

材质:157G铜版纸,过哑膜

尺寸:成品141*200mm

样式:风琴折

备注:红框不印刷

141mm

CASDON 凯度

产品使用说明

【操作指南】

蒸汽烤箱

SR6028DE23-V3S

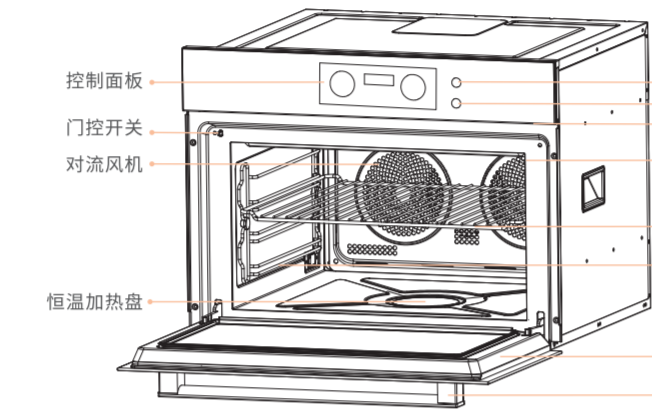
200mm

产品介绍

产品特点
本产品是通过电加热管通电加热,使腔体内的空气加热升温,继而通过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,可更好保留食物中所含的水分和营养成分。
本产品只适合家庭厨房使用,不适合商业用途或其他用途。

部件展示

由于我们的产品不断升级,如实物与下图存在差异,请以实物为准。



配件清单

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。

序号	名称	规格图	数量	作用
1	蒸盘		1	用来蒸食物。
2	烤盘/接油盘		1	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	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	空气炸篮		1	用来盛放用于空气烹饪的食物,烹饪时搭配网架,放置于网架上方使用。
5	吸水球		1	用来清洁接水槽及腔体内的积水。
6	防烫手套		1	用来拿取蒸汽烤箱里面的器皿防止烫伤。
7	安装螺丝钉		4	橱柜安装使用。
8	食物探针		1	使用时将食物探针的尖端(温度探头)插入食物最厚的位置,机器显示屏会显示探针的温度。

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。
仅可由专业的工作人员操作完成。

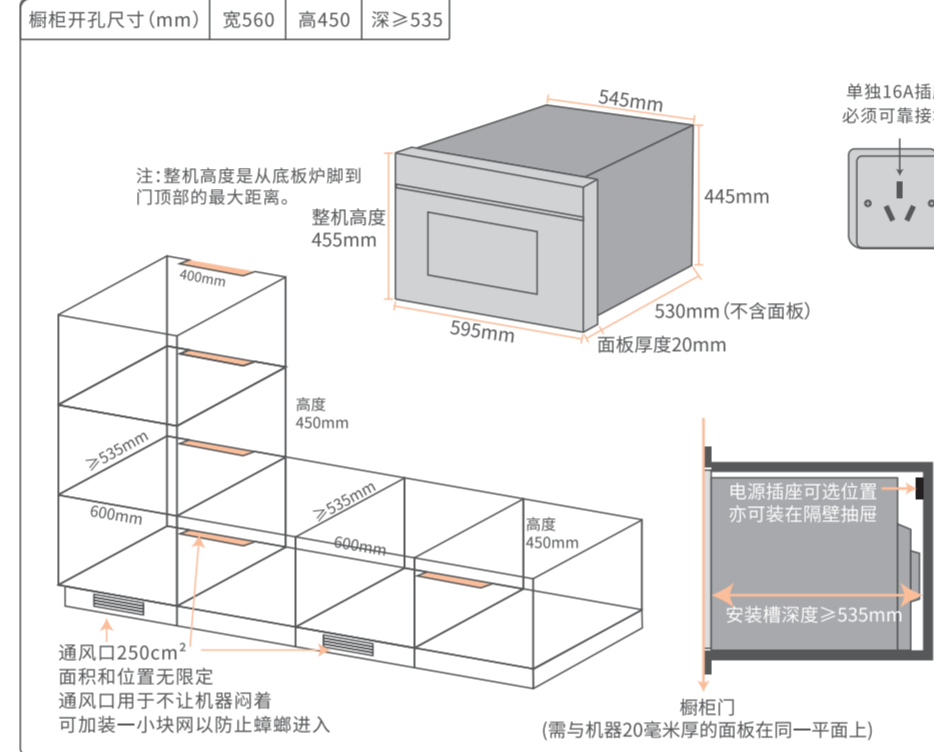
橱柜要求:

