

使用说明书

蒸汽烤箱 (家用型嵌入式)

K-22682T-NA

K-26591T-NA

K-26590T-NA

K-24260T-NA

科勒 (中国) 投资有限公司 上海市静安区江场三路 158 号 邮编：200436

KOHLER®

目录

1. 简明操作指南	1
1.1 功能及使用方法	1
2. 蒸汽烤箱的放置	2
3. 蒸汽烤箱安全注意事项	2
3.1 使用蒸汽烤箱前请确认以下各项	2
3.2 请注意预防以下事项发生，否则会引起蒸汽烤箱损坏或人身伤害等危险情况	4
3.3 使用烧烤功能时，请注意以下事项	4
3.4 使用蒸汽功能时，请注意以下事项	4
4. 蒸汽烤箱烹调注意事项	5
5. 功能指示	6
6. 蒸汽烤箱烹调用具的选择	7
7. 加热原理	8
8. 控制面板	9
9. 显示屏的介绍	9
10. 功能区介绍	9
11. 调节操作区介绍	10
12. 蒸汽烹调设定	11
13. 烧烤烘烤类设定	12
14. 特定功能设定	12
15. 自定义(DIY)联动设定	15
16. 自选菜谱	16
17. 食物探针功能	18
18. 蒸汽烤箱的维护和保养	20
19. 要求修理之前	22
20. 食品接触用信息	24
21. 保修和售后服务	25
22. 规格	25
23. 电气原理图	26

使用说明书的使用

尊敬的用户：

科勒客户服务中心热线号码：800 820 2628 /400 820 2628

衷心感谢您购买科勒产品。

本产品只限于家庭使用。

使用产品前请仔细阅读本使用说明书，并请妥善保管。

使用前请务必仔细阅读“安全注意事项”（第 4 页）。

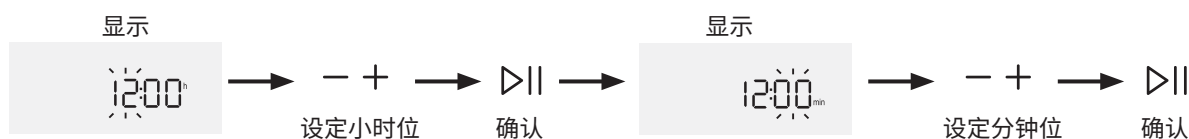
本说明书的插图形状、颜色可能与实物有所不同，请以实物为准。

特别声明：本资料上所有内容均经过认真核对，如有印刷错误或内容上的误解，本公司保留解释权。

另：产品如有技术改进，会编进新版手册或说明书中，恕不另行通知。产品外观如有改动，请以实物为准。请勿擅自自行拆机，请依照保养事项步骤进行维护。

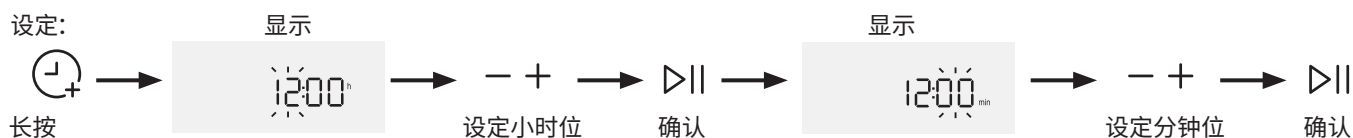
1. 简明操作指南

当您插上蒸汽烤箱的电源插头，显示屏显示“12:00”，进入时钟设定。（需设置成当前北京时间，所有预约完时间为北京时间！）



1.1 功能及使用方法

时钟设定 / 调节



屏(儿童)锁设定 / 取消



蒸汽烹调设定



烘烤烹调设定

上面烧烤设定



上下烤设定



上下+热风烤设定



发酵设定



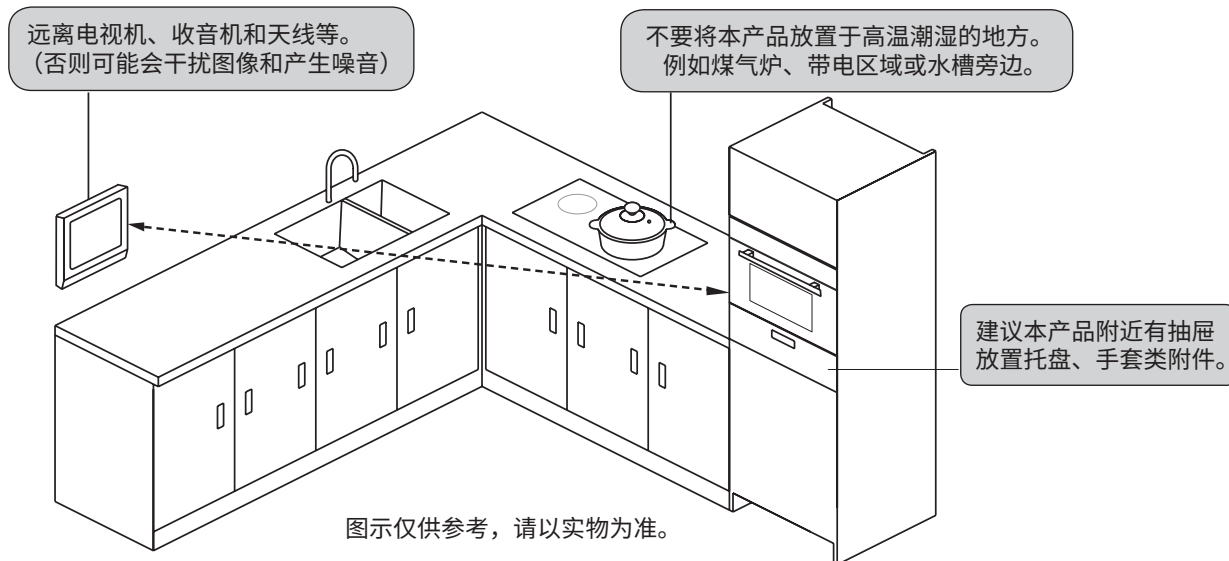
⚠ 注意

在腔体内没有食物的情况下，请不要启动烘烤程序。

初次使用蒸汽烤箱时，可能会有白烟及异味冒出，这是由于机油加热后挥发所致，而非元件、电线烧焦引起，属于正常现象，使用数次后此现象会消失。

蒸汽烤箱烹调结束后电动风扇会继续工作一段时间，这是正常现象。

2. 蒸汽烤箱的放置



电源：

蒸汽烤箱必须单独使用供电电路。如和其他设备共用供电电路系统，可能会熔断电器保险丝，建议使用10A以上的保险丝。在电路中不可使用高容量保险丝。

接地说明：

本产品必须接地使用。万一漏电，接地可以提供电流回路以避免触电。本产品提供的接地插头必须插在单相两极带接插的插座上。

⚠ 注意：如果室内湿度过高则不能使用本产品。本产品只适用于家庭。
本产品不能安装在装饰性门后面以免过热。

3. 蒸汽烤箱安全注意事项

3.1 使用蒸汽烤箱前请确认以下各项

箱门、机体是否有损伤、开裂。



禁止

若有变形、损伤或开裂，会发生蒸汽泄漏，切勿使用。

门窗玻璃、面板玻璃是否有裂纹，边缘是否变形。



禁止

若发生裂纹或变形，切勿使用以免发生玻璃炸裂。

开门按键或铰链是否正常



禁止

若开门按键不能正常使用或门钩损坏，切勿使用蒸汽烤箱。
注：并非所有机种都具有开门按键或铰链。

顶部加热管上，背部网板及腔内是否沾上食物或积聚油污。



注意安全

若沾上食物或积聚油污，在烘烤加热时容易产生异味现象，因此请定期清洁蒸汽烤箱。



注意安全

使用蒸汽烤箱前，请仔细阅读说明书，本产品只适用于本说明书所说明的用途。



必须接地

本蒸汽烤箱必须接地使用。万一漏电，接地可以提供电流回路以避免触电。电源插头必须插在单相两极带接地的插座上。

3.2 请注意预防以下事项发生, 否则会引起热气泄漏、蒸汽烤箱损坏或人身伤害等危险情况

3.2.1 插头带接地触点的电源线



禁止

警告：如果发现蒸汽烤箱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。

注：切勿损坏炉门的安全锁，包括铰链、门铰链等安全部件。如需维修请拨打科勒客户服务中心或联系科勒认定维修店进行修理。



禁止分解

警告：除有资格的维修人员外，其他人员进行检修操作都是非常危险的，包括拆下防止能量泄漏的防护盖等操作。

请勿擅自对蒸汽烤箱进行拆卸、修理以及改造。

注：如需维修，请拨打科勒客户服务中心或联系科勒认定维修店进行修理。



禁止

当发现蒸汽烤箱工作不正常时，切勿继续使用。

注：如需维修，请拨打科勒客户服务中心或联系科勒认定维修店进行修理。



禁止

当蒸汽烤箱进行烹调时，切勿放入塑料物体，包括塑料容器、塑料装饰的碟盘或任何类似的装饰品等。

注：铝箔请按照说明书的要求进行使用。



禁止

插座孔变松时或电源线、电源插头有损坏时，切勿使用蒸汽烤箱。



禁止湿手触摸

切勿用湿手触摸或插拔电源插头，可能会引起触电。



禁止

不可敲击控制面板、机壳、内腔、门体等部件，以免导致蒸汽烤箱故障。



禁止

不可将蒸汽烤箱放置于高温潮湿的地方。例如煤气炉、带电区或水箱旁边。

3.2.2 危险事项



当心触电

避免可能对电源线和电源插头造成损伤的行为或动作，如将电源线或插头浸入水中，将电源线靠近高温处，或者强行弯折、扭曲、拉伸、重压、捆扎电源线等。因为破损后使用，可能会引起短路、触电、起火等危险事故。



