



万能蒸烤箱

 使用前阅读说明书

OES mini easyStart

操作说明书 - 原件, ZHO

目录

1	easyStart 概览	4
1.1	使用 easyStart 进行操作 - 作为店长的您所必须知道的内容	4
1.2	触摸屏页的结构	6
2	通过 easyStart 烹制	9
2.1	烹调一种食材	9
2.2	同时开始烹调多种食材	11
2.3	先后开始烹调多种食材	13
2.4	提前中断烹调程序	15
3	通过 easyStart 清洁	16
3.1	半自动清洁冷炉腔	16
3.2	半自动清洁热炉腔	19
3.3	用 ConvoClean 系统清洗冷炉腔	22
3.4	用 ConvoClean 系统清洗热炉腔	24
4	在 easyStart 中的预定义烹制方案	26
4.1	肉类食材组	26
4.2	鱼类食材组	28
4.3	蔬菜食材组	29
4.4	配菜食材组	30
4.5	烘焙食材组	31
4.6	甜品食材组	32

1 easyStart 概览

1.1 使用 easyStart 进行操作 - 作为店长的您所必须知道的内容

关于 easyStart 操作手册

本 easyStart 操作说明书是万能蒸烤箱操作手册的补充内容。该手册用于以下目的：

- 将为您介绍使用 easyStart 进行工作的概览。
- 介绍触摸屏页面的结构。请利用这些说明，以便为您的员工解释触摸屏的使用。
- 分步解释员工使用 easyStart 时必须执行的工作。使用该说明对员工进行指导。

本章还会提示您关于万能蒸烤箱操作手册的其他说明书。

安全要求

您应指导您的员工安全地操作万能蒸烤箱。为此您要遵守万能蒸烤箱操作手册中“为了您的安全”一章中的提示。

easyStart 的各项功能

通过 Convotherm easyStart 您可以在触摸屏上选择预定义的烹制方案进行工作。这些烹制方案不能改动。

本操作说明书包含了经过实践检验的烹饪方案，参见章节 easyStart 中的预定义烹饪方案。

您可以同时多个托盘层格上通过不同的烹制方案烹制食材。系统监控所有的烹调过程并自动报告，什么时候可以将哪样食材取出。

easyStart 的访问通过密码保护，参见操作手册，章节触摸屏页面构造，段落设置。

通过 easyStart 进行个性化作业的前提条件

您的万能蒸烤箱必须按如下要求安装，以便您的员工可以使用它进行工作：

前提条件	要这样：
	参见操作手册
必须输入您所有的烹制方案并用符号进行标识。	▪ 创建烹制方案
所有用于同时烹制食材的烹制方案必须总结在一个产品组中。 该烹制方案必须在温度和烹调类型上相一致。	▪ 创建新的食材组 ▪ 将烹制方案保存到食材组/从食材组中删除

通过 easyStart 进行烹制的基本流程

通过 easyStart 烹调非常简单并且仅由 7 步构成：

步骤	方法	要这样：
1	接通万能蒸烤箱。 如果您之前那已经使用 easyStart 工作并且关闭了万能蒸烤箱，则应在 easyStart 模式中重新启动万能蒸烤箱。	参见操作手册中的说明： ▪ 打开和关闭万能蒸烤箱
2	选择食材组以及您的烹制方案。	▪ 烹调一种食材 页码 9 ▪ 同时开始烹调多种食材 页码 11 ▪ 先后开始烹调多种食材 页码 13
3	选择您想加料的托盘层。	
4	打开设备保护门。	参见操作手册中的说明： ▪ 安全打开和关闭设备保护门
5	为托盘层加料。	参见操作手册中的说明： ▪ 装入和取出烹制食材
6	关闭设备保护门。烹饪程序自动启动。	▪ 烹调一种食材 页码 9 ▪ 同时开始烹调多种食材 页码 11 ▪ 先后开始烹调多种食材 页码 13
7	一旦信号响起，则打开设备保护门并取出已经完成的产品。	参见操作手册中的说明： ▪ 安全打开和关闭设备保护门 ▪ 装入和取出烹制食材

平行烹调多种产品配料

您可以同时烹调若干批食材，或者是相同食材或者是同一食材组的不同食材（参见同时开始烹调多种产品 页码 11，参见先后开始烹制若干食材 页码 13）。适用以下规定：

- 一旦您打开设备保护门，为了将其他的配料装入烤箱，已经运行的烹调程序仍保持继续。一旦您重新关闭设备保护门，烹饪程序继续运行。打开设备保护门时的能量损失将被补偿。
- 您可以提前中断一种或多种产品配料的烹调程序，而不影响剩余的烹调程序（参见 提前中断烹调程序 页码 15）。

万能蒸烤箱的清洁和保养

请遵照操作手册中的清洁和保养计划对万能蒸烤箱进行清洁和保养。对您的员工进行相应的指导。

通过 easyStart 清洁的说明参见

- 半自动清洁冷炉腔 页码 16
- 半自动清洁热炉腔 页码 19
- 用 ConvoClean 系统清洗冷炉腔 页码 22
- 用 ConvoClean 系统清洗热炉腔 页码 24

可设定选项

为了确保 Convotherm easyStart 的使用更加安全可靠，可通过 easyTouch 的服务层面激活以下功能：

- SteamProtect:
该功能可对炉腔除湿。由此，在打开设备保护门时能够大大降低蒸汽/水蒸汽溢出量。先后启动烹制若干食材时或在烹制过程结束时，在重新为炉腔加料之前可使用该功能。
- SafeCoolDown:
使用该功能时，设备保护门在炉腔冷却期间在加料或清洁之前保持关闭，从而降低了在打开设备保护门时的烫伤危险。

1.2 触摸屏页的结构

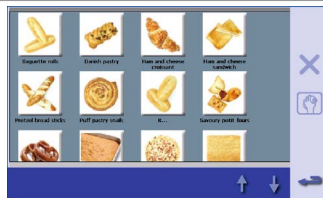
起始页：食材组页面

起始页上的按键具有以下含义和功能：

按键	含义	功能	图示
	食材组	选择食材组，例如：烘焙	
	中断	在本页不起作用	
	清洁	调取'清洁'页面。	
	离开此页	切换至 easyTouch	
	向下	向下滚动	
	向上	向上滚动	

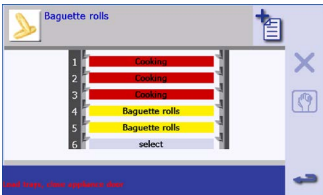
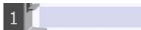
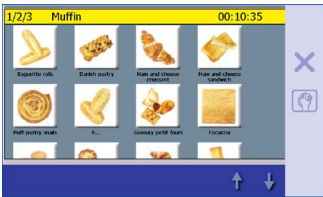
烹制方案页面

'烹制方案'页上的按键具有以下含义和功能：

按键	含义	功能	图示
	烹制方案	选择烹制方案，例如：小蛋糕	
	中断	在本页不起作用	
	清洁	在本页不起作用	
	离开此页	回到上一页	
	向下	向下滚动	
	向上	向上滚动	

