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

*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

嵌入式蒸烤一体
用户使用手册

（使用前请仔细阅读本手册）

型号：FBDK6200BX

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。

来自瑞士的百年品牌弗兰卡，是提供家用厨房系统解决方案的高端品牌，是全球厨房产品专业制造商，生产基地遍布全球。传承瑞士的制造业底蕴和工匠精神，弗兰卡始终保持对制造一丝不苟，对品质精益求精，对完美孜孜不倦。融合欧洲优雅与时尚的设计理念，弗兰卡将卓越功能，创新技术和优雅设计带入厨房的每一个角落，为客户带来精彩的烹饪享受，让厨房成为展示生活方式的最佳舞台。

弗兰卡集团自1911 年成立至今，业务遍布五大洲，在40个国家拥有63家子公司，业务领域涵盖专业家用厨房，专业商用厨房，专业咖啡系统的设备和解决方案。

弗兰卡于1995年进入中国，为更多的中国消费者与客户带来极致的厨房生活体验。感谢您的信赖，弗兰卡愿与您一起，共同缔造更精彩的厨房生活。

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。

谢谢您的支持。

弗兰卡(中国)厨房系统有限公司

硅橡胶	硅胶	电磁阀排水管、蒸汽发生器进水管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	蒸汽发生器排水管、水箱开关盖、排水管等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	水箱出水管、水箱外密封圈、水箱内密封圈等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	门封条等	GB 4806.11-2016	只接触水性食品和油脂及表面含油脂食品
	硅胶	排气弯管等	GB 4806.11-2016	只接触水性食品和油脂及表面含油脂食品
	硅胶	电机密封圈、探头密封圈、蒸汽发生器密封圈、导光柱密封圈、背部发热管密封垫、顶部发热管密封垫等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品
	硅胶	电磁阀硅胶套、电磁阀硅胶塞等	GB 4806.11-2016	只接触非酸性水性食品

注1：上表包含了本公司生产的此类产品的预期或可能与食品接触的全部部件，本产品的部件以实际配置为准。

注2：请根据说明书要求正常使用本产品，限制使用条件见上表备注栏。

未按上述要求使用本产品所造成的食品污染以及相应的人身损害由使用人自行承担相应法律责任。

如您对此有任何疑问，请拨打本产品所提供的公司客服电话。

食品接触用材料及制品信息

本产品中下列预期或可能与食品接触材料及制品，符合 GB 4806.1-2016 及相应食品接触材料及制品的食品安全国家标准要求。

食品接触用材料		用途	执行标准	备注
玻璃		内门玻璃、导光柱等	GB 4806.5-2016	
钢BTC1基材/搪瓷表面		烤盘	GB 4806.3-2016 GB 4806.9-2023	不得长时间接触强酸性食品
塑料	ABS	水箱体、浮子固定盖等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	ABS	水箱盖等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	POM	活塞等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	PP	方形浮子等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	PA66	水箱外壳上盖、水箱外壳底等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	PA66	排水阀阀体等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	PBT	冷凝盒等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	POM	电磁阀阀芯套等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
	PP	进水阀阀体等	GB 4806.7-2023	只接触非酸性水性食品
金属	不锈钢06Cr19Ni10（SUS304）	内胆体、内胆背板、蒸盘、冷凝片、蒸汽发生器盖、左边架、右边架、蒸架、循环风机螺母、活塞弹簧、风机罩固定螺母、循环风机垫片风叶等、风机罩	GB 4806.9-2023	
	铝6063	进汽管、排汽管等	GB 4806.9-2023	不得直接接触强酸性食品
	铜H62基材镀镍	风机罩固定柱、边架安装钮等	GB 4806.9-2023	不得接触酸性食品
	不锈钢10Cr17(SUS430)	电磁阀阀芯等	GB 4806.9-2023	
	不锈钢022Cr17Ni12Mo2 (SUS316L)	背部发热管、顶部发热管等	GB 4806.9-2023	
	不锈钢3CR13	风机轴	GB 4806.9-2023	

目 录

一、 注意事项与安全说明.....1

二、 安全装机说明.....3

三、 外观结构图.....5

四、 产品技术参数.....5

五、 产品使用方法.....6

六、 烹饪用具选择.....14

七、 常见食物烹饪建议.....16

八、 清洁与保养.....22

九、 故障识别与处理.....24

十、 装箱清单.....25

十一、电气原理图.....25

十二、产品中有害物质名称和含量.....26

十三、告用户环境影响书.....26

执行标准：GB/T 4706.1-2024 GB/T 4706.22-2024

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，请将电源关断。
- 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，不应对电源线施加拉力。
- 使用者不应以普通导电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

- 应照看好儿童，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。

十二、产品中有害物质的名称和含量

■ 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）	邻苯二甲酸丁基苄酯（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。

十三、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，敬告如下：

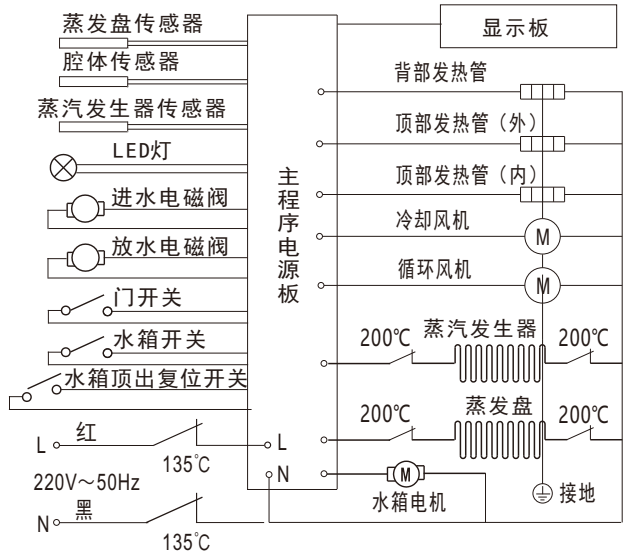
纸箱、塑料等可回收废物，使用后应扔到指定的分类垃圾桶。废旧电池等危险废弃物，乱扔会造成严重环境污染，应扔到相应的回收废弃物垃圾桶中。

