



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

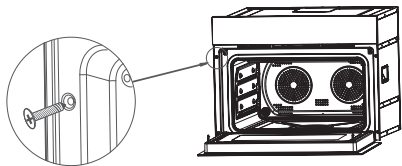
版次: 20251020

微蒸烤炸一体机

SR58FDF25-ZR Pro

本机固定在家具中

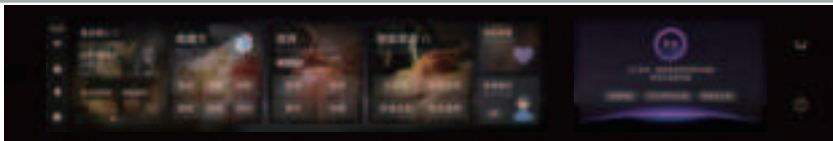
- 1.将本机嵌入家具凹进处;
- 2.打开本机门;
- 3.用4个螺钉将本机主体固定。



控制面板

按键说明

方便您快速理解上手 (图示仅为展示效果, 具体以实际为准)



<ul style="list-style-type: none"> 1.关机状态下,点按电源键/屏端任意位置,唤醒屏幕。 2.工作状态下&预约状态下,点按电源键,返回首页。 3.首页状态下,点按电源键,关机。 4.非工作状态下,长按电源键2s进入关机。 	<ul style="list-style-type: none"> 1、点按弹出水箱盖板。 2、缺水时水箱按键图标闪烁。
<ul style="list-style-type: none"> ▶ WiFi显示状态,表联网成功。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ WiFi显示状态,表未联网。
<ul style="list-style-type: none"> 1.工作中的状态,30秒后,自动上锁。工作完成后,自动解锁。 2.长按3s任意位置进行解锁。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 点按开启和关闭炉灯。
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 点按进入设置。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 点按可搜索菜谱。
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 根据本机菜谱库,每天不同时段随机推荐不同的菜谱组合。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 1.机器工作状态显示。 ▶ 2.不工作时,则无显示。
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 左右滑动可切换至天气、最近使用、清洁保养和新手教程页。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 点按进入节气养生二级菜单。
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 云端菜谱,需联网后才显示,不定期更新。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 可根据选定的食材进行相应的熟食菜谱的推荐。
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 本地菜谱合集。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 特色养生食疗菜谱,如上火推荐食用的菜谱等。
<ul style="list-style-type: none"> ▶ 收藏菜谱的查看入口。 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 精简版操作界面的入口,更易上手,适用于老人、孩童日常食用。
<ul style="list-style-type: none"> 1.智慧屏,联网后可通过点按屏幕,或呼叫“凯度凯度”唤醒语音烹饪助手。 ▶ 2.智能菜谱的显示。 ▶ 3.易用模式的显示。 	