对于要装入本电器产品的橱柜,其组件(塑料材料和装饰木)须由耐热粘合剂来组装(最高100°C);
不适合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器连接;
要装入本电器产品的橱柜须足以结实至可承受设备的重量,须将本电器产品牢固地安装到柜内;
倘若可保证充分通风的话,可将本电器产品安装到直立式橱柜内或一个标准厨具橱柜的下方。
· 产品使用前,须将本电器产品腔内的包装物全部取出;
· 应仔细查看本电器产品外观是否有损坏,如有损坏,请立即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;
· 如插座安装在橱柜内,在橱柜外须安装双刀双掷开关,以保证电器安装后能随时切断机器电源。

安装方法

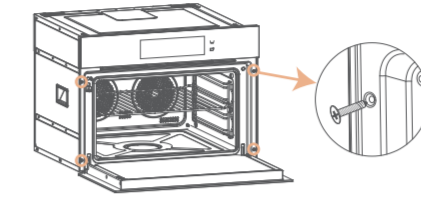
安装前检查确定单独用16A插座,确保可靠接地;将电源线插入插座中;将产品平稳推入已经预留好的橱柜开口中;拉开门体,用4个固定螺钉将产品固定在与门面平齐的位置;根据使用手册进行试机。

安装示意图+产品尺寸

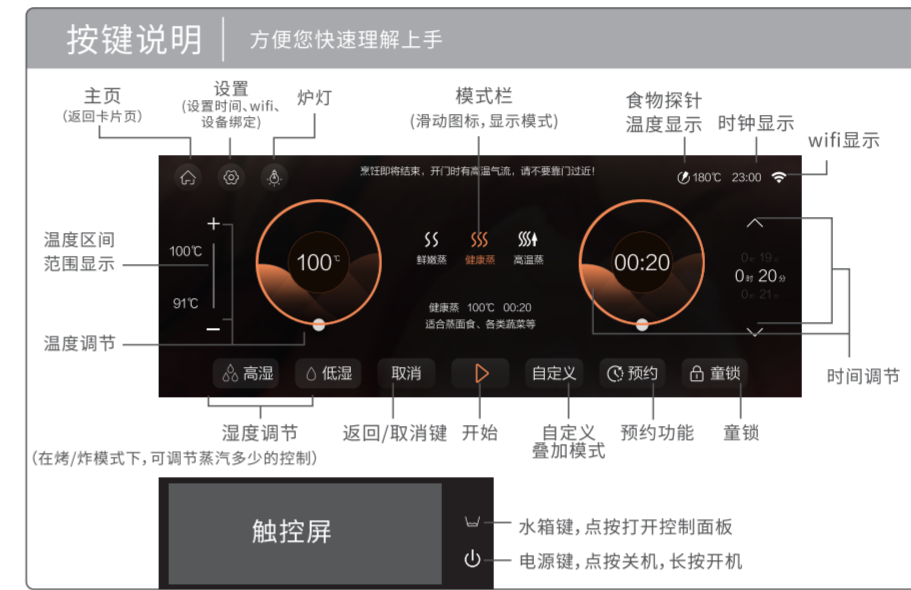


蒸汽箱固定在家具中

- 1.将本机嵌入家具的进处;
- 2.打开蒸汽箱门;
- 3.用4个螺钉将蒸汽箱主体固定。



控制面板



上电小tips

每次通电后,触控屏显示开机画面后进入模式更换卡片页。
屏幕字体显示:灰色时处于屏幕状态,点按无效;白色时处于活跃状态,点按有效,点按后变成橙色。
非工作状态下,3分钟内无任何操作进入屏保模式。
工作状态下,3分钟内无任何操作,屏幕自动上锁,长按屏幕中间上锁图案3秒进行解锁。

