



FRANKE 蒸烤爐使用者手冊

FBD 6200 BX 蒸烤全能大師

(使用前請仔細閱讀本說明書)



Product Guarantee Card

產品保證卡

購買日期 | 年 月 日

感謝您購買客林渥商品，所有商品設計、生產皆源自於國外原廠。請務必保存此本保證證明說明書以免喪失您的權益。

1. 本商品經嚴密品質管制及檢查，如正常使用情況下發生，由於製造上原因之故障，自購買日起保證兩年免費維修。若無法提供明確之購買日期，將採該建案首批交貨日期為購買日期。
2. 客人請妥善保存此卡，並於本公司之工程師服務時主動提出本卡以享權益。
3. 下列事項不列入保證範圍
 - ◎ 因使用錯誤、使用過失造成的損壞
 - ◎ 異常電壓所造成的故障損壞
 - ◎ 人為、天災造成的損壞
 - ◎ 使用於營業場所的產品
4. 如有任何疑問或需專人服務，請洽客林渥客服免費專線，公司電話或網站留言。



保證書專用章

免費客服專線 0800 800 669

台北總公司 02-2794-2588

台中分公司 04-2422-1866

高雄分公司 07-559-7919



即時辦 24HR

請註明以下資訊提供未來參考，這些資訊可以在機台的銘板上找到和發票上的購買日期。

機型號碼： _____

序 號： _____

購買日期： / / /

店 章：

！ 注意

※ 本手冊包含安全安裝重要資訊，可協助你有效率的使用本產品。請將手冊放在容易接近的安全地方，以便操作上的問題或任何不熟悉本產品操作的人參考。



Content 目錄

01. 產品規格 / 安全注意事項	6
02. 注意事項和安全說明	6-8
03. 產品安裝說明	9
04. 產品安裝尺寸	9
05. 產品結構說明	10
06. 操作說明	11
07. 烹飪用具選擇	17
08. 常見食物烘烤建議	18
09. 清潔和保養	19
10. 故障排除	22
11. 電器原理	23
12. 限用物質標示聲明書	24
13. 環境影響 / 回收	25

感謝您選購 **ClearWell** 客林渥產品

在您開始使用產品前，請先詳閱本產品說明書。

本公司不保固且不承擔因無視本說明書中所提到之安裝、指示與警告項目，而引起之任何產品損壞與損失。請妥善保存此說明書以供未來參考使用，如有任何疑慮，

請與本公司客服中心 **0800-800-669** 聯絡。

前言

感謝您購買 **FRANKE** 廚房家電產品！

使用前請先仔細閱讀說明。

將幫助您更好地使用 **FRANKE** 高品質的廚房家電產品。

FRANKE 集團於 1911 年在瑞士成立，憑藉著瑞士精湛的製造背景，**FRANKE** 始終以創新、高品質、享受為目標，致力於為消費者帶來非凡的烹飪享受。

FRANKE 在五大洲擁有 81 家子公司、45 家工廠和 12,000 多名員工。業務涵蓋家用廚房系統、商用廚房系統、衛浴系統、咖啡機系統等專業領域。

客林渥在 2024 年將 **FRANKE** 引進台灣，讓台灣家庭能夠享受到世界級的廚房，所帶來的優質廚房生活體驗，我們為每一位台灣使用者提供的產品，都是與世界同步的藝術和品質的結晶。

感謝您的喜愛與選購，**FRANKE** 願與您共同締造精彩幸福的廚房生活。

- 善意提示 -

尊敬的用戶您好

感謝您購買和使用 **FRANKE** 產品。

FRANKE 在產品設計和研發過程中，綜合考量商品使用的安全性、可靠性和便利性。但我們仍提醒您：使用前請仔細、完整地閱讀產品說明書，以便正確掌握產品所使用的各個環節。

FRANKE 將對任何未經說明書許可的操作所造成的事故進行責任排除。在產品使用上或是本手冊未載明清楚的地方，無論您存在各種疑運、意見、或是建議，請及時與客林渥服務團隊聯繫。

感謝您的支持

01 產品規格 / 安全注意事項

一、產品參數

型號	FBD 6200 BX
額定電壓 / 頻率	220V / 60Hz
額定消耗功率	2900W
腔體容量	70 公升
電器尺寸 (高 x 寬 x 深)	595 x 595 x 550 mm
包裝尺寸 (高 x 寬 x 深)	700 x 665 x 665 mm
淨重	39.5 公升
毛重	44.8 公升

FRANKE 產品會持續的改進，或技術更新，參數如有更改，恕不另行通知，請以產品標籤為準。

二、警告和安全說明

- 本設備僅適用於家庭以及類似的工作和生活環境。
- 本設備不適合戶外使用。
- 本設備僅用於在家烹調食物，特別是烘烤、燒烤、烹飪、解凍和乾燥食物。
該產品不支援可能存在危險的任何其他用途。
- 身體、感官、精神殘疾或缺乏獨立使用電器經驗或知識的孩童或成年人不得使食用產品，除非有人監督。在向他們解釋如何安全使用該設備並讓他們意識到使用不當的後果後，他們可以在無人看管的情況下使用該設備。
- 請妥善保管本手冊，以確保新使用者熟悉其內容。如果設備轉讓給他人，請將本手冊同步提供給對方，以利機器的操作。

兒童安全注意事項：

- 八歲以下兒童必須遠離電器，除非身旁有人監督。
- 八歲以上的兒童可以在無人看管的情況下使用該設備，但前提是他們獲得有關如何安全使用
- 該設備的詳細說明並了解所涉及的危險。
- 兒童不應在無人看管的情況下操作或清潔本電器。
- 請注意兒童靠近本產品時的安全，以免誤操作而造成危險。
產品包裝（例如塑膠包裝材料）必須放置在嬰兒和兒童接觸不到的地方。
- 兒童皮膚對高溫敏感。
電器使用過程中，玻璃門、控制面板和通風口等外部零件可能會變熱。
- 電器使用過程中請勿讓兒童接觸烤箱。
- 該烤箱的門最大能承受 7 公斤的重量。請勿讓兒童坐在門上、倚靠或搖晃門。

