

备注：无须印刷

封面157g铜版纸，哑膜；内页100g双胶纸

颜色：四色印刷

尺寸：364*257mm（摊开尺寸） 出血另算



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: 广东顺德融方电器有限公司

生产商地址: 广东省佛山市顺德区大良街道
五沙社区新辉路2号之八

品牌官网: www.casdon.com.cn

版次: 20240929

蒸汽烤箱 (蒸箱)

SR56B-FB

目录索引

产品安全注意事项	1-2	故障排除	35
产品介绍	3-4	代码故障	36
安装指导	5	技术数据	37
加热原理	6	规格参数	38
烹饪注意事项	7	电器产品有害物质限量说明 (RoHS).....	39
烹饪技巧	8	食品接触材质说明	40
控制面板	9	维修服务	41
功能介绍	10		
功能模式使用步骤	11-18		
蒸汽模式	11		
解冻模式	12		
杀菌模式	13		
保温模式	14		
炉灯使用	14		
发酵模式	15		
水箱功能	16		
肉类模式	17		
智能菜单	18		
预约功能	19		
菜单模式	20		
智能控菜单	21-30		
使用常识	31		
清洁与维护	32		
门组件安装	33		
注意事项	34		

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，不可向内腔洒水，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 220-240V~ 50Hz以外的电源。



注意

电源线长度为1000mm。请单独使用额定电流 10A以上的插座，并可靠接地。

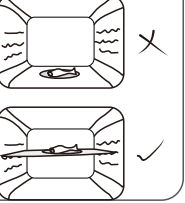
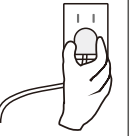
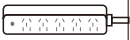
拔出插座上的插头时，必须手握插头的端部将其拔出，请勿手拿电源线拔插头，否则易发生触电、短路、起火等危险。

使用中，请勿触摸门体玻璃表面，以免烫手。

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

不要将食物或盘子直接放在产品底部，请将它们放在托盘上。





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，从蒸箱中取出附件或烹饪容器时必须戴上防烫手套。

产品在使用期间会发热。注意避免接触蒸箱内的发热单元。
产品在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。

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。

安装请咨询厂家工作人员或者委托专业人员安装。

酒精蒸汽可能会在热腔内着火，切勿烹饪混合大量高浓度酒类食物，只能使用少量高浓度酒类。打开电器门时需小心。



警示

不要使用粗糙擦洗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。

固定电产品时，柜体底部应有承重60Kg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箱，才能允许儿童在无人监督的情况下使用蒸箱。

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。

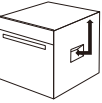
由于钢化玻璃工艺特殊性，自爆是钢化玻璃本身具有的特性，行业内是3%-5%自爆率，我司严格控制在3%之内。

请单独使用额定电流10A以上的插座，必须有可靠接地；请不要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；若与其他电器共用一个插座，有可能会出现异常发热导致起火。

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

请勿将产品泡在水中或向产品喷水，否则有短路或触电的危险。

请勿用220-240V~ 50Hz以外的交流电，否则会导致火灾、触电。



小tips

请仔细阅读本说明书，务必遵守以上注意事项！

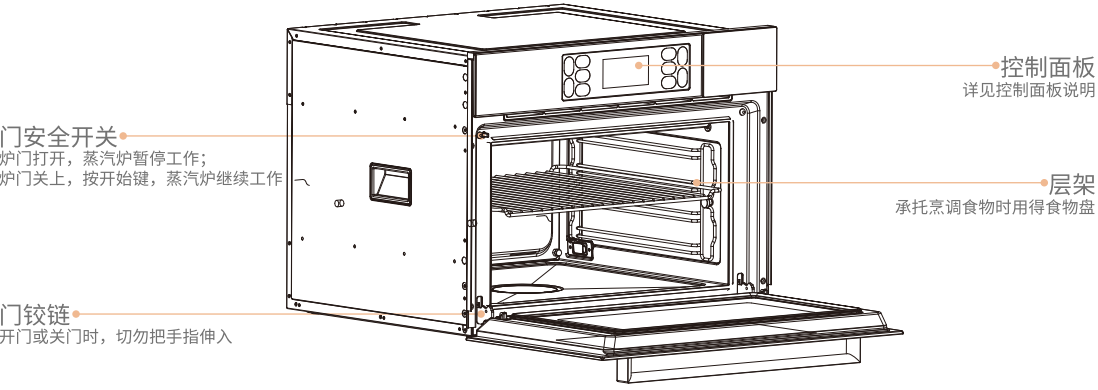
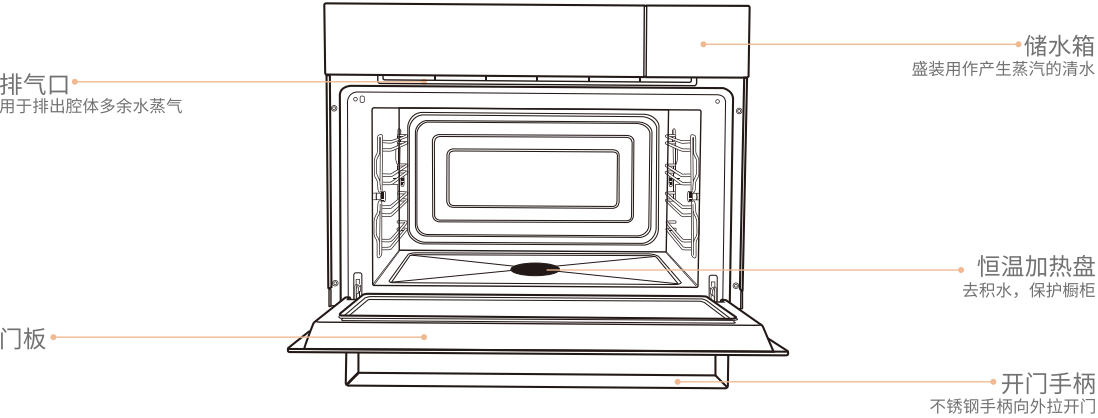
产品介绍

产品特点

本产品是通过蒸汽发生器产生高温蒸汽，对腔体内的食物蒸制而熟。可更好保留食物中所含有的水分和营养成分。烹制食物鲜嫩多汁，适合东方人的口味。
本蒸箱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	网架		1件	可以用做支撑，上面搁置盛放食物的器皿
3	吸水球		1件	用来清洁接水槽及腔体内的积水
4	防烫手套		1件	用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤
5	安装螺钉		4个	橱柜安装使用
6	说明书		1本	教您快速上手使用机器

附件（配件）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。

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

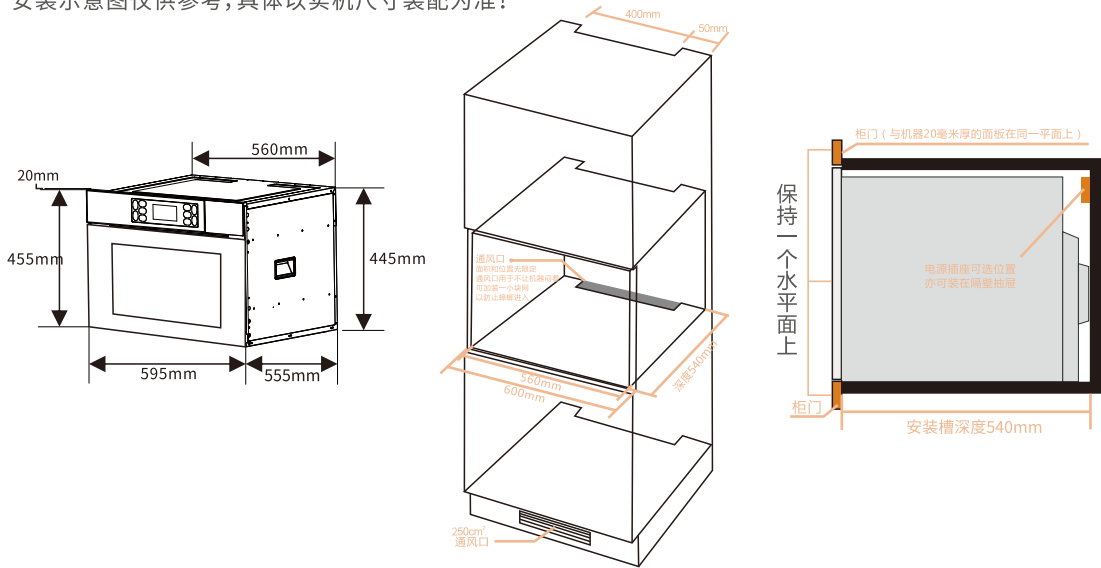
橱柜要求：对于要装入蒸箱的橱柜，其组件（塑料材料和装饰木）须由耐热粘合剂来组装（最高100℃）；不合适的材料和粘合剂可导致变形和不粘合

