

Советы по настройке

Miwell-Combi XSL

Микроволновая печь

Содержание

Значения символов	3
Режимы работы	4
Подходящие принадлежности	5
Настройки	7
Разогревание	7
Размораживание	8
Размораживание с одновременным приготовлением	9
Приготовление мяса, птицы, рыбы.....	10
Приготовление свежих овощей.....	11
Выпечка	12
Выпечка и приготовление до готовности.....	13
Для заметок	14

Значения СИМВОЛОВ



Режим работы



Мощность микроволнового излучения в ваттах



Температура



Уровень мощности гриля



Разогреть до достижения нужной температуры



МИН.

Длительность в минутах



Подставка



Принадлежности

Уровни мощности гриля

Возможны следующие уровни мощности гриля:

1	минимальный	Если не задана другая настройка, продукт готовится на гриле на максимальной мощности.
2	средний	
3	максимальный	

Режимы работы



Микроволновый режим



CombiCrunch



Гриль



Комбинированный режим: гриль



Автоматическое разогревание



Обдув горячим воздухом



Комбинированный режим с обдувом горячим воздухом



Гриль с циркуляцией воздуха



Комбинированный режим: гриль с циркуляцией воздуха

Оптимальное использование

В книгах рецептов иногда указаны не оптимальные для данного прибора значения мощности микроволнового излучения (ватт) и температуры, необходимые принадлежности, а также подставки. В нижеприведенных таблицах содержится информация по оптимальному использованию и подходящей посуде.

- ▶ Блюда всегда располагайте по центру стеклянного вращающегося подноса.
- ▶ Жидкие и выделяющие пар блюда накрывать крышкой, за исключением случаев, когда они должны оставаться хрустящими.
- ▶ Блюда с небольшим содержанием жидкости при разогревании накрывать крышкой, чтобы они не пересохли.
- ▶ По истечении половины длительности блюдо перемешать или повернуть.
- ▶ Для обеспечения равномерного нагрева после окончания приготовления оставить блюдо в камере.
- ▶ Избегать частого открывания дверцы прибора.



Несколько небольших порций нагреваются быстрее и равномернее, чем одна большая порция.

Подходящие принадлежности



Соблюдать информацию, содержащуюся в главе «Указания по технике безопасности» в руководстве по эксплуатации.

В фарфоровой, керамической и глиняной посуде имеются пустоты, которые могут наполниться водой. Опасность растрескивания! Соблюдать данные производителя моющего средства.















Всегда используйте стеклянный вращающийся поднос и подставку для него в комбинации с остальными принадлежностями.

Принадлежности									Примечание
Блюдо CombiCrunch	-	✓	-	-	-	-	-	-	входит в комплект поставки
Решетка	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Крышка	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Противень	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Подходящие принадлежности

Принадлежности									Примечание
Фарфор без металлических деталей или металлического декора	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Соблюдать инструкцию изготовителя
Жаропрочное стекло	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Пластик, пригодный для использования в микроволновой печи	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Пищевая пленка, пригодная для использования в микроволновой печи	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Силиконовые формы	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	
Металлическая посуда для запекания	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	
Упаковка полуфабрикатов	✓	-	-	-	✓	-	-	-	
Температурный зонд	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Настройки

	Количество		Вт	 мин.	
Молоко*	200 мл		650	1 ½–2	-
Напитки*	200 мл		800	1 ½–2	-
Порционное блюдо**	300 г		800	2 ½–3	
	550 г		800	4–5	
Суп*	300–500 мл		800	2–6	-
Лазанья, запеканка, гратен**	400–500 г		800	5–6	
Лапша**¹ ***	200–300 г		800	2–3	
Рис**¹ ***	150–300 г		800	1 ½–3	
Овощи	250–400 г		800	1 ½–3	













► После нагрева оставить блюдо прибл. на 2 минуты для выдерживания.

* ► При нагреве жидкости опустите в сосуд кофейную ложку, чтобы предотвратить перегрев жидкости.

