

蒸烤一体机

中国蒸烤箱专家

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: 2021-10/01A



凯度电器公众号
微信扫码, 服务即到



扫码成为会员
免费领取烘焙课程

SV3080DEB-B7

SV3081DEW-C7

SV3082DEC-D7

SV3083DEP-E7

SV3084DEL-F7

产品说明书

目录索引

产品安全注意事项	1-2	注意事项	28
产品介绍	3-4	烘烤时常见现象及处理办法.....	29
安装指导	5	清洁与维护	30
加热原理	6	水箱使用注意事项	31
烹饪注意事项	7	使用常识	32
烹饪技巧	8	故障排除	33
控制面板	9	代码故障	34
功能介绍	10	技术数据	35
功能模式使用步骤	11-23	规格参数	36
纯蒸模式	11	电器产品有害物质限量说明 (RoHS)	37
蒸烤模式	12	食品接触材质说明	38
纯烤模式	13	维修服务	39
热饭模式	14		
烘焙模式	15		
蒸鱼模式	16		
蒸面模式	17		
蒸玉米模式	18		
烤鸡翅模式	19		
蛋糕模式	20		
嫩烤模式	21		
蒸排骨模式	22		
发酵模式	23		
烹饪用具的选择.....	24		
常见食物的烹饪时间建议	25-27		

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	



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 220V ~ 50Hz 以外的电源。



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。

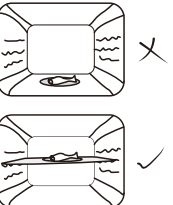
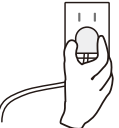
长时间不使用的时候，应拔下电源插座的插头，避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。

