

蒸烤一体机

中国蒸烤专家

深圳市凯度电器有限公司

品牌官网: www.casdon.com.cn 服务热线: 4008-110-168
公司地址: 广东省深圳市南山区桃源街道平山社区平山一路2号
南山云谷创业园二期8栋401

版次: 2022/08/18



SR60NG-QA01

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项	1-2	保温模式	28
产品介绍	3-4	自动菜单模式	29
安装指导	5	除垢模式	30
加热原理	6	烘干模式使用步骤	31
烹饪注意事项	7	烘干功能	31
烹饪技巧	8	照明功能使用步骤	31
控制面板	9	照明功能	31
功能介绍	10	水箱功能使用步骤	32
蒸模式使用步骤	11-13	水箱功能	32
纯蒸模式	11	烹饪用具的选择	33-34
快速蒸模式	12	常见食物的烹饪时间建议	34-36
高温蒸模式	13	注意事项	37
烤模式使用步骤	14-23	烘烤时常见现象及处理方法	38
上下烤模式	14	清洁与维护	39-41
顶部风扇烤模式	15	使用常识	42
3D热风模式	16	故障排除	43
上下风扇烧烤模式	17	技术数据	44
顶部双管烤模式	18	规格参数	45
顶内烧烤模式	19	电器产品有害物质限量说明（RoHS）	46
底部热风烤模式	20	食品接触材质说明	47
高温蒸烤模式	21	维修服务	48
低温蒸烤模式	22		
空气炸模式	23		
空气炸模式使用步骤	23-24		
蒸汽嫩烤模式	24		
附加模式使用步骤	25-30		
速热模式	25		
解冻模式	26		
发酵模式	27		

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”！

产品安全注意事项

为防止人身伤害及物品损坏事故，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。
本说明书中的安全标志符号如下：

	切勿进行 操作		必须严格按 要求操作		必须引起重 视的部分
禁止标志		警示标志		注意标志	



禁
止

产品在工作过程中或程序刚刚结束，产品腔内处于高温状态，不可向内胆洒水，以免损坏内胆。

非专业维修人员禁止私自改动内部布线。

请勿私自拆卸修理。

如果电源线损坏，必须由制造厂或其维修部或类似的专业人员来更换。

不要在产品中存放易燃、易爆、易腐蚀物品。

必须保证儿童与产品之间保持安全距离。儿童不得操作产品。

请勿使用松动或接触不良的电源插座。

请勿损伤或用重物挤压、夹击电源线。

请勿使用 220V ~ 50Hz 以外的电源。



注
意

电源线长度为1500mm。请单独使用额定电流 16A 以上的插座，并可靠接地。

拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请勿手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。

使用中，请勿触摸门体玻璃表面，以免烫手。

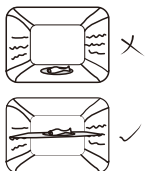
长时间不使用的时候，应拔下电源插座的插头，避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。

产品在工作过程中或程序刚刚结束，产品腔内处于高温状态，小心不要碰到产品腔内的加热部分。直接接触器具会导致烫伤。

打开产品门时要小心，请勿直面蒸汽，防止烫伤

在插入电源插头前，请用干布将插头钢片上附着的灰尘擦去。

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托盘上。



注
意

不要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。

保证机箱周围通风良好，避免机器闷热

电器在使用期间会发热，附件（配件）和烹饪容器会变得十分灼热，从蒸烤箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上烤箱手套。

请可靠接地，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。

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。

安装应委托专业人员进行，否则会发生危险。

酒精蒸汽可能会在热腔内着火，切勿烹饪含有酒精的食物。



警
示

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。因为他们会擦伤玻璃表面，从而导致玻璃破碎。

电器门上的铰链会在开关门时移动，您可能会被夹住，双手必须远离铰链

为避免可能出现的电击，换灯前应确保器具已断开电源。

搬运时不可用门把手，应从产品底部抬起，轻搬轻放。

清理对流电机时，移开保护装置前必须将产品断电。清洁后，必须把保护装置重新设置到原位。

固定电产品时，柜体底部应有承重 75Kg 以上平台支撑，不能仅靠门框处螺钉固定。

只有在已经提供充分的指导，确认儿童能明白不正确使用蒸烤箱的危险性，并且确保其有足够的行为认知能力，能够采用安全正确的方法使用蒸烤箱，才能允许儿童在无人监督的情况下使用蒸烤箱。

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。

由于钢化玻璃工艺特殊性，自爆是钢化玻璃本身具有的特性，行业内是3%-5%自爆率，我司严格控制3%之内。

若与其他电器共用一个插座，有可能会异常发热导致起火。

小tips

请仔细阅读本说明书，务必遵守以上注意事项！

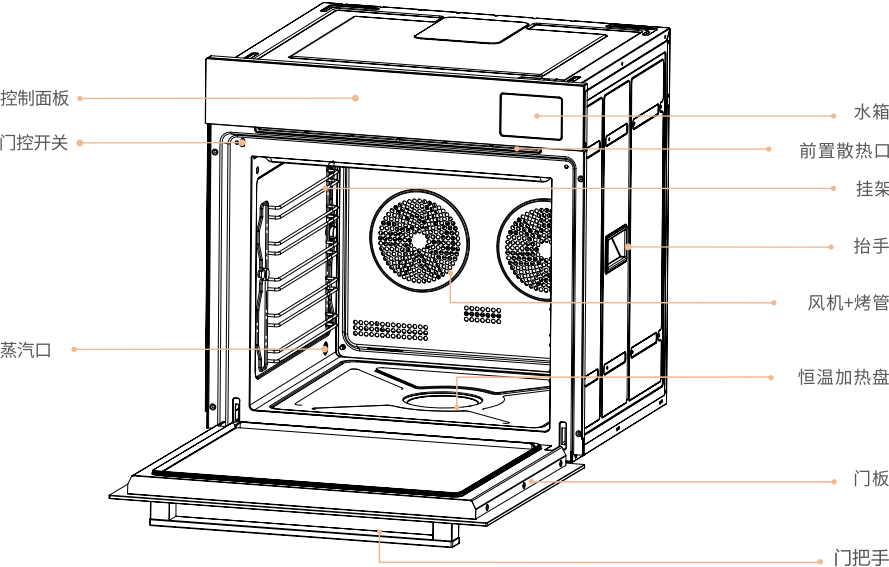
产品介绍

产品特点

本产品是通过电加热管通电变热，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。两者可配合使用，可更好保留食物中所含有的水分和营养成分。烹制食物外酥内嫩，适合东方人的口味。
本蒸烤一体机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	蒸盘		1件	用来蒸食物
2	烤盘/接油盘		1件	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件	用来烤鸡翅等食物，还可以用做支撑，上面搁置盛放食物的器皿
4	吸水球		1件	用来清洁接水槽及腔体内的积水
5	防烫手套		1件	用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤
6	安装螺钉		4个	橱柜安装使用
7	说明书		1本	教您快速上手使用机器
8	菜谱		1本	教您正确使用蒸烤箱做菜

