



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

## 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](http://www.casdon.com.cn)

版次: 20250310

# 产品使用说明

【操作指南】

微蒸烤炸一体机

SR52FDF24-TR Pro

## 产品介绍

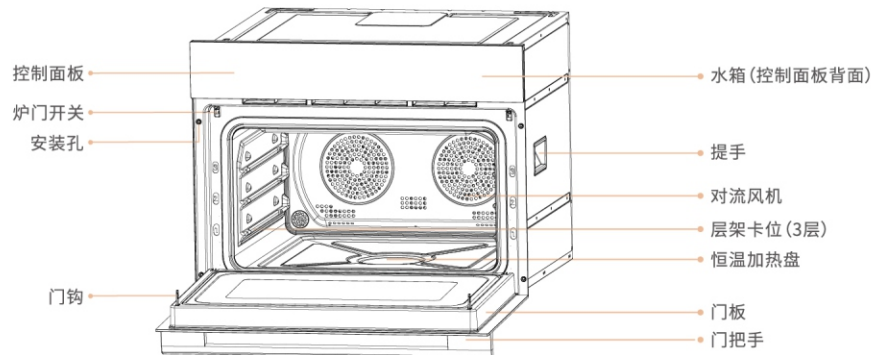
### 产品特点

本产品是微波、烘烤、蒸汽三合一的多功能产品，一来可通过电加热管通电加热，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；二来可以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；三来可以使用微波加热食物，到达加热效率加倍的目的。

- 本产品只适合家庭厨房使用，不适合商业用途或其他用途；
- 请在安装产品时使用16A的插座。

### 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：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	线稿图	数量	作用
1	蒸盘		1	用来蒸食物。(注意：单微波模式下不可使用)
2	烤盘/接油盘		1	烧烤或制作其他菜，也可以置于网架下方，用于接纳溶解油脂或者食物残渣。(注意：单微波模式下不能使用)
3	网架		1	可以用来做支撑架，上面搁置盛放食物的器皿，单微波下也可以使用。
4	吸水球		1	用来清洁接水槽及腔体内的积水。
5	防烫手套		1	用来拿取微波烤一体机里面的器皿防止烫伤。
6	安装螺丝钉		4	橱柜安装使用。

## 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：

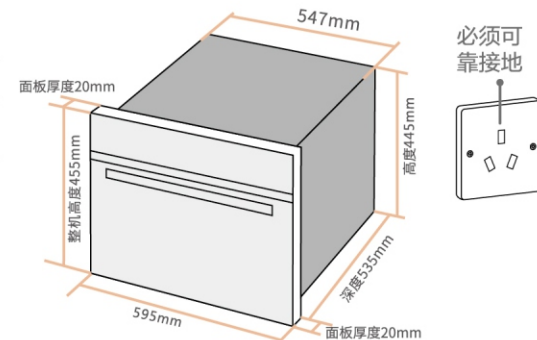
- 对于要装入本电器产品的橱柜，其组件（塑料材料和装饰木）须由耐热粘合剂来组装（最高100°C）；不合适的材料和粘合剂可导致变形和不粘合；
- 橱柜须有足够的空间可供电器连接；
- 要装入本电器产品的橱柜须足以结实至可承受设备的重量，须将本电器产品牢固地安装到凹处；倘若可保证充分通风的话，可将本电器产品安装到直列式橱柜内或一个标准厨具顶部的下方。
- 产品使用前，须将本电器产品腔内的包装物全部取出；
- 应仔细查看本电器产品外观是否有损坏，如有损坏，请立即联络经销商或本公司维修部；
- 安装橱柜时，插座要安装在橱柜外；
- 如插座安装于橱柜内，在橱柜外须安装双刀双掷开关，以保证机器安装后能随时切断机器电源。

