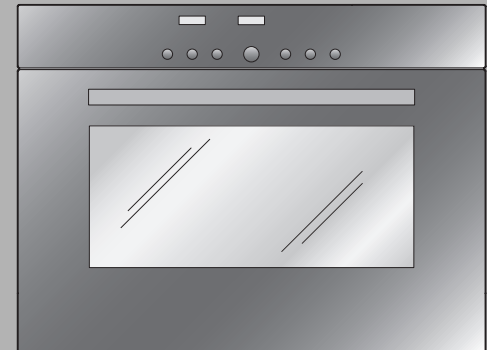


Mikrowelle










Miwell-Combi XSL



Bedienungsanleitung
Einstelltipps, AutomaticPlus

Einstelltipps


Symbolerklärung

	Betriebsart
°C / 	Garraumtemperatur/Grillstufe
	Mikrowellen-Betriebsart
W	Mikrowellenleistung in Watt
	 Vorheizen, bis die Garraumtemperatur erreicht ist.  Leere CombiCrunch-Platte 3 Min. vorheizen.
 Min.	Dauer in Minuten
	Zubehör
	AutomaticPlus
<i>A-I</i>	Zubereitungsart
<i>1-7</i>	Lebensmittelgruppe











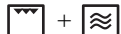
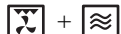
Es können folgende Grillstufen eingestellt werden:

- 1 schwach
- 2 mittel
- 3 stark

Angaben in der Spalte  gelten nur für die Zubereitung mit der Betriebsart «AutomaticPlus». Beachten Sie die Hinweise unter **AUTOMATICPLUS** in der Bedienungsanleitung des Gerätes.

Betriebsarten

Betriebsart	Symbol
Heissluft	
Grill	
Grill-Umluft	
Power&Favorit	
Mikrowelle	

Betriebsart	Symbol
CombiCrunch	
AutomaticPlus	
Kombibetrieb Heissluft	
Kombibetrieb Grill	
Kombibetrieb Grill-Umluft	

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die empfohlenen Garraumtemperaturen und das angegebene Zubehör für dieses Gerät teilweise nicht optimal. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung und zum geeigneten Geschirr.

- Die Speisen immer in die Mitte des Glasdrehtellers stellen.
- Flüssige und dämpfende Speisen zudecken, ausser falls sie knusprig bleiben sollen.
- Speisen mit wenig Flüssigkeit beim Erwärmen zudecken, damit diese nicht austrocknen.
- Nach halber Dauer die Speisen mischen bzw. wenden.
- Für eine gleichmässige Erwärmung am Garenden die Speisen im Garraum stehen lassen (Standzeit).
- Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.



Viele kleine Portionen werden schneller und gleichmässiger erwärmt, als eine einzige, grosse Portion.





















Beachten Sie das Kapitel SICHERHEITSHINWEISE in der Bedienungsanleitung.

Porzellangeschirr, welches Hohlräume aufweist, die sich mit Wasser füllen können, kann bersten. Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

Benutzen Sie immer die Drehtellerauflage und den Glasdrehteller in Kombination mit dem restlichen Zubehör.

							+	+	+	Hinweis
CombiCrunch-Platte	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	Aus dem Lieferumfang.
Gitterrost niedrig/hoch	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Abdeckhaube	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Kuchenblech	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	
Porzellan ohne Metallanteile oder Metalldekor	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	► Beachten Sie die Angaben des Herstellers.
Hitzebeständiges Glas	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Mikrowellen geeigneter Kunststoff	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Mikrowellen geeignete Frischhaltefolie	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Silikonformen	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	
Backgeschirr aus Metall	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	
Verpackung von Fertiggerichten	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	-	
Fleischthermometer	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	

Erwärmen

















	Menge			°C / 		W		 Min.	
Milch *	2 dl	R3	–	–		650	nein	1½–2	
Getränk **	2 dl	R3	–	–		800	nein	1½–2	
Tellergericht	300 g	R1	–	–		800	nein	2½–3	
	550 g	R1	–	–		800	nein	4–5	
Suppe *	3–5 dl	R2	–	–		800	nein	2–6	
Lasagne	400–500 g	R1	–	–		800	nein	5–6	–
Auflauf	400–500 g	R1	–	–		800	nein	5–6	
Gratin	400–500 g	R1	–	–		800	nein	5–6	
Nudeln **	200–300 g	R1	–	–		800	nein	2–3	
Reis **	150–300 g	R1	–	–		800	nein	1½–3	
Gemüse	250–400 g	R1	–	–		800	nein	1½–3	

► Nach dem Erwärmen eine Standzeit von ca. 2 Minuten einhalten.

