



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: 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

版次: 20250714

微蒸烤炸一体机

ST32BW1-T8

目录

产品安全注意事项.....	01
产品介绍.....	03
安装指导.....	05
加热原理.....	06
食物特性.....	06
烹饪注意事项.....	06
烹饪技巧.....	07
控制面板.....	08
功能介绍.....	10
烹饪用具的选择.....	14
双层烹饪注意事项.....	14
清洁与维护.....	15
注意事项.....	16
水箱使用说明.....	16
规格参数.....	16
电气原理图.....	17
告用户环境影响书.....	17
故障排除.....	18
电器产品有害物质名称及含量说明 (RoHS).....	19
食品接触材质及制品材质说明.....	20
维修服务.....	21




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”!

△ 请您在使用本产品之前阅读并保存好本说明书, 以便将来参阅使用。

产品安全注意事项

为了防止人身受到伤害及物品损坏等事故,首次使用本机前,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:

 禁止标志	切勿进行操作	 注意标志	必须引起重视的部分	 警告标志	必须严格按照要求操作
---	--------	---	-----------	---	------------

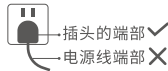
禁止


本产品只适合家庭厨房使用,不适合商业用途或其他用途。
禁止儿童操作本产品,以及儿童和产品需保持安全距离。
本产品须由专业人员安装或移装、维修,请勿擅自拆解、改装、修理本产品的任何零件。
请勿在产品的周围和里面,存放和使用易燃、易爆、易腐蚀物品。并保证整机远离热源、煤气和酒精等易燃物品。
请勿将产品浸入水中或向产品喷水,否则有短路或触电的危险。
请勿直接加热装在密封瓶子或罐子等容器内的液体或其他食物,避免因内部压力爆裂
请勿用来加热带壳的鲜蛋和已煮熟的蛋,否则会有爆炸的危险。
请勿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。
请勿使用松动或接触不良的电源插座,否则易导致触电、短路、起火等危险。
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,否则会导致火灾、触电。
请勿将产品上铭牌标签撕去。
严禁使用任何物品堵住通风及散热孔。

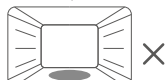
注意

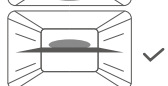
首次使用本机器之前,请除去所有包装,确保儿童远离包装材料。
本产品应置于周围通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用,远离高温及蒸汽,避免机器闷热。
本产品较重,应安装于能承受足够重量的地方,否则会使部件掉落造成伤害或损失。
请单独使用额定电流16A的插座,并可靠接地,但不得将地线接于煤气管、自来水管、避雷针及电话线上;接地不良会造成触电引发意外事故。
在插入电源插头前,请用干布将插头钢片上附着的灰尘擦去。
在拔出电源插头时,必须手握插头的端部将其拔出,请勿手拿电源线端来拔插头,否则易发生触电、短路、起火等危险。
产品在工作过程中或程序刚刚结束时,产品腔内处于高温状态,请勿直接接触门体玻璃表面、附件、烹饪容器等腔内的任何器具;如急需取出器具,务必戴好耐高温保护手套来操作,避免导致烫伤。
产品在工作过程中或程序刚刚结束时,产品腔内处于高温状态,不可向内腔洒水,以免损坏内胆。
打开产品门时要小心,请勿直面蒸汽,防止烫伤。
产品在使用时,须正确放置附件(配件)。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者托盘上。
酒精蒸汽可能会在热腔内着火,切勿烹饪含有酒精的食物。
长时间不使用时,应拔出电源插头,避免因电源线老化而引起漏电、火灾的情况发生。
使用过程中出现产品故障,可参照“故障排除”一节了解相关信息。如没有解决故障,请立即停止使用,并拔出电源线插头,联系售后服务点报修。
为防止事故发生,请您将旧机器按相关规定处理,确保旧机器无法再被使用。如剪断电源线或将门锁打坏不能关门等。