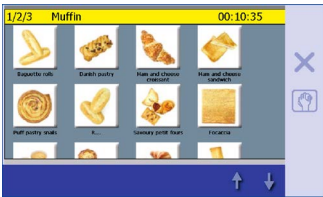
托盘层格选择页

'托盘层格选择'页上的按键具有以下含义和功能：

按键	含义	功能	图示
	烹制方案	已选定烹制方案，例如：长棍面包。	
	更多烹制方案	选择更多烹制方案。	
	中断	在本页不起作用	
	清洁	在本页不起作用	
	离开此页	取消选择并回到上一页	
	托盘层格未占用，灰色	托盘层格可供选择	
	托盘层格已选定，黄色	托盘层格已选择。	
	托盘层格已占用，红色	托盘层格已被占用并且烹制流程正在进行。	
	托盘层格空置，绿色	烹制流程完毕。	
	送入托盘，关闭设备保护门	操作人员信息和要求	

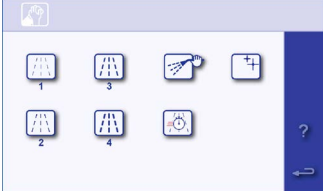
烹调流程页

'烹调流程'页上的按键具有以下含义和功能：

按键	含义	功能	图示
	烹制方案正在进行	- 显示正在进行的烹制方案的烹制流程，例如：小蛋糕 - 显示已占用托盘层格 - 剩余时间显示	
	烹制方案	选择常备的更多烹制方案	
	中断	禁用，在选定要取消的烹制方案时可用	
	清洁	在本页不起作用	
	向下	向下滚动	
	向上	向上滚动	

清洁页面

'清洁'页上的按键具有以下含义和功能：

按键	含义	功能	图示
	半自动清洁	启动半自动清洁。	
ConvoClean system		全自动清洁	
	清洁级 1 级： 轻微脏污	启动全自动清洁。	
	清洁级 2 级： 中等脏污	启动全自动清洁。	
	清洁级 3 级： 重度污渍	启动全自动清洁。	
	清洁级 4 级： 带 Glanz+ 的重度污渍	启动全自动清洁。	
	快速清洁： 极轻微污染	启动 10 分钟的全自动清洁。	
	CareStep: 中间清洁	启动带漂洗助剂 ConvoCare 的全自动清洁。	

2 通过 easyStart 烹制

2.1 烹调一种食材

热蒸汽/水蒸汽



热蒸汽和水蒸汽会造成烫伤

逸出的热蒸汽和水蒸汽可能会烫伤面部，手，脚和腿部等。

▶ 请依照安全打开烤箱门的说明来开启烤箱门，并且不得将头部伸入烤箱内。

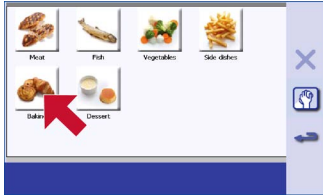
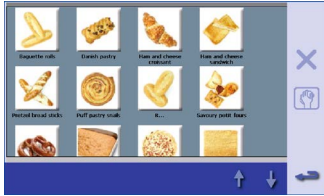
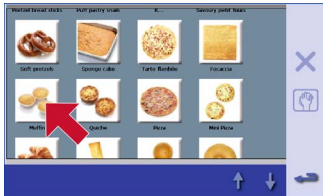
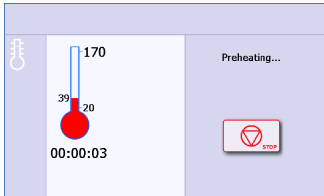
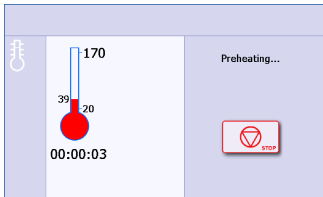
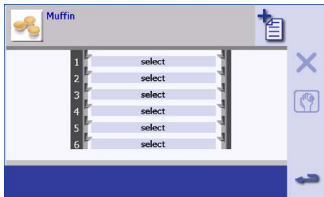
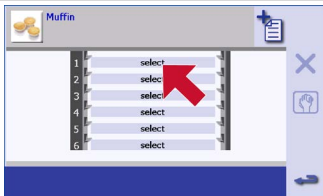
您的目标

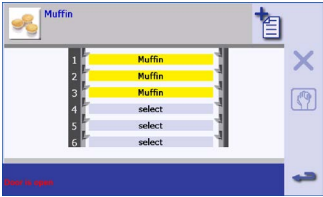
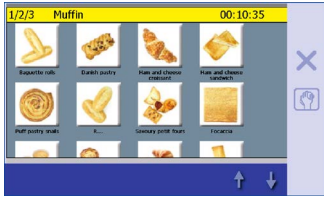
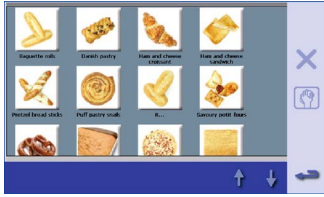
您希望在 3 个托盘层格中同时烹调您的产品。

烹调一种食材

您要这样操作：



步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
1	 选择您的食材组。	 显示'烹制方案'页面。
2	 选择您的烹制方案。	 如果需要，则对炉腔进行预热或冷却。
3	 请等待。	 显示'选择托盘层格'页。
4	 选择您想用所选烹制方案进行加料的托盘层格。	 已选定托盘层格并且显示加料请求。

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
5	 为选定的托盘层格加料并关闭设备保护门。	 开始烹制。 烹饪程序结束后会发出信号。
6	 打开设备保护门，取出完成的食材并且再次关闭设备保护门。	 显示'烹制方案'页面。

2.2 同时开始烹调多种食材

热蒸汽/水蒸汽



热蒸汽和水蒸汽会造成烫伤

逸出的热蒸汽和水蒸汽可能会烫伤面部，手，脚和腿部等。

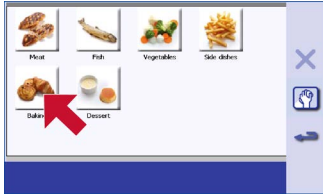
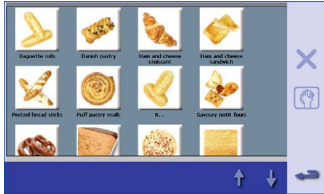
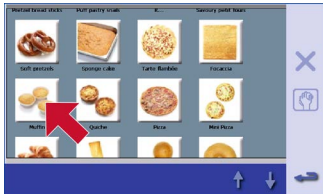
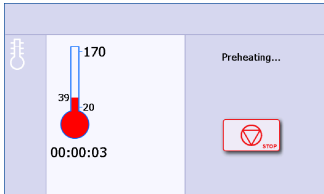
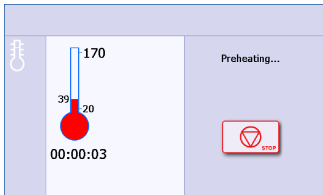
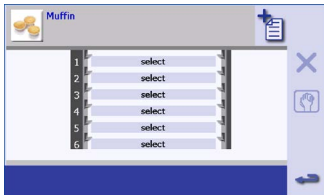
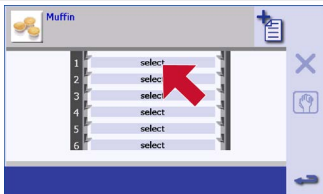
▶ 请依照安全打开烤箱门的说明来开启烤箱门，并且不得将头部伸入烤箱内。

