

烤箱

# Combair SE

操作说明书  
设定建议



## 设定建议

### 符号说明

	运行方式
°C	烘烤室温度
	预热直至达到烘烤室温度
 分钟	持续时间（分钟）
 小时	烘烤时间（单位：小时）
	支撑架
	配件

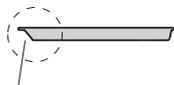
### 运行方式

点击按键 	运行方式	点击按键 	运行方式
1×	 上 / 下火	5×	 湿热空气
2×	 上 / 下火，湿润	6×	 至尊匹萨
3×	 下火	7×	 烧烤
4×	 热空气	8×	 热风循环烧烤

## 最佳使用

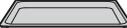
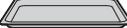
有时食谱中给出的烘烤室温度及层数并非本设备的最优选择。在下列表格中您可以找到最佳使用本设备的各种说明。

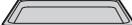
► 将原装蛋糕盘以其 «斜边» 1 向后推至烤箱尽头。

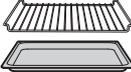


1

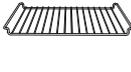
面包、辫子面包		°C		分钟		
面包		200 - 210	5 分钟	40 - 50	2	
		190 - 200	5 分钟	40 - 50	1 + 3	
小面包		210 - 220	5 分钟	25 - 30	2	
		190 - 200	5 分钟	25 - 30	1 + 3	
辫子面包		190 - 200	5 分钟	30 - 40	2	
		170 - 190	5 分钟	30 - 40	1 + 3	

蛋糕, 点心, 圆形大蛋糕		°C		分钟		
点心、钝圆锥形空心蛋糕 (巧克力、胡萝卜、果仁等口味)		165 - 175	是	50 - 65	2	
圆形大蛋糕 (巧克力、胡萝卜、果仁等口味)		170 - 180	是	45 - 55	2	
林兹蛋糕		170 - 180	是	45 - 55	2	
饼干蛋糕		180 - 190	是	30 - 40	2	
蛋糕卷		190 - 200	是	7 - 10	2	
		180 - 190	是	8 - 12	1 + 3	
脆饼		190 - 200	是	20 - 25	2	
水果脆饼		180 - 190	是	45 - 55	2	
		170 - 180	是	45 - 55	2	
玫瑰形酥皮卷、德式发酵面包圈、俄式辫子面包		180 - 200	是	35 - 45	2	
琉森姜饼		170 - 180	是	60 - 70	2	
平板蛋糕		180 - 190	是	20 - 30	2	
苹果馅饼		190 - 200	是	30 - 35	2	
砂糖蛋白蛋糕		130 - 150	是	25 - 35	3	
日式蛋糕底 (果仁饼干薄底)		150 - 170	是	20 - 30	2	
		140 - 160	是	20 - 30	1 + 3	

小烤饼		°C		分钟		
开胃小吃		190 - 200	是	7 - 15	2	
		180 - 190	是	7 - 12	1 + 3	
夹馅千层饼 (火腿、果仁等口味)		170 - 190	是	15 - 25	2 1 + 3	
发酵小烤饼		170 - 190	是	15 - 25	2	
奶油卷、奶油夹心饼		160 - 180	是	25 - 35	2	
马克洛尼小饼干		160 - 180	是	10 - 15	2	
杏仁巧克力饼干、桂香星形饼干		160 - 180	是	8 - 12	2	
		150 - 170	是	10 - 15	1 + 3	
米兰柠香饼、小淘气饼干		160 - 170	是	10 - 15	2	
		150 - 160	是	10 - 15	1 + 3	
巴塞尔蜂蜜蛋糕		170 - 180	是	15 - 20	2	
茴香糕饼、茴香饼干		130 - 140	是	20 - 25	2	
		120 - 130	是	20 - 25	1 + 3	
蛋白甜饼 (烤成以后应隔夜放置以便干燥)		100 - 110	否	45 - 90	2	
普切塔、蒜香面包		200 - 210	是	5 - 10	2	
夏威夷吐司		200 - 220	是	15 - 20	2	

水果馅饼、匹萨饼		°C		分钟		
水果馅饼		200 - 210	是	40 - 50	2	
		170 - 190	是	40 - 50	2	
		180 - 190	是	40 - 50	1 + 3	
辣味馅饼（奶酪、蔬菜、洋葱）		170 - 190	是	35 - 45	2	
		190 - 200	是	35 - 45	2	
		170 - 190	是	35 - 45	1 + 3	
新鲜匹萨饼 （冷冻匹萨则按生产厂家说明）		200 - 220	是	20 - 25	2	
		200 - 220	是	20 - 25	2	
		190 - 200	是	20 - 25	1 + 3	