** ► По истечении половины времени перевернуть.














*** ► Добавить жидкость.

Настройки

	Количество		Вт	 мин.	
Сосиски*	-		150	5–8	-
Фарш*	500 г		150	10–15	
Жаркое*	800 г		150	18–25	
Части цыпленка*	600 г		150	12–20	
Рыба*	400 г		150	7–10	
Шпинат*	300 г		150	6–8	
Ягоды	200 г		150	4–5	
Буханка хлеба	500 г		150	6–7	
Булочки	4 шт. по 50 г		150	2–3	

- ▶ Перед отправкой продукта в морозильник постарайтесь придать ему плоскую форму и наименьший объем.
- ▶ Для полного размораживания рекомендуется оставить блюдо в камере приблизительно на 4 минуты после окончания размораживания.

* ▶ По истечении половины времени перевернуть.


















	Количество		Вт	 мин.	
Пицца	300–350 г		-	6–8	
Гамбургер	2–4 шт.		-	5–8	
Рыбные палочки	200–300 г		-	5–7	
Куриные биточки*	200–600 г		-	6–12	
Картофель фри	400 г		-	15–16	
Овощи ассорти**	200–500 г		800	4–8	
Компот из фруктов	200–400 г		650	4–7	-
Лазанья	400 г		650	13–17	-

▶ Для продуктов глубокой заморозки быстрого приготовления придерживаться рекомендаций производителя.















* ▶ Прогреть пустой поддон CombiCrunch в течение 3 минут.

** ▶ По истечении половины времени перевернуть.

Настройки

	Количество		°C/▼	Вт	 мин.	
Жаркое из говядины	1 кг		165–175	-	60–75	
Мясной рулет	1 кг		180–190	-	50–80	
Цыпленок	1 кг		225	350	30–32	
Грудка цыпленка	125–300 г		2	350	5–7	
			-	600	5–6	
Рыба, целиком	500–800 г		180–190	350	15–20	
Рыбное филе	400–500 г		-	-	3–6	

- ▶ Во время приготовления рыбы можно добавить жидкость, например бульон или вино.
- ▶ В зависимости от величины куска мяса, по истечении половины длительности режима перевернуть.
- ▶ После приготовления мяса выдержать блюдо в течение 10–15 минут.
- ▶ После приготовления цыпленка и рыбы выдержать блюдо в течение припл. 3 минут.

	Количество		Вт	 мин.	
Брокколи*	300–500 г		800	5–8	
Цветная капуста*	300–500 г		800	3–8	
Морковь*	300–400 г		800	3–8	
Помидоры**	400 г		800	2–3	
Баклажаны	400 г		-	6–8	
Перец чили	2–4 шт.		-	10–15	
Цуккини	250 г		-	3–5	
Нарезанный картофель*	250–500 г		-	8–18	
Печеный картофель**	1 шт. на 250 г		-	7–8	

* ► По истечении половины времени перевернуть.

















** ► Перед приготовлением проколоть вилкой и по истечении половины времени перевернуть.
















Попкорн

	Количество		Вт	 мин.	
Попкорн	100 г		900	2½	-

► Соблюдать инструкцию изготовителя.

Настройки

	Количество		°C		 мин.	
Пирог	800 г		170–180	да	50–70	
Бисквит	-		170–180	-	30–35	
Линцкий торт	-		170–180	-	40–50	
Выпечка из слоеного теста с начинкой	-		210–220	-	25–30	
Кекс	8 шт.		200	-	25–35	
Сахарно-масляный пирог	-		170	-	15–20	
Кокосовое печенье	-		170	-	15–20	
Брускетта	-		220–230	-	10–15	
Чесночный хлеб	-		220–230	-	10–15	

	Количество		°C/ 	Вт	 мин.	
Фруктовый пирог	-		190–200	-	40–50	
Пикантный открытый пирог	-		180–190	-	45–55	
Пицца свежая	-		220–230	-	25–35	
Хлеб	0,5–1 кг		210–225	-	30–35	
Свежие булочки предварительно выпеченные	5–7 шт. 6–10 шт.	 	220–230 220–230	- -	15–20 10–15	
Лазанья, запеканка, гратен *	на 4 порции		180–200	350	25–30	
Запекание овощей до образования корочки*	-		3	350	7–12	



* Использовать только стеклянную или фарфоровую форму, ни в коем случае не металлическую форму.

Для заметок

Область применения

Номер линии продукции (№ модели) соответствует первым цифрам на заводской табличке. Данное руководство по эксплуатации действительно для:

Тип	Серия	Размерная система
MWCXSL60	24009	60-450

J24009987-R05



400011044050

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