 必须可靠接地

 插头的端部 ✓
电源线的端部 ✗

 ✗

 ✗

 ✓

警告

由于不正确使用所造成的一切损失,厂家概不负责。
开关门时,请注意铰链位置,小心夹伤。
如产品的机门或门封已损坏,请立即停止使用,并拔出电源线插头,联系售后服务点报修。
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。
请勿在手脚潮湿或赤脚的状态下操作本产品。
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。
如使用不当会导致漏水、漏气现象,请专业维修人员维修。
维修时,只能使用该产品推荐的温度传感探头。
本产品不适用于身体、感官、智力能力下降或缺乏经验和知识的人员(包括儿童),除非他们已由负责他们安全的人员就使用本产品给予监督和指导,应监督儿童,以确保他们不玩耍本产品。
禁止将金属或异物,如铁丝、手指等伸入产品的吸气口、排气口及百叶窗。若不慎有异物掉入产品内部,请拔掉电源插头,联系售后服务人员进行处理。
每次使用后,应及时切断电源和清除内胆里面所有食物残渣,保持内胆干爽。避免表面劣化,影响使用寿命可能会导致危险的情况。
清洗时必须切断电源。注意使用中性清洁剂以及柔软抹布擦洗,防止划伤表面。
开启烧烤功能时,如需用塑料容器,要确定其可以耐高达300°C,否则会熔掉或裂开。
开启微波功能时,如需要使用容器,必须使用可微波加热的容器和配件,禁止使用金属容器及金属烤架、金属盘,禁止空载运行。
当加热用塑料或纸包装的食物时,应现场等待并注意观察产品,因为有着火的可能。
如发现烟雾,请拔出电源插头,并保持炉门关闭,以抑制火焰蔓延。
微波加热饮料会导致延迟喷溅沸腾,因此取出时必须小心谨慎。
奶瓶和婴儿食品罐应经过搅拌或摇动,喂食前应检查瓶内食物的温度,避免烫伤。
器具在使用期间会发热,注意避免接触烤箱内的发热单元。
在使用时可触及部分可能会发热,儿童应远离。
除有资格的维修人员外,其他人来执行检修操作都是危险的,包括拆下防止微波能量泄漏的防护盖等操作。
禁止加热装在密封容器内的液体或其他食物,因为这样有可能发生爆炸。
只有在已经提供充分的指导以致于儿童能够采用安全的方法使用本产品,并且明白不正确的使用会造成危险时,才能允许儿童在无人监控的情况下使用本产品。
如果电源软线损坏,为了避免危险,必须由制造商、其维修部或类似的专业人员更换。
不要使用粗糙清洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃,如果烤箱门的玻璃表面会擦伤,这样做会导致玻璃粉碎。
不清洁微波炉会导致器具表面劣化,这会器具的寿命可能会导致危险的情况。
如果微波炉门或门封已损坏,则不得再使用,直到有资格的维修人员修好为止。
在微波炉内仅能使用适合的器皿。
微波炉不能放置于橱柜,除非已被试验允许,机器背部、左侧、右侧需要设置60mm以上的散热空间,机器顶部200mm以上的蒸汽排气空间。
如果微波炉预计放置在橱柜中,并有一个附加装饰性门,在微波炉正常工作的时候装饰性门必须打开。
如果表面有裂纹,关掉器具以避免有可能出现的电击。

小tips

请仔细阅读本说明书,务必遵守以上注意事项!

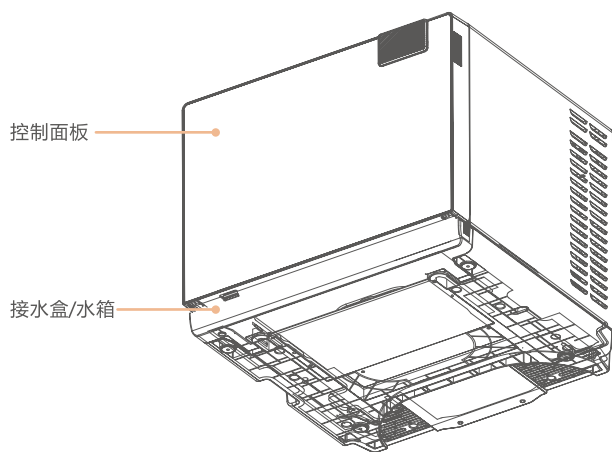
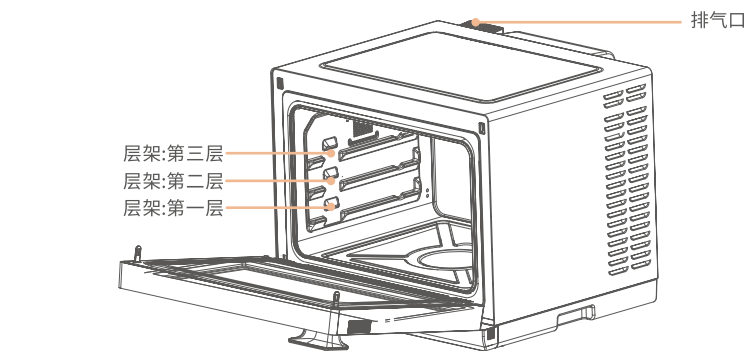
产品介绍

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	烧烤或制作其他菜,或置于烤架下方,用来接纳溶解油脂或食物残渣(纯微波模式下请勿使用)
2	蒸盘		1	用来蒸时使用(纯微波模式下请勿使用)
3	烤架		1	用来烤鸡翅等食物;(纯微波模式下请勿使用)
4	吸水球		1	用来清洁接水盒及内腔积水
5	防烫手套		1	用来拿取器皿防止烫伤
6	说明书		1	教您快速上手使用产品
7	菜谱		1	教您正确使用做菜。