注意安全

不清洁蒸汽烤箱会致使器具表面劣化，这会影响器具的寿命，可能会导致危险的情况。



当心化学

切勿使用蒸汽烤箱加热化学试剂或其它非食物制品，以免引起危险和外泄。



当心火灾

蒸汽烤箱不能用作烹调食物以外的用途，例如用于烘干物品等，这样可能会引起火灾。



必须拔出插头

如发现有烟雾，应关掉器具开关或拔掉电源插头，并保持炉门关闭，以抑制火焰的蔓延。

按[暂停/取消]键，然后拔去电源插头或关掉屋内电源总开关。

3.2.3 注意安全事项



注意安全

警告：请勿让儿童等不熟悉产品操作的人员使用蒸汽烤箱。只有在已经提供充分指导以致于儿童能够采用安全的方法使用蒸汽烤箱，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蒸汽烤箱。

注：蒸汽烤箱可设定儿童安全屏锁。



注意安全

切勿在没有放置食物的情况下经常启动蒸汽烤箱，因为当没有食物或水份在炉内吸收热能量时，不仅能量浪费，可能还会引起腔内温度过高而发生异常。

注：本说明书特别许可的情况除外。



注意安全

切勿让铝箔包装碰触到腔体内壁，以免工作时产生打火现象而损坏蒸汽烤箱。



注意安全

门窗开启时，切勿在门上拖拉容器，且门体负重不能超过5公斤。

注：此项仅适用于下拉门机种。

3.2.4 指示事项



必须

在蒸汽烤箱内仅能使用适合的器皿

使用各种不同材质的器皿前应先确认是否可用于蒸汽烤箱。塑料包装不可直接使用。当加热用塑料或纸包装的食物时，应注意观察，因为有着火的可能。

注：请参阅P7 -烹调用具的选择。



必须

不能直接在腔体内底盘上面直接烹调食物，食物必须放入合适的卫生且安全器皿中。

注：请参阅P7 -烹调用具的选择。



必须

取出烹调完的食物或在烹调途中进行搅拌翻转时，必须使用锅夹或隔热手套，以免烫伤。因为热量会从高温的食物传到容器、盘体或搁架上。



当心高温表面

烹调过程中及烹调结束后，蒸器烤箱很烫。请勿直接清洗烤箱和盘架，务必在其冷却后再进行清洗，以避免发生烫伤。



必须拔出插头

清洁蒸汽烤箱前请先拔掉电源插头，不可使用具有腐蚀性的清洁剂，以免损坏或腐蚀蒸汽烤箱。



必须拔出插头

请定期清除电源插头上的灰尘。长期不使用蒸汽烤箱时，请拔掉电源插头。拔除电源插头时不要拉拽电线，请手握插头拔除。



当心高温

本产品在使用期间会发热。注意避免接触烤箱内的发热单元。

警告：在使用时可触及部分可能会发热。儿童应远离。

3.3 使用烧烤功能时, 请注意以下事项



注意安全

首次使用各种烧烤功能时, 如有白烟冒出, 这是由于元器件的保护油受热挥发所致, 并非是故障现象。



注意安全

警告: 当器具以组合模式工作, 因温度升高, 儿童必须在成人的监督下使用。
烧烤烹调时以及烹调完毕后机壳表面、排风口及炉门温度较高, 为了避免烫伤, 请不要用手触摸。



注意安全

烧烤烹调结束后, 烧烤辅助器皿及食物温度很高, 请使用隔热手套拿取食物和器皿。



注意安全

清洁烧烤管必须待烧烤管完全冷却之后方可进行。在清洁时, 请务必小心用软布擦拭, 以免烧烤管破损伤害到手指。



注意安全

烧烤烹调时 (含自定义连动模式), 可使用蒸汽烤箱专用烤盘。

3.4 使用蒸汽功能时, 请注意以下事项



禁止

水箱出现裂纹或缺口时, 请勿继续使用, 以免引起因漏水而导致的漏电或触电。



注意安全

在蒸汽烹调过程中, 如需打开炉门进行翻面或搅拌等操作, 请注意保持距离, 以免蒸汽烫伤脸部或手。

4. 蒸汽烤箱烹调注意事项



禁止

警告: 禁止加热装在密封容器内的液体或其他食物, 因为这样可能发生爆炸。例如婴儿奶瓶, 罐头食品, 密闭玻璃瓶等。因为当气压增加, 瓶罐可能会爆炸。



当心火灾

加热塑料或纸包装的食物时, 应注意观察蒸汽烤箱, 因为有着火的可能, 例如快餐食物等。



必须

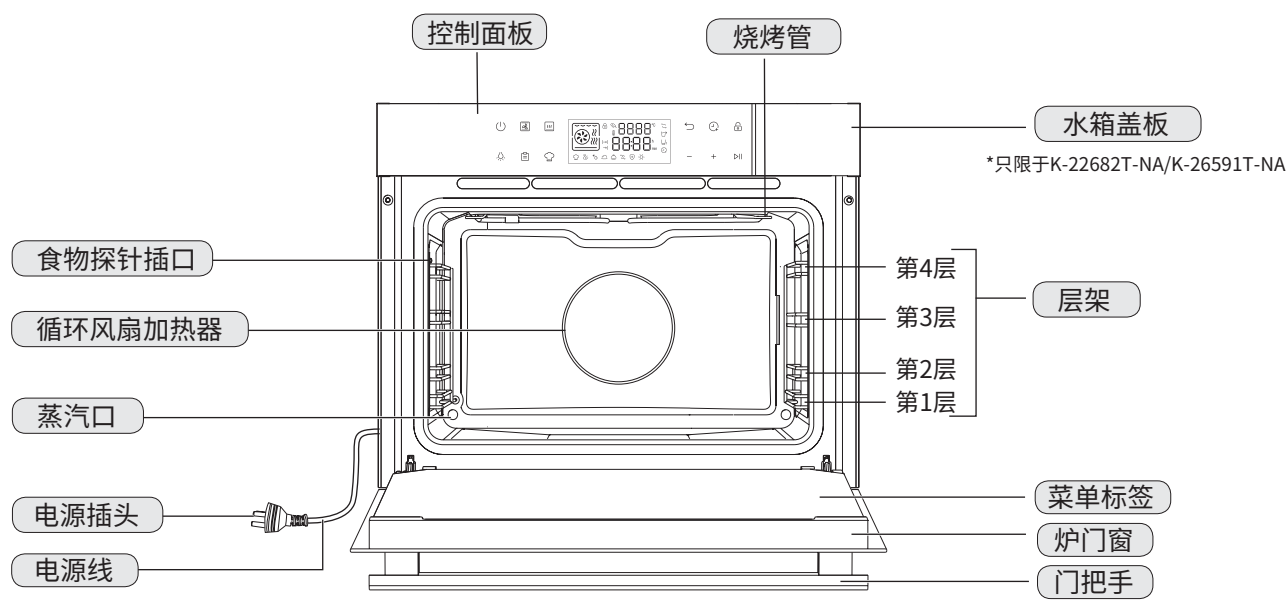
使用烘烤烹调时, 必须控制烹调时间, 时刻关注所需加热食物, 切勿远离。
过度加热食物可能引起冒烟、着火。



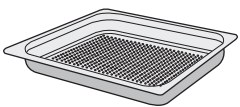
注意

自选食谱仅提供了烹调的大约时间。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、份量、大小、食物形状和盛食容器的种类。如果你熟悉蒸汽烤箱的操作, 则可以适当参照以上这些因素, 修改烹调时间。

5. 功能指示

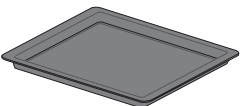


本产品自带附件：



食物盘(带孔蒸盘)

- 1. 使用“蒸汽”烹调时，蒸盘放在层架上，食物可直接放在蒸盘上。
- 2. 不要在烤制程序或烹调模式上使用蒸盘。
- 3. 蒸盘可以放入自动洗碗机清洗。



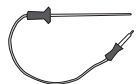
烤盘(接油盘)

- 1. 放到层架上使用，取放时勿在炉门窗上拖动，以免损坏炉门窗。
- 2. 使用后以隔热手套拿取，切勿用手接触，以免烫伤。
- 3. 请在使用单面烧烤，烘烤和嫩烤(蒸汽烘烤)功能时使用烤盘，不要使用在其他功能上。
- 4. 在使用 2 / 3 层进行烤架烘烤/发酵时，将烤盘放在下层接油用。
- 5. 盘上的最大放置重量为 4 千克（包括食物和餐具）。
- 6. 请使用软布清洁，勿用百洁布或钢丝球，以免刮伤器皿，破坏保护层表面。



烤架

- 1. 取放时勿在炉门窗上拖动，以免损坏炉门窗。
- 2. 放到层架上使用。
- 3. 使用后以隔热手套拿取，切勿用手接触，以免烫伤。
- 4. 在使用 2 / 3 层进行烘烤 / 发酵时，将烤盘放在下层层架。
- 5. 烤架上的最大放置重量为 3 千克（包括食物和餐具）。
- 6. 烤架可以放入自动洗碗机清洗。



