

EasyCook (轻松烹饪)

Comair XSL | XSLP

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
面食	4
馅饼和匹萨	8
烤饼和酥皮烤饼	9
肉类	10
土豆	14
家禽	14
鱼类和海鲜	15
果实和水果	15
蘑菇	16
智能烘焙程序	17
消毒、密封装瓶	22





EasyCook (轻松烹饪)




符号说明

-  运行方式
-  美食指南
-  中心温度
-  烘烤室温度
-  温度阶梯

-  预热直至达到烘烤室温度
-  持续时间
-  烤架层
-  配件

运行方式

-  上/下火
-  上/下火, 湿润
-  热空气
-  湿热空气

-  PizzaPlus
-  烧烤
-  热风循环烧烤

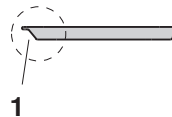
美食指南

-  智能烘焙程序
-  文火软烤

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

🍞 面食				🌡️/	🔥↑	↔️	📦	🍪
面包	在第 1 层烘烤			190–210 °C	是	30–50 min	2	
	在第 2 层烘烤			180–200 °C		35–50 min	1+3	
	智能烘焙程序		 		否		2	
辫子面包	在第 1 层烘烤			180–200 °C	是	25–50 min	2	
	在第 2 层烘烤			170–190 °C			1+3	
	智能烘焙程序		 		否		2	
小面包	在第 1 层烘烤			200–220 °C	是	20–30 min	2	
	在第 2 层烘烤			180–200 °C			1+3	
	智能烘焙程序		 		否		2 1+3	
甜味小烤饼	巴塞尔蜂蜜蛋糕	烘烤			是	15–25 min	2	
甜味小烤饼	杏仁巧克力饼干	在第 1 层烘烤			是	8–15 min	2	
		在第 2 层烘烤					140–160 °C	
甜味小烤饼	茴香饼干	在第 1 层烘烤			是	18–25 min	2	
		在第 2 层烘烤				120–130 °C	20–30 min	
甜味小烤饼	奶油卷、奶油夹心饼	烘烤			是	20–35 min	2	
甜味小烤饼	米兰柠檬饼	在第 1 层烘烤			是	10–16 min	2	
		在第 2 层烘烤					150–160 °C	
甜味小烤饼	马克洛尼小饼干	烘烤			是	8–15 min	2	

🍞 面食									
甜味小烤饼	小淘气饼干	在第 1 层烘烤			160–170 °C	是	10–16 min	2	
		在第 2 层烘烤			150–160 °C			1+3	
甜味小烤饼	桂香星形饼干	在第 1 层烘烤			150–170 °C	是	8–15 min	2	
		在第 2 层烘烤			140–160 °C			1+3	
甜味小烤饼	发酵糕饼	烘烤			170–190 °C	是	15–30 min	2	
		智能烘焙程序				否		2	
咸味小烤饼	新鲜开胃小吃	在第 1 层烘烤			190–200 °C	是	7–15 min	2	
		在第 2 层烘烤			170–190 °C		10–20 min	1+3	
		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	
		烘烤			4	是 ¹⁾	2.5–4 min		
咸味小烤饼	发酵糕饼	烘烤			170–190 °C	是	15–30 min	2	
		智能烘焙程序				否		2	
咸味小烤饼	蒜香面包	烘烤			200–220 °C	是	5–10 min	2	
		烘烤			4	是 ¹⁾	2–4 min		
咸味小烤饼	夏威夷吐司	烘烤			200–220 °C	是	15–22 min		