附件（配件）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。

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；仅可由专门的工作人员操作完成

橱柜要求：对于要装入蒸烤箱的橱柜，其组件(塑料材料和装饰木)须由耐热粘合剂来组装(最高100℃)；不合适的材料和粘合剂可导致变形和不粘合

櫥櫃須有足够的空间可供电器连接

要装入蒸烤箱的橱柜须足以结实至可承受设备的重量，须将蒸烤箱牢固的安装到凹处，倘若可保证充分通风的话，可将蒸烤箱安装到直列式橱柜内或一个标准厨具顶部的下方

·蒸汽烤箱腔内的包装物全部取出

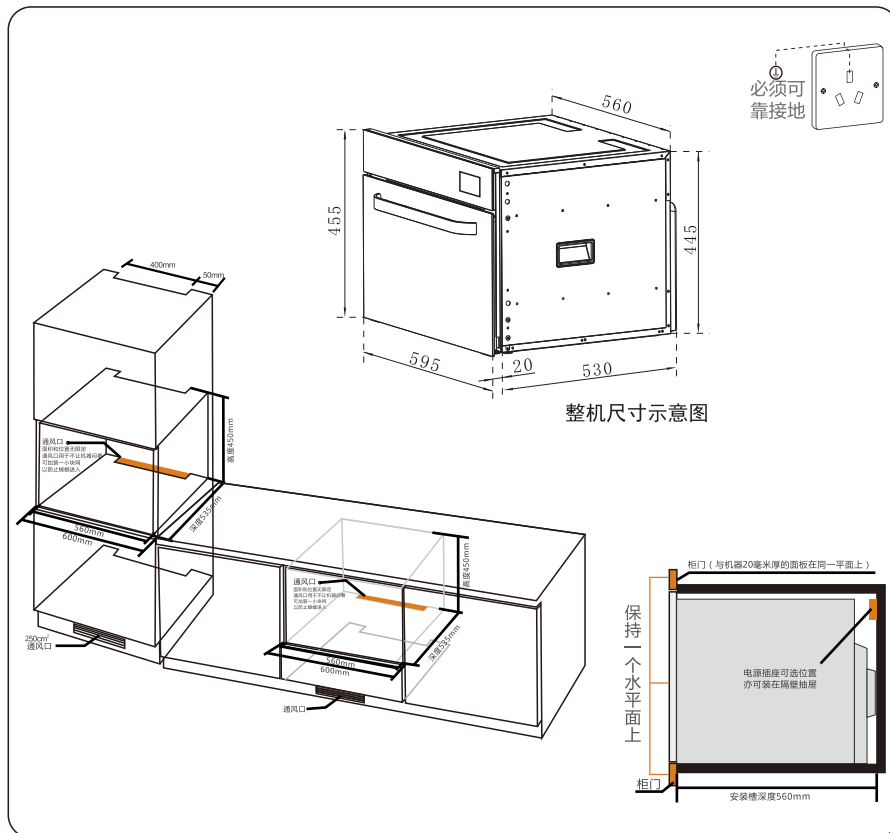
- 使用不带蒸汽烹饪功能的时候，将水箱取出

·应仔细查看蒸烤箱内有否损坏，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。



加热原理

加热原理		
蒸汽	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)
烘焙 / 蒸汽烤	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。

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的时间短。

烹饪注意事项



提醒

首次使用保养

新机首次使用,往水箱添满水到最高水位线,启动蒸汽功能100度,20分钟;再把内腔积水清理干净,之后使用烤功能使机器空烤180度20分钟,待机体冷却之后打开箱门通风即可。(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。在烹调时请注意以下几点:

- 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,先让食物在内腔放置片刻,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,必须使用测肉温度计检查烹调结果。如果烹调不足则再放入腔内继续烹调。



必须

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。

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,则可以适当参照以上因素,调整烹调时间。

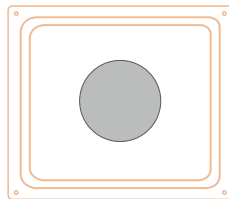
烹饪技巧

时间

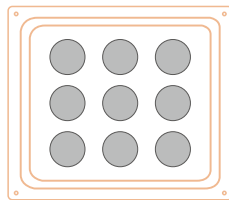
每份食谱都备有烹调参考时间,但是由于食物具体的形状,加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间;通常按照食谱参考时间设定最短加热时间,看看食物的熟透程度后再加时间烹调,若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

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。



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,将这些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。

马铃薯和蔬菜-----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。



食物上色

假如要缩短或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。

转动和重新放置

有时候不可能通过搅动食物重新分散热量,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。

控制面板

按键说明

方便您快速理解上手



	电源键	▶	省电模式下，长按2秒进入待机状态； 待机状态短按，进入省电模式。
	时间/温度键	▶	首次按下该键，进入温度设定，再次按下该键时，进入时间设定； 选定模式、时间、温度状态下，未启动前，长按2秒进入预约。
	照明键	▶	任何状态下都可开启照明灯（不受锁屏键控制） 切换到加热功能时炉灯点亮，工作3分钟关闭； 烤箱加热功能工作时自动开启，工作3分钟关闭。
蒸汽	蒸汽类别	▶	有普通蒸、快速蒸、高温蒸，按加减键进行循环选择。
烘烤	烘烤类别	▶	有上下烤、顶部风扇烤、3D热风、上下风扇烧烤、顶部双管烤、 顶内烧烤、底部热风烤、高湿蒸烤、低湿蒸烤，按加减键进行循环选择。
空气炸	空气炸类别	▶	有空气炸（3D热风）、蒸汽嫩炸（3D热风+低档蒸汽）， 按加减键进行循环选择。
附加	附加类别	▶	有速热、解冻、发酵、保温、菜谱、除垢，按加减键进行循环选择。
烘干	烘干模式	▶	点按启动一键烘干功能。
水箱	水箱模式	▶	点按水箱菜单，自动推出水箱；无水报警时图标闪烁并发出警报自动 推出水箱。
+	增加键	▶	调整烹饪时间温度，预约烹饪的延迟时间，菜谱的切换，工作模式切换。
-	减少键	▶	调整烹饪时间温度，预约烹饪的延迟时间，菜谱的切换，工作模式切换。
▶	启动/暂停键	▶	工作时，常亮显示； 暂停时，闪烁显示。