功能指引

鲜蒸

快速蒸:微波助蒸,适合快速翻热饭菜、肉类食品等,不适合蒸面食。

鲜嫩蒸:适合低温慢煮类食物。

健康蒸:适合蒸面食、大部分菜式。

高温蒸:适合蒸蹄筋、带骨头等难蒸软烂的食物。

香炸

空气炸:健康脱脂,适合薯条等酥脆食物,可选择蒸汽辅助。

微波

微波:微波加热,适合多种食材的烹饪,如肉类、蔬菜、主食和甜品。

微蒸:微波复合速蒸,保鲜,食材软嫩多汁。

微烤:微波复合烤制,速熟锁香,外微焦里嫩。

微炸:微波复合轻炸,少油速熟,酥嫩不腻。

微焗:微波复合加热,速焗锁鲜,嫩且入味快。

微炖:微波复合慢炖,汤浓,食材速软入味。

炖焗

养生炖:隔水焖炖,适合炖汤、炖肉、甜品等。

盐焗:热盐埋裹食材,锁鲜咸香,适多种食材。

汤焗:汤汁加热焗食材,入味,汤可同食。

汽焗:密闭蒸汽循环焗,保原味,食材鲜嫩。

嫩烤

3D热风:可多层烘烤,适合饼干、蛋糕等,可叠加微波和蒸汽辅助。

上下烤:经典烘焙,适合大部分烘焙或烧烤,可选择蒸汽辅助。

独立烘焙:独立烘焙属于上下烘焙的一种,可选择蒸汽辅助。

立体烧烤:可多层烘烤,适合烤肉,可选择蒸汽辅助。

底部热风:适合增加披萨、馅饼等底部的褐色,可叠加微波和蒸汽辅助。

上强烤:适合烧扁平或上色食物,可选择蒸汽辅助。

风扇烤:适合烤大块肉类、家禽、整鱼等,可叠加微波和蒸汽辅助。

智能菜谱:固定烹饪程序,一键烹饪

云菜谱:联网获取云端菜谱。

智能组菜:根据食材搜索菜谱。

菜谱百科:120道菜谱。

养生推荐:精选食疗菜谱库

辅助

解冻:利用微波加热解冻。

发酵:用于发酵面团、酸奶等。

干果:利用低温风干使食物脱水。

保温:保温菜肴,暖菜锁鲜。

一键面包:含发酵和上下烤模式,可用于制作面包。

清洁

新机除味:一键去除新机的味道。

烘干:烘干内胆水渍,保持干燥。

除垢:清理水路管道中的水垢。

杀菌:对耐高温($\geq 100^{\circ}\text{C}$)餐具进行蒸汽杀菌。

清洁:蒸汽软化内胆污垢,便于后续擦洗。

功能介绍

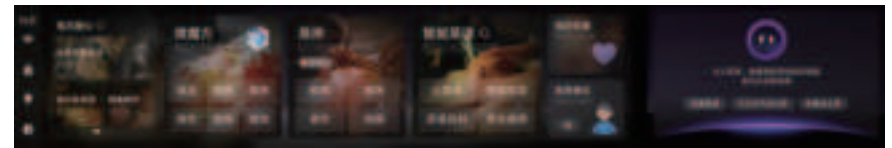
功能	二级菜单	默认温度/功率 默认时间	温度/功率范围 时间范围	可调档位	辅助模式	预热开关
鲜蒸	快速蒸	100°C 5min	温度不可调 1min~30min	/	/	/
	鲜嫩蒸	85°C 20min	50-90°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波	默认关,可开启预热
	健康蒸	100°C 20min	91-100°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波	默认关,可开启预热
	高温蒸	110°C 20min	101~150°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波	默认关,可开启预热
嫩烤	上下烤	180°C 20min	40~220°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波 可叠加三档蒸汽	默认开,可开启预热
	独立烘焙	上管180°C 下管180°C 20min	上管100-200°C 下管100-180°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波 可叠加三档蒸汽	默认开,可开启预热
	3D热风	180°C 20min	40~250°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波 可叠加三档蒸汽 可叠加随风烤	默认开,可开启预热
	上强烤	220°C 20min	50~230°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波 可叠加三档蒸汽 可叠加随风烤	默认开,可开启预热
	立体烧烤	160°C 20min	50~220°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波 可叠加三档蒸汽 可叠加随风烤	默认开,可开启预热

功能	二级菜单	默认温度 默认时间	温度范围 时间范围	可调档位	辅助模式	预热开关
嫩烤	风扇烤	180°C 20min	50~230°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波 可叠加三档蒸汽 可叠加飓风烤	默认开,可开启预热
	底部热风	220°C 20min	40~250°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波 可叠加三档蒸汽 可叠加飓风烤	默认开,可开启预热
炖焗	微波	1100W 30s	100W-1100W 5s-60min	1°C一档	可叠加三档蒸汽	/
	微蒸	100°C 5min	温度不可调 1min-30min	1°C一档	/	默认关,可开启预热
	微烤	200°C 20min	100~230°C 1min~3h	1°C一档	可叠加三档蒸汽	默认开,可关闭预热
	微炸	190°C 20min	120~230°C 1min~3h	1°C一档	可叠加三档蒸汽	默认开,可关闭预热
	微炖	110°C 40min	100-150°C 1min~3h	1°C一档	/	默认开,可关闭预热
	微焗	220°C 20min	40~250°C 1min~3h	1°C一档	可叠加三档蒸汽	默认开,可关闭预热
香炸	空气炸	190°C 20min	120~230°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波 可叠加三档蒸汽 可叠加飓风烤	默认开,可关闭预热
炖焗	养生炖	110°C 40min	100-150°C 1min~3h	1°C一档	可叠加3档微波	默认开,可关闭预热
	盐焗	200°C 20min	40~250°C 1min~3h	1°C一档	可叠加三档蒸汽	默认开,可关闭预热
	汤焗	220°C 20min	40~250°C 1min~3h	1°C一档	可叠加三档蒸汽	默认开,可关闭预热
	汽焗	190°C 20min	40~250°C 1min~3h	1°C一档	/	默认开,可关闭预热
智能菜	本机120道本地菜谱+云菜谱					
	一键面包	含发酵和上下烤程序,一键完成面团的发酵和烘烤的过程发酵40分钟烘烤20分钟				
	解冻	100g 按预设程序的 默认时间	100g~2000g 按预设程序的 默认时间	100g一档	/	/
	发酵	30°C 20min	30~45°C 1min~24h	1°C一档	/	/
	干果	70°C 2h	50~90°C 5min~24h	1°C一档	/	/
	保温	60°C 20min	60~80°C 1min~24h	1°C一档	/	/
	新机除味	默认	默认	/	/	/
	烘干	默认	默认	/	/	/
	杀菌	100°C 30min	不可调	/	/	/
	清洁	100°C 20min	不可调	/	/	/
	除垢	100°C 60min	不可调	/	/	/
DIY	烹饪组合叠加,最多叠加3个(可叠加微波相关的模式)					

首次上电



第一步:机器上电后,蜂鸣器Bi一声,彩屏进入开机画面,此时电源键、水箱键也亮起。



第二步:待机状态下,屏幕、电源键、水箱键全亮,均可点按操作。



第三步:进入首页后,2分钟内无任何操作,进入屏保模式,。屏保模式下,点按屏幕任意位置,屏幕亮起,进入首页。屏保模式下,点按水箱键,控制面板翻开,同时屏幕自动切换至首页;点按电源键,进入关机(熄屏模式)。