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

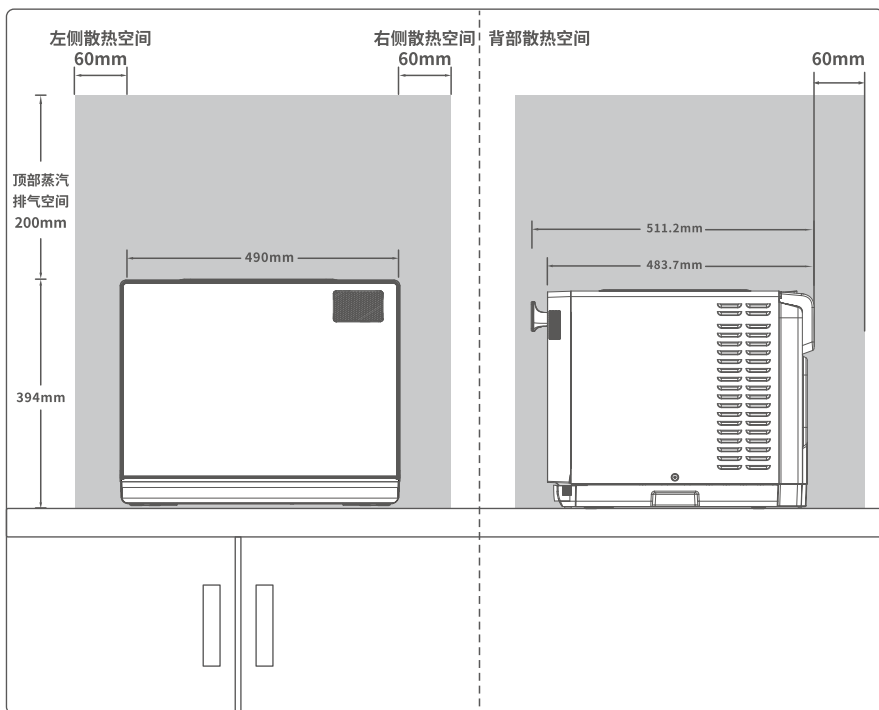
- 请确认家中使用的电压与产品标示的一致。
- 请把产品内的包装物全部取出。
- 应仔细查看产品是否有损坏。如有损坏,请立刻联络经销商或本公司维修部。
- 本产品较重,应放置于有足够承托力的水平面上,确保产品及食物的重量能安全承托。
- 本产品应放置于通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用,远离高温及蒸汽。
- 请勿在产品顶部放置任何物品。
- 生产商不承担一切由客户不正确使用而产生的问题。

警告:为了防止触电,必须确保此产品接地良好。


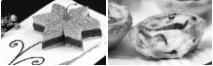

安装产品尺寸

外形尺寸(宽*深*高):490*511.2*394(mm)含拉手尺寸

- 机器放在台面,需保证机器有足够的散热和排气空间。
- 机器背部、左侧、右侧需要60mm以上的散热空间。
- 机器顶部需要设置200mm以上的蒸汽排气空间。
- 灰色底色为安装空间尺寸。



加热原理

蒸汽加热	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)
烘烤/烘焙/空气炸	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。
微波	微波加热	利用微波加热 食谱例:热牛奶,热饭菜 	使用微波时,请勿使用金属器皿。微波功能适用于快速加热食物,加热器皿请使用宽口陶瓷或玻璃材质。

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,往水箱添满纯净水到最高水位线,启动蒸汽功能100°C、20分钟;清理内胆积水后,使用烤功能空烤180°C、20分钟;待机体冷却之后,开门通风即可。(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。在烹饪时,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,先让食物在腔内放置片刻,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,必须使用测内温度计检查烹调结果。如果烹调不足则再放入腔内继续烹饪。

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、着火等危险。

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,可适当参照以上因素,调整烹调时间。

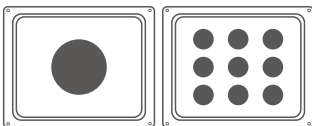
烹饪技巧

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。

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。



食物上色

假如要缩短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。

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-----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
蒸烤	蒸烤功能:鲜嫩蒸、健康蒸、高温蒸、微蒸、低温烘烤、高温烘烤、风扇烤、上下烘焙、上强烤、独立烘焙、微烤
香炸	香炸功能:空气炸、蒸汽炸
微波	微波功能
∧	递增温度/功率/重量/时间
∨	递减温度/功率/重量/时间
温/时	切换温度/功率/重量/时间,长按进入预约功能设置
启/停	启动或暂停工作,确认参数 长按2s解除重锁
辅助	辅助功能:智能菜/养生炖/解冻/发酵/干果/保温/烘干/除垢/杀菌/清洁/快速上色
照明	点按开灯或关闭炉灯 长按2s配网
电源	长按2s:长按电源键2s,关机 点按:在关机状态下,点按开机;点按电源键取消功能,进入待机状态

图标	显示说明	图标	显示说明
	锁屏时显示	开始	显示预约开始时间时,图标点亮
	水箱缺水时显示屏显示	工作	工作过程中显示
上下	独立烘焙模式时,点按“温/时”切换上管或下管温度显示	结束	1.显示预约结束时间时,图标点亮 2.工作结束时,图标点亮
预热	机器预热中显示		时间显示
	微波功率、食物重量、工作温度显示		

