141mm

200mm

CASDON 凯度

产品使用说明

【操作指南】

蒸汽烤箱（蒸箱）

SR6027SC22-CE

产品介绍

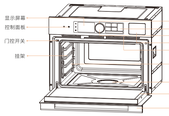
产品特点

本产品是通过蒸汽发生器产生高温蒸汽，对烹饪内的食物原料而热；黑制的食物鲜嫩多汁，可更好保留食物中所含有的水分和营养成分。

- 本产品只适合家庭厨房使用，不适合商业用途或其他用途；
- 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：某盘等长时间使用高温烧灼下可能出现轻微变形，这并不影响功能，纯冷却之后会恢复原状。

序号	名称	实物图	数量	作用
1	烤盘		1	用来烘烤物。
2	网架		1	可以用作支撑架，上面摆置盛放食物的器盘。
3	吸水球		1	用来清洁烤水槽及控床内的积水。
4	防烫手套		1	用来拿取蒸箱里面的器具防止烫伤。
5	安装螺丝钉		4	都用安装使用。

安装指导

安装前准备与检查

安装工作涉及到电器和煤气的操作，仅可由专业的工作人员操作完成。

相机要求：

对于要嵌入本电器产品的橱柜，其结构（塑料材料和装饰木）流会影响粘合剂来胡设（最高100°C）；不合适的材料和粘合剂可导致变形和不粘合；

橱柜背板安装时空间可供免费选择；

要嵌入本电器产品的橱柜深度以给出至可并安设备的重量，因将本电器产品牢固地安装到位；

橱柜可保证充分的通风，以将本电器产品安装到其可的橱柜内或一个柱体最高顶部的下方。

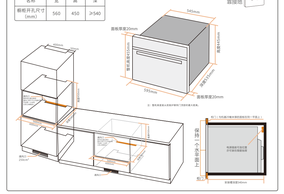
- 产品使用前，请将本电器产品取内的包装物全部取出；
- 应仔细查看本电器产品外观是否有损坏，如有损坏，请立即联络经销商或本公司维修部；
- 安装橱柜时，隔板要安装在橱柜外；
- 如隔板安装于橱柜内，在橱柜外沿安装至少双排开关，以保证机器安装后能随时切断机器电源。

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；拉开门准，用4个固定螺丝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：其箱尺寸及橱柜尺寸

名称	宽	高	深
橱柜开尺寸（mm）	560	450	545*0

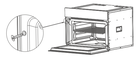


安装示意图仅供参考，具体以实机尺寸装配为准！

控制面板

其箱固定在原身中

1.将本机嵌入复满足清洗；
2.打开蒸箱门；
3.用4个螺丝将其箱主体固定。



按键与彩屏说明

万便您快速理解上手

（图示仅为展示效果，具体以实际为准）

1.未机状态下，长按开机； 2.待机状态下，点按关机； 3.蒸烤界面，点按进行取消功能操作，返回待机界面。	点按弹出水箱，可取出清水。
点按返回上一级。	1.待机界面下，点按进入喜爱； 2.智能菜单界面下，点按进行菜谱收藏或取消菜谱收藏。
点按开启盘发光闪烁的照明灯。	1.旋转切换模式或调整参数； 2.长按菜单，点按进入下一级界面； 3.在模式界面/参数界面/智能菜谱模式下，点按选择/设置/保存/关闭。
待机状态下，点按进入烘蒸模式界面。	待机状态下，点按进入烤盘模式界面。
待机状态下，点按进入发酵模式界面。	待机状态下，点按进入解冻模式界面。
待机状态下，点按进入智能菜单界面。	预约 点按设定预约，在模式界面/参数界面/智能菜谱界面下，点按进入预约设置。
温/时 温度、时间参数切换键 1.在参数界面，点按切换参数； 2.时间调节时，点按切换至小时位。	辅助 待机状态下，点按进入辅助模式界面。
保温 待机状态下，点按进入保温模式界面。	烘干 待机状态下，点按进入烘干模式界面。

