



# EasyCook ( 轻松烹饪 )

Combair-Steam SL

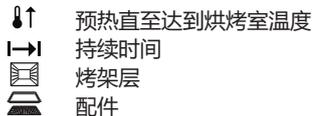
组合式蒸烤箱

# 目录

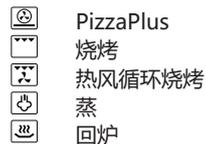
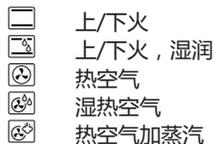
EasyCook (轻松烹饪)	3
符号说明	3
运行方式	3
美食指南	3
最佳使用	3
设定	4
蔬菜	4
面食	6
馅饼和匹萨	13
土豆	14
烤饼和酥皮烤饼	15
肉类	16
配餐	22
谷物	25
家禽	26
荚果	27
蛋类	27
栗子类食品	27
鱼类和海鲜	28
果实和水果	29
奶制品	31
甜点	31
蘑菇	31
智能烘焙程序	32
智能回炉程序	37
消毒、密封装瓶	38

# EasyCook ( 轻松烹饪 )

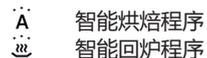
## 符号说明



## 运行方式



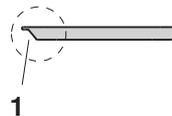
## 美食指南



## 最佳使用

有时外部食谱中给出的烘烤室温度及层数并非本设备的最优选择。在下列表格中您可以找到最佳使用本设备的各种说明。给出的烘烤室温度以及温度级别和持续时间等数据均为参考值。可根据烘烤食品的种类的大小以及个人口味加以改变。

- ▶ 蛋糕盘 以«斜边» 1 向后推至烤箱内。



- ▶ 在  或  时, 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘下方或烤架下方, 以收集食物残渣或冷凝水。
- ▶ 在运行方式  和  中, 使用深色搪瓷烤盘或黑色钢板材质的烤盘, 可达到松脆效果。

# 设定

🥬 蔬菜								
菠菜叶	焗制		100 °C	否	7–13 min	2		
	水煮				5–7 min			
花椰菜	整个花椰菜		100 °C	否	20–35 min	2		
花椰菜	切块的花椰菜	焗制	100 °C	否	10–25 min	2		
		烹制						1 h 30 min–1 h 40 min
西兰花		焗制	100 °C	否	10–20 min	2		
		烹制						1 h 30 min–1 h 40 min
欧洲菊苣			100 °C	否	15–30 min	2		
豌豆			100 °C	否	15–30 min	2		
酸黄瓜			90 °C	否	20–30 min	2		
剁碎的茴香			100 °C	否	10–20 min	2		
焗烤			190–210 °C	是	10–18 min	2		
绿豆	新鲜豆类	焗制	100 °C	否	30–50 min	2		
		水煮						5–15 min
		烹制 <sup>2)</sup>						1 h–1 h 10 min
绿豆	泡软的干豆角		100 °C		35–45 min	2		
切碎的卷心菜			100 °C	否	20–40 min	2		
切碎的胡萝卜		焗制	100 °C	否	15–25 min	2		
		烹制						1 h 30 min–1 h 40 min

▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

1) ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

2) ▶ 进行两次烹制，期间让玻璃器皿完全冷却。

🍴 蔬菜							
荷兰豆	焗制		100 °C	否	10–20 min	2	 1)
切碎的茼蓝	焗制		100 °C	否	15–25 min	2	 1)
君达菜, 厚皮菜	焗制		100 °C	否	10–20 min	2	 1)
玉米	玉米棒	焗制	100 °C	否	30–45 min	2	 1)
玉米	粥	焗制 <sup>2), 3)</sup>	100 °C	否	30–40 min	2	 1)
辣椒	焗制		100 °C	否	8–15 min	2	 1)
	皮		4	是 <sup>4)</sup>	10–20 min	4	 1)
甜菜头	焗制		100 °C	否	30 min–1 h 30 min	2	 1)
球芽甘蓝	焗制		100 °C	否	20–30 min	2	 1)

- 1) ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。
- 2) ▶ 每 100 g 加入 3 dl 汁液。
- 3) ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。
- 4) ▶ 将烤箱预热 3 分钟。

## 设定

🥬 蔬菜			📄	🌡️	🔼	↔️	📏	🍳
德式酸菜	生德国酸菜	煨制	📄	100 °C	否	40 min-1 h 10 min	2	🍳
德式酸菜	预煮过的德国酸菜	煨制	📄	100 °C	否	20-30 min	2	🍳
洋葱		煨制	📄	100 °C	否	25-35 min	2	🍳
芹菜	切碎的芹菜	煨制	📄	100 °C	否	15-25 min	2	🍳
芹菜	将块根芹切碎	煨制	📄	100 °C	否	10-20 min	2	🍳
绿芦笋		煨制	📄	100 °C	否	13-17 min	2	🍳
白芦笋		煨制	📄	100 °C	否	15-25 min	2	🍳
西红柿		煨制	📄	100 °C	否	7-13 min	2	🍳
		皮	📄		是 <sup>1)</sup>	3-5 min		
洋姜		煨制	📄	100 °C	否	15-35 min	2	🍳
切小的西葫芦		煨制	📄	100 °C	否	8-12 min	2	🍳

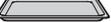
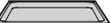
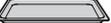
▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