功能介绍

图示	功能名称	默认温度 (℃)	默认时间 (min)	图示	功能名称	默认温度 (℃)	默认时间 (min)
	蒸:纯蒸模式	100	20		速热	速热模式	230 5
	蒸:快速蒸模式	110 5min后转100	20		解冻	解冻模式	50 20
	蒸:高温蒸模式	110	20		发酵	发酵模式	35 20
	烤:上下烤模式	180	20		保温	保温模式	60 20
	烤:顶部风扇烤模式	180	20		除垢	除垢模式	100 60
	烤:3D热风模式	200	15		预热	预热模式	
	烤:上下风扇烧烤模式	180	20		预约功能		
	烤:顶部双管烤模式	180	20		温度提示		
	烤:顶内烧烤模式	180	20		负载工作提示		
	烤:底部热风烤模式	180	20		缺水提示		
	烤:高湿蒸烤模式	180	20		预约或烹饪时间		
	烤:低湿蒸烤模式	110	20		调节系统时间		
	炸:蒸汽嫩炸模式	180	20		当达到设置温度后显示		
	烤:空气炸模式	200	15		屏锁		

小tips

首次上电

蜂鸣“滴”一声，所有按键及LCD屏点亮，20秒后未操作处于关机状态。| 长按开机键开机,屏幕和
按键点亮,屏幕显示"00:00"

蒸汽模式使用步骤

纯蒸模式

纯蒸模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-100°C的范围内;它适用于清蒸类的食物,如蒸鱼/包子馒头/热饭热菜，把食物放在网架上（包子馒头可放蒸盘，其余放置网架），选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。
长按" "开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步

蒸汽

点触" "蒸汽"蒸汽类别选择键,出现" "纯蒸模式。
(默认第一个模式就是纯蒸模式,认准图标)



第三步



点触" "时间/温度选择键,温度区域闪烁,点按" "+"增加/减少键调节温度。
(默认温度100°C)



第四步



再次点触" "时间/温度选择键,时间区域闪烁,点按" "+"增加/减少键调节时间。
(默认时间20分钟)



第五步



全部设置完参数后,点触 " "功能启动键
(机器开始工作)



小tips

蒸模式状态下腔内温度达到设置的温度才会开始计算时间。其他模式启动即可计时。

设置完成后自动进入预热模式，当达到预热温度时发出提示音，此时将食物放入内腔，工作完成时蜂鸣器鸣叫提示。

蒸的过程中，将食物放置在网架上进行蒸制（面食可放置在蒸盘），腔内其他盘子（接油盘、蒸盘）需要取出。| 蒸、烤、附加模式温度为5度一档调节。

快速蒸模式

快速蒸模式的使用步骤详解，时间温度不可调控;它适用于清蒸类的食物，热饭热菜等；把食物放在盘子上，开始烹饪。

第一步



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。
长按" "开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步

蒸汽

点触" "蒸汽"蒸汽类别选择键,点按" "+"增加/减少键切换模式,直至出现" "快速蒸模式。



第三步



点触" "时间/温度选择键,默认温度110°C,5分钟后转100°C,温度不可调。



第四步



再次点触" "时间/温度选择键,默认时间20分钟。



第五步



全部设置完参数后,点触 " "功能启动键
(机器开始工作)



小tips

快速蒸

快速蒸的默认温度是110度,5分钟后自动转成100度,不可调节。

高温蒸模式

高温蒸模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在105°C-125°C的范围内;它适用于蹄筋、排骨类软烂的食物，把食物放在盘中，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。 长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态	
第二步	蒸汽	点触"蒸汽"蒸汽类别选择键,点按" +/—"增加/减少键 切换模式，直至出现"  "高温蒸模式。	
第三步		点触"  "时间/温度选择键,温度区域闪烁，点 按" +/—"增加/减少键调节温度。 (默认温度110°C)	
第四步		再次点触"  "时间/温度选择键,时间区域闪烁，点 按" +/—"增加/减少键调节时间。 (默认时间20分钟)	
第五步		全部设置完参数后，点触“  ”功能启动键 (机器开始工作)	

烤模式使用步骤

上下烤模式

上下烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-220°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。 长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态	
第二步	烘烤	点触"烘烤"烘烤类别选择键,出现"  "上下烤模式。 (默认第一个模式就是上下烤模式，认准图标)	
第三步		点触"  "时间/温度选择键,温度区域闪烁，点 按" +/—"增加/减少键调节温度。 (默认温度180°C)	
第四步		再次点触"  "时间/温度选择键,时间区域闪烁，点 按" +/—"增加/减少键调节时间。 (默认时间20分钟)	
第五步		全部设置完参数后，点触“  ”功能启动键 (机器开始工作)	

小贴士

- 接油盘和网架配合，网架烤食物的时候，接油盘放在网架下层接住油滴以免大面积油迹滴到腔体底部增加清洁难度
- 蒸食物的时候不需要放接油盘
- 可以观察你在使用某个模式的时候，如果是顶部发热管工作，你的食物可以放置离它近的位置（从下往上数一二三层，你可能放在二三层比较合适），反之亦然。

顶部风扇烤模式

顶部风扇烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-220°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。
长按" "开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步

烘烤

点触"烘烤"烘烤类别选择键,点按""/" "增加/减少键切换模式，直至出现" "顶部风扇烤模式。



第三步



点触""/" "时间/温度选择键,温度区域闪烁，点按""/" "增加/减少键调节温度。
(默认温度180°C)

180°C

第四步



再次点触""/" "时间/温度选择键,时间区域闪烁，点按""/" "增加/减少键调节时间。
(默认时间20分钟)

88:20 min

第五步



全部设置完参数后，点触 " " 功能启动键
(机器开始工作)



3D热风模式

3D热风模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-250°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。
长按" "开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步

烘烤

点触"烘烤"烘烤类别选择键,点按""/" "增加/减少键切换模式，直至出现" "3D热风模式。



第三步



点触""/" "时间/温度选择键,温度区域闪烁，点按""/" "增加/减少键调节温度。
(默认温度200°C)

200°C

第四步



再次点触""/" "时间/温度选择键,时间区域闪烁，点按""/" "增加/减少键调节时间。
(默认时间15分钟)

88:15 min

第五步



全部设置完参数后，点触 " " 功能启动键
(机器开始工作)



上下风扇烧烤模式

上下风扇烧烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-220°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。 长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态	
第二步	烘烤	点触"烘烤"烘烤类别选择键,点按"十/一"增加/减少键 切换模式,直至出现"  "上下风扇烧烤模式。	
第三步		点触"⌚ ℃"时间/温度选择键,温度区域闪烁,点 按"十/一"增加/减少键调节温度。 (默认温度180°C)	
第四步		再次点触"⌚ ℃"时间/温度选择键,时间区域闪烁,点 按"十/一"增加/减少键调节时间。 (默认时间20分钟)	
第五步		全部设置完参数后,点触“▶ ”功能启动键 (机器开始工作)	

