



嵌入式电烤箱 用户使用手册 (使用前请仔细阅读本手册)

弗兰卡（中国）厨房系统有限公司
广东省鹤山市沙坪镇莺朗工业区318号
全国统一服务热线：400 882 9898
服务邮箱：KS-service.cn@franke.com



www.franke.com

型号：FBO6200BXP

*弗兰卡保留对全部内容的最终解释权和修改权，所有图片、外观、技术参数及功能说明请以实际为准，如有因技术更新造成配置及技术参数调整，恕不另行通知



弗兰卡（中国）厨房系统有限公司
www.franke.com

前 言

感谢您购买弗兰卡厨房系统产品！

请您在使用前认真阅读这本说明书，它将帮助您更好地使用弗兰卡的高品质厨房产品。

弗兰卡集团1911年成立于瑞士，依托瑞士精湛的制造业底蕴，弗兰卡始终以创新、优质、享受为宗旨，并致力于为消费者带来非凡的烹饪享受。现在，弗兰卡在五大洲共拥有81家子公司，45家工厂，12000多名员工，业务涵盖家用厨房系统、商用厨房系统、卫浴系统、咖啡机系统及其它工业领域。

弗兰卡于1995年来到中国，致力于让中国家庭能够零距离享受到“世界的厨房”所带来的优质厨房生活体验。我们为每一位中国消费者提供的产品，都是与世界同步的艺术与品质的结晶。

感谢您的依赖，弗兰卡愿与您共同缔造精彩的厨房生活。

善意提示

尊敬的用户：

感谢您购买和使用弗兰卡产品。

弗兰卡在产品的设计和研发中，全面地考虑了使用的安全性、可靠性和便利性。但我们仍提醒您：在使用前请认真、完整地阅读产品说明书，以正确掌握产品使用的各个环节，凡由于执行了本说明书中任何未经允许的操作而造成的事故，弗兰卡将进行免责处理。

在说明书的阅读中，无论您存在各种疑问、意见或建议，请及时与我们联系，弗兰卡一直站在您身边。

感谢您的支持。

弗兰卡（中国）厨房系统有限公司

目 录

一、 注意事项与安全说明.....1

二、 技术参数.....3

三、 安全装机说明.....3

四、 安装尺寸.....3

五、 外观结构图.....5

六、 使用方式.....6

七、 常见食物烘烤建议.....9

八、 清洁与保养.....11

九、 故障排除指南.....14

十、 装箱清单.....15

十一、 电气原理图.....16

十二、 产品中有害物质名称和含量.....17

十三、 告用户环境影响书.....17

执行标准：GB/T4706.1-2024 GB/T4706.22-2024

十二、产品中有害物质名称和含量

■ RoHS说明

本表格是根据《电子信息产品污染控制限量要求》的行业标准要求，对蒸烤一体机部件中标注规定的有毒有害物质或元素含量所做的说明

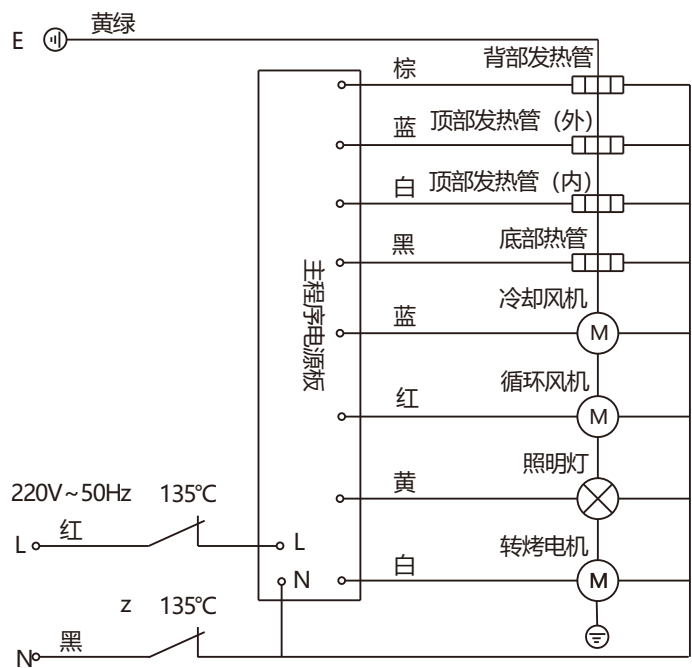
产品中有害物质的名称及含有的信息表										
部件名称	有害物质									
	铅 (Pb)	汞 (Hg)	镉 (Cd)	六价铬 (Cr(VI))	多溴联苯 (PBBs)	多溴二苯醚 (PBDEs)	邻苯二甲酸二正丁酯 (DBP)	邻苯二甲酸二异丁酯 (DIBP)	邻苯二甲酸丁基苯酯 (BBP)	邻苯二甲酸二(2-乙基)己酯 (DEHP)
印刷电路组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
显示屏	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
加热组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
电源线及连接线	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
外壳组件	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
门体组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
内胆组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
风道系统组件	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
水路系统组件	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
循环风机	×	○	○	○	○	○	○	○	○	○
照明系统	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
连接固定组件	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○
附件（螺丝）	○	○	○	×	○	○	○	○	○	○
注1：○：表示该有害物质在该部件所有材料中的含量不超出电器有害物质限制使用国家标准要求。 ×：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电器电子产品有害物质限制使用国家标准要求。										
注2：以上未列出的部件，表明其有害物质含量均不超出电器电子有害物质限制使用国家标准要求。										