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。





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，切勿在烹饪含有酒精的食物



电器门玻璃如果有刮伤，可能会导致裂开。请不要使用玻璃刮刀、剧烈或腐蚀性的清洁用品或洗涤剂清洁电器门。

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。

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，我司严格控制在3%之内。

小tips

请仔细阅读本说明书，务必遵守以上注意事项！

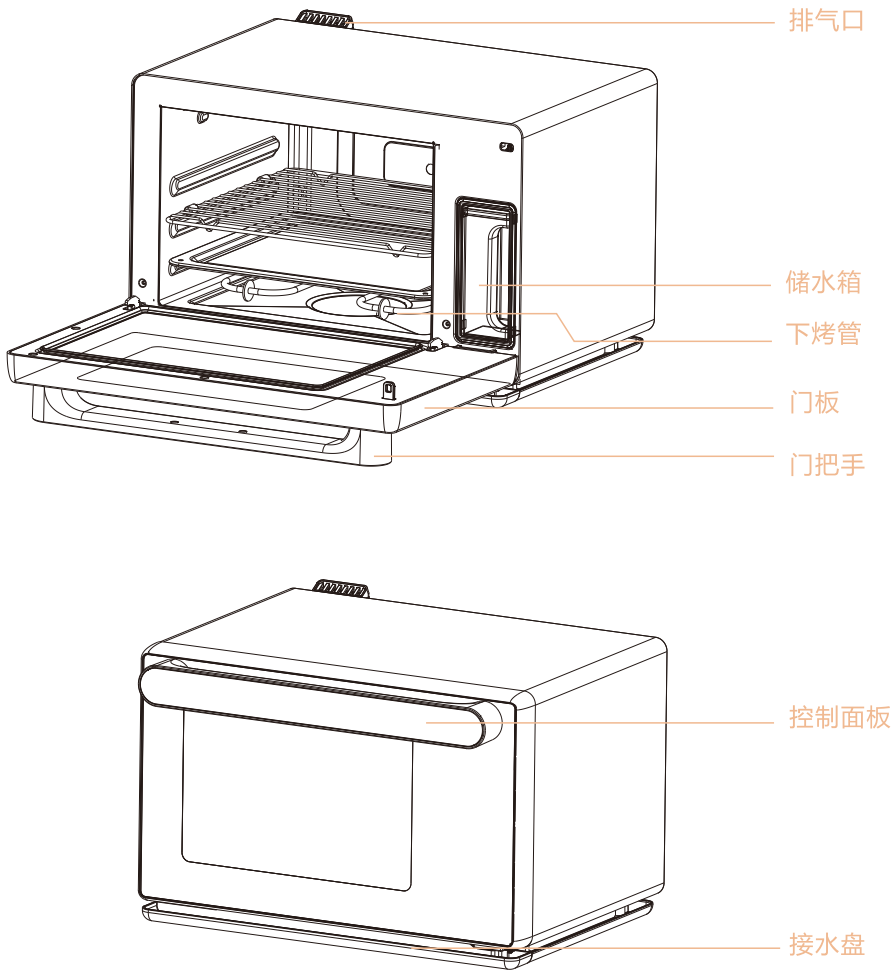
产品介绍

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

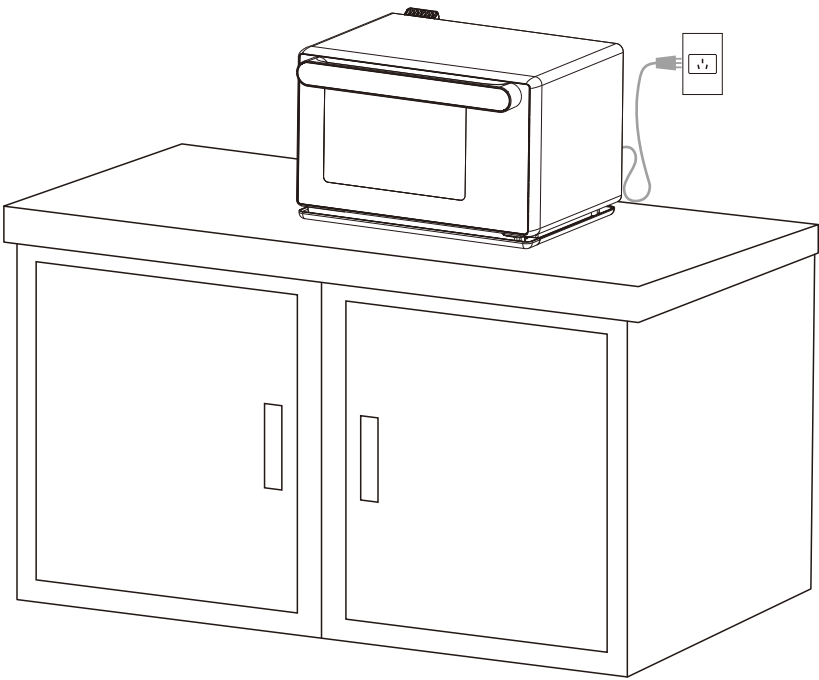
序号	名称	线稿图	数量	作用
1	烤盘		1件	烧烤或者制作其他菜，也可以置于金属网架下方，用于接纳溶解油脂或者食物残渣
2	接油盘		1件	用来接食物滴落的油脂以及掉落的残渣碎屑
3	网架		1件	可以用做支撑，上面搁置盛放食物的器皿
4	防烫手套		1个	用来拿取蒸烤箱里面的器皿防止烫伤
5	接水盘		1个	蒸烤过程中蒸发的水分，会收集在此盘中，每次使用完，接水盘中的水需清理干净
6	说明书		1本	教您快速上手使用机器
7	菜谱		1本	教您正确使用蒸烤箱做菜

附件（配件）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卷标上的一致。
- 请把蒸烤箱内的包装物全部取出。
- 应仔细查看蒸烤箱是否有损坏, 如有损坏, 请立刻联络经销商或本公司维修部。
- 此蒸烤箱较重, 应放置于有足够承托力的水平面上, 确保蒸烤箱及食物的重量能安全承托。
- 本蒸烤箱应放置于通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用, 远离高温及蒸汽。
- 切勿在蒸烤箱顶部放置任何物品, 并保持与顶部壁柜距离至少20厘米。
- 蒸烤箱两旁应与墙壁距离至少2厘米, 背部应与墙壁距离至少3厘米。
- 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, 必须确保此蒸烤箱接地良好。



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)。但个别需覆保鲜膜的菜详见菜谱。
纯烤	上下管加热	利用上下发热管加热 食谱例: 蛋糕、蛋挞  	加热后请立即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时间短。

烹饪注意事项



提醒

首次使用保养

新机首次使用,启动烤功能使机器空烤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。



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。

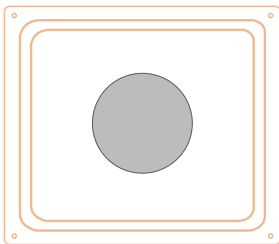
烹饪技巧

时间

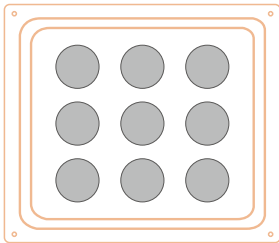
每份食谱都备有烹调参考时间,但是由于食物具体的形状,加热前的温度和所处的位置不同必须相应调整加热时间;通常按照食谱参考时间设定最短加热时间,看看食物的熟透程度后再加时间烹调,若一开始就用长时间烹调的话熟透食物是无法变生的。