顶部双管烤模式

顶部双管烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-220°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。 长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态	
第二步	烘烤	点触"烘烤"烘烤类别选择键,点按"十/一"增加/减少键 切换模式,直至出现"  "顶部双管烤模式。	
第三步		点触"⌚ ℃"时间/温度选择键,温度区域闪烁,点 按"十/一"增加/减少键调节温度。 (默认温度180°C)	
第四步		再次点触"⌚ ℃"时间/温度选择键,时间区域闪烁,点 按"十/一"增加/减少键调节时间。 (默认时间20分钟)	
第五步		全部设置完参数后,点触“▶ ”功能启动键 (机器开始工作)	

顶内烧烤模式

顶内烧烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-220°C的范围内;它适用于烧烤、烤翅、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。
长按“”开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步

烘烤

点触“烘烤”烘烤类别选择键,点按“+/-”增加/减少键切换模式，直至出现“”顶内烧烤模式。



第三步



点触“C”时间/温度选择键,温度区域闪烁，点按“+/-”增加/减少键调节温度。
(默认温度180°C)



第四步



再次点触“C”时间/温度选择键,时间区域闪烁，点按“+/-”增加/减少键调节时间。
(默认时间20分钟)



第五步



全部设置完参数后，点触“||”功能启动键
(机器开始工作)



底部热风烤模式

底部热风烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-220°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。
长按“”开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步

烘烤

点触“烘烤”烘烤类别选择键,点按“+/-”增加/减少键切换模式，直至出现“”底部热风烤模式。



第三步



点触“C”时间/温度选择键,温度区域闪烁，点按“+/-”增加/减少键调节温度。
(默认温度180°C)



第四步



再次点触“C”时间/温度选择键,时间区域闪烁，点按“+/-”增加/减少键调节时间。
(默认时间20分钟)



第五步



全部设置完参数后，点触“||”功能启动键
(机器开始工作)



高温蒸烤模式

嫩烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在150°C-220°C的范围内;它适用于烧烤、鸡翅鸡腿、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。 长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态	
第二步	烘烤	点触"烘烤"烘烤类别选择键,点按"十/一"增加/减少键 切换模式,直至出现"  "高温蒸烤模式。	
第三步		点触"  "时间/温度选择键,温度区域闪烁,点 按"十/一"增加/减少键调节温度。 (默认温度180°C)	
第四步		再次点触"  "时间/温度选择键,时间区域闪烁,点 按"十/一"增加/减少键调节时间。 (默认时间20分钟)	
第五步		全部设置完参数后,点触“  ”功能启动键 (机器开始工作)	

低温蒸烤模式

低温蒸烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在110°C-150°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。 长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态	
第二步	烘烤	点触"烘烤"烘烤类别选择键,点按"十/一"增加/减少键 切换模式,直至出现"  "低温蒸烤模式。	
第三步		点触"  "时间/温度选择键,温度区域闪烁,点 按"十/一"增加/减少键调节温度。 (默认温度110°C)	
第四步		再次点触"  "时间/温度选择键,时间区域闪烁,点 按"十/一"增加/减少键调节时间。 (默认时间20分钟)	
第五步		全部设置完参数后,点触“  ”功能启动键 (机器开始工作)	

空气炸模式使用步骤

空气炸模式

空气炸模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-250°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘或网架上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。 长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态	
第二步	空气炸	点触"空气炸"空气炸类别选择键,出现"  "空气炸模式。 (默认第一个模式就是空气炸模式,认准图标)	
第三步		点触"  "时间/温度选择键,温度区域闪烁,点按" +/—"增加/减少键调节温度。 (默认温度200°C)	200°C
第四步		再次点触"  "时间/温度选择键,时间区域闪烁,点按" +/—"增加/减少键调节时间。 (默认时间15分钟)	88:15 min
第五步		全部设置完参数后,点触“▶ ”功能启动键 (机器开始工作)	

蒸汽嫩炸模式

空气炸模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在120°C-220°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘或网架上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步		将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。 长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态	
第二步	空气炸	点触"空气炸"烘烤类别选择键,点按" +/—"增加/减少键切换模式,直至出现"  "低湿蒸汽烤模式。	
第三步		点触"  "时间/温度选择键,温度区域闪烁,点按" +/—"增加/减少键调节温度。 (默认温度180°C)	180°C
第四步		再次点触"  "时间/温度选择键,时间区域闪烁,点按" +/—"增加/减少键调节时间。 (默认时间20分钟)	88:20 min
第五步		全部设置完参数后,点触“▶ ”功能启动键 (机器开始工作)	

附加模式使用步骤

速热模式 速热

速热模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在80°C-230°C的范围内;它适用于烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点，把食物放在烤盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。



解冻模式 解冻

解冻模式的使用步骤详解，温度不可调控;它适用于冻肉、冻鱼、冻虾等等。



发酵模式 发酵

发酵模式的使用步骤详解，它的温度调节范围在30°C-50°C，适用于包子、馒头、披萨饼等的面皮发酵。

第一步		将需要发酵的面团放在盘中,放入腔内,关上门板。 长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态	
第二步	附加	点触"附加"附加类别选择键,点按"+/-"增加/减少键 切换模式，直至出现"发酵"发酵模式。	发酵
第三步		点触"⌚/°C"时间/温度选择键,温度区域闪烁，点 按"+/-"增加/减少键调节温度。 (默认温度35°C，温度5°C一调节)	
第四步		再次点触"⌚/°C"时间/温度选择键,时间区域闪烁，点 按"+/-"增加/减少键调节时间。 (默认时间20分钟)	
第五步		全部设置完参数后，点触“▶ ”功能启动键 (机器开始工作)	

保温模式 保温

保温模式的使用步骤详解，温度调节范围在60°C-100°C，适用于饭菜的保温等等。

第一步		将准备好的食物放在盘中,放入腔内,关上门板。 长按"⏻"开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态	
第二步	附加	点触"附加"附加类别选择键,点按"+/-"增加/减少键 切换模式，直至出现"保温"保温模式。	保温
第三步		点触"⌚/°C"时间/温度选择键,温度区域闪烁，点 按"+/-"增加/减少键调节温度。 (默认温度60°C)	
第四步		再次点触"⌚/°C"时间/温度选择键,时间区域闪烁，点 按"+/-"增加/减少键调节时间。 (默认时间20分钟)	
第五步		全部设置完参数后，点触“▶ ”功能启动键 (机器开始工作)	