* ► Beim Erhitzen von Flüssigkeiten einen Kaffeelöffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden.

** ► Flüssigkeit dazugeben.

Auftauen

	Menge			°C / 		W		 Min.	
Würstchen *	–	–	–	–		150	nein	5–8	
Hackfleisch *	500 g	<i>B1</i>	–	–		150	nein	10–15	
Braten *	800 g	<i>B1</i>	–	–		150	nein	18–25	
Pouletteile *	600 g	<i>B2</i>	–	–		150	nein	12–20	
Fisch *	400 g	<i>B3</i>	–	–		150	nein	7–10	
Spinat *	300 g	<i>B4</i>	–	–		150	nein	6–8	–
Beeren	200 g	–	–	–		150	nein	4–5	
Brotlaib	500 g	<i>B5</i>	–	–		150	nein	6–7	
Brötchen	4 Stück à 50 g	–	–	–		150	nein	2–3	

- ▶ Bereits beim Einfrieren flache, möglichst kleine Form wählen.
 - ▶ Für ein komplettes Auftauen eine Standzeit von ca. 4 Minuten nach dem Auftauende einhalten.
- * ▶ Nach der halben Dauer wenden.

Auftauen und Garen gleichzeitig

	Menge			°C /		W		Min.	
Pizza	300–350 g	<i>D3</i>	–	–		–	nein	6–8	
Hamburger	2–4 Stück	–	–	–		–	nein	5–8	
Fischstäbchen	200–300 g	–	–	–		–	nein	5–8	
Chicken Nuggets	200–600 g	<i>D4</i>	–	–		–	3 Min.	6–12	
Pommes frites	400 g	<i>D1</i>	–	–		–	nein	15–16	
Gemüse gemischt *	200–500 g	<i>E3</i>	–	–		800	nein	4–8	
Früchtekompott	200–400 g	–	–	–		650	nein	4–7	–
Lasagne	400 g	–	–	–		650	nein	13–17	









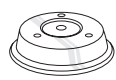










► Bei tiefgekühlten Fertigprodukten Empfehlungen des Herstellers beachten.

* ► Nach der halben Dauer wenden.

Fleisch, Geflügel, Fisch









	Menge			°C /		W		Min.	
Rindsbraten	1 kg	-		165-175	-	-	nein	60-75	
Hackbraten	1 kg	-		180-190	-	-	nein	50-80	
Poulet	1 kg	-		225		350	nein	30-32	
Pouletbrust	125-300 g	-		2		350	nein	5-7	
Fisch, ganz	500-600 g	-		3		350	nein	15-20	
Fischfilet	400-500 g	-	-	-		-	nein	5-9	

Gemüse, frisch

	Menge			°C / 		W		 Min.	
Broccoli	300–500 g	E3	–	–		800	nein	5–10	
Blumenkohl	300–500 g	E3	–	–		800	nein	3–10	
Karotten	300–400 g	E3	–	–		800	nein	4–8	
Tomaten *	400 g	–	–	–		800	nein	2–3	
Auberginen	400 g	–	–	–		–	nein	6–8	
Peperoni	2–4 Stück	–	–	–		–	nein	10–15	
Zucchini	250 g	–	–	–		–	nein	4–5	
Kartoffeln, geschnitten	250 g	D2	–	–		–	nein	8–12	
	500 g	D2	–	–		–	nein	15–18	
Baked Potatoes *	1 Stück à 250 g	E1	–	–		–	nein	7–8	

* ► Vor dem Garen mit einer Gabel anstechen und nach halber Dauer wenden.

Popcorn

	Menge			°C / 		W		 Min.	
Popcorn	100 g	E5	–	–		850	nein	2	–

► Empfehlungen des Herstellers beachten.

Backen und Garen

	Menge			°C /		W		Min.	
Cake	800 g	-		170-180	-	-	ja	50-70	
	800 g	F3		190-200		50-100	nein	30-35	*
Biskuit	-	-		170-180	-	-	nein	30-35	
Linzertorte	-	-		170-180	-	-	nein	40-50	
Blätterteiggebäck gefüllt	-	-		210-220	-	-	nein	25-30	
Muffins	-	F5		180-190	-	-	nein	25-35	
Mailänderli	-	F6		160-170	-	-	nein	15-20	
Makrönli	-	-		160-170	-	-	nein	15-20	
Bruschetta	-	-		220-230	-	-	nein	10-15	
Knoblauchbrot	-	-		220-230	-	-	nein	10-15	



* Verwenden Sie nur eine Glas-, Porzellan- oder Silikonform, keinesfalls eine Metallform.