橱柜须有足够的空间可供电气连接

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

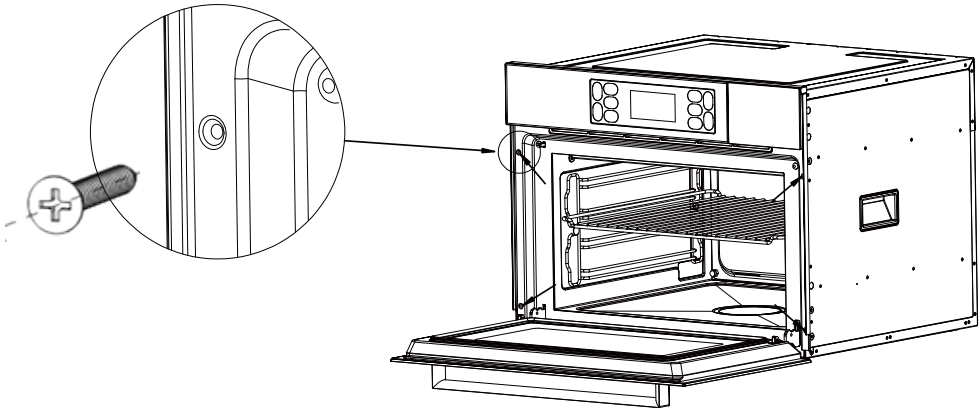
- 蒸箱腔内的包装物全部取出
- 应仔细查看蒸箱内有无损坏，如有损坏，请立刻联络经销商或本公司维修部
- 安装橱柜时，插座要安装在橱柜外，如插座安装于橱柜内，在橱柜外须安装双刀双掷开关，以保证机器安装后能随时切断机器电源

*安装示意图仅供参考, 具体以实机尺寸装配为准！



蒸箱固定在家具中

1. 将本机嵌入家具橱柜中；
2. 打开蒸箱门；
3. 用4个螺钉将蒸箱主体固定。



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，因此加热请勿加盖（保鲜膜）

食品的特性

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，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。在烹调时请留意以下几点：

- a. 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。
- b. 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。
- c. 加热前或加热途中请勿搅拌。
- d. 加热后，先让食物在腔内放置片刻，略加搅拌后取出。
- e. 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。

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。

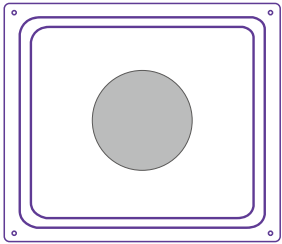
烹饪技巧

时间

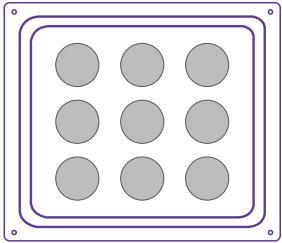
每份食谱都备有烹调参考时间，但是由于食物具体的形状，加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间；通常按照食谱参考时间设定最短加热时间，看看食物的熟透程度后再加时间烹调，若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

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、不规则地排列，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。



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。

烹饪技巧

按键说明

方便您快速理解上手

温度

炉灯

工作时间

开关/取消

蒸汽

肉类

蹄筋

面食

米饭

鱼虾

青菜

热菜

蛋类

糕点

水果

水果

时钟

88:88

888℃

自动菜单

开始/暂停

模式

加

减

温度调节键

温度切换键

时间调节键

时间切换键

炉灯键

启动或关闭照明灯,方便观察食物的状态

时间设定/预约键

调节当前时间/选择预约功能。

开关/取消键

开启和关闭操作面板/取消当前设置或烹饪。

自动菜单

内置20道自动菜谱

启动/暂停

启动烹饪程序/暂停正在进行的烹饪程序。

模式键 (长按童锁功能)

模式选择/长按3秒启动童锁功能,再长按3秒解锁 (工作途中)。

调节加键

选择不同的工作模式/增加时间或者温度的数值。

调节减键

选择不同的工作模式/减少时间或者温度的数值。

9

功能介绍

功能	功能名称	默认温度 (℃)	默认时间 (min)	功能	功能名称	默认温度 (℃)	默认时间 (min)
▶		蒸汽功能	100	15	▶		预约开始工作时间 (预约烹饪开始时间)
▶		解冻功能	60	20	▶		预约结束时间 (预约烹饪结束时间)
▶		杀菌功能	115	20	▶		预约功能指示
▶		保温功能	60	20	▶		升温/正在工作中
▶		发酵功能	35	20	▶		童锁模式
▶		无水提示			▶	88:88	时间显示窗口
▶		时钟			▶	888℃	温度显示窗口

小tips

首次上电

蜂鸣“滴”一声，所有按键及LCD屏点亮1秒，开关键闪烁30秒后半亮。

“”表示正在工作中,升温时温度指示闪烁 到达温度时长亮满格。

“” 时钟设定

首次使用机器时,应校准机器时间,如无需使用预约功能,此步骤可以省略,不会影响机器正常使用。

开机

长按时钟键

按调节加减键

点按时钟键

调节加减键

点按时钟键生效

10

功能模式使用步骤

蒸汽模式

蒸汽模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在50°C-115°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，把食物放在蒸盘上，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蒸盘上,放入腔内,关上门板
轻触"开机键(大概3秒左右),机器开机了



第二步



点触"功能选择键,出现"蒸汽模式
(默认第一个模式就是蒸汽模式，认准图标)



第三步



点触 "启动/暂停切换键，默认 “100°C” 闪烁
(设置成你想要的度数;50~90°C是5°C一档,90~115°C是1°C一档)



第四步



点触"递增键，相应的温度显示区会有所变化
(例如90°C，就按到90的数字，长按可以更快的按到高数值)



第五步



点触"递减键，相应的温度显示区数字会递减
(可以长按,数字越来越小)



第六步



接着继续点触"启动/暂停切换键，出来的就是 “00:15”
(预估这道菜需要蒸多长时间，就设置成多长时间，再次点触 " 或者 "”，例如40分钟 



第七步



全部设置完参数后，点触 "功能启动键
(当面板出现"就表示机器现在是处于工作状态)



解冻模式

解冻模式的使用步骤详解，预设温度60°C，它适用于解冻冰冻的鱼、虾、肉类等等。

第一步



将准备要解冻的食物放入腔内,关上门板
轻触"开机键(大概3秒左右),机器开机了



第二步



点触"功能选择键,然后点触 “” “” 键,出
现"解冻模式
(依次按下，认准图标)



第三步



点触 “启动/暂停切换键，默认 “60°C” ,时间
区域闪烁



第四步



点触"递增键，相应的时间显示区会有所变化
(例如40分钟，就按到40的数字，长按可以更快的按到高数值)