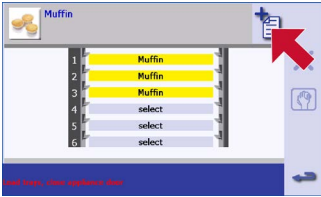
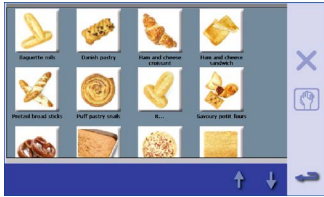
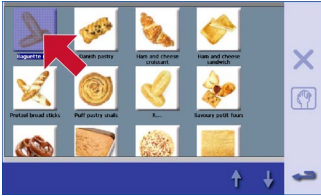
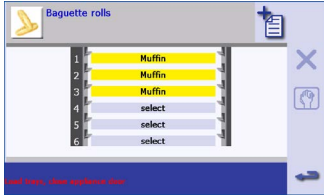
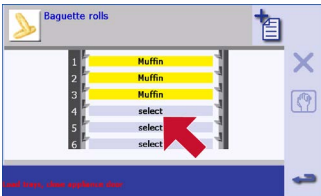
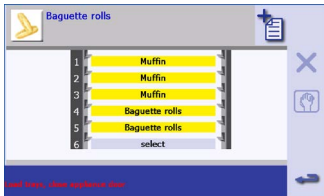
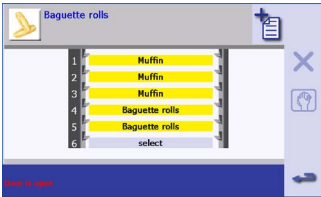
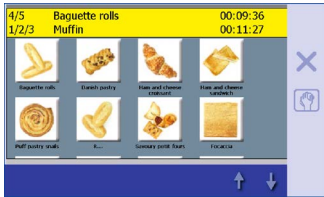
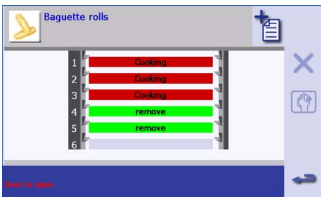
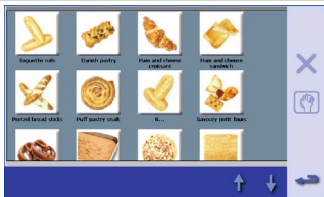
您的目标

您要同时在 3 个托盘层格中烹制一种食材，并且额外在另外的 2 个托盘层格中启动并烹制另一种食材。

同时开始烹调多种食材

您要这样操作：

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
1		
	选择您的食材组。	显示'烹制方案'页面。
2		
	选择您的烹制方案。	如果需要，则对炉腔进行预热或冷却。
3		
	请等待。	显示'选择托盘层格'页。
4		
	选择您想用所选烹制方案进行加料的托盘层格。	用黄色显示选定的托盘层格。

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
5		
	选择按键'更多烹制方案'。	将显示可供选择的烹制方案。
6		
	选择您的烹制方案。	显示'选择托盘层格'页。已选定的托盘层格标记为黄色。
7		
	选择您想用所选烹制方案进行加料的更多托盘层格。	用黄色表示新选择的托盘层格并且显示加料请求。
8		
	为选定的托盘层格填装相应的食材并关闭设备保护门。	开始烹制。 最短的烹饪程序结束后会发出信号。
9		
	打开设备保护门并取出完成的食材。信号响起，直至重新关闭设备保护门。关闭设备保护门。	继续烹制。 下一个烹饪程序结束后会发出信号。
10		
	打开设备保护门并取出完成的食材。信号响起，直至重新关闭设备保护门。关闭设备保护门。	显示'烹制方案'页面。

2.3 先后开始烹调多种食材

热蒸汽/水蒸汽



热蒸汽和水蒸汽会造成烫伤

逸出的热蒸汽和水蒸汽可能会烫伤面部，手，脚和腿部等。

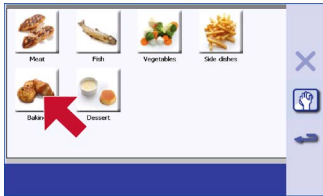
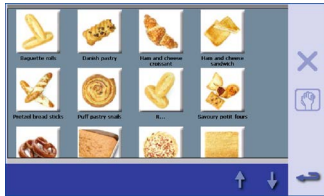
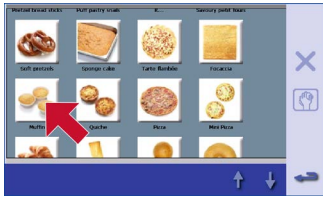
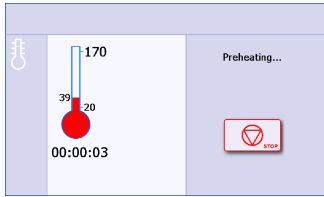
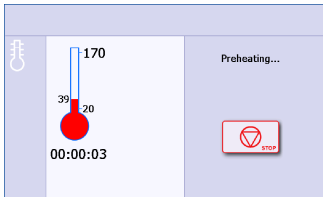
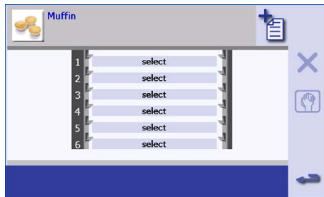
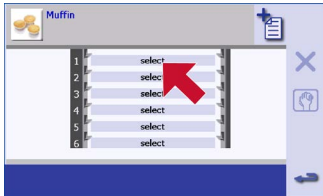
▶ 请依照安全打开烤箱门的说明来开启烤箱门，并且不得将头部伸入烤箱内。

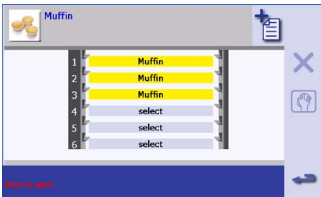
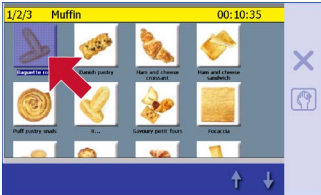
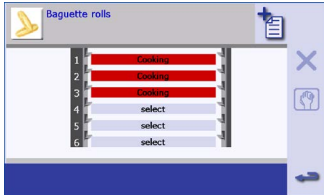
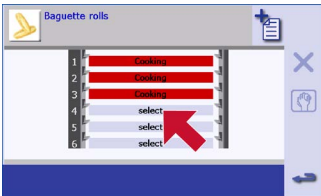
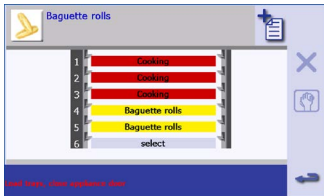
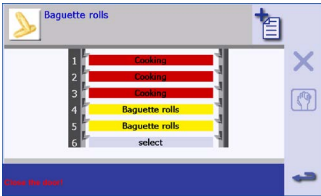
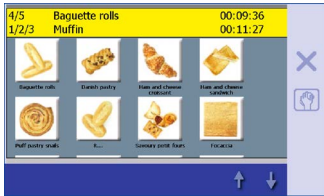
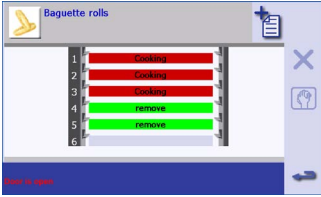
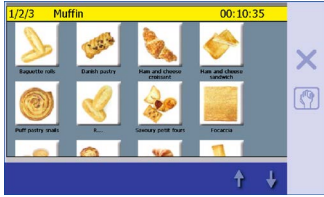
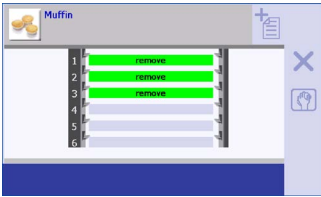
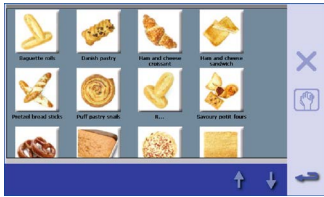
您的目标

