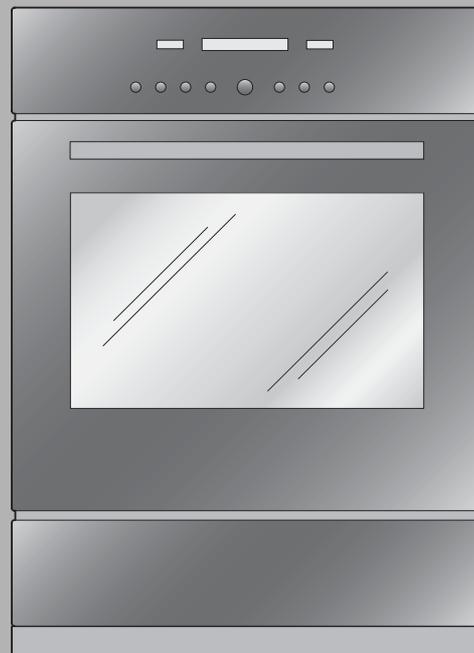


烤箱

Combair SL 和 SLP

操作说明书

设定建议，智能烘焙程序，软烤



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
 °C	中心温度
 分钟	持续时间（分钟）
 小时	烘烤时间（单位：小时）
	支撑架
	配件
	智能烘焙程序： <ul style="list-style-type: none">• AX 食品组

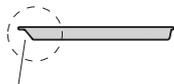
运行方式

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



A 列中的说明仅适用于使用智能烘焙程序进行烹饪。

- ▶ 用调整按钮  调用并启动智能烘焙程序。
- ▶ 请也注意设备操作说明书中**智能烘焙程序**下的提示。

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)	A14		165 - 175	是	50 - 65	2	
圆形大蛋糕 (巧克力、胡萝卜、果仁等口味)	A15		170 - 180	是	45 - 55	2	
林兹蛋糕	A15		170 - 180	是	45 - 55	2	
饼干蛋糕	A15		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	A13		180 - 200	是	35 - 45	2	
琉森姜饼	A15		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	A1		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）	A1		170 - 190	是	15 - 25	2 1+3	
发酵小烤饼	A13		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	A4		200 - 220	是	15 - 20	2	

水果馅饼、匹萨饼			°C		分钟		
水果馅饼	A11		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）	A11		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)	A9 (A10)		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。

面包、辫子面包			°C		分钟		
面包	A12		200 - 210	5 分钟	40 - 50	2	
			190 - 200	5 分钟	40 - 50	1+3	
小面包	A12		210 - 220	5 分钟	25 - 30	2	
			190 - 200	5 分钟	25 - 30	1+3	
辫子面包	A12		190 - 200	5 分钟	30 - 40	2	
			170 - 190	5 分钟	30 - 40	1+3	

烤饼、酥皮烤饼			°C		°C	分钟		
甜味烤饼	A5		190 - 200	是		30 - 45	2	
酥皮烤饼 (蔬菜、鱼类、土豆)	A3		190 - 200	是		30 - 45	2	
意大利千层面、木莎卡	A3		200 - 210	是		30 - 40	2	
焗蔬菜	A4		220 - 230	是		5 - 10	2	
			230		5 分钟	5 - 10	3	

肉类			°C		°C	分钟		
小牛肩肉	A8		200 - 210	是	68 - 72	60 - 90	2	
烤牛肉	-		200 - 220	是	55 - 60	35 - 45	2 1	 和
牛肩肉	A8		180 - 190	是	68 - 72	70 - 90	2	
猪颈肉	A8		200 - 210	是	78 - 82	60 - 90	2	
烤猪肩肉	-		180 - 190	是	78 - 82	60 - 90	2 1	 和
焖猪肩肉	A8		210 - 220	是	78 - 82	60 - 90	2	
羊腿	A8		210 - 220	是	-	100 - 120	2 1	 和
肉馅糕	-		190 - 210	是	-	50 - 80	2	

肉类			°C		°C	分钟		
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 3	
香肠 *	-		250	5 分钟	-	12 - 16		

家禽、鱼类		°C		°C	分钟		
家禽 *		180 - 190	否	-	60 - 80	2 1	
家禽（分成 4 块）*		220 - 230	5 分钟	-	60 - 70		
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。