### 安装方法

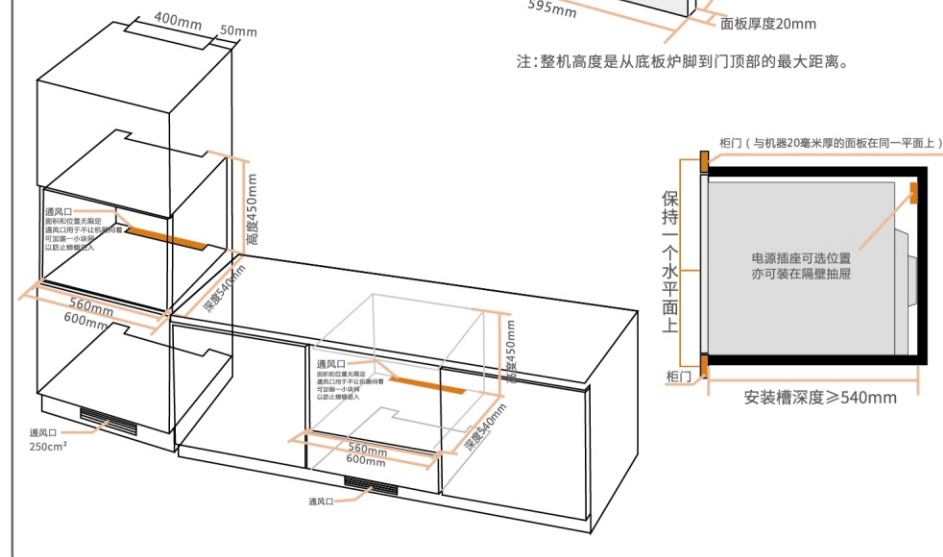
安装前检查确定单独使用16A插座，确保可靠接地；将电源线插入插座中；将产品平稳推入已经预留好的橱柜开口中；拉开门体，用4个固定螺钉将产品固定在与门面平齐的位置；根据使用手册进行试机。

安装示意图：本机尺寸及橱柜尺寸

名称	宽	高	深
橱柜开口尺寸 (mm)	560	450	≥540



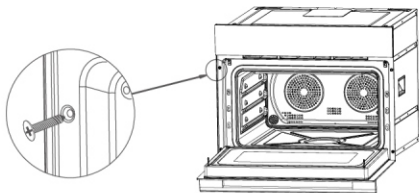
注：整机高度是从底板炉脚到门顶部的最大距离。



安装示意图仅供参考，具体以实机尺寸装配为准！

## 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)

<p><b>电源</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1、长按:熄屏关机。</li> <li>2、点按:取消功能,进入待机状态。</li> </ul>	<p><b>加水</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>点按按键后显示面盖打开,另机器报缺水时,机器会弹窗提示。</li> </ul>
<p><b>鲜蒸</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>按键选择“鲜蒸”模式:鲜嫩蒸、健康蒸、高温蒸。</li> </ul>	<p><b>微魔方</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>按键选择“微魔方”模式:微波、微蒸、微烤、微炸。</li> </ul>
<p><b>烘烤</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>按键选择“嫩烤”模式:上下烤、独立烘焙、3D热风、上强烤、立体烧烤、风扇烤、底部热风、下烤。</li> </ul>	<p><b>香炸</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>按键选择“香炸”模式:空气炸、蒸汽炸。</li> </ul>
<p><b>控湿烤</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>按键选择“控湿烤”模式:低温嫩烤、中湿嫩烤、高温嫩烤。</li> </ul>	<p><b>炖焗</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>按键选择“炖焗”模式:焖炖、快焗。</li> </ul>
<p><b>飓风烤Plus</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>按键选择“飓风烤Plus”模式:3D热风plus、立体烧烤plus、风扇烤plus、底部热风plus、低温嫩烤plus、中湿嫩烤plus、高温嫩烤plus、空气炸plus、蒸汽炸plus。</li> </ul>	<p><b>智能菜</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>按键选择“智能菜”模式:内含90道菜谱。</li> </ul>
	<p><b>辅助功能</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>按键选择“辅助功能”模式:一键面包、速热、发酵、解冻、保温、烘干、杀菌、除垢。</li> </ul>

