



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：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：20250226

# 产品使用说明

【操作指南】

微蒸烤炸一体机

SR52SDF24-SR Pro  
SR52SDF24-SV Pro

# 产品介绍

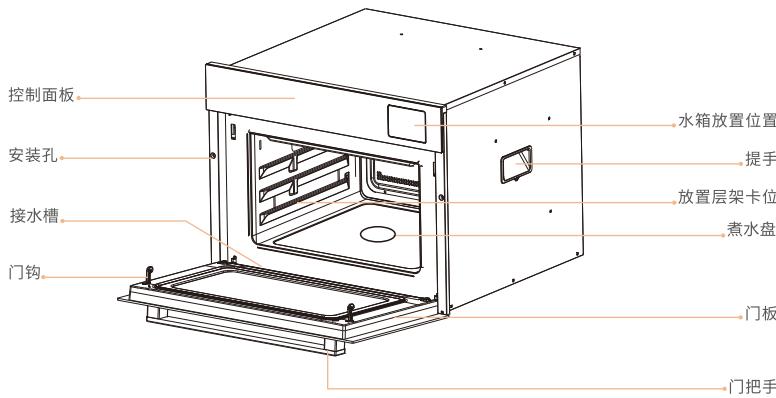
## 产品特点

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；

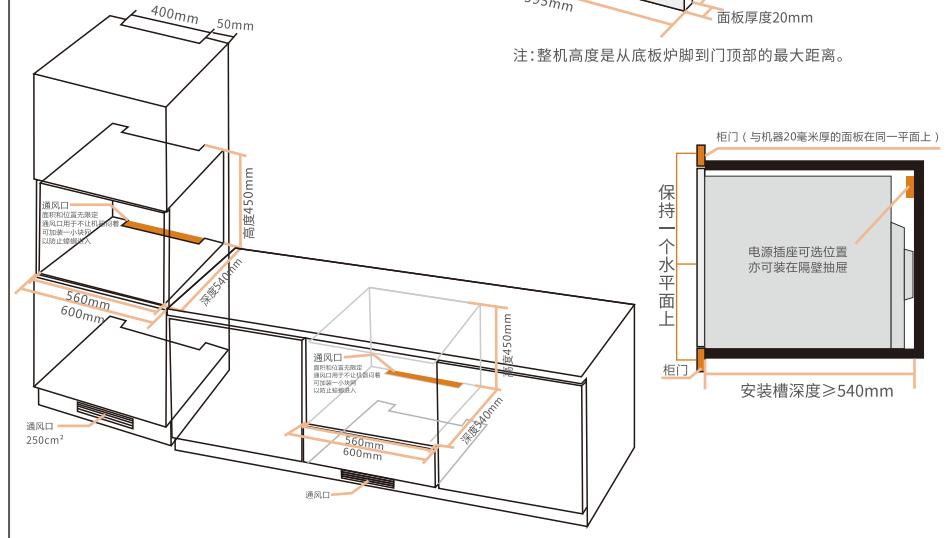
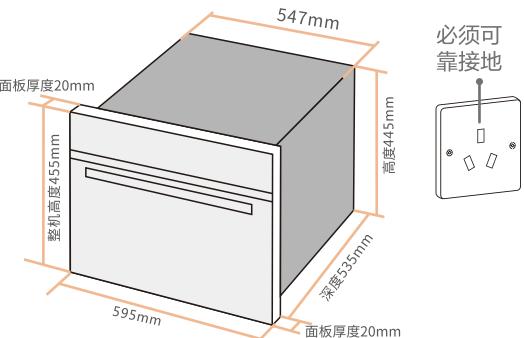
· 如插座安装于橱柜内，在橱柜外须安装双刀双掷开关，以保证机器安装后能随时切断机器电源。