功能指引

健康蒸

新鲜蒸:低温嫩蒸,适合蒸青菜、鱼虾等。
健康蒸:适合蒸肉类、各类蒸菜等。
高温蒸:适用于蒸蹄筋、蹄骨头等难蒸软烂的食物。

养生炖

炖汤:适合炖各类汤品,汤鲜味醇。
炖肉:适合炖猪肉、羊肉、蹄膀等。
甜品:适合炖甜品、粥品、滋补汤品。

空气炸

空气炸:健康脱脂,适合煎炸薯条等脆食。
蒸汽炸:蒸汽+油炸,实现食物外酥里嫩。

双风烤

3D热风:可多层烘烤,适合饼干、蛋糕等。
上下烘烤:经典烘烤,适合大部分烘烤或烧烤。
独立烘烤:可独立设置上下管温度。
上强烤:适合烤扁平或上色食物。
立体烘烤:可多层烘烤,适合烤肉。
底部热风:适合烤厚底食物,如披萨。
风扇烤:适合烤大块肉类、家禽、整鱼等。

功能介绍

功能模式	默认温度°C	默认时间min	温度范围°C	时间范围	温度可调档位	能否加温	
鲜嫩蒸	85	20	50~90	1min~3h	1°C调一档	否	
健康蒸	100	20	91~100	1min~3h	1°C调一档	否	
高温蒸	110	20	101~150	1min~3h	1°C调一档	否	
3D热风	180	20	50~250	1min~3h	1°C调一档	能,低温、高温	
上下烘烤	180	20	50~220	1min~3h	1°C调一档	能,低温、高温	
独立烘烤	上180;下180	20	上100~200 下100~180	1min~3h	1°C调一档	能,低温、高温	
上强烤	220	20	50~230	1min~3h	1°C调一档	能,低温、高温	
立体烘烤	160	20	50~220	1min~3h	1°C调一档	能,低温、高温	
底部热风	220	20	50~220	1min~3h	1°C调一档	能,低温、高温	
风扇烤	180	20	50~230	1min~3h	1°C调一档	能,低温、高温	
空气炸	190	20	120~230	5min~3h	1°C调一档	能,低温、高温	
蒸汽炸	180	20	120~220	1min~3h	1°C调一档	否	
炖汤	150 (30min起程110)	90	不可调	30min~3h	不可调	否	
炖肉	150 (30min起程110)	30	不可调	10min~3h	不可调	否	
甜品	150 (15min起程110)	40	不可调	15min~3h	不可调	否	
智能菜	内置50道自动菜单程序。					不可调	否
一键面包	含发酵和上下烘烤程序,一键完成面包的发酵和烘烤的过程,发酵40分钟,烘烤20分钟。					不可调	否
一键速热	140	15	不可调	1min~59min	不可调	否	
保温	60	20	60~80	1min~24h	1°C调一档	否	
发酵	30	20	30~45	1min~24h	1°C调一档	否	
解冻	50	20	50~60	1min~24h	1°C调一档	否	
杀菌	100	30	不可调	不可调	不可调	否	
一键烘干	启动后显示实际温度值,烘干除积水的时间正计时显示。					不可调	否
除垢	针对蒸汽系统的水路管道进行深度清洁,分两阶段清洗。					不可调	否