十、装箱清单

序号	装箱内容	数　量	序号	装箱内容	数　量
1	主机	1台	7	用户手册	1份
2	无孔蒸烤盘	1个	8	合格证	1张
3	有孔蒸烤盘	1个	9	海绵	1只
4	蒸架	1个	10	安装螺丝	1套
5	说明书	1本	11	除垢剂	1袋
6	吸水球	1只	12	附件包装袋	1袋

十一、电气原理图

FBDK6200BX
220V～50Hz



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。热量和水分会在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。

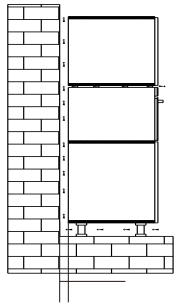
正确使用

- 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。

二、安全装机说明

安装注意事项

- 蒸烤一体机应平稳安装在操作、保养方便且牢固的地方(不得倾斜安置)。
- 严禁将蒸烤一体机及电源插座安装在可能受潮或被水淋湿的地方。
- 必须确认电源安装额定电流为16A以上的插座，确保电源插座可靠接地。
- 请勿使用187-242V、50Hz以外的电源，否则会导致火灾或触电。
- 搬运放置时应从拉手孔或底部抬起，轻搬轻放。
- 与蒸烤一体机相邻的设施和物体的表面必须是绝缘的。
- 建议在蒸烤一体机的插座前端增加一个开关，方便在蒸烤一体机不使用时切断电源。
- 在蒸烤一体机工作的情况下，请勿直接触摸蒸烤一体机内部，以免烫伤。
- 嵌入式蒸烤一体机安装在橱柜内部，要求橱柜有良好散热空间，否则会影响机器的正常使用，安装的柜子要求无背板。散热要参考右图示:
- 安装完成后应取出内腔内部的说明书等物品。



请保证一定的通风距离

！！！安装不当可能引起人员受伤和电器损坏。

- 电器接通电源前，确保铭牌上的连接参数(电压和功率)与供电电源相匹配。这些数据务必一致，以免损坏电器。如有疑问，请您咨询具备资质的电工。
- 切勿通过多孔插座或接线板将机器连接到电源。无法保证电器的安全要求(火灾危险)。
- 本电器安装固定后，插座和开关必须易于触及。

使用前注意事项

- 蒸烤一体的包装物全部取出。
- 仔细检查蒸烤一体是否损坏，如有损坏，请立刻联系经销商或本公司维修部。
- 此蒸烤一体机较重，应放置于足够承托力的水平面上。
- 本蒸烤一体应在通风干燥、无腐蚀性气体的环境中使用，远离高温及蒸汽。

警告：为了防止触电，必须确保此蒸烤一体机接地良好。

8.4 日常保养与维护

注意：为发挥本机最佳性能，延长其使用寿命，应经常注意保养。保养前必须拔掉电源插头并开机确认已经切断电源。

1、不得以拉扯电缆的方式将电烤箱的电源插头从插座上拔出。

2、清洗内胆时，应先将附件取出，然后用擦布清洁即可。

3、严禁用水直接喷淋机体，避免使用强酸、碱性洗涤剂。

4、每次使用后维护内腔，当内腔冷却后，使用一块干燥的布擦拭整个内腔，或者打开蒸烤一体机门，使内腔完全干燥。

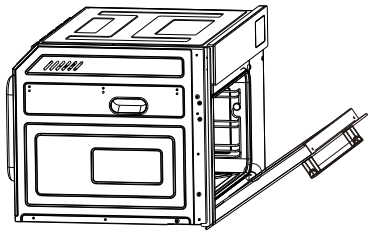
5、如果蒸烤一体机发生故障或者不能正常工作，则应切断电源，不要试图自行修理。

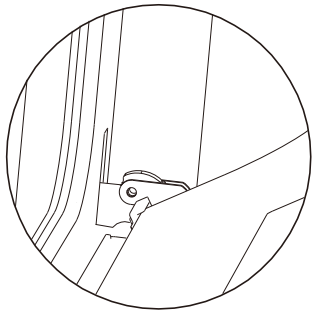
九、故障识别与处理

如你在使用中发生异常，请停止使用，拔掉电源线插头，并检查确认以下内容。有必要时请于我们公司售后服务中心联系

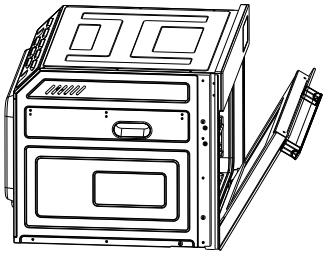
状态	原因	处理方法
缺水报警	水箱没水	水箱加满水。
	水箱没有安装到位	再次推入水箱，使水箱与内腔平面齐平
	抽水泵坏	更换新的抽水泵或通知厂家维修
控制面板无法操作	进入了童锁状态	解除童锁状态
	开关板坏	通知厂家维修
食物蒸不熟	食物上加了密封盖	去除食物上的密封盖
	无蒸汽产生	通知厂家维修
显示屏显示E1	内胆温度传感器故障	通知厂家维修
显示屏显示E2	蒸汽发生器传感器故障	拔电自行冷却或通知厂家维修
显示屏显示E3	门控开关故障	换门控开关或通知厂家维修
显示屏显示E4	启动5分钟蒸发盘温度低于35℃	通知厂家维修
显示屏显示E5	水箱未放置到位	重新放置水箱
显示屏显示E6	蒸发盘传感器开路或短路	通知厂家维修
显示屏显示E7	通信故障	关机后从新启动