<sup>1)</sup> ▶ 将烤箱预热 5 分钟。

🍞 面食		📄	👨‍🍳	🌡️	🔼	↔️	📏	🍳
面包	专业烘烤技术		👨‍🍳 🍞	200-220 °C	否	35-50 min	2	🍳
	烘烤	📄		180-200 °C	是	35-50 min		
	智能烘焙程序		👨‍🍳 🍞		否			
	通风		👨‍🍳 🍞					🍳
	解冻	📄			140-160 °C		15-25 min	

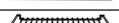
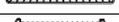
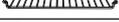
🍞 面食			☰	👑	🔥	📶	↔	📺	🍳
辫子面包	专业烘烤技术			🍞	180-200 °C	否	25-50 min	2	🍳
	烘烤	☰		🍞					🍳
	烘烤	☰				是			🍳
	智能烘焙程序			⋯ A 🍞		否			🍳
	通风			🍃 👉					🍳
小面包	专业烘烤技术			🍞	200-220 °C	否	20-40 min	2	🍳
	烘烤	☰		🍞			20-30 min		🍳
	烘烤	☰				是	20-30 min		🍳
	智能烘焙程序			⋯ A 🍞		否			🍳
	通风			🍃 👉					🍳
甜味小烤饼	巴塞尔蜂蜜蛋糕	烘烤	☰		160-180 °C	是	10-25 min	2	🍳
								1+3	🍳 🍳
甜味小烤饼	杏仁巧克力饼干	在第 1 层烘烤	☰		160-180 °C	是	8-12 min	2	🍳
		在第 2 层烘烤	☰		140-160 °C		5-15 min	1+3	🍳 🍳

设定

🍞 面食									
甜味小烤饼	茴香饼干	在第 1 层烘烤			130-145 °C	是	20-30 min	2	
		在第 2 层烘烤			120-140 °C			1+3	 
甜味小烤饼	奶油卷、奶油夹心饼	在第 1 层烘烤			170-180 °C	是	20-35 min	2	
		在第 2 层烘烤						1+3	 
甜味小烤饼	米兰柠香饼	在第 1 层烘烤			150-160 °C	是	7-20 min	2	
		在第 2 层烘烤						1+3	 
甜味小烤饼	马克洛尼小饼干	烘烤			180-200 °C	是	10-20 min	2	
								1+3	 
甜味小烤饼	小淘气饼干	在第 1 层烘烤			150-160 °C	是	7-20 min	2	
		在第 2 层烘烤						1+3	 
甜味小烤饼	桂香星形饼干	在第 1 层烘烤			160-180 °C	是	8-12 min	2	
		在第 2 层烘烤			140-160 °C			1+3	 

🍞 面食			☰	👑	🔥/	↑	↔	☰	🍷
甜味小烤饼	发酵糕饼	专业烘烤技术		👑 🍞	180-200 °C	否	15-35 min	2	🍷
							1+3	🍷	
		烘烤	☰		170-190 °C	是	15-30 min	2	🍷
		智能烘焙程序		👑 👁		否		2	🍷
		1+3	🍷						
咸味小烤饼	新鲜开 胃小吃	专业烘烤技术		👑 🌀	190-210 °C	否	20-30 min	2	🍷
							1+3	🍷	
		烘烤	☰		200-210 °C	是	10-25 min	2	🍷
		智能烘焙程序		👑 👁		否		2	🍷
		1+3	🍷						
咸味小烤饼	普切塔	烘烤	☰		200-220 °C	是	5-10 min	2	🍷
咸味小烤饼	发酵糕饼	专业烘烤技术		👑 🍞	180-200 °C	否	20-35 min	2	🍷
							1+3	🍷	
		烘烤	☰		170-190 °C	是	15-30 min	2	🍷
		智能烘焙程序		👑 👁		否		2	🍷
		1+3	🍷						

设定

🍞 面食									
咸味小烤饼	蒜香面包	烘烤			210-230 °C	是	5-10 min	2	
咸味小烤饼	夏威夷吐司	烘烤			200-220 °C	是	15-20 min	2	
千层饼	果仁饼	专业烘烤技术		 	190-210 °C	否	20-35 min	2	
		烘烤				是	15-25 min		
千层饼	火腿牛角酥	专业烘烤技术		 	190-210 °C	否	20-35 min	2	
		烘烤				是	15-25 min		
奶油饼干	肉卷	烘烤			150-170 °C	是	7-15 min	2	
								1+3	 
奶油饼干	圆形大蛋糕	烘烤			160-180 °C	是	20-40 min	2	
圆形大蛋糕	林兹蛋糕	烘烤			160-180 °C	是	40-60 min	2	
圆形大蛋糕	胡萝卜奶油蛋糕	烘烤			160-180 °C	是	40-60 min	2	
圆形大蛋糕	巧克力奶油蛋糕	烘烤			160-180 °C	是	40-60 min	2	
圆形大蛋糕	日式蛋糕底	在第 1 层烘烤			140-160 °C	是	20-30 min	2	
		在第 2 层烘烤			130-150 °C			1+3	 
蛋糕		烘烤			150-170 °C	是	50 min-1 h 10 min	2	
		智能烘焙程序				否	1 h-1 h 15 min		
蛋糕	平板蛋糕	烘烤			180-200 °C	是	20-40 min	2	