您首先要在 3 个托盘层格中烹制一种食材，然后在另外的托盘层格中先后开始并烹制另一种食。

先后开始烹调多种食材

您要这样操作：

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
1	 选择您的食材组。	 显示'烹制方案'页面。
2	 选择您的烹制方案。	 如果需要，则对炉腔进行预热或冷却。
3	 请等待。	 显示'选择托盘层格'页。
4	 选择您想用所选烹制方案进行加料的托盘层格。	 用黄色显示选定的托盘层格。

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
5	 为选定的托盘层格加料并关闭设备保护门。	 开始烹制。第 1 烹调程序进行中。
6	 选择另外一个您想用来装满其他托盘层格的烹制方案。	 显示'选择托盘层格'页。用红色显示已经占用的托盘层格。
7	 选择您想用所选烹制方案进行加料的托盘层格。	 用黄色表示新选择的托盘层格并且显示加料请求。
8	 为选定的托盘层格加料并关闭设备保护门。	 继续第 1 个烹调程序的烹制。开始第 2 个烹调程序的烹制。第 1 个烹饪程序结束后会发出信号。
9	 打开设备保护门并取出第 1 个完成的产品。信号响起，直至重新关闭设备保护门。关闭设备保护门。	 第 2 烹调程序继续进行。第 2 个烹饪程序结束后会发出信号。
10	 打开设备保护门并取出完成的食材。信号响起，直至重新关闭设备保护门。关闭设备保护门。	 显示'烹制方案'页面。

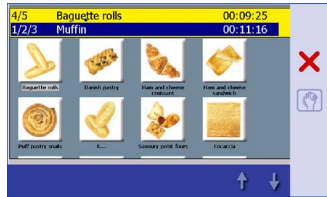
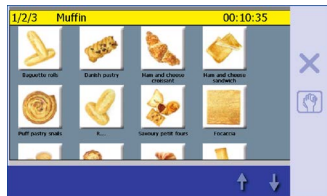
2.4 提前中断烹调程序

您的目标

您希望提前中断托盘层格 4 和 5 的烹调程序。

提前中断烹调程序

您要这样操作：

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
1	 选择一个您想中断其烹调程序的产品。	 用蓝色显示您已经选择烹调程序。
2	 在 5 秒钟之内选择按键'删除'。	 会询问您，是否真想中断烹调程序。
3	 确认中断烹调程序。	 其他烹调程序会继续烹调。

3 通过 easyStart 清洁

3.1 半自动清洁冷炉腔

与清洁剂接触



警告

可能导致烧伤或刺激皮肤，眼睛和呼吸道的危险

直接接触清洁剂 ConvoClean new 以及漂洗助剂 ConvoCare 时可能刺激皮肤，眼睛和呼吸道。直接接触清洁剂 ConvoClean forte 时可能灼伤皮肤，眼睛和呼吸道。

- ▷ 切勿吸入清洁剂和漂洗助剂的蒸汽和喷雾。
- ▷ 切勿让清洁剂和漂洗助剂与眼睛，皮肤和粘膜接触。
- ▷ 在炉腔温度高于 60°C 时请勿向其喷射清洁剂和漂洗助剂，否则可能导致腐蚀性或刺激性清洁剂蒸汽的大量产生。
- ▷ 佩戴个人防护装备。

前提条件

检查是否满足以下前提条件：

- 炉腔在最后一次运行后应冷却至温度<60°C。
- 所有食品均已移出炉腔。
- 所有的容器，托盘和炉栅以及其他附件均已移出炉腔。
- 必要时将较大的食物残留物从炉腔清理干净。
- 设备保护门已关闭。

所需的辅助工具

您需要以下辅助工具：

- 在喷雾瓶中的 ConvoClean new 或 ConvoClean forte 清洁剂

冲洗瓶的使用

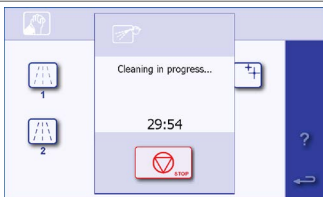
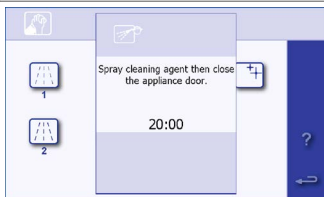
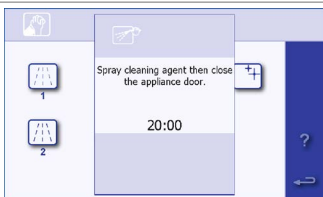
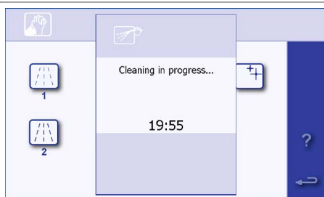
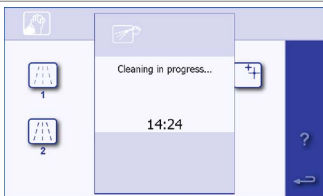
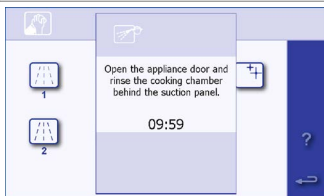
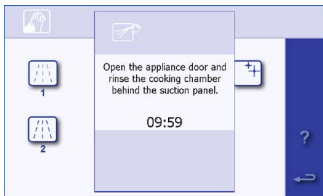
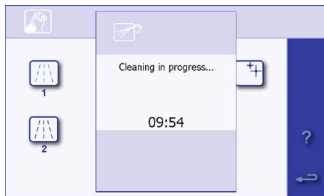
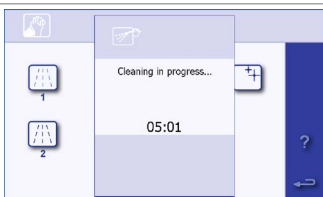
使用冲洗瓶时应务必注意以下要点：

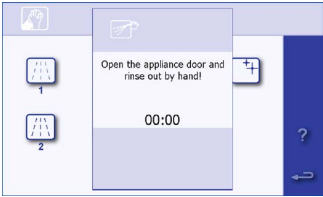
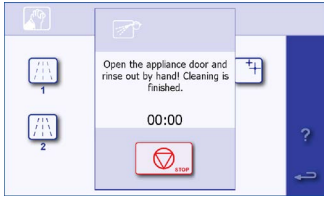
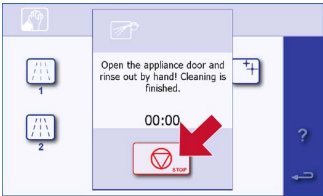
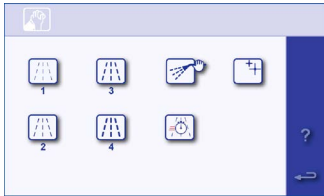
- 冲洗瓶在长时间不用时不可具备压力。缓慢旋转泵头，将压力释放。
- 每周冲洗冲洗瓶。
- 在每次使用后冲洗喷嘴，喷嘴延长件和喷嘴口。