小tips

烘烤类和空气炸程序,启动工作后,本机先进行预热程序,预热结束后会有提示音提示,提示音停止后,时间开始倒计时,启动烹饪程序。



凯度电器公众号
微信扫码,服务到家

中国高端新厨电专家

深圳市凯度电器有限公司

服务热线: 4008-110-168
公司地址: 广东省深圳市龙岗区保浩街道
北站社区鸿基路北托中心A座2201
生产厂: 广东顺德龙江方电器有限公司
生产地址: 广东省佛山市顺德区大良街道
五沙社区新基路2号之八
品牌官网: www.casdon.com.cn
版次: 20240910

使用步骤

功能模式的使用步骤详解

每个模式有对应的默认温度和时间,如有需要在范围内调节参数。(部分模式不可调节温度或时间)

- 第一步: 亮屏状态下,左右切换模式栏,点按选择需要的模式。
- 第二步: 点按圆环两端的“+/-”键,或者通过触摸滑动圆环上的白点,调整温度和时间。
(独立烘烤模式,默认显示上管温度;点击温度圆环中间的数值,可切换到下管温度进行调整)
- 第三步: 设置完全部参数后点按“▶”开始键,即可开始工作。

小tips

选择独立烘烤模式时,上下管温度差设置建议不超过20°C。工作中,温度圆环中间显示当前实时温度。

功能模式设置:

· 模式栏可以左右滑动,循环选择功能模式,橙色表示选中模式,此时圆环会显示默认的温度和时间。
· 切换选择功能模式以及温度、时间调节时,功能模式的参数跟着变化,数值与设置值一致,工作时保持不变,环内数值温度显示实际值,时间显示剩余值。

高温、低温(高蒸汽量、低蒸汽量):
烤或空气炸功能模式下,高温、低温键都是灰色状,此时设置完所有参数启动后可以点按此键,在烤或炸模式下加入蒸汽烹饪,实现嫩烤、嫩炸等,点了高温或低温后,按键由灰色变为橙色,表示加湿成功,再次点按可取消(恢复为灰色按键)。
在工作过程中,短按“取消”键,可重新设置模式、温度和时间,调整完后再次按“▶”键开始工作。

智能菜谱模式的使用步骤详解,内置菜谱一键烹饪,简单便捷。

菜谱功能有更多的,部分菜谱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。

- 第一步: 亮屏状态下,左右切换卡片页,点按“智能菜”模式,进入二级界面。
- 第二步: 在二级界面,点按需要的类别“素食类/肉食类/海鲜类/烘焙类”,进入三级界面。
- 第三步: 在三级界面,左右切换点按需要的菜式。(点按两下进入四级界面,里面有详细的配料和使用步骤说明,确认菜式后,点按“选择”键)
- 第四步: 点按“▶”开始键,即可开始工作。

自动菜单菜式(菜谱会有更新,请以实际机器显示的为准)

素食类	肉食类	海鲜类	烘焙类
手工馒头 秋菜蒸蛋 粉丝蒸蛋 蒜香茄子 雪耳雪梨 桂花奶冻	蜜汁红薯 田园时蔬* 田时蔬* 糯米南瓜 蒜泥排骨 牛柳炒时蔬* 小食拼盘* 孜然羊排* 香滑鸡翅*	清蒸鲈鱼 花雕醉蟹 清蒸大虾 麻辣烤鱼* 剁椒鱼头 鲜虾三文鱼* 海鲜粥饭* 蒜蓉炒带子* 椒盐龙虾* 蟹肉羹	玛德琳* Q弹麻薯* 双色吐司* 蜂蜜披萨* 乡间面包* 红豆面包* 红豆餐包* 可可脆片* 酥皮泡芙* 威风蛋糕* 圆心软欧* 黄油曲奇*

