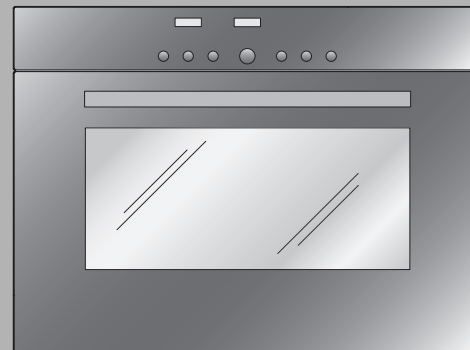


Micro-ondes

Miwell-Combi XSL












Mode d'emploi

Conseils de réglage, AutomaticPlus

Conseils de réglage


Explication des symboles

	Mode de fonctionnement
	Température de l'espace de cuisson/puissance du gril
	Mode de fonctionnement micro-ondes
W	Puissance de micro-ondes en watts
	 Préchauffez jusqu'à ce que la température de l'espace de cuisson soit atteinte.  Préchauffez le plat CombiCrunch vide pendant 3 minutes.
 min	Durée en minutes
	Accessoires
	AutomaticPlus
R-I	Mode de préparation
1-7	Groupe d'aliments



Il est possible de régler les niveaux de gril suivants:









- 1 faible
- 2 moyen
- 3 fort

Les indications figurant dans la colonne  sont uniquement valables pour la préparation avec le mode de fonctionnement «AutomaticPlus».

Veuillez vous reporter également aux indications figurant sous **AUTOMATICPLUS** dans le mode d'emploi de l'appareil.

Modes de fonctionnement

Mode de fonctionnement	Symboles
Air chaud	
Gril	
Gril-chaaleur tournante	
Power&Favorit	
Micro-ondes	

Mode de fonctionnement	Symboles
CombiCrunch	
AutomaticPlus	
Fonctionnement combiné «Air chaud»	 + 
Fonctionnement combiné «Gril»	 + 
Fonctionnement combiné «Gril-chaaleur tournante»	 + 

Utilisation optimale

Dans les livres de recettes, les indications recommandées sont en partie trop élevées et les accessoires indiqués ne sont pas optimaux pour cet appareil. Vous trouverez dans les tableaux suivants différentes indications concernant l'utilisation optimale et la vaisselle appropriée.

- Placez toujours les aliments au centre du plateau tournant en verre.
- Couvrez les aliments liquides et dégageant de la vapeur, à moins qu'ils ne doivent rester croustillants.
- Lors du réchauffage, couvrez les aliments contenant peu d'humidité afin qu'ils ne se dessèchent pas.
- A mi-cuisson, mélangez les aliments ou retournez-les.
- Pour un réchauffage homogène, laissez reposer les aliments dans