食物探针

- 1. 使用时需先取下插口上的密封塞，并注意收好，以免遗失。
- 2. 不使用时，务必把插口密封塞塞回插口，以免异物进入插口。

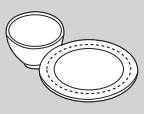
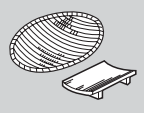
附注：

以上图示仅供参考，请以实物为准。
除本产品自带附件外，其它在本说明书内提及到的烹调用具都需自行购买。

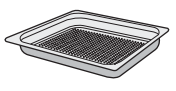
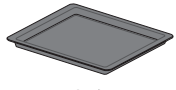
装箱清单：

食物盘	1个	说明书	2份
烤盘	1个	隔热手套	1个
烤架	1个	吸水海绵	1个

6. 蒸汽烤箱烹调用具的选择

容器的种类	单面烧烤	烘烤	解冻/发酵	蒸/高温蒸	嫩烤
不耐热性玻璃容器 	X	X	X	X	X
不耐热性塑料容器 	X	X	X	X	X
陶瓷·瓷器 	注： 内侧有彩图的容器，可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。	注： 内侧有彩图的容器，可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。	X	✓	注： 内侧有彩图的容器，可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。
铝等的金属容器 	注： 金属容器的把手是树脂材料的，不能使用。	注： 金属容器的把手是树脂材料的，不能使用。	X	✓	注： 金属容器的把手是树脂材料的，不能使用。
木·竹·纸制容器 	注： 烹调温度在230°以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。	注： 烹调温度在230°以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。	X	✓	注： 烹调温度在230°以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器。
蒸汽烤箱专用保鲜膜 	保鲜膜遇到高温会熔化。 X	保鲜膜遇到高温会熔化。 X	X	X	X
铝箔 	用铝箔把食物包好进行。 ✓	✓	X	✓	✓

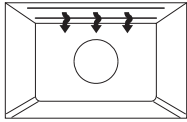
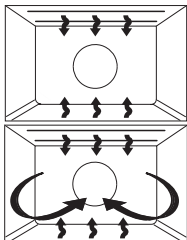
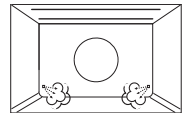
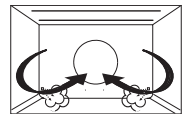
本产品自带附件的使用方法：

 食物盘(带孔蒸盘)	X	X	✓	✓	✓
 烤盘 (接油盘)	✓	✓	X	X	✓
 烤架	✓	✓	✓	✓	✓

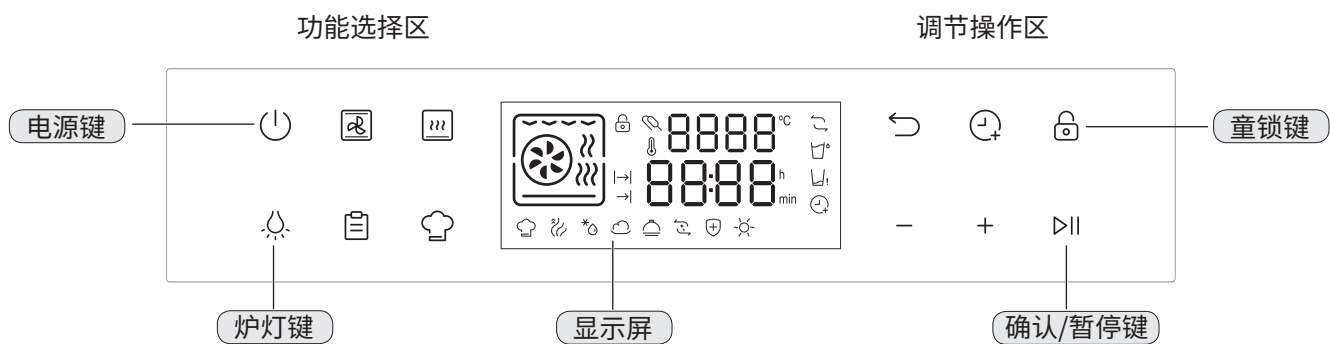
1. 带孔蒸盘不建议在烧烤和烘烤等功能使用，是烤制过程中的烤汁/烤油等容易产生堵塞和印痕，不好清理；
2. 其他使用自选(预设烹调)菜谱中请根据需要使用合适的附件。

7. 加热原理

以下表格显示各功能下所使用的附件，效果会因食品种类和容器条件而异。

烹调模式	加热原理及适用类型	推荐的附件	容器
单面烧烤 	只用上烧烤管加热食物。可以使食物呈现烤色。 烤制肉类或鱼类 烤土司 为烘烤类菜肴或蛋白酥增加烤色 无需预热	烤盘，和烤架	耐热容器，金属容器也可以使用
烘烤 	利用上（下）烤、对流或循环风扇加热器加热。 快速烘烤糕点如：泡芙，酥饼，曲奇，花结酥皮，薄皮馅饼，瑞士卷等。 特制：舒芙蕾，蛋白酥，法氏馅饼，条状面包或奶油蛋卷，海绵蛋糕，肉饼等。 烤蛋饼，比萨，蛋挞等。 发酵面团。 建议预热	烤盘，和烤架	耐热容器，金属容器也可以使用
蒸汽烹调 	以蒸汽加热，蒸煮完成。 蒸鱼，蔬菜，鸡，米饭和土豆等。 多数无需预热(除建议等蒸汽充满后才放入的情况外)	有孔蒸盘和烤架	耐热容器
嫩烤(蒸汽烤) 	蒸汽和烘烤相结合的一种加热方式，即在烘烤的同时喷射蒸汽。 烤蛋糕 酥皮蛋挞 舒芙蕾 建议预热	烤盘，和烤架	耐热容器，金属容器也可以使用

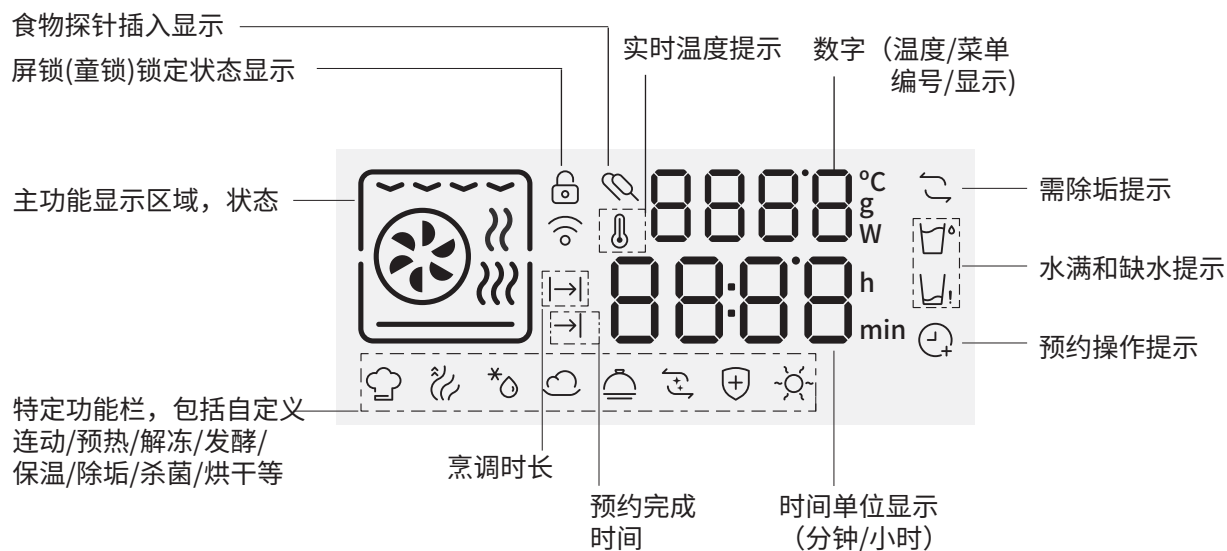
8. 控制面板



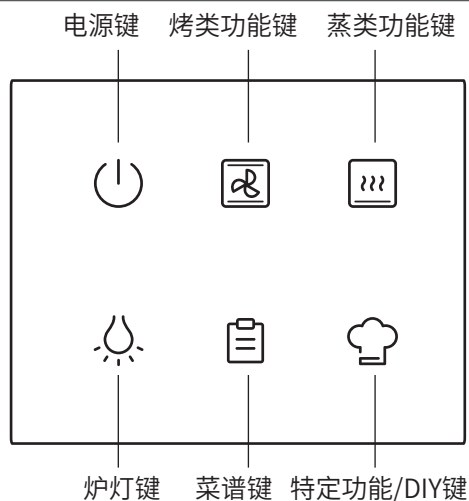
△对于K-26590T-NA/K-24260T-NA机型炉灯键位置图标为 童锁键位置图标为，详见章10和11介绍

9. 显示屏的介绍

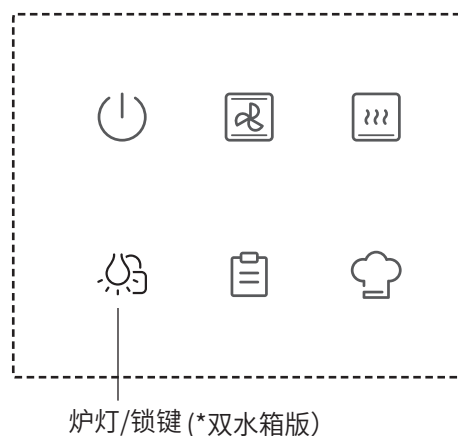
为了帮助您更容易操作蒸汽烤箱，您当前的操作状态将会出现在显示屏上。下面为您介绍显示屏。



