联系售后服务
放水电机故障	· 放水电机故障	· 联系售后服务
变频器过温保护	· 变频器过温保护	· 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+烤架	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,如因技术发展和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。					

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.超出相关法律规定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动造成损坏的;
- 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