技術安全

- 未經授權的安裝、維護和修理可能會對使用者造成重大風險。

安裝、維護和修理只能由 **FRANKE** 授權的技術人員進行。

- 請勿使用已損壞的電器，否則可能會造成危險。請檢查
 - ★ 使用前檢查電器是否有明顯損壞。
 - ★ 電氣必須有有效的連接接地系統，才能確保用電安全。
 必須符合當地用電法規標準。如有任何問題，請合格的電工檢查電氣連接。
- 為避免損壞設備，在設備連接到電源之前，請確保產品標籤上的用電參數（電壓和頻率）與屋內總電源相符。如有疑問，請諮詢合格的電工。
- 切勿使用多孔插座延長線或接線端子連接電源。
 - ★ 無法保證電氣安全（火災危險）。
- 基於安全原因，本產品只能在安裝上櫥櫃後使用。
- 本設備不應在非固定場所（例如船上）使用。
- 修改電源線、組件或機械零件可能會造成高風險。
 - ★ 給用戶帶來風險並可能導致操作失敗。
- 未經授權切勿開啟電氣外殼。
- 在保固期內，本設備只能由 **FRANKE** 授權的技術人員進行維修。否則，保固將無效。
- 除非使用 **FRANKE** 原廠配件，否則 **FRANKE** 將不保證電器的安全。

請務必使用 **FRANKE** 原廠配件更換故障的零件。
- 如果電線損壞或機器未配備電線，須更換專用電線或由合格的電工安裝。
- 在安裝、維護和修理工作期間，必須切斷電源
- 為了確保正常運行，烤箱需要適當的冷空氣循環散熱。
 - ★ 請確保冷空氣的供應不受影響（例如櫥內的隔熱條）並且不會被其他熱源（例如固體燃料爐）干擾。
- 如果烤箱安裝在櫥櫃面板後面（例如拉門後面），請在使用烤箱時，將櫥櫃的拉門打開。

因為熱和濕氣可能會積聚在封閉的櫥櫃面板後面，可能對烤箱、櫥櫃和地板造成嚴重損壞。在關門之前讓烤箱完全冷卻。

使用安全

小心燙傷。

使用時烤箱會升溫。燒傷可能是由加熱元件、烤箱內部、煮熟的食物或烤箱配件引起的。將食物放入烤箱時，將食物翻轉或取出，並戴上隔熱手套調整架子。

- 使用烤箱時產生的高溫可能會點燃附近的物品。
- 請勿使用本烤箱為房間加熱。
- 油或食材油脂過熱時會燃燒。用油烹飪時請勿離開烤箱。
- 發生火災時請勿用水滅火。立即斷開烤箱電源，關好門，使火因缺氧而熄滅。

02 清潔、保養

- 燒烤食物時間過長會導致食物變乾，造成火災。
- 不要超過建議的烘烤時間。
- 有些食物在高溫烘烤下會快速乾燥，並可能自燃。請勿烘烤半熟的麵包捲或麵包，或具有燒烤功能的乾燥花和香草。此類操作請使用風扇功能或常規加熱功能。
- 如果烹飪食材中的配方中含酒精，請注意高溫會導致酒精蒸發，如果加熱元件遇到蒸氣，可能會引起火災。
- 利用殘熱進行腔體食物保溫時，烤箱腔內的高濕度和冷凝水可能會導致烤箱腐蝕，而控制面板、廚房爐具或安裝的櫥櫃也會受到損壞。
- 烘烤後餘熱未消散時，請勿關閉烤箱。請將溫度設定為最低，並保持烤箱以選定的功能運作。風扇將自動運轉以去除多餘的蒸氣。風扇將自動持續運轉，以排除過多的蒸氣。
- 如果食物存放在烤箱中或在烤箱腔內保溫，食物可能會變乾，釋放的水份可能會腐蝕和損壞烤箱。
- 當食物在烤箱中溫熱時，食物不可以直接放在底部。積聚的熱量會導致烤箱底部的搪瓷破裂。
- 請勿在烤箱底部覆蓋任何物品，如鋁箔。也不要將烘焙盤、平底鍋或托盤直接放在烤箱底部。
- 當物體撞擊烤箱底部的琺瑯面時，將會造成損壞。如果在烤箱中存放烹飪器具，請確保它們不會與烤箱底部碰撞。
- 低溫液體澆到熱表面會產生蒸氣，導致灼傷。溫度的突然變化也會損壞琺瑯質表面。請勿將低溫液體直接倒在灼熱的搪瓷表面上。
- 確保食物在烹調過程中溫度夠高且分佈均勻。攪拌或翻轉食物以確保熱量分佈均勻。
- 不適合微波爐的塑膠容器可能會在高溫下溶解，甚至損壞烤箱或引起火災。
- 僅使用製造商為烤箱指定的塑膠容器並按製造商的說明使用。
- 請勿在烤箱中加熱密閉容器（例如罐頭或密封罐）中的食物，因為容器內會產生壓力並引起爆炸。
- 打開的烤箱門可能會導致使用者受傷或絆倒，請在使用烤箱後務必關上烤箱門。
- 烤箱門的最大負載為 **7kg**。請勿坐在或靠在打開的門上或在其上放置重物。同時確保門與箱體之間沒有任何物體。否則，烤箱可能會損壞。

清潔和保養

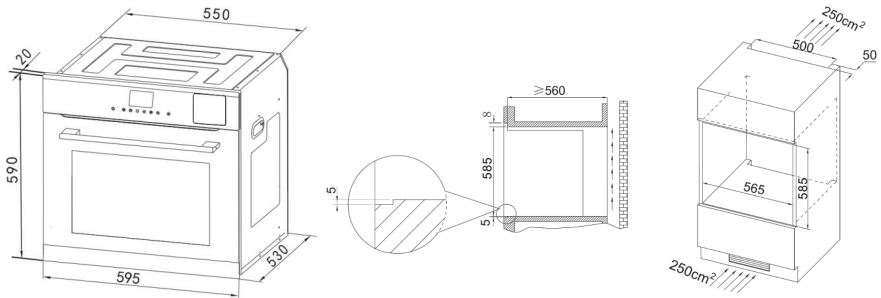
- 切勿使用蒸氣清潔器清潔烤箱。蒸氣可能會接觸電子元件並導致短路。
- 門上玻璃的刮痕可能會導致玻璃破裂。
清潔門玻璃時，請勿使用摩擦性清潔劑、硬質海綿、刷子或尖銳的金屬工具。
- 清潔時拆下側架。放置正確位置。在安裝側架之前請勿使用烤箱。