半自动清洁冷炉腔

您要这样操作：



步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
	启动半自动清洁程序。	开始清洁。
3	 请等待。	 发出信号音。将要求用喷雾瓶向炉腔喷射并再次关闭设备保护门。
4	打开设备保护门并向炉腔，导风板及其后部区域，烤架和底板喷入喷雾瓶中的 ConvoClean new 或 ConvoClean forte 清洁剂。	
5	 关闭设备保护门。	 该程序自动继续运行。
6	 请等待。	 发出信号音。将要求冲洗加热装置并再次关闭设备保护门。
7	 打开设备保护门。 用水射流冲洗导风板及其后部区域并再次关闭设备保护门。	 该程序自动继续运行。
8		

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
	请等待。	发出信号音。要求您打开设备保护门并且通过水射流冲洗炉腔。
9		
	打开设备保护门。	再次要求您通过水射流冲洗炉腔。清洁完毕。
10		
	确认或等待 1 分钟。	显示'清洁'页面。
11	用水射彻底流冲洗炉腔，烤架和导风板以及后部区域。 也可用大量的水和软布彻底擦拭炉腔和配件。	
12	将设备保护门虚掩，以便将炉腔晾干。	该万能蒸烤箱在一段时间后自动进入节能模式。

3.2 半自动清洁热炉腔

与清洁剂接触



警告

可能导致烧伤或刺激皮肤，眼睛和呼吸道的危险

直接接触清洁剂 ConvoClean new 以及漂洗助剂 ConvoCare 时可能刺激皮肤，眼睛和呼吸道。直接接触清洁剂 ConvoClean forte 时可能灼伤皮肤，眼睛和呼吸道。

- ▷ 切勿吸入清洁剂和漂洗助剂的蒸汽和喷雾。
- ▷ 切勿让清洁剂和漂洗助剂与眼睛，皮肤和粘膜接触。
- ▷ 在炉腔温度高于 60°C 时请勿向其喷射清洁剂和漂洗助剂，否则可能导致腐蚀性或刺激性清洁剂蒸汽的大量产生。
- ▷ 佩戴个人防护装备。

前提条件

检查是否满足以下前提条件：

- 所有食品均已移出炉腔。
- 所有的容器，托盘和炉栅以及其他附件均已移出炉腔。
- 设备保护门已关闭。

所需的辅助工具

您需要以下辅助工具：

- 在喷雾瓶中的 ConvoClean new 或 ConvoClean forte 清洁剂

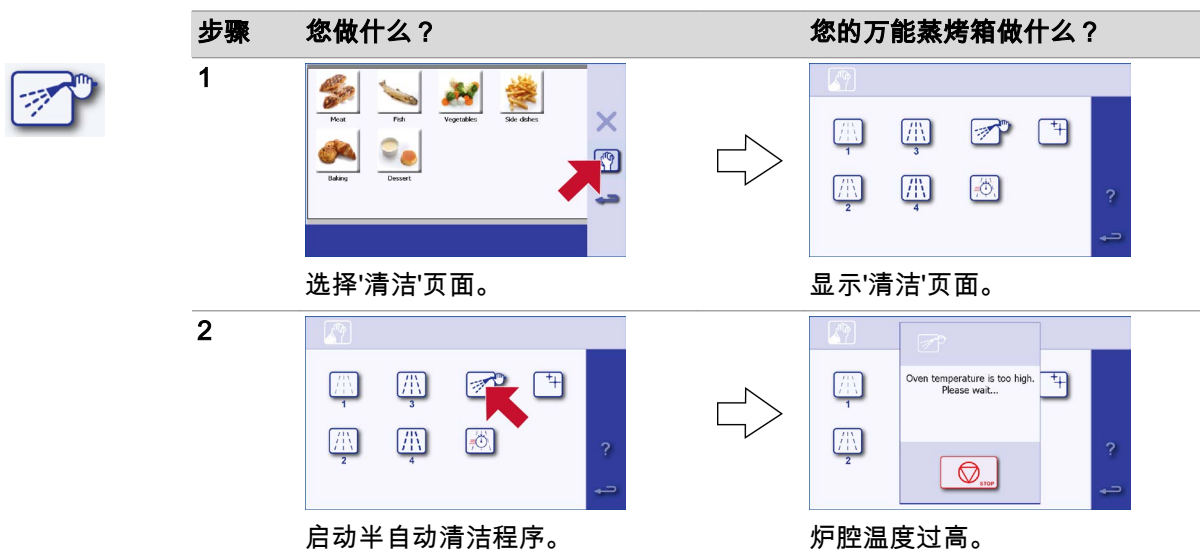
冲洗瓶的使用

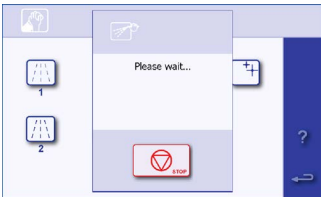
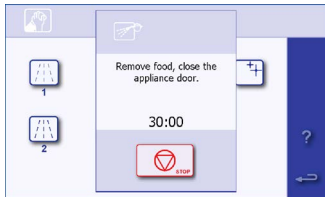
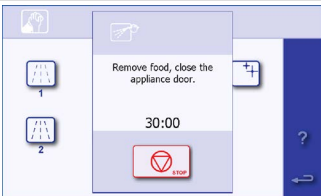
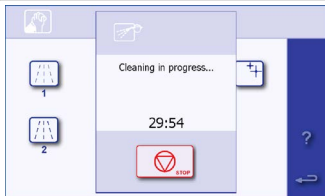
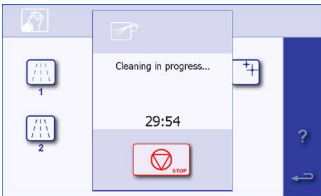
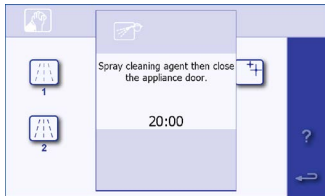
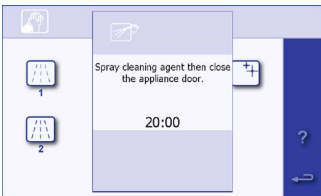
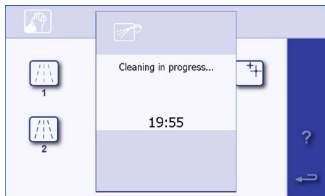
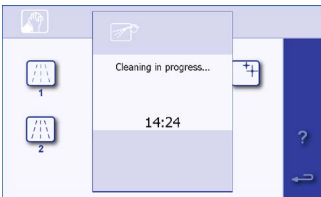
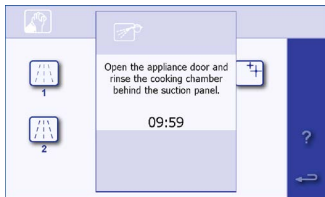
使用冲洗瓶时应务必注意以下要点：