第四步:进入屏保模式后,2分钟内无任何操作,屏幕熄灭,水箱键和电源键熄灭。屏幕熄灭状态下可以点按屏幕任意位置,屏幕亮起。

使用步骤

鲜蒸、嫩烤、香炸、炖焗的使用步骤详解。



第一步: 首页状态下, 点按蒸烤模块, 进入模块二级菜单页, 二级菜单页默认为鲜蒸模式选择页面。
注: 若整机菜谱库有适配当前二级菜单模式 (如鲜嫩蒸) 的菜品, 则会对应显示在智慧屏中, 若无, 则显示空空如也。




第二步: 在上方菜单栏点按选择需要的主功能, 在左侧选择主功能对应的模式, 在模式页面滑动调整时间和温度。



第三步: 点按开始, 机器开始运行。
注: 机器运行时, 智慧屏会滚动播放本机特色养生菜谱。

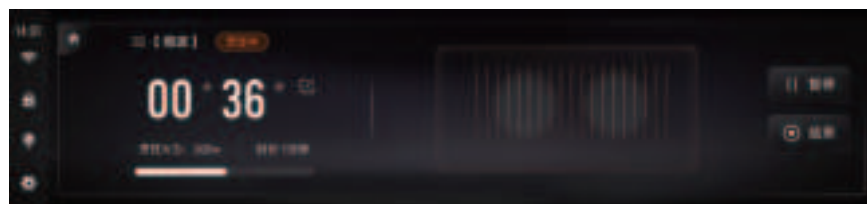
小tips

- 1、“鲜蒸”、和炖焗中的“养生炖”模式默认预热关闭，“嫩烤”、“香炸”和炖焗中的“汤焗、盐焗、汽焗”模式默认预热开启，用户可以根据烹饪需要在模式页面选择开启或关闭预热。
- 2、请将食物放在网架/烤盘/蒸盘上烹制。
- 3、工作过程中，2分钟无任何操作，进入锁屏界面，除电源键，照明键外其他按键不可操作，此时需长按大屏或智慧屏3秒解锁，恢复操作。
- 4、工作过程中，若要结束程序，非锁屏界面下，点按电源键或屏端“结束”键，取消程序。
- 5、工作过程中，若要调整参数，可点按参数编辑键“”，在弹出的参数调节框中编辑参数，调整数值后，程序默认按照调整后的数值工作。

微波模式的使用步骤详解。





第一步: 首页状态下, 点按微波魔方模块, 进入模块二级菜单页, 二级菜单页默认为微波模式选择页面。在微波页面滑动调整时间和功率/温度。



第二步: 点按开始, 机器开始运行。

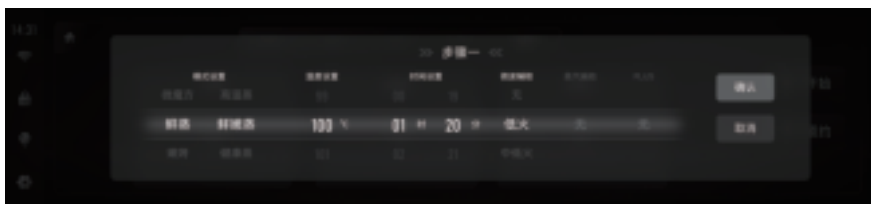
小tips

- 1、纯微波模式默认不带预热，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，纯微波模式下禁止使用金属器皿、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、微蒸、微烤、微炸、微炖、微焗及其他微波辅助的模式，可以使用本机自带的烤盘/蒸盘进行烹饪。
- 5、工作过程中，点击暂停键“”可暂停当前工作。
- 6、工作过程中，若要调整参数，可点按设置键“”，在弹出的参数调节框中编辑参数，调整数值后，程序默认按照调整后的数值工作。
- 7、微波默认无蒸汽辅助，可根据烹饪需求自行选择蒸汽辅助功能。
- 8、设置好火力、时间后，可点按“预约”进行预约设置。