三、產品安裝說明

!!! 電器未正確安裝至櫥櫃時，請勿使用。

- 第一次使用烤箱時會發出氣味。先將包裝材料從烤箱內取出後，再使用烤箱加熱 1 小時，可有效去除異味。
- 為確保烤箱正常運作，需提供充足的冷空氣。請確保冷風供應不受影響（例如櫥內的隔熱條）。確保冷空氣不會被其他熱源（例如壁爐）過度加熱。
- 安裝前先將烤箱接通電源，確保其接地良好。
- 在安裝烤箱之前，建議先移除烤箱腔內的配件，這樣可以更容易地將烤箱安裝進櫥櫃中。
- 將烤箱推入櫥櫃並對齊位置，然後使用配件袋中的 2 顆螺絲固定烤箱本體。
- 電源線的長度為 1.3 米。請注意電源線與插座之間的距離不應超過 1.3 米。

四、產品安裝尺寸



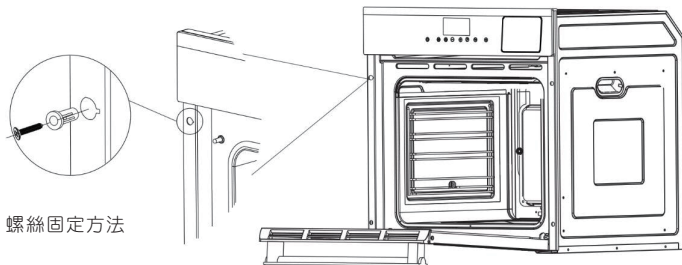
FBD6200BX

安裝尺寸：

電器和櫃體的尺寸以 mm 為單位。

（櫥櫃細部間隙尺寸與櫥櫃尺寸 / 冷卻風道示意圖）

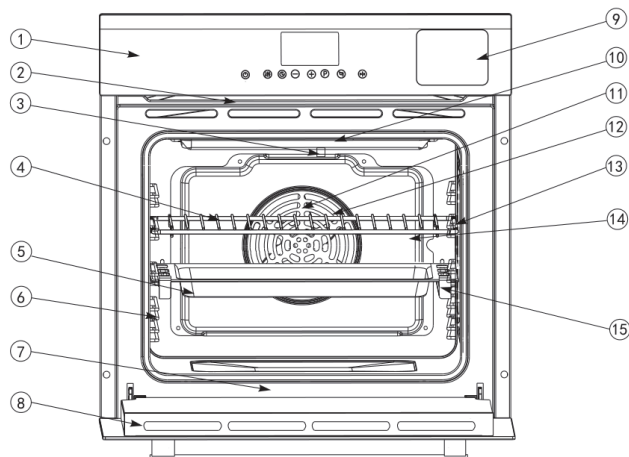
建議： 電源插座放置在沒有放置電器的櫃子中。



螺絲固定方法

05 產品結構說明

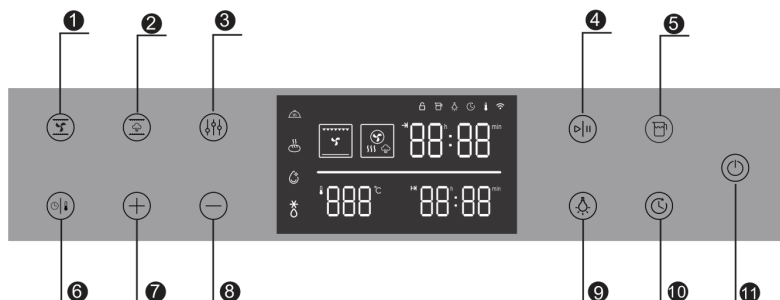
五、外觀結構圖說明



編號	烹飪室	功能
1	控制面板	請參閱控制面板說明
2	出風口	冷卻風扇將風從正面散熱孔排出
3	照明	加熱時可以觀察到食物
4	烤架	用於放置食物
5	烤盤	放置在烤架下方，接收烘烤食物時滴下的油漬；放置烘烤完的食物
6	左側架	用於放置烤盤和烤架
7	底部加熱管 (隱藏式)	從底部加熱食物，結合多種燒烤功能
8	烤箱門	三層安全防燙玻璃門板
9	水箱	用於蒸氣模式，盛裝水的容器
10	上加熱管	從頂部加熱食物，結合多種燒烤功能
11	風扇	強制烤箱腔內的熱氣流動，使溫度均勻加熱
12	環形電加熱管	從背面加熱食物，結合多種燒烤功能（隱藏式）
13	右側架	用於放置烤盤和烤架
14	陶瓷背板	保護背部加熱管和風扇
15	滑軌	防燙且方便進出烤盤

六、操作方式

6.1 操作控制面板



編號	功能名稱	面板符號	功能說明
1	烘烤鍵		烘烤模式：可選擇 8 種烘焙模式 詳見下方功能對照表，按【】按鈕，可切換其他烘焙模式。
2	蒸烤鍵		蒸烤模式：可選擇 2 種蒸烤模式 詳見功能對照表，按【】可切換其他功能。
3	附加功能鍵		附加模式：共 4 種附加功能 詳見下方功能對照表，按【】可切換其他功能
4	啟動 / 暫停鍵		開始或暫停
5	水箱鍵		按一次水箱按鈕，水箱會自動彈出。（將水箱推到底即可安裝水箱）
6	時間 溫度鍵		時間和溫度切換： 第一次按此鍵進入時間設置，再按一次切換為溫度設定
7	加鍵		增加時間或溫度，短按增加時間 1 分鐘，溫度增加 1 度；長按連續增加數字。數字增加與減少，請參考不同的烹飪類型選擇溫度與時間。
8	減鍵		減少時間或溫度，短按減少時間 1 分鐘，溫度減少 1 度；長按連續減少數字。數字增加與減少，請參考不同的烹飪類型選擇溫度與時間。
9	照明鍵		控制燈光開關，不受電源鍵的限制
10	定時鍵		選擇此功能後，可預約的時間為 12 小時內。
11	電源鍵		按住 1.5 秒即可開機；然後長按 1.5 秒關閉電器；如果裝置運作時顯示器被鎖定，請先按住 1 秒解鎖，然後按住 1.5 秒結束操作並關機。