¹⁾ ▶ 将烤箱预热 3 分钟。

































设定

🍞 面食									
千层饼	果仁饼	烘烤			170–190 °C	是	15–25 min	2	
千层饼	火腿牛角酥	烘烤			170–190 °C	是	15–25 min	2	
奶油饼干	肉卷	在第 1 层烘烤			170–190 °C	是	6–12 min	2	
		在第 2 层烘烤			160–180 °C				
奶油饼干	圆形大蛋糕	烘烤			170–190 °C		25–40 min	2	
圆形大蛋糕	林兹蛋糕	烘烤			170–180 °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			170–190 °C	是	25–40 min	2	
圆形大蛋糕	日式蛋糕底	在第 1 层烘烤			140–160 °C	是	20–35 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		
蛋糕	平板蛋糕	烘烤			180–190 °C	是	18–30 min	2	
蛋糕	琉森姜饼	烘烤			170–180 °C	是	50 min–1 h 10 min	2	
奶油圆蛋糕	发面制作的奶油圆蛋糕	烘烤			170–190 °C	是	30–45 min	1	
奶油圆蛋糕	面糊制作的奶油圆蛋糕	烘烤			150–170 °C	是	50 min–1 h 10 min	1	
		智能烘焙程序							
发酵糕饼	奶油圆蛋糕	烘烤			170–190 °C	是	30–45 min	1	
发酵糕饼	德式发酵面包圈	烘烤			170–190 °C	是	30–45 min	2	
		智能烘焙程序		 			否		






























🍞 面食									
发酵糕饼	小烤饼	烘烤			170–190 °C	是	15–30 min	2	
		智能烘焙程序		 		否		2 1+3	
发酵糕饼	玫瑰形酥皮卷	烘烤			170–190 °C	是	25–45 min	2	
		智能烘焙程序		 		否			
发酵糕饼	俄式辫子面包	烘烤			170–190 °C	是	30–45 min	2	
		智能烘焙程序		 		否			
苹果馅饼		烘烤			180–200 °C	是	30–45 min	2	
无酵油面	脆饼	烘烤			190–200 °C	是	15–22 min	2	
无酵油面	水果脆饼	烘烤			180–190 °C		40–55 min		
		烘烤			170–180 °C				
蛋白脆饼	日式蛋糕底	在第 1 层烘烤			140–160 °C	是	20–35 min	2	
		在第 2 层烘烤			130–150 °C			1+3	
蛋白脆饼	小烤饼 ¹⁾	烘烤			90–110 °C	是	40 min–1 h 10 min	2	

¹⁾ ▶ 烤成以后应隔夜放置以便干燥。

设定



































馅饼和匹萨								
水果馅饼	烘烤 ¹⁾			170–190 °C	是	35–50 min	2	
	烘烤 ¹⁾			190–210 °C				
	智能烘焙程序		 					
辣味馅饼	烘烤			170–190 °C	是	35–50 min	2	
	烘烤			180–200 °C				
	智能烘焙程序		 					
奶酪馅饼	烘烤			170–190 °C	是	35–50 min	2	
	烘烤			180–200 °C				
	智能烘焙程序		  					
新鲜匹萨饼	烘烤			190–220 °C	是	15–25 min	2	
	烘烤							18–25 min
	智能烘焙程序		 		否			

¹⁾ ► 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。

🍪 烤饼和酥皮烤饼								
酥皮烤鱼	煨制			180–200 °C	是	30–50 min	2	
	智能烘焙程序		 		否			
奶油烤蔬菜	煨制			180–200 °C	是	35–55 min	2	
	智能烘焙程序		 		否			
土豆烤饼	煨制			180–200 °C	是	40–60 min	2	
	智能烘焙程序		 		否			
意大利干层面	煨制			190–210 °C	是	30–50 min	2	
	智能烘焙程序		 		否			
木莎卡	煨制			190–210 °C	是	30–45 min	2	
	智能烘焙程序		 		否			
甜饼	烘烤			180–200 °C	是	30–50 min	2	

► 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

设定

肉类					°C					
小牛肉	臀尖/腰子	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	
小牛肉	小牛排	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	
小牛肉	小牛颈肉	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	
小牛肉	小牛肩肉	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	
		烤肉 ¹⁾			190-210 °C	是	1 h-1 h 30 min			
		智能烘焙程序 ¹⁾		  			否			
小牛肉	小牛胸肉卷	焖 ¹⁾				190-210 °C	是	1 h-2 h	2	
小牛肉	烤小牛肉	罗马锅				200-220 °C	否	1 h 15 min-1 h 35 min	1	
		智能烘焙程序 ¹⁾		  					2	
牛肉	臀尖/腰子	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	