DIY使用步骤详解。



第一步: 首页状态下, 点选“蒸烤”模块, 进入二级模式界面。在上方菜单栏点按DIY, 进入DIY设置界面。



第二步: 设定好各步骤的参数。

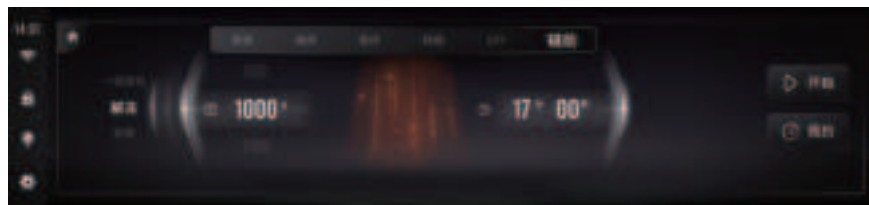


第三步: 重复第二步的操作, 设置好烹饪所需的所有步骤。

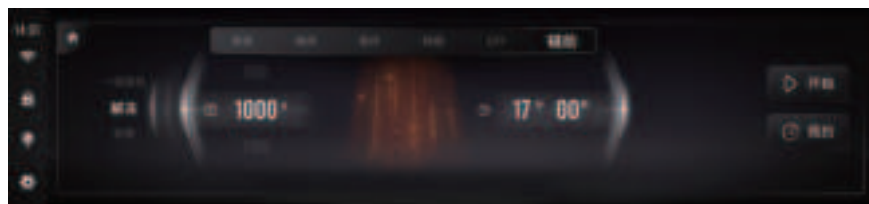


第四步: 点按开始, 机器开始运行。

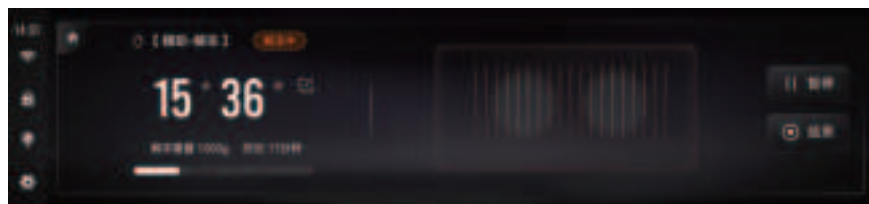
辅助&清洁模式的使用步骤详解。



第一步: 首页状态下, 点选“蒸烤”模块, 进入二级模式界面。在上方菜单栏点按辅助, 默认进入解冻功能界面。



第二步: 在上方菜单栏点按选择需要的主功能, 在左侧选择主功能对应的模式, 在模式页面滑动调整时间和温度。

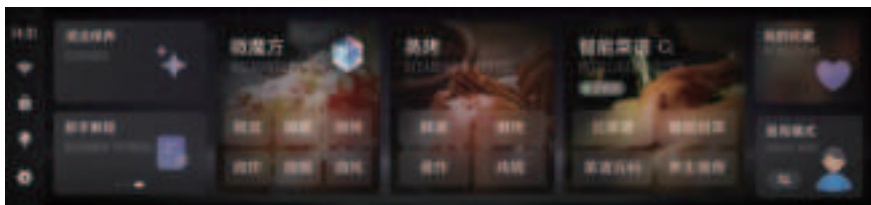


第三步: 点按开始, 机器开始运行。

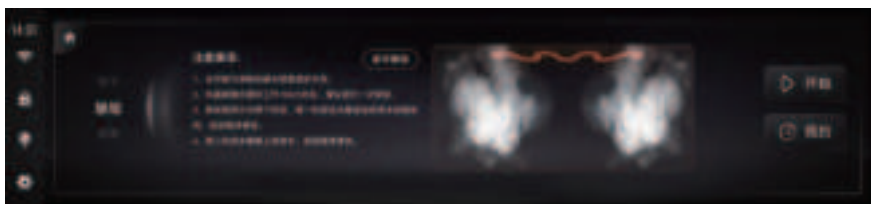
小tips

- 1、解冻模式按重量解冻, 有对应的解冻时间参考。
- 2、解冻使用注意事项同微波模式。

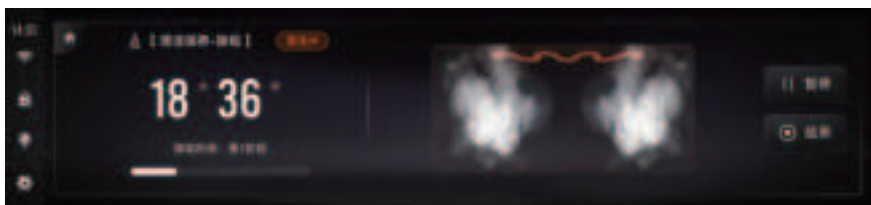
除垢使用步骤详解。



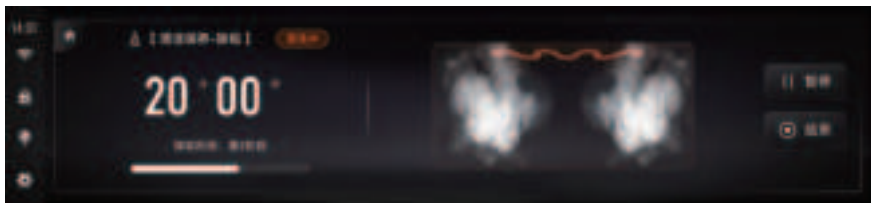
第一步：首页状态下，滑动左侧区域，至出现“清洁保养”模块，点选“清洁保养”进入二级模式界面。