第五步



点触"递减键，相应的时间显示区数字会递减
(可以长按,数字越来越小)



第六步



全部设置完参数后，点触 “功能启动键
(当面板出现"就表示机器现在是处于工作状态)



小tips

烹饪过程中更改温度时间的设置

功能模式运行过程中，可以根据需要改变当前工作的时间状态，轻触 "温度键,来调整温度加减,轻触"工作时间键来调整时间加减，“” “” 键来增加或减少数值。

杀菌模式

杀菌模式的使用步骤详解，它的温度是默认设定，此功能利用的是高温杀菌原理。

第一步



将准备好的餐具放入腔内,关上门板
轻触" "开机键(大概3秒左右),机器开机了



第二步



点触" "功能选择键,然后点触 “” “” 键,出现" "杀菌模式
(依次按下，认准图标)



第三步



点触 “/||” 启动/暂停切换键，默认 “115℃”，时间区域闪烁
(此功能的温度为预设温度，不可更改。可更改时间的长短)



第四步



点触" "递增键，相应的时间显示区会有所变化
(例如30分钟，就按到30的数字，长按可以更快的按到高数值)



第五步



点触" "递减键，相应的时间显示区数字会递减



第六步



全部设置完参数后，点触 “/||” 功能启动键
(当面板出现" "就表示机器现在是处于工作状态)



保温模式

保温模式的使用步骤详解，温度范围为:45~80℃;它适用于热饭、热菜、温汤等等。

第一步



将准备好的食物放入腔内,关上门板
轻触" "开机键(大概3秒左右),机器开机了



第二步



点触" "功能选择键,然后点触 “” “” 键,出现" "保温模式
(依次按下，认准图标)



第三步



点触 “/||” 启动/暂停切换键，默认 “60℃”
(有3个档位45-60-80度可选设置成你想要的度数。)



第四步



点触" "递增键，相应的温度显示区会有所变化
(例如80℃，就按到80的数字，长按可以更快的按到高数值)



第五步



点触" "递减键，相应的温度显示区数字会递减
(例如45℃，就按到45的数字，长按可以更快的按到低数值)



第六步



接着继续点触"/||"启动/暂停切换键，出来的就是 “00:20”
(预估需要多长时间，就设置成多长时间，再次点触 “” 或者 “”，例如40分钟 )



第七步



全部设置完参数后，点触 “/||” 功能启动键
(当面板出现" "就表示机器现在是处于工作状态)



炉灯使用

炉灯使用步骤详解，炉灯是用来观察蒸烤箱里面的食物状态而设计的，方便观察

第一步



机器工作中，在 “” 炉灯键显示的情况下，点触 “” 炉灯键，机器腔内炉灯就会亮起来



第二步



再次点触 “” 炉灯键，炉灯就会熄灭
默认打开门板时炉灯是自动点亮。



发酵模式

发酵模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在30-40℃的范围内，它适用于面团发酵，选择合适的时间即可开始工作。

第一步



将准备要发酵的面团放入腔内,关上门板
轻触""开机键(大概3秒左右),机器开机了



第二步



点触""功能选择键,然后点触 “^” “v” 键,出现""模式
(依次按下，认准图标)



第三步



点触 “▷/||” 启动/暂停切换键，默认 “35℃”
(有3个档位30-35-40度可选设置成你想要的度数)

835℃

第四步



点触"^"递增键，相应的温度显示区会有所变化
(例如40℃，就按到40的数字，长按可以更快的按到高数值)

840℃

第五步



点触"v"递减键，相应的温度显示区数字会递减
(温度调整是5°一调整，也可以长按,数字越来越小)

830℃

第六步



接着继续点触"▷/||"启动/暂停切换键，出来的就是 “00:20”
(预估需要多长时间，就设置成多长时间，再次点触 “^” 或者 “v”，例如40分钟 00:40)

00:20

第七步



全部设置完参数后，点触 “▷/||” 功能启动键
(当面板出现""就表示机器现在是处于工作状态)



水箱功能

水箱功能的使用步骤详解，此功能是需要蒸汽的功能使用过程中补水作用以及水箱的抽取和插入注意事项。

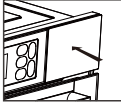
第一步



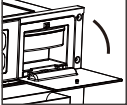
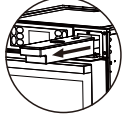
工作时,水箱水达到最低水位，控制面板 “” 水箱键（缺水键）闪烁，并发出提示音
(两种情况：机器没有装水箱 或者 烹饪过程中缺水)



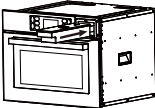
第二步



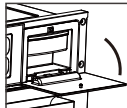
按下水箱支架盖，盖会自动打开，然后抽出水箱
(水箱接满水；接水位不可超出最高水位线)

第三步



然后盖好水箱盖，端平水箱，将水箱插到水箱支架里并确保安插到位，最后关上水箱支架盖
(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，按 “▷/||” 启动/确认键继续工作)



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；
- 使用完成蒸箱后，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洗干净。
- 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。

肉类模式

肉类模式的使用步骤详解，它适用于清蒸猪肉等，选择合适的时间即可开始工作。

第一步



将需要蒸制的肉类放入腔内,关上门板
轻触""开机键(大概3秒左右),机器开机了



第二步



点触""功能选择键,然后点触“^”“v”键,出现""模式
(依次按下,认准图标)



第三步



点触">||"启动/暂停切换键，默认是“00:25”
(预估需要多长时间,就设置成多长时间,再次点触“^”或者“v”，例如40分钟 00:40)

00:25

第四步



全部设置完参数后,点触“>||”功能启动键
(当面板出现""就表示机器现在是处于工作状态)



小tips

“        ”操作方式和“ ”一致
烹饪过程中,可按“ ”温度键重新设置所需的温度,可按“ ”时间键重新设置所需要的时间。

智能菜单

智能菜单功能为您设定了20个常用菜谱的程序,无需对温度和时间进行设定,即可自动完成烹饪,同时还可以在烹饪过程中根据分量和口感调整时间,以适应不同口味

第一步



将准备好的食物放入腔内,关上门板
轻触""开机键(大概3秒左右),机器开机了



第二步



点触""自动菜单键,此时自动菜单序号闪烁


闪烁

第三步



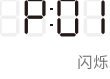
点触"^"递增键,选择所需烹饪的菜谱
(序号P01-P20)


闪烁

第四步



点触"v"递减键,相应的显示区数字会递减


闪烁

第五步



全部设置完参数后,点触“>||”功能启动键
(当面板出现""就表示机器现在是处于工作状态)



小tips

自动菜单不可使用预约功能
烹饪过程中,可按""时间键,重新设置所需要的时间。

预约功能

时钟/预约模式

预约功能就是给蒸箱提前设置烹饪时间和结束时间。

第一步



将准备好的食物放入蒸箱
轻触""开机键(大概3秒左右),机器开机了



第二步



点触""功能模式键,出现 " ” 蒸汽模式图标
(默认就是蒸汽模式, 依次选择你想要的烹饪模式, 认准图标)



第三步



点触">||"启动/暂停键,按 “” 或 “” 来设置好需要的温度度数
(详细设置时间看P9页, 例如我要90℃, 就设置成 )

第四步



点触">||"启动/暂停键,按 “” 或 “” 来设置好需要的时间
(详细设置时间看P9页, 例如40分钟)



第五步



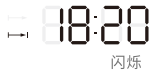
以上设置全部完成后, 快速按下 “” 预约功能键, 时间区域时针时间闪烁,按"" ""调整时间长短
(一定要出现这个 “” 结束时间图标, 操作才是正确的, 例如下午14点想要预约到18:20,就在14点的基础上增加时间到18:20)