非触控彩屏界面：（图示仅展示效果，具体以实际为准）

功能指引

鲜蒸

鲜蒸类：适合低温慢煮类食物。

健康蒸：适合蒸菌食；大部分菜式等。

过蒸蒸：适合快速翻炒、蒸蒸酥等。

养生炖

炖类：适合炖肉类、排骨、鲜软入味。

炖汤：适合炖各类汤品，清醒味鲜。

甜品：适合炖甜品、果品、凉冲温品。

智能菜：固定菜谱程序，一键烹饪。

发酵：用于发酵面团、酸奶等。

解冻：时间低温且不加蒸汽热流，食材等。

保温：保温菜单，暖菜菜肴。

烘干：烘干内腔水汽，保持干燥。

预约：提前设定烹饪程序，并且在时间自动启动。

辅助

除菌：清理水箱管道中的水垢。

杀菌：对烹饪温度大于100°C餐具进行蒸汽杀菌。

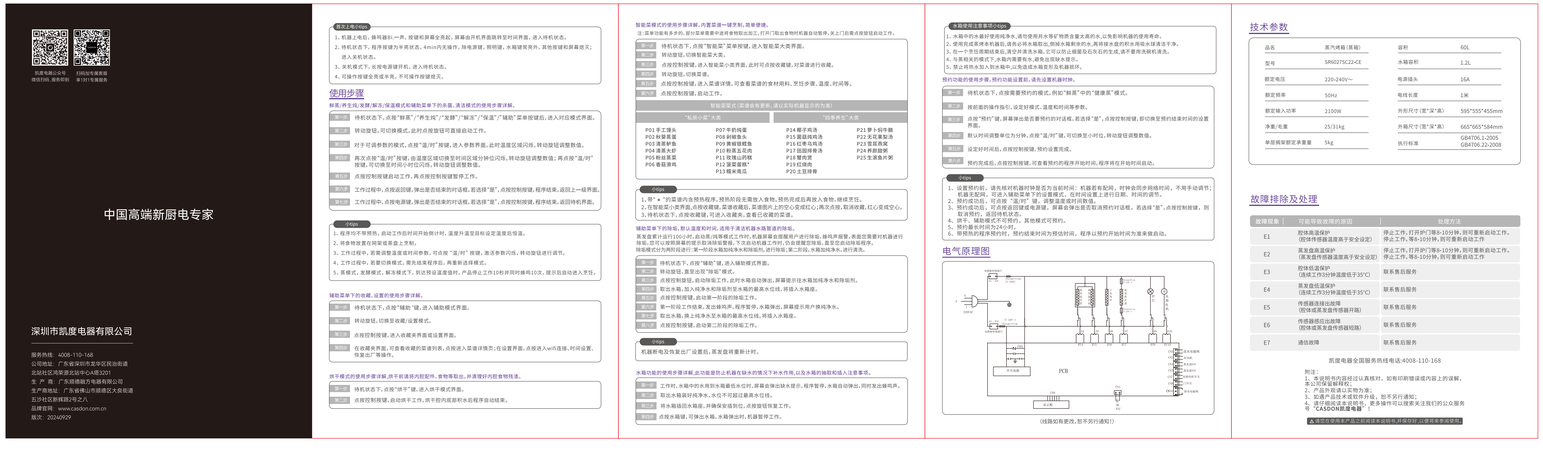
清洁：蒸汽软化内部污垢，便于后续擦洗。

收藏：收藏喜欢的智能菜菜谱程序。

设置：调节Wi-Fi、时间、恢复出厂等设置。

功能介绍

功能	模式	默认温度℃	默认时间(分)钟	温度范围℃	时间范围	温度调节精度
鲜蒸	鲜蒸蒸	85	20	50~90	1min~3h	5℃一格
	健康蒸	100	20	95~100	1min~3h	5℃一格
	过蒸蒸	110	20	105~115	1min~3h	5℃一格
养生炖	炖汤	115 (30min后转105)	50	不可调	20min~3h	不可调
	炖肉	115	90	不可调	1min~3h	不可调
	甜品	115 (20min后转105)	50	不可调	20min~3h	不可调
发酵	发酵	30	20	30~45	1min~24h	5℃一格
解冻	解冻	50	20	50~60	1min~24h	5℃一格
辅助	杀菌	100	30	不可调	不可调	不可调
	清洁	100	20	不可调	不可调	不可调
	除垢	清除水箱管道里积的水垢,分为两个阶段清洗,第1阶段40分钟,温度时间默认不可调。				
	收藏	点按智能进入收藏夹，可查看收藏的智能菜程序。				
	设置	Wi-Fi设置	Wi-Fi连接指引。			
		时间设置	本机日期、时间设置。			
		恢复出厂设置	清除本机使用数据，包括菜谱收藏，wi-fi解除绑定，本机时间，累计工作时长等数据，恢复到出厂状态。			
保温	保温	60	20	60~80	1min~24h	5℃一格
烘干	烘干	烘干内腔底部积水，积水烘干完毕后程序自动结束。				
智能菜	分四季养生和长房小菜两大类，合计25道菜谱程序。温度、时间默认不可调。					
	Wi-Fi连接显示，常亮代表已联网，闪烁代表联网中。			90		温度参数值(仅示例)。
	常亮代表断网。			0~20		时间参数值(仅示例)。
09:45	本机时间显示(仅示例)。					功能模式名称图例(仅示例)。