## 功能指引

### 鲜蒸

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:适用于蒸蹄筋、带骨头等难蒸软烂的食物。

### 嫩烤

上下烤:经典烘焙,适合大部分烘焙或烧烤。  
独立烘焙:可独立设置上下管温度。  
3D热风:可多层烘烤,适合饼干、蛋糕等。  
上强烤:适合烧扁平或上色食物。  
立体烧烤:可多层烘烤,适合烤肉。  
风扇烤:适合烤大块肉类、家禽、整鱼等。  
底部热风:适合烤厚底食物,如披萨。  
下烤:适合烧烤、肉类、鱼类及烘焙类西点。

### 微魔方

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:微波助蒸,适合快速翻热饭菜、肉类食品等,不适合蒸面食。  
微烤:微波助烤,适合烤较大块肉类、蔬菜等食材。  
微炸:微波助炸,适合快速无油空气炸。

### 控湿烤

低温嫩烤:低度湿烤,适合嫩烤鸡翅等。  
中湿嫩烤:中度湿烤,适合煎烧鸡腿等。  
高温嫩烤:高度湿烤,适合焦糖布丁等。

### 飓风烤Plus

3D热风plus:3D热风加强版,风机转速更快,效果更佳。  
立体烧烤plus:立体烧烤,风机转速更快,效果更佳。  
风扇烤plus:风扇烤,风机转速更快,效果更佳。  
底部热风plus:底部热风,风机转速更快,效果更佳。  
低温嫩烤plus:低温嫩烤,风机转速更快,效果更佳。  
中湿嫩烤plus:中湿嫩烤,风机转速更快,效果更佳。  
高温嫩烤plus:高温嫩烤,风机转速更快,效果更佳。  
空气炸plus:空气炸,风机转速更快,效果更佳。  
蒸汽炸plus:蒸汽炸,风机转速更快,效果更佳。

**智能菜:一键烹饪,内置90道自动菜谱程序。**

### 香炸

空气炸:健康脱脂,适合薯条等酥脆食物。  
蒸汽炸:蒸汽补湿炸,实现食物外酥里嫩。

### 炖焗

焖炖:可用来炖菜、炖汤、炖粥、炖肉、炖滋补品等。  
快焗:适合以汤汁与蒸气或盐或热的气体为导热媒介进行烹饪的食材。

### 辅助功能

一键面包:含发酵和上下烤模式,可用于制作面包;  
速热:可用于翻热饭菜。  
发酵:可用于面包、包子、馒头的前期面团发酵等等。  
解冻:可用于解冻鱼肉虾等。  
保温:可用于保温饭菜、汤品等。  
烘干:可用于烘干内胆积水。  
杀菌:可用于内胆杀菌处理。  
除垢:可用于蒸发器及水路的除垢清洁。

## 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	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
鲜蒸	鲜嫩蒸	85°C 20min	50~90°C 1min~3h	飓风烤Plus	高温嫩烤Plus	180°C 20min	120~250°C 1min~3h
	健康蒸	100°C 20min	91~100°C 1min~3h		空气炸Plus	190°C 20min	120~230°C 1min~3h
	高温蒸	110°C 20min	101~150°C 1min~3h		蒸汽炸Plus	190°C 20min	120~230°C 1min~3h
嫩烤	上下烤	180°C 20min	40~220°C 1min~3h	微魔方	微波	900W 30s	100W-1100W 5s-60min
	独立烘焙	180°C 20min	上管100-200°C 下管100-180°C 1min~3h		微蒸	100°C 5min	温度不可调 1min-30min
	3D热风	180°C 20min	40~250°C 1min~3h		微烤	200°C 20min	100~230°C 1min~3h
	上强烤	220°C 20min	50~230°C 1min~3h		微炸	190°C 20min	120~230°C 1min~3h
	立体烧烤	160°C 20min	50~220°C 1min~3h	香炸	空气炸	190°C 20min	120~230°C 1min~3h
	风扇烤	180°C 20min	50~230°C 1min~3h		蒸汽炸	190°C 20min	120~230°C 1min~3h
	底部热风	220°C 20min	40~250°C 1min~3h		炖焗	焖炖	110°C 40min
下烤	180°C 20min	40~180°C 1min~3h	快焗	220°C 15min		50~250°C 1min~3h	
控湿烤	低温嫩烤	180°C 20min	120~250°C 1min~3h	智能菜	智能菜	一键烹饪,内置90道自动菜谱程序。	
	中湿嫩烤	180°C 20min	120~250°C 1min~3h	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。		
	高温嫩烤	180°C 20min	120~250°C 1min~3h		速热	140°C 15min	不可调 1min~1h
飓风烤Plus	3D热风Plus	180°C 20min	40~250°C 1min~3h	辅助功能	发酵	30°C 20min	30~45°C 1min~24h
	立体烧烤Plus	160°C 20min	50~220°C 1min~3h		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
	风扇烤Plus	180°C 20min	50~230°C 1min~3h		保温	60°C 20min	60~80°C 1min~24h
	底部热风Plus	220°C 20min	40~250°C 1min~3h		烘干	同嵌入式蒸烤的烘干程序,最高不超过180°C,时间正计时,内胆积水晾干后自动完成程序。	
	低温嫩烤Plus	180°C 20min	120~250°C 1min~3h		杀菌	100°C 30min	不可调
	中湿嫩烤Plus	180°C 20min	120~250°C 1min~3h		除垢	100°C蒸汽工作,分两阶段,每阶段各30min。	