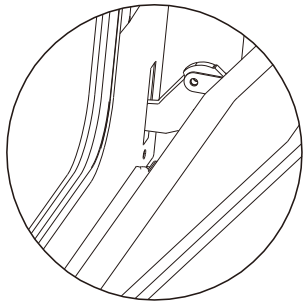
缓慢关闭箱门，使箱门上的铰链座顶住锁片的顶部



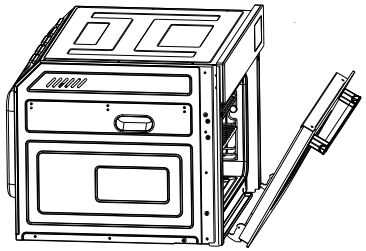


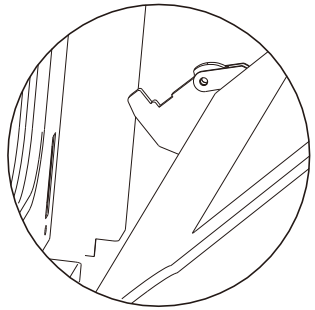
继续缓慢关闭箱门，使扣入门框铰链孔处的铰链座松动并使铰链能往上移动，同时缓慢向上提起箱门，使扣入到门框铰链孔的铰链底部高出门框的铰链安装孔的底面。





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。





8.3 安装

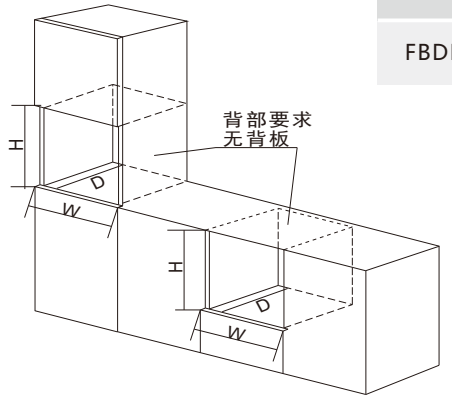
左边架、右边架和箱门组件的安装方法按照其拆卸步骤的反方向即可。

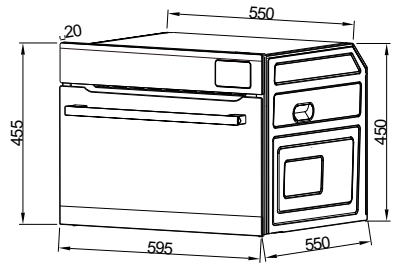
安装方法

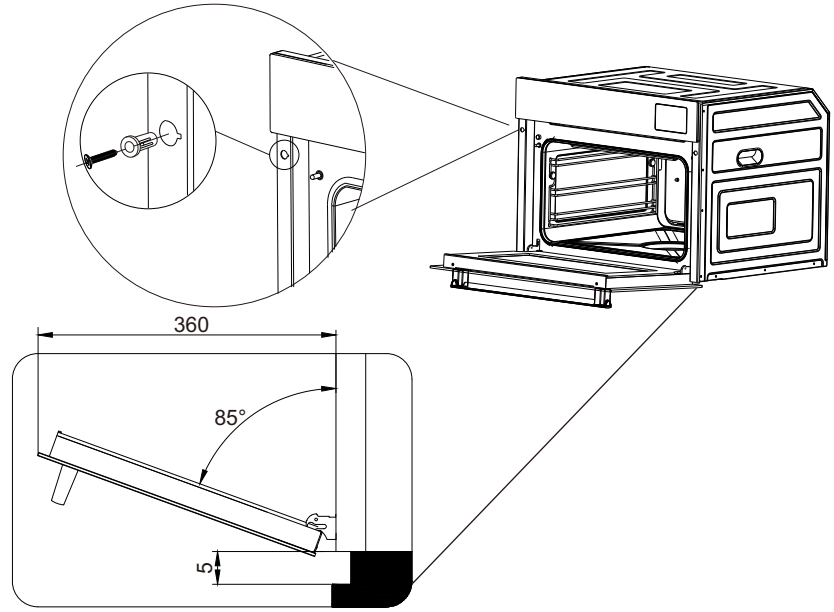
- 将蒸烤一体机放到靠近安装槽的位置，然后将电源插头插上。
- 抬起蒸烤一体机底部或左右侧边扣手,轻放于橱柜预留的蒸烤一体机孔位，然后推蒸烤一体机使之与厨柜前柜身板贴平,使蒸烤一体机完全嵌入橱柜中。
- 打开蒸烤一体机柜门可以看见边框上有两个螺丝孔用安装螺丝将蒸烤一体机固定在橱柜上。蒸烤一体机可按需要固定在橱柜基础下部或立柜上部。
- 蒸烤一体机嵌入橱柜的具体参数详见安装示意图与附表。

产品安装尺寸表

型号	开孔尺寸
FBDK6200BX	W565*H453*D560 (上扣5mm 下扣5mm)