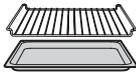
用罗马锅焗制		°C		分钟		
家禽		200 - 220	否	60 - 70	2	
烤肉		200 - 220	否	80 - 90		
多汁烤肉		200 - 220	否	50 - 70		

软烤煎制	建议值			设定范围		
	烘烤程度	∧ °C	⌚ 小时	⌚ 小时		
小牛排	带血	58	3½	2½ - 4½	2	
	半生	62	3½	2½ - 4½	2	
小牛牛霖, 小牛腰肉	-	67	3½	2½ - 4½	2	
小牛肩肉	-	72	3½	2½ - 4½	2	
小牛颈肉	-	78	3½	2½ - 4½	2	
牛扒	带血	53	3½	2½ - 4½	2	
	半生	57	3½	2½ - 4½	2	
牛里脊, 烤牛肉	带血	52	3½	2½ - 4½	2	
	半生	55	3½	2½ - 4½	2	
牛肩胛肉	-	65	3½	2½ - 4½	2	
牛霖肉	-	68	3½	2½ - 4½	2	
牛肩肉	-	72	3½	2½ - 4½	2	
猪腰肉, 猪臀尖肉	-	67	3½	2½ - 4½	2	
猪颈肉	-	80	3½	2½ - 4½	2	
羊腿	带血	63	3½	2½ - 4½	2	
	半生	67	3½	2½ - 4½	2	

软烤，带烧烤	建议值			设定范围		
	焦黄	Λ °C	🕒 小时	🕒 小时		
小牛肩肉	中等	72	4	3½ - 4½	3 * 1	  和 
小牛颈肉	中等	78	4	3½ - 4½		
小牛胸肉卷	中等	75	4	3½ - 4½		
牛肩胛肉	中等	68	4	3½ - 4½		
牛肩肉	中等	72	4	3½ - 4½		
猪颈肉	中等	80	4	3½ - 4½		
猪肩肉	中等	78	4	3½ - 4½		
羊腿	中等	65	4	3½ - 4½		

* 带烧烤框的旋转烤肉铁杆

低温烤制		°C		Λ °C	🕒 小时		
牛扒		80 - 90	否	55 - 60	2 - 3	2	
烤牛肉		80 - 90	否	55 - 60	2½ - 3½	2	
猪腰肉		90 - 100	否	65 - 70	3 - 4	2	

烘干、干燥		°C		닝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		



过于会导致火灾危险！
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。

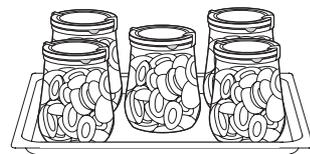
消毒、密封装瓶

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。
 - 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。



智能烘焙程序

A1 新鲜开胃小吃	用法	提示
15 - 30 分钟 * 烤架 2 或 1 + 3	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 <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	无馅开胃小吃条： ▶ 选择设定 《轻微焦黄》。
A2 冷冻开胃小吃	用法	提示
10 - 35 分钟 * 烤架 2 或 1 + 3	冷冻熟食开胃小吃，例如 <ul style="list-style-type: none">• 火腿牛角酥• 奶酪小蛋糕• 火焰薄饼• 夹馅千层饼• 春卷	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 分钟• 13 - 20 分钟• 21 - 35 分钟

* 智能烘焙程序可能的持续时间

A3 烘烤	用法	提示
25 - 45 分钟 * 烤架 2	烤饼和烘烤酥皮食品，例如 <ul style="list-style-type: none"> • 土豆烤饼 • 焗烤意大利面 • 焗饭 • 意大利千层面 • 木莎卡 	意大利千层面： ▶ 选择设定 《轻微焦黄》或 《中等焦黄》
A4 焗	用法	提示
10 - 30 分钟 * 烤架 2	烤吐司面包和焗，例如 <ul style="list-style-type: none"> • 夏威夷吐司 • 稍微烘烤烤饼 • 焗蔬菜 	