🍞 面食									
蛋糕	琉森姜饼	烘烤			170–180 °C	是	45 min–1 h 5 min	2	
奶油圆蛋糕	发面制作的奶油圆蛋糕	专业烘烤技术		 	170–190 °C	否	35–50 min	2	
		烘烤				否	30–45 min		
		烘烤				是	30–45 min		
奶油圆蛋糕	面糊制作的奶油圆蛋糕	烘烤			150–170 °C	是	40–60 min	2	
		智能烘焙程序		 		否			
发酵糕饼	奶油圆蛋糕	专业烘烤技术		 	170–190 °C	否	35–50 min	2	
		烘烤				否	30–45 min		
		烘烤				是	30–45 min		
发酵糕饼	德式发酵面包圈	专业烘烤技术		 	180–200 °C	否	25–35 min	2	
		烘烤			170–190 °C	是	25–45 min		
		智能烘焙程序		  		否			
发酵糕饼	小烤饼	专业烘烤技术		 	180–200 °C	否	15–35 min	2	
		烘烤			170–190 °C	是	15–30 min		
		智能烘焙程序		  		否			

设定

🍞 面食			☰	👑	🔥/	↑	↔	☒	🍷
发酵糕饼	玫瑰形酥皮卷	专业烘烤技术		👑 🍞	180-200 °C	否	30-45 min	2	
		烘烤	☰		170-190 °C	是	25-45 min		
发酵糕饼	玫瑰形酥皮卷	智能烘焙程序		⋯ A 👑		否		2	
发酵糕饼	俄式辫子面包	专业烘烤技术		👑 🍞	180-200 °C	否	30-45 min	2	
		烘烤	☰		170-190 °C	是	25-45 min		
		智能烘焙程序		⋯ A 👑 ■ ■ ■ ■		否			
苹果馅饼		烘烤	☰		190-210 °C	是	30-50 min	2	
无酵油面	脆饼	烘烤	☰		140-160 °C	是	15-25 min	2	
无酵油面	水果脆饼	烘烤	☒		160-180 °C	是	35-50 min	2	
蛋白脆饼	日式蛋糕底	在第 1 层烘烤	☰		140-160 °C	是	20-30 min	2	
		在第 2 层烘烤	☒		130-150 °C			1+3	 
蛋白脆饼	小烤饼	烘烤 <sup>1)</sup>	☒		80-90 °C	否	1 h 20 min-1 h 40 min	2	
								1+3	 

<sup>1)</sup> ▶ 烤成以后应隔夜放置以便干燥。

馅饼和匹萨								
水果馅饼	烘烤 <sup>1)</sup>			190–210 °C	是	35–50 min	2	
	智能烘焙程序		 				2	
辣味馅饼	烘烤			170–200 °C	是	30–50 min	2	
	智能烘焙程序		 					
奶酪馅饼	烘烤			160–180 °C	是	30–45 min	2	
	智能烘焙程序		  					
新鲜匹萨饼	烘烤			180–200 °C	是	20–30 min	2	
	智能烘焙程序		 		否			

<sup>1)</sup> ► 如果使用含有丰富果汁的水果烤制水果馅饼，则在 15–20 分钟后才能将糖霜浇在馅饼上。

## 设定

土豆								
土豆烤饼	煨制 <sup>1)</sup>			170–190 °C	否	25–45 min	2	
	智能烘焙程序 <sup>1)</sup>		A 					
烤土豆	烘烤			230 °C	否	30–50 min	2	
	智能烘焙程序 <sup>2)</sup>		A 					
整个土豆	煨制			100 °C	否	30–50 min	2	 <sup>3)</sup>
土豆块	烘烤			230 °C	否	20–35 min	2	
	智能烘焙程序		A 				2	
							1+3	 
红薯	煨制			100 °C	否	20–50 min	2	 <sup>3)</sup>
盐水土豆	煨制			100 °C	否	15–25 min	2	 <sup>3)</sup>

<sup>1)</sup> ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

<sup>2)</sup> ▶ 用铝箔将土豆包好。

<sup>3)</sup> ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

 烤饼和酥皮烤饼							
酥皮烤鱼	煨制		180–200 °C	否	20–45 min	2	
	智能烘焙程序	  					
奶油烤蔬菜	煨制		170–190 °C	否	20–40 min	2	
	智能烘焙程序	  					
土豆烤饼	煨制		170–190 °C	否	25–45 min	2	
	智能烘焙程序	  					
意大利干层面	煨制		180–200 °C	否	30–50 min	2	
	智能烘焙程序	  					
甜饼	烘烤		180–200 °C	否	20–50 min	2	

► 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

## 设定

肉类					Λ °C					
小牛肉	臀尖/腰子	软烤煎制 <sup>1)</sup>		 			否		2	
		软烤蒸制		 						 <sup>2)</sup>
小牛肉	小牛排	软烤煎制 <sup>1)</sup>		 			否		2	
		软烤蒸制		 						 <sup>2)</sup>
		蒸				100 °C		20-45 min		
小牛肉	小牛颈肉	软烤煎制 <sup>1)</sup>		 			否		2	
小牛肉	小牛肩部	软烤煎制 <sup>1)</sup>		 			否		2	
小牛肉	小牛肩部	烤肉 <sup>3)</sup>				200-220 °C	是	1 h-1 h 20 min	2	 <sup>2)</sup>
		智能烘焙程序 <sup>1)</sup>		  						
小牛肉	浇汁小牛肉	煨制 <sup>1)</sup>				100 °C	否	30-50 min	2	