本表格表明机器内部含有有害物质，数据是根据材料类型，由材料供应商提供并经我们验证后做成的。某些材料包含的有害物质，按照现在的技术基准不能被替代，我们一直在为改善此项目而努力。

十四、告用户环境影响书

保护环境，杜绝污染。本公司产品在使用过程中可能造成的环境影响，警告如下：
纸箱、塑料等可回收废物使用后应扔到指定的分类垃圾桶。废弃物乱扔会造成环境污染，应扔到相应的回收废弃物垃圾桶内！

十一、电气原理图



如有更改，恕不另行通知

一、注意事项与安全说明

- 器具不打算由存在肢体、感官或精神能力缺陷或缺少使用经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们进行与器具使用有关的监督或指导。
- 器具在使用期间会发热，注意避免接触器具内的发热单元。
- 不要使用粗糙磨料清洗剂或锋利的金属刮刀清洁烤箱门的玻璃/灶台铰链盖的玻璃(适用时), 因为其会擦伤玻璃表面, 从而可能导致玻璃破碎。
- 请勿使用蒸汽清洁器来清洁本机。
- 本器具不能安装在装饰性门后面，以免过热。
- 本器具含有仅用于实现功能用途的接地连接。
- “如果电源软线损坏，为了避免危险，必须由制造商、其维修部或类似部门的专业人员更换”。
- 最高在海拔2000m使用。
- 器具应按照说明书中的安装方法进行安装，具体安装方法详见说明书第3-4页。
- 使用过程中，请将家用电器的电源插头完全插入电源插座中，并保持电源插头与插座接触良好。
- 当需要使用延长线电源插座时，请使用符合国家标准要求的延长线电源插座。
- 人员离开现场时，请将电源关闭。
- 产品出现异常噪声、异常气味、异常高温或故障时，请立即停止使用，关闭开关，切断电源。
- 如果家用电器中冲注了可燃制冷剂，出现异常情况时，关闭开关前应先采取自然通风措施，避免出现可燃制冷剂聚集的情况。
- 不应从带插座的灯头上引接电源供给家用电器。
- 延长线电源插座所接家用电器的总额定电流值，不应超过原固定插座或线路的额定电流值。
- 本产品不应在易燃易爆物品附近或类似环境中使用。
- 使用者不应自行拆卸家用电器，不应变更内部接线、部件和保护装置。
- 从插座上拔下插头时，不应电源线施加拉力。
- 使用者不应以普通导体或超出规定电流容量的熔断体替换家用电器和电源的熔断体。
- 使用者不应自行改变低压断路器或剩余电流动作保护器的设定值。
- 本电器只适用于家庭及相似的工作和居住环境。
- 本电器不适用于室外使用。
- 本电器仅用于家中烹调食物，特别是烘焙、烘烤、烧烤、烹饪、解冻和烘干食物。生产商不支持任何其它用途，这些用途可能造成危险。
- 请妥善保管本说明书，确保新用户熟知其内容。如果电器易人，请将说明书一并转交。

儿童安全注意事项

- 应照顾好儿童，确保他们不玩耍本器具。
- 在使用时可触及部分可能会发热，儿童应远离。
- 儿童不可在无人看管的情况下清洁本电器。
- 儿童在电器附近时请注意看管，避免其不正当操作电器，谨防窒息。包装（如塑料包装材料）必须放置在婴儿和儿童触及不到的地方。
- 与成人的皮肤相比，儿童的皮肤对高温更加敏感。使用期间，机门玻璃、控制面板和通风口等外部零件会变得很烫。使用时切勿让儿童触摸蒸烤一体机。
- 本蒸烤一体机的机门最多只能承受7公斤的重量。请勿让儿童坐在机门上或倚靠、摇动机门。

技术安全

- 未经授权的安装、维护及维修可能对用户造成重大危险。安装、维护及维修只能由Franke 授权的技术人员进行。
- 切勿使用损坏的电器，可能导致危险。使用前请检查电器是否有明显损坏。
- 本电器只有连接有效的接地系统，方能保证用电安全。必须符合此标准安全要求。如有任何疑问，请让具备资质的电工检查电路连接。
- 为了避免损坏电器，在电器接通电源之前，请确保产品铭牌上的连接参数（电压和功率）与总电源相匹配。如有疑问请咨询具备资质的电工。
- 切勿通过多功能插座或接线板连接电源。这样无法保证电器安全（有火灾危险）。
- 出于安全考虑，本电器完成安装之后才能使用。
- 本电器不可用于非静止场所（例如船上）。
- 改动电源线、部件或机械零件均对用户构成高度危险，可能导致操作故障。
- 切勿擅自打开电器外壳。
- 在保修期内，本电器只能由Franke 授权的技术服务人员进行维修。否则保修无效。
- 只有使用Franke 原装配件，Franke 才能保证电器安全。请务必使用Franke原装配件更换故障组件。
- 如果接线电线损坏或电器未配备电线，必须由具备资质的电工更换或安装专用接线电线。
- 在安装、维护和维修作业期间，必须切断电器电源。
- 为确保正常运行，蒸烤一体机需要适量冷空气。请确保冷空气的供应不会受到影响（如橱柜中的隔热条），同时确保冷空气不会被其它热源过度加热，如固体燃料炉。
- 如果机器安装在家具面板后面（如门后），请确保机器使用期间该门始终打开。热量和水分会关闭的家具面板后面集聚，从而对机器、橱柜和地板造成严重损坏。待蒸烤一体机完全冷却之后再关门。