自动菜单模式 菜谱

内置60道自动菜单，一键切换P01-P60的60道菜，无需选择时间温度，选好菜式，点按启动键即可。



智能自动菜单菜式

P01快捷热菜/热菜	P02蒸米饭	P03蒸馒头	P04蒸包子
P05肉碎蒸水蛋/蒸水蛋	P06清蒸豆腐/蒸豆腐	P07腊味蒸五花肉/蒸五花肉	P08冬菇蒸肉饼/蒸肉饼
P09土鱿蒸肉饼	P10豉汁蒸凤爪/蒸凤爪	P11豆豉蒸排骨	P12清蒸粉蒸肉/粉蒸肉
P13金针云耳蒸鸡/云耳蒸鸡/蒸鸡	P14清蒸石斑鱼	P15清蒸鲈鱼/蒸鱼	P16蒜蓉粉丝蒸虾/蒸虾
P17清蒸大闸蟹	P18清蒸娃娃菜	P19清炖鸡汤	P20云耳冬菇蒸甲鱼/蒸甲鱼
P21清蒸鲜鲍鱼/蒸鲜鲍鱼/蒸鲍鱼	P22粉蒸排骨/蒸排骨	P23酱醋蒸茄子/蒸茄子	P24苦瓜盅
P25酥蒜蒸南瓜/蒸南瓜	P26三色蒸五花肉	P27葡萄干蒸蛋糕/蒸蛋糕	P28鲜虾干蒸
P29粉蒸芋头/蒸芋头	P30糯米丸子	P31梅菜扣肉	P32清爽冰糖马蹄糕/马蹄糕
P33香脆烤饺子/烤饺子	P34蒜蓉牛油烧玉米/烧玉米	P35蒜香烤生蚝/烤生蚝	P36芝士香草焗生蚝/焗生蚝
P37黑胡椒牛扒/烤牛扒	P38照烧三文鱼	P39烤全鸡	P40香烤排骨/烤排骨
P41香烤红薯	P42香烤肉串/烤肉串	P43韩式辣酱烤鱿鱼/烤鱿鱼	P44蜜汁烤鸡翅/烤鸡翅
P45蒜香牛油焗扇贝/焗扇贝	P46牛油曲奇/烤曲奇	P47戚风蛋糕/烤蛋糕	P48至尊披萨/烤披萨
P49葡式蛋挞/烤蛋挞	P50辣味鸡胸	P51烤马铃薯片/烤马铃薯	P52烤紫薯/烤红薯
P53咖啡猪肋排/猪肋排	P54烤藕片	P55密制烧烤鸡腿/烤鸡腿	P56盐烤秋刀鱼/烤秋刀鱼
P57玛德莲蛋糕	P58烤玉米	P59迷迭香法式羊肩排/烤羊排	P60烤鸡米花

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。

除垢模式 除垢

除垢模式的使用步骤详解，默认温度，它适用于适当的清理蒸烤一体机的内胆水垢等等。



小tips

除垢提醒

蒸模式累积工作50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。

调整设置

在工作过程中,若想更改设定的模式、温度和时间,请短按开关键到待机界面可重新设置模式、温度和时间,调整完成后再次按"▷||"键开始工作。

烘干模式使用步骤

烘干功能 烘干

烘干模式的使用步骤详解，默认温度，适用于烘干内腔积水。

第一步



将需要烘干的碗筷、碟子放在盘中,放入腔内,关上门板。
长按" "开机键(大概3秒左右),机器进入待机状态



第二步

烘干

点触" "烘干功能选择键，机器开始工作。

照明功能使用步骤

照明功能

照明键使用步骤详解，照明灯是用来观察蒸烤一体机里面的食物状态而设计的，方便观察

第一步



机器工作中，在" "照明灯键显示的情况下，点触" "照明灯键，机器腔内照明灯就会亮起来

开

第二步



再次点触" "照明灯键，照明灯就会熄灭

关

水箱功能使用步骤

水箱功能 水箱

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。

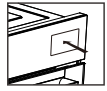
第一步

水箱

工作时,水箱水达到最低水位，控制面板" "水箱键（缺水键）闪烁，并发出提示音
(水箱会短冲程自动弹出，或者点按水箱键"水箱 "也会弹出。)

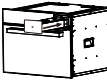


第二步



水箱会短冲程自动弹出，然后抽出水箱
(1.3L水箱接满纯净水；接水位不可超出最高水位线)

第三步



将接满水的水箱插到水箱支架里并确保安插到位
(工作途中水箱盒抽出，机器暂停工作，水箱加满重新插上，并确保插到位，在按" "启动键继续工作)

小tips

水箱使用注意事项

- 水箱中的水可以使用自来水或纯净水，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，再将接水盘的积水倒掉并清洁干净。
- 请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 | 缺水时，显示屏会显示缺水图标，并鸣叫提醒用户。

烹饪用具的选择



容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵	容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽 恒温发酵
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：内附有彩色图案的容器，可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。	✗	✓	木、竹、纸制容器 注：烹饪温度在230摄氏度以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。	✗	✗ 注：木、竹制容器及经过耐热加工处理的纸制品可使用。
漆器 	✗	✗	微波炉专用保鲜膜 注：保鲜膜遇到高温会融化。	✗	✓
铝等金属容器 注：金属容器的耐酸性材料，请不要使用。	✓	✓ 注：微波炉专用。	铝箔 	✓	✓
蒸盘/网架 	✓	✓	烤盘 	✓	✗

使用“蒸烤模式”功能时，附件使用同“烘烤/烘焙”
预热阶段建议不要使用附件

蒸功能烹饪对盛物器皿的要求：
根据不同的食物，选择合适的器皿，在使用蒸烤炉时，请使用高温下无毒素挥发食品专用盛物器皿，所有蒸烤一体机下使用的器皿，都不得带有盖子；如非特殊需要，请尽量使用产品附带的蒸盘等附件，具体器皿选择建议如下：

- 1、食物为红薯、玉米、马铃薯、鸡蛋、包子馒头等比较大件类，不会产生滴油的食物可直接选用网架做为器皿
- 2、食物为虾、蟹、鸡翅、鸡腿、南瓜类，蒸熟后无需保留食物渗透出来的汁液的，可以选用蒸盘作为器皿
- 3、食物为鱼、排骨、全鸡、牛肉等可以将食物放置在家用盘中，再将家用盘放置在网架上进行蒸制。

常见食物的烹饪时间建议



点心制作
制作点心时，通常先预热蒸汽烤箱，使用烤模式，烘烤过程中如果遇到以下问题请按相应的办法处理：

- 糕点太干---温度降低10℃，延长烹饪时间或更改烹饪模式
- 糕点没膨胀起来---温度降低10℃
- 糕点上表面颜色太深---放在较低层上，降低烹饪温度，延长烹饪时间或在表面加盖锡纸
- 糕点里面烤的不错但外皮太硬---降低温度，延长烹饪时间
- 糕点粘锅---在锅里抹油，撒面粉