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	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
童锁	童锁	机器烹饪30s后自动上锁,长按屏幕任意位置3s解锁。		wifi	wifi	点按屏端设置进入wifi配网页。	
预约	预约	设置的预约时间为默认工作结束的时间。烘干、除垢、杀菌不可预约,其他的工作模式、自定义、菜谱均可预约,同APP,预约1min~24H内。		我的收藏	我的收藏	可存放常用/喜爱的模式菜谱,并快速启动烹饪。	
				DIY	DIY	最多可叠加3段模式。	

#### 上电小tips

首次上电:

当上电时,机器各功能处于默认状态,屏显进入凯度LOGO页面;

上电后,机器进入待机状态;

待机界面下,全部按键全亮,显示屏进入待机页面,按任意功能按键,被按功能按键灯常亮,其它功能按键灯半亮(电源除外),显示屏界面进入功能参数设置界面:

当机器处于待机界面,无任何操作经过2分钟,将自动进入无任何显示的息屏模式,息屏模式下,按彩膜屏上的任意键,显示屏返回到待机界面。

## 使用步骤

鲜蒸/嫩烤/控湿烤/飓风烤Plus/微魔方/香炸/炖焗/智能菜/辅助功下的保温、解冻、杀菌、发酵模式的使用步骤详解。

- 第一步** 待机状态下,点按“鲜蒸/嫩烤/控湿烤/飓风烤Plus/微魔方/香炸/炖焗/智能菜/辅助功能”菜单按键后,进入对应模式界面。
- 第二步** 此时界面显示的是上一次该模式使用的二级菜单模式及温度和时间/出厂默认的模式参数,直接点按“开始”键,机器即按当前显示的时间参数进入烹饪工作。
- 第三步** 若想要选择当前(一级菜单)模式下的其他二级菜单模式,则点选屏端的菜品图片,进入二级菜单模式的入口。
- 第四步** 进入二级菜单模式后,对于可调参数的模式,可直接滑动屏端数值调整温度或时间。
- 第五步** 点按“开始”启动工作,再点按“暂停”暂停工作。
- 第六步** 工作过程中,点按电源键,或“结束”按键,机器结束当前烹饪模式,返回待机界面。

#### 小tips

- 不带预热功能的主模式和菜谱,启动工作后时间开始倒计时,温度升温至目标设定温度后恒温。
- 工作过程中,若需调整温度或时间参数,可点按参数编辑图标,激活参数调节操作。调整了数值后,机器默认按调整后的数值进行工作。
- 工作过程中,若要切换模式,需先取消程序后,再重新选择模式。
- 蒸烤炸炖模式运行前,可手动选择预热功能的开/关。
- 部分智能菜谱含预热过程,具体见菜谱图册。
- 含预热功能的模式,机器到达预热目标温度后,会蜂鸣3声,进入保温状态,并直至点按“下一步”,机器才进入烹饪倒计时状态。
- 部分模式烹饪过程中,如需叠加微波进行复合烹饪,可在烹饪时,点按屏端中间“微波”按键,启用微波复合功能。