第六步



接着再按 “” 预约键, 时间区域分针时间闪烁, 按 “” “” 调整时间长短
(分针时间调整到20分)



第七步



以上设置全部完成后, 点触 “>||” 启动/暂停键确认, 到此预约设置完成
(到了17:40(设置预约时间是把做食物的时间也算进去),它就会开始工作)



小tips

预约功能查询

预约功能启动后, 按 “” 预约功能键出现的是预约启动的时间; 再按 “” 键就是预约食物结束的时间; 最后按 “” 键是返回预约显示界面。

菜单模式

蒸菜单模式

包括肉类、鱼虾、蛋类、蹄筋、青菜、糕点、面食、热菜、水果九种模式的使用详解。

模式	举例	时间/温度	注意事项
肉类	粉蒸肉 荷叶鸡 蒸排骨	25分钟/110℃ 预设	食材、调料都准备好后放入蒸箱 烹饪过程中可更改时间/温度
鱼虾	蒸鱼 蒸蟹 蒸虾	15分钟/95℃ 预设	食材、调料都准备好后放入蒸箱 烹饪过程中可更改时间/温度
蛋类	蒸水蛋 虾仁蒸蛋 豆腐蒸蛋	15分钟/100℃ 预设	食材、调料都准备好后放入蒸箱 烹饪过程中可更改时间/温度
蹄筋	卤猪蹄 五香牛杂 萝卜牛腩	45分钟/115℃ 预设	食材、调料都准备好后放入蒸箱 烹饪过程中可更改时间/温度
青菜	清蒸芥菜 清蒸西兰花 蒜蓉娃娃菜	15分钟/95℃ 预设	食材、调料都准备好后放入蒸箱 烹饪过程中可更改时间/温度
糕点	南瓜饼 糯米糍 发糕	20分钟/95℃ 预设	食材、调料都准备好后放入蒸箱 烹饪过程中可更改时间/温度
面食	蒸包子 蒸馒头 蒸花卷	20分钟/95℃ 预设	食材、调料都准备好后放入蒸箱 烹饪过程中可更改时间/温度
热菜	热牛奶 热饭菜 热粥	15分钟/105℃ 预设	食材、调料都准备好后放入蒸箱 烹饪过程中可更改时间/温度
水果	冰糖雪梨 心太软 盐蒸橙子	10分钟/90℃ 预设	食材、调料都准备好后放入蒸箱 烹饪过程中可更改时间/温度

小tips

食谱可关注凯度微信公众号或去官网查询：www.casdon.com.cn

智能控设定及菜谱

P01~P02

快捷热菜 P01 蒸米饭 P02



蒸汽	105℃	15分钟
----	------	------

材料	
冷冻菜	1份

容器
耐热浅盘、网架、水箱

操作方法
①.从冰箱取出盛着冷冻菜的盘子。②.将盘子放在网架上,放入蒸箱。③.水箱中加满水。④.选择智能控P01,开始烹调。⑤.听到蜂鸣声后取出即可食用。



蒸汽	115℃	35分钟
----	------	------

材料	
大米	适量
水	适量

容器
陶瓷碗、网架、水箱

操作方法
①.凉水淘米,淘洗2-3次,直至水变清。②.将米沥干后,按照米和水为1:1.13的比例,倒进陶瓷碗,可以按个人喜好增减水量。若时间允许,浸泡30分钟后蒸煮口感更佳。③.陶瓷碗放到网架上,放入中层凸轨上。④.水箱中加满水。⑤.选择智能控P02,开始烹调。⑥.听到蜂鸣声后取出即可食用。

P03~P04

蒸馒头 P03 蒸包子 P04



蒸汽	95℃	20分钟
----	-----	------

材料		调料	
面粉	300克	白糖	20克
酵母粉	3克	温水	140克

容器
蒸盘、水箱

操作方法
①.面粉倒进不锈钢盆中,然后把白糖加入面粉里搅拌均匀;②.酵母粉倒进35℃左右的温开水里,静置5分钟;③.把酵母水缓缓地倒入面粉中,边倒边用筷子搅拌成絮状;④.将絮状的面粉揉成初步的三光面团(手光、盆光、面光);⑤.以手腕的力量为重,反复揉搓,直至把面团揉至表面光滑、细腻;⑥.给不锈钢盆盖上保鲜膜放在蒸盘上,放入蒸箱使用发酵功能,选择35℃,60分钟;⑦.听到鸣笛声后,取出面团,可见面团发酵至原来的2倍大;⑧.把面团进行排气,揉至原来面团的大小,再揉成长条;⑨.将长条面团切成4份,排列在蒸盘上,面团间要有间隔;⑩.进行二次发酵,使用发酵功能,选择35℃,60分钟;⑪.发酵好后,水箱加满水;⑫.选择智能控P03,开始烹调。⑬.听到机器工作结束提示蜂鸣声,戴上手套取出即可食用。



蒸汽	95℃	25分钟
----	-----	------

材料		调料	
面粉	400克	猪肉	200克
酵母粉	4克	老抽	8克
温水	210克	芝麻油	10克
白糖	5克	白砂糖	12克
		食盐	5克
		清水	20克
		香葱	10克

容器
蒸盘、水箱

操作方法
①.将面皮所有材料倒进不锈钢盆,然后用手反复搓揉后,收成圆面团;②.给不锈钢盆盖上保鲜膜放在蒸盘上,放入蒸箱使用发酵功能,选择30℃,20分钟;③.听到鸣笛声后取出面团,分成几个小面团,用擀面棒擀成中间厚四周薄的包子面坯;④.准备好猪肉沫,放入老抽、白糖、食盐顺着同一个方向搅拌;⑤.分两次把20克清水顺着同一个方向搅入肉沫,加入芝麻油拌匀,最后加入香葱;⑥.包子面坯包入肉馅后放在蒸盘上,发酵,选择30℃,30分钟;⑦.选择智能控P04,开始烹调。⑧.听到机器工作结束提示蜂鸣声,戴上手套取出即可食用。

P05~P06

蒸饺子P05 肉碎蒸水蛋P06



蒸汽	95℃	20分钟
材料	调料	
芹菜	100克	食盐 适量
猪肉	300克	调和油 适量
饺子皮	400克	水 适量

容器

网架、水箱

操作方法

①.猪肉剁成肉碎，芹菜切碎；②.肉碎和芹菜碎加盐搅拌均匀，随后静置半个小时；③.将饺子馅放入饺子皮中，手沾少许水，包好饺子；④.平盘抹上一层油，将包好的饺子摆在平盘上；⑤.把平盘放在网架上，放入电蒸箱；⑥.水箱中加满水；⑦.选择智能控P05，开始烹调。⑧.听到蜂鸣声后取出，蘸酱即可食用。

蒸汽	100℃	15分钟
材料	调料	
鸡蛋	2个	食盐 半小匙
瘦肉	少许	生抽 1/2匙
葱花	少许	

容器

炖盅或陶瓷碗、网架、水箱

操作方法

①.瘦肉切碎沫，加少许盐，用手抓匀，腌制15分钟。②.鸡蛋加盐搅拌，加温水至碗八分满。③.将蛋液过滤一下，滤掉多余的气泡。④.将腌制好的肉沫平铺在碗里，再把鸡蛋液倒进去，盖上保鲜膜。⑤.把碗放在网架上，放入蒸箱。⑥.水箱中加满水。⑦.选择智能控P06，开始烹调。⑧.听到蜂鸣声后取出，揭开保鲜膜，把生抽淋在蒸蛋上面，撒上一点葱花，即可食用。