功能	模式	默认温度/功率/菜单/重量	默认时间	温度/功率/菜单/重量可调范围	调节幅度	时间区域	
蒸烤	鲜嫩蒸	85°C	20分钟	50~90°C	5°C一档	01分00秒-03时00秒	
	健康蒸	100°C	20分钟	95~100°C	5°C一档		
	高温蒸	110°C	20分钟	105~130°C	5°C一档		
	01分00秒-20分00秒	微蒸	100°C	10分钟	不可调	不可调	
		低湿蒸烤	180°C	20分钟	120~230°C	5°C一档	01分00秒-03时00秒
		高温蒸烤	180°C	20分钟	120~230°C	5°C一档	
		风扇烤	180°C	20分钟	50~230°C	5°C一档	
		上下烘焙	180°C	20分钟	50~230°C	5°C一档	
		上强烤	180°C	20分钟	50~200°C	5°C一档	
		独立烘焙	180°C	20分钟	上:100~200°C 下:100~200°C	5°C一档	
微烤		200°C	20分钟	120~230°C	5°C一档		
上烤下蒸(App操作)		170°C	20分钟	不可调	不可调		
香炸		空气炸	200°C	20分钟	120~230°C	5°C一档	
	蒸汽炸	200°C	20分钟	120~230°C	5°C一档		
微波	微波	1000W	30秒	100~1000W	100W一档	00分10秒-01时30分	
辅助	智能菜	P01	/	P01~P50	/	/	
	养生炖	110°C	40分钟	100~150°C	5°C一档	01分00秒-03时00分	
	解冻	500g	/	100~1900g	100g一档	按重解冻	
	发酵	30°C	20分钟	30~45°C	5°C一档	01分00秒-24时00分	
	干果	70°C	2小时	50~90°C	5°C一档	01分00秒-24时00分	
	保温	60°C	20分钟	60~80°C	5°C一档	01分00秒-24时00分	
	烘干	180°C	时间不固定 正计时	不可调	不可调	不可调	
	除垢	不可调	时间不固定 正计时	不可调	不可调	不可调	
	杀菌	100°C	30分钟	不可调	不可调	不可调	
	清洁	100°C	20分钟	不可调	不可调	不可调	
快速上色	230°C	10分钟	不可调	不可调	不可调		

解冻模式对应时间参考表,仅供参考

解冻重量	100g	200g	300g	400g	500g	600g	700g	800g	900g
总时间	2分00秒	3分40秒	5分20秒	7分00秒	8分40秒	10分20秒	12分00秒	13分40秒	15分20秒

解冻重量	1000g	1100g	1200g	1300g	1400g	1500g	1600g	1700g	1800g	1900g
总时间	17分00秒	18分40秒	20分20秒	22分00秒	23分40秒	25分20秒	27分00秒	28分40秒	30分20秒	32分00秒

功能介绍

功能模式使用步骤(蒸烤/香炸/微波)

- 第一步** 在主界面状态,点按“蒸烤/香炸/微波”键进入二级界面模式;
A.点按“蒸烤”键显示屏显示“鲜嫩蒸”闪烁,继续点按“蒸烤”按键切换其他的蒸烤模式。
B.点按“香炸”键,显示屏显示“空气炸”,继续点按“香炸”键可切换至“蒸汽炸”模式。
C.点按“微波”键,显示屏显示“微波”。
- 第二步** 点按“温/时”键确认模式,温度/功率数字闪烁,点按或长按“^”键或“v”键调节温度/功率,点按“温/时”键切换时间,时间数字闪烁,点按“^”键或“v”键调节时间。
- 第三步** 点按“启/停”键启动工作,显示屏显示“工作”代表工作中。
- 第四步** 工作结束,显示屏显示“结束”提示音发出后,整机进入工作结束状态。

辅助功能

- 第一步** 在主界面状态,点按“辅助”键,进入二级界面模式。
- 第二步** 继续点按“辅助”键选择“智能菜/养生炖/解冻/发酵/干果/保温/烘干/除垢/杀菌/清洁/快速上色”模式。
(智能菜模式:显示屏显示P01,再点按“温/时”键,P01闪烁,点按或长按“^”键或“v”键选择P01-P50菜单,参考以下列表)
- 第三步** 选中的模式或菜单闪烁,点按“温/时”键确认模式或菜单,温度/功率/重量数字闪烁,点按“^”键或“v”键调节温度/功率/重量。
点按“温/时”键确认温度/功率/重量,时间数字闪烁,点按“^”键或“v”键调节时间。
(部分模式不可调时间、温度或功率)
- 第四步** 点按“启/停”键启动工作,显示屏显示“工作”代表工作中。
- 第五步** 工作结束,显示屏显示“结束”提示音发出后,整机进入工作结束状态。