微波模式的使用步骤详解,纯微波模式下仅可使用本机配套的网架,禁用其他金属配件、器皿、锡箔纸等。

- 第一步** 待机状态下,点按“微魔方”键,进入微波模式界面。
- 第二步** 左右滑动上方的模式,可切换当前选择的微波二级界面。
- 第三步** 调整好模式参数后,点按“开始”键启动工作。微波模式工作,照明灯将点亮1分钟后熄灭,点按“照明”键可熄灭。

#### 小tips

- 微波默认不带预热,启动工作后,时间开始倒计时。
- 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。
- 请严格按照微波的烹饪注意事项操作,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。
- 工作过程中,若要结束程序,点按“电源键”或“结束键”,取消程序。

解冻模式的使用步骤详解,本机解冻模式采用微波加热,纯微波模式下仅可使用本机配套的网架,禁用其他金属配件、器皿、锡箔纸等。

- 第一步** 待机状态下,点按“附加功能”键,调用出解冻模式界面。
- 第二步** 调用出解冻界面后,根据解冻食物的重量,通过上下滑动重量参数来调整重量数值。
- 第三步** 调整好数值后,点按“开始”键,启动工作。

#### 小tips

- 解冻模式按重量解冻,时间不可调。
- 解冻使用注意事项同微波模式。

烘干模式的使用步骤详解,烘干的原理是空烤,因此烘干前请将内胆配件、食物等取出,并清理好内胆食物残渣。

- 第一步** 待机状态下,点按“辅助功能”键,进入辅助模式界面。
- 第二步** 通过滑动屏端上方的功能模式,直至屏幕中间出现“烘干”文字。
- 第三步** 点按“开始”键,启动烘干工作,时间正计时,烘干腔内底部积水后程序自动结束。

智能菜谱模式的使用步骤详解,内置菜谱一键烹制,简单便捷。

注:菜单功能有多步的,部分菜单需要中途将食物取出加工,打开门取出食物时机器自动暂停,关上后门后自动继续工作。

- 第一步** 待机状态下,点按“智能菜”键,进入智能菜模式界面。
- 第二步** 进入智能菜界面后,可通过滑动屏端图片进行菜谱菜品的选择和切换。
- 第三步** 选中对应的菜品后,点按菜品对应的图片,进入菜品对应的模式界面。菜品模式界面下可查看烹饪模式、烹饪温度/功率均不可调,烹饪时间可根据实际情况进行微调菜谱序号后,点按“开始”键,进入本序号对应的模式界面,可查看烹饪模式、温度或功率、时间,均为不可调。
- 第四步** 再点按“开始”键,启动本序号的菜谱程序。

智能菜单式(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 宫廷桃酥\* P12 酥皮泡芙\* P13 Q弹麻薯\* P14 焦糖布丁\*  
P15 葡式蛋挞\* P16 鳕鱼披萨\* P17 核桃坚果派\* P18 可可马卡龙\*  
P19 蔓越莓曲奇\* P20 俄罗斯大列巴\* P21 培根三明治\* P22 芒果蛋糕卷\*  
P23 全麦戚风蛋糕\* P24 巴斯克蛋糕\* P25 草莓甜心软欧\* P26 免揉乡村欧包\*  
P27 北海道吐司\* P28 全麦菠菜面包\* P29 三文鱼法棍

肉食主义

P30 法式烤猪肘 P31 山药排骨汤 P32 辣椒炒肉 P33 番茄炖牛腩  
P34 日式寿喜锅 P35 风味牛肉干 P36 惠灵顿牛排\* P37 低温慢煮和牛  
P38 姬松茸炖鸡 P39 奥尔良鸡翅\* P40 低温鸡胸色拉 P41 五彩鸡肉串\*  
P42 圣诞烤鸡 P43 孜然烤羊排\* P44 花胶羊肉汤 P45 祛湿老鸭汤  
P46 啤酒炖大鹅 P47 黑松露鹅肝\*