06 操作說明

螢幕圖標功能說明

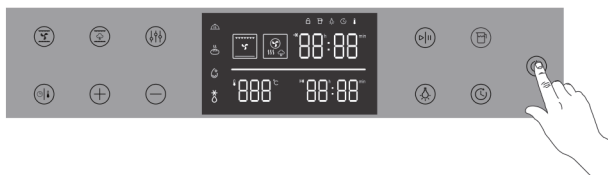
編號	圖標名稱	圖標符號	功能說明
1	安全鎖		啟動鎖定後，圖示恆亮。 此時無法進行任何設定（照明鍵、水箱鍵、電源鍵除外）
2	照明燈		燈光開啟時，燈光處於工作狀態時圖示恆亮；停用照明後，圖示將熄滅。
3	預約功能		啟動預約功能，設定定時器時間，圖示恆亮。
4	溫度計		設定加熱類型和溫度，烤箱加熱運轉時圖示常亮；當停止加熱時，加熱圖示熄滅。
5	缺水指示燈		如果水箱空了，缺水指示燈會持續閃爍。
6	保溫指示		啟動保溫功能後，保溫圖示恆亮。
7	麵團發酵		啟動麵糰發酵功能，圖示恆亮。
8	蒸氣清潔 （水自清）		啟動蒸氣清潔功能，圖示恆亮。
9	解凍		啟動解凍功能，圖示恆亮。

快速入門說明

1. 啟動烘烤模式

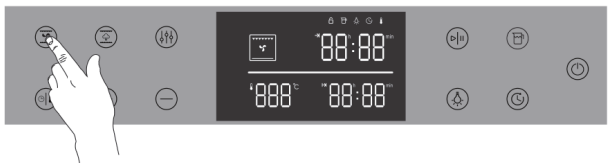
步驟一：

長按【】電源鍵 1.5 秒，顯示幕亮，烤箱進入待機狀態。



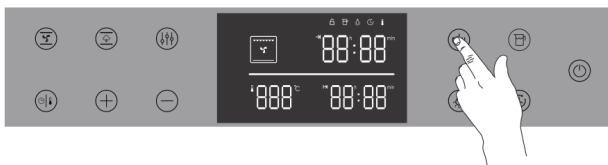
步驟二：

按【】鍵選擇功能，顯示幕顯示如下，時間值在 20 分鐘時閃爍。



步驟三：

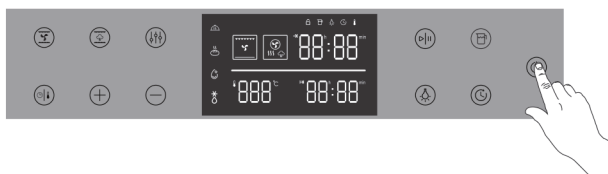
按【】鍵，烤箱立即啟動烘烤功能。



2. 啟動蒸烤功能

步驟一：

長按【】鍵按鈕 1.5 秒，顯示器亮起，烤箱進入待機狀態。



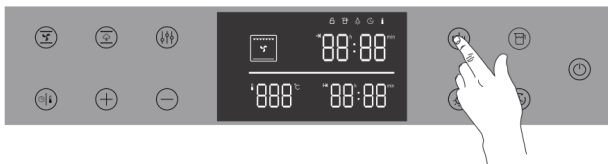
步驟二：

按一次【】鍵選擇功能，顯示器如下顯示，並且時間值在 20 分鐘處閃爍。



步驟三：

按【】鍵，烤箱立即啟動蒸烤功能。



06 操作說明

6.2 加熱模式說明

選單分為**烘烤 / 蒸烤**兩種操作模式。這樣，您就可以快速存取所需的功能。選擇您烹飪食物需要的加熱類型，並在開始前設定運行時間。操作如下：

- 長按【】鍵 1.5 秒，烤箱進入待機狀態。
- 按下【】鍵選擇烘焙模式，每切換一次功能，螢幕上顯示預設工作溫度和功能圖示以及預設時間閃爍。
- 依設定所需的烹調時間【】、【】鍵。
- 按【】鍵設定烘烤溫度，每按一次【】或【】按鍵設定溫度，每一按一次【】或【】溫度變化 1 度；長按按鈕，溫度會不斷升高。
- 按【】按鈕，烤箱立即啟動烘烤功能。

6.3 操作蒸烤功能

蒸烤選單有兩種操作模式。您可以選擇烹飪需要的功能，並設定開始前的運行時間。操作如下：

- 長按【】鍵 1.5 秒，烤箱將進入待機狀態。
- 按【】鍵選擇烹飪模式，每次按壓切換一個功能；螢幕上會顯示默認的操作溫度、功能和時間閃爍。
- 通過按【】和【】鍵設定所需的烹飪時間。
- 按【】鍵設定烘烤溫度，每按一次【】或【】按鍵設定溫度，每一按一次【】或【】溫度變化 1 度；長按按鈕，溫度會不斷升高。
- 按【】按鈕，烤箱將立即開始烹飪功能。

1. 使用【】**高溫蒸氣**烘烤功能的預設溫度為 180 度，可在 100 至 240 度之間調整。
(達到設定溫度後進行蒸氣處理，保持食物多汁不乾燥)。
2. 使用【】**嫩烤蒸氣**烘烤功能的預設溫度為 180 度，溫度可在 100 至 240 度範圍內調整
(達到設定溫度後進行蒸氣處理，保持食物嫩滑)。

6.4 快速啟動 附加功能

► 保溫功能

- 長按【】鍵 1.5 秒，烤箱進入待機狀態。
- 按【】鍵一次選擇『保溫功能』；會在螢幕上顯示預設溫度、功能圖示和預設時間。
- 通過按【】和【】鍵設定所需的烹飪時間。
- 按【】鍵設定溫度，每按一次【】或【】按鍵設定溫度，每一按一次【】或【】溫度變化 1 度；長按按鈕，溫度會不斷升高或減少。
- 按【】按鈕，烤箱立即啟動保溫功能。