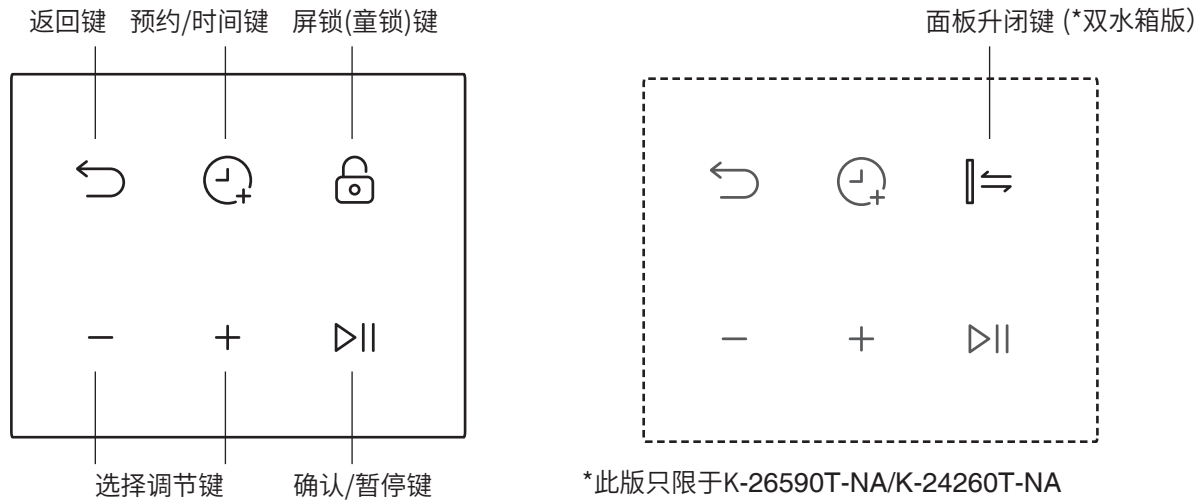
10. 功能选择区的介绍



*以下只限于K-26590T-NA/K-24260T-NA



11. 调节操作区介绍



图标	说明	图标	说明	图标	说明
	电源键		纯蒸功能		DIY功能
	烤类功能键		高温蒸功能		预热升温功能
	蒸类功能键		上烤功能		解冻功能
	炉灯键		下烤功能		发酵功能
	菜谱键		上下烤功能		保温功能
	DIY(特定)功能键		背部热风功能		除垢功能
	返回键		上下烤+热风功能		杀菌功能
	预约/时间键		上下烤+风扇功能		烘干功能
	面板升闭键		底部+热风功能		除垢提示标
	选择调节键		嫩烤功能(烧烤+蒸)		溢水提示标
	确认/暂停键		实时温度		缺水提示标
	童锁		预约已设标		烹饪时长
	温度探针标				预约完成时间

12. 蒸汽烹调设定

此功能类似传统的蒸锅，可用来烹饪蔬菜，鱼，鸡和米饭等食物。既充分保留了食物的水分，又能让食物受热均匀。此功能有纯蒸和高温蒸两种烹调

1 如果是如右示的休眠状态，按“(⏻)”唤醒屏幕，

※如果是食物探针作用时，此功能不可选！



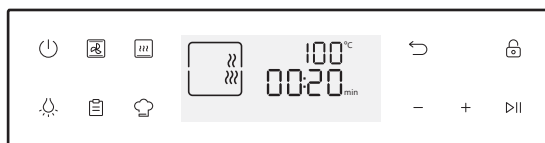
2 按“[M]”进入蒸汽烹调类，继续按“[M]”可切换“纯蒸”和“高温蒸”，按“▷||”确认选定，

※按“- +”也可进行切换

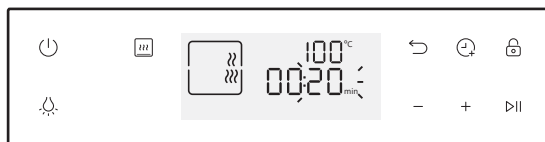
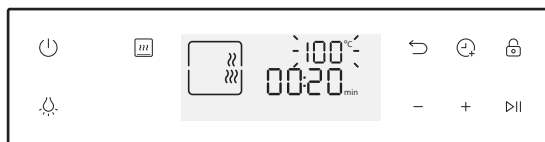


3 按“- +”进行温度调节，按“▷||”确认选定，

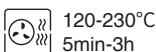
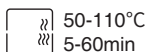
※按“↶”可返回上一步



4 按“- +”进行时长调节，按“▷||”确认完成设置开始烹调。



※蒸汽功能：



- 1.在待机状态下按[M]进入蒸汽功能选择；
- 2.按[M]或- + 选择所需蒸类功能，按▷||确认；
- 3.按- + 设定温度，按▷||确认；
- 4.按- + 设定时间，按▷||确认完成设置。

附注：

1. 使用蒸汽烹调功能前，应在水箱里加满水。水箱插入后，关闭开合门再开始烹调。
2. 此功能只能在炉门关闭的状态下才能操作。
3. 如果在烹调过程中，水箱中没有水了，蒸汽烤箱就会停止运行，显示屏上会出现“⚡”提示加水，水箱加满水后装回蒸汽烤箱，按“▷||”键，烹调继续。（蒸汽烤箱不会运行直到水箱重新装回蒸汽烤箱。）
4. 烹调过程中可以根据需要改变烹调时间。按“▷||”，再按“- +”增加或减少烹调时间。
烹调过程中可以根据需要改变烹调温度。按“▷||”，再按“↶”，按“- +”增加或减少烹调温度。
5. 烹调过程中，按“⊗”可查询实时温度。
6. 使用此功能烹调食物，烹调结束后附件和腔体会很烫，请使用隔热手套。
7. 在烹调途中或烹调结束，打开炉门时，要注意保持距离，以免蒸汽烫伤脸部或手。
8. 烹调结束后，请将腔体内的多余水分擦干。

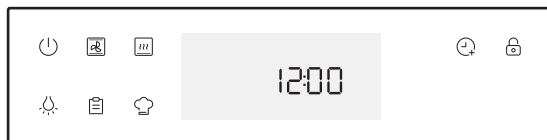
13. 烧烤烘烤类设定

烧烤烘烤功能可设定最高不超过230℃以下的不同温度。它特别适用于烤蛋糕、比萨之类的西点，以及中式烤制食品。把食物放在烤盘上，放到上层或下层。选择合适的温度和时间后即可开始烹调。

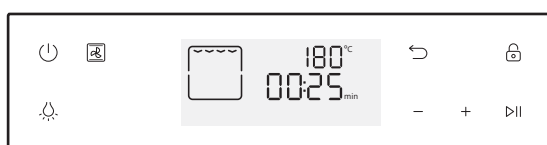
- 1 如果是如右示的休眠状态，按“⏻”唤醒屏幕，



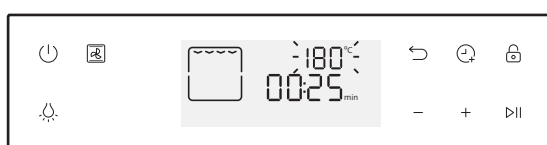
- 2 按“🔥”进入烧烤烘烤类，继续按“🔥”可切换更多方式，
按“▶||”确认选定，
※按“- +”也可进行切换



- 3 按“- +”进行温度调节，按“▶||”确认选定，
※按“↶”可返回上一步



- 4 按“- +”进行时长调节，按“▶||”确认完成设置开始烹调。



- 5 机器工作过程中，按“🌡”，可显示腔体实时温度，🌡标会亮起。



※烤类功能：🔥 50-200℃ 5min-3h 🔥 50-200℃ 5min-3h 🔥 50-230℃ 5min-3h 🔥 80-230℃ 5min-3h 🔥 80-230℃ 5min-3h 🔥 50-230℃ 5min-3h 🔥 80-230℃ 5min-3h

- 1.在待机状态下按🔥进入烤类功能选择；
- 2.按🔥或 - + 选择所需烤类功能，按▶||确认；
- 3.按 - + 设定温度，按▶||确认；
- 4.按 - + 设定时间，按▶||确认完成设置。

※烤类功能：🔥 50-230℃ 5min-3h (上下独立控温)

- 1.在待机状态下按🔥进入烤类功能选择；
- 2.按🔥或 - + 选择🔥功能，按▶||确认；
- 3.🔥闪烁，按 - + 设定上部温度，按▶||确认；
- 4.🔥闪烁，按 - + 设定下部温度，按▶||确认；
- 5.按 - + 设定时间，按▶||确认完成设置。

附注：

1. 此功能只能在炉门关闭的状态下才能操作。
2. 烹调过程中可以根据需要改变烹调时间。按▶||，再按 - + 增加或减少烹调时间。
烹调过程中可以根据需要改变烹调温度。按“▶||”，再按“↶”，按“- +”增加或减少烹调温度。
3. 使用此功能烹调食物，烹调结束后附件和腔体会很烫，请使用隔热手套。
4. 在烹调途中或烹调结束，打开炉门时，要注意保持距离，以免热蒸汽烫伤脸部或手。