小tips

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。

除垢模式的使用步骤详解,默认温度和时间不可调节,适用于清洁机器水路管道的除垢。

蒸模式累积工作100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,则蒸模式无法正常正常使用。

除垢模式分为两阶段进行:第一阶段除垢和冲洗,第二阶段除垢和冲洗,进行清洗。

- 第一步: 亮屏状态下,左右切换辅助功能卡片页,点击进入其二级菜单,并选择“除垢”模式点按“▶”开始键,启动除垢工作。
- 第二步: 此时水箱图标“⚡”会闪烁,点按后控制面板会自动打开,取出水箱,将一杯除垢剂倒入水箱后加水,插入水箱座,点按关闭水箱门待面板自动合上后,自动开始除垢程序。
- 第三步: 第一阶段完成后,“⚡”水箱图标会闪烁,提示需要更换纯净水。
- 第四步: 点按“▶”开始键,即可开始进行第二阶段的清洗工作。

一键烘干模式的使用步骤详解,默认温度不可调节,适用于烘干内腔积水。

- 第一步: 亮屏状态下,左右切换辅助功能卡片页,点击进入其二级菜单,并选择“一键烘干”模式。
- 第二步: 点按“▶”开始键,即可开始工作,待内腔积水烘干后,程序自动结束。

自定义(DIY)模式的使用步骤详解,最多可以设置3个自定义(DIY)模式。

自定义(DIY)为多个模式叠加模式;当设置完3个自定义(DIY)模式后,自定义(DIY)呈灰色状态。

- 第一步: 点击新鲜蒸/双风烤/养生炖/空气炸任一主模式,选择好对应的烹饪模式,烹饪时间以及温度,即设置完第一个自定义(DIY)。
- 第二步: 再次点按“自定义(DIY)”,滑动模式栏,设置烹饪模式、烹饪时间以及温度,设置完成第二个自定义(DIY)模式,同样再次操作第二步,即可设置完成第三个自定义(DIY)模式。
- 第三步: 设置完模式后,点按“▶”开始键,按顺序从第一个自定义(DIY)模式运行。

设置的使用步骤详解

- 第一步: 亮屏状态下,点按左上角“⚙️”。
- 第二步: 在出现的弹窗,进行“时间设置/WiFi配网/设备绑定”,按照屏幕页面进行指引操作。
- 第三步: 点按“确认”完成设置;或者点按“<”取消设置。

预约功能的使用步骤,最长预约时间为23小时59分钟,预约功能设置前,请先设置机器时钟。

- 第一步: 亮屏状态下,左右切换模式栏,点按需要预约的模式。
- 第二步: 点按圆环两端的“+/-”键,或者通过触摸滑动圆环上的白点,调整温度和时间。
- 第三步: 点按“预约”,在出现的弹窗页面,点按“+/-”设置烹饪结束时间后。
- 第四步: 点按“确定”完成预约,此时弹窗显示烹饪预约开始时间,同时“预约”键变成橙色。

小tips

预约后,点按“取消键”可以取消预约功能。

水箱功能的使用步骤详解,此功能是在缺水的情况下补水作用以及水箱的抽取和注入事项。

- 第一步: 当机器在工作状态下,“⚡”水箱图标闪烁并发出提示音,屏幕弹窗提示水箱缺水,机器暂停运行。
- 第二步: 点按“⚡”水箱图标,控制面板自动打开后,取出水箱加水,再插入水箱座,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。

水箱使用注意事项小tips

- 水箱中的水能好使用纯净水,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。
- 使用完成烤一体机后,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洗干净。
- 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。