▼ 發酵功能

- 長按【】鍵 1.5 秒，烤箱進入待機狀態。
- 按【】鍵兩次選擇『發酵功能』；會在螢幕上顯示預設溫度、功能圖示和預設時間。
- 通過按【】和【】鍵設定所需的烹飪時間。
- 按【】鍵設定溫度，每按一次【】或【】按鍵設定溫度，每一按一次【】或【】溫度變化 1 度；長按按鈕，溫度會不斷升高或減少。
- 按【】按鈕，烤箱立即啟動發酵功能。

▼ 蒸氣清潔功能（70℃蒸氣軟化油污，輕鬆清潔）

- 自清潔前需要將內腔烤盤配件取出，側架滑軌不需取出，烤盤會影響溫度上升時間。
- 若是需要烤盤、烤架的蒸氣清潔，建議使用兩次自清潔功能為佳。
- 長按【】鍵 1.5 秒，烤箱進入待機狀態。
- 按【】鍵三次選擇『蒸氣清潔功能』；會在螢幕上顯示預設溫度、功能圖示和預設時間。
- 按【】按鈕，烤箱會立即啟動蒸氣清潔功能。
- 注意：正常使用後，如果沒有任何物品，烤箱會自動提示清潔，10 分鐘內操作，在自動提示清潔後，按【】按鈕，烤箱立即進入清潔模式，如果不需要清潔，烤箱聲音提示後會直接關機；清潔模式下的時間和溫度無法調整。
- 自清潔結束後，請打開烤箱門 10 分鐘散熱，戴上清潔用手套，使用乾淨抹布擦拭。

▼ 解凍功能

- 長按【】鍵 1.5 秒，烤箱進入待機狀態。
- 按【】鍵四次選擇『解凍功能』會在螢幕上顯示預設溫度、功能符號、和閃爍的預設時間。
- 通過按【】和【】鍵設定所需的烹飪時間。
- 按【】鍵設定溫度，每按一次【】或【】按鍵設定溫度，每一按一次【】或【】溫度變化 1 度；長按按鈕，溫度會不斷升高或減少。
- 按【】按鈕，烤箱立即啟動解凍功能。

6.5 預約定時功能

- 長按【】鍵 1.5 秒，烤箱進入待機狀態。
- 按【】或【】選擇烹飪模式，每按切換一種功能，螢幕將顯示預設溫度，功能符號，和預設時間。
- 通過按【】和【】鍵設定所需的烹飪時間。
- 按【】鍵，設定溫度，每按一次【】或【】按鍵設定溫度，每一按一次【】或【】溫度變化 1 度；長按則溫度會持續增加或減少。
- 按【】鍵，設定預約烹飪時間，然後按【】或【】按鍵。
- 按【】按鈕，預約時間結束後開始烹飪時間。

06 操作說明

6.6 暫停烘烤功能

按【】工作中按一下「暫停加熱」。

如果螢幕被鎖定，請先按【】並按住 1.5 秒解鎖。您可以隨時暫停烹飪操作時間。如果您想重新啟動，請按【】鍵。

6.7 運轉中調整烹飪時間

如果烤箱運轉鐘需要重新調整時間，請按住電源鍵【】1.5 秒解鎖，然後按【】鍵，螢幕上的時間會閃爍；然後按【】和【】調整時間，烤箱將按照新時間工作時間閃爍 5 秒後重新運作。

6.8 運轉中調整烹飪溫度

如果烤箱運轉鐘需要重新調整溫度，請按住電源鍵【】1.5 秒解鎖，然後按【】鍵兩次，螢幕上的溫度數值會持續閃爍；然後按【】和【】調整溫度，螢幕溫度會閃爍，烤箱將以調整後的溫度繼續運轉。

6.9 取消操作

您可以隨時關閉烹飪。當烤箱處於鎖定狀態時，首先必須解鎖：長按【】開始 / 停止鍵 1.5 秒解鎖，再長按 1.5 秒【】鍵關閉烹飪操作。

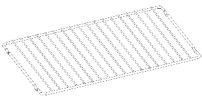
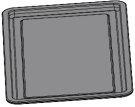
6.10 安全鎖功能

烹飪開始後，如果 20 秒內無任何操作，則烤箱將自動啟動安全鎖，螢幕上顯示【】，在鎖定狀態下進行新設置操作時，首先需長按電源鍵【】1.5 秒解鎖。

6.11 照明功能

烤箱開啟後，照明燈將亮起，按【】鍵可關閉照明燈。

您可以在任何狀態下按【】鍵切換照明燈。

器具種類	烘烤 / 蒸烤 / 發酵
	
	

注意 !!

烤箱在預熱階段建議不要使用配件。

烘烤模式

圖示								
加熱說明	對流燒烤	內火 3D 旋風	上火 旋風炙燒	下火 旋風	上下火	上火 炙燒	上火 燒烤	強火 旋風炙燒
預設溫度	180℃							
可調溫度 範圍	50~240℃							
功率	2590W	2040W	2590W	2540W	2465W	2565W	2550W	2565W

蒸烤模式烹飪

圖示		
加熱說明	嫩烤	高溫蒸烤
預設溫度	180℃	
可調溫度 範圍	100~240℃	
功率	2900W	2530W

附加功能

圖示				
加熱說明	保溫	發酵	蒸氣清潔	解凍
預設溫度	60℃	35℃	70℃	60℃
可調溫度 範圍	35~75℃	35~45℃	不可調整	50~60℃
功率	2040W	2040W	1220W	2040W

備：蒸烤模式烹飪中嫩烤功能，溫度在 120 度以上才有 2900W 出現。

七、烹飪用具選擇說明：

使用「蒸烤」功能時的配件與「烘烤」相同即可。

烹飪器具種類	烘烤	蒸烤	烹飪器具種類	烘烤	蒸烤
陶瓷 / 瓷器 	請勿使用內部帶有彩色圖案的容器，可能會導致顏色剝落。		木、竹和耐熱紙容器 	耐熱紙容器可用於 230℃ 以下的烹飪溫度	經過耐熱處理的木製和竹製容器以及紙製品可以使用。
漆器 			微波專用塑料品 	當暴露於高溫時，塑膠包裝膜會融化。	當暴露於高溫蒸氣時，塑膠包裝膜會融化。
鋁制和其他金屬容器 	不要使用帶樹脂手柄的金屬容器	微波爐專用	鋁箔紙 		