14. 特定功能设定

特定功能可选择一些烹调准备功能，例如解冻/发酵/预热等功能，也包含自定义（DIY）连动烹饪程序，以及杀菌/除垢/烘干/保温等附加功能。

1 如果是如右示的休眠状态，按“⏻”唤醒屏幕，

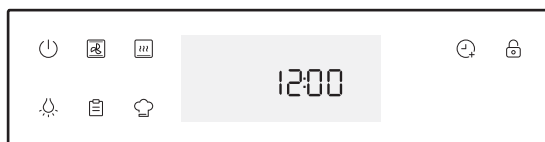
※如果是食物探针作用时，此功能不可选！



2 按“☁”进入自定义等特定类，按“☁”可切换更多方式，

按“▶||”确认选定，

※按“- +”也可进行切换



3 按屏幕提示进行温度调节和时间定义，按“▶||”确认完成设置开始工作，

※按“↶”可返回上一步



特定功能： * 40-60°C 5min-3h ☁ 25-50°C 10min-12h 🍲 30-60°C 5min-12h

- 1.在待机状态下按☁，进入特定功能选择；
- 2.按☁或- + 切换选择所需的特定功能，按▶||确认；
- 3.按- + 设定温度，按▶||确认；
- 4.按- + 设定时间，按▶||确认完成设置。

特定功能： 🔥 100-230°C (时间不可调)

- 1.在待机状态下按☁，进入特定功能选择；
 - 2.按☁或- + 切换选择🔥功能，按▶||确认；
 - 3.按- + 设定温度，按▶||确认完成设置。
- (腔体达到所设温度后则完成工作，最大工作时间为1H)

特定功能设定(续).

特定功能： 120°C
10-50min (温度不可调)

- 1.在待机状态下按, 进入特定功能选择;
- 2.按或切换选择功能, 按确认;
- 3.按设定时间, 按确认完成设置。

特定功能： 230°C
15min (时间、温度均不可调)

- 1.在待机状态下按, 进入特定功能选择;
- 2.按或切换选择功能, 按确认;

除垢功能  85°C
50min  由于各型号结构有所差异, 部分操作稍有区别分别如下:

使用蒸汽功能超过100 小时后, 除垢图标会自动点亮, 提示用户进行除垢工作;

 以下操作适用于K-22682T-NA和K-26591T-NA, 此类只有一个水箱。使用本功能前, 取出水箱, 往水箱里加注除垢液后, 原位装回水箱。本功能由除垢阶段与清洗阶段两个阶段组成。)

- 1.在待机状态下按, 进入特定功能选择;
- 2.按或切换选择功能, 按确认;
- 3.工作40 min后, 除垢第一阶段完成, 此时工作暂停,常亮, “Chg” 和工作时间闪烁显示, 取出水箱, 倒掉污水, 为水箱注入净水再原位放回机器;
- 4.按进入清洗阶段,清洗阶段结束后, 取出水箱, 倒掉污水, 为水箱注入净水原位放回机器, 除垢功能完成。

 以下操作适用于K-26590T-NA和K-24260T-NA, 此类有两个水箱。使用本功能前, 取出净水箱, 往水箱里加注除垢液后, 原位装回水箱。本功能由除垢阶段与清洗阶段两个阶段组成。)

- 1.在待机状态下按, 进入特定功能选择;
- 2.按或切换选择功能, 按确认;
- 3.工作40 min后, 除垢第一阶段完成, 此时工作暂停,常亮, “Chg” 和工作时间闪烁显示, 按升起面板, 取出污水箱, 倒掉污水, 为净水箱注入净水原位放回机器, 按降下面板;
- 4.按进入清洗阶段,清洗阶段结束后, 按升起面板取出水箱, 倒掉污水, 为水箱注入净水原位放回机器, 按降下面板除垢功能完成。

附注:

1. 此功能只能在炉门关闭的状态下才能操作。
2. 使用此功能烹调食物, 烹调结束后附件和腔体会很烫, 请使用隔热手套。
3. 在烹调途中或烹调结束, 打开炉门时, 要注意保持距离, 以免热蒸汽烫伤脸部或手。

15. 自定义(DIY)连动烹饪设定

此功能可用来定义不超过3段程序达到连动烹饪的效果。

DIY功能

通过自定义功能，用户可根据需求自行设置 3 个功能（蒸类功能与烤类功能）的联动工作，机器按设定好个功能顺序自动切换工作模式。可设置 3 个功能组合工作，分别用 P-01、P-02、P-03 表示。

例如：P-01  40°C 4h P-02  180°C 30min P-03  230°C 20min

- 1.在待机状态下按 ，进入特定功能选择,按 ▷|| 确认选择 ,进入P-01设置；
- 2.按  切换选择  功能，按 ▷|| 确认；
- 3.按 — + 设定温度，按 ▷|| 确认；
- 4.按 — + 设定时间，按  设置P-02；
- 5.按  选择烤类功能，按  或 — + 切换选择  功能，按 ▷|| 确认；
- 6.按 — + 设定温度，按 ▷|| 确认；
- 7.按 — + 设定时间，按  设置P-03；
- 8.按  或 — + 切换选择  功能，按 ▷|| 确认；
- 9.按 — + 设定温度，按 ▷|| 确认；
- 10.按 — + 设定时间，按 ▷|| 确认完成设置。

预约功能

用户可根据需求设置好预约工作完成时间(北京时间)，使机器在预定的时间点全部自动完成预定的功能工作。

例如：预约13:30完成， 95°C 30min 的程序

- 1.在待机状态下按  进入蒸类功能选择，按 ▷|| 确认选择  功能；
- 2.按 — + 设定温度，按 ▷|| 确认；
- 3.按 — + 设定时间，按  进入预约时间设置；
- 4.按 — + 设定预约时间小时位，按 ▷|| 确认；
- 5.按 — + 设定预约时间分钟位，按 ▷|| 确认完成设置。

取消预约功能

预约和相关烹饪功能启动后，用户如不想预约或者更改时间时，可按  取消预约或重设预约时间。

附注：

※预约的时间是北京时间。

※如果机器设置的当前时钟不对，相应的预约时间也将同等与北京时间有差异。

16. 自选菜谱（自动烹调）

此功能为您设定了多个常用菜谱，用户可根据菜谱代码便捷设置启动相关功能，该功能下时间、温度皆不可调节。

自选菜单功能

- 1.在待机状态下按 ，进入自选菜谱功能设置；
- 2.按  切换类别，按  选择序号；
- 3.按  确认选择。

类别	序号	菜谱	温度	时间	备注	食材重量/个数
F类	01	热青团	100°C	15min		4~6个
	02	热饭	95°C	12min		米饭
	03	热牛奶	80°C	20min		牛奶
	04	消毒奶瓶	100°C	16min		奶瓶1~4个
	05	婴儿温奶	38°C	13min		牛奶250ml
	06	翻热面包	180°C	7min		面包
	07	酸奶	45°C	480min		纯牛奶1000ml，酸奶发酵1g 细砂糖90g
	08	热黄酒	45°C	8min		黄酒或老酒
P类	01	蒸米饭	100°C	35min		大米300g，水450ml
	02	蒸糯米粽	100°C	25min		3~5个
	03	蒸年糕	100°C	35min		150~600g
	04	蒸生馒头	105°C	20min		6~12个
	05	清蒸娃娃菜	100°C	12min		娃娃菜1颗，蒜蓉、辣椒丝、葱姜丝，盐、生抽适量
	06	蒸酱醋茄子	110°C	20min		茄子400g，辣椒丝、葱花，酱油、醋、盐、香油适量
	07	蒸酥蒜南瓜	110°C	15min		南瓜，生姜，泡椒、小葱，生抽、盐、食用油适量
	08	蒸蒜蓉粉丝扇贝	100°C	25min		扇贝6~8个，粉丝，蒜末、姜丝、葱花、红椒末，蒸鱼豉油适量
	09	蒸冬菇肉饼	115°C	20min		猪肉250g，冬菇3个，陈皮、姜末，生粉，料酒、生抽、盐、糖适量
	10	蒸豉汁凤爪	115°C	12min		鸡爪8~12只，豉汁1汤匙，大蒜、盐、生抽适量
	11	蒸排骨	115°C	25min		排骨450~550g，豉汁、盐、生抽适量
	12	清蒸鲈鱼	100°C	18min		鲈鱼500~600g，姜丝、盐、葱段、料酒适量
	13	清蒸大闸蟹	100°C	36min		蟹3~6只，姜适量
	14	蒸水蛋	100°C	18min		鸡蛋2个，清水（鸡汤），葱花、盐、生抽适量
	15	蒸布丁	95°C	20min		鲜牛奶500ml，鸡蛋4个，砂糖、焦糖酱、香油、黄油适量
	16	清蒸豆腐	100°C	14min		豆腐400g，上海青，香菜、辣椒、姜丝，色拉油、生抽、白糖适量
	17	蒸甲鱼	115°C	22min		甲鱼1只，荷叶2块，陈皮、姜末，生粉，糯米酒、生抽、盐、糖适量
B类	01	乌鸡汤	100°C	180min		乌鸡小半只（切块），红枣桂圆党参枸杞适量，水适量
	02	白粥	100°C	60min		大米100g，水1200ml
	03	燕麦粥	100°C	40min		燕麦40g，牛奶1000ml
	04	苦瓜盅	115°C	25min		苦瓜500~750g，猪肉200g，生粉、蒜蓉，辣椒酱、料酒、糖、盐适量
	05	炖银耳羹	100°C	50min		银耳30g，百合10g，杞子10g，雪梨3个（去皮切块），冰糖5g，水适量
	06	木瓜炖牛奶	95°C	23min		木瓜半只（去皮切块），牛奶500ml，红枣6只，冰糖20g
	07	腐竹糖水	100°C	50min		鲜白果、腐竹、薏米，鹌鹑蛋，冰糖，水适量