扫描下载APP

微信扫码，服务即到

扫描关注官方微信

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：广东顺德德方电器有限公司

生产商地址：广东省佛山市顺德区大良街道

五沙社区新揽路2号之八

品牌官网：www.casdon.com.cn

版次：20240929

使用步骤

烘蒸/养生炖/发酵/解冻/保温模式和辅助菜单下的杀菌，清洁模式的使用步骤详解。

步骤1	待机状态下，点按"烘蒸"/"养生炖"/"发酵"/"解冻"/"保温"/"辅助"菜单按键后，进入对应模式界面。
步骤2	转动旋钮，可切换模式，此时点按旋钮可直接启动工作。
步骤3	对于可调参数的模式，点按"温/时"按键，进入参数界面，此时温度区域闪烁，转动旋钮调整数值。
步骤4	再次点按"温/时"按键，由温度区域切换至时间区域分钟位闪烁，转动旋钮调整数值；再点按"温/时"按键，可切换至时间小时位闪烁，转动旋钮调整数值。
步骤5	点按控制按键启动工作，再点按控制按键暂停工作。
步骤6	工作过程中，点按返回键，弹出是否结束的对话框，若选择"是"，点按控制按键，程序结束。返回上一级界面。
步骤7	工作过程中，点按电源键，弹出是否结束的对话框，若选择"是"，点按控制按键，程序结束。返回待机界面。

小Tips

1. 程序均不带预热，启动工作后时间开始倒计时，温度升温至目标设定温度后恒温。
2. 将食物放置在网架或其盘上烹制。
3. 工作过程中，若需调整温度或时间参数，可点按"温/时"按键，激活参数闪烁，转动旋钮进行调节。
4. 工作过程中，若要切换模式，需先结束程序后，再重新选择模式。
5. 蒸烤式，发酵模式，解冻模式，到达预设温度值时，产品停止工作10秒并同时蜂鸣10次，提示自动进入烹饪。

辅助菜单下的杀菌、设置的使用步骤详解。

步骤1	待机状态下，点按"辅助"键，进入辅助模式界面。
步骤2	转动旋钮，切换至收藏/设置模式。
步骤3	点按控制按键，进入收藏夹界面或设置界面。
步骤4	在收藏夹界面，可查看收藏的菜谱列表，点按进入菜谱详情页；在设置界面，点按进入wi-fi连接、时间设置、恢复出厂等操作。

烘干模式的使用步骤详解,烘干前请将内腔配件,食物等取出,并清理好内腔食物残渣。

步骤1	待机状态下，点按"烘干"键，进入烘干模式界面。
步骤2	点按控制按键，启动烘干工作，烘干前内底部积水后程序自动结束。

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,关上门后需点按旋钮启动工作。

步骤1	待机状态下，点按"智能菜"菜单按键，进入智能菜式界面。
步骤2	转动旋钮，切换智能菜式。
步骤3	点按控制按键，进入智能菜小类界面，此时可点按收藏键，对菜谱进行收藏。
步骤4	转动旋钮，切换菜谱。
步骤5	点按控制按键，进入菜谱详情，可查看菜谱的食材用料、烹饪步骤、温度、时间等。
步骤6	点按控制按键，启动工作。

智能菜菜式(菜谱会有更新,请以实际最显示的为准)