正确使用

- 谨防烫伤。蒸烤一体机使用时会变烫，加热元件、机器内部、烹饪好食物、机器配件或热蒸汽都可能造成烫伤。把食物放入或取出蒸烤一体机时及在高温蒸箱仓内调整层架等物件时需带上隔热手套。将烹调容器放入或取出蒸烤一体机时，谨防溅出汁液。
- 切勿使用本电器加热密封瓶罐。密封瓶罐内积聚的压力可引发爆炸，造成电器损坏，也可能造成人员受伤及烫伤。
- 当蒸烤一体机附近使用小电器时(如手持式搅拌器)，应当注意不能让小电器的电线卡入机器门内，否则电线绝缘可能会遭到破坏增加触电危险。

九、故障排除指南

9.1 烘烤问题的处理

问 题	原因	解决方法
食物夹生色泽过浅	烘烤时间太短	加长烘烤时间
不能烘烤或烧烤	没有接好电源	正确连接电源线
	功能设置不正确	调整功能和温度的设置
烤箱照明灯不亮	照明灯损坏	更换照明灯
烤箱热量不足	烤箱底部放置了铝箔纸或烤盘	取出铝箔纸或烤盘
	设定温度太低	适当调高设定温度
初次使用时有异味	隔热板粘合剂挥发	打开柜门后稍等挥发的粘合剂扩散
烘烤中有大量水蒸汽	烤盘中水太多	在烤盘中使用适量水

9.2 显示报警及故障处理

显示报警内容	故障原因	解决方法
E-1	温度传感器短路	送修
E-2	发热元件不工作	送修

十、装箱清单

序号	装箱内容	数量
1	主机	1台
2	主机包装袋	1个
3	烤架	1个
4	烤盘	1个
5	烤盘夹	1个
6	旋转烤叉	1把
7	旋转烤架	1个
8	说明书	1本
9	食物夹	1把
10	安装螺丝	1套
11	附件包装袋	1个
12	包装泡沫	1套

- 1.取下内胆内的烤盘、烤架、旋转烤叉、旋转烤架。
- 2.用手拉住左边架或右边架的底部位置的第二根压型的圆筋往底部方向用力，使圆筋底于圆形的固定轮底部。
- 3.向内胆中心方向转动边架，使边架圆筋滑出固定轮。
- 4.继续转动边架，使边架转动到与内胆侧面约成45度角度，然后边架向内胆中心方向水平移动，使边架二边插入到内胆边架安装孔内的圆筋端部脱离。
- 5、取出边架。（左边架和右边架的拆卸方法相同，只是方向相反）
- 6、清洗内腔和边架。

8.4左边架和右边架的安装

按边架拆卸的反向步骤安装。

8.5.注意事项

- 1.注意不要将包装材料（包括塑料、薄膜、发泡聚苯乙烯材料）放置在小孩可能触及之处，因为这些包装材料是有毒性的。
- 2.切莫用烤箱门上的把手来搬运或提取烤箱。
- 3.与烤箱相邻的设施和物体的表面必须是绝缘和耐高温。
- 4.烤箱固定之后，应防止与任何电气部件发生接触。
- 5.确保电源插座可靠接地。
- 6.在烤箱加热情况时，请勿直接触摸烤箱内部的加热部件，以免烫伤。
- 7.在更换内部照明灯设备前请确认已经关闭电源，以免触电。
- 8.烤箱在使用时有些表面部件会可能温度较高，请避免儿童接触。
- 9.请不要使用劣质的清洁剂或者锋利的刀片清除烤箱玻璃上的污垢，这样会损坏玻璃的表面。
- 10.在烤制结束后，需立即取出食物，在取出食物过程中必须使用专用工具或耐热手套。
- 11.请勿使用蒸汽清洁剂或用水冲洗烤箱或内部表面。
- 12.当清洁时需拆卸风扇罩时，请确认已经关闭电源，并且确认烤箱内部的温度已降到常温。清洁好后，请把风扇罩安装并固定到原来位置。

九、故障排除指南

9.1 烘烤问题的处理

问 题	原 因	解 决 方 法
烘烤不均匀	烤盘位置不正确	放下烤盘并将食物放在中间
	空气循环不均匀	烘烤过程中翻转食物
食物表面太黄	烤箱没有预热	烘烤前预热烤箱
	食物不均匀或放置不均匀	在同时烘烤时的食物加工及放置均匀
	温度太高	调低设定温度
蛋糕太厚或裂开	温度太高	调低设定温度
	烤盘与食物放置太靠近烤箱顶部	将烤盘放置在下部位置
	黄油太多	使用适量黄油
食物夹生色泽过浅	温度太低	调高设定温度
	烤盘与食物放置太靠近烤箱底部	将烤盘放置位置行当上调

一、技术参数

型号	FBO6200BXP
额定电源	220V~/50Hz
额定输入功率	2400W
容量	60L
外形尺寸（高×宽×深）	595×595×540mm
包装尺寸（高×宽×深）	700×665×665mm
净重	33kg
毛重	37.5kg