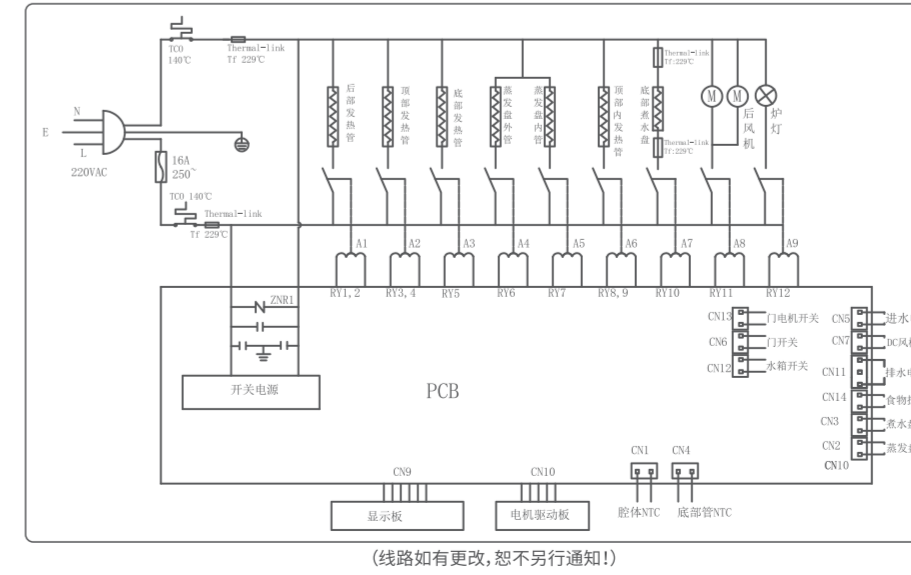
食物探针的使用步骤,可用于探测食物内部温度。

- 第一步: 打开机器门,将食物探针短嘴(类似耳机插头)插入食物探针插口。(插口在机器内腔右上角)
- 第二步: 机器内腔层架放好食物,将温度探针尖端插入食物最厚的位置。(探针主要用于肉类烹饪)
- 第三步: 启动工作后,机器显示屏左上角会显示探针的温度。(即为探针所在食物内部温度)

小tips

* “⊗”探针仅能显示温度,不可调节;接触探针后,探针温度不显示。
探针不使用时,请及时将探针从机器内取出,做好保存,以便于后续使用。

电气原理图



(线路如有更改,恕不另行通知)

技术参数

品名	蒸汽烤箱	容积	60L
型号	SR6028DE23-V3S	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	1.5米
额定输入功率	2800W	外形尺寸(宽*深*高)	595*550*455mm
净重/毛重	32/38kg	嵌入部分尺寸(宽*深*高)	545*530*445mm
单层搁架额定承重	5kg	执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008

(参数如有更改,恕不另行通知)

故障排除及处理

故障描述	可能导致故障的原因	解决办法
产品不工作	· 没有电源供应 · 产品没有接通电源	· 检查电源连接状况 · 正确连接电源
产品照明灯不亮	· 产品灯泡问题 · 产品电源连接问题或保险丝熔断	· 拧紧或更换新的高温灯泡 · 接通电源或检查保险丝
产品运行时有限冒出	· 产品内部有残余油脂	· 清洁产品内部的残留油脂
产品电源关闭后仍有电机响声	· 产品冷却电机工作,冷却烤箱	· 完全属于正常
产品内玻璃不清晰,有油污现象	· 烘烤食物产生了油污或水份	· 产品冷却后清理门内玻璃
产品关门时有“咔哒”声	· 产品门体较紧,上下压舌未压紧	· 将较紧的压舌用力压紧
屏幕显示E-1报警	· 腔体传感器温度高于290°C	· 联系客服售后
屏幕显示E-2报警	· 蒸发器传感器温度高于200°C	· 联系客服售后
屏幕显示E-3报警	· 连续工作5分钟,腔体温度低于35°C	· 联系客服售后
屏幕显示E-4报警	· 连续工作5分钟,蒸发器温度低于35°C	· 联系客服售后
屏幕显示E-5报警	· 腔体或蒸发器传感器开路	· 联系客服售后
屏幕显示E-6报警	· 腔体或蒸发器传感器故障	· 联系客服售后

如有出现其他故障或有不明之处,请与售后服务中心联系。
全国服务热线:4008-110-168