第二步：“清洁保养”二级模式下，在左侧点选“除垢”模式。



第三步：点按“开始”，机器进入除垢的第一阶段。

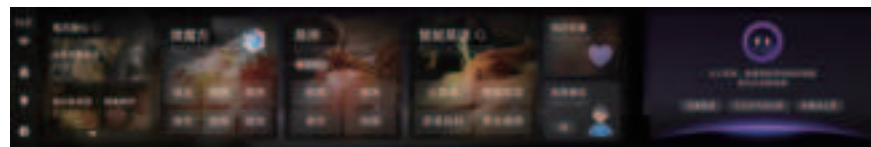


第四步：第一阶段完成后，请根据机器弹窗提示加水并开始第二阶段除垢。

小tips

除垢程序运行中无法暂停。

智能菜-菜谱百科使用步骤详解。



第一步：首页状态下，点按“菜谱百科”，进入菜谱二级模式界面。

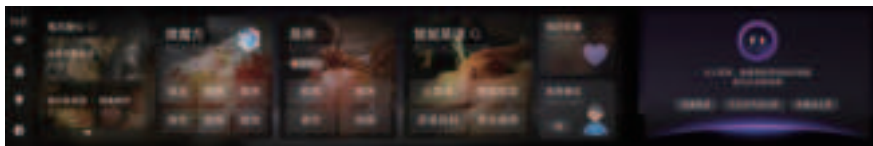


第二步：二级模式界面下，左右滑动右边智能屏，选出需要的菜谱，点按进入菜谱详情页面。

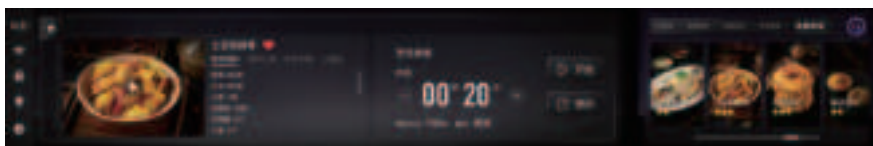


第三步：点按开始，机器开始运行。机器运行过程中，小屏会轮播本机的特色菜谱明细。

智能菜-烹饪教学使用步骤详解。



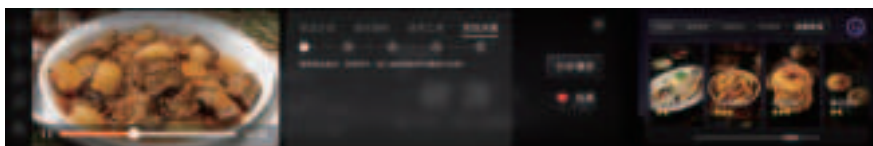
第一步:首页状态下,点按“菜谱百科”,进入菜谱二级模式界面。



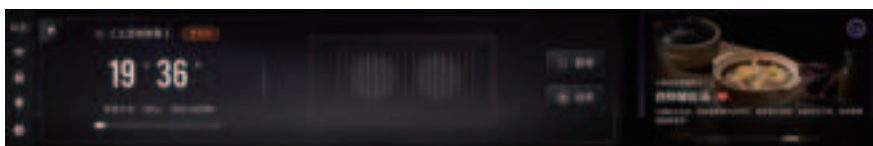
第二步:点按小屏上的“视频菜谱”。



第三步:点按小屏上的“视频菜谱”,选出需要的视频菜谱后,点按进入视频菜谱详细页面。

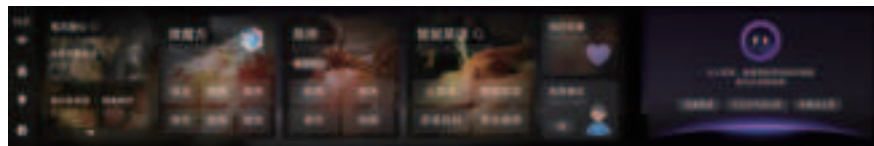


第四步:点按菜谱图上的播放键,开始视频播放。另外,点按分布播放,可进行视频的分布演示。