注意：因产品改进或技术更新，参数如有更改，请以产品上的铭牌为准，恕不另行通知。

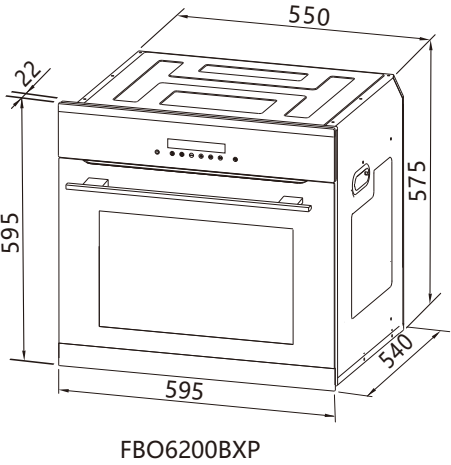
三、安全装机说明

！！！！电器未正确安装至橱柜时请勿使用。

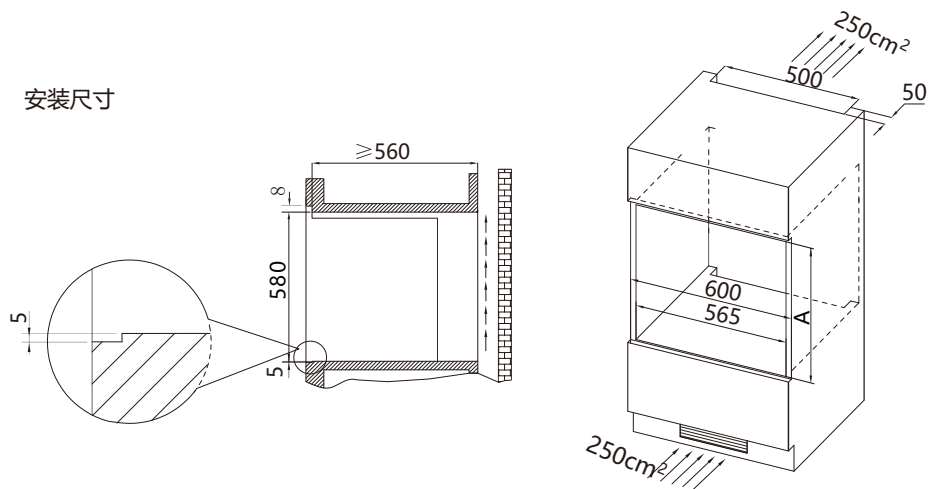
- 烤箱首次使用时会有异味，烤箱空机（取出包材物料）加热1小时将有效去除异味。
- 为确保正常运转，烤箱需要提供充足的冷空气。请确保冷风供应不受影响（例如受橱柜中隔热条的影响）。还应确保冷风不会受到其它热源的过度加热，例如烧木柴的火炉。
- 安装之前将烤箱接通电源，确保烤箱接地良好。
- 安装烤箱之前，建议先取出烤箱腔内的配件，易于把烤箱安装到橱柜中。
- 将烤箱推入橱柜并对齐，并使用配件袋中2枚木螺钉将烤箱主机固定。
- 电源线长度为1.3米，请注意电源线到插座之间的距离不应超过1.3米。