水产鱼虾

P48 麻辣烤鱼 P49 柠香多宝鱼 P50 鲫鱼豆腐汤 P51 椒盐烤虾\*  
P52 波士顿龙虾\* P53 香草三文鱼 P54 花雕醉蟹 P55 盐焗帝王蟹\*  
P56 银丝蒸鲍鱼 P57 芝士焗扇贝\*

米面杂粮

P58 炸酱面 P59 腊味煲仔饭 P60 香菇鸡肉饭 P61 干贝滑鸡粥  
P62 芥菜排骨粥 P63 白菜猪肉饺 P64 桂花汤圆 P65 咸蛋黄鲜肉粽  
P66 广式肠粉 P67 豆沙青团 P68 手工馒头 P69 葱油花卷  
P70 糯米烧麦 P71 水晶虾饺 P72 玉米面发糕

果蔬蛋奶

P73 风干柠檬片 P74 红烧冬瓜 P75 椒盐金针菇\* P76 手撕杏鲍菇  
P77 蒜蓉烤茄子\* P78 黄金炸薯条\* P79 四季菌菇汤 P80 丝瓜豆腐煲  
P81 葱花水蒸蛋 P82 芝士烤红薯\* P83 咖喱烤玉米\* P84 香烤牛奶块\*

母婴营养

P85 宝宝蝴蝶面 P86 奶油蘑菇浓汤 P87 南瓜元贝蛋羹 P88 红豆马蹄糕  
P89 雪耳炖燕窝 P90 虫草花花胶汤

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,预热完成后再次放入食物,继续烹饪。
- 3、工作非锁屏状态下,点击电源键,可取消程序。

辅助菜单下的除垢,默认温度和时间,适用于清洁机器水路管道的除垢。

蒸发盘累计运行100小时,启动蒸炖等需要用水的模式工作时,机器屏幕会弹窗提醒除垢的操作,表明您需要对机器进行除垢。点击“确认”键,可取消除垢警报,继续工作。下次启动机器工作时,仍会提醒您除垢,直至您启动除垢程序。除垢模式分为两阶段进行:第一阶段水箱加纯净水和除垢剂,进行除垢;第二阶段,水箱加纯净水,进行清洗。

- 第一步 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。再装入一体机的水箱座。
- 第二步 点触“附加功能”按键,切换选择除垢模式。
- 第三步 先点按“开始”按键启动除垢功能,此时屏幕显示除垢第一阶段运行中,此阶段约25分钟。
- 第四步 添此时蜂鸣器鸣叫,机器显示除垢第一阶段已完成,然后把水箱中混有除垢剂的水倒掉,换为清水。插入水箱槽,点按“下一步”键继续,进入除垢第二阶段。(约25分钟)。
- 第五步 机器显示除垢已结束,待机器冷却后,请用抹布清除掉机器底部的水和残渣。
- 第六步 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)。

小tips

机器断电,蒸发盘将重新计时。

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,屏幕会弹出缺水提示,显示面盖自动打开,程序暂停,同时发出蜂鸣声。
- 第二步 取出水箱装好纯净水,水位不可超过最高水位线。
- 第三步 将水箱插回水箱座,并确保安插到位,点按“下一步”键恢复工作。
- 第四步 点按水箱键,显示面盖关闭,机器继续工作。

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、使用完成蒸烤本机器后,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。

联网操作使用步骤。

- 1、待机状态下,点按屏端右上角“设置图标”,点击网络设置进行机器联网操作。
- 2、机器联网成功后,网络设置上显示“已连接”。
- 3、若要取消联网,则点按网络设置上的“已连接”,再点按网络重置,取消当前联网状态。

## NFC的使用步骤。

- 第一步 确认手机是否支持NFC功能。
- 第二步 打开手机蓝牙及手机NFC开关,而后将手机背面贴合NFC卡贴,手机弹窗蓝牙配网页。
- 第三步 按要求选择设备及WIFI。
- 第四步 输入WIFI密码后,机器完成与手机的配对连接。