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。

主要功能使用步骤

纯蒸模式

纯蒸模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在80°C-115°C的范围内;它适用于清蒸类的食物,如蒸鱼/包子馒头/清蒸大闸蟹，把食物放在食物盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



点触“/”温度调节键，默认“100°C”
(温度调节是5°C一调节，设置成你想要的度数)



第三步



点触“/”时间调节键，默认“15分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键，机器开始运行
(温度调整是5°一调整，也可以长按,数字越来越小)



小tips

开机
长按“”键3秒左右，机器进入待机状态。

烹饪过程中更改温度时间的设置
工作中调整温度及时间:可以通过调节键随时调整参数(调节中数码管闪烁显示)，调整后10秒内自动生效，或按启动键后立即生效；

蒸烤模式

蒸烤模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在120°C-230°C的范围内;它适用于热饭菜、热牛奶、烤欧包、烤茄子等，把食物放在食物盘上，选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



点触“/”温度调节键，默认“180°C”
(温度调节是10°C一调节，设置成你想要的度数)



第三步



点触“/”时间调节键，默认“15分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键，机器开始运行



小tips

温馨提醒：
烤功能长时间使用后，打开机器散热，再使用其他功能，以免出高温保护的错误代码提示。

纯烤模式

纯烤模式的使用步骤详解,可设定的温度区间在40°C-230°C的范围内;它适用于烤蛋糕、烤面包、烤披萨、烤牛排,把食物放在食物盘上,选择合适的时间和温度后即可开始烹饪。(纯烤模式下可启动独立控温功能,具体操作如下)

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



点触“”温度调节键,默认“180°C”
(温度调节是10°C一调节,设置成你想要的度数)



第三步



点触“”时间调节键,默认“15分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键,机器开始运行



独立控温设置步骤

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



点触“”温度键,“”上管控制键亮起
点触“”温度调节键,默认“180°C”



第三步



点触“”温度键,“”下管控制键亮起
点触“”温度调节键,默认“180°C”



第四步



点触“”启动键,机器开始运行



常用功能使用步骤

热饭菜模式

热饭菜模式的使用步骤详解,可设定的温度区间是40-230°C,它适用于加热各种饭或者菜及汤等。

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



点触“”温度调节键,默认“230°C”
(温度调节是10°C一调节,设置成你想要的度数)



第三步



点触“”时间调节键,默认“5分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键,机器开始运行
(温度调整是10°C一调整,也可以长按,数字越来越小)



烘焙模式

烘焙模式的使用步骤详解,可设定的温度区间是40-230℃,它适用于烘焙各类点心、烧烤等。

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



点触“/”温度调节键,默认“180℃”
(温度调节是10℃一调节,设置成你想要的度数)



第三步



点触“/”时间调节键,默认“15分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键,机器开始运行
(温度调整是10℃一调整,也可以长按,数字越来越小)



蒸鱼模式

蒸鱼模式的使用步骤详解,时间默认为15分钟,温度默认为100℃,它适用于蒸鱼、水蛋、海鲜类等食物。

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



默认100℃,温度无需调节”



第三步



点触“/”时间调节键,默认“15分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键,机器开始运行



蒸面食模式

蒸面食模式的使用步骤详解, 温度默认为100°C, 时间默认为20分钟, 它适用于蒸速冻包子、馒头、饺子等食物。



蒸玉米模式

蒸玉米模式的使用步骤详解, 温度默认为100°C, 时间默认为30分钟, 它适用于蒸玉米等食物。



烤鸡翅模式

烤鸡翅模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在40-230℃，它适用于烤鸡翅、披萨等食物。

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



点触“”温度调节键，默认“180℃”
(温度调节是10℃一调节，设置成你想要的度数)



第三步



点触“”时间调节键，默认“25分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键，机器开始运行
(温度调整是10℃一调整，也可以长按，数字越来越小)



蛋糕模式

蛋糕模式的使用步骤详解，可设定的温度区间在40-230℃，它适用于西饼、点心等食物。

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



点触“”温度调节键，默认“160℃”
(温度调节是10℃一调节，设置成你想要的度数)