## 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

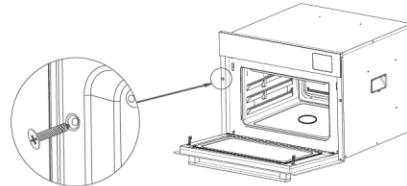
名称	宽	高	深
橱柜开孔尺寸 (mm)	560	450	$\geq 540$



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



## 功能指引

### 微波

微波:适用于翻煮食物,快速加热冷冻食品。

### 鲜蒸

纯蒸:适合蒸面食,大部分菜式。

高温蒸:适用于蒸蹄筋、带骨头等难蒸软烂的食物。

### 嫩烤

上下烤:经典烘焙,适合大部分烘焙或烧烤。

3D热风:可多层烘烤,适合饼干、蛋糕等。

顶部热风:适合大块食物的烹饪等。

下烤:适合烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点。

加湿烤:适合肉类嫩烤等。

飓风烤:适合大块食物的快速烹饪。

### 空气炸

空气炸:健康脱脂,适合薯条等酥脆食物。

### 智能菜

智能菜:一键烹饪,内置50道自动菜谱程序。

### 附加功能

养生炖:防水隔炖,适合炖汤、炖肉等。

烘干:可用于烘干内腔积水。

发酵:可用于面包、包子、馒头的前期面团发酵等等。

解冻:可用于解冻鱼肉虾等。

保温:可用于保温饭菜、汤品等。

除垢:可用于蒸发器及水路的除垢清洁。

## 功能介绍

功能	二级菜单	默认温度/功率 默认时间	温度/功率范围 时间范围	是否可叠加 微波烹饪
微波	微波	1100W 30s	100~1100W 10s~1h	微波
鲜蒸	纯蒸	100°C 20min	55~100°C 1min~3h	是
	高温蒸	110°C 20min	101~150°C 1min~3h	是
	上下烤	180°C 20min	40~250°C 1min~3h	是
嫩烤	3D热风	180°C 20min	40~250°C 1min~3h	是
	顶部热风	140°C 20min	40~250°C 1min~3h	是
	下烤	180°C 20min	40~200°C 1min~3h	是
	加湿烤	180°C 20min	120~250°C 1min~3h	是
	飓风烤	180°C 20min	50~250°C 1min~3h	是
空气炸	空气炸	190°C 20min	120~230°C 1min~3h	是
附加功能	智能菜	智能菜	一键烹饪, 内置50道自动菜谱程序。(时间可微调)	
	养生炖	110°C 40min	105~150°C 1min~3h	是
	烘干	同嵌入式蒸烤的烘干程序,最高不超过180°C,时间正计时,内腔积水除干后自动完成程序。		
	发酵	30°C 20min	30~45°C 1min~24h	/
	解冻	500g 按预设程序的默认时间	100g~1000g 按预设程序的默认时间	微波
	保温	60°C 20min	60~80°C 1min~24h	/
	除垢	100°C蒸汽工作,分两阶段,每阶段约30min。		
童锁	童锁	机器烹饪20s后自动上锁,长按“启/停”键3s解锁。		
预约	预约	设置的预约时间为默认工作结束的时间。烘干、除垢不可预约,其他的工作模式、自定义、菜谱均可预约,同APP,预约1min~24h内。		
wifi	wifi	长按炉灯按键3s进入wifi配网。		

### 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。
- 3、待机状态下，2分钟内无任何操作，电源键半亮，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。

### 小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。

## 使用步骤

鲜蒸/嫩烤/空气炸/智能菜/附加功能下的保温、解冻、养生炖、发酵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”、“智能菜/附加功能”按键，进入对应模式界面。
- 第二步 点按上述按键切换至对应模式后，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“ $\wedge$ ”和“ $\vee$ ”键来调整数值；另时间位数值调整时，若想针对小时位进行快速调整，可点按“时间”键，将当前调整的时间位参数由分钟位改为小时位。同理，分钟位的快速调整亦是如此。
- 第四步 调整好参数后，点按“启/停”键启动工作。

### 小tips

- 1、“鲜蒸”、“嫩烤”、“空气炸”、“附加功能”下的模式不自带预热，启动工作，时间开始倒计时。
- 2、若要增加预热程序，在对应模式界面下，点按“预热”键，可增加预热，此时屏幕时间数值右上角“预热”文字点亮，再点按可取消预热。
- 3、预热开始后，时间正计时。当内腔温度达到目标设定温度后，机器蜂鸣3声提醒后，自动进入倒计时的烹饪状态。
- 4、请将食物放在网架/烤盘/蒸盘上烹制。
- 5、工作过程中，2分钟无任何操作，进入锁屏界面，此时需长按“启/停”键解锁，恢复操作。
- 6、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。
- 7、工作过程中，若要调整参数，可直接点按“ $\wedge$ ”或“ $\vee$ ”键，激活温度或时间区的数值，点按“ $\wedge$ ”“ $\vee$ ”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 进入微波模式界面后，通过点按屏端下方的“ $\wedge$ ”键和“ $\vee$ ”键设定好对应的微波功率及微波工作时长参数。
- 第三步 调整好参数后，点按“启/停”键启动工作。微波模式工作，照明灯将点亮1分钟后熄灭，点按“照明”键可熄灭。

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“附加功能”键，进入解冻模式界面。
- 第二步 调用出解冻界面后，根据解冻食物的重量，点按“ $\wedge$ ”、“ $\vee$ ”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。

### 小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“附加功能”键，进入附加功能模式界面。
- 第二步 再点按“附加功能”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。

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 点按“ $\wedge$ ”按键或“ $\vee$ ”按键来切换菜谱序号。
- 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，对应模式界面下，烹饪时间可根据实际情况进行±5分钟的小幅调整。
- 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

私房小菜

四季养生

宴客佳肴

脱脂料理

悠享烘焙

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 鳕鱼披萨*
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*

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“”、“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。