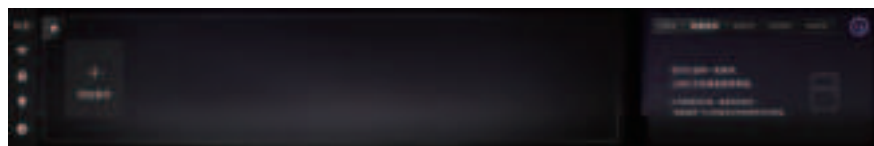


第五步:播放完成后,点按开始,机器开始启动烹饪。

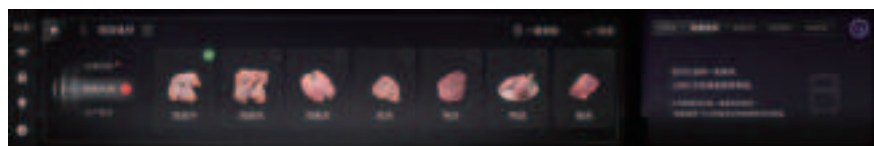
智能菜-智能组菜使用步骤详解。



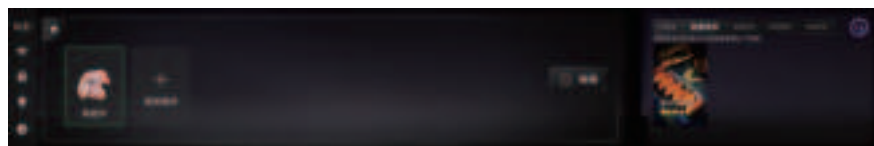
第一步:首页状态下,点按“智能组菜”,进入智能组菜界面。



第二步:点按“+”,进入食材选择界面。



第三步:选定左侧菜谱类别后,点选右边具体食材。点选完成后,点按右上角“完成”。

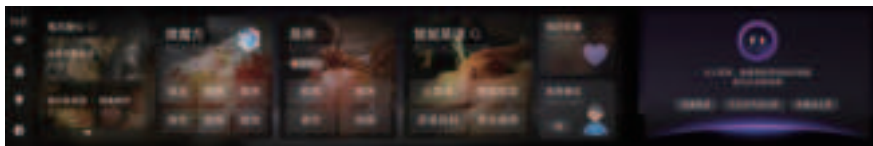


第四步:重复第二三步的操作,直到选好所有所需食材(注:小屏会根据选好的食材更新显示对应的推荐菜谱)。

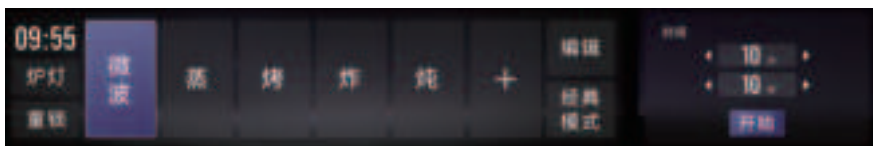


第五步:食材选择完成后,点按小屏上推荐的菜谱,大屏会进入菜谱推荐页面,可参考智能菜谱的操作方式进入下一步的工作。

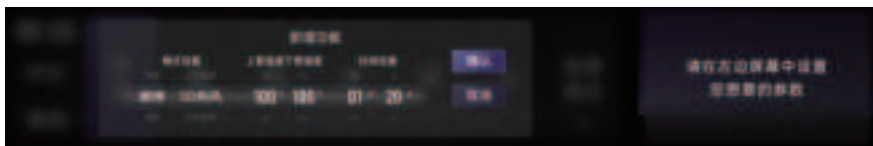
易用模式使用步骤详解。



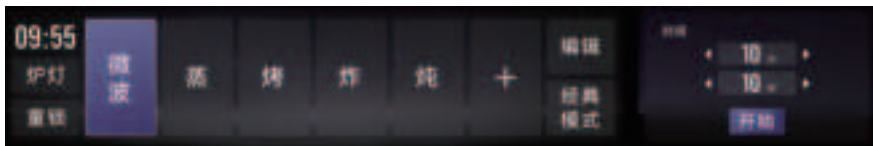
第一步：首页状态下，点按“易用模式”，进入易用模式界面。



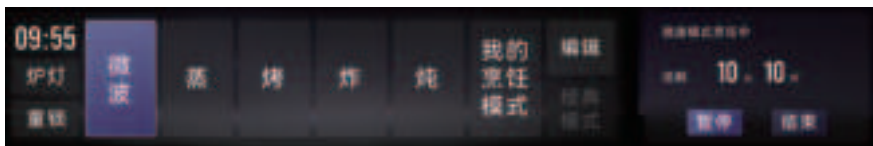
第二步：“易用模式”，可实现快捷功能的模式、参数设定，并实现快速启动。点按“+”可实现快捷功能的增加。