¹⁾ ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。
































肉类					Λ °C			↔		
牛肉	牛扒	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	
		低温烤制 ¹⁾			53-57 °C	80-90 °C		2 h-3 h		
牛肉	牛里脊, 烤牛肉	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	
		烤肉 ²⁾			53-57 °C	200-220 °C	是	30-50 min		 3)
		低温烤制 ¹⁾				80-90 °C	否	2 h-3 h 30 min		
牛肉	牛肩肉	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	
		烤肉 ¹⁾				180-200 °C	是	1 h 5 min-1 h 30 min		
		智能烘焙程序 ¹⁾		 				否		
牛肉	牛肩胛肉	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	
牛肉	烤牛肉	罗马锅				200-220 °C	否	1 h 15 min-1 h 35 min	1	
		智能烘焙程序 ¹⁾		 					2	

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) ▶ 将蛋糕盘推入烤架下第 1 烤架层中。

设定

肉类					°C			↔		
牛肉	牛排	罗马锅				200–220 °C	否	50 min–1 h 10 min	1	
猪肉	臀尖/腰子	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	
		低温烤制 ¹⁾			65 °C	90–100 °C		2 h–3 h 30 min		
猪肉	酥皮里脊肉	烘烤				200–210 °C	是	25–35 min	2	
猪肉	猪颈肉	软烤煎制 ¹⁾		 			否		2	
		烤肉 ¹⁾				190–210 °C	是	1 h–1 h 30 min		
		智能烘焙程序 ¹⁾		 			否			
猪肉	猪肩肉	烤肉 ¹⁾				180–220 °C	是	1 h–1 h 30 min	2	
		智能烘焙程序 ¹⁾		 			否			
猪肉	烤猪肉	罗马锅				200–220 °C	否	1 h 15 min–1 h 35 min	1	
		智能烘焙程序 ¹⁾		 					2	
猪肉	猪扒	烧烤 ²⁾				5	是 ³⁾	10–16 min ⁴⁾	3	 ⁵⁾


























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⁾ ▶ 将烤箱预热 3 分钟。
















⁴⁾ ▶ 烤制一半时间后将其翻转。

⁵⁾ ▶ 将蛋糕盘推入烤架下第 2 烤架层中。












肉类					°C			↔		
羊腿	软烤煎制 ¹⁾						否		2	
	烤肉 ²⁾					200–220 °C	是	1 h–1 h 40 min		 ³⁾
	智能烘焙程序 ¹⁾							否		
肉类	烤肠	烧烤 ²⁾				4	是 ⁴⁾	12–18 min ⁵⁾	3	 ⁶⁾
肉类	煎肉饼	烘烤				170–180 °C	是	40–60 min	2	
肉类	肉馅糕	煨制 ¹⁾				190–210 °C	是	45 min–1 h 15 min	2	
罗马锅	家禽	焖				200–220 °C	否	55 min–1 h 15 min	1	
罗马锅	多汁烤肉	焖				200–220 °C		50 min–1 h 10 min	1	
罗马锅	烤肉	焖				200–220 °C		1 h 15 min–1 h 35 min	1	

- 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) ▶ 将蛋糕盘推入烤架下第 1 烤架层中。
- 4) ▶ 将烤箱预热 3 分钟。
- 5) ▶ 烤制一半时间后将其翻转。
- 6) ▶ 将蛋糕盘推入烤架下第 2 烤架层中。

设定

土豆								
土豆烤饼	焗制 ¹⁾			180–200 °C	是	30–60 min	2	
	智能烘焙程序 ¹⁾		 		否			
土豆块	烘烤			210–230 °C	是	20–40 min	2	
	智能烘焙程序		 		否		2	
							1+3	

¹⁾ ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

家禽							
家禽腿	烧烤 ⁵⁾			3–4	是 ¹⁾	16–25 min ²⁾	3 ³⁾
家禽半块	烧烤 ⁵⁾			2–3	是 ¹⁾	50 min–1 h 10 min ²⁾	2 ⁴⁾
整只家禽	烧烤 ⁵⁾			180–200 °C	否	1 h–1 h 20 min ²⁾	2 ⁴⁾
	罗马锅			200–220 °C	否	55 min–1 h 15 min	1 