08 操作說明

八、常見食物烘烤建議：

8.1 常見食物烘烤功能的建議食譜

● 推薦 嫩烤的食譜

推薦食譜	重量	溫度	時間
香蕉巧克力麵包	約 550g	160°C	25 分鐘
烤生蠔配蒜泥	約 800g	200°C	10 分鐘
烤鯧魚	約 500g	180°C	15 分鐘
黃金魚排	約 400g	180°C	20 分鐘
嫩烤羊肉	約 350g	220°C	15 分鐘
冰糖烤梨	約 400g	170°C	45 分鐘

● 推薦 高溫蒸烤的食譜

推薦食譜	重量	溫度	時間
三色羊肉串	約 500g	170°C	20 分鐘
家常烤排骨	約 500g	180°C	40 分鐘
辣雞胸	約 400g	220°C	20 分鐘
秘制烤雞腿	約 600g	180°C	20 分鐘
金針菇包培根	約 450g	200°C	10 分鐘
烤蓮藕	約 300g	180°C	25 分鐘

● 甜點製作

甜品製作時，首先預熱烤箱，然後使用【】

若烘焙過程中遇到以下問題，請依照對應方法處理：

- ① 糕點過於乾燥—提高溫度 10°C，縮短烹飪時間。
- ② 糕點未能膨脹—降低溫度 10°C。
- ③ 糕點表面過於焦黑—放置在下層，降低烹飪溫度並延長烹飪時間。
- ④ 糕點烤熟但表皮過硬—降低溫度並延長烹飪時間。
- ⑤ 糕點粘在烤盤上—在烤盤上抹油並撒上面粉。

● 魚類和肉類

魚肉和肉類烹飪時，為避免過度乾燥，不應將溫度調至最高。為使肉質外層多汁，可先使用 200°C 至 220°C 高溫烤一段時間，然後降低溫度。肉塊越大，需要的溫度越低，烹飪時間越長。

8.2 其他烹飪建議

● 溫度：

1. 一般選擇烹飪食材時參考表格中的溫度。如果溫度過高，肉類可能會在外部烤焦。使用風扇增強和自動烘烤功能時，選定的溫度應比常規加熱低約 **20°C**。對於超過 **3 公斤** 的肉類，選擇的烘烤溫度應比參考表中的溫度低約 **10°C**。低溫烘烤可能需要較長時間，但烘烤會更均勻。
2. 當在烤架上烘烤時，溫度設定應比在烘烤盤中烘烤時低約 **10°C**。

● 時間：

要檢查蛋糕是否烘烤好，插入一根竹籤到蛋糕中心，然後拉出。如果竹籤乾淨且沒有黏附任何物質，則蛋糕已經烘烤好。

● 烤盤：

1. 扇增強、增強烘烤、烤盤、一般托盤和耐熱材料製成的烘烤盤。
2. 傳統加熱：深色金屬、搪瓷、錫材或鋁質啞光烘烤盒、耐熱玻璃或陶瓷餐盤。
避免使用光澤或反光的金屬罐，這可能會導致烘烤不均勻，有時使蛋糕烘烤不當。

● 烤架：

根據烤箱功能和使用的烘烤盤數量選擇烘烤食物的架子。常見的熱風烘烤和傳統烘烤程序：

1 個烤盤：架子 2

2 個烤盤：架子 1+3/2+4

3 個烤盤：架子 1+3+5 當同時在兩層或更多層使用一般托盤和烘烤盤進行烘烤時，將一般托盤放在烘烤盤下方。最多可以在兩個架子上同時烘烤濕潤的餅乾和蛋糕。

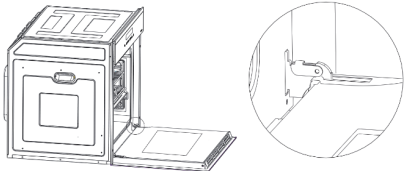
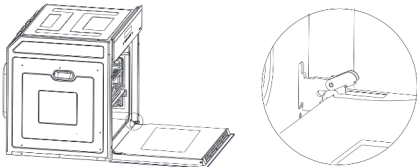
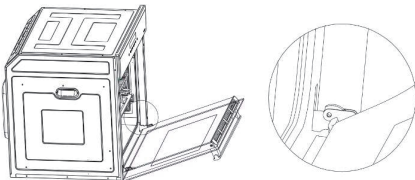
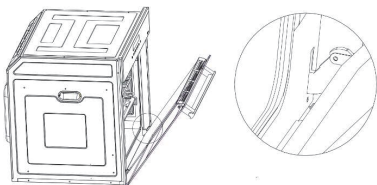
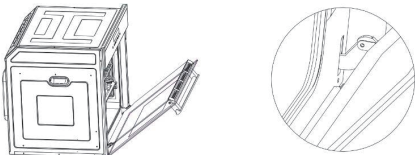
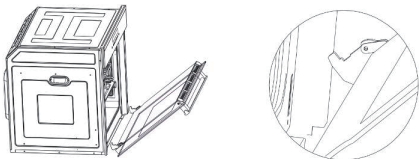
● 節能提示：

1. 將烤箱腔內不需要用到的配件取出。
2. 只有在食譜或烹飪參考表中要求預熱時，才預熱烤箱。
3. 烹飪過程中不要開門。
4. 通常情況下，如果給出溫度範圍，選擇範圍內較低的溫度並在給定的最短時間後檢查食物。
5. 有旋風烘烤功能適用於所有類型的食物。可為旋風功能選擇較低的烤肉溫度；其他烤肉使用旋風增強，使烹飪溫度可比使用其他功能時低 **10-30°C**。
6. 利用烤箱餘熱對食物保溫。
7. 使用高於 **140°C** 的溫度超過 **30 分鐘** 後，可以在烹飪程序結束前約 **5 分鐘** 關閉烤箱。
烤箱內的殘餘熱量足以完成烹飪過程。