小tips

- 1.工作过程中可点按“温/时”键调整时间、温度或功率。
- 2.工作过程中可点按“启/停”键暂停工作。
- 3.工作过程中可点按“电源”键退出当前工作。
- 4.设置独立烘焙温度时,点按“温/时”键,屏幕“上”字体闪烁代表上管,点按“^”键或“v”键调节上管温度;点按“温/时”键切换下管,屏幕“下”字体闪烁代表下管,点按“^”键或“v”键调节下管温度。
- 5.使用微波、解冻功能模式不可以使用金属器皿。
- 6.首次使用或长时间不使用蒸汽相关功能时,启动蒸汽相关的功能后,可能会出现水箱有水缺水的情况,属于正常现象。

上烤下蒸功能

第一步	按配网指引,在凯度生活家App完成机器设备的联网配对。
第二步	打开凯度生活家App,进入T8的设备交互主界面。
第三步	点击烹饪模式,选中烤模式下的“上烤下蒸”功能。
第四步	根据下述的“上烤下蒸菜谱指引”,设定好对应的烹饪时长。
第五步	时长设定好后,放入食材,点按“启动”键启动工作。
第六步	工作过程中,机器屏端会出现时间倒计时,“工作”灯点亮。
第七步	工作结束后,机器屏端显示“结束”,表示当前烹饪已完成。

上烤下蒸菜谱指引(无需预热)

烹饪时间	层数	上烤		下蒸	
		菜名	份量	菜名	份量
20min	上烤菜品 放顶层, 下蒸放腔 体底部	烤秋刀鱼	300g(5条)	温泉蛋	3个
15min		盐烤大虾	200g	蒸蛤蜊	500g
30min		烤鸡翅	500g	蒸米饭	200g
18min		烤鸡翅	500g	粉丝蒸金针菇	金针菇200g
20min		烤法式小羊排	300g(2块)	蒸鱼	1条(400g)
20min		烤香肠	300g(6根)	肉沫豆腐	豆腐350g 肉沫100g
30min		玉米	1根(300g)	山药、贝贝南瓜	山药250g 贝贝南瓜400g
25min		香辣烤薯角	土豆400g	清蒸山药肉丸	猪肉150g 山药100g 玉米80g 胡萝卜碎70g 淀粉40g 酱油水100g
20min		照烧鸡排	鸡排2块 (鸡全腿去骨)	白贝/虾仁蒸水蛋	2个鸡蛋 150g水
20min		时蔬烤牛柳	牛柳400g 西兰花200g 玉米200g 胡萝卜100g	香菇蒸鸡腿肉	鸡腿肉400g 香菇150g
23min	烤蒜香骨	排骨500g	番茄菌菇蒸牛肉	牛肉200g 西红柿1个 杂菇菌200g	

智能菜谱

快手微波(P01-P06)	私房小菜(P07-P14)	四季养生(P15-P19)
P01 牛奶燕麦粥 P02 辣椒炒肉 P03 土豆炖排骨 P04 姬松茸炖鸡 P05 四季菌菇汤 P06 浓郁炸酱面	P07 手工馒头 P08 红豆马蹄糕 P09 丝瓜豆腐煲 P10 葱花水蒸蛋 P11 番茄炖牛腩 P12 美味清蒸鱼 P13 蒜蓉粉丝虾 P14 白菜猪肉饺	P15 盐蒸橙子 P16 风干柠檬片 P17 花胶羊肉汤 P18 莲枣猪肝粥 P19 雪耳炖燕窝
宴客佳肴(P20-31)	脱脂料理(P32-P37)	悠享烘焙(P38-P50)
P20 腊味煲仔饭 P21 紫薯苦瓜圈 P22 麻辣烤鱼 P23 圣诞烤鸡 P24 花雕醉蟹 P25 日式寿喜锅 P26 惠灵顿牛排 P27 孜然烤羊排 P28 波士顿龙虾 P29 银丝蒸鲍鱼 P30 啤酒炖大鹅 P31 冬瓜薏米老鸭汤	P32 芝士烤红薯 P33 椒盐金针菇 P34 黄金炸薯条 P35 风味牛肉干 P36 五彩鸡肉串 P37 奥尔良鸡翅	P38 宫廷桃酥 P39 Q弹麻薯 P40 焦糖布丁 P41 葡式蛋挞 P42 鳕鱼披萨 P43 蔓越莓曲奇 P44 培根三明治 P45 芒果蛋糕卷 P46 北海道吐司 P47 草莓甜心软欧 P48 免揉乡村欧包 P49 全麦戚风蛋糕 P50 巴斯克芝士蛋糕

预约功能

第一步	在主界面状态,根据需求点按“蒸烤、香炸、微波、辅助”选择相应的模式。
第二步	设置好相应的模式和参数后,长按“温/时”键设置预约时间。
第三步	点按或长按“^”键/“v”键调节小时位,点按“温/时”键确认时钟; 点按或长按“^”键/“v”键调节分钟位,点按“温/时”键确认分钟。
第四步	点按“启/停”键完成预约。