四、安装尺寸

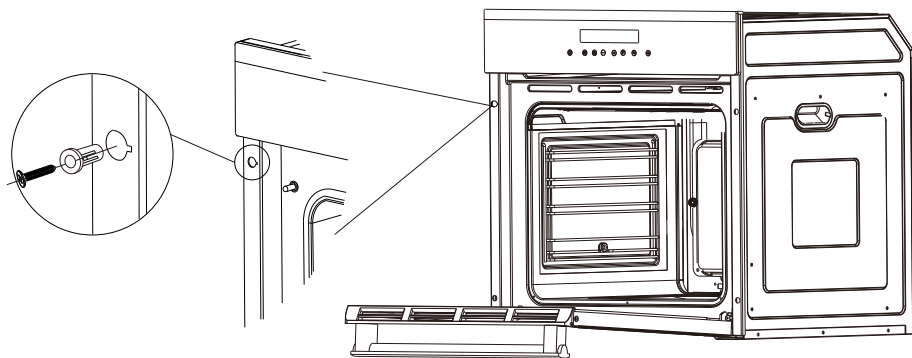
电器和橱柜尺寸以毫米为单位。



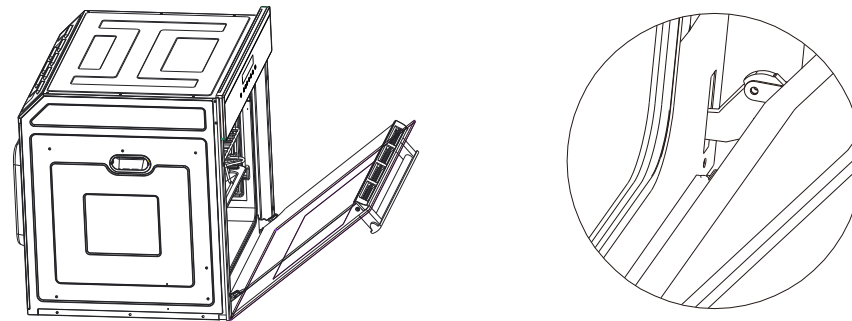
安装尺寸



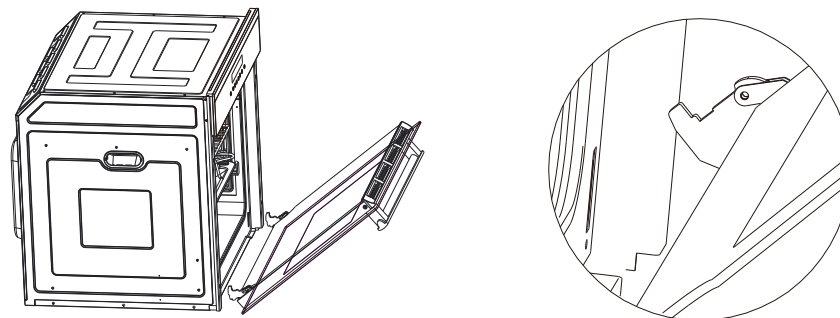
安装螺钉固定方法



5.左、右同时缓慢向上提起箱门，使扣入到门框铰链孔的铰链底部高出的门框的铰链安装孔的底面。



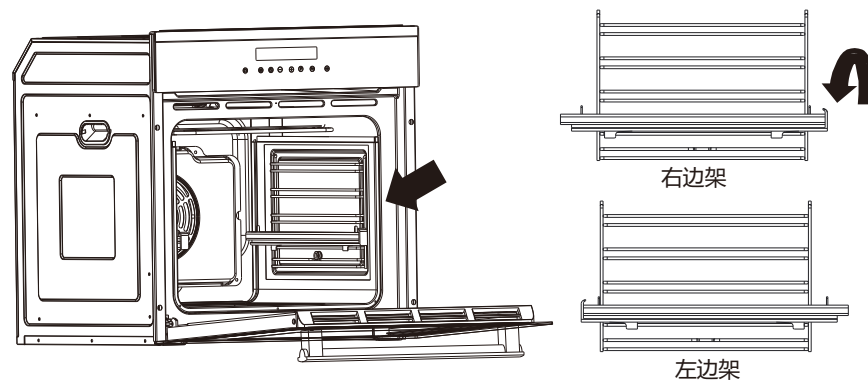
6.左、右同时往外移动箱门，使扣入到门框铰链孔的铰链底部脱离门框的铰链安装孔后即可取下箱门。