<sup>1)</sup> ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

<sup>2)</sup> ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

<sup>3)</sup> ▶ 将食物直接置于烤架上。

肉类					Λ °C			↔		
牛肉	臀尖/腰子	软烤煎制 <sup>1)</sup>						否	2	
		软烤蒸制								
牛肉	牛扒	软烤煎制 <sup>1)</sup>						否	2	
		软烤蒸制								
牛肉	牛扒	低温烤制 <sup>1)</sup>			53-57 °C	80-90 °C		否	2	
		蒸				100 °C				2 h-3 h
牛肉	牛里脊, 烤牛肉	软烤煎制 <sup>1)</sup>						否	2	
		软烤蒸制								
牛肉	牛里脊, 烤牛肉	低温烤制 <sup>1)</sup>			53-57 °C	80-90 °C		否	2	
		烤肉 <sup>2)</sup>				200-210 °C		是		2 h 30 min-3 h 30 min

- 1) ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。
- 2) ▶ 将食物直接置于烤架上。
- 3) ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

设定

肉类					°C					
牛肉	牛肩肉	软烤煎制 <sup>1)</sup>					否		2	
		烤肉 <sup>3)</sup>			190–210 °C	是	1 h–1 h 20 min			
		智能烘焙程序 <sup>1)</sup>		 		否				
牛肉	牛肩胛肉	软烤煎制 <sup>1)</sup>					否		2	
牛肉	炖牛肉	煨制 <sup>1)</sup>			160–180 °C	否	45–60 min	2		
		智能烘焙程序 <sup>1)</sup>		 		1 h 30 min–2 h 30 min				
牛肉	烧牛肉块	煨制 <sup>1)</sup>			160–180 °C	否	45–60 min	2		
		智能烘焙程序 <sup>1)</sup>		 		1 h 30 min–2 h 30 min				
牛肉	蒸肉	煨制 <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup>			100 °C	否	1 h–1 h 30 min	2		
牛肉	浇汁小牛肉	煨制 <sup>1)</sup>			100 °C	否	30–50 min	2		

<sup>1)</sup> ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

<sup>2)</sup> ▶ 盖上整块肉类和汁液。

<sup>3)</sup> ▶ 将食物直接置于烤架上。

肉类					Λ °C					
猪肉	臀尖/腰子	软烤煎制 <sup>1)</sup>			65 °C	90-100 °C	否	2 h-3 h 30 min	2	
		软烤蒸制								
	低温烤制 <sup>1)</sup>									
猪肉	猪里脊	蒸				100 °C	否	20-35 min	2	
猪肉	酥皮里脊肉	专业烘烤技术				190-210 °C	否	25-40 min	2	
		烘烤			180-200 °C	25-40 min				
猪肉	猪颈肉	软烤煎制 <sup>1)</sup>					否	1 h 30 min-2 h 30 min	2	
		智能烘焙程序 <sup>1)</sup>								
猪肉	猪肩肉	烤肉 <sup>3)</sup>				180-200 °C	是	1 h-1 h 30 min	2	
		智能烘焙程序 <sup>1)</sup>					否			

- 1) ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。
- 2) ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。
- 3) ▶ 将食物直接置于烤架上。

设定

肉类					Λ °C			I→I		
猪肉	熏猪排和卡塞尔腌肉	煨制 <sup>3)</sup>				100 °C	否	45 min–1 h 30 min	2	
猪肉	火腿	煨制 <sup>3)</sup>				100 °C	否	50 min–1 h 30 min	2	
猪肉	火腿	煨制 <sup>3)</sup>				100 °C	否	20–40 min	2	
猪肉	Saucisson 法式腊肠	煨制 <sup>3)</sup>				80–100 °C	否	30–45 min	2	
猪肉	浇汁小牛肉	煨制 <sup>3)</sup>				100 °C	否	30–50 min	2	
羊腿	软烤煎制 <sup>3)</sup>			 			否		2	
	软烤蒸制			 				 <sup>2)</sup>		
	烤肉 <sup>1)</sup>					200–220 °C	是	1 h–1 h 40 min		 <sup>2)</sup>
	智能烘焙程序 <sup>3)</sup>			 			否			
肉汤		煨制				90 °C	否	15–50 min	2	

- 1) ▶ 将食物直接置于烤架上。
- 2) ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。
- 3) ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

肉类					^°C		↑	I→I		
肉类	烤肠	烧烤 <sup>1)</sup>				4	是 <sup>2)</sup>	12–20 min <sup>3)</sup>	4	
肉类	煎肉饼	烘烤				160–180 °C	是	35–60 min	2	
肉类	肉馅糕	煨制 <sup>5)</sup>				190–210 °C	是	45 min–1 h 10 min	2	
肉类	熏猪排和卡塞尔腌肉	煨制 <sup>1)</sup>				100 °C	否	45 min–1 h 30 min	2	
肉类	Saucisson 法式腊肠	煨制 <sup>1)</sup>				80–100 °C	否	30–45 min	2	
肉类	火腿	煨制 <sup>1)</sup>				100 °C	否	50 min–1 h 30 min	2	
肉类	火腿	煨制 <sup>1)</sup>				100 °C	否	20–40 min	2	
肉类	维也纳肠	煨制 <sup>1)</sup>				90 °C	否	10–15 min	2	

- 1) ▶ 将食物直接置于烤架上。
- 2) ▶ 将烤箱预热 3 分钟。
- 3) ▶ 烤制一半时间后将其翻转。
- 4) ▶ 将蛋糕盘推入烤架下第 2 烤架层中。
- 5) ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

## 设定

👁️配餐		📄	👨‍🍳	🔥/	🔥↑	↔️	📦	🍳
整个土豆	煨制	📄		100 °C	否	30-50 min	2	 1)
盐水土豆	煨制	📄		100 °C	否	15-25 min	2	 1)
土豆块	烘烤	📄		230 °C	否	20-35 min	2	
	智能烘焙程序		⋮ A ☁️				1+3	 
烤土豆	烘烤	📄		230 °C	否	30-50 min	2	
	智能烘焙程序 <sup>2)</sup>		⋮ A ☁️					
面食	回炉 <sup>3)</sup>	📄		110-130 °C	否	6-12 min	2	
							1+3	 
	智能回炉程序 <sup>3)</sup>		⋮ 👨‍🍳 💧				2	
							1+3	 

1) ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

2) ▶ 用铝箔将土豆包好。

3) ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

☺配餐		☰	👨‍🍳	🔥/	🔥↑	↔	☒	🍷
鸡蛋面	回炉 <sup>1)</sup>	☒		110-130 °C	否	6-12 min	2	
							1+3	
							2	
	智能回炉程序 <sup>1)</sup>		☺ ♾				1+3	
旱稻	煨制 <sup>1), 2)</sup>	☒		100 °C	否	20-40 min	2	
	回炉 <sup>1)</sup>	☒		110-130 °C			2	
							1+3	
							2	
	智能回炉程序 <sup>1)</sup>		☺ ♾				1+3	
							2	
意式调味饭	煨制 <sup>1), 3)</sup>	☒		100 °C	否	30-40 min	2	
	回炉 <sup>1)</sup>	☒		110-130 °C			2	
							1+3	

1) ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

2) ▶ 每 100 g 加入 1½ dl 汁液。

3) ▶ 每 100 g 加入 2½ dl 汁液。

## 设定

🍽️配餐		📄	👨‍🍳	🔥/	🔥↑	↔️	📦	🍳
意式调味饭	智能回炉程序 <sup>1)</sup>		👨‍🍳 🔥		否		2	
							1+3	 
玉米棒	煨制	📄		100 °C	否	30–45 min	2	 <sup>8)</sup>
粥	煨制 <sup>1), 7)</sup>	📄		100 °C	否	30–40 min	2	
小麦 ( Eibly )	煨制 <sup>1), 2)</sup>	📄		100 °C	否	20–40 min	2	
小麦粉	煨制 <sup>1), 3)</sup>	📄		100 °C	否	10–15 min	2	
小米	煨制 <sup>1), 4)</sup>	📄		100 °C	否	20–40 min	2	
雏豆 <sup>5)</sup>	煨制 <sup>1), 6)</sup>	📄		100 °C	否	20–40 min	2	
扁豆	煨制 <sup>1), 3)</sup>	📄		100 °C	否	15–60 min	2	

- <sup>1)</sup> ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。
- <sup>2)</sup> ▶ 每 100 g 加入 1–1½ dl 汁液。
- <sup>3)</sup> ▶ 每 100 g 加入 2–3 dl 汁液。
- <sup>4)</sup> ▶ 每 100 g 加入 1½–2 dl 汁液。
- <sup>5)</sup> ▶ 整晚浸泡。
- <sup>6)</sup> ▶ 每 100 g 加入 ½–1 dl 汁液。
- <sup>7)</sup> ▶ 每 100 g 加入 3 dl 汁液。
- <sup>8)</sup> ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

谷物								
小麦粉	煨制 <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup>			100 °C	否	10-18 min	2	
小米	煨制 <sup>1)</sup> , <sup>3)</sup>			100 °C	否	20-40 min	2	
玉米	玉米棒			100 °C	否	30-45 min	2	 <sup>4)</sup>
玉米	粥			100 °C	否	30-40 min	2	
大米	旱稻	煨制 <sup>1)</sup> , <sup>6)</sup>		100 °C	否	20-40 min	2	
		回炉 <sup>1)</sup>		110-130 °C		6-12 min	2	
	智能回炉程序 <sup>1)</sup>		 			2		
						1+3		
							1+3	
								

- <sup>1)</sup> ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。
- <sup>2)</sup> ▶ 每 100 g 加入 2-3 dl 汁液。
- <sup>3)</sup> ▶ 每 100 g 加入 1½-2 dl 汁液。
- <sup>4)</sup> ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。
- <sup>5)</sup> ▶ 每 100 g 加入 3 dl 汁液。
- <sup>6)</sup> ▶ 每 100 g 加入 1½ dl 汁液。

## 设定

谷物									
大米	意式调味饭	煨制 <sup>1)</sup> , <sup>2)</sup>			100 °C	否	30–40 min	2	
		回炉 <sup>1)</sup>			110–130 °C		6–12 min	2	
	智能回炉程序 <sup>1)</sup>		 					1+3	 
小麦 (Ebly)		煨制 <sup>1)</sup> , <sup>3)</sup>			100 °C	否	20–40 min	2	

<sup>1)</sup> ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

<sup>2)</sup> ▶ 每 100 g 加入 2½ dl 汁液。

<sup>3)</sup> ▶ 每 100 g 加入 1–1½ dl 汁液。

家禽							
鸡胸肉	煨制		100 °C	否	10–25 min	2	 <sup>1)</sup>
	煨制		200–220 °C	是	8–15 min	2	
家禽腿	煨制		210–230 °C	是	20–30 min	2	
整只家禽	煨制 <sup>2)</sup>		170–190 °C	否	50 min–1 h 10 min <sup>3)</sup>	2	 <sup>4)</sup>
鸡糕	煨制		90 °C	否	15–50 min	2	