P07~P08

清蒸豆腐P07 清蒸娃娃菜P08



蒸汽	95℃	10分钟
材料	调料	
豆腐	400克	色拉油 适量
香菜	少许	生抽 适量
辣椒	适量	白糖 适量
姜丝	适量	
上海青	适量	

容器

耐热浅盘、网架、水箱

操作方法

①.将新鲜豆腐切块，整齐地摆在盘子上。②取一小碗，倒入色拉油、生抽、白糖拌匀。③.在盘子上摆放上海青，撒上姜丝、辣椒，再将小碗中的调料淋在豆腐上。④.把盘子放在网架上，放入蒸箱。⑤.水箱中加满水。⑥.选择智能控P07，开始烹调。⑦.听到蜂鸣声后取出，撒上香菜即可食用。

蒸汽	95℃	15分钟
材料	调料	
娃娃菜	1颗	油 适量
粉丝	20克	食盐 适量
大蒜	适量	生抽 适量

容器

耐热浅盘、网架、水箱

操作方法

①.粉丝提前泡软，娃娃菜洗干净备用。②.把大蒜切成碎末。③.取一小碗，加入蒜蓉、油和食盐，搅拌均匀备用。④.将娃娃菜切开后铺在盘底。⑤.在娃娃菜中间放上粉丝，再撒上小碗里拌好的蒜蓉。⑥.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑦.水箱中加满水。⑧.选择智能控P08，开始烹调。⑨.听到蜂鸣声后取出，淋上生抽即可食用。

P09~P10

清炖鸡汤P09 腊味蒸五花肉P10



蒸汽	115℃	35分钟
材料	调料	
母鸡肉块	500克	食盐 适量
姜片	20克	
花旗参	3克	
枸杞	适量	
容器		
炖盅、网架、水箱		
操作方法		

①.用清水轻轻冲洗花旗参表面的灰尘，切片，备用。
②.用清水洗净鸡肉块，去杂质、血沫。③.把鸡肉块、花旗参片、姜片、枸杞放入炖盅，加水。④.将炖盅放在网架上，放入蒸箱。⑤.水箱中加满水。⑥.选择智能控P09，开始烹调。⑦.听到蜂鸣声后取出，撇去浮沫，加盐调味即可。



蒸汽	110℃	25分钟
材料	调料	
五花肉	250克	生粉 5克
腊肠	150克	生抽 10克
姜	适量	食盐 10克
葱	适量	白糖 10克
		鸡精 10克
		料酒 15克
容器		

耐热浅盘、网架、水箱
操作方法
①.将五花肉、腊肠洗净切片。②.姜去皮切丝，葱切粒备用。③.将五花肉用生粉、生抽、食盐、白糖、鸡精、料酒拌匀腌制5分钟，再放腊肠拌匀，放在盘子里撒上姜丝。④.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑤.水箱中加满水。⑥.选择智能控P10，开始烹调。⑦.听到蜂鸣声后取出，撒上葱花即可食用。

P11~P12

冬菇蒸肉饼P11 土鱿蒸肉饼P12



蒸汽	110℃	25分钟
材料	调料	
猪肉	250克	生粉 10克
冬菇	3个	生抽 10克
葱花	少许	食盐 8克
		白糖 8克
		鸡精 8克
		料酒 20克
		油 10克
容器		

耐热深盘、网架、水箱
操作方法
①.将冬菇用清水浸泡30分钟捞起。②.猪肉洗净、连同冬菇一起剁碎。③.将剁碎的猪肉、冬菇放入食盐、白糖、鸡精、料酒、生抽、生粉搅拌均匀，腌制20分钟。④.将腌制好的冬菇猪肉馅放入盘子中，抹平表面，淋上油。⑤.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑥.水箱中加满水。⑦.选择智能控P11，开始烹调。⑧.听到蜂鸣声后取出，撒上葱花即可食用。



蒸汽	110℃	25分钟
材料	调料	
土鱿	1只	生粉 2茶匙
猪肉	200克	生抽 1茶匙
香葱	10克	白糖 1茶匙
		料酒 1茶匙
		胡椒粉 1/4茶匙
容器		

耐热深盘、网架、水箱
操作方法
①.土鱿用水预先浸泡60分钟左右。②.猪肉洗干净切成片，再将肉片剁成肉酱。③.土鱿去除“外衣”和薄骨，洗净切粒。④.香葱切碎备用。⑤.把土鱿粒和肉酱放进盘子里，加入生粉、料酒、生抽、白糖及胡椒粉拌匀，腌制20分钟。⑥.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑦.水箱中加满水。⑧.选择智能控P12，开始烹调。⑨.听到蜂鸣声后取出，撒上葱花即可食用。

P13~P14

豉汁蒸凤爪P13 豉汁蒸排骨.....P14



蒸汽	115℃	30分钟
材料	调料	
鸡爪	300克	生粉3克
豆豉	3克	生抽3克
小红椒	少许	食盐3克
		白糖3克
		味精3克
		麻油3克
		胡椒粉3克
		紫金酱3克

容器
耐热深盘、网架、水箱

操作方法
①.将用开水烫6分熟的鸡爪和生粉拌匀。②.将小红椒洗净切段。③.将紫金酱、食盐、味精、白糖、麻油、胡椒粉一起搅拌均匀混合在盆内。④.再放入红椒段、豆豉、鸡爪一起拌和，最后放入生抽拌匀，装盘。⑤.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑥.水箱中加满水。⑦.选择智能控P13，开始烹调。⑧.听到蜂鸣声后取出即可食用。



蒸汽	115℃	35分钟
材料	调料	
排骨	500克	菜油1茶匙
豆豉酱	1汤匙	粟粉1茶匙
香葱	5克	豉油1茶匙
		白糖1茶匙
		胡椒粉1茶匙
容器		
耐热浅盘、网架、水箱		
操作方法		
①.排骨洗净斩块，葱洗净切碎。②.把排骨放在盘子里，加入菜油、白糖、粟粉、豉油、胡椒粉、豆豉酱拌匀腌制30分钟。③.将盘子放在网架上，放入蒸箱。④.水箱中加满水。⑤.选择智能控P14，开始烹调。⑥.听到蜂鸣声后取出，撒上葱花即可食用。		

P15~P16

清蒸粉蒸肉P15 金针云耳蒸鸡.....P16



蒸汽	100℃	25分钟
材料	调料	
五花肉	300克	蚝油1匙
蒸肉米粉	100克	生抽1匙
土豆	100克	料酒1匙
蒜蓉	少许	胡椒粉少许
		五香粉少许
		食盐少许
容器		
耐热浅盘、网架、水箱		
操作方法		
①.土豆洗净切块，放入清水中浸泡备用。②.五花肉洗干净切薄片，放在盘子里。③.五花肉加上食盐、生抽、料酒、蚝油、胡椒粉、五香粉，抓匀腌制60分钟入。④.将腌制好的五花肉均匀地裹上蒸肉米粉，腌制5分钟。⑤.取出土豆块平铺在盘子上，再铺上腌制好的粉蒸肉。⑥.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑦.水箱中加满水。⑧.选择智能控P15，开始烹调。⑨.听到蜂鸣声后取出即可食用。		

容器
耐热浅盘、网架、水箱

操作方法
①.土豆洗净切块，放入清水中浸泡备用。②.五花肉洗干净切薄片，放在盘子里。③.五花肉加上食盐、生抽、料酒、蚝油、胡椒粉、五香粉，抓匀腌制60分钟入。④.将腌制好的五花肉均匀地裹上蒸肉米粉，腌制5分钟。⑤.取出土豆块平铺在盘子上，再铺上腌制好的粉蒸肉。⑥.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑦.水箱中加满水。⑧.选择智能控P15，开始烹调。⑨.听到蜂鸣声后取出即可食用。