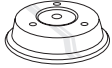

Backen und Garen










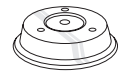


	Menge			°C /		W		Min.	
Fruchtwähe	-	-		190-200	-	-	nein	40-50	
Pikante Wähe	-	-		180-190	-	-	nein	45-55	
Pizza, frisch	-	-		220-230	-	-	nein	25-35	
	-	<i>D3</i>	-	-		-	nein	10-15	
Brot	500 g-1 kg	<i>F2</i>		210-230	-	-	nein	30-35	
Brötchen	-	-		220-230	-	-	nein	15-20	
Brötchen vorgebacken	-	<i>F1</i>		220-230	-	-	nein	10-15	
Lasagne	für 4 Personen	-		180-200		350	nein	25-30	
Auflauf	für 4 Personen	-		180-200		350	nein	25-30	
Gratin	für 4 Personen	-		2		350	nein	25-30	
Gemüse gratinieren	-	-		3		350	nein	7-12	













* Verwenden Sie nur eine Glas- oder Porzellanform, keinesfalls eine Metallform.

AutomaticPlus

Zubereitungsart	Lebensmittelgruppe		Menge		Hinweis
<i>A</i> Regenerieren	<i>A1</i>	Tellergericht Tellergericht, gefroren Lasagne, gefroren	-		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Bei Fertiggerichten Verpackung mit einer Gabel einstechen. Geeignet für 250–600 g Lebensmittel.
	<i>A2</i>	Suppe	200–800 g		
	<i>A3</i>	Getränke	100–500 g	-	-
<i>B</i> Auftauen	<i>B1</i>	Fleisch	100 g–2000 g	-	turn / Food
	<i>B2</i>	Poulet	100 g–2500 g		
	<i>B3</i>	Fisch	100 g–2000 g		
	<i>B4</i>	Gemüse	100 g–2000 g		
	<i>B5</i>	Brot	100 g–1000 g		
<i>C</i> Warmhalten	-	-	-		<ul style="list-style-type: none"> ▶ Speise ggf. mit Alufolie abdecken. ▶ Keine Kunststoffolie verwenden.

Zubereitungsart	Lebensmittelgruppe		Menge		Hinweis
D Knusprigbacken	D1	Pommes frites	200–500 g		 / 
	D2	Country Potatoes	200–500 g		-
	D3	Pizza	300–800 g		-
	D4	Chicken Nuggets Pouletflügel	200–600 g		 / 
	D5	Apérogebäck, tiefgekühlt	200–800 g		-
E Garen	E1	Baked Potatoes	200–1000 g		<p>► Vor dem Garen mit einer Gabel anstechen.</p>  / 
	E2	Gemüse, frisch	200–800 g		► Flüssigkeit zugeben.
	E3	Gemüse, gefroren	200–800 g		 / 
	E4	Gemüse aus der Dose	200–600 g		► Gemüse vor dem Garen aus der Dose nehmen.
	E5	Popcorn	-	-	Geeignet für 100 g Popcorn.

Zubereitungsart	Lebensmittelgruppe		Menge		Hinweis
F Backen	F1	Gipfeli	-		-
	F2	Brot	400–800 g		
	F3	Cake	500 g–1000 g		 Verwenden Sie nur eine Glas-, Porzellan- oder Silikonform, keinesfalls eine Metallform.
	F4	Soufflé, ø 19 cm	-		
	F5	Muffins, ø 5–6 cm	-		
	F6	Guetzli	-		-
	F7	Meringues, ø 4 cm	-		
G Schmelzen	G1	Butter Margarine	50–250 g	-	
	G2	Schokolade	50–250 g		

Zubereitungsart	Lebensmittelgruppe		Menge		Hinweis
<i>H</i> Weichmachen	<i>H1</i>	Butter Margarine	50–250 g	–	
	<i>H2</i>	Glacé	250–1000 g		
<i>I</i> Tellerwärmen	–	–	2–8		Für flache Teller.

Gültigkeitsbereich

Die Modellnummer entspricht den ersten 3 Ziffern auf dem Typenschild.
Diese Bedienungsanleitung gilt für das Modell:

Typ	Modell-Nr.	Masssystem
MWC-XSL/60	939	60-450

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, 6301 Zug
Tel. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61
vzug@vzug.ch, www.vzug.ch
Service-Center: Tel. 0800 850 850



J939.970-0

4000-103-61288