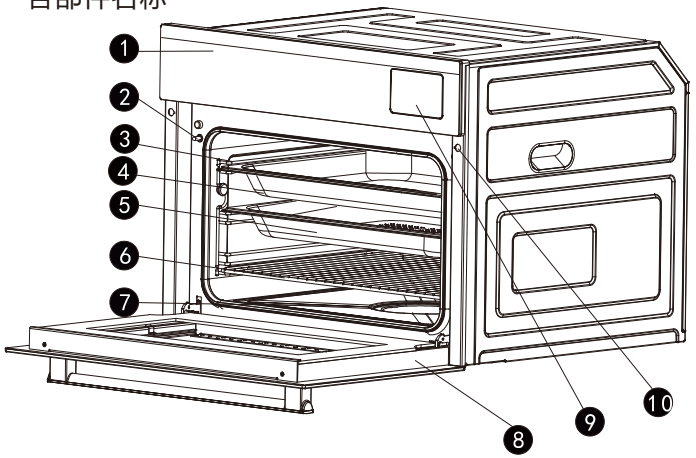


下扣尺寸图

三、外观结构图

FBDK6200BX

各部件名称



1 控制面板
2 门控开关
3 侧边架
4 无孔蒸烤盘
5 有孔蒸烤盘
6 蒸架
7 蒸发盘
8 门
9 水箱
10 安装固定孔

四、产品技术参数

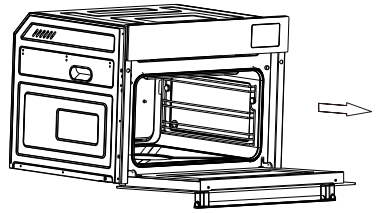
产品名称	蒸烤一体机
型　号	FBDK6200BX
额定电压	220V ~
额定频率	50Hz
额定功率	3100W
容　积	50L
产品尺寸	595*455*540(宽*高*深)
安装方式	嵌入式
嵌入尺寸	565*453*560 (宽*高*深) (上扣5mm 下扣5mm)
包装尺寸	665*545*685(宽*高*深)
净 重	30 Kg
毛 重	35 Kg
执行标准	GB/T 4706.1-2024　GB/T 4706.22-2024

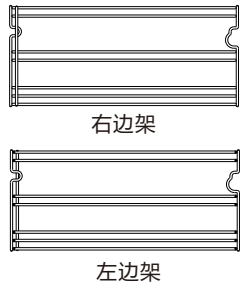
注意:
因产品改进或技术更新，参数如有更改，请以产品上的铭牌为准，恕不另行通知。

八、清洁与保养

8.1 左边架和右边架的拆卸

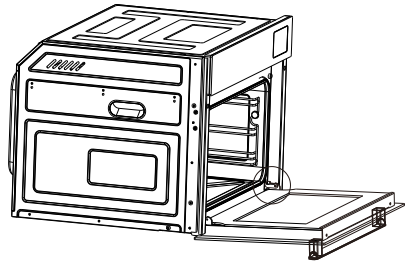
取下内胆内的盛物盘、蒸架及蒸盘，用手分别拉住左边架或右边架的中间位置的不锈钢筋向上拉，使边架中的槽孔滑出二颗固定柱后再往箱门的方向拉即可取下边架。

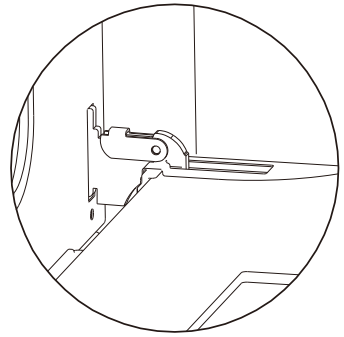




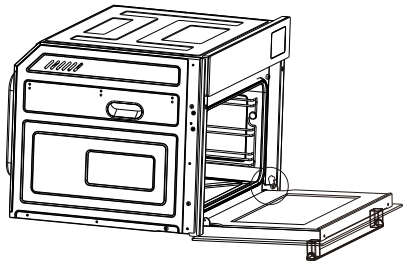
8.2 箱门的拆卸

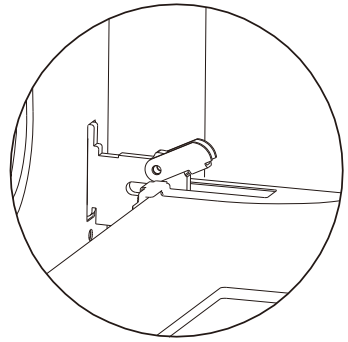
打开箱门，使箱门呈水平状态





打开箱门左、右两边铰链上的锁片，使锁片的背部与铰链顶牢。





高温蒸烤(150-220℃)建议烹饪菜谱

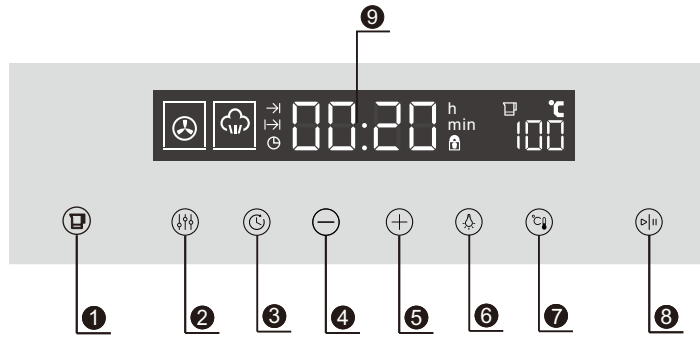
种类	重量	温度	时间
三色羊肉串	约500克	170℃	20分钟
家常烤排骨	约500克	180℃	40分钟
辣味鸡胸	约400克	220℃	20分钟
秘制烧烤鸡腿	约600克	180℃	20分钟
金针菇培根卷	约450克	200℃	10分钟
烤藕片	约300克	180℃	25分钟

先蒸后烤建议烹饪菜谱

种类	重量	温度\时间
地瓜	约550克	先蒸5分钟，100℃，后热风烤220℃，25分钟
北京烤鸭	约450克	先蒸12分钟，100℃，后热风烤220℃，25分钟
香烤鸡翅	约400克	先蒸8分钟，100℃，后热风烤200℃，22分钟
秘制叉烧肉	约500克	先蒸10分钟，100℃，后热风烤180℃，40分钟
黑胡椒猪排	约500克	先蒸8分钟，100℃，后热风烤220℃，20分钟
西冷牛排	约400克	先蒸5分钟，100℃，后热风烤200℃，8分钟