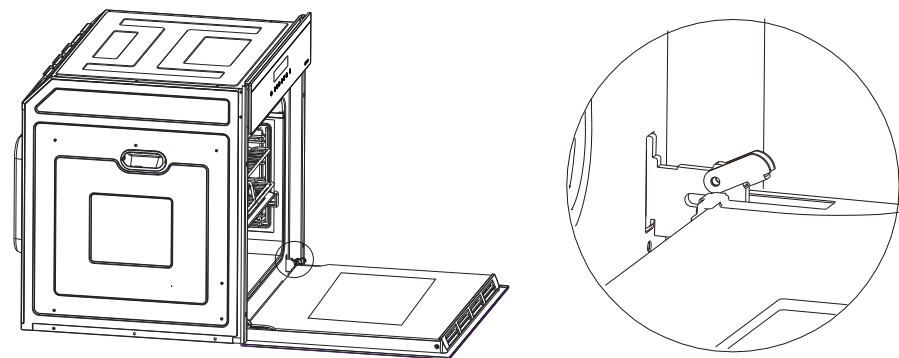
8.2 箱门组件的安装

按箱门组件拆卸步骤反向进行即可。

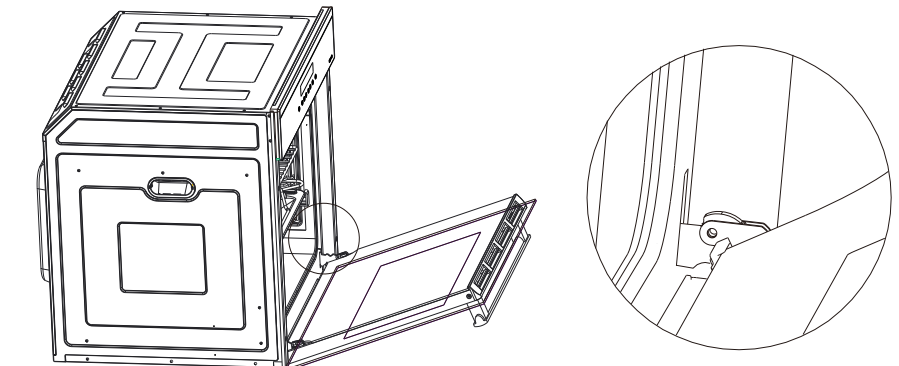
8.3 烤箱侧架的拆卸



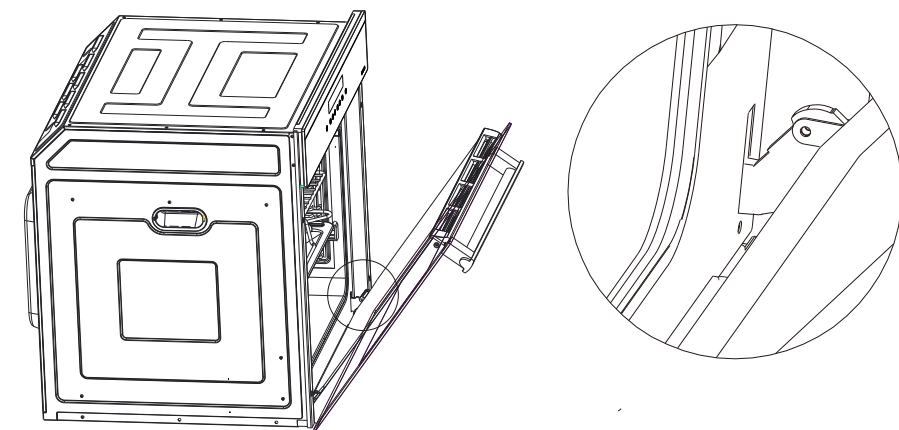
2.打开箱门左、右二边的铰链上的锁片，使锁片的背部与铰链顶牢。



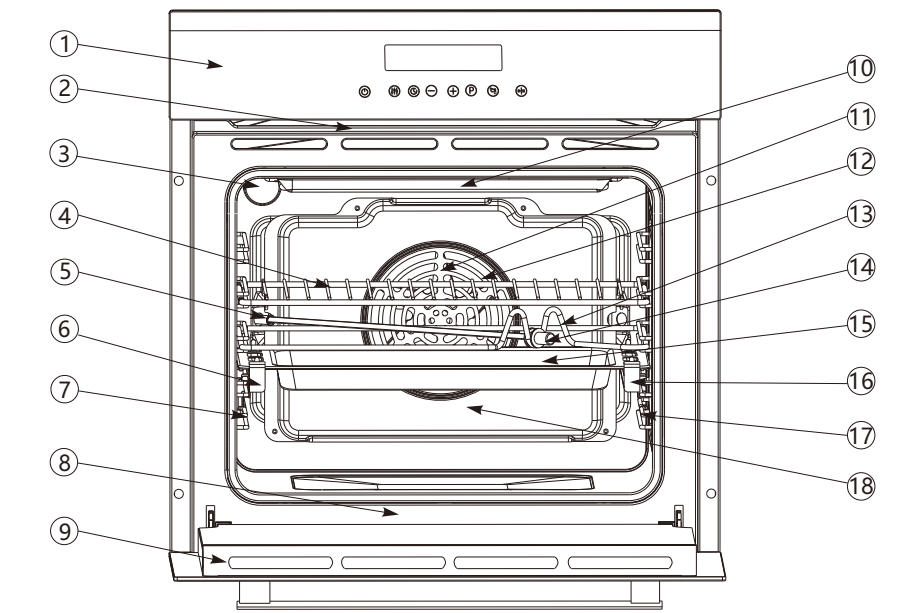
3.缓慢关闭箱门，使箱门上的铰链座顶住锁片的顶部。



4.继续缓慢关闭箱门，使扣入门框铰链孔处的铰链座松动并使铰链能往上移动。



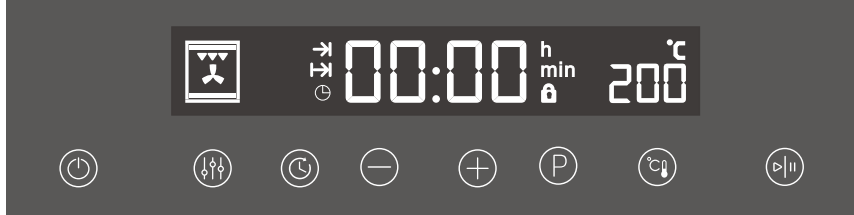
五、外观结构图



编号	部件名称	功能介绍
1	控制面板	详见控制面板说明
2	出风口	冷却风扇强制从前置散热孔排出
3	照明灯	加热食物时可观察食物的加热情况
4	烤架	用于安放面积较大的食物
5	转烤电机	带动旋转烤叉转动
6	左导轨	用于安放烤盘、烤架
7	右边架	用于安放烤盘、烤架、旋转烤架或固定左导轨
8	下电热管（隐藏）	可从底部加热食物，能组合多种烧烤功能
9	箱门	安全防烫（3层玻璃门板）
10	上电热管（内、外）	可从顶部加热食物，能组合多种烧烤功能
11	风扇	使烤箱腔体的热量强制流动，均匀加热温度
12	环形电热管（隐藏）	可从背部加热食物，能组合多种烧烤功能
13	旋转烤架	用于固定转烤叉
14	旋转烤叉	用于转烤食物
15	烤盘	安放在烤架下面用于承接烘烤食物时产生的油渍；盛放烘烤食物
16	右导轨	用于安放烤盘、烤架
17	右边架	用于安放烤盘、烤架、旋转烤架或固定右导轨
18	搪瓷背板	保护背部电热管和风机
19	烤盘夹	夹取烤盘
20	食物夹	用于拿取烤熟的烘烤食物

六、使用方式

6.1 控制面板操作说明



-  电源键：用于停止烤箱工作
-  自动烹饪程序：用于系统预设菜单的选择
-  烹饪程序选择键：用于功能选择
-  温度设定键：用于温度的调整
-  预约键：用于功能选择后的预约设置
-  启动或暂停键：程序的运行或暂停
-  减键：用于烹饪程序确认，减少烹饪时长或温度
-  加键：用于烹饪程序确认，增加烹饪时长或温度

同时按“+”“-”进入标准时间设置

6.2 烹饪程序操作说明



- 1.电源通电状态按电源键外的任意按键，按键灯和显示屏亮
- 2.按“”烹饪程序选择键，显示屏显示烘烤功能的程序图案“”和默认的工作时间和温度，每按一次切换一次功能，并显示对应功能的图案和默认的工作时间和温度；