第三步



点触“”时间调节键，默认“50分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键，机器开始运行
(温度调整是10℃一调整，也可以长按，数字越来越小)



嫩烤模式

嫩烤模式的使用步骤详解, 可设定的温度区间在120-230°C, 它适用于烤鸡翅, 外酥里嫩的口感, 鲜嫩多汁。

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



点触“”温度调节键, 默认“180°C”
(温度调节是10°C一调节, 设置成你想要的度数)



第三步



点触“”时间调节键, 默认“15分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键, 机器开始运行
(温度调整是10°一调整, 也可以长按, 数字越来越小)



蒸排骨模式

蒸排骨模式的使用步骤详解, 时间默认为40分钟, 温度默认为100°C, 将排骨蒸的软烂。

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



默认100°C, 温度无需调节”



第三步



点触“”时间调节键, 默认“40分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键, 机器开始运行



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

开

第二步



再次点触“”炉灯键, 炉灯就会熄灭

关

发酵模式

发酵模式的使用步骤详解, 温度可设定范围30-40°C,它适用于面团、酸奶发酵。

第一步



点触“”功能选择键
(所选图标比其它图标颜色会稍微更亮一点)



第二步



点触“”温度调节键, 默认“40°C”
(温度调节是5°C一调节, 设置成你想要的度数)



第三步



点触“”时间调节键, 默认“60分钟”
(设置成你想要的时间)



第四步



点触“”启动键, 机器开始运行
(温度调整是5°一调整, 也可以长按,数字越来越小)



菜单模式

机器内置50道智能菜谱, 方便0基础小白操作。

1-10	11-20	21-30	31-40	41-50
带子蒸豆腐 清蒸豆腐 水蒸蛋 酱醋蒸茄子 酥蒜蒸南瓜 苦瓜盏 冬菇蒸肉饼 土鱿蒸肉饼 豆豉蒸排骨 粉蒸排骨	豉汁蒸凤爪 粉蒸肉 三色蒸五花肉 腊味蒸五花肉 金针云耳蒸鸡 冬菇荷叶红枣蒸鸡 鲜虾干蒸 蒜香蒸大虾 清蒸大闸蟹 清蒸石斑鱼	清蒸鲈鱼 清蒸鲈鱼 云耳冬菇蒸甲鱼 清蒸鲜鲍鱼 咖啡猪肋排 照烧汁三文鱼 烤玉米 烤火腿肠 意式千层面 蒜蓉粉丝娃娃菜	冰糖雪梨银耳汤 经典套餐 烤鸡翅 叫花鸡 柠香烤鸡 香烤肉串 烤茄子 香烤红薯 烤紫薯 烤马铃薯片	韩式辣酱烤鱿鱼 蒜香牛油焗扇贝 意大利蒜香多士 曲奇 奶油泡芙 卷筒蛋糕 香橙杏仁玛德莲蛋糕 法式蝴蝶酥 香蕉蛋糕 蒸葡萄干蛋糕

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：内侧有彩色图的容器，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、竹制制容器及经过耐热加工处理的纸质品可使用
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：金属容器的把手是树脂材料的，请不要使用	✓	铝箔 	✓	✓
烤盘/滤渣盘 	✓	✗	网架 	✓	✓

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---在锅上抹油，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 (千克)	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)
 蒸烤模式 120-230	藕片	0.3	烤盘	2	否	200-210	25-30
	羊肉串（嫩）	0.5	网架、烤盘	2	是	210	18-20
	鸡中翅（嫩）	0.5	网架、烤盘	2	否	210	18-20
	软欧包	0.5	烤盘	2	是	180-200	20-25
 纯烤模式 40-230	烤鸡（全鸡）	1.5	烤盘	1	否	150	50-60
	戚风蛋糕(6/8寸)	-	网架、烤盘	1	是	140-150	45-60
	曲奇饼干	-	烤盘	2	是	170-180	18-20
	鸡中翅（焦）	0.5	网架、烤盘	2	否	210-220	18-20
	羊排	1	烤盘	2	否	220-230	25-30
	牛排	0.5	烤盘	2	是	210-220	10-12
	鸡排	0.5	烤盘	2	是	210	18-20
	红薯	0.5	网架、烤盘	3	是	230	35-40
	披萨饼	-	烤盘	2	是	200-210	18-20
	烤肉（猪肉）	0.5	烤盘	2	是	190-210	15-20
	蛋挞	-	烤盘	2	否	210-230	15-20
	鸡肉（块状）	0.5	烤盘	2	否	200	15-20
	汉堡肉	0.5	烤盘	2	是	210	15-20
	鱿鱼	0.5	烤盘	2	是	220-230	15
	秋刀鱼	0.5	烤盘	2	否	200	15
	羊肉（串）	0.5	网架、烤盘	2	是	210	18-20
	排骨	1	烤盘	2	是	210	30-35
	烤鱼	1.5	烤盘	2	否	190	30-40