五、产品使用方法

5.1 控制面板操作说明



❶ ：水箱推出按键　❷ ：功能选择按键　❸ ：预约按键

❹ ：减少键　❺ ：增加键　❻ ：照明灯按键

❼ ：时间|温度设置键　❽ ：启动|暂停键　❾ ：显示屏

蒸模式 蒸模式

功能档位	
	普通蒸

烤模式 烤模式分为以下六种功能:

功能档位						
烤模式	背部发热丝+风扇	上内+上外发热丝+风扇	上内发热丝+风扇	上内+背部发热丝+风扇	上内发热丝	上内+上外发热丝

蒸烤模式分为以下四种功能:

功能档位				
蒸烤模式	嫩烤	低温蒸烤	高温蒸烤	先蒸后烤

附加模式

功能档位	
附加模式	解冻

FBDK6200BX显示界面



：到达时间　　：工作时间　　：缺水图标

：预约图标　　：按键锁图标　　h min：时间指示图标

5.2 开机说明

蒸烤一体机接通外部电源，若10秒钟无任何操作，机器进入待机状态；待机状态下按功能选择键“ ”进入操作状态。



待机状态



操作状态

蒸烤模式常见食物的烹饪时间建议

嫩烤(120-220℃)建议烹饪菜谱

种类	重量	温度	时间
香蕉巧克力软欧	约550克	160℃	25分钟
蒜蓉烤生蚝	约800克	200℃	10分钟
烤鲳鱼	约500克	180℃	15分钟
黄金鱼排	约400克	180℃	20分钟
嫩烤羊蝴蝶骨	约350克	220℃	15分钟
冰糖烤梨	约400克	170℃	45分钟

低温蒸烤(110-150℃)建议烹饪菜谱

种类	重量	温度	时间
培根风琴土豆	约400克	150℃	35分钟
香烤鲫鱼	约500克	130℃	50分钟
蒜蓉烤茄子	约400克	130℃	20分钟
烤苹果花	约400克	150℃	20分钟
烤嫩五花肉	约300克	130℃	13分钟
盐烤秋刀鱼	约900克	150℃	15分钟

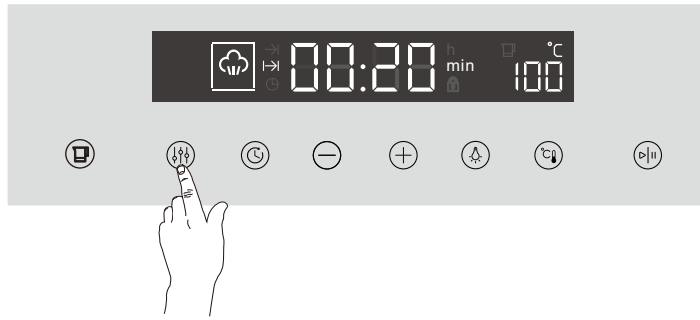
烤模式：各种常见肉类烧烤时间和烧烤模式选择建议如下表:

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
	墨鱼	1	4	5	MAX	8
	烤肉	1	4	5	MAX	4
	鱼丝	1	4	5	MAX	10
	牛排	1	4	5	MAX	15-20
	肉块	1.5	4	5	MAX	25
	汉堡	1	3	5	MAX	7
	鲭	1	2	5	MAX	20-25
	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