蒸汽	110℃	25分钟
材料	调料	
三黄鸡	半只	粟粉1茶匙
云耳	20克	蚝油1汤匙
金针	20克	麻油1茶匙
红枣	5个	豉油1汤匙
姜	10克	米酒1茶匙
		白糖1茶匙
容器		
耐热深盘、网架、水箱		
操作方法		
①.鸡洗干净斩成小块。②.把金针、云耳和红枣用水浸泡至软。③.将红枣对半切，金针、云耳、香葱和姜切。④.将所有调味料及姜丝放入鸡肉里，拌匀腌制20分钟入。⑤.取一深盘，把云耳和金针菜放入盘底，再放入腌好的鸡肉块。⑥.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑦.水箱中加满水。⑧.选择智能控P16，开始烹调。⑨.听到蜂鸣声后取出即可食用。		

容器
耐热深盘、网架、水箱

操作方法
①.鸡洗干净斩成小块。②.把金针、云耳和红枣用水浸泡至软。③.将红枣对半切，金针、云耳、香葱和姜切。④.将所有调味料及姜丝放入鸡肉里，拌匀腌制20分钟入。⑤.取一深盘，把云耳和金针菜放入盘底，再放入腌好的鸡肉块。⑥.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑦.水箱中加满水。⑧.选择智能控P16，开始烹调。⑨.听到蜂鸣声后取出即可食用。

P17~P18

清蒸石斑P17 清蒸鲈鱼..... P18



蒸汽	100℃	15分钟
----	------	------

材料		调料	
青石斑鱼	1条	白酒	适量
葱段	20克	花生油	适量
姜丝	10克	蒸鱼豉油	适量
胡萝卜	20克		

容器

耐热浅盘、网架、水箱

操作方法

①.石斑鱼去鳞及内脏，洗净。②.在鱼身的两面划上一字刀。③.将胡萝卜切成丝备用。④.在盘中垫上一部分葱段和姜丝。⑤.放入石斑鱼，淋上一些白酒。⑥.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑦.水箱中加满水。⑧.选择智能控P17，开始烹调。⑨.听到蜂鸣声后取出，去掉汤汁。⑩.撒上剩下的葱段、姜丝和胡萝卜丝。⑪.炒锅放上适量的花生油，把油烧热。⑫.将烧热的油淋在鱼的身上，再淋上蒸鱼豉油即可。



蒸汽	100℃	15分钟
----	------	------

材料		调料	
鲈鱼	1条	食盐	适量
香葱	3根	蒸鱼豉油	适量
辣椒	适量	花生油	适量
姜	1小块		

容器

耐热浅盘、网架、水箱

操作方法

①.鲈鱼去鳞及内脏，洗净。②.在鱼身的两面划上一字刀，并用食盐轻轻抹遍鱼身。③.部分姜切片，葱白切段，另一部分姜和葱切成丝备用。④.把鱼放入盘中，鱼身上放姜片和葱白段。⑤.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑥.水箱中加满水。⑦.选择智能控P18，开始烹调。⑧.听到蜂鸣声后取出，去掉汤汁。⑨.把辣椒、姜丝和葱丝铺在鱼身上。⑩.炒锅放上适量的花生油，把油烧热。⑪.将烧热的油淋在鱼的身上，再淋上蒸鱼豉油即可。

P19~P20

蒜蓉粉丝蒸虾P19 清蒸大闸蟹..... P20



蒸汽	100℃	15分钟
----	------	------

材料		调料	
虾	300克	生抽	1匙
粉丝	50克	食盐	少许
蒜	适量	白糖	少许
红椒	1/4个		
香葱	适量		

容器

耐热浅盘、网架、水箱

操作方法

①.粉丝用清水泡软。②.虾去头去虾线。③.将虾沿背部剖开。④.用刀在虾肉上纵切几刀，不要把虾肉切断。⑤.将泡好的粉丝剪成两段，平铺在盘中。⑥.将剖好的虾摆好造型。⑦.将香葱、蒜和红椒切沫。⑧.取一小碗放入蒜沫，加入食盐、白糖、生抽和清水。⑨.将调好的酱料淋在虾上。⑩.将盘子放在网架上，放入蒸箱。⑪.水箱中加满水。⑫.选择智能控P19，开始烹调。⑬.听到蜂鸣声后取出，撒上红椒末和葱花装饰，即可食用。



蒸汽	105℃	30分钟
----	------	------

材料		调料	
大闸蟹	3只	香油	适量
葱	适量	酱油	适量
姜	适量	香醋	适量
蒜	适量		

容器

网架、水箱

操作方法

①.把大闸蟹用板刷洗净。②.葱、姜、蒜洗净切碎。③.将酱油、香醋、香油、葱姜蒜沫放入碗中，混合均匀成蘸料备用。④.将洗净的大闸蟹放在网架上，放入蒸箱。⑤.水箱中加满水。⑥.选择智能控P20，开始烹调。⑦.听到蜂鸣声后取出，蘸上调好的蘸料即可食用。

使用常识

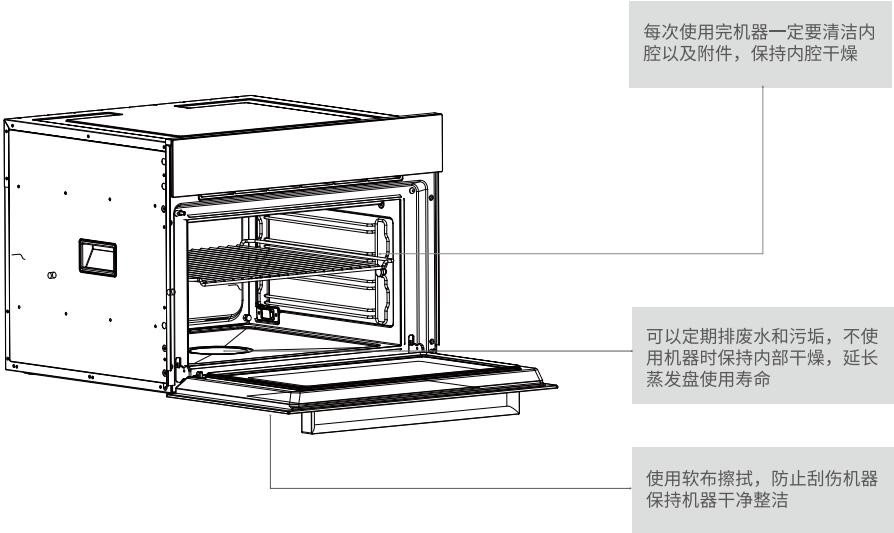
下列情况均属正常	
使用蒸汽时有声音	这是水箱吸水时混入的空气造成的声音，是正常现象。
停止工作后，机器风扇继续转动	这是正常现象，使用后的机器温度较高，机器的主动散热系统介入，利用风扇降温，以延长机器使用寿命。
蒸汽积聚于炉门和有热风从排气口排出	烹调时，食物会有蒸气散发，而大部分会从排气口排出，但蒸气会在较凉的地方如炉门上凝聚，这是正常现象。
未摆放食物而不慎启动机器	短时间内工作不会造成损害，但用户应尽量避免。
腔体后侧有变黄现象	金属离子受热作用下产生的黄色印记，这属于正常现象，既不影响使用，也不会对人体产生危害。
门密封圈可能会产生变形	门密封圈在高温作用下可能发生变形的情况，这并非损坏，属于正常现象，不影响产品本身性能及使用。
首次使用电蒸箱时，产品有少量白烟冒出及异味	这是由炉腔里保护部件的过多的油脂挥发引起的。