<sup>1)</sup> ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘烤架下。

<sup>2)</sup> ▶ 将食物直接置于烤架上。

<sup>3)</sup> ▶ 烤制一半时间后将其翻转。

<sup>4)</sup> ▶ 将蛋糕盘推入烤架下第 1 烤架层中。

🍏 荚果							
豌豆	煨制		100 °C	否	15–30 min	2	 1)
绿豆	新鲜豆类	煨制	100 °C	否	30–50 min	2	 1)
		水煮			5–15 min		
		烹制 <sup>2)</sup>			1 h–1 h 10 min		
绿豆	泡软的干豆角	煨制	100 °C	否	35–45 min	2	 1)
荷兰豆		煨制	100 °C	否	10–20 min	2	 1)
雏豆 <sup>3)</sup>		煨制 <sup>4)</sup> , <sup>5)</sup>	100 °C	否	20–40 min	2	
扁豆		煨制 <sup>5)</sup> , <sup>6)</sup>	100 °C	否	15–60 min	2	

- 1) ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。
- 2) ▶ 进行两次烹制，期间让玻璃器皿完全冷却。
- 3) ▶ 整晚浸泡。
- 4) ▶ 每 100 g 加入 ½–1 dl 汁液。
- 5) ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。
- 6) ▶ 每 100 g 加入 2–3 dl 汁液。

🍳 蛋类							
半熟煮鸡蛋	煨制		100 °C	否	8–12 min	2	
全熟煮鸡蛋	煨制		100 °C	否	15–20 min	2	

🌰 栗子类食品							
栗子类食品	煨制		190–210 °C	否	15–30 min	2	

- ▶ 将栗子类食品切好并在铺上烤箱纸的配件上均匀地分部好。

## 设定

🐟 鱼类和海鲜								
酥皮烤鱼	煨制 <sup>1)</sup>			180–200 °C	否	20–45 min	2	
	智能烘焙程序 <sup>1)</sup>		 					
整条鲷鱼	煨制			80–100 °C	否	20–30 min	2	 <sup>2)</sup>
	烤肉			180–210 °C	是	15–25 min		
整条鳕鱼	煨制			80–100 °C	否	15–30 min	2	 <sup>2)</sup>
	烤肉			180–210 °C	是	15–25 min		
金枪鱼鱼排	煨制			100 °C	否	10–30 min	2	 <sup>2)</sup>
鱼排	煨制			80–100 °C	否	10–20 min	2	 <sup>2)</sup>
	烤肉			200–210 °C	是	12–20 min		
贝壳	煨制			100 °C	否	20–30 min	2	 <sup>2)</sup>
鱼肉卷	煨制			100 °C	否	15–50 min	2	

<sup>1)</sup> ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

<sup>2)</sup> ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

🍏果实和水果								
苹果	苹果圈	烘干 <sup>1)</sup>		60-70 °C	否	7 h-8 h	2	
							1+3	 
							1+2+3	  
苹果	苹果干	糖煮水果		100 °C	否	10-20 min	2	
		烹制		90 °C		30-40 min		
梨干		糖煮水果		100 °C	否	10-20 min	2	
		烹制		90 °C		30-60 min		
椴椴干		煨制 <sup>3)</sup>		100 °C	否	30-60 min	2	
		烹制		90 °C				

- 1) ▶ 只使用成熟而新鲜的食物。  
 ▶ 在操作面板和设备门之间夹上一个木勺，这样就可以将烤箱门打开约 2 cm。  
 ▶ 不时翻转食品，这样可使干燥效果更为均匀。

2) ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

3) ▶ 也用于制作果冻。

过于会导致火灾危险！请您监控烘干和干燥过程。

## 设定

🍌果实和水果							
将杏减半	糖煮水果		100 °C	否	10–20 min	2	
	烘干 <sup>1)</sup>		65–75 °C		14 h–16 h	2	
						1+3	
						1+2+3	  
烹制		90 °C	30–40 min	2	 <sup>2)</sup>		
李子切半	糖煮水果		100 °C	否	10–20 min	2	
	烹制		90 °C		30–60 min		 <sup>2)</sup>
切碎的桃子	糖煮水果		100 °C	否	10–20 min	2	
	烹制				30–60 min		 <sup>2)</sup>
去核樱桃	糖煮水果		100 °C	否	10–20 min	2	
	烹制		80 °C		30–60 min		 <sup>2)</sup>

- <sup>1)</sup>
- ▶ 只使用成熟而新鲜的食物。
  - ▶ 在操作面板和设备门之间夹上一个木勺，这样就可以将烤箱门打开约 2 cm。
  - ▶ 不时翻转食品，这样可使干燥效果更为均匀。

- <sup>2)</sup>
- ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

 过于会导致火灾危险！请您监控烘干和干燥过程。

🥛奶制品							
奶油酸奶	制作		40 °C	否	5 h–6 h	2	
固体酸奶	制作		40 °C	否	7 h–8 h	2	

🍰甜点							
蛋奶冻	煨制		90 °C	否	20–40 min	2	
焦糖蛋奶冻	煨制		90 °C	否	20–35 min	2	
糖煮水果	煨制		100 °C	否	10–16 min	2	

🍄蘑菇							
蘑菇，已切片	烘干		50–60 °C	否	5 h–8 h	2	
						1+3	
						1+2+3	
蘑菇，已切片	烹制 <sup>1)</sup>		100 °C	否	1 h 15 min–1 h 30 min	2	
整个蘑菇	烹制 <sup>1)</sup>		100 °C	否	1 h 15 min–1 h 30 min	2	

- ▶ 只使用成熟而新鲜的食物。
- ▶ 在操作面板和设备门之间夹上一个木勺，这样就可以将烤箱门打开约 2 cm。
- ▶ 不时翻转食品，这样可使干燥效果更为均匀。