09 操作說明

九、清潔與保養：

9.1 拆卸烤箱門

說明	圖示
① 打開烤箱門，使其水平。	
② 打開門鉸鏈左右兩側的鎖定板，使鎖定板的背面和鉸鏈的頂部牢固固定。	
③ 緩慢關閉門，使門上的鉸鏈座抵住鎖定板的頂部。	
④ 繼續緩慢關閉門，使門框上的鉸鏈孔處的鉸鏈座鬆開，鉸鏈可向上移動。	
⑤ 同時在左右兩側緩慢地將門向上提起，使門框鉸鏈孔的底部高於門框鉸鏈的安裝底部。	
⑥ 同時向左右外移動門，使門框鉸鏈孔的底部脫離門框鉸鏈安裝孔。	

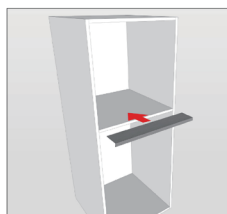
9.2 安裝門組件

按照拆卸門組件的步驟反向操作。

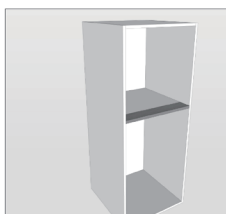
9.3 注意事項

- 不要將包裝材料（包括塑料、薄膜、擴展聚苯乙烯材料）放在兒童可觸及的地方，因為它們是有毒的。
- 永遠不要使用烤箱門的手柄來移動或提取烤箱。
- 與烤箱相鄰的設施和物體的表面必須具有隔熱和耐熱性。
- 烤箱固定後，應避免接觸電氣部件。
- 確保電源插座是有接地系統。
- 烤箱加熱時，不要直接觸摸烤箱內部的加熱部件，以免燙傷。
- 更換內部照明設備前，請確認已切斷電源，以避免觸電。
- 使用烤箱時，某些表面部件可能有高溫。請將其保持在兒童接觸不到的地方。
- 不要使用劣質清潔劑或鋒利的刀片去除烤箱玻璃上的污垢，這可能會損壞表面。
- 烘烤後立即使用專用工具或耐熱手套取出食物。
- 不要使用蒸氣清潔器或水沖洗烤箱或內部表面。
- 清潔風扇蓋時，確保已切斷電源，並且烤箱內部溫度已降至室溫。清潔後，請將風扇蓋安裝並固定到原來的位罝。

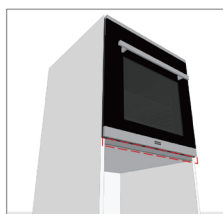
9.4 固隔保護板安裝說明



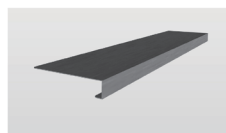
如圖所示將固隔保護鋼板放置於固隔層板



固隔保護鋼板完全包覆固隔層板前緣



如圖所示安裝完成
固隔保護鋼板壓在蒸烤爐下



固隔保護鋼板
(適用於厚度18mm以內)

10 故障排除

十、故障排除指南

10.1 烘焙問題的處理

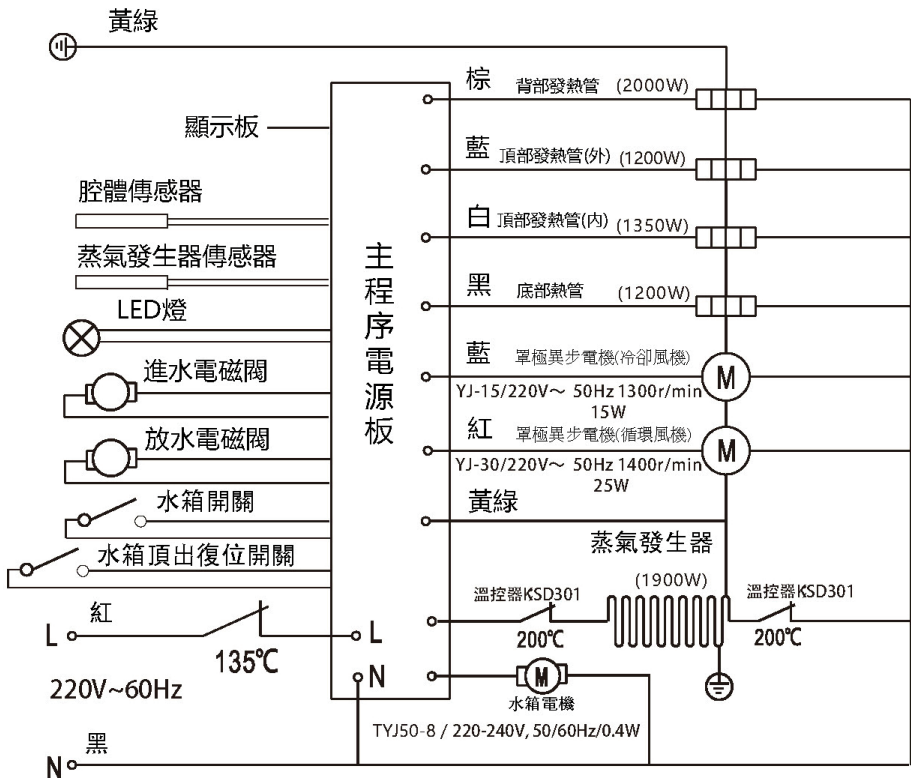
問題	原因	解決方法
烘焙不均	烘焙盤位置不正確	將烘焙盤放置在烤箱中間
	烤箱未預熱	烘焙前預熱烤箱
食物表面燒焦	烤箱未預熱	烘焙前預熱烤箱
	食物分布不均或位置不正	均勻放置食物
蛋糕過厚或裂開	溫度過高	降低設定溫度
	溫度過高	降低設定溫度
食物色澤過淺且未完全烹調	烘焙盤和食物放置過於靠近烤箱頂部	將烘焙盤放在較低位置
	奶油過多	使用適量的奶油
食物色澤過淺且未完全烹調	溫度過低	增加設定溫度
	烘焙盤和食物放置過於靠近烤箱底部	將烘焙盤放在較高位置
烤箱無法加熱或烤	烘焙時間過短	增加烘焙時間
	電源未連接	確保電源線正確連接
烤箱燈不亮	功能設定不正確	調整功能和溫度設定
	燈泡損壞	更換燈泡
烤箱內部熱量不足	烤箱底部鋪有鋁箔或烘焙盤	移除鋁箔或烘焙盤
	設定溫度過低	需要更高的溫度
首次使用時有異味	絕緣板膠水揮發	打開門等待揮發性粘合劑散發
烘焙過程中產生大量蒸氣	烘焙盤中的水分過多	使用適量的水