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（整只建议延长时间至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

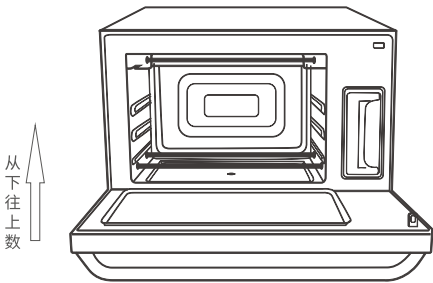
注意事项



- 1.不得以拉扯电缆的方式将蒸烤箱的电源插头从插座上拔出。
- 2.清洗内胆时，应先将附件取出，然后用抹布清洁即可。
- 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.如果蒸烤箱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，烤架必须始终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箱的上层。
 - b.需要烹饪较短时间的食品应放在蒸烤箱的第一层。



图片仅供参考，以收到实际产品为准

小tips

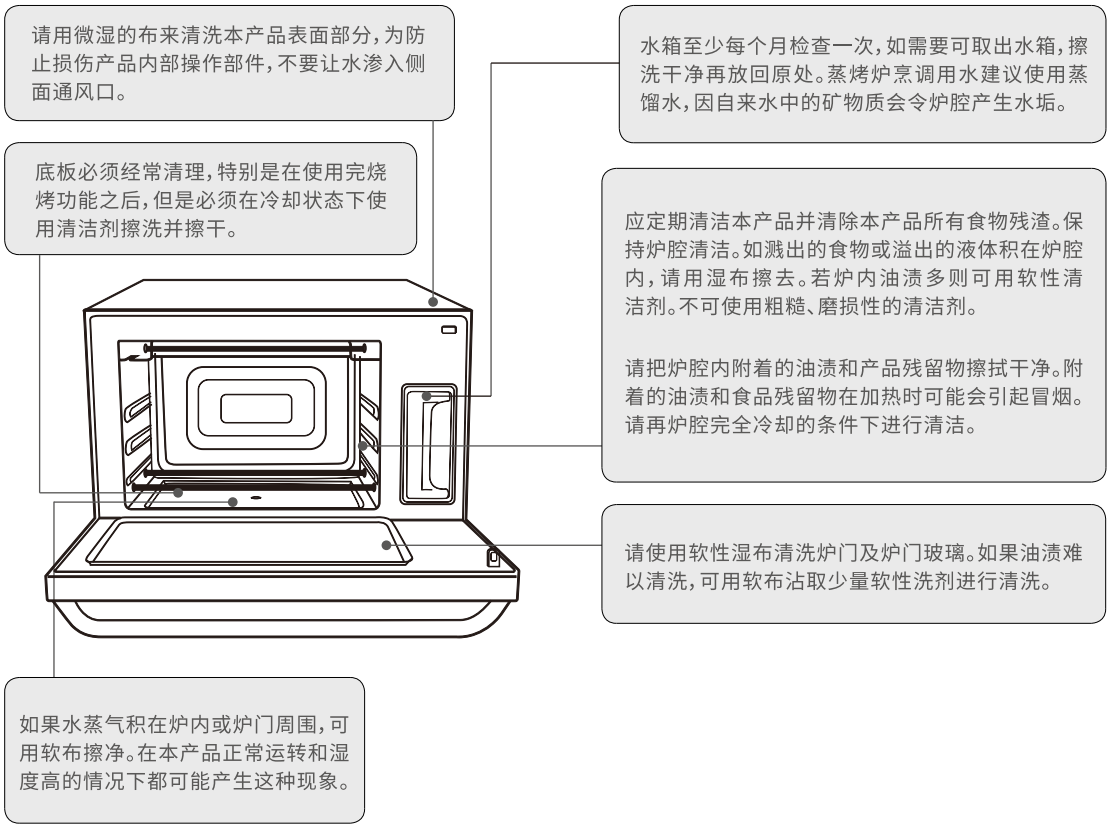
- 注意：
- 为发挥本机最佳性能，延长其使用寿命，应经常注意保养。保养前必须拔掉电源插头并开机确认已经切断电源。
 - 建议一个月进行一次除垢