### 水箱使用注意事项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,请务必将水箱取出,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“纯蒸”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“预约”键,此时数码管上“预约结束”灯高亮,“预约”按键高亮,时间位数值高亮,温度位数值熄灭,提醒进行预约结束时间的设置。
- 第四步 点按时间位下方的上下调按键,“分钟位88”数值闪烁,设定好预约结束时间的分钟位后,点按“时间切换”键,切换至小时位设置。
- 第五步 按同样方法设置好小时位数值后,点按“启/停”键,机器进入预约状态。数码管上“预约”灯及“预约结束”灯高亮。
- 第六步 在预约成功后,点按时间位下方的上调下调键可以再次修改预约结束时间。
- 第七步 到达预约开始时间后,机器进入烹饪状态,数码管显示烹饪的时间倒计时及温度值。

### 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“预约”按键,数码管“时钟”字体高亮,表示当前正在设置北京时间。通过“上下调”按键及“时间切换”键设定好小时位和分钟位数值后,点按“启/停”按键,保存当前设定的北京时间。
- 2、在预约成功后,点按时间位下方的上调下调键可以再次修改预约结束时间。
- 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,机器会自动跳过预热环节,预约结束时间为预估时间,程序以预约开始时间为准来做启动。

联网操作使用步骤。

- 待机状态下,点按“炉灯”按键3s激活wifi联网功能。

### 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,预热完成后需放入食物,继续烹饪。
- 3、工作非锁屏状态下,点按电源键,可取消程序。

附加功能菜单下的除垢,默认温度和时间,适用于清洁机器水路管道的除垢。

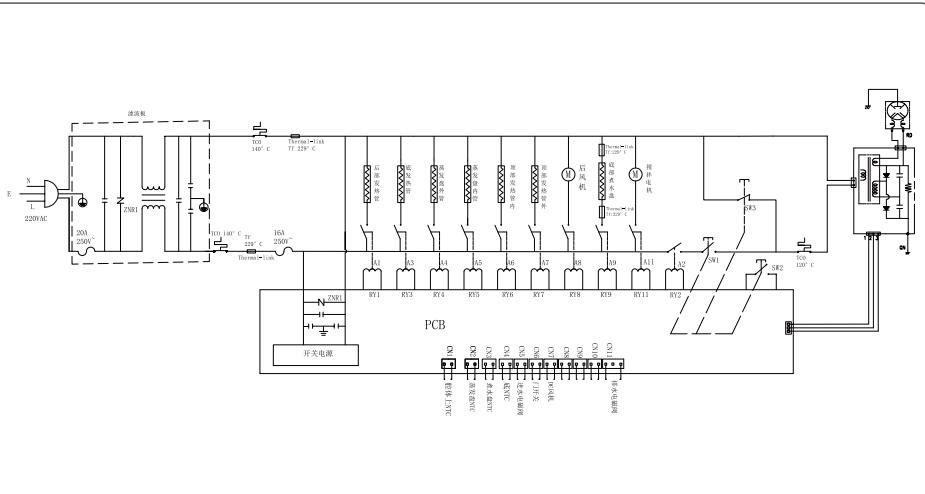
蒸发盘累计运行100小时,启动蒸/炖/需用水的模式等工作时,机器屏幕出现“除垢”文字,并闪烁,蜂鸣声报警,表面您需要对机器进行除垢。“启/停”键闪烁,点按可取消除垢警报,继续工作。下次启动机器工作时,仍会提醒您除垢,直至您启动除垢程序。除垢模式分为两阶段进行:第一阶段水箱加纯净水和除垢剂,进行除垢;第二阶段,水箱加纯净水,进行清洗。

- 第一步 待机状态下,点按“附加功能”键,进入附加功能模式界面。
- 第二步 再点按“附加功能”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“”、“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。

## 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	SR52SDF24-SR Pro SR52SDF24-SV Pro	容积	52L
额定电压	220V~	水箱容积	1.1L
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	腔体高温保护 (腔体传感器温度过高)	停止工作, 打开炉门等8-10分钟, 则可重新启动工作
E2	蒸发盘高温保护 (蒸发盘传感器温度过高)	停止工作, 打开炉门等8-10分钟, 则可重新启动工作
E3	腔体低温提示 (连续工作3分钟温度低于35°C)	联系售后服务
E4	蒸发盘低温提示 (连续工作3分钟温度低于35°C)	联系售后服务
E5	温度传感器故障 (腔体传感器开路或短路)	联系售后服务
E6	温度传感器故障 (蒸发盘传感器开路或短路)	联系售后服务
E7	通信故障	联系售后服务
E8	温度传感器故障 (煮水盘传感器开路或短路)	联系售后服务
E9	温度传感器故障 (下发热管传感器开路或短路)	联系售后服务
E10	微波故障 (主联锁, 发热管导线, 温控器断, 微波路导线, 继电器断路)	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