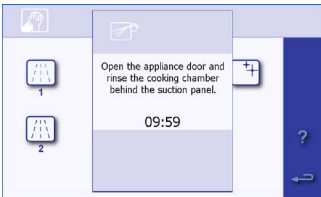
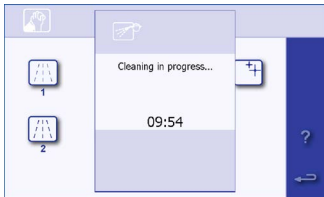
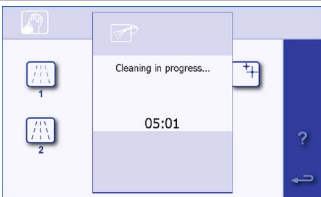
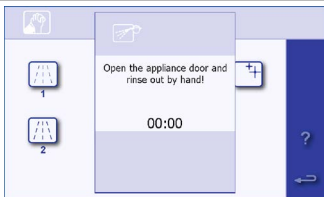
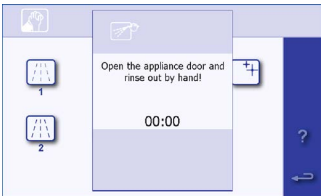
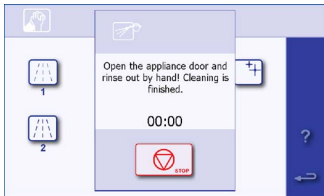
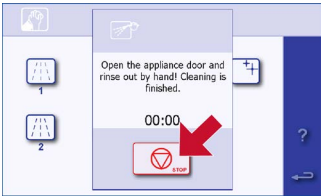
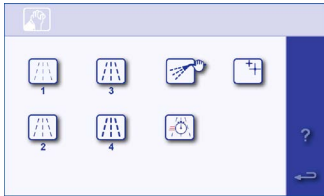
- 冲洗瓶在长时间不用时不可具备压力。缓慢旋转泵头，将压力释放。
- 每周冲洗冲洗瓶。
- 在每次使用后冲洗喷嘴，喷嘴延长件和喷嘴口。

半自动清洁热炉腔

您要这样操作：



步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
3	 在设备保护门关闭状态下等待，直至炉腔冷却为止。	 发出信号音。将要求取出食材并再次关闭设备保护门。
4	 必要时从冷却的炉腔中清除食品和较大的食物残留物。 关闭设备保护门。	 开始清洁。
5	 请等待。	 发出信号音。将要求用喷雾瓶向炉腔喷射并再次关闭设备保护门。
6	打开设备保护门并向炉腔，导风板及其后部区域，烤架和底板喷入喷雾瓶中的 ConvoClean new 或 ConvoClean forte 清洁剂。	
7	 关闭设备保护门。	 该程序自动继续运行。
8	 请等待。	 发出信号音。将要求冲洗加热装置并再次关闭设备保护门。

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
9	 打开设备保护门。 用水射流冲洗导风板及其后部区域并再次关闭设备保护门。	 该程序自动继续运行。
10	 请等待。	 发出信号音。要求您打开设备保护门并且通过水射流冲洗炉腔。
11	 打开设备保护门。	 再次要求您通过水射流冲洗炉腔。清洁完毕。
12	 确认或等待 1 分钟。	 显示'清洁'页面。
13	用水射彻底流冲洗炉腔，烤架和导风板以及后部区域。 也可用大量的水和软布彻底擦拭炉腔和配件。	
14	将设备保护门虚掩，以便将炉腔晾干。	该万能蒸烤箱在一段时间后自动进入节能模式。

3.3 用 ConvoClean 系统清洗冷炉腔

前提条件

检查是否满足以下前提条件：

- 炉腔在最后一次运行后应冷却至温度<60°C。
- 所有食品均已移出炉腔。
- 所有的容器，托盘和炉栅以及其他附件均已移出炉腔。
- 清洁剂和冲洗剂液位已达到。
- 设备保护门已关闭。

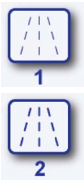
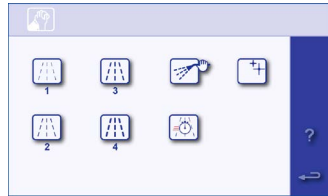
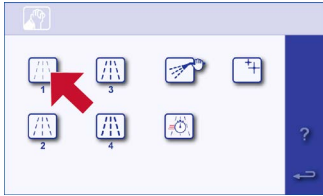
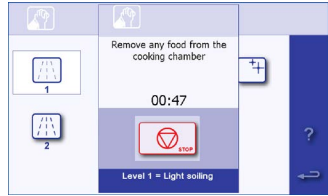
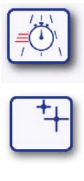
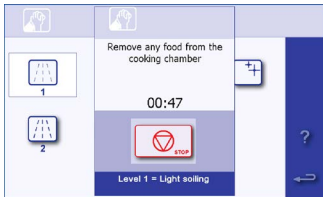
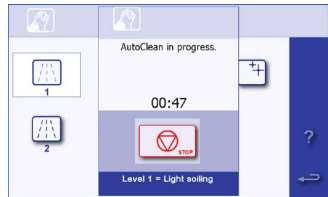
所需的辅助工具

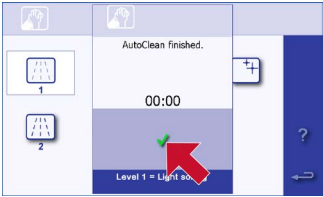
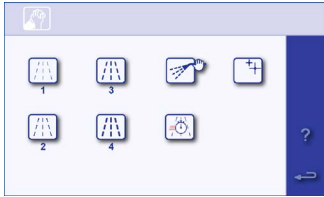
您需要以下辅助工具：

- 红色标签桶中的 ConvoClean forte 清洁剂
- 绿色标签桶中的 ConvoCare 漂洗助剂

用 ConvoClean 系统清洗冷炉腔

您要这样操作：

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
1	  选择'清洁'页面。	 显示'清洁'页面。
2	  在所需的清洁级中启动 ConvoClean 系统。	 要求您检查炉腔内的东西并且已经将可能存在的食物移出。
3	  打开设备保护门。 必要时从炉腔中清除食品和较大的食物残留物。 将旋转喷嘴转到炉腔盖板上 1 次，以检查其是否移动灵活。 关闭设备保护门。	 万能蒸烤箱开始全自动清洗。 警告： 任何情况下部的中断这个过程。 不要打开设备保护门。

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
4	 清洁完毕。 确认。	 显示'清洁'页面。 该万能蒸烤箱在一段时间后自动 进入节能模式。

3.4 用 ConvoClean 系统清洗热炉腔

前提条件

检查是否满足以下前提条件：

- 所有食品均已移出炉腔。
- 所有的容器，托盘和炉栅以及其他附件均已移出炉腔。
- 清洁剂和冲洗剂液位已达到。
- 设备保护门已关闭。

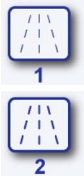
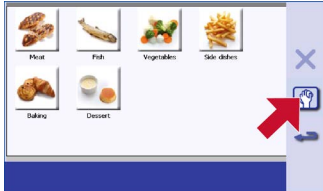
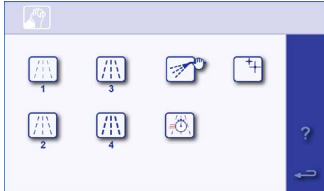
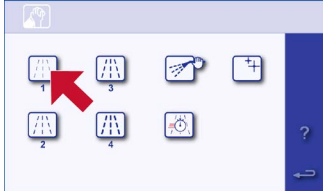
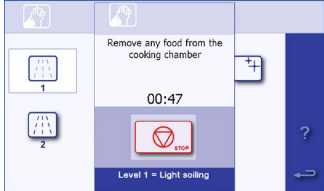
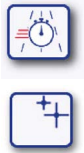
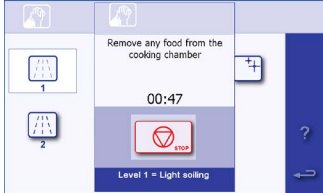
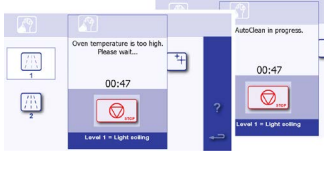
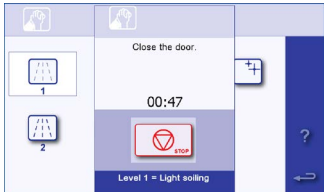
所需的辅助工具