烘烤时常见现象及处理办法

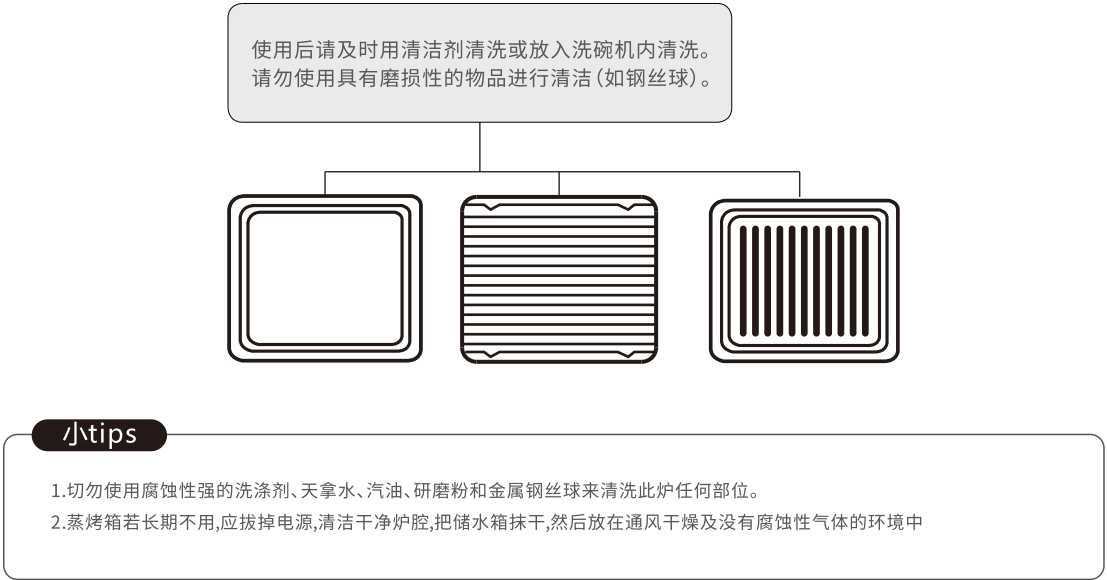
i		
现象	原因分析	处理办法
烘烤不均匀	· 烤层位，不正确 · 食物没有放烤盘居中位 · 功能选择不正确	· 选择适合的烤层位 · 把食物放在烤盘居中位 · 选择正确的功能
烤出的食物上表层颜色或底部颜色较深	· 功能选择不正确 · 食物大小不一或食物未放均匀 · 烘烤温度太高 · 烤层位太高或太低 · 烘烤期间烤箱门开的次数太多	· 选择正确的功能 · 食物大小切均匀，并在烤盘上放均匀 · 调低温度 · 改放到低一层或高一层的位 · 至少烤到一半时间才可以开一次门
烤出的糕饼有裂缝和深厚的锅巴层	· 时间太长 · 烘烤温度太高 · 制作糕饼配方或操作过程有误 · 容器选择不正确	· 调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