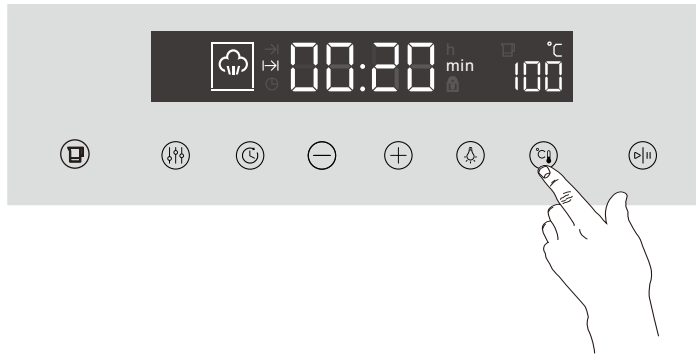
快速入门

- 启动蒸汽烹饪功能

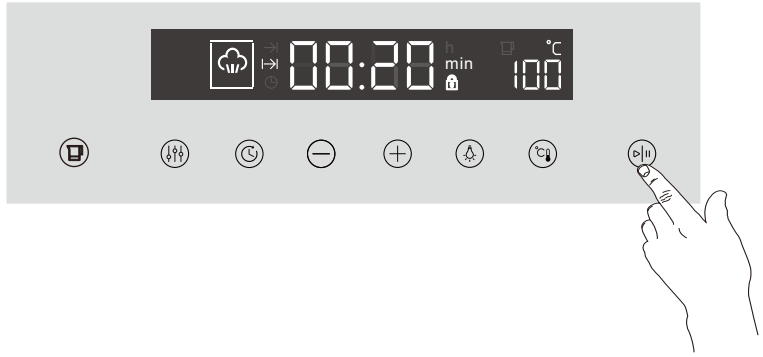
步骤一：按一次“ ”模式键选择功能,显示屏显示图标如下，时间值20min闪烁



步骤二：按“ ”温度时间键，设置所需要的温度和时间



步骤三：按“ ”按键，蒸烤一体机即刻启动烹饪功能



详细操作说明

◉蒸功能自动烹饪模式

即事先约定烹饪多长时间的模式，设定完成后即刻运行，且工作到设定的时间长度后自动停止加热，操作方法如下：

1、按“ ”键选择烹饪模式，每按一次，切换一次功能；默认工作时间显示在屏幕上，剩余工作时间显示在屏幕上，功能图标显示在屏幕上，时间值闪烁；

2、再通过“ ”“ ”键设定烹饪所需的烹饪时间；

3、按“ ”键，温度值开始闪烁，再通过“ ”“ ”键设定烹饪所需的烹饪温度；

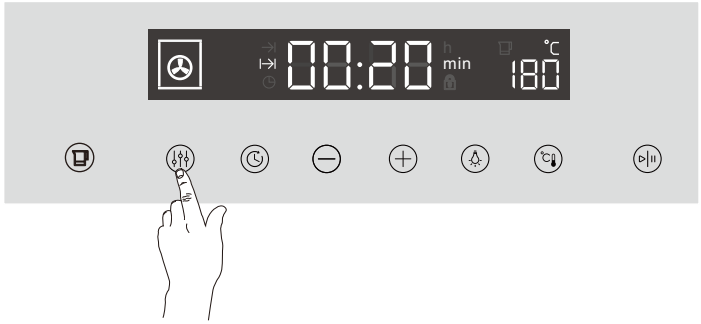
4、再按“ ”按键，机器即刻启动 烹饪功能；

注：1、普通蒸的默认温度是100度,可在35-115度调节

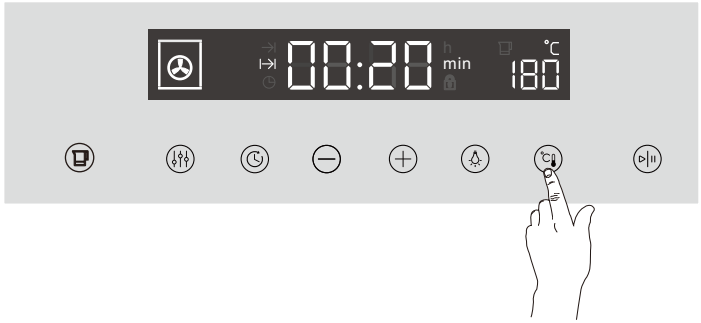
快速入门

- 启动烘烤烹饪功能

步骤一：按“ ”键选择功能,显示屏显示图标如下，时间值20min闪烁



步骤二：按“ ”温度时间键，设置所需要的温度和时间



烤模式常见食物的烹饪时间建议

蒸烤一体机提供了多种模式，让您可以用最好方法，烹调任何一种食物,这些不同的模式让您可以按需要调节热量：从后部、顶部或以均匀且想要的强度。

如果蒸烤一体机需要预热，例如制作发酵食物时，可以使用“ ”模式，它可以在很短的时间内达到想要的温度而且节约能量。

如果您想要同时烹饪几种食物，可以使用“ ”模式，它可以让蒸烤一体机内温度非常均匀建议使用中间三层托盘。

★烤架

蒸烤一体机提供了几种烤架模式。对小块食物可以使用“ ”模式，这种设置只有蒸烤一体机上部的加热元件的中间部分工作，食物放在烤架的中间，这种模式特别适合烧烤像吐司面包等小块食物。

如果想把食物均匀的烧烤时就使用“ ”模式，这种设置电烤箱上部的加热元件全部工作，热量可以辐射到托盘的整个表面。

◉ 点心制作

制作点心时，通常先预热电烤箱，使用“ ”模式，烘烤过程中如果遇到以下问题请按相应的办法处理：

糕点太干----温度增加10℃，缩短烹饪时间。

糕点没膨胀起来----温度降低10℃。

糕点上表面颜色太深----放在较低层上，降低烹饪温度，延长烹饪时间。

糕点里面烤得不错但外皮太硬----降低温度，延长烹饪时间。

糕点粘锅----在锅上抹油，洒面粉。

◉ 鱼和肉制作

为了不至于烤干鱼和肉，温度不宜调到最高，要使肉外面烤好里面多汁，开始用（200℃-220℃）持续一会然后降温。肉越大，温度越低，所需的时间越长。

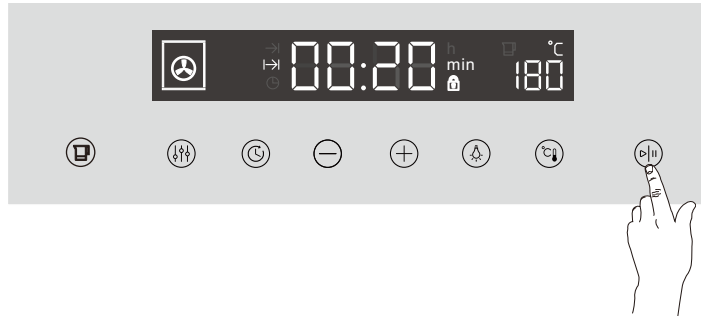
快速蒸(100℃-110℃)建议烹饪菜谱

种类	重量	时间
蒸包子	约15个	30分钟
蒸馒头	约15个	18分钟
酱醋蒸茄子	约500克	20分钟
酥蒜蒸南瓜	约400克	15分钟
青团子	1只约1100克	15分钟

普通蒸(85℃-100℃)建议烹饪菜谱

种类	重量	时间
快捷热菜(100℃)	约550克	10分钟
肉碎蒸水蛋(100℃)	约450克	15分钟
清蒸豆腐(100℃)	约500克	8分钟
清蒸娃娃菜(95℃)	约400克	10分钟
清蒸粉蒸肉(100℃)	约1100克	20分钟
清蒸鲈鱼(95℃)	约200克	15分钟
清蒸大闸蟹(100℃)	约400克	30分钟