16. 自选菜谱（自动烹调）-续

类别	序号	菜谱	温度	时间	备注	食材重量/个数
C类	01	红烧肉	纯蒸110°C/22min+上下+热风200°C/28min		中途暂停	五花肉500g, 红枣, 生姜, 老抽, 桂皮、八角、香叶, 生抽、盐适量
	02	烤牛扒	顶部烧烤190°C/10min+顶部烧烤190/10min		中途暂停	牛扒500~750g, 蒜泥、姜末、红辣椒, 酱油、黑胡椒粉、橄榄油适量
	03	烤法国香肠	180°C	8min		香肠6~10根, 划开
	04	烤韩式鱿鱼	200°C	15min		鱿鱼180~200g, 洋葱, 白葡萄酒、牛油、韩式辣椒酱、胡椒/辣椒粉、孜然粉、盐适量
	05	焗牛油扇贝	200°C	8min		新鲜扇贝5~8个, 香菜、牛油、面包糠、盐、胡椒粉适量
	06	烤蜜汁鸡翅	180°C	20min		鸡中翅6~8个, 料酒、鸡粉、胡椒粉、蜂蜜、泡姜, 蒜末、葱花、盐适量
	07	风干秋刀鱼	110°C	120min		秋刀鱼数条, 料酒、辣椒圈, 姜末、盐适量
	08	香烤肉串	200°C	20min		猪肉500g, 彩椒3只, 烧烤棒, 柠檬汁、红糖、花生酱, 酱油、葱末、蒜末适量
	09	烤冷冻比萨	200°C	20min		冷冻披萨成品
	10	海绵蛋糕	160°C	18min		鸡蛋5个, 绵砂糖130g, 色拉油70ml, 牛奶50ml, 低筋面粉150g, 香精2~3滴
	11	玛德莲蛋糕	200°C	10min		鸡蛋2个, 橙皮1个, 绵砂糖40g, 低筋面粉80g, 无盐黄油10g, 云泥拿油、泡打粉、香精适量
	12	烤蛋挞	200°C	20min		蛋挞皮8~10个, 牛奶85g, 淡奶油105g, 绵砂糖25g, 鸡蛋2个, 炼乳10g
	13	奶油泡芙	180°C	20min		鸡蛋2个, 低筋面粉100g, 牛奶100ml, 绵砂糖150g, 淡奶油100g, 黄油30g、香精适量
	14	曲奇饼干	上下对流烤160°C/13min+上下对流烤230°C/5min		中途暂停	鸡蛋1个, 低筋面粉130g, 绵砂糖80g, 黄油120g、柠檬皮、盐、香精适量
	15	脆烤吐司	200°C	8min		吐司5~7片, 淡奶油80g, 马拉里苏芝士130g, 黄油20g, 糖12g
	16	法式蝴蝶酥	180°C	12min		冷冻酥皮, 牛油、糖、蜜糖适量
	17	蒜香多士	115°C	25min		法棍1条, 番茄2个, 醋、罗勒叶、橄榄油、蒜、盐、白胡椒粉适量
	18	烤茄子	200°C	25min		茄子1个对半切开, 香油、生抽、食盐适量
	19	香烤红薯	230°C	45min		红薯2~3个, 芝士, 黄油适量
	20	烤土豆片/薯角/薯条	上下+热风200°C/8min+上下+热风200°C/4min		中途暂停	土豆2个, 油、盐、胡椒粉适量
	21	烤玉米	200°C	15min		玉米3~6个, 油、蜂蜜、胡椒粉适量
	22	香脆烤饺子	150°C	15min		冷冻饺子, 植物油、香葱适量
	23	红豆糯米团	200°C	30min		糯米, 红豆泥, 黑芝麻、盐适量
	24	烤板栗	180°C	30min		板栗300g, 植物油适量
	25	脆烤馒头	180°C	7min		熟馒头, 蜂蜜适量
	26	嫩烤羊排	200°C	38min		羊排500g, 五香粉、生抽、盐适量
	27	烤全鸭	嫩烤200°C/20min+嫩烤200°C/20min		中途暂停	鸭400~550g, 奥尔良烤翅粉和适量的盐及酱油
	28	烤全鸡	嫩烤200°C/20min+嫩烤200°C/20min		中途暂停	鸡400~500g, 奥尔良烤翅粉, 干罗勒、干迷迭香、盐及酱油适量

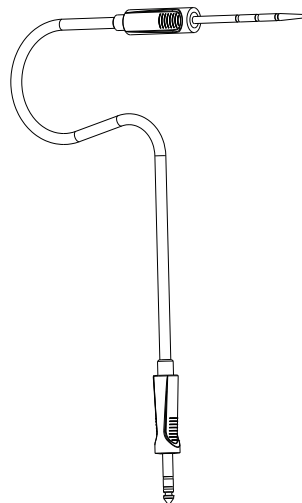
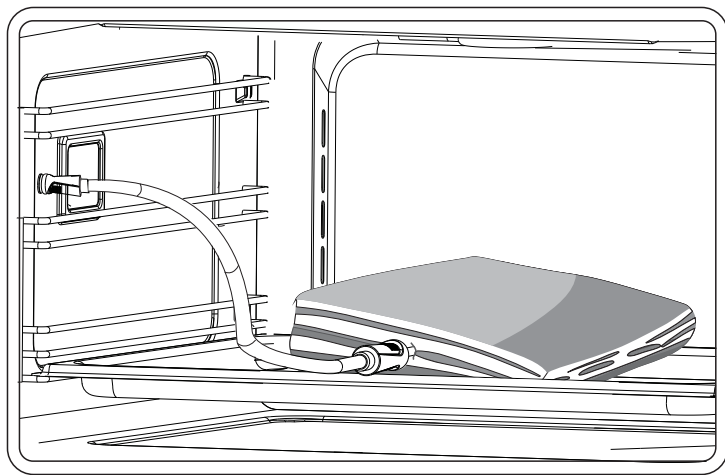
△注1: C02烤牛扒/C27烤全鸭等烹饪过程中会提示(暂停)用户取出翻面, 翻面关上炉门后按 ▷|| 继续工作。

△注2 自选菜单的烹饪效果和环境温度、海拔高度、食材质量、食材数量以及个人口味等息息相关, 本菜谱经预设条件而定, 本公司保留解释权。

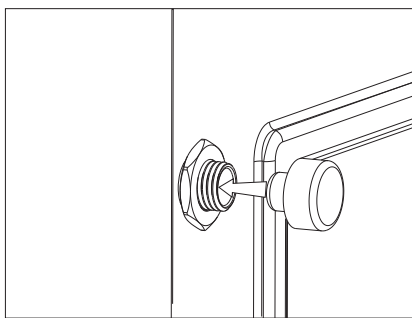
17. 食物探针功能

食物(温度)探针功能

无需设置烘焙时间，温度探针插到食物内部，通过感应食物内部温度来判断食物烘焙情况，当温度达到设定温度时，烘焙完成。（当食物探针插入后，屏幕会长显 ，该功能仅支持烤类功能）

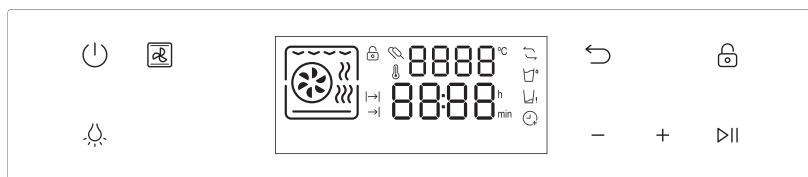


（食物探针）



注：每次使用探针完毕后，
需把橡胶塞塞回探针插孔，
以免漏汽

1.插入探针进入温度由探针控制模式，显示屏 出现，按  进入烤类功能选择；



2.按  选择烹饪功能，按  确认；

3.按  选择烹饪温度，按  确认；

4.  闪烁，按  选择探针温度，按  确认完成设置。

探针温度和功能温度5秒交替显示，时间正计时，按[分：秒]计时，
最大工作时间[59:59]，超过这个时间探针温度还没达到设定值机器也结束工作。

温馨提示

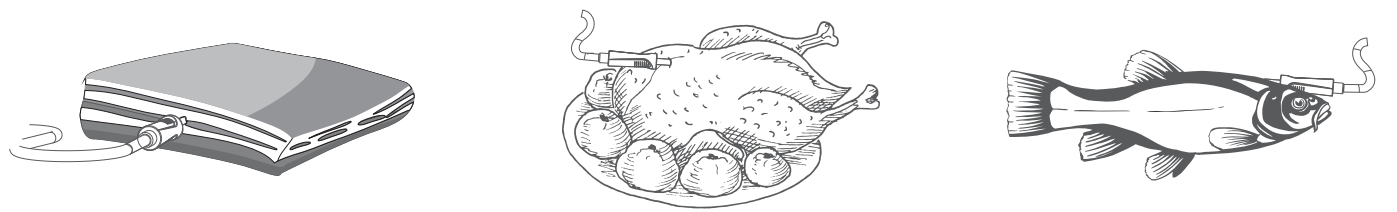
实物探针功能是以温度为信号采集，烹饪时间无法调整和计算，所以预约设置只能是开始时间。※仅部分型号支持。

不同食物的中心温度参考表

食物	中心温度 (°C)
家禽类	
鸡肉	80~85
鸡胸	75~80
鸭	80~85
鹅	80~90
猪肉类	
猪前腿肉	85~90
猪里脊肉，全熟	80~85
小牛肉	
小牛肉块或前腿肉，瘦	75~80
小牛肉块，前腿肉	75~80
小牛肘子	85~90
牛肉	
里脊肉或牛腰肉，全熟	65~75
羊肉	
羊腿，全熟	70~80
鱼类	
全鱼	65~70
鱼块	60~65

温馨提示

不要使用冷冻食品，表中的数值仅供参考，它们取决于食物的成份与含量, 探针插入位置应为食材最厚部位中间处.