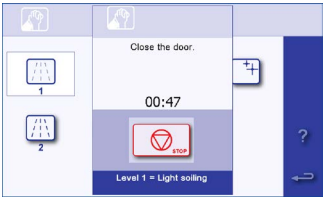
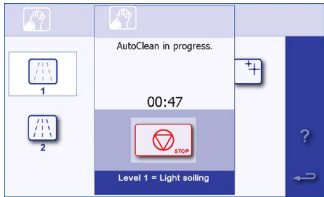
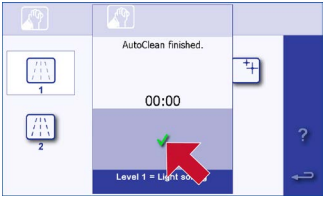
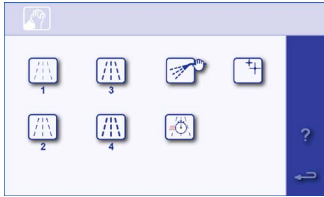
您需要以下辅助工具：

- 红色标签桶中的 ConvoClean forte 清洁剂
- 绿色标签桶中的 ConvoCare 漂洗剂

用 ConvoClean 系统清洗热炉腔

您要这样操作：

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
1	  选择'清洁'页面。	 显示'清洁'页面。
2	  在所需的清洁级中启动 ConvoClean 系统。	 要求您检查炉腔内的东西并且已经将可能存在的食物移出。
3	  打开设备保护门。 炉腔很热！ 直接重新关闭设备保护门并且不可将手伸入灼热的炉腔中。	 启动开始冷却。将交替显示清洁程序激活，但是炉腔中的温度仍然过高。
4	 在设备保护门关闭状态下等待，直至炉腔冷却为止。	 发出信号音。要求您关闭设备保护门。

步骤	您做什么？	您的万能蒸烤箱做什么？
5	 打开设备保护门。 必要时从冷却的炉腔中清除食品 和较大的食物残留物。 将旋转喷嘴转到炉腔盖板上 1 次，以检查其是否移动灵活。 关闭设备保护门。	 万能蒸烤箱开始全自动清洗。 警告： 任何情况下部的中断这个过程。 不要打开设备保护门。
6	 清洁完毕。 确认。	 显示'清洁'页面。 该万能蒸烤箱在一段时间后自动 进入节能模式。

4 在 easyStart 中的预定义烹制方案

在 6 个预配置的食材组中实践过的烹制方案

为了能够可靠，安全地进行烹制，您使用 easyTouch 的食谱，也可使用在 easyStart 中经过验证的分为 6 个预配置食材组的烹制方案。

- 肉类
- 鱼肉
- 蔬菜
- 配菜
- 烘焙
- 甜品

这些食谱也为您开发自己的烹制方案提供建议和灵感。

4.1 肉类食材组

肉类食材组烹制方案

'肉类'食材组经过验证的烹制方案：

产品			每个 GN 1/1 托盘 的量*	状态	附件
蒸香肠		85°C	24 个，各 50 克	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸咸肉		85°C	8 个，各 150 克	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸肉丸		85°C	18 个，各 50 克	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸鸡胸脯		85°C	12 个，各 90 克	新鲜	65 mm GN，冲孔
煎肉夹馍		210°C	16 个，各 35 克	新鲜	烤架，预热
煎肉碎		210°C	15 个，各 120 克	新鲜	黑色托盘
煎肉丸		210°C	18 个，各 30 克	新鲜	黑色托盘
烤肉		210°C	750 g	新鲜	黑色托盘
烤鸡胸脯		235°C	6 个，各 150 克	新鲜	烤架，预热
煎小牛肉火腿卷		210°C	8 个，各 65 克	新鲜	黑色托盘
烤肠		210°C	9 个，各 100 克	新鲜	烤架，预热
煎熏肉		210°C	14 片	新鲜	黑色托盘
烤猪排		235°C	6 个，各 200 克	新鲜	烤架，预热
烤牛排		235°C	6 个，各 200 克	新鲜	烤架，预热
烤鸡肉		210°C	12 个，各 110 克	新鲜	油炸篮
煎肉串		235°C	6 个，各 250 克	新鲜	烤架，预热
煎排骨		210°C	1.5 kg	新鲜，预烹制	油炸篮
烤羊排		235°C	9 个，各 120 克	新鲜	烤架，预热
烤蓝带鸡排		210°C	6 个，各 150 克	冷冻	黑色托盘
煎猪排		210°C	6 个，各 190 克	冷冻	黑色托盘

4 在 easyStart 中的预定义烹制方案

煎小牛肉片		210°C	9 个，各 90 克	新鲜	黑色托盘
烤鸡肉串		210°C	6 个，各 180 克	新鲜	烤架，预热
煎鸡块		210°C	1 kg	冷冻	油炸篮
煎鸡翅		210°C	1 kg	冷冻	油炸篮

*) 托盘的规格和最大数目参见章节'托板层选项'。

4.2 鱼类食材组

鱼类食材组烹制方案

'鱼类'食材组经过验证的烹制方案：

产品			每个 GN 1/1 托盘 的量*	状态	附件
真空低温慢煮鱼肉		45°C	12 个，各 120 克	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸三文鱼		80°C	12 个，各 120 克	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸比目鱼卷		80°C	20 个，各 30 克	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸小虾		80°C	1.5 kg	新鲜，预烹制	65 mm GN，冲孔
蒸鱼段		80°C	30 个，各 40 克	冷冻	65 mm GN，冲孔
蒸贻贝		80°C	1.5 kg	新鲜	65 mm GN，冲孔
烤三文鱼		210°C	6 个，各 120 克	新鲜	烤架，预热
烤鱿鱼圈		210°C	800 g	冷冻	油炸篮
烤鱼		210°C	8 个，各 75 克	冷冻	黑色托盘
烤鱼段		210°C	800 g	冷冻	油炸篮
烤鱼饼		210°C	15 个，各 80 克	冷冻	油炸篮
烤鱼排		210°C	24 个，各 35 克	冷冻	黑色托盘
烤扇贝		210°C	20 个，各 30 克	新鲜	烤架，预热
烤金枪鱼		210°C	6 个，各 150 克	新鲜	烤架，预热
煎大虾		210°C	20 个，各 40 克	新鲜	黑色托盘
烤虾串		210°C	6 个，各 40 克	新鲜	烤架，预热
煎梭鲈		210°C	6 个，各 125 克	新鲜	黑色托盘
煎鳎鱼		210°C	3 个，各 330 克	新鲜	黑色托盘