¹⁾ ▶ 将烤箱预热 3 分钟。

²⁾ ▶ 烤制一半时间后将其翻转。

³⁾ ▶ 将蛋糕盘推入烤架下第 2 烤架层中。

⁴⁾ ▶ 将蛋糕盘推入烤架下第 1 烤架层中。

⁵⁾ ▶ 将食物直接置于烤架上。

🐟 鱼类和海鲜								
酥皮烤鱼	焗制 ¹⁾			180–200 °C	是	35–55 min	2	
	智能烘焙程序 ¹⁾				否			
整条鲷鱼	烤肉			200–220 °C	是	20–30 min	2	
整条鳟鱼	烤肉			200–220 °C	是	20–30 min	2	
冷冻炸鱼条	烘烤			5	是 ²⁾	8–12 min ³⁾	2	

¹⁾ ▶ 用合适的容器承纳食物并置于烤架上。

²⁾ ▶ 将烤箱预热 3 分钟。

³⁾ ▶ 烤制一半时间后将其翻转。

🍏 果实和水果								
苹果	苹果圈	烘干		60–70 °C	否	7 h–8 h	2	
							1+(2)+3	
将杏减半		烘干		65–75 °C	否	14 h–16 h	2	
							1+(2)+3	













▶ 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。

过干会导致火灾危险！请您监控烘干和干燥过程。

设定











 蘑菇							
蘑菇，已切片	烘干		50–60 °C	否	5 h–8 h	2	
						1+(2)+3	 

- ▶ 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。






过于会导致火灾危险！请您监控烘干和干燥过程。






智能烘焙程序

<p> 新鲜开胃小吃</p> <p>15-30 min *</p> <p>可选轻度、中度和高度金黄香脆   </p> <p>  </p> <p>支撑架 2 或 1 + 3</p>	<p>用法</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"> ▪ 夹馅千层饼 ▪ 匹萨卷 ▪ 无馅开胃小吃条 ▪ 火腿牛角酥 	<p>提示</p> <p>无馅开胃小吃条：</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ 选择设定《轻微焦黄》。
<p> * 冷冻开胃糕点</p> <p>10-35 min *</p> <p>支撑架 2 或 1 + 3</p>	<p>用法</p> <p>冷冻熟食开胃小吃，例如</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 火腿牛角酥 ▪ 奶酪小蛋糕 ▪ 夹馅千层饼 	<p>提示</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"> ▶ 8-12 min ▶ 13-20 min ▶ 21-35 min
<p> 酥皮烤饼</p> <p>30-50 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>用法</p> <p>烤饼和烘烤酥皮食品，例如：</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 土豆烤饼 ▪ 焗烤意大利面 ▪ 焗饭 ▪ 希腊美食木莎卡 	<p>提示</p> <p>—</p>

智能烘焙程序

 舒芙里、甜饼	用法	提示
30–60 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	–
 烤马铃薯	用法	提示
30–65 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">▪ 土豆块▪ 土豆片▪ 土豆丁▪ 烤土豆▪ 腌制好的蔬菜（切成大块）	<ul style="list-style-type: none">▶ 用铝箔将烤土豆包好。▶ 请勿使用冷冻食品。
 * 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">▪ 炸薯条▪ 油炸土豆丸子▪ 春卷▪ 鸡块	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">▶ 8–12 min▶ 13–20 min▶ 21–35 min