用通用盘和烤盘同时在两层或多层烘焙时，请将通用盘放在烤盘下方。最多可同时在两层层架上烘焙湿润的饼干和蛋糕。

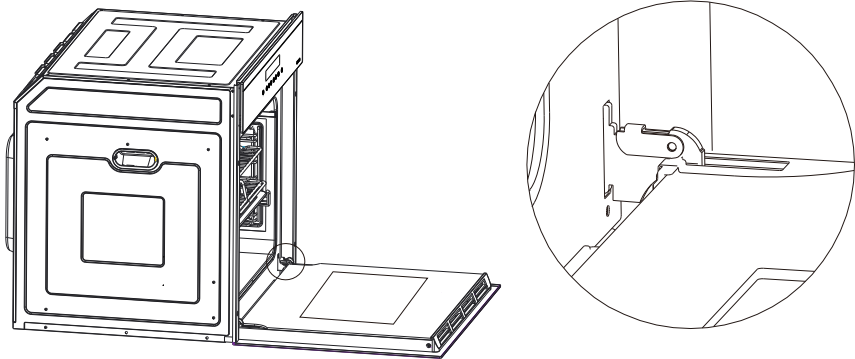
- 使用自动程序注意事项
- 使用自动程序时，提供的食谱仅供参考，也可将其用于其它食谱，包括不同用量的食谱。
 - 开始自动程序之前，机腔内温度需要为室温。
 - 自动程序的持续时间仅为估计值，可以根据程序增加或减少。食物的初始温度不同，持续时间也有所不同，特别是肉类。
 - 烘焙带新鲜水果装饰配料的厚海绵蛋糕时，将烤模放在通用盘里以防溢出。
- 节能提示

- 取出机腔内烹饪时不需要的各种配件。
- 仅当食谱或烹饪实例参照表中要求预热时才预热烤箱。
- 烹饪期间请勿打开机门。
- 一般来说，如果给定了温度范围，最好选择较低温度，并在给定的最短时间后检查食物。
- 风扇烧烤可用于各种食物。运用风扇烧烤功能，可以使用较低烧烤温度，而其它烧烤使用风扇加强，这样烹饪温度可以比使用其它功能时低10-30 °C。
- 利用余热
- 当使用140°C 以上温度且持续时间超过30 分钟时，您可以在烹饪结束之前约5 分钟关闭烹饪程序。此时机腔内余热足以完成烹饪过程。

八、清洁与保养

8.1 箱门的拆卸

- 打开箱门，使箱门呈水平状态。



模式	食物种类	重量 (Kg)	从下到上 烤架的位置	预热时间 (分钟)	调节温度	烹饪时间 (分钟)
	墨鱼	1.0	4	5	MAX	8
	烤肉	1.0	4	5	MAX	4
	牛排	1.0	4	5	MAX	15-20
	肉块	1.5	4	5	MAX	25
	汉堡	1.0	3	5	MAX	7
	烤鸡	1.5	2	5	200	55-60
	大块墨鱼	1.5	2	5	200	40-45
	蛋塔	-	1	15	220	15-20

7.2 其它烹饪建议

• 温度

1.一般选择参照表中的温度设定烹饪食材。如果使用较高温度，肉块可能外焦里生。使用风扇加强、自动烘烤功能烹饪时，选择的温度应比常规加热低20℃左右。对3 千克以上的肉块，选择烘烤温度比烘烤参照表中所给温度低10℃左右。低温烘烤时间可能稍长，但烘烤会更均匀。

2.在烤架上烘烤时，温度设定要比在烤盘内烘烤时低10℃左右。

• 时间

若要检查蛋糕是否烘焙好，可将一根竹签插入蛋糕中心，拔出时如果竹签干净且未粘上任何面或面屑，则表明蛋糕已烘焙好。

• 烤盘

- 1.风扇加强、增强烘焙、烤盘、通用盘，及各种耐热材料制作的烤盘。
- 2.常规加热：深色金属、搪瓷、锡制或铝制的亚光烤模、耐热玻璃或陶瓷餐盘。避免使用发亮、反光的金属罐，因为会导致焦黄效果不均匀，有时可能使蛋糕烹饪不当。

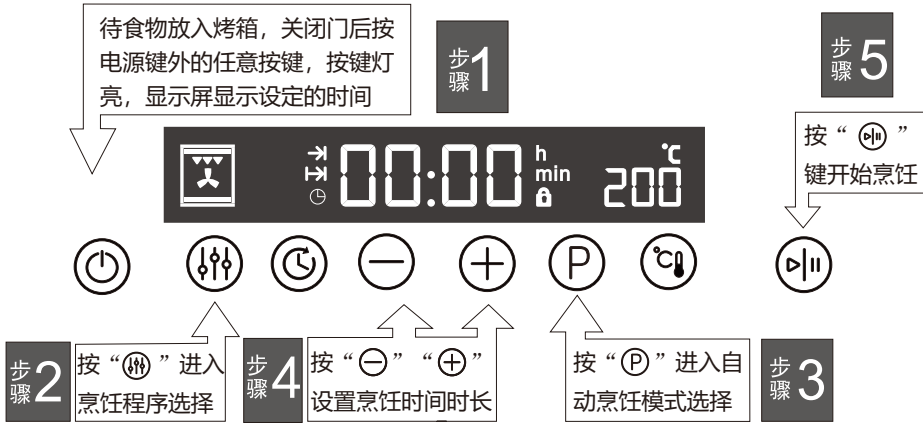
• 层架

根据烤箱功能和所用烤盘的数量选择用于烘焙食物的层架。常用热风烘烤和传统烘焙程序：

- 1 个烤盘：层架2
- 2 个烤盘：层架1+3/2+4
- 3 个烤盘：层架1+3+5

- 3.按“⊖”或“⊕”减或增键增加或减少加热程序的时间（1℃ /次为调整单位）；
- 4.按“🕒”温度设定键，再按“⊖”或“⊕”减或增键增加或减少加热时的温度；
- 5.按“⏻”启动/暂停键启动程序工作。