鱼和肉的制作
为了不至于烤干鱼和肉，温度不宜调到最高，如要肉外焦里嫩，可以最开始使用200℃-220℃持续一会然后降温；肉越大，温度越低，所需时间越长。

烤模式常见食物的烹饪时间建议：

模式	食物种类	大小/形状	附件	从下到上 烤架的位置	是否预热	建议温度	烹饪时间 (分钟)
 上下烤 50-220	肋排	细条状或块状	网架	2	是	200	30
	鸭肉	块状	烤盘	2	否	200	30-35
	鱿鱼	0.3-0.5kg/个	烤盘	3	是	max	15
	曲奇饼干	—	烤盘	2	是	150-160	20-25
 底部热风烤 50-220	披萨饼	—	烤盘	2	是	190	18-20
 上下风扇 烧烤50-220	烤鱼（建议包锡纸）	0.5-1kg/条	烤盘	3	否	180	30-40
	烤猪肉	0.5mm薄片	烤盘	2	是	max	15-20
	猪蹄	半个或块状	网架	3	否	max	20
 顶内烧烤 50-220	蛋挞	—	烤盘	2—3	否	200-220	15-20
	鸡肉	块状	烤盘	2	否	180	20-25
	汉堡肉	1cm厚	烤盘	3	是	max	20
	牛肉	条状或丁状	烤盘	3	是	200	20
 顶部双管烤 50-220	秋刀鱼	0.5kg/条	烤盘	3	否	max	15
	羊排	细条状	网架	3	否	max	20-25
	羊肉	羊肉串或条状	烤盘	2	是	220	18-20
	牛排	1cm厚	烤盘	2	是	210-220	15-20
 顶部风扇烤 50-220	鸡中翅	—	网架	3	否	180-200	15-20
	玉米	0.3-0.5kg/个	烤盘/网架	2	否	200	25-30
	红薯	0.2kg/个	烤盘/网架	2	是	210	50-60
 3D热风 50-250	烤鸡（全鸡）	1.5kg/个	烤盘/网架	2	否	130-140	50-60
	戚风蛋糕（6/8寸）	—	烤盘	2	是	140-150	50-60

蒸模式常见食物的烹饪时间建议

		
种类	重量	时间
鱼类（建议改上花刀）	约650克	15分钟
海蟹	约500克	25分钟
虾	约500克	12分钟
鸡腿	5只 约650克	30分钟
鸡（整只建议延长时至45-60分钟）	1只 约1100克	35分钟
牛肉（薄片25分钟，厚片35-45分钟）	约350克	40分钟
猪肉（薄片20分钟）	约400克	20分钟
汤（看原材料而定，难熟的增加时间）	约450克	40分钟
鸡蛋（不加水15分钟，加水20分钟）	3只200克	15分钟
南瓜（建议切小块）	约850克	20分钟
马铃薯（建议切小块）	约550克	30分钟
玉米	约550克	30分钟
包子	10只	18分钟
米饭	约400克	30分钟

建议：
肉类-----蒸汽100℃-----40分钟
鱼类-----蒸汽100℃-----15-20分钟
青菜-----蒸汽95℃-----15-20分钟
面食-----蒸汽95℃-----20分钟
蹄筋-----蒸汽100℃-----50分钟
糕点-----蒸汽95℃-----20分钟

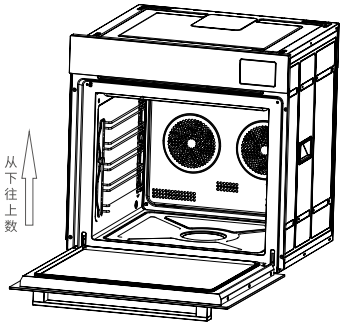
注意事项



- 1.不得以拉扯电缆的方式将蒸烤一体机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.如果蒸烤一体机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。

双层烹饪注意事项

- 1. 当进行双层烹饪时，烤架必须位于从下到上数的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蒸汽烤箱内。
- 2. 深烤盘或者浅烤盘放入从下向上数的第一层。
- 3. 根据食物烹饪时间的长短来控制蒸盘放置的位置。可如下设置：
 - a.需要烹饪较长时间的食品应放在蒸烤一体机的上层。
 - b.需要烹饪较短时间的食品应放在蒸烤一体机的第一层。



小tips

- 注意：
- 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确认已经切断电源。
 - 建议一个月进行一次除垢

烘烤时常见现象及处理方法



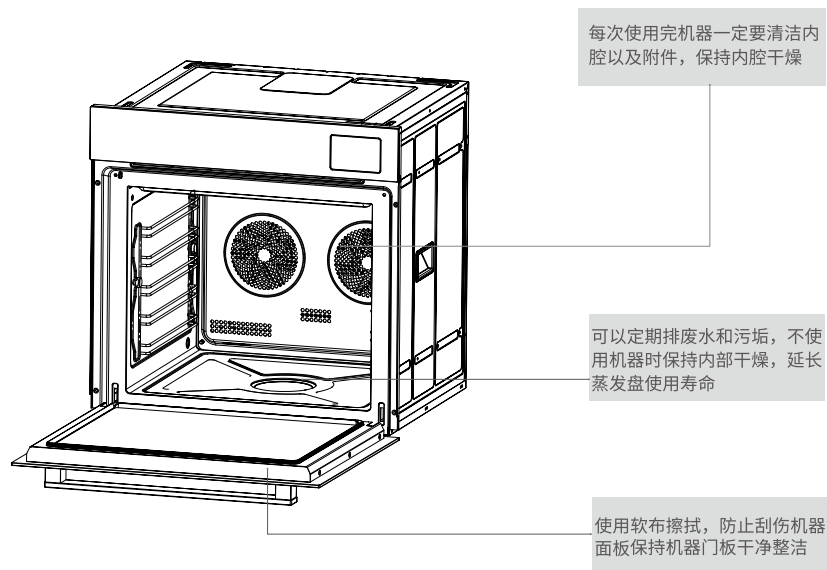
现象	原因分析	处理办法
烘烤不均匀	· 烤层位，不正确 · 食物没有放烤盘居中位 · 功能选择不正确	· 选择适合的烤层位 · 把食物放在烤盘居中位 · 选择正确的功能
烤出的食物上层颜色或底部颜色较深	· 功能选择不正确 · 食物大小不一或食物未放均匀 · 烘烤温度太高 · 烤层位太高或太低 · 烘烤期间烤箱门开的次数太多	· 选择正确的功能 · 食物大小切均匀，并在烤盘上放均匀 · 调低温度 · 改放到低一层或高一层的位 · 至少烤到一半时间才可以开一次门
烤出的糕饼有裂缝和深厚的锅巴层	· 时间太长 · 烘烤温度太高 · 制作糕饼配方或操作过程有误 · 容器选择不正确	· 调整时间 · 调低温度 · 调整配方，正确操作流程 · 更换适合的容器
烤出的食物颜色浅及未烤透	· 烘烤温度太低 · 烘烤时间太短	· 调高温度 · 延长烘烤时间