<sup>1)</sup> ▶ 只可使用预先煮制的蘑菇。

<sup>2)</sup> ▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

过干会导致火灾危险！请您监控烘干和干燥过程。

## 智能烘焙程序

<p> <b>新鲜开胃小吃</b></p> <p>15-30 min *</p> <p>可选轻度、中度和高度金黄香脆 </p> <p>支撑架 2 或 1 + 3</p>	<p><b>用法</b></p> <p>使用千层饼面团或其他面团制成的小烤饼，盖住或敞开，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 夹馅千层饼</li> <li>▪ 匹萨卷</li> <li>▪ 无馅开胃小吃条</li> <li>▪ 火腿牛角酥</li> </ul>	<p><b>提示</b></p> <p>无馅开胃小吃条：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 选择设定《轻微焦黄》。</li> <li>▶ 无需涂抹蛋黄。</li> </ul>
<p> <b>冷冻开胃糕点</b></p> <p>10-35 min *</p> <p>支撑架 2 或 1 + 3</p>	<p><b>用法</b></p> <p>冷冻熟食开胃小吃，例如</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 火腿牛角酥</li> <li>▪ 奶酪小蛋糕</li> <li>▪ 夹馅千层饼</li> </ul>	<p><b>提示</b></p> <p>冷冻食品均经过不同的预烤。根据包装上的说明选择烘烤时间：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 8-12 min</li> <li>▶ 13-20 min</li> <li>▶ 21-35 min</li> </ul>
<p> <b>酥皮烤饼</b></p> <p>30-50 min *</p> <p>中等焦黄 </p> <p>支撑架 2</p>	<p><b>用法</b></p> <p>烤饼和烘烤酥皮食品，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 土豆烤饼</li> <li>▪ 焗烤意大利面</li> <li>▪ 焗饭</li> <li>▪ 意大利千层面</li> <li>▪ 希腊美食木莎卡</li> </ul>	<p><b>提示</b></p> <p>—</p>

\* 智能烘焙程序可能的持续时间

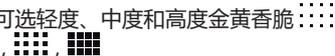
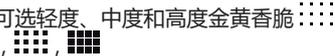
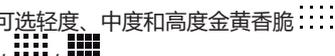
🍰 舒芙里、甜饼	用法	提示
30-55 min *  中等焦黄 🟡🟡🟡  支撑架 2	使用打泡蛋白的甜辣蛋奶酥以及烤饼	也适用于烤制打泡蛋白面团制作蛋糕。
☁️ 烤马铃薯	用法	提示
25-65 min *  中等焦黄 🟡🟡🟡  支撑架 2 或 1 +3	烘烤的土豆配菜，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 土豆块</li> <li>▪ 土豆片</li> <li>▪ 土豆丁</li> <li>▪ 烤土豆</li> <li>▪ 腌制好的蔬菜（切成大块）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 土豆块不要放得太近，最好将其分散放在两个烤盘上。</li> <li>▶ 用铝箔将烤土豆包好。</li> <li>▶ 请勿使用冷冻食品。</li> </ul>
🍷* 冷冻预炸食品	用法	提示
10-35 min *  支撑架 2 或 1 +3	冷冻预炸食品，例如 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 炸薯条</li> <li>▪ 油炸土豆丸子</li> <li>▪ 春卷</li> <li>▪ 鸡块</li> </ul>	冷冻食品均经过不同的预烤。根据包装上的说明选择烘烤时间： <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 8-12 min</li> <li>▶ 13-20 min</li> <li>▶ 21-35 min</li> </ul>

\* 智能烘焙程序可能的持续时间

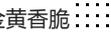
## 智能烘焙程序

🍲 炖肉	用法	提示
1 h 30 min–2 h 30 min *  中度和高度金黄香脆   支撑架 2	烤肉、瑞士蔬菜炖肉、红烧肉，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 意式焖肉</li> <li>▪ 瑞士蔬菜炖肉</li> <li>▪ 爱尔兰炖肉</li> </ul>	▶ 盖好带汁红烧肉  大块烤牛肉 (>1 kg) : ▶ 选择设定«高度焦黄»
🍷 新鲜匹萨饼  25–35 min *  中等焦黄   支撑架 2	自制匹萨，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 夏威夷匹萨</li> <li>▪ 半圆形烤馅饼</li> <li>▪ 迷你匹萨</li> <li>▪ 火焰薄饼</li> </ul>	–
🍷* 冷冻匹萨饼  10–35 min *  支撑架 2	冷冻匹萨，例如 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 圆形匹萨饼</li> <li>▪ 家庭装匹萨饼</li> <li>▪ 迷你匹萨</li> </ul>	冷冻食品均经过不同的预烤。根据包装上的说明选择烘烤时间： <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 8–12 min</li> <li>▶ 13–20 min</li> <li>▶ 21–35 min</li> </ul>

\* 智能烘焙程序可能的持续时间

<p> <b>水果馅饼</b></p> <p>预热 / 45–60 min *</p> <p>可选轻度、中度和高度金黄香脆 </p> <p>支撑架 2</p>	<p><b>用法</b></p> <p>水果馅饼和饼干，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 使用新鲜水果的水果馅饼</li> <li>▪ 使用冷冻水果的水果馅饼</li> <li>▪ 奶酪馅饼</li> <li>▪ 洋葱培根饼</li> <li>▪ 洛林乳蛋饼</li> </ul>	<p><b>提示</b></p> <p>奶酪馅饼：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 选择设定《轻微焦黄》。</li> </ul>
<p> <b>面包</b></p> <p>35–50 min *</p> <p>可选轻度、中度和高度金黄香脆 </p> <p>支撑架 2</p>	<p><b>用法</b></p> <p>所有形状和大小的面包，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 德国农夫面包</li> <li>▪ 聚会面包</li> <li>▪ 佛卡夏面包</li> <li>▪ 小面包</li> </ul>	<p><b>提示</b></p> <p>小甜饼：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 选择设定《轻微焦黄》。</li> </ul>
<p> <b>辫子面包</b></p> <p>30–45 min *</p> <p>可选轻度、中度和高度金黄香脆 </p> <p>支撑架 2</p> <p>* 智能烘焙程序可能的持续时间</p>	<p><b>用法</b></p> <p>辫子面包</p>	<p><b>提示</b></p> <p>大号辫子面包（1 kg 面粉）：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 选择设定《中度焦黄》。</li> </ul>