*) 托盘的规格和最大数目参见章节'托板层选项'。

4.3 蔬菜食材组

蔬菜食材组烹制方案

经过验证的'蔬菜'食材组烹制方案：

产品			每个 GN 1/1 托盘 的量*	状态	附件
蒸菠菜叶		99°C	600 g	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸西兰花		100°C	1.5 kg	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸花菜		100°C	2 kg	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸甘蓝		100°C	2 kg	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸青豆		100°C	2 kg	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸冷冻蔬菜		100°C	2 kg	冷冻	65 mm GN，冲孔
蒸荷兰豆		100°C	1.5 kg	冷冻	65 mm GN，冲孔
蒸豌豆		100°C	1.5 kg	冷冻	65 mm GN，冲孔
蒸萝卜		100°C	2 kg	新鲜，切块	65 mm GN，冲孔
蒸蔬菜		100°C	1.5 kg	冷冻	65 mm GN，冲孔
蒸白芦笋		100°C	1.5 kg	冷冻	65 mm GN，冲孔
烤绿芦笋		210°C	750 g	新鲜	烤架，预热
烤香菇		210°C	35 个	新鲜，切开两半	油炸篮
煎花菜		210°C	1.5 kg	新鲜	黑色托盘
烤茴香		210°C	2 个	新鲜，切 0.5 cm 薄片	烤架，预热
烤开胃菜		210°C	750 g	新鲜	烤架，预热
烤玉米棒		180°C	12 个	融化	油炸篮
烤南瓜		180°C	750 g	新鲜，切 1 厘米块	黑色托盘
烤洋葱		180°C	18 个	新鲜，切开两半	烤架，预热

*) 托盘的规格和最大数目参见章节'托板层选项'。

4.4 配菜食材组

配菜食材组烹制方案

经过验证的'配菜'食材组烹制方案：

产品			每个 GN 1/1 托盘 的量*	状态	附件
烤洋葱圈		210°C	800 g	冷冻	油炸篮
烤墨西哥胡椒奶酪		210°C	1 kg	冷冻	油炸篮
烤楔型土豆		210°C	1 kg	冷冻	油炸篮
烤土豆煎饼		210°C	28 个，各 30 克	冷冻	油炸篮
烤奶酪条		210°C	32 个，各 27 克	冷冻	油炸篮
烤薯条		210°C	750 g	冷冻	油炸篮
煎土豆		210°C	1.5 kg	新鲜，预烹制	黑色托盘
烤土豆		210°C	40 个，各 20 克	冷冻	黑色托盘
烤小春卷		210°C	40 个，各 15 克	冷冻	油炸篮
烤时蔬肉饼		210°C	8 个，各 65 克	冷冻	油炸篮
蒸土豆圆子		95°C	16 个，各 90 克	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸鸡蛋面疙瘩		95°C	2 kg	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸面条		95°C	1 kg	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸饺子		95°C	16 个，各 90 克	冷冻	65 mm GN，冲孔
蒸馄饨		100°C	15 个，各 85 克	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸薯角		100°C	2 kg	新鲜	65 mm GN，冲孔
蒸印度香米		100°C	2 kg	冷冻，熟食	65 mm GN
蒸汤团		100°C	2 kg	冷冻	65 mm GN，冲孔
蒸谷米		100°C	2 kg	冷冻，熟食	65 mm GN
蒸干小麦		100°C	750 g 和 1.5 l	新鲜	65 mm GN
蒸古斯米		100°C	750 g 和 750 ml	新鲜	65 mm GN
焗烤土豆		190°C	15 个，各 110 克	新鲜，预烹制	黑色托盘
烤德国面疙瘩		190°C	2 kg	新鲜	40 mm GN
煎迷迭香土豆		190°C	1.5 kg	新鲜，土豆切开两半	黑色托盘

*) 托盘的规格和最大数目参见章节'托板层选项'。

4.5 烘焙食材组

烘焙食材组烹制方案

经过验证的'烘焙'食材组烹制方案：

产品			每个 GN 1/1 托盘 的量*	状态	附件
小面包		170°C	12 个，各 35 克	冷冻，预烘焙，无色	黑色托盘
羊角面包		170°C	8 个，各 55 克	冷冻，预烹制	黑色托盘
长棍面包，小面包		170°C	9 个，各 85 克	冷冻，预烘焙，无色	黑色托盘
小蛋糕		170°C	15 个，各 80 克	冷冻，烘焙完成	黑色托盘
油酥点心		170°C	9 个，各 95 克	冷冻，预烹制	黑色托盘
酥油饼		170°C	8 个，各 120 克	冷冻，预烹制	黑色托盘
小糕点		170°C	18 个	冷冻	黑色托盘
意式薄饼		170°C	1 个，各 800 克	冷冻，烘焙完成	黑色托盘
百吉饼		170°C	8 个，各 75 克	冷冻，烘焙完成	黑色托盘
夏巴塔面包		170°C	3 个，各 300 克	冷冻，烘焙完成	黑色托盘
火腿奶酪羊角面包		170°C	8 个，各 110 克	冷冻，预烹制	黑色托盘
乳蛋饼		170°C	6 个，各 180 克	冷冻，烘焙完成	黑色托盘
火腿奶酪三明治		170°C	8 个	新鲜	黑色托盘
奶油糕点		170°C	8 个，各 130 克	新鲜	黑色托盘
椒盐脆饼面包棒		155°C	8 个，各 100 克	冷冻，预烹制	黑色托盘
椒盐卷饼		155°C	6 个，各 100 克	冷冻，预烹制	黑色托盘
小披萨		200°C	15 个	冷冻，预烘焙，无色	黑色托盘
披萨		200°C	2 个，各 400 克	冷冻，预烘焙，无色	黑色托盘
烧糕		200°C	2 个，各 260 克	冷冻，预烘焙，无色	黑色托盘
饼干		200°C	750 g	新鲜	20 mm GN

*) 托盘的规格和最大数目参见章节'托板层选项'。

4.6 甜品食材组

甜品食材组烹制方案

经过验证的'甜品'食材组烹制方案：

产品			每个 GN 1/1 托盘 的量*	状态	附件
烤熔岩蛋糕		150°C	10 个，各 100 克	冷冻	黑色托盘
烤苹果		150°C	12 个，各 200 克	新鲜	黑色托盘
烤苹果圈		200°C	20 个，各 830 克	冷冻	油炸篮
烤苹果饼		200°C	2 个，各 400 克	新鲜	黑色托盘
烤香草蛋糕		200°C	20 个，各 15 克	新鲜	黑色托盘
烤葡萄干饼		170°C	2 kg	冷冻	65 mm GN
烤煎饼		170°C	8 个，各 85 克	冷冻	黑色托盘
烤法式吐司		170°C	8 个	新鲜	黑色托盘
烤布朗尼		170°C	1 kg	新鲜	20 mm GN
烤松饼		170°C	8 个，各 90 克	冷冻	油炸篮
烤奶油脆蛋糕		170°C	16 个，各 100 克	新鲜	黑色托盘
烤李子		170°C	1 kg	新鲜	黑色托盘
蒸焦糖布丁		80°C	15 个，各 80 毫 升	新鲜	65 mm GN，冲 孔
蒸奶油布丁		80°C	15 个，各 80 毫 升	新鲜	65 mm GN，冲 孔
蒸面包布丁		80°C	15 个，各 65 克	新鲜	65 mm GN，冲 孔
蒸胚芽饺子		80°C	6 个，各 170 克	冷冻	65 mm GN，冲 孔
蒸杏肉圆子		80°C	25 个，各 50 克	冷冻	65 mm GN，冲 孔

*) 托盘的规格和最大数目参见章节'托板层选项'。

万能蒸烤箱 OES mini easyStart

Serial no.

Item no.

Order no.

Additional technical documentation can be found in the download center at :
www.convotherm.com



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare® aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes **Cleveland™**, **Convotherm®**, **Delfield®**, **fitkitchenSM**, **Frymaster®**, **Garland®**, **Kolpak®**, **Lincoln™**, **Manitowoc®**, **Merco®**, **Merrychef®** and **Multiplex®**.

Bringing innovation to the table • welbilt.com