清洁与维护

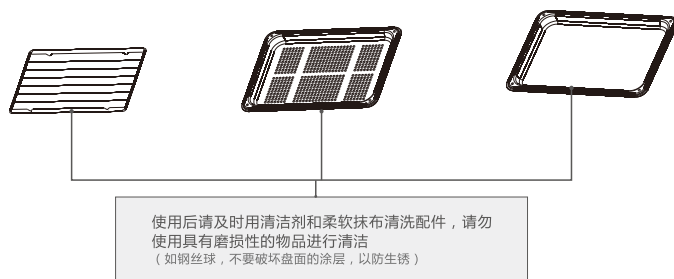
清洁内胆和产品附件

用抹布或者海绵蘸取带有洗涤液的温水擦拭内胆和附件，清洗完成后请将产品内壁擦干。

请勿使用具有磨损性的物品进行清洁（如钢丝球）



清洁附件

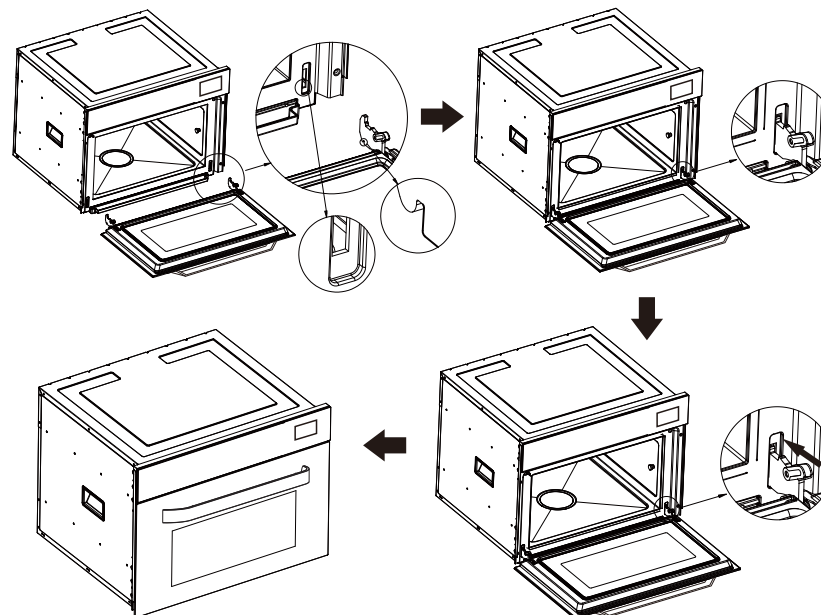


门组件拆卸与安装

步骤如下：打开安全扣

1、两手拿起门组件，使两个铰链对准前板的铰链插口，左右两端平行地往里扣，并确保铰链的卡槽能卡住前板的铰链支撑。

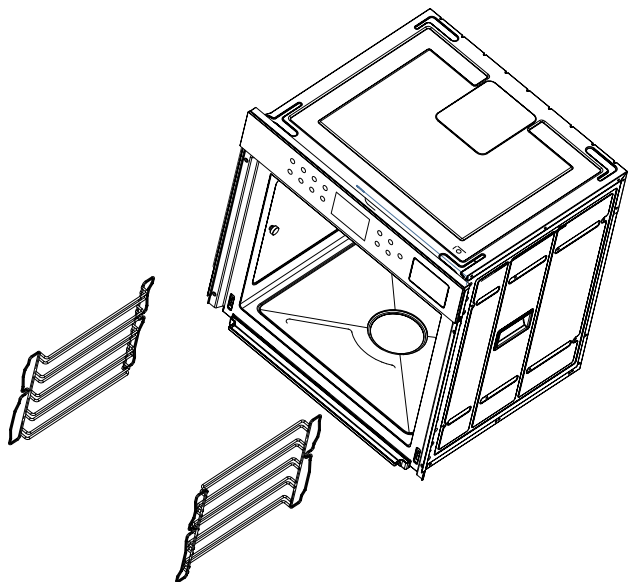
2、门组件完全扣于前板后，开门状态。



按以上的步骤将拆下的门体清洗干净，一些小缝隙都要擦干净！

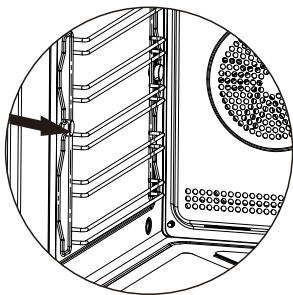
以上拆卸如非必要，请勿拆卸，如要拆卸请专业人员拆卸，因不当操作拆卸损坏，不在公司保修范围内！

层架（挂架）拆卸与安装



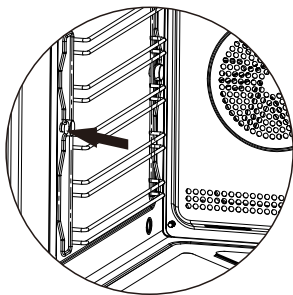
层架（挂架）拆卸

- 1.顺时针方向旋出固定左、右层架的4颗螺母，分别取出左右层架
- 2.清洗层架。



层架（挂架）安装

- 3.依次装入左右层架在腔内，用配套螺母逆时针方向旋入固定层架。

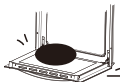


使用常识

警示



- 停止工作，待机器冷却后，再进行清洁保养工作。
- 不得使用汽油，酒精，及其他有机溶剂，去污粉等。以免机器变色，表面漆裂。应使用专用中性清洁剂对蒸汽烤箱进行清洁养护。
- 应定期清洗产品，最好每次使用后都及时清洗，以免下次使用时出现油烟或异味。清洁时打开灯以便于看清产品表面。产品内腔谨记要用少量洗涤液加温水稀释后用来清洗，清洗完产品后立即用柔软的布擦干。
- 不要用尖锐的工具清洗门体以及内胆，以免造成玻璃碎裂或划伤内胆。
- 更换灯泡前确保烤箱断开电源。请确定使用耐高温灯泡或与售后服务中心联系。
- 不要把重物放在产品门上，以免损坏门体。



下列情况均属正常

- 使用蒸汽时有声音
▶ 这是水箱吸水时混入的空气造成的声音，是正常现象。
- 蒸汽积聚于炉门和有热风从排气口排出
▶ 烹饪时，食物会有蒸汽散发，而大部分会从排气口排出，但蒸汽会在较凉的地方如炉门上凝聚，这是正常现象。
- 未摆放食物而不慎启动机器
▶ 空蒸烤箱短时间内工作不会造成损害，但用户应尽量避免。
- 当使用各种烘焙功能时产品有白烟冒出及异味
▶ 产品必须定期擦洗，特别在使用这些功能后，任何积聚在炉腔顶部及炉壁的油渍都会引起白烟冒出。
- 烹饪结束后风扇仍在工作
▶ 这是产品冷却腔体和电子元件，属于正常现象。
- 腔体后侧有变黄现象
▶ 金属离子受热作用下产生的黄色印记，这属于正常现象，既不影响使用，也不会对人体产生危害。
- 门密封圈可能会产生变形
▶ 门密封圈在高温作用下可能发生变形的情况，这并非损坏，属于正常现象，不影响产品本身性能及使用。
- 首次使用各种烘烤功能时，产品有少量白烟冒出及异味
▶ 这是由炉腔内保护部件的过多油脂挥发引起，属于正常现象。