## 智能烘焙程序

🍞 夹馅发酵糕饼	用法	提示
<p>20–55 min *</p> <p>可选轻度、中度和高度金黄香脆  </p> <p>支撑架 2 或 1 +3</p>	<p>甜味和辣味发酵糕饼，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 果仁饼</li> <li>▪ 俄式辫子面包</li> <li>▪ 发酵面包卷</li> <li>▪ 匹萨卷</li> </ul>	<p>大号发酵糕饼，例如俄式辫子面包：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 选择设定《强度焦黄》。</li> </ul>
🍞 松饼、平板蛋糕	用法	提示
<p>30–45 min *</p> <p>中等焦黄 </p> <p>支撑架 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 松饼</li> <li>▪ 面糊制成的平板蛋糕</li> </ul>	<p>–</p>
🍞 蛋糕	用法	提示
<p>1 h–1 h 15 min *</p> <p>中等焦黄 </p> <p>支撑架 2</p> <p>* 智能烘焙程序可能的持续时间</p>	<p>所有类型的蛋糕，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 巧克力蛋糕</li> <li>▪ 柠檬味蛋糕</li> </ul>	<p>–</p>

## 智能回炉程序

🔥 保湿回炉	用法	提示
10–14 min *  支撑架 2 或 1 +3	预先煮制的食品和熟食，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 蔬菜</li> <li>▪ 面食</li> <li>▪ 盖浇饭</li> <li>▪ 肉类</li> <li>▪ 酥皮烤饼</li> <li>▪ 煎蛋卷</li> </ul>	-
👄 香脆回炉	用法	提示
14–18 min *  支撑架 2 或 1 +3	预先烹制过的面食，例如： <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 匹萨饼</li> <li>▪ 酥皮饼制的小吃</li> <li>▪ 奶酪小蛋糕</li> <li>▪ 水果馅饼</li> <li>▪ 吐司</li> <li>▪ 春卷</li> </ul>	▶ 为了得到松脆的底面，将食物放到排孔滴盘或烤架上。

\* 智能回炉程序的大约时间长度

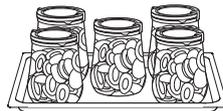
## 消毒、密封装瓶

可在为此准备的玻璃器皿中煮熟封瓶和消毒。仅可使用带盖及合适的橡胶密封圈、且闭合卡箍能稳固封闭的完好玻璃瓶。带螺纹或卡口的玻璃瓶无法消除压力，所以不可使用。



在烘烤室中最多可置放 5 个最大 1 升容积的玻璃瓶。始终使用同样大小的玻璃瓶。

- ▶ 将排孔滴盘推入第 2 层烤架层中。
- ▶ 在室温中将食物装入瓶中，若需要的话添加调味汁（例如糖、盐或醋）。
- ▶ 按生产厂家的说明封闭好玻璃瓶。
  
- ▶ 按照图示将玻璃瓶放在排孔滴盘上。不可相互触碰。
- ▶ 根据下表选择运行方式  和烤箱温度。
- ▶ 在设定中选择运行方式 **I→II**。
- ▶ 根据下表选择时间。
- ▶ 通过按下调整旋钮确认设定。
- ▶ 给定时间结束后，通过按下传感器按键  关闭设备。
- ▶ 将设备门打开置于卡住位置。
- ▶ 让玻璃瓶在烤箱内冷却。
- ▶ 取出玻璃瓶并检查其密封性。



🥬 蔬菜和水果						
胡萝卜		100 °C	否	1 h 30 min	2	
花椰菜		100 °C	否	1 h 30 min	2	
西兰花		100 °C	否	60 min	2	
豆子 <sup>1)</sup>		100 °C	否	1 h 15 min–1 h 30 min	2	
预先煮过的蘑菇		90 °C	否	20–30 min	2	
酸黄瓜		90 °C	否	30 min	2	
苹果		90 °C	否	30 min	2	
梨		90 °C	否	30 min	2	
杏		90 °C	否	30 min	2	
桃子		90 °C	否	30 min	2	
榲桲		90 °C	否	30 min	2	
李子		90 °C	否	30 min	2	
樱桃		80 °C	否	30 min	2	

▶ 将不锈钢烤盘推到排孔滴盘或烤架下。

<sup>1)</sup> ▶ 进行两次消毒，期间让玻璃器皿完全冷却。

## 适用范围

型号与铭牌上的前几位数字相符。此操作说明书适用于：

型号名称	型号	类型	度量衡单位系统
Comhair-Steam SL 60	23012	CSSLZ60	60-600
Comhair-Steam SL 60	23013	CSSLZ60Y	60-600
Comhair-Steam SL 60	23070	CSSL60H、CSSLZ60H	60-600
Comhair-Steam SL 60	23071	CSSL60HY、CSSLZ60HY	60-600