小tips

- 1.工作启动30s后无任何操作,进入锁屏界面,工作过程中打开炉门、缺水或工作结束后自动解锁。
- 2.点按电源键,取消预约,回到主界面状态。
- 3.预约非锁屏状态下,点按“温/时”键,屏幕显示切换至预约开始时间、北京时间和预约结束时间。

可根据需求和食物特性,选择不同的功能模式来烹制美食。

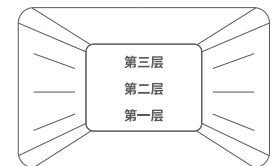
功能	模式	烹饪用途
蒸烤	鲜嫩蒸	低温嫩蒸,适合蒸青菜、鱼虾等
	健康蒸	适合蒸面食、各类蒸菜等
	高温蒸	适合蒸蹄筋、带骨头难蒸软烂的食物
	微蒸	微波助蒸,适合快速翻热饭菜,肉类食品等,不适合蒸面食
	低湿蒸烤	低度湿烤,适合嫩烤鸡翅等
	高湿蒸烤	高度湿烤,适合焦糖布丁等
	风扇烤	可多层烘烤,适合烤肉
	上下焙烤	适合分烘培蛋糕、蛋挞、饼干等
	上强烤	适合烤比较大块的食物
	独立烘焙	适合烘焙或烧烤(上下管独立设置温度)
香炸	空气炸	适合烤鸡米花、速冻薯条等
	蒸汽炸	蒸汽补湿炸,实现食物外酥里嫩
微波	微波	微波加热,加热时器皿直接置于微晶板中心,不能使用金属器皿与纸质器皿
辅助	智能菜	50道菜谱一键烹饪
	养生炖	适合炖汤
	解冻	微波解冻,加热时器皿直接放置微晶板中心,不能使用金属器皿
	发酵	适合发酵面团、酸奶等
	干果	利用低温风干,使食物脱水(配合控湿片使用)
	保温	利用蒸汽加热的方式来给食物保温
	烘干	烘干内腔水渍,保持干爽
	除垢	清理管道与蒸发器的水垢,参考“蒸发器除垢”使用指南
	杀菌	对耐高温餐具进行杀菌
	清洁	高温蒸汽软化油污
快速上色	食物烘烤完后表面快速受热上色	

烹任用具选择

微波功能下,金属器皿(包括锡箔纸)不能使用,除非厂家推荐。							
容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽/恒温发酵	微波功能	容器的种类	烘烤/烘焙	蒸汽/恒温发酵	微波功能
 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:请不要使用内侧有彩色图的容器,可能会剥落。	✓	✓	 木、竹、纸制容器	✗ 注:烹饪温度低于230°C可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。	✗	✗
 漆器	✗	✗	✗	 微波炉专用保鲜膜	✗ 注:保鲜膜遇高温会融化。	✓	✓
 铝等金属容器	✓ 注:请不要使用有树脂材料的把手是金属容器。	✓	✗	 铝箔	✓	✓	✗
 烤架	✓	✓	✓	 烤盘	✓	✗	✗
 蒸盘	✗	✓	✗				

双层烹饪注意事项

- 当进行双层烹饪时,烤架须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本产品内。
- 深烤盘或者浅烤盘放入第一层。
- 根据食物烹饪时间的长短决定烤架放置的位置。可如下设置:
 - 需要烹饪较长时间的食品应放在本产品的第三层。
 - 需要烹饪较短时间的食品应放在本产品的第一层。



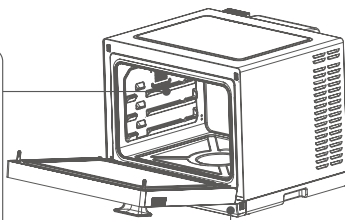
清洁与维护

蒸发器除垢

1. 蒸发盘累计运行100h, 机器会自动提醒进行除垢;
2. 机器待机状态下, 先行取出水箱, 将一包除垢剂倒入水箱内, 然后水箱加水至最高水位线, 再装入水箱座;
3. 点触“辅助”按键, 切换选择除垢模式
4. 点按“启/停”按键启动除垢功能, 此时屏幕显示C01, 此阶段约25分钟, 界面跳转C02。
5. 此时蜂鸣器鸣叫, 机器显示C02, 然后把水箱中混有除垢剂的水倒掉, 换为清水, 插入水箱槽。
6. 打开炉门后再合上(重新复位排水机制), 而后点按“启/停”键继续(约25分钟)。
7. 机器显示End表示结束。待机器冷却后, 请用抹布清除掉机器底部的水和残渣。
8. 为防止除垢剂的残留, 可以重复操作一次除垢模式(清水操作)。