机器机身维护



机器配件维护

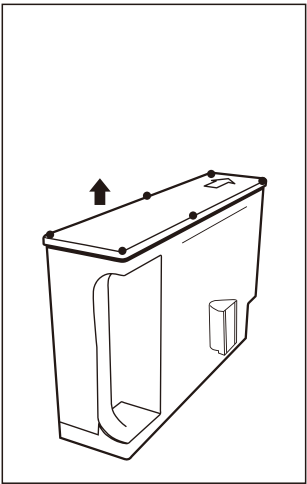


水箱使用注意事项

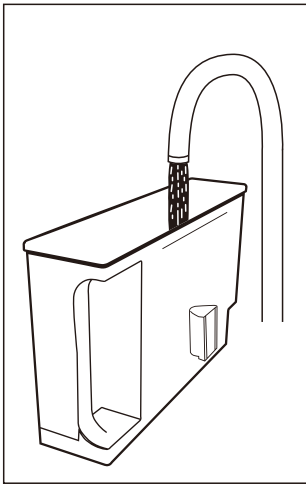


1.2L水箱

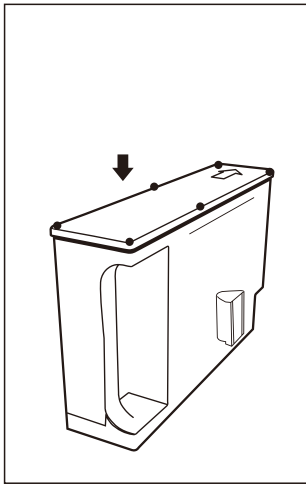
- 1 水箱中的水可以使用自来水或纯净水, 请勿使用井水等矿物质含量太高的水, 以免影响机器的寿命。
- 2 水箱插入推到位后安装完成。若非完全推到位, 可能导致无法出水, 而置蒸汽发生器处于空烧状态, 造成蒸汽烤箱的损伤。
- 3 水箱添加水时, 请将水添加至加水线处。
- 4 当水箱中的水位降低至一半以下时, 只要没有达到缺水报警的位置, 蒸汽量不会减少。
- 5 当水箱水量不足时, 水量不足的警示灯将亮起。
- 6 每次使用完蒸汽烤箱后, 请务必将水箱拔出, 清理残余水, 保持每次用完水箱都清理成干燥状态; 再将接水盘积水倒掉并清洗干净, 减少水垢的产生。



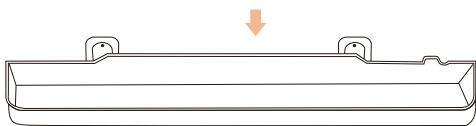
1. 打开水箱盖, 根据图示圆点掀开盖子



2. 接新鲜的自来水、软化水、冷水或不含碳酸的矿泉水
不要使用高氯自来水 (>40mg/L)



3. 盖好水箱盖, 根据图示圆点往下压, 卡好卡位!



每次使用完, 接水盘里面的水清理干净

使用常识

除垢注意



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蒸汽发生器, 方法: 在水箱中加入除垢剂, 比例50:1, 启动纯蒸100°C, 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, 完成之后把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)

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。

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。

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

这是由炉腔里保护部件的过多的油脂挥发引起的。

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	· 蒸烤炉没有连接电源 · 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
蒸汽炉不能操作	· 电源没有正确连接 · 炉门没有妥善关闭 · 储水箱没有正确放置 · 电路板电子组件损坏	· 重新连接电源线 · 重新把炉门关上 · 重新将储水箱放回 · 联系售后服务部
烹调期间炉门泄露出水或水蒸气	· 炉门没有妥善关闭 · 门的密封边损坏	· 重新把炉门关上 · 联系售后服务部
炉灯不亮	· 炉灯损坏 · 主板损坏	· 联系售后服务部
风扇不能正常工作	· 风扇机件损坏 · 主板损坏	· 联系售后服务部
按键失灵	· 按键面板不良或损坏 · 电路板电子组件损坏	· 联系售后服务部
没有蒸汽喷出	· 水管被折、堵塞或损坏 · 储水箱没有放好 · 注水系统密封不良	· 联系售后服务部 · 重新放回水箱 · 联系售后服务部

小tips

出现其他故障或有不明之处，请与售后服务中心联系。售后服务电话：4008-110-168

故障代码说明

可以根据故障描述来判断原因

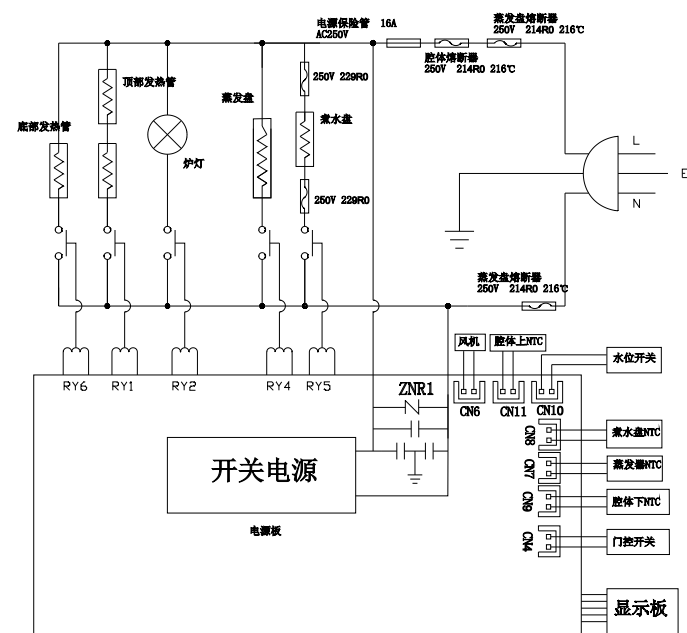
故障代码	代码诠释	可能原因
E-1	▶ 炉腔高温保护装置启动	▶ 炉腔温度传感器温度高于安全设定
E-2	▶ 蒸发盘高温保护装置启动	▶ 炉腔高温蒸发盘温度高于安全设定
E-3	▶ 炉腔低温保护装置启动	▶ 启动工作后 5 分钟无变化且腔体温度低 35 °C
E-4	▶ 蒸发盘低温保护装置启动	▶ 启动工作后 5 分钟无变化且蒸发盘温度低 35 °C
E-5	▶ 温度传感器连接发生故障	▶ 温度传感器断路
E-6	▶ 温度传感器发生故障	▶ 温度传感器发生短路
E-7	▶ 电路板故障	▶ 通信故障