故障排除

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

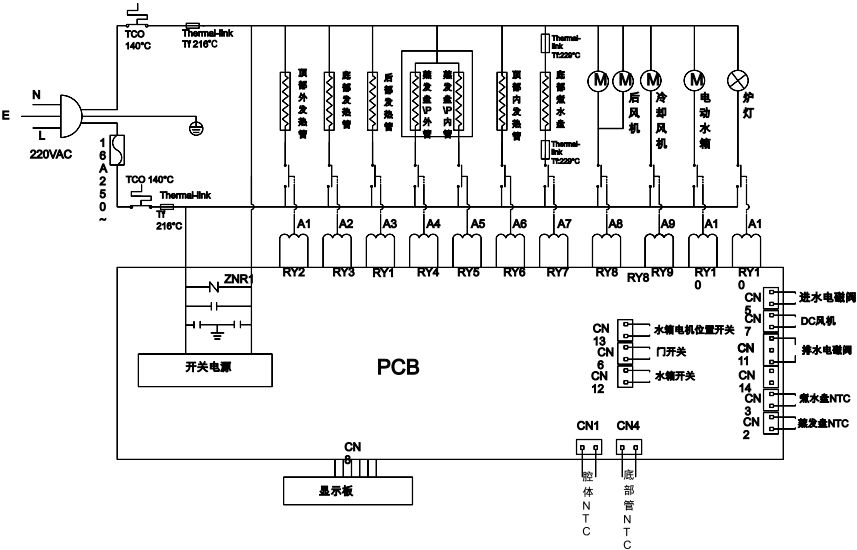
故障描述	可能导致故障的原因	解决办法
机器不工作	· 是否停电、电源插头是否插好	· 待通电后使用 · 检查电源连接状况正确连接电源
显示屏不亮	· 电源不通或者电路板故障	· 检查电源情况或联系售后服务
照明灯不亮	· 电源不通或者灯泡故障	· 检查电源拧紧或更换新的高温灯泡
温度无法上升	· 蒸汽发生器、电路板、温度传感器故障	· 联系售后服务
显示屏"  图标闪烁	· 水箱缺水 · 未识别到水箱、水箱未安装或未安装到位	· 添加水 · 正确安装水箱，若装好后还闪烁，联系售后服务
工作时出现漏水现象	· 门没关紧、门密封条未装到位或门密封条损坏	· 检查门关闭情况、重新安装门密封条或联系售后服务
显示屏显示E-1	· 腔体温度探头温度高于260℃	· 联系售后服务
显示屏显示E-2	· 加热盘温度高于260℃	· 联系售后服务
显示屏显示E-3	· 工作5分钟无变化且腔体温度低于35℃	· 联系售后服务
显示屏显示E-4	· 工作5分钟无变化且蒸发盘温度低于35℃	· 联系售后服务
显示屏显示E-5	· 温度传感器开路故障	· 联系售后服务
显示屏显示E-6	· 温度传感器短路故障	· 联系售后服务

技术数据

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代报废，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对环境和人类健康造成不利影响。

电气原理图



(线路如有更改，恕不另行通知！)

规格参数

机器各项参数

品名	蒸烤一体机
型号	SR60NG-QA01
电压/频率	220V~/50Hz
额定输入功率	2800W
净重/毛重	31/37kg
单层搁架额定承重量	10kg
容积	60L
水箱容积	1.3L
电源插头	16A
电线长度	1.5米
外形尺寸（宽*深*高）（mm）	595*550*455
外箱尺寸（宽*深*高）（mm）	665*665*584
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008

（参数如有更改，恕不另行通知！）

电器产品有害物质限量说明（RoHS）

有害物质名称及含量

部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅（Pb）	汞（Hg）	镉（Cd）	六价铬（Cr(VI)）	多溴联苯（PBB）	多溴二苯醚（PBDE）
门框	0	0	0	0	0	0
水箱	0	0	0	0	0	0
炉脚	0	0	0	0	0	0
接水板	0	0	0	0	0	0
温控器	0	0	0	0	0	0
开关	0	0	0	0	0	0
电源线	0	0	0	0	0	0
内部线	0	0	0	0	0	0
热熔断体	0	0	0	0	0	0
接线盒	X	0	0	0	0	0
电脑板	X	0	0	0	0	0
门体密封圈	0	0	0	0	0	0
水管	0	0	0	0	0	0
发热密封圈	0	0	0	0	0	0
热熔断体支架	0	0	0	0	0	0
腔体	0	0	0	0	0	0
蒸发盘	0	0	0	0	0	0
螺丝	0	0	0	0	0	0
包材物料	0	0	0	0	0	0
DC风机	X	0	0	0	0	0
本表格依据SJ/T 11364的规定编制						
▶ 0：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，如因技术发展及材料中有害物质环保升级，将会编入新版说明书。						
10 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。						

附注：
以上所有内容经过认真核对，如有任何印刷错漏或内容上的误解，本公司保留解释权。

食品接触材质说明

食品接触材质及制品

序号	零部件名称	材质	备注
1	内胆组件	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
2	加热管	不锈钢310S (06Cr25Ni20)	/
3	炉灯玻璃/门玻璃	玻璃	/
4	蒸汽出口挡片	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
5	传感器	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
6	螺钉	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
7	密封圈	硅橡胶	/
8	蒸发盘密封圈	硅橡胶	/
9	蒸汽导管	硅橡胶	/
10	蒸发盘上盖	PA66+30%GF	/
11	蒸发盘	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
12	水箱	PC	/
13	水箱盖	ABS	/
14	水箱阀芯	POM	/
15	水箱弹簧	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
16	电磁阀	PP	/
17	门体密封圈	硅橡胶	/
18	接油盘、网架	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
19	蒸盘、支撑架	不锈钢304 (06Cr19Ni10)	/
20	内隔热罩	不锈钢304 (06Cr19Ni10) +喷涂	/
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准： GB4806.1-2016,GB4806.5-2016,GB4806.7-2016,GB4806.9-2016, GB4806.10-2016,GB4806.11-2016			

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

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。

产品维修卡

名称型号: 机身编号:

销售日期: 电话号码:

销售商店:

保修地址:

维修记录

维修日期	维修记录	维修员

(此联由顾客保存，凭证保修)