10.2 故障排除

狀態	原因	解決方法
缺水指示 	水箱缺水	向水箱中加水
	水箱未正確安裝	重新推入水箱，確保與內腔平面齊平
控制面板無反應	電磁閥損壞	需更換電磁閥或聯繫製造商維修
	處於安全鎖狀態	解除安全鎖
顯示屏顯示 E1	切換板損壞	通知製造商維修
	內襯溫度感應器過溫故障	聯繫製造商維修
顯示屏顯示 E2	加熱板溫度感應器過溫故障	拔掉電源等待冷卻或聯繫製造商維修
顯示屏顯示 E3	啟動後 10 分鐘內腔體溫度上升低於 3K	聯繫製造商維修
顯示屏顯示 E4	啟動後 5 分鐘內蒸發器溫度低於 100°C	聯繫製造商維修
顯示屏顯示 E5	腔體溫度探頭未接通電源	聯繫製造商維修
顯示屏顯示 E6	蒸氣發生器溫度探頭短路	聯繫製造商維修
顯示屏顯示 E7	通訊故障	關機後重啟

十一、電氣原理圖

詳細電氣原理圖描述了烤箱的主要電氣組件，包括後加熱管、顯示面板、上加熱管（外部和內部）、腔體感應器、主程序電源板、蒸氣發生器感應器、底部加熱管、LED 燈、冷卻風扇、進水電磁閥、循環風扇、出水電磁閥、水箱開關、水箱彈出和重置開關、水箱馬達。這些項目有可能會在未經事先通知的情況下變更。



12 限用物質標示聲明書

十二、限用物質含有情況標示聲明書

設備名稱：蒸烤箱		型號（型式）：FBD 6200 BX				
單元(註)Ⓐ	限用物質及其化學符號Ⓐ					
	鉛Ⓐ (Pb)Ⓐ	汞Ⓐ (Hg)Ⓐ	鎘Ⓐ (Cd)Ⓐ	六價鉻Ⓐ (Cr ⁶⁺)Ⓐ	多溴聯苯Ⓐ (PBB)Ⓐ	多溴二苯醚Ⓐ (PBDE)Ⓐ
加熱組件Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ
馬達Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ
電路板組Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ
內部配線Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ
外殼塑料Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ
電源線Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ	○Ⓐ
備考1. “超出0.1 wt %”及“超出0.01 wt %”係指限用物質之百分比含量超出百分比含量基準值。Ⓐ						
Note 1: “Exceeding 0.1 wt %” and “exceeding 0.01 wt %” indicate that the percentage content of the restricted substance exceeds the reference percentage value of presence condition.Ⓐ						
備考2. “○”係指該項限用物質之百分比含量未超出百分比含量基準值。Ⓐ						
Note 2: “○” indicates that the percentage content of the restricted substance does not exceed the percentage of reference value of presence.Ⓐ						
備考3. “—”係指該項限用物質為排除項目。Ⓐ						
Note 3: The “—” indicates that the restricted substance corresponds to the exemption.Ⓐ						

十三、致用戶的環境影響函

■ 清潔與保養：

為維持烤箱的外觀與耐用，請隨時保持烤箱的清潔。只要於日常中注意與食物接觸到的部分隨時清理，現今烤箱的設計能讓您以最輕鬆的方式達到清潔。

▲ 請勿使用具腐蝕性的清潔產品、漂白水或鐵刷等來清潔本產品。

■ 重要事項：

▲ 在保養與清潔前，請先斷開電源。

▲ 將所有操控部份都設定為 **OFF**

▲ 請等待烤箱內已降至微溫的狀態 - 在微溫狀態下更容易清洗。

▲ 請以濕抹布或軟海棉擦拭烤箱內壁，再用乾布擦乾。若有乾硬油漬，可使用小蘇打稀釋熱水處理。

▲ 請勿讓酸性物質如檸檬汁、醋等停留在不鏽鋼表面。

▲ 請勿使用高壓清洗設備清洗烤箱，烤盤可用中性洗劑清洗。

■ 支援

如果遇到任何操作問題，請聯繫 Franke 技術服務中心。

請勿使用未經授權的技術人員提供的服務。

提供以下資訊：

- 故障說明
 - 設備型號（**art./Code**）
 - 序號（**S.N.**），位於烤箱腔體的右側邊緣上的銘板上（在烤箱門打開時可見）。
- 聯繫我們的服務中心時，請提供產品標識板上提供的代碼。

■ 包裝材料回收處理：

本產品以 **100%** 可回收材料包裝，其上標有 可回收標誌者，請根據當地垃圾處理法規分類處理。



■ 家用電器回收處理：

本產品以可回收或可再生材料生產（通過歐洲聯盟指令 **2012/19/EU** 電氣設備垃圾處理 **WEEE**），請根據當地垃圾處理法規，連繫環保機關或購買商家做回收處理。

產品與包裝上的符號（如左圖）表示不得視為一般家用垃圾處理，必須將其送至電器與電子設備回收中心做處理。



【歐盟符合性聲明 DOC】

本產品符合歐規 **EN60350-2** 節能規範

歐洲進口廚衛產品事業部

20250717

ClearWell 客林渥

Water has never been so beautiful

水從未如此美麗

www.uc-clearwell.com

免費客服專線 0800 800 669



官網



即時辦

- > 專業安裝指導
- > 完整使用教學
- > 迅速完修回覆
- > 售後保固二年

台北

台北市內湖區新湖一路 360 號

TEL 02-2794 2588

FAX 02-2794 3789

台中

台中市北屯區山西路三段 192 號

TEL 04-2422 1866

FAX 04-2422 5829

高雄

高雄市鼓山區美術東四路 365 號

TEL 07-559 7919

FAX 07-586 9651