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



(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（具有液体加热功能）
型号	SV3080DEB-B7 SV3081DEW-C7 SV3082DEC-D7 SV3083DEP-E7 SV3084DEL-F7
电压/频率	220V~/50Hz
额定输入功率	1500W
净重/毛重	12kg/16.5kg
单层搁架额定承重量	3kg
容积	30L
烘烤温度调节范围	40~230℃
蒸汽温度调节范围	80~115℃
水箱容积	1.2L
电源插头	10A
电线长度	1米
外形尺寸（宽*深*高）（mm）	505*395 *335(不含把手)
执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.14-2008

(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)

序号	部分名称	产品中有害物质名称及含量					
		铅	汞	镉	六价铬	多溴联苯	多溴二甲醚
		(Pb)	(Hg)	(Cd)	(Cr ⁶⁺)	(PBB)	(PBDE)
1	门框	O	O	O	O	O	O
2	水箱	O	O	O	O	O	O
3	炉脚	O	O	O	O	O	O
4	接水板	O	O	O	O	O	O
5	温控器	X	O	O	O	O	O
6	开关	O	O	O	O	X	X
7	电源线	O	O	O	O	X	X
8	热熔断体	O	O	X	O	X	X
9	门体密封圈	O	O	O	O	O	O
10	水管	O	O	O	O	O	O
11	发热密封圈	O	O	O	O	O	O
12	热熔断体支架	O	O	O	O	O	O
13	腔体	O	O	O	O	O	O
14	螺丝	O	O	O	O	O	O
15	包材物料	O	O	O	O	O	O

本表格依据SJ/T11364的规定编制

O	表示该有毒有害物质在该部件所有均质材料中的含量的含量均在GB/T26572标准规定的限量要求以下。
X	表示该有毒有害物质至少在该部件的某一均质材质材料中的含量超出GB/T26572标准规定的限量要求。

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,其中部件标“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。



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 06Cr19Ni10	/
②	上加热管	不锈钢 06Cr25Ni20	/
③	炉灯玻璃	硼硅玻璃	/
④	加热管护罩及蒸汽出口挡片	不锈钢 06Cr19Ni10	/
⑤	传感器	不锈钢 06Cr19Ni10	/
⑥	下加热管	不锈钢 06Cr25Ni20	/
⑦	螺钉	不锈钢 06Cr19Ni10	/
⑧	密封圈	聚二甲基硅氧烷	/
⑨	门玻璃	钢化玻璃	/
⑩	蒸汽导管	乙烯基封端的二甲基乙烯基（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	/
⑪	蒸发盘	压铸铝 Y113+ 聚四氟乙烯涂层	/
⑫	水箱	4.4 ‘亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物	/
⑬	水箱盖	丙烯腈 - 苯乙烯 - 丁二烯共聚物	/
⑭	水箱阀芯	POM 聚甲醛	/
⑮	水箱弹簧	不锈钢 06Cr19Ni10	/
⑯	水箱支架	4.4 ‘亚异丙基二苯酚与碳酸二苯酯聚合物	/
⑰	接油盘	聚四氟乙烯涂层 + 镀铝板 SALD	/
⑱	烤盘	聚四氟乙烯涂层 + 镀铝板 SALD	/
⑲	网架	不锈钢 06Cr19Ni10	/
/	/	/	/
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准： GB4806.1-2016，GB4806.6-2016，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

产品自购买之日起一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)