"风格小菜"大类		"四季养生"大类	
P01 手工饺子	P07 手把肉饭	P14 椰子鸡	P21 萝卜排骨汤
P02 秋葵蒸蛋	P08 鲜椒鱼	P15 藕花鸡汤	P22 宫花果梨汤
P03 清蒸鲈鱼	P09 黑椒牛柳条	P16 红枣乌鸡汤	P23 雪梨煲汤
P04 清蒸大虾	P10 鲜蒸五花肉	P17 甜菌排骨汤	P24 养颜甜粥
P05 粉蒸蒸菜	P11 智蒸山药糕	P18 猪肉煲	P25 玉米鱼肉粥
P06 香蒸豪州	P12 蒸蒸蒸鸡	P19 红烧肉	
	P13 椒麻鸡蛋	P20 土豆排骨	

小Tips

1. 即"一键菜谱"内含预热程序,预热时间会无需放入食物,预热完成后再放入食物,继续烹饪。
2. 在智能菜小类界面,点按收藏键,菜谱收藏后,菜谱图片上的空心变成红心;再次点按,取消收藏,红心变成空心。
3. 待机状态下，点按收藏键，可进入收藏夹,查看已收藏的菜谱。

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。

其发盘要计设行100分钟,点按开始键启动工作时,机器就最全部隔离产进行除垢,蜂鸣声报警,表面您需要对机器进行除垢,您可以按照屏幕的提示取消报警提,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。

除垢模式分为两段设计: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。

步骤1	待机状态下，点按"辅助"键，进入辅助模式界面。
步骤2	转动旋钮，直至出现"除垢"模式。
步骤3	点按控制按键，启动除垢工作,此时水箱自动弹出,屏幕提示往水箱加纯净水和除垢剂。
步骤4	取出水箱，加入纯净水和除垢剂至水箱的最高水位线，将插入水箱座。
步骤5	点按控制按键，启动第一阶段的除垢工作。
步骤6	第一阶段工作结束，发出蜂鸣声,程序暂停,水箱弹出,屏幕提示用户换纯净水。
步骤7	取出水箱，换上纯净水至水箱的最高水位线，将插入水箱座。
步骤8	点按控制按键，启动第二阶段的除垢工作。

小Tips

机器断电及恢复出厂设置后,系发盘将重新计时。

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。

步骤1	工作时，水箱中的水用到水箱最低水位时,屏幕会弹出缺水提示,程序暂停,水箱自动弹出,同时发出蜂鸣声。
步骤2	取出水箱装到程序外，向位于可稳定摆放处。
步骤3	将水箱倒回水箱座,并确保安装到位,点按旋钮启动工作。
步骤4	点按水箱键，可弹出水箱，水箱暂停工作。

小贴使用注意事项小Tips

1. 水箱中的水最好使用纯净水,请勿使用并水等矿物质含量太高的水,以免影响机器的使用寿命。
2. 使用完成菜谱或机器后,请先必将水箱取出,倒掉水箱剩余的水,再将其余盛的积水倒出至洗菜盆干净。
3. 在一个烹饪周期结束后,请空烘清洗水箱,它可以防止细菌及石石的生成,请不要用洗刷机清洗。
4. 与其他烹饪模式下,水箱内需要有水,请先加足纯水进去。
5. 禁止将热水加入到水箱中,以免造成本箱变形及机器损坏。

预约功能的使用步骤,预约功能设置前,请先设置机器时钟。

步骤1	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。
步骤2	转动旋钮的操作指引,设定时模式、温度和时间等参数。
步骤3	点按"预约"键,屏幕弹出是否要预约的对话框,若选择"是"，点按控制按键,即切换至预约结束时间的设置界面。
步骤4	默认时间调整单位为分钟,点按"温/时"键,可切换至小时位,转动旋钮调整数值。
步骤5	设定好时间后,点按控制按键,预约设置完成。
步骤6	预约完成后,点按控制按键,可查看预约的程序开始时间,程序将在开始时间启动。

小Tips

1. 设置预约时，请先将时机器时钟显否为当前时间；机器有电阻时，时钟会同步网络时间，不用手动调节；机器无配网，可进入辅助菜单下的设置模式，在时间设置上进行总调，时间的调节。
2. 预约成功后，可点按"温/时"键，调整温度或时间数值。
3. 预约成功后，可点按旋钮键或电源键，屏幕会弹出是否取消预约对话框，若选择"是"，点按控制按键，则取消预约，退回待机状态。
4. 预约时间设置范围为0~24小时。
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来启动。

电气原理图