6.3 自动烹饪程序操作说明



本机预设了三种常用自动烹饪菜单，此模式已设置了烘烤的温度，使用时只需选择功能后再调整温度后启动即可。具体自动功能模式的程序操作如下：

- 1. 电源通电状态按电源键外的任意按键，按键灯和显示屏亮；
- 2. 按“P”烹饪模式选择键进入烹饪模式选择；
- 3. 再按“P”进入自动烹饪模式选择；
- 4. 按“⊖”或“⊕”减或增键增加或减少烧烤程序的时间（1℃ /次为调整单位）；
- 5. 按“⏻”启动/暂停键启动程序工作。

注:工作时温度达到设定值时机器发出提示铃声。

6.4 暂停烹饪程序

在烹饪过程中按“⏻”启动/暂停键使机器暂停工作。

6.5 终止烹饪程序

在烹饪过程中或烹饪暂停时可以长按“🔌”电源键3秒终止烹饪程序。
在终止烹饪程序后冷却风机将持续运行，待箱内温度降低至35摄氏度以下停止工作。

6.6 延迟烘烤

如果需要在食物准备好后延迟烘烤，可选择预约程序。具体操作方法是：

- 1.电源通电状态按电源键外的任意按键按键灯和显示屏亮；
- 2.按“🕒”功能选择键，每按一次切换一次功能；
- 3.按“⊖”或“⊕”减或增键增加或减少加热程序的时间；
- 4.按“🕒”温度设定键，再按“⊖”或“⊕”减或增键增加或减少加热时的温度；
- 5.按“🕒”预约键，显示屏对应位置结束时间闪烁，再按“⊖”或“⊕”减或增键增加或减少预约时间；
- 6.按“⏻”启动/暂停键预约程序工作，预约倒计时开始计时并在显示屏中时钟与倒计时时间

轮换显示；

7.在设定的预约时间倒计时结束后蜂鸣器提示音提示，机器按设定的功能程序一直到程序运行完成后机器停止工作。

6.7 时钟设定

待机状态下：

- 1.同时按“⊖”和“⊕”减和增键时显示屏中的小时时间闪烁；
- 2.按“⊖”或“⊕”调整小时时长，再同时按下“⊖”“⊕”确定设置；
- 3.小时确定后按“⊖”或“⊕”减或增键调整分钟；
- 4.在时间设定确定后同时按“⊖”和“⊕”减和增键确认当前的时间设置。

注：1.在第一次机器通电时显示屏中的时间会闪烁，机器需在设置时钟完成后才能进行其它程序的操作。时钟设定的操作方法可按6.7的2~4步骤进行时钟设定。

- 2.在设置时钟时按“⊖”或“⊕”减或增键每按一次数值减或增1，长时间按“⊖”或“⊕”减或增键则数值会连续减或增。

6.8 烹饪程序及屏幕显示图标说明

1. 烹饪程序功能说明

序号	功能	功能图案	默认温度	温度调整范围	默认时间表	功能简述
1	3D热风		220℃	50~250℃	30分钟	照明灯、冷却风机和循环风机工作，上电热管、环形电热管、底电热管循环工作
2	传统烘烤		160℃	50~250℃	50分钟	照明灯和冷却风机工作，上外环电热管、底电热管工作
3	烧烤		160℃	50~220℃	30分钟	照明灯、冷却风机工作，上内、外环电热管工作
4	热风烘烤		160℃	50~200℃	40分钟	照明灯、冷却风机和循环风机工作，上内环电热管工作
5	风烤		200℃	50~250℃	60分钟	照明灯、冷却风机和循环风机工作，环形电热管工作
6	解冻		55℃	50~80℃	30分钟	照明灯、冷却风机和循环风机工作，环形电热管工作
7	BBQ动态烧烤		160℃	50~250℃	50分钟	照明灯、冷却风机工作，上内环和底电热管工作,转烤电机工作
8	BBQ小火烤		160℃	50~200℃	50分钟	照明灯、冷却风机和开始阶段循环风机工作，上内环电热管工作,转烤电机工作

序号	功能	功能图案	默认温度	温度调整范围	默认时间表	功能简述
9	BBQ大火烤		180℃	50~200℃	30分钟	照明灯、冷却风机和循环风机工作，上外环电热管工作，转烤电机工作
10	BBQ风烤		200℃	50~220℃	60分钟	照明灯、冷却风机和循环风机工作，背部电热管工作,转烤电机工作

2. 自动烹饪程序功能说明

序号	功能	功能图案	默认温度	默认时间	时间调整范围	功能简述
1	P-1 (烤肉)		200℃	40分钟	30~50分钟	照明灯、冷却风机和循环风机工作，上电热管、环形电热管、底电热管循环工作
2	P-2 (烘烤)		160℃	30分钟	10~60分钟	照明灯、冷却风机工作，上内、外环电热管工作
3	P-3 (烤面包)		180℃	30分钟	10~60分钟	照明灯、冷却风机和循环风机工作，上内环电热管工作

七、常见食物烘烤建议

7.1 按常见食物烘烤功能选择建议

模式	食物种类	重量 (Kg)	从下到上烤架的位置	预热时间 (分钟)	调节温度	烹饪时间 (分钟)
	排骨	0.5	2	15	200	35
	牛肉	0.5	2	15	200	30
	鸭肉	0.5	1-2	15	200	35
	羊肉	-	2	10	100	60-75
	饼干	-	2	10	140	20
	比萨饼	1.0	2	15	220	25-35
	羊肉	1.0	2	10	180	40-45
	鸡肉	1.0	2	10	180	60-75
	巧克力蛋糕	1.0	3	10	160	50-60
	鲤鱼	1.5	2	10	180	55-60