附注：
烹调时若水箱内装的是自来水，水中的矿物质达到一定的量时会使蒸汽发生器产生水垢。因此建议机器在不使用状态时最好把水箱取出或是把水箱取出倒干净水再放入机器。同时建议每月至少清洗一次进出水管道，方法：在水箱中加入除垢剂，比例50:1，启动纯蒸100℃，时间30分钟，程序工作结束后抽出水箱换上清水再启动纯蒸100度30分钟，完成后将底部接水槽的水倒干净，腔内擦干净通风即可。(除垢剂比例可以按买的除垢剂说明来使用)

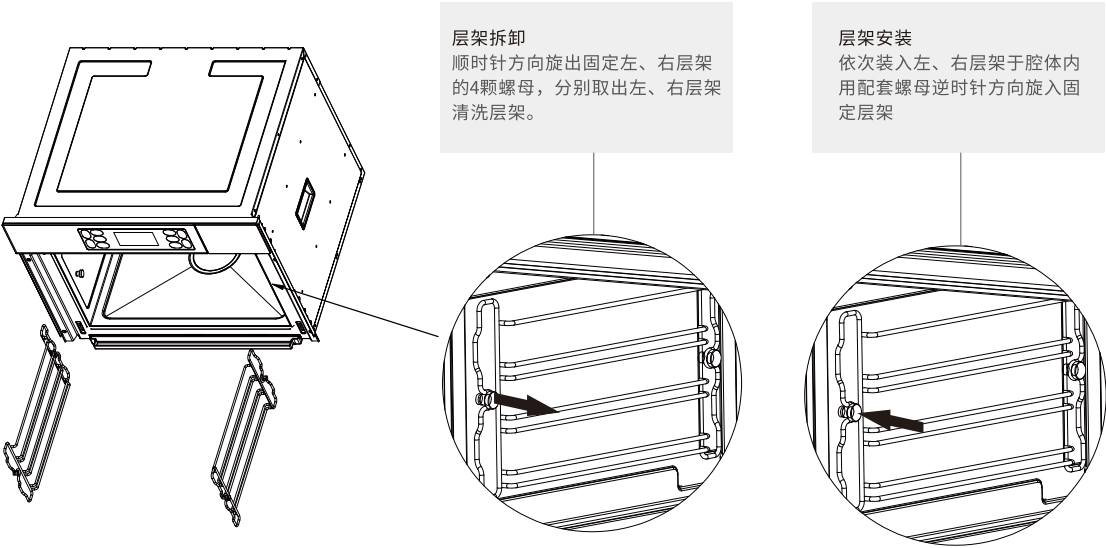
清洁与维护

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腔和附件，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,304不锈钢内腔，小心刮花。(如钢丝球)



层架拆卸与安装

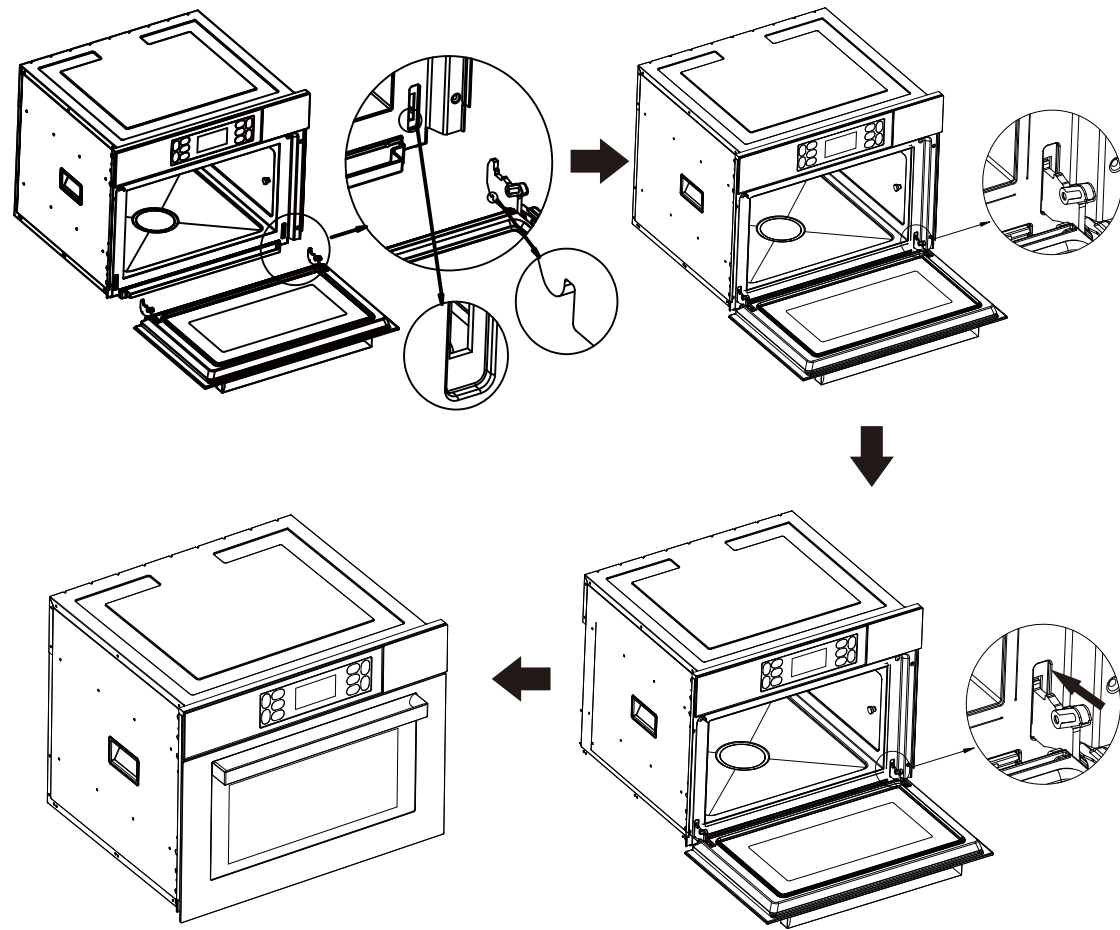


门组件安装

步骤如下：

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。



4、门组件完成安装后，关门状态。

3、将门组件的安全扣往下扣合。



如无必要不要拆装，以免损坏机器！
如要拆装请在专业人员指导下拆装，因不当操作导致的机器损坏不在保修范围内！

注意事项

为了防止给使用者带来不便以及对机器造成损伤，请认真阅读务必遵守以下注意事项。

切勿使用强洗涤剂、香蕉水、汽油、研磨粉和金属刷来清洗炉子的任何部位。蒸汽炉在长时间使用后，腔体内有异味，可以在腔体内放置5-6片柠檬，使用普通蒸汽功能，设置110°C工作15-20分钟后，即可清除异味。