* 智能烘焙程序可能的持续时间

 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 1	烤肉、瑞士蔬菜炖肉、红烧肉，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 意式焖肉 ▪ 瑞士蔬菜炖肉 ▪ 爱尔兰炖肉 	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 盖好带汁红烧肉 大块烤牛肉 (>1 kg) : <ul style="list-style-type: none"> ▶ 选择设定«高度焦黄»
 新鲜匹萨饼	用法	提示
20–30 min * 中等焦黄  支撑架 2	自制匹萨，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 夏威夷匹萨 ▪ 半圆形烤馅饼 ▪ 迷你匹萨 ▪ 火焰薄饼 	–
 * 冷冻匹萨饼	用法	提示
10–35 min * 支撑架 2	冷冻匹萨，例如 <ul style="list-style-type: none"> ▪ 圆形匹萨饼 ▪ 家庭装匹萨饼 ▪ 迷你匹萨 	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"> ▶ 8–12 min ▶ 13–20 min ▶ 21–35 min

* 智能烘焙程序可能的持续时间

智能烘焙程序

 水果馅饼	用法	提示
预热 35–55 min * 可选轻度、中度和高度金黄香脆  支撑架 2	水果馅饼和饼干，例如： <ul style="list-style-type: none">▪ 使用新鲜水果的水果馅饼▪ 使用冷冻水果的水果馅饼▪ 奶酪馅饼▪ 洋葱培根饼▪ 洛林乳蛋饼	奶酪馅饼： <ul style="list-style-type: none">▶ 选择设定《轻微焦黄》。
 面包、辫子面包	用法	提示
25–50 min * 可选轻度、中度和高度金黄香脆  支撑架 2 或 1 + 3	所有形状和大小的面包，例如： <ul style="list-style-type: none">▪ 德国农夫面包▪ 聚会面包▪ 佛卡夏面包▪ 小面包	小甜饼： <ul style="list-style-type: none">▶ 选择设定《轻微焦黄》。 大号辫子面包（1 kg 面粉）： <ul style="list-style-type: none">▶ 选择设定《中度焦黄》。
 夹馅发酵糕饼	用法	提示
15–45 min * 可选轻度、中度和高度金黄香脆  支撑架 2 或 1 + 3 * 智能烘焙程序可能的持续时间	甜味和辣味发酵糕饼，例如： <ul style="list-style-type: none">▪ 果仁饼▪ 俄式辫子面包▪ 发酵面包卷▪ 匹萨卷	大号发酵糕饼，例如俄式辫子面包： <ul style="list-style-type: none">▶ 选择设定《强度焦黄》。

🍪 松饼、平板蛋糕	用法	提示
20–35 min * 中等焦黄 ■■■■ 支撑架 2	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 松饼 ▪ 面糊制成的平板蛋糕 	—
🍰 蛋糕	用法	提示
40 min–1 h 10 min * 中等焦黄 ■■■■ 支撑架 2	所有类型的蛋糕，例如： <ul style="list-style-type: none"> ▪ 巧克力蛋糕 ▪ 柠檬味蛋糕 	—

* 智能烘焙程序可能的持续时间


消毒、密封装瓶

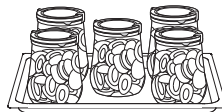
可在为此准备的玻璃器皿中煮熟封瓶和消毒。仅可使用带盖及合适的橡胶密封圈、且闭合卡箍能稳固封闭的完好玻璃瓶。带螺纹或卡口的玻璃瓶无法消除压力，所以不可使用。



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。

- ▶ 将蛋糕盘推入第 1 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。

- ▶ 按图示将玻璃瓶放在蛋糕盘上。不可相互触碰。
- ▶ 选择运行方式 级别 2 并启动。
- ▶ 一直加热，直到汁液出现连珠状小泡，就是冒出连续的气泡。
 - 在室温下消毒时会持续大约 60 到 90 分钟。
- ▶ 消毒过程中设备门应始终关闭。
- ▶ **■** 挑选或操作触摸键 .
- ▶ 玻璃瓶仍留在烤箱中 40 分钟。
- ▶ 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。



备注

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
Combair XSL 60	21023	BCXSLZ60	60-450
Combair XSLP 60	21028	BCXSLPZ60	60-450
Combair XSL 60	21030	BCXSLZ60Y	60-450
Combair XSLP 60	21099	BCXSLP60H、BCXSLPZ60H	60-450
Combair XSL 60	21100	BCXSLZ60H	60-450
Combair XSL 60	21101	BCXSL60HY、BCXSLZ60HY	60-450