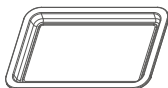
机器机身清洁和维护

请在炉腔完全冷却的条件下进行清洁。清洁时, 请先断电。
请使用软性湿布清洗本产品炉门、炉门玻璃、面板、底板等内部操作部件。
为防止损伤产品内部操作部件, 不要让水渗入侧面通风口。
使用完本产品时, 请及时清除内腔以及附件食物残留物, 保持内腔清洁干燥, 避免加热时可能会引起冒烟。
如难以清洗, 可用软布沾取少量软性洗剂进行清洗。请勿使用粗糙、磨损性的清洁剂。
如果水蒸气积在炉内或炉门周围, 可用软布擦净。在本产品正常运转和湿度高的情况下都可能产生这种现象。

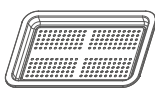


水箱至少每个月检查一次。如长时间不使用机器可取出水箱倒干净水, 再放回原处。建议使用纯净水, 因自来水中的矿物质会令炉腔产生水垢。

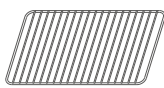
机器配件清洁和维护



烤盘



蒸盘



烤架

使用后请及时用清洁剂和柔软抹布清洗配件。请勿使用具有磨损性的物品进行清洁。(如钢丝球会破坏盘面的涂层, 导致生锈)

下列情况均属正常

- 产品工作需要散热, 产品四周及底盘会有热风排出, 出现灯光以及闻到气味均属正常。
- 工作时候的响声, 高速散热风扇会产生噪音, 这属于正常现象。
- 通电时机器后有轻微的吡吡声, 属于正常现象。

注意事项



1. 不得以拉扯电缆的方式将本产品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. 如果本产品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。

小tips

机器断电后, 蒸发盘将重新计时。

水箱的使用说明

注意:

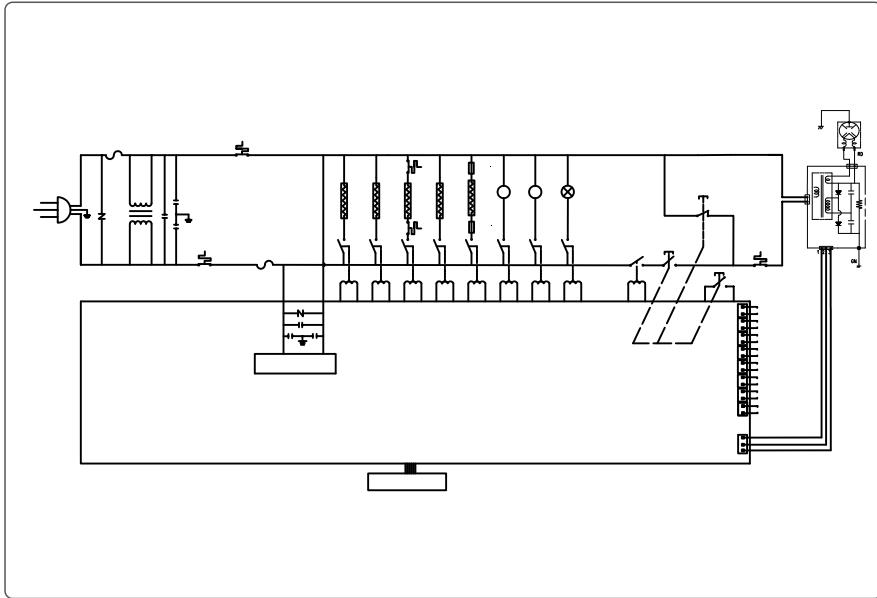
- 定期进行清洁水箱, 以保障水质安全健康。
- 使用前确保水箱的密封圈完全盖好。
- 使用前请检查接水盒和水箱安装到位, 以避免漏水或水盒错位。
- 请使用蒸馏水或纯净水, 否则容易产生水垢。
- 进水箱的水尽量不要超过最高水位线。
- 每次使用完机器, 请务必将清洁接水盒和水箱, 防止细菌及石灰石的生成, 请不要用洗碗机清洗。

参数规格

产品名称	微蒸烤炸一体机	单层搁架额定承重量	3.5kg
产品型号	ST32BW1-T8	净重	22.9kg
额定电压/额定频率	220V~ 50Hz	毛重	27.7kg
烘烤温度调节范围	50~230°C	内胆容积	32L
蒸汽温度调节范围	50~130°C	水箱容积(最高水位线)	1.0L
微波功率调节范围	100~1000W	电源线长度	1.5m
额定功率	微波: 输入1700W; 输出: 1000W; 额定输入功率: 2600W; 空炸功率: 1650W	电源插头	16A
执行标准	GB4706.1-2005; GB4706.21-2008; GB4706.22-2008		
外形尺寸(宽*深*高)	490*511.2*394(mm)(含拉手)		
腔内尺寸(宽*深*高)	402*313*258(mm)		

(参数如有更改, 恕不另行通知)

电气原理图



(线路如有更改,恕不另行通知!)