18. 蒸汽烤箱的维护和保养

下列现象均属正常：

现 象	原 因
烹调过程出现间歇性噪音	间歇性噪音是水泵工作的声音,这是正常现象。
蒸汽凝结在百叶窗排气口	烹调时腔体内多余的蒸汽通过排气口排出,但少部分蒸汽由于环境温度,会凝结在百叶窗排气口处,这是正常现象。
电压波动,会影响烹调效果	当电压在-10%至+5%的范围波动时,蒸汽烤箱仍能工作,只是受电压偏低或者偏高的影响,输出功率相对降低或者升高,对烹调效果会有影响,这是正常现象。



注意：

1、如果蒸汽烤箱不能正常工作,应检查以下：

- 电源插头是否插好；
- 炉门是否关好；
- 水箱是否安置到位；
- 家用保护器是否跳闸或烧断；
- 童锁是否已启动。

2、炉腔内未放食物而蒸汽烤箱被偶然启动：

- 请立即打开炉门,使其停止工作。



小贴士：

- 排风扇会延时工作3分钟,将腔体内的热量排尽,这是正常现象；
- 在工作中,将门打开,机器默认在暂停状态,当用户将门关上,蒸汽烤箱自动继续刚才的工作。
- 在待机或停电状态下,控制面板可以手动进行升降。

故障现象	可能原因	排除办法
显示屏不亮	1、蒸汽烤箱没有接通电源 2、机器内部线路故障	1、用户供电线路是否正常 2、联系售后服务部或更换
显示屏显示异常	1、显示屏损坏 2、电路板电子元件损坏	联系售后服务部或更换
烹调期间水或水蒸汽泄露出炉门	1、门不能关严实 2、门的密封层破坏	1、重新把门关严实 2、联系售后服务部或更换
炉门漏汽	1、门组件 密封圈装配不良 2、门没关紧	联系售后服务部或更换
炉灯不亮	1、炉灯损坏 2、主电脑板损坏或其它故障	
风扇电机不工作	1、电机损坏 2、主电脑板损坏或其它故障	
按键失灵	1、按键装配不良或损坏 2、电路板电子元件损坏	
面板升降异常	1、伺服电机损坏 2、导轨摩擦力大 3、电路板电子元件损坏	
不出蒸汽	1、水管折弯、堵塞或损坏、插反、脱落 2、水泵损坏 3、注水系统密封不好 4、控制板故障或其它故障	

关于维修服务

如蒸汽烤箱损坏需要修理,请立即拨打科勒客户服务中心或联系科勒认定维修店,详情请参考保修证所记内容。

注意：

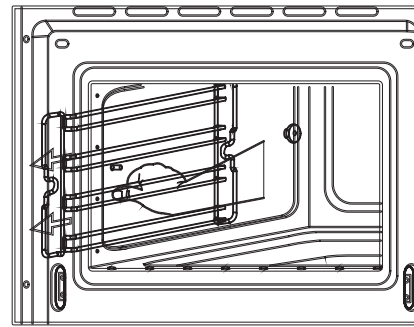
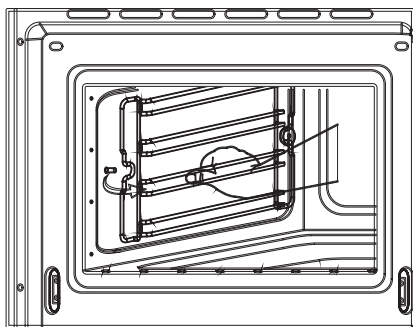
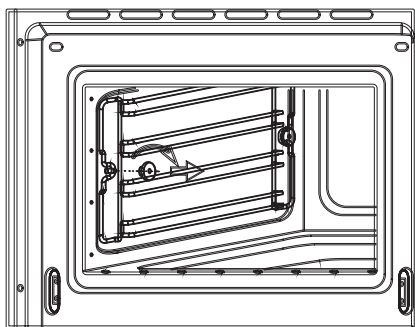
1. 使用时如发现任何问题或困难,请拨打科勒客户服务中心: 800 820 2628 /400 820 2628; 也可登录科勒官方网站 www.kohler.com.cn。
2. 维修时一定要送到科勒认定维修店由专业维修人员进行修理。
3. 如需要更换炉灯,请向科勒认定维修店查询。更换炉灯等部件必须采用本公司的专用型号。
4. 如果电源软线损坏,为避免危险,必须由我公司、我公司指定维修部或类似部门的专业人员来更换。

层架拆卸与安装

1. 顺时针拧下导轨前端螺母

2. 将层架导轨拉到腔体内部，前端拿下

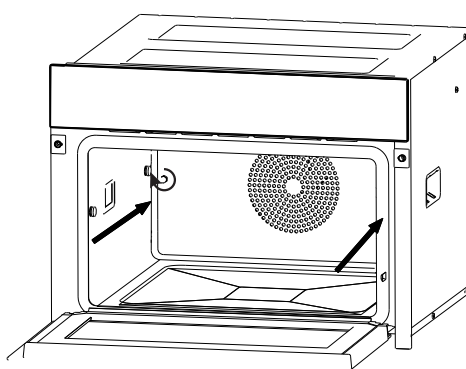
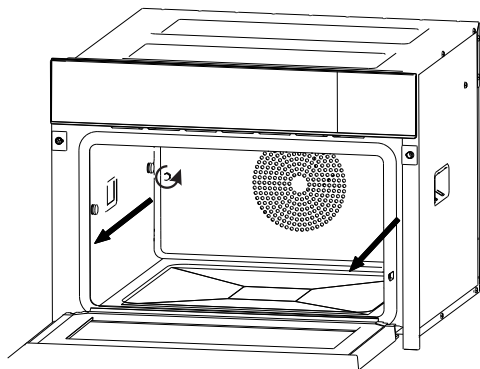
3. 要把层架安装到位，将其插入后端的螺母，然后将其前端的螺母逆时针拧紧



内隔热罩拆卸与安装

1. 用合适的套筒套住固定内隔热罩的螺母，逆时针拧动，可拆下螺母，取出内隔热罩

2. 将内隔热围罩平整的放入腔体内，安置于后板对应的螺丝上，用2颗螺母顺时针方向拧紧，确保牢固



注意：

切勿使用强洗涤剂、香蕉水、汽油、研磨粉和金属刷来清洗炉子的任何部位。蒸汽烤箱在长时间使用后，腔体内有异味，可以在腔体内放置5-6片柠檬，使用普通蒸汽功能，设置110℃工作15-20分钟后，即可清除异味。

1、切勿使用强洗涤剂、香蕉水、汽油、研磨粉和金属刷来清洗炉子的任何部位。

2、清洗炉腔之前必须关闭蒸汽烤箱，并从插座上拔去电源线插头。

3、经常保持炉腔清洁。当食物或汤水溅到炉内壁时，可用湿布擦去。不宜用硬质材料，如炉内壁很脏则可使用软性洗涤剂，切勿使用粗糙、磨损性的洗涤剂。

4、蒸汽烤箱烹调用水必须使用纯净水或蒸馏水，若长期使用自来水，腔体内壁上会有水垢产生。

5、水箱至少每月检查一次，取出水箱，擦洗干净后放回原处。

6、烹调完毕，需清理接水板中的残留水。

7、应经常清洁门的玻璃表面，可用软干布擦净。

8、如控制面板被弄湿，请用软的干布抹擦，不能用粗糙、磨损性的洗涤剂来擦控制面板，擦控制面板时，请将电源切断，以免误操作。

9、蒸汽烤箱若长时间不使用，应拔掉电源插头，腔体内清洁干净后放在通风干燥，没有腐蚀性气体的环境中。

10、蒸汽烤箱发生故障时，必须由本厂培训的专业维修人员检修，其它任何人拆修将是危险的。

11、更换炉灯前必须断开电源，打开机壳，炉灯要采用本公司的专用型号。

12、不能用粗糙的清洁器或锋利的金属刮洗玻璃炉门，因为这样会引起玻璃的破碎。

13、在清洁食物盘、托盘器皿时，请用软质材料（比如布类物料）来清洁，勿用硬质物料（比如金属类的铁丝），以免刮伤器皿，破坏保护层。

14、处理并抛弃此产品时，应遵守当地环境管理条例。更多关于此产品的处理、回收、循环使用等信息，请咨询当地废弃家电处理服务站，和当地城市的相关管理部门。

15、不能使用蒸汽清洁器。

19. 要求修理服务之前

问 题	起 因	解决方法
蒸汽烤箱无显示。	没有插紧电源。	拔除插头，待 10 秒钟后再重新插上电源。
	居室中供电线路中的保险丝烧断或漏电保护器动作。	重新装置 10 A 以上的保险丝或重新设定漏电保护器。
	插座有问题。	用其它电器再测试插座是否有问题。
	待机状态。	按电源按键，打开炉门，再关上。
蒸汽烤箱不能启动加热。	炉门未关妥。	小心关好炉门。
	未按“确认”键。	按“确认”键。
	输入其他程序。	按“返回”键清除已输入的程序，然后重新输入烹调程序。
	烹调程序输入错误。	参考说明书，正确输入烹调程序。
	不慎按下“确认/暂停”键	重新输入烹调程序。
显示屏有显示，但按键无法操作	屏锁（童锁）启动了	长按“屏锁键”解锁即可。
显示屏显示“Er ”。	故障代码。	参见下面故障代码表
蒸汽口附近有白色粉末附着。	未使用蒸馏水。	白色粉末为水垢。请使用柠檬酸清洗功能，以清洁给水管路。