1.清洗炉腔之前，须关闭蒸汽炉，并从插座上拔去电源线插头。

2.经常保持炉腔清洁。当食物或汤水溅到炉内壁时，可用湿布擦去。不宜用硬质物料，如炉内壁很脏则可使用软性洗涤剂，切勿使用粗糙、磨损性的洗涤剂。

3.蒸汽炉烹调用水建议使用纯净水或蒸馏水，若长期使用自来水，腔体内壁上会有水垢产生。

4.水箱至少每月检查一次，有必要时向外水平取出水箱，在清洁水箱时，需用柔软的细布，轻轻擦拭水箱内壁，擦洗干净后放回原处。

5.烹调完毕，需清理接水板中腔体内残留的水。

6.应经常清洁门的密封面，可用软干布擦净。

7.如控制台被弄湿，则请用软的干布抹擦，不能用粗糙、磨损性的洗涤剂来擦控制台，擦控制台时，请将电源切断，以免误操作。

8.蒸汽炉若长期不用，应拔掉电源插头，腔体内清洁干净后放在通风干燥，没有腐蚀性气体的环境中。

9.炉子发生故障，必须由本厂培训的专业维修人员检修，其它任何人拆修将是危险的。

10.更换炉灯前必须断开电源，打开机壳，炉灯要采用本公司的专用型号。

11.不能用粗糙的清洁器或锋利的金属刮洗玻璃炉门，因为这样会引起玻璃的破碎。

12.在清洁食物盘、接油盘器皿时，请用软质物料（比如布类物料）来清洁，勿用硬质物料（比如金属类物料），以免刮伤器皿，破坏保护层。

13.处理并抛弃此产品时，应遵守当地环境管理条例。更多关于此产品的处理、回收、循环使用等信息，请咨询当废弃家电处理服务站，和地城市的相关管理部门。

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
显示屏上没有显示	▶	电蒸箱没有连接电源 电源线不能正常工作	接上电源（配有保险丝） 联系售后服务部
显示屏显示异常	▶	显示屏损坏 电路板电子组件损坏	联系售后服务部 联系售后服务部
烹调期间炉门泄露出水或水蒸气	▶	门不能关严实 门的密封边损坏	重新把炉门关上 联系售后服务部
箱门漏气	▶	门组件上的密封圈装配不良 门钩损坏	联系售后服务部 联系售后服务部
炉灯不亮	▶	炉灯损坏 主机计算机板损坏	联系售后服务部 联系售后服务部
风扇不能正常工作	▶	电机损坏 主计算机板损坏	联系售后服务部 联系售后服务部
按键失灵	▶	导电橡胶按键装配不良或损坏 电路板电子组件损坏	联系售后服务部 联系售后服务部
不出蒸汽	▶	水管打折、堵塞或损坏 蒸汽发生器损坏 注水系统密封不好	联系售后服务部

代码故障

可以根据故障描述来判断原因以及解决方法

代码		代码诠释
E-1	腔体高温保护 (腔体传感器温度高于安全设定)	停止工作，打开炉门等8~10分钟后，则可重新启动工作。 停止工作，等8~10分钟后，则可重新启动工作。
E-2	蒸发盘高温保护 (蒸发盘传感器温度高于安全设定)	停止工作，打开炉门等8~10分钟后，则可重新启动工作。 停止工作，等8~10分钟后，则可重新启动工作。
E-3	腔体低温保护 (连续工作3分钟温度低于35℃)	联系售后服务
E-4	蒸发盘低温保护 (连续工作3分钟温度低于35℃)	联系售后服务
E-5	传感器连接出故障 (腔体或蒸发盘传感器开路)	联系售后服务
E-6	传感器感应出故障 (腔体或蒸发盘传感器短路)	联系售后服务

技术数据

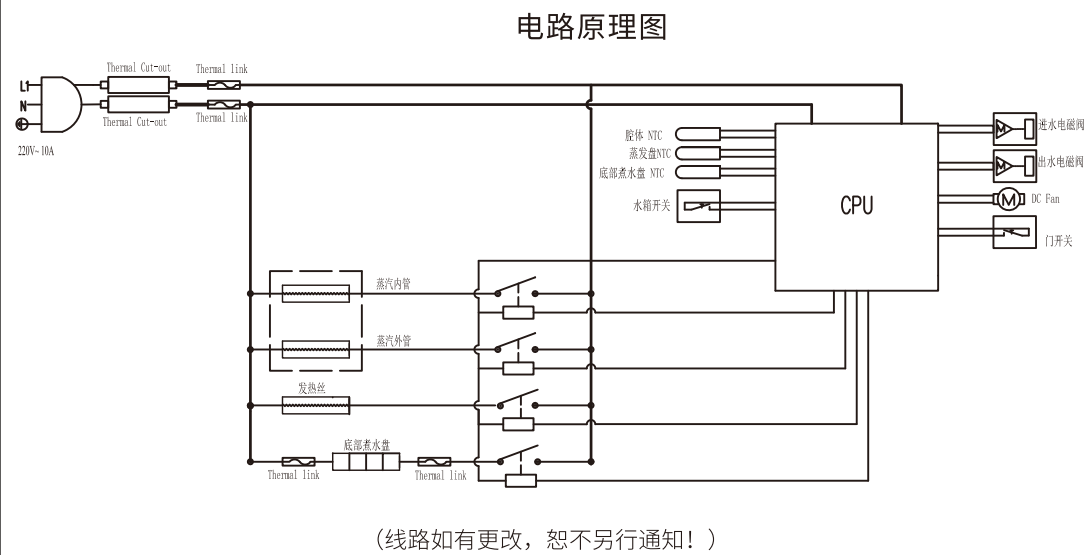
告用户环境影响书

“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产生对环境和人类健康造成不利影响。

电气原理图



规格参数

机器各项参数

品名	蒸汽烤箱(蒸箱)
型号	SR56B-FB
电压/频率	220-240V~/50Hz
额定输入功率	2100W
净重/毛重	25/31.1kg
单层搁架额定承重量	10kg
容积	60L
蒸汽温度调节范围	50~115°C
水箱容积	1.3L
电源插头	10A
电线长度	1米
外形尺寸（宽*深*高）（mm）	595*555*455
嵌入部分尺寸（宽*深*高）（mm）	560*540*445
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	○	○	○	○	○	○
水箱	○	○	○	○	○	○
炉脚	○	○	○	○	○	○
接水板	○	○	○	○	○	○
温控器	X	○	○	○	○	○
开关	○	○	○	○	X	X
电源线	○	○	○	○	X	X
内部线	○	○	○	○	X	X
热熔断体	○	○	X	○	X	X
线路板	○	○	X	○	X	X
电脑板	X	○	○	○	○	○
门体密封圈	○	○	○	○	○	○
水管	○	○	○	○	○	○
发热密封圈	○	○	○	○	○	○
热熔断体支架	○	○	○	○	○	○
腔体	○	○	○	○	○	○
蒸发盘	○	○	○	○	○	○
螺丝	○	○	○	○	○	○
包材物料	○	○	○	○	○	○
本表格依据SJ/T 11364的规定编制						
▶ ○：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。						

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06Cr19Ni10	/
2	炉灯玻璃	硼硅玻璃	/
3	蒸汽出口挡片	不锈钢06Cr19Ni10	/
4	传感器	不锈钢06Cr19Ni10	/
5	螺钉	不锈钢06Cr19Ni10	/
6	密封圈	聚二甲基硅氧烷	/
7	门玻璃	钢化玻璃	/
8	蒸汽导管	乙烯基封端的二基甲基乙烯基(硅氧烷与聚硅氧烷)+羟基封端的聚二甲基硅氧烷；羟基封端的二甲基（硅氧烷与聚硅氧烷）+二氧化硅	/
9	蒸发盘	压铸铝Y113+聚四氟乙烯涂层	/
10	水箱	4.4'-亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物	/
11	水箱盖	丙烯腈-苯乙烯-丁二烯共聚物	/
12	水箱阀芯	POM 聚甲醛	/
13	水箱弹簧	不锈钢06Cr19Ni10	/
14	水箱支架	4.4'-亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物	/
15	网架	不锈钢06Cr19Ni10	/
16	蒸盘	不锈钢06Cr19Ni10	/
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准：GB4806.1,GB4806.5,GB4806.7,GB4806.9,GB4806.10,GB4806.11			

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，以实际产品为准。

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与服务指南,以便准确的使用。如果发生故障时,请事先对照(产品对应型号的产品使用说明中的“故障排除”相关内容)检查。在故障排除内容中不能排除故障的情况,请尽快恰询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

- ♥ 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。
- ♥ 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。
- ♥ 其他保修政策,按照中华人民共和国相关法律规定执行。
- ♥ 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.超出相关法律法规的有效期限和免费维修期限的;
- 2.按照《产品使用说明书》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。