* 智能烘焙程序可能的持续时间

A5 舒芙里	用法	提示
25 - 45 分钟 * 烤架 2	<p>在大、小烤模中烤制甜味和辣味的舒芙里，例如</p> <ul style="list-style-type: none"> • 奶酪舒芙里 • 芦笋舒芙里 • 巧克力舒芙里 • 使用很多蛋白质进行烤制（浆果烤饼） 	也适用于烤制打泡蛋白面团制作甜味烤饼。
A6 烤土豆	用法	提示
20 - 50 分钟 * 烤架 2 或 1 + 3	<p>烘烤的土豆配菜，例如</p> <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） 	▶ 土豆块不要放得太近，最好将其分散放在两个烤盘上。

* 智能烘焙程序可能的持续时间

A7 冷冻土豆食品	用法	提示
10 - 35 分钟 * 烤架 2 或 1 + 3	冷冻熟食土豆，例如 <ul style="list-style-type: none"> • 炸薯条 • 油炸土豆丸子 • 土豆汉堡 • 王妃式土豆泥 	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 分钟 • 13 - 20 分钟 • 21 - 35 分钟
A8 炖肉	用法	提示
60 - 90 分钟 * 烤架 2	烤肉、瑞士蔬菜炖肉、肉丝，例如 <ul style="list-style-type: none"> • 意式焖肉 • 瑞士蔬菜炖肉 • 爱尔兰炖肉 • 咖喱肉丝 	肉丝： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 腌制好生肉并将其放在无孔滴盘内，必要时在上面洒上蔬菜和洋葱。添加少量的液体。烤制完后收汁。 小牛肉： <ul style="list-style-type: none"> ▶ 选择设定 《轻微焦黄》。

* 智能烘焙程序可能的持续时间

A9 新鲜匹萨饼	用法	提示
20 - 30 分钟 * 烤架 2	自己制作的匹萨饼，例如 <ul style="list-style-type: none"> • 夏威夷匹萨 • 半圆形烤馅饼 • 迷你匹萨饼 • 匹萨卷 • 火焰薄饼 	
A10 冷冻匹萨饼	用法	提示
10 - 35 分钟 * 烤架 2	冷冻熟食匹萨饼，例如 <ul style="list-style-type: none"> • 圆形匹萨饼 • 迷你匹萨饼 • 家庭装匹萨饼 	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 分钟 • 13 - 20 分钟 • 21 - 35 分钟

* 智能烘焙程序可能的持续时间

A11 水果馅饼	用法	提示
程序带预热 20 - 50 分钟 * 烤架 2 或 1 + 3	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 • 洋葱火腿蛋糕 • 洛林乳蛋饼 	奶酪馅饼： ► 选择设定 《轻微焦黄》。
A12 面包	用法	提示
30 - 45 分钟 * 烤架 2 或 1 + 3	面包和辫子面包，使用各种规格的烤模，例如 <ul style="list-style-type: none"> • 德国农夫面包 • 辫子面包 • 聚会面包 • 佛卡夏面包 	辫子面包： ► 选择设定 《轻微焦黄》。

* 智能烘焙程序可能的持续时间

A13 夹馅发酵糕饼	用法	提示
25 - 45 分钟 * 烤架 2 或 1 + 3	甜味和辣味的发酵糕饼，例如 <ul style="list-style-type: none"> • 果仁饼 • 俄式辫子面包 • 发酵钝圆锥空心蛋糕 • 发酵面包卷 • 匹萨卷 	大型面包，例如 俄式辫子面包： ▶ 选择设定 《强度焦黄》。
A14 蛋糕	用法	提示
30 - 70 分钟 * 烤架 2	各种类型的蛋糕，例如 <ul style="list-style-type: none"> • 巧克力蛋糕 • 柠檬味蛋糕 	大蛋糕： ▶ 选择设定 《中等焦黄》或 《强度焦黄》。
A15 圆形大蛋糕	用法	提示
程序带预热 30 - 70 分钟 * 烤架 2	各种类型的奶油蛋糕，例如 <ul style="list-style-type: none"> • 巧克力奶油蛋糕 • 胡萝卜奶油蛋糕 • 林兹蛋糕 	砂糖蛋白蛋糕和瑞士蛋糕卷： ▶ 以常规方法烤制。

* 智能烘焙程序可能的持续时间

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	机型编号	度量衡单位系统
47A	55-600/55-762	50A	55-600/55-762
48A	60-600/60-762	51A	60-600/60-762

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



J47A.988-0