



Conseils de réglage

Miwell-Combi XSL

Micro-ondes

Table des matières

Explication des symboles	3
Modes de fonctionnement	4
Accessoires adaptés	5
Réglages	7
Réchauffage	7
Décongélation	8
Décongélation et cuisson simultanées.....	9
Cuisson de viande, volaille, poisson.....	10
Cuisson de légumes frais	11
Pâtisseries.....	12
Cuisson.....	13
Notes	14

Explication des symboles



Mode de fonctionnement



Niveau de puissance micro-ondes en watts



Température



Puissance du gril



Préchauffer jusqu'à ce que la température soit atteinte



Durée en minutes



Niveau



Accessoire

Puissances du gril

Les puissances suivantes sont disponibles:

1	Faible	Si aucun autre réglage n'est effectué, l'aliment est grillé à la puissance maximale.
2	Moyen	
3	Fort	

Modes de fonctionnement



Micro-ondes



CombiCrunch



Gril



Mode combiné «Gril»



Préchauffage automatique



Air chaud



Mode combiné «Air chaud»



Gril avec chaleur tournante



Mode combiné «Gril avec chaleur tournante»

Utilisation optimale

Les indications concernant les niveaux de puissance micro-ondes (watt) et les températures, les accessoires nécessaires et les niveaux spécifiés dans les livres de recettes ne sont pas toujours indiqués de manière optimale pour cet appareil. Les tableaux suivants contiennent des indications permettant une utilisation optimale et concernant les accessoires adaptés.

- ▶ Placer toujours les aliments au centre du plateau tournant en verre.
- ▶ Couvrir les aliments liquides et dégageant de la vapeur, sauf s'ils doivent rester croustillants.
- ▶ Couvrir les aliments peu humides lors du réchauffage afin qu'ils ne se dessèchent pas.
- ▶ Mélanger ou retourner les aliments à mi-cuisson.
- ▶ Pour un réchauffage homogène, laisser reposer les aliments dans l'espace de cuisson à la fin de la cuisson.
- ▶ Éviter d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil.



Plusieurs petites portions se réchauffent plus rapidement et d'une manière plus homogène qu'une seule grande portion.

Accessoires adaptés



Respectez les indications du chapitre «Consignes de sécurité» de ce mode d'emploi.

La vaisselle en porcelaine, en céramique et en terre cuite présentant des cavités susceptibles de se remplir d'eau peut se fendre. Respectez les indications du fabricant.

Utilisez toujours le support du plateau tournant et le plateau tournant en verre en combinaison avec les autres accessoires.

Accessoires									Remarque
Plat CombiCrunch	-	✓	-	-	-	-	-	-	Fourni avec l'appareil
Grille	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Couvercle	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Plaque à gâteaux	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Accessoires adaptés

Accessoires									Remarque
Porcelaine sans éléments métalliques ou décors métallisés	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Respecter les indications du fabricant
Verre résistant à la chaleur	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Matière plastique spéciale micro-ondes	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Film transparent spécial micro-ondes	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Moules en silicone	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	
Ustensile de cuisson en métal	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	
Emballage de plat cuisiné	✓	-	-	-	✓	-	-	-	
Thermomètre à viande	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Réglages

	Quantité		W	 Min.	
Lait*	2 dl		650	1 ½-2	-
Boisson*	2 dl		800	1 ½-2	-
Assiette **	300 g		800	2 ½-3	
	550 g		800	4-5	
Soupe*	3-5 dl		800	2-6	-
Lasagnes, gratin **	400-500 g		800	5-6	
Pâtes** ¹ ***	200-300 g		800	2-3	
Riz** ¹ ***	150-300 g		800	1 ½-3	
Légumes	250-400 g		800	1 ½-3	

► Après le réchauffage, laisser reposer les aliments dans le four pendant environ 2 minutes.

* ► Lorsque vous faites chauffer des liquides, placez une cuillère à café dans le récipient afin d'éviter tout retard d'ébullition.

** ► Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

*** ► Ajouter un peu d'eau.

Réglages

	Quantité		W	 Min.	
Saucisses*	-		150	5–8	-
Viande hachée*	500 g		150	10–15	
Rôti*	800 g		150	18–25	
Morceaux de poulet*	600 g		150	12–20	
Poisson*	400 g		150	7–10	
Épinards*	300 g		150	6–8	
Baies	200 g		150	4–5	
Pain	500 g		150	6–7	
Petits pains	4 pièces de 50 g		150	2–3	

- ▶ Lorsque vous congelez des aliments, essayez de faire des portions ayant une forme plate et qui soient aussi petites que possible.
- ▶ Pour une décongélation complète, il convient de respecter un temps de repos d'environ 4 minutes à la fin de la décongélation.

* ▶ Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

	Quantité		W	 Min.	
Pizza	300–350 g		-	6–8	
Hamburgers	2–4 pièces		-	5–8	
Bâtonnets de poisson panés	200–300 g		-	5–7	
Chicken nuggets*	200–600 g		-	6–12	
Frites	400 g		-	15–16	
Légumes mélangés **	200–500 g		800	4–8	
Compote de fruits	200–400 g		650	4–7	-
Lasagne	400 g		650	13–17	

► Pour les plats cuisinés surgelés, respecter les instructions du fabricant.

* ► Préchauffer le plat CombiCrunch vide pendant 3 minutes.

** ► Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

Réglages

	Quantité		°C/▼	W	 min	
Rôti de bœuf	1 kg		165–175	-	60–75	
Rôti de viande hachée	1 kg		180–190	-	50–80	
Poulet	1 kg		225	350	30–32	
Blanc de poulet	125–300 g		2	350	5–7	
			-	600	5–6	
Poisson, entier	500–800 g		180–190	350	15–20	
Filets de poisson	400–500 g		-	-	3–6	

- ▶ Pour la préparation de poisson, des liquides tels que du bouillon ou du vin peuvent être ajoutés.
- ▶ Selon le morceau de viande, retourner à mi-cuisson.
- ▶ Au terme de la cuisson, respecter un temps de repos d'environ 10 à 15 minutes.
- ▶ Au terme de la cuisson de poulet ou de poisson, respecter un temps de repos d'environ 3 minutes.

	Quantité		W	 Min.	
Brocoli*	300–500 g		800	5–8	
Chou-fleur*	300–500 g		800	3–8	
Carottes*	300–400 g		800	3–8	
Tomates**	400 g		800	2–3	
Aubergines	400 g		-	6–8	
Poivron	2–4 pièces		-	10–15	
Courgettes	250 g		-	3–5	
Pommes de terre coupées*	250–500 g		-	8–18	
Baked Potatoes**	1 pièce de 250 g		-	7–8	

* ► Retourner à la moitié de la durée de cuisson.

** ► Piquer avec une fourchette avant la cuisson et retourner à mi-cuisson.

Pop-corn

	Quantité		W	 Min.	
Pop-corn	100 g		900	2½	-

► Respecter les indications du fabricant.

Réglages

	Quantité		°C		 Min.	
Cake	800 g		170–180	oui	50–70	
Biscuit	-		170–180	-	30–35	
Tourte de Linz	-		170–180	-	40–50	
Biscuit en pâte feuilletée fourré	-		210–220	-	25–30	
Muffins	8 pièces		200	-	25–35	
Milanais	-		170	-	15–20	
Macarons	-		170	-	15–20	
Bruschetta	-		220–230	-	10–15	
Pain à l'ail	-		220–230	-	10–15	

	Quantité		°C/ 	W	 Min.	
Tarte aux fruits	-		190-200	-	40-50	
Tarte salée	-		180-190	-	45-55	
Pizza fraîche	-		220-230	-	25-35	
Pain	500 g-1 kg		210-225	-	30-35	
Petits pains frais précuits	5-7 pièces		220-230	-	15-20	
	6-10 pièces		220-230	-	10-15	
Lasagnes, gratin*	Pour 4 personnes		180-200	350	25-30	
Gratiner des légumes*	-		3	350	7-12	



* Utilisez uniquement un moule en verre ou en porcelaine, surtout pas de moule en métal.

Notes

Domaine de validité

La famille de produits (n° de modèle) correspond aux premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique. Ce mode d'emploi est valable pour:

Type	Famille de produits	Système de dimension
MWCXSL60	24009	60-450

1006403-R05



400011043219

V-ZUG SA, Industriestrasse 66, CH-6301 Zoug

info@vzug.com, www.vzug.com