第三步：选定需要增加的功能模式后，点按“确认”键完成快捷功能的增加（快捷功能最多只能增加至6个）。

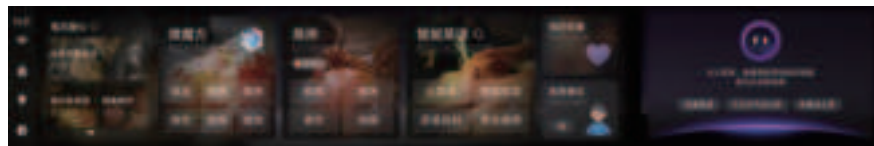


第四步：参数设定好后，点按开始键，机器开始进入烹饪状态。



第五步：烹饪过程中，可点按小屏按键进行烹饪工作的暂停及结束。

每日随心选使用步骤详解。

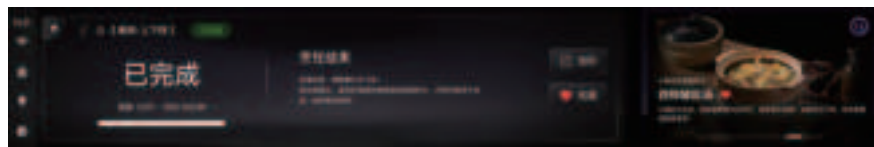


第一步：首页状态下，点按“每日随心选”模块下的菜谱，进入对应的菜谱推荐界面。

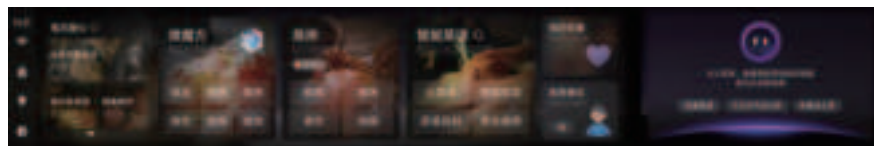


第二步：点按小屏上推荐的菜谱，大屏会进入菜谱推荐页面，可参考智能菜谱的操作方式进入下一步的工作。
注：每日随心选的菜谱，会在早餐和正餐两个时段进行每日更新。

我的收藏使用步骤详解。



第一步：每次烹饪完成后，在已完成的界面下，对喜欢的模式参数/菜谱可点选“收藏”按键。



第二步：首页状态下，点选“我的收藏”可查找已收藏的模式/菜谱。



第三步：进入我的收藏后，小屏会展示收藏的模式和菜谱。点选对应的模式/菜谱后，可参考主模式/智能菜谱的操作方式进入下一步的工作。

智能菜式 (菜谱会有更新, 请以实际机器显示的为准)

快手家常

P01 早餐鸡蛋杯* P02 元气杂粮蒸 P03 牛奶燕麦粥 P04 快手酱香饼*
P05 芝士烤饭团* P06 家常酿豆腐 P07 肉沫烧豆角 P08 美味清蒸鱼
P09 蒜蓉粉丝虾 P10 土豆炖排骨

悠享烘焙

P11 沙茶焗猪肝* P12 萝卜丝蒸牛肉 P13 清蒸双脆 P14 广式月饼*
P15 宫廷桃酥* P16 酥皮泡芙* P17 Q弹麻薯* P18 焦糖布丁*
P19 葡式蛋挞* P20 鳕鱼披萨* P21 核桃坚果派* P22 可可马卡龙*
P23 蔓越莓曲奇* P24 俄罗斯大列巴* P25 培根三明治* P26 芒果蛋糕卷*
P27 全麦戚风蛋糕* P28 巴斯克芝士蛋糕* P29 草莓甜心软欧* P30 免揉乡村欧包*
P31 北海道吐司* P32 全麦菠菜咸口面包* P33 芥末奶酪三文鱼法棍 P34 可可旋风蛋糕卷*

肉食主义

P35 法式烤猪肘 P36 山药排骨汤 P37 辣椒炒肉 P38 番茄炖牛腩
P39 日式寿喜锅 P40 蒜泥猪耳 P41 风味牛肉干 P42 惠灵顿牛排*
P43 低温慢煮和牛 P44 姬松茸炖鸡 P45 奥尔良鸡翅* P46 低温鸡胸色拉
P47 五彩鸡肉串* P48 圣诞烤鸡 P49 孜然烤羊排* P50 花胶羊肉汤
P51 油封慢烤鸭腿 P52 冬瓜薏米老鸭汤 P53 啤酒炖大鹅 P54 黑松露鹅肝*
P55 香烤大羊腿 P56 南乳脆皮五花肉* P57 美式烤肉拼盘* P58 香茅焗乳鸽*
P59 盐焗鸡*

水产鱼虾

P60 麻辣烤鱼 P61 柠香多宝鱼 P62 鲫鱼豆腐汤 P63 椒盐烤虾*
P64 波士顿龙虾* P65 香草三文鱼 P66 花雕醉蟹 P67 盐焗帝王蟹*
P68 银丝蒸鲍鱼 P69 芝士焗扇贝* P70 盐焗大虾* P71 照烧鳗鱼*

米面杂粮

P72 蒸卤面 P73 炸酱面 P74 立夏饭 P75 腊味煲仔饭
P76 香菇鸡肉饭 P77 莲枣猪肝粥 P78 干贝滑鸡粥 P79 芥菜排骨粥
P80 白菜猪肉饺 P81 桂花汤圆 P82 定胜糕* P83 咸蛋黄鲜肉粽
P84 陕西凉皮 P85 广式肠粉 P86 豆沙青团 P87 手工馒头
P88 葱油花卷 P89 糯米烧麦 P90 水晶虾饺 P91 玉米面发糕
P92 神仙粥

果蔬蛋奶

P93 盐蒸橙子 P94 风干柠檬片 P95 红烧冬瓜 P96 椒盐金针菇*
P97 手撕杏鲍菇 P98 蒜蓉烤茄子* P99 黄金炸薯条* P100 紫薯苦瓜圈
P101 四季菌菇汤 P102 丝瓜豆腐煲 P103 葱花水蒸蛋 P104 芝士烤红薯*
P105 咖喱烤玉米* P106 香烤牛奶块* P107 蒜香烤薯角* P108 花椒炖梨

母婴营养

P109 宝宝蝴蝶面 P110 奶油蘑菇浓汤 P111 南瓜元贝蛋羹 P112 红豆马蹄糕
P113 雪耳炖燕窝 P114 虫草花花胶汤 P115 四物猪肚汤 P116 山药冬瓜蒸肉末
P117 黑豆乌梅饮 P118 小米莲子粥 P119 海带黄豆猪骨汤 P120 青梅桂圆蒸鸡蛋