故障代码。

故障代码	原因分析
Er3	腔体下部传感器开路报警。
Er4	腔体下部传感器短路报警。
Er5	蒸发盘传感器开路报警。
Er6	蒸发盘传感器短路报警。
Er 7	腔体上部传感器开路报警。
Er 8	腔体上部传感器短路报警。
Er 9	底部传感器开路报警。
Er 10	底部传感器短路报警。

*若蒸汽烤箱出现故障，请立即拨打科勒客户服务中心或联系科勒认定维修店。

下列情况均属正常：

蒸汽烤箱干扰电视接收。	使用蒸汽烤箱时，广播、电视、无线网络连接、无绳电话、婴儿监视器、蓝牙或其他无线设备可能会发生干扰。此类干扰类似一些小型电器，如搅拌机、吸尘器、电风扇等所引起的干扰。这并非表示蒸汽烤箱发生故障。
蒸汽积聚于炉门和有热风从排气口排出。	烹调时，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门体上凝聚，这是正常现象。
蒸汽从炉门四周缝隙处溢出。	使用与蒸汽相关的功能时，蒸汽烤箱运转过程中腔体内会产生大量蒸汽，部分蒸汽可能从门缝四周漏出，这是正常现象。
当使用各种烧烤功能时，蒸汽烤箱有白烟冒出及异味。引起白烟冒出。	蒸汽烤箱必须定期擦洗，特别在使用这些功能后，任何积聚在腔体顶部及内壁的油渍都会引起白烟冒出。
如烧烤过程中烧烤管变为一亮一暗。	烧烤管如进行长时间工作，会致使腔体温度升高。为保护烧烤管，程序会控制烧烤管进入间断工作状态，这是正常现象。
烹调结束后风扇仍在工作。	这是蒸汽烤箱冷却腔体和电子元件，属于正常现象。
烧烤管工作时亮度不同。	烧烤管的种类不同，所以在其工作时发出的光亮度会有所不同，属于正常现象。
首次使用上部烧烤，上下烘烤功能时，通风口会有少量烟冒出。	这是由腔体里保护部件的过多的油脂引起的。

20. 食品接触用信息

请根据说明书要求正常使用本产品。

本产品食品接触用材料及部件符合 GB 4806.1-2016、GB 9685-2016、GB 31603-2015 以及相应材料食品安全国家标准要求，具体信息如下：

材质	用途	执行标准	备注
不锈钢 06Cr19Ni10 (SUS304)	隔热罩、食物盘、腔体、螺钉、蒸发盘、烤架、干烧管、传感器、固定件、导轨等	GB 4806.9-2016	
钢板基材 / 搪瓷	腔体、烤盘	GB 4806.9-2016 GB 4806.3-2016	
PP	水箱组件（导水管）	GB 4806.7-2016	仅接触水
PC	水箱组件（水箱、水箱盖）	GB 4806.7-2016	仅接触水
橡胶 / 硅橡胶	密封件、水管、密封垫圈等	GB 4806.11-2016	水管仅接触水
玻璃	平板玻璃等	GB 4806.5-2016	

备注：

产品不宜作为容器长期存储食品。

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！

产品中有害物质或元素名称及含量

部品名称	有害物质或元素					
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBB)	多溴二苯醚 (PBDE)
外部部件	○	○	○	○	○	○
电器部件	○	○	○	○	○	○
内部部件	○	○	○	○	○	○
控制部件	×	○	○	○	○	○
附属部件	○	○	○	○	○	○

本表按照 SJ/T11364 的规定编制。

○：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。

×：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。

 本产品说明书所述的正常情况下使用时的“环保使用期限”为 15 年，该期限引用自中国家用电器协会《关于家用电器环保使用期限的指导意见》。

21. 保修和售后服务

关于修理、使用等事项，请拨打科勒客户服务中心：
800 820 2628 / 400 820 2628

迁居等原因引起麻烦时：

比如修理或使用方法需要咨询时，请拨打科勒客户服务中心电话。

■ 保修证（另附）

在保修证上正确填写购买日、销售店等必须记入的内容。
仔细阅读后请妥善保管。

保修期限：购买之日起，整机保修一年

■ 维修用功能部件的保留期限

本公司对此产品的维修用功能部件，自该型号停止制造后保留 5 年。

委托修理时：

- 根据本说明书第 22 ~ 23 页内容确认后，仍无法正常使用时，请拔下电源插头，并拨打科勒客户服务中心电话。
- 保修期内
根据保修证的规定，上门修理。
- 超出保修期时
对于修理后仍可使用的产品，按您的要求进行修理。修理费用参照以下内容。
- 修理费用的构成
修理费用包括人工费、零件费和上门费。

人工费 包括判断、故障部位的修理以及部品更换、调整、修理完毕后的检查作业费用。

零件费 修理时使用的零件以及辅助材料费用。

上门费 根据客户的要求，派遣维修技术人员到达维修产品所在地的费用。

希望联络的内容

产品名称	蒸汽烤箱
型 号	K-
购买日期	年 月 日
故障情况	(尽可能具体)

关于咨询时所留的个人信息处理

为确认用户的咨询或报修是否已处理，我们需用到用户的个人信息及咨询内容，并留下记录。而且，我们会妥善保管个人信息，除委托修理或有正当理由以外，不会提供给第三方。若有疑问请联系服务中心。

22. 规格

产品名称	蒸汽烤箱	产品型号	K-22682T-NA	K-26591T-NA	K-26590T-NA	K-24260T-NA
额定电压	220-240 V ~	内腔容积*	58 L	58 L	60 L	60 L
额定频率	50-60 Hz	产品重量	34.5 kg	36.5 kg	36.5 kg	38.5 kg
额定功率	蒸汽2200 W	水箱容量	1300 mL		1300 mL (x2)	
	烧烤/热风对流2200 W	外形尺寸	455 mm × 595 mm × 556 mm			
	高温蒸汽2000 W	内腔尺寸**	265 mm × 484 mm × 430 mm			

本产品符合下列国家安全标准：GB4706.1-2005
GB4706.22-2008

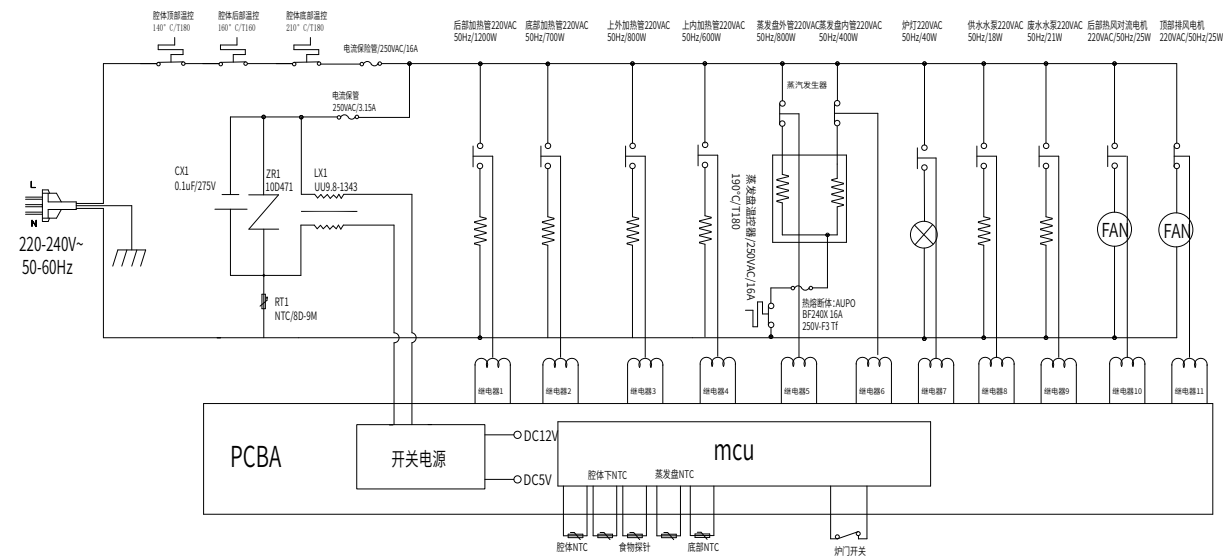
*容积为标称容积，理论设计容积均为60 L，有效使用容积根据使用了的附件会有所不同。

**尺寸为最小部位测量且以约数计算。规格如有改动无须先行通知。

关于生产的批号（机身码）和制造商，请参见蒸汽烤箱的铭牌。

23. 电气原理图

以下适用于K-22682T-NA和K-26591T-NA。



以下适用于K-26590T-NA和K-24260T-NA。