步骤三：按“ ⏯ ”按键，蒸烤一体机即刻启动烹饪功能



烤功能自动烹饪模式

即事先约定烘烤多长时间的模式，设定完成后即刻运行，且工作到设定的时间长度后自动停止加热，操作方法如下：

1、按“ ⚙ ”键，选择烘烤模式，每按一次，切换一次功能；默认工作时间显示屏幕上，剩余工作时间显示在屏幕上，功能图标显示在屏幕上，时间值闪烁；

2、再通过“ ⊕ ”“ ⊖ ”键设定烹饪所需的烹饪时间；

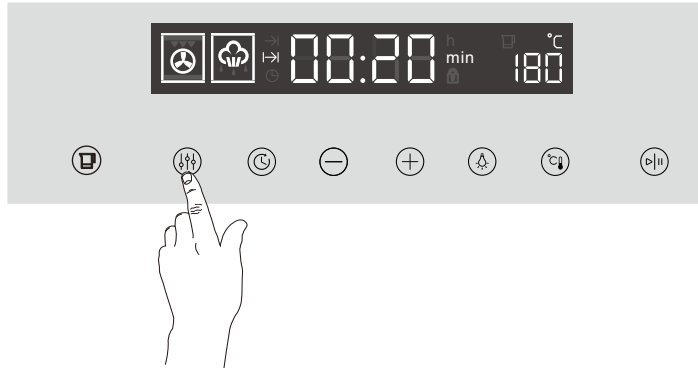
3、按“ 🌡 ”键，温度值开始闪烁，再通过“ ⊕ ”“ ⊖ ”键设定烹饪所需的烹饪温度；

4、按“ ⏯ ”按键，机器即刻启动 烘烤功能；

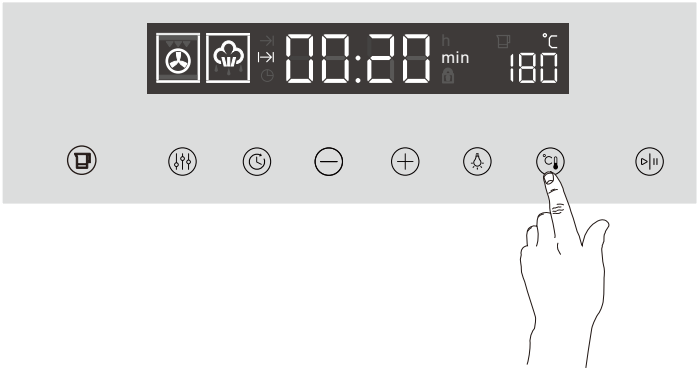
快速入门

- 启动蒸烤烹饪功能

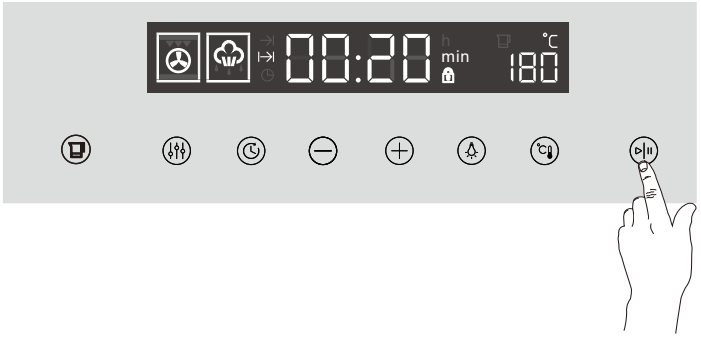
步骤一：按“ ⚙ ”键选择功能,显示屏显示图标如下，时间值20min闪烁



步骤二：按“ ”温度时间键，设置所需要的温度和时间



步骤三：按“ ”按键，蒸烤一体机即刻启动烹饪功能



◆蒸烤功能自动烹饪模式

即事先约定烹饪多长时间的模式，设定完成后即刻运行，且工作到设定的时间长度后自动停止加热，操作方法如下：

1、按“ ”键选择烹饪模式，每按一次，切换一次功能；默认工作温度显示在屏幕上，剩余工作时间显示在屏幕上，功能图标显示在屏幕上；

2、再通过“ ”“ ”键设定烹饪所需的烹饪时间；

3、按“ ”键，温度值开始闪烁，再通过“ ”“ ”键设定烹饪所需的烹饪温度；

4、按“ ”按键，蒸烤一体机即刻启动烹饪功能；

注：1、嫩烤的默认温度是180度，可在120-220度调节。

2、低温蒸烤的默认温度是110度，可在110-150度调节。

3、高温蒸烤的默认温度是180度，可在150-220度调节。

4、先蒸后烤的默认温度是180度，可在120-220度调节。

蒸功能烹饪对盛物器皿的要求：

根据不同的食物，选择合适的器皿，在使用蒸烤机时，请使用高温下无毒素挥发食品专用盛物器皿,所有蒸烤机使用的器皿，都不得带有盖子；如非特殊需要，请尽量使用产品附带的蒸盘等附件。具体器皿选择建议如下：

1、食物为红薯、玉米、马铃薯、鸡蛋、包子馒头等比较大件类，不会产生滴油的食物可直接选用蒸架做为器皿

2、食物为虾、蟹、鸡翅、鸡腿、南瓜类，蒸熟后会无需保留食物渗透出来的汁液的，可以选用蒸盘做为器皿

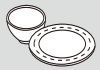
3、食物为鱼、排骨、全鸡、牛肉等蒸熟后会需要保留食物渗透出来的汁液的，可以选用接油盘做为器皿

七、常见食物烹饪建议

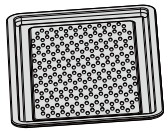
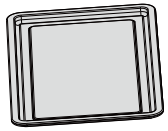
蒸模式常见食物的烹饪时间建议

高温蒸(115℃)建议烹饪菜谱

种类	重量	时间
米饭	约550克	35分钟
清炖鸡汤	约450克	35分钟
腊味蒸五花肉	约500克	20分钟
冬菇蒸肉饼	约400克	20分钟
土鱿蒸肉饼	1只约1100克	15分钟
豉汁蒸凤爪	约200克	15分钟
豆豉蒸排骨	约400克	30分钟
金针云耳蒸鸡	约650克	25分钟
清蒸石斑	1条约500克	17分钟
蒜蓉粉丝蒸虾	约350克	12分钟
粉蒸排骨	约550克	35分钟
云耳冬菇蒸甲鱼	约550克	22分钟