小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。

我的收藏

- 第一步** 待机状态下, 点按“我的收藏”键, 进入我的收藏页面, 可看到近期收藏的自定义模式和菜谱(最多收藏51条菜谱, DIY模式最多收藏50道)。
- 第二步** 点击菜谱或模式上的删除或启动, 可删除菜谱或启动烹饪。一键删除可删除所有收藏。



最近使用

- 第一步** 待机状态下, 滑动首页天气页面, 点按“最近使用”, 进入最近使用页面, 可看到记录到的用户启动过的菜谱和模式。
- 第二步** 点击菜谱或模式上的删除或启动, 可删除菜谱或启动烹饪。一键删除可删除所有记录。

新手教程

- 第一步** 待机状态下, 滑动首页天气页面, 点按“新手教程”, 进入新手教程页面。
- 第二步** 在新手教程页面, 用户可根据需求选择点按产品简介/快速入门/注意事项/清洁保养/心享服务模块, 进入该模块学习产品使用。

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, 屏幕弹窗显示, 机器暂停工作。
- 第二步** 点按水箱按键“”, 控制面板自动打开后, 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, 关闭控制面板机器继续运行(点按控制面板内部右侧按键关闭), 此时提示音消除。
- 第四步** 工作过程中, 点按水箱按键“”, 控制面板打开, 机器暂停工作。


水箱使用注意事项小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。

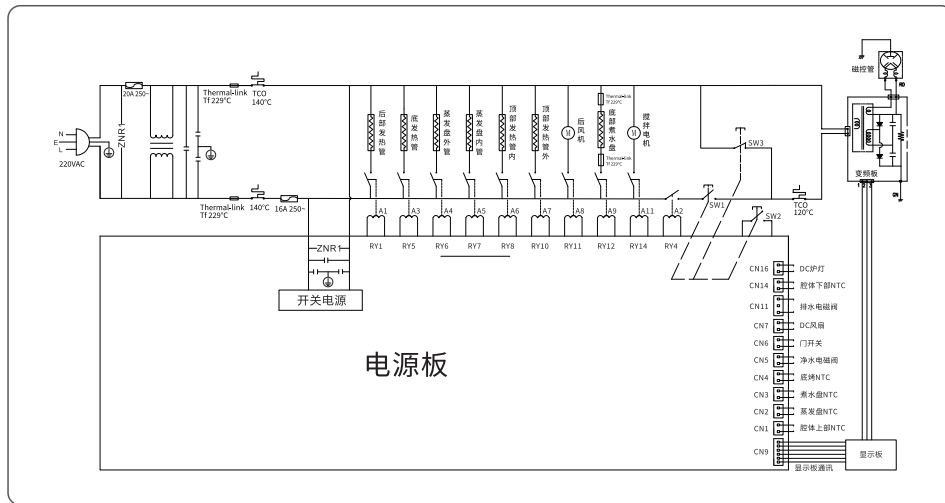
预约功能的使用步骤, 预约功能设置前, 请先设置机器时钟。

- 第一步** 待机状态下, 点按需要预约的模式, 例如“鲜蒸”中的“鲜嫩蒸”模式。
- 第二步** 按照前面的操作指引, 设定好模式、温度和时间等参数。
- 第三步** 点按“预约”图标, 屏幕时间区切换为预约结束时间的设置, 此时可通过上下滑动来选择时间。
- 第四步** 设置好时间后, 点按确认, 预约设置完成, 进入预约中页面, 屏幕显示程序启动的时间和程序完成的时间。

小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, 需要在待机状态下, 点按设置图标 “” 进入界面去完成时钟的设置。
- 2、预约启动, 带预热的模式, 默认跳过预热, 直接进入工作。
- 3、预约最长时间为24小时。

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	SR58FDF25-ZR Pro	水箱容积	1.3L
额定电压	220V~	电源插头	16A
额定频率	50Hz	电线长度	1.2米
额定输入功率	最大3000W、2000W (空炸) 1900W (微波)	外形尺寸(宽*深*高)	595*555*455mm
微波输出额定功率	1100W	外箱尺寸(宽*深*高)	665*665*584mm
微波工作频率	2465MHz	执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008 GB4706.21-2008
净重/毛重	36/44kg		


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	腔体高温提示	· 等它降温即可 · 联系售后服务中心
E2	蒸饭盘高温保护	· 等它降温即可 · 联系售后服务中心
E3	腔体低温保护	· 重新上电; 异常无法解决请联系售后服务
E4	蒸饭盘低温保护	· 重新上电; 异常无法解决请联系售后服务
E5	腔体传感器故障	· 重新上电; 异常无法解决请联系售后服务
E6	蒸饭盘传感器故障	· 重新上电; 异常无法解决请联系售后服务
E7	通信故障	· 重新上电; 异常无法解决请联系售后服务
E8	煮水盘传感器故障	· 重新上电; 异常无法解决请联系售后服务
E9	下发热管传感器故障	· 重新上电; 异常无法解决请联系售后服务
E10	微波板故障	· 重新上电; 异常无法解决请联系售后服务

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