► 如果使用冷冻或新鲜的水果（含有丰富的果汁）烤制水果馅饼，则在烤制 15 - 20 分钟后才能将糖霜浇在馅饼上。

烤饼、酥皮烤饼		°C		分钟		
甜味烤饼		190 - 200	是	30 - 45	2	
酥皮烤饼（蔬菜、鱼类、土豆）		190 - 200	是	30 - 45	2	
意大利千层面、木莎卡		200 - 210	是	30 - 40	2	
焗蔬菜		220 - 230	是	5 - 10	2	
		230	5 分钟	5 - 10	3	

肉类		°C		分钟		
小牛肩肉		200 - 210	是	60 - 90	2	
烤牛肉		200 - 220	是	35 - 45	2 1	 和 
牛肩肉		180 - 190	是	70 - 90	2	
猪颈肉		200 - 210	是	60 - 90	2	
焖猪肩肉		210 - 220	是	60 - 90	2	
烤猪肩肉		180 - 190	是	60 - 90	2	
羊腿		210 - 220	是	100 - 120	1	
肉馅糕		190 - 210	是	50 - 80	2	
煎肉饼		160 - 170	是	45 - 60	2	
酥皮里脊肉		200 - 210	是	25 - 35	2	
肉排 *		250	5 分钟	12 - 16	4	
烤肠 *		250	5 分钟	12 - 16	3	

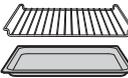
\* 烤制一半时间后将其翻转。

家禽、鱼类		°C		分钟		
整只家禽 *		180 - 190	否	60 - 80	2	 和 
家禽 (分成 4 块) *		220 - 230	5 分钟	60 - 70	1	
家禽腿 *		250	5 分钟	25 - 35	3 2	
整鱼 (鳟鱼、鲷鱼等)		200 - 220	是	20 - 30	2	

\* 烤制一半时间后将其翻转。

低温烤制		°C		小时		
牛扒		80 - 90	否	2 - 3	2	
烤牛肉		80 - 90	否	2½ - 3½	2	
猪腰肉		90 - 100	否	3 - 4	2	

用罗马锅焗制		°C		分钟		
家禽		200 - 220	否	60 - 70	2	
烤肉		200 - 220	否	80 - 90	2	
多汁烤肉		200 - 220	否	50 - 70	2	

烘干、干燥		°C		小时		
苹果干或苹果圈		70	否	7 - 8	2 1 + 3 1 + 2 + 3	
蘑菇，已切片		50 - 60	否	5 - 8		
香料		40 - 50	否	3 - 5		
杏		60 - 70	否	14 - 16		



**过干会导致火灾危险！**  
请您监控烘干和干燥过程。

- ▶ 仅使用完好、成熟的水果以及新鲜的蘑菇和香料。
- ▶ 洗净水果、蘑菇和香料并将其切细。
- ▶ 在原装蛋糕盘或烧烤架上铺上烤箱纸，将食物放在纸上并将其推入合适的层。
- ▶ 在操作界面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。



烤箱内同时最多能放置 3 层。

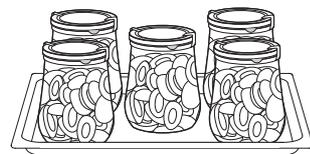
## 消毒、密封装瓶

消毒在这里表示将食品封存在玻璃瓶中。



最多您可在原装蛋糕盘上放 5 个玻璃瓶。

- ▶ 仅使用没有任何损伤、最大容积为 1 升的玻璃瓶。
- ▶ 将原装蛋糕盘推入第 1 层。
- ▶ 将食物均匀地装入玻璃瓶中并根据制造商的说明盖上玻璃瓶。
- ▶ 按照图示将玻璃瓶放在原装蛋糕盘上。玻璃瓶之间不允许接触。
- ▶ 选择运行方式  150 ° C。
- ▶ 按下调整旋钮  以确认。
  - 在约 60 至 90 分钟后，液体中将会不时出现小气泡。
- ▶ 将烘烤室温度调至 30 ° C，将玻璃瓶继续留在烤箱中约 40 分钟。
- ▶ 通过点击  键可关闭设备。
- ▶ 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。



备注

## 有效范围

型号与铭牌上的前 3 个数字相符。

本操作说明书适用于型号：

机型编号	度量衡单位系统
41A	55-600/55-762
42A	60-600/60-762

**V-ZUG** 股份有限公司  
Industriestrasse 66, CH-6301 Zug  
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch



J41A.988-0