容器的种类	烘烤/烘培 恒温发酵	蒸汽	容器的种类	烘烤/烘培 恒温发酵	蒸汽
陶瓷/瓷器 	注： 内侧有彩色图的容器可能会引起颜色剥落现象，请不要使用。	✓	木、竹、纸制容器 	注： 烹饪温度在220摄氏度以下时，可以使用经过耐热加工处理的纸制容器.	注： 木、竹制容器及经过耐热加工处理的纸质品可使用
漆器 	✗	✗	微波炉专用保鲜膜 	注： 保鲜膜遇到高温会融化	注： 保鲜膜遇到高温蒸汽会融化
铝等金属容器 	注： 金属容器的把手是树脂材料的，请不要使用	注： 微波炉专用	铝箔 	✓	✓

使用"蒸烤模式"功能时,附件使用同"烘烤/烘培"

容器的种类	烘烤/烘焙 恒温发酵	蒸气
	✓	✓
	✓	✗ 建议只有在使用2层进行蒸

使用"蒸烤模式"功能时,附件使用同"烘烤/烘培"

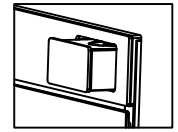
预热阶段建议不要使用附件

水箱操作方法

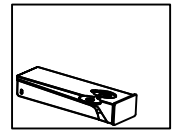
⚠



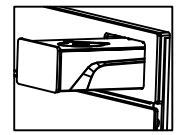
1.轻触下控制板上的水箱推出键



2.抓住凹槽，将水箱拉出电蒸炉



3.打开水箱硅胶盖，用清水冲洗，注入干净水。



4.将水箱推回箱体，直至定位开关开启。

北京时间设置

1、首次上电后，时间默认12:00，小时位12闪烁，通过轻触“ ⊕ ” “ ⊖ ”设置好小时位。

2、使用组合键（同时按“ ⊕ ” “ ⊖ ”1.5秒）切换到分钟调整，分钟位00闪烁；通过“ ⊕ ” “ ⊖ ”键设置好分钟位。

3、再次使用组合键（同时轻触“ ⊕ ” “ ⊖ ”1.5秒）确认设置。

（若接通外部电源后未设置北京时间，在待机状态可使用组合键进入北京时间设置，进入后操作方法同上）

预约烹饪

1、按“ ⚙ ”键选择烹饪模式，每按一次，切换一次功能；默认工作温度显示在屏幕上，功能图标显示在屏幕上，时间值闪烁;

2、再通过“ ⊕ ” “ ⊖ ”键设定烹饪所需的烹饪时间;

3、按“ ♨ ”键，温度值开始闪烁，再通过“ ⊕ ” “ ⊖ ”键设定烹饪所需的烹饪温度;

4、按“ ⏲ ”键，通过“ ⊕ ”和“ ⊖ ”设定预计延迟的蒸烤时间（设定时间为程序结束时间）。

5、按“ ⏯ ”按键，确认设置，蒸烤一体机将在完成延迟的烧烤的时间后开始加热;

暂停烘烤功能

工作期间按一次“ ⏯ ”键，即暂停加热，任何时候你都可以进行暂停烹饪操作，如果要重新启动，则再按一下“ ⏯ ”即可;

关闭烹饪操作

在任何时间,你都可以进行关闭烹饪的操作

1、当蒸烤一体机处于烹饪状态时，长按启动键 “ ⏯ ” 1.5秒，即可关闭烹饪操作；

屏锁功能

在设定好功能启动后，则进屏锁功能，屏锁图标 “ 🔒 ” 显示在屏幕上，在屏锁状态下要进行操作，需要先解锁，启动键 “ ⏯ ” 即可;

照明功能

在启动蒸烤一体机后,照明灯延时工作30秒熄灭,待机或运行中可以按 “ 💡 ” 键开关照明灯。

除垢功能

按 “ 🧹 ” 功能键选择普通蒸模式，将水箱推出，往水箱加适量纯净水和除垢剂，再关闭水箱，最后按 “ ⏯ ” 启动键运行，完成后清除腔体内腔和水箱内残余水分；重新注入纯净水，机器便可正常使用。

蒸模式 蒸模式功能选择对照表如下

功能档位	
蒸模式	普通蒸
默认温度	100℃
可调温度	35 ~115℃

烤模式 烤模式功能选择对照表如下

功能档位						
烤模式	背部发热丝+风扇	上内+上外发热丝+风扇	上内发热丝+风扇	上内+背部发热丝+风扇	上内发热丝	上内+上外发热丝
默认温度	180℃	180℃	180℃	180℃	180℃	180℃
可调温度	50~220℃	50~220℃	50~220℃	50~220℃	50~220℃	50~220℃

蒸烤模式 蒸烤模式功能选择对照表:

功能档位				
蒸烤模式	嫩烤	低温蒸烤	高温蒸烤	先蒸后烤
默认温度	180℃	110℃	180℃	180℃
可调温度	120~220℃	110~150℃	150~220℃	120~220℃

附加模式 附加模式功能选择对照表:

功能档位	
附加模式	解冻
默认温度	60℃
可调温度	35~60℃

六、烹饪用具选择

容器的种类	烘烤/烘培 恒温发酵	蒸汽	容器的种类	烘烤/烘培 恒温发酵	蒸汽
耐热性玻璃容器 	✗	✓	耐热性塑料容器 	✗ 注:恒温发酵可以使用	✓
不耐热性玻璃容器 	✗ 注:恒温发酵可以使用	✗	不耐热性塑料容器 	✗ 注:恒温发酵可以使用	✗