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 and 人类健康造成不利影响。

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
显示屏不亮或显示异常	·电源线没插好 ·显示屏坏 ·系统死机	·检查电源 ·联系售后服务 ·重新上电
烹调期间炉门泄露出水或水蒸气	·门上的密封圈变形大、移位 ·门铰链损坏	·将密封圈整理平整 ·联系售后服务
炉灯不亮	·炉灯损坏 ·主板损坏	·联系售后服务
风扇电机不工作	·电机损坏 ·电脑板损坏 ·电源线没插好	·联系售后服务 ·联系售后服务 ·重新上电
不出蒸汽(有故障提示)	·水盒没加水(水箱图标提示) ·蒸汽系统异常(提示故障) ·水箱前头密封圈丢失	·水盒加水再启动工作 ·联系售后服务 ·联系售后服务
微波不加热	·使用金属器皿 ·微波加热系统损坏	·使用陶瓷或玻璃器皿 ·联系售后服务
水箱拉不出	·水箱按压不到底 ·水箱卡住 ·水箱卡死	·稍用力按到底 ·多次按压 ·联系售后服务
屏幕显示E1报警	·腔体温度探头温度高于260°C	·联系售后服务
屏幕显示E2报警	·蒸发盘探头温度高于260°C	·联系售后服务
屏幕显示E3报警	·启动工作后5分钟无变化且腔体温度低于35°C	·联系售后服务
屏幕显示E4报警	·启动工作后5分钟无变化且蒸发盘温度低于35°C	·联系售后服务
屏幕显示E5报警	·温度探头开路	·联系售后服务
屏幕显示E6报警	·温度探头短路	·联系售后服务
屏幕显示E7报警	·显示板与电源板通信故障	·联系售后服务
屏幕显示E8报警	·变频板与电源板通信故障	·联系售后服务

如有出现其他故障或有不明之处,请联系售后服务中心电话:4008-110-168

电器产品有害物质名称及含量说明 (RoHS)


部件名称	中国RoHS管控物质或元素					
	铅(Pb)	汞(Hg)	镉(Cd)	六价铬(Cr6+)	多溴联苯(PBB)	多溴二苯醚(PBDE)
腔体组件	0	0	0	0	0	0
底板	0	0	0	0	0	0
铰链组件	0	0	0	0	0	0
外罩	0	0	0	0	0	0
隔热板	0	0	0	0	0	0
支撑板	0	0	0	0	0	0
蒸烤架	0	0	0	0	0	0
LED灯组件	0	0	0	0	0	0
控制面板组件	0	0	0	0	0	0
弹簧	0	0	0	0	0	0
螺母/螺钉	0	0	0	0	0	0
安装板组件	0	0	0	0	0	0
蒸汽发生器	0	0	0	0	0	0
导风板	0	0	0	0	0	0
电脑板	X	0	X	0	0	0
触摸屏	0	0	0	0	0	0
导风安装板	0	0	0	0	0	0
搅拌组件	0	0	0	0	0	0
联锁组件(微动开关)	0	0	0	0	0	0
电容/夹	0	0	0	0	0	0
电源线	0	0	0	0	0	0
烤盘+烤夹	0	0	0	0	0	0
磁控管	0	0	0	0	0	0
高压变压器	0	0	0	0	0	0
电机	0	0	0	0	0	0
发热管组件	0	0	0	0	0	0
保险管组件	0	0	0	0	0	0
温控器	0	0	X	0	0	0
微动开关	0	0	0	0	0	0
导线	0	0	0	0	0	0
对流板	0	0	0	0	0	0
炉门组件	0	0	0	0	0	0
风扇组件	0	0	0	0	0	0
减震垫块	0	0	0	0	0	0
垫片	0	0	0	0	0	0
水盒组件	0	0	0	0	0	0
弹簧	0	0	0	0	0	0
高压二极管一体化	0	0	0	0	0	0

本表格依据SJ/T 11364的规定编制

O: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。

 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限。

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。

食品接触材质及制品材质说明

零部件名称	材质
灯玻璃	玻璃
门体玻璃	
波导口玻璃	
水箱组件	PC
接水板	ABS
烤盘、蒸盘把手	LCP
加热管	SUS310S
烤架、烤盘、蒸盘	SUS304
内腔体	
内隔热罩	
腔体NTC	
螺丝、螺母	
蒸发器	
门体涂层	
腔体涂层	纳米陶瓷油
水管	硅胶
水箱密封圈	
门体密封圈	
玻璃密封圈	
水箱塞	
本产品与食品接触部件符合食品安全国家标准 GB 4806.5 GB4806.7 GB 4806.9 GB 4806.10 GB 4806.11	

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,请以实际收到产品为准。

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,以便准确的使用。
如您在使用过程中出现产品故障,可参照“故障排除”一节了解相关信息。如没有解决故障的情况,请立即停止使用,并拔出电源线插头,联系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

- 1.产品自签收之日起两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。
- 2.享受保修期内的免费维修服务。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。
- 3.其他保修政策,按照中华人民共和国相关法律规定执行。
- 4.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,仅提供有偿维修服务:

- 1.超出相关法律规定的有效期限和免费维修期限的;
- 2.按照《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卸造成损坏的;
- 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