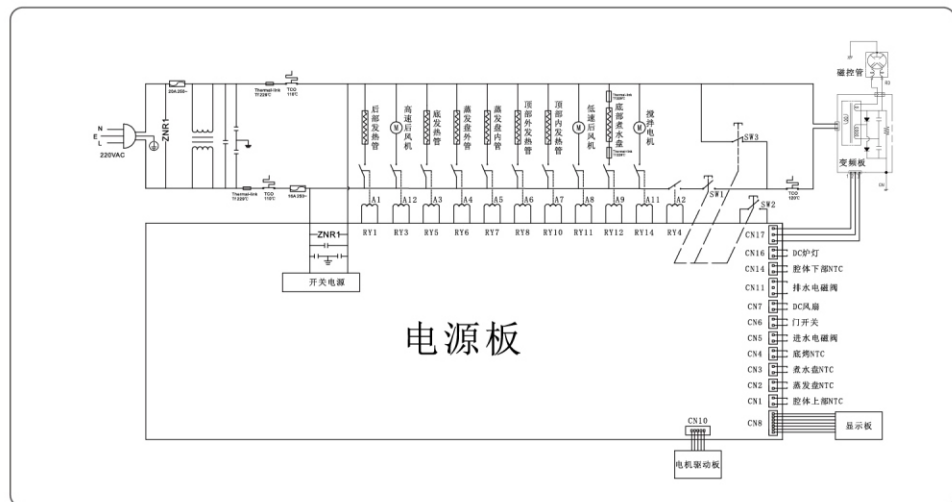
## 预约功能的使用步骤,预约功能设置前,请先设置机器时钟。

- 第一步 待机状态下,点按需要预约的模式,例如“鲜蒸”中的“健康蒸”模式。
- 第二步 按前面的操作指引,设定好模式、温度和时间等参数。
- 第三步 点按“预约”键,屏幕时间区切换为预约结束时间的设置。
- 第四步 设通过上下滑动设置好小时位和分钟位数值之后,点按“确认”键,完成预约时间设置,屏幕显示预约结束时间。

### 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,可待机状态下点按“设置”图标,调出北京时间的设置界面,进行机器北京时间的调整。
- 2、预约成功后,可点按电源键,取消预约,返回待机界面。
- 3、非烹饪模式(除垢、烘干、杀菌)不可预约,其他模式可预约。
- 4、预约最长时间为24小时。
- 5、带预热的程序预约时,预约结束时间为预估时间,程序以预约开始时间为准来做启动。

## 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	SR52FDF24-TR Pro	容积	52L
额定电压	220V~	水箱容积	1.3L
额定频率	50Hz	电源插头	16A
额定输入功率	最大3000W、2000W(空炸) 1900W(微波)	电线长度	1.2米
微波输出额定功率	1100W	外形尺寸(宽*深*高)	595*555*455mm
微波工作频率	2465MHz	外箱尺寸(宽*深*高)	665*665*584mm
净重/毛重	35.9/43.8kg	执行标准	GB4706.1-2005 GB4706.22-2008 GB4706.21-2008

## 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	腔体高温保护(腔体传感器温度过高)	停止工作,打开炉门等8-10分钟,则可重新启动工作
E2	蒸发盘高温保护(蒸发盘传感器温度过高)	停止工作,打开炉门等8-10分钟,则可重新启动工作
E3	腔体低温提示(连续工作3分钟温度低于35°C)	联系售后服务
E4	蒸发盘低温提示(连续工作3分钟温度低于35°C)	联系售后服务
E5	温度传感器故障(腔体传感器开路或短路)	联系售后服务
E6	温度传感器故障(蒸发盘传感器开路或短路)	联系售后服务
E7	通信故障	联系售后服务
E8	温度传感器故障(煮水盘传感器开路或短路)	联系售后服务
E9	温度传感器故障(下发热管传感器开路或短路)	联系售后服务
E10	微波故障(主联锁,发热管导线,温控器断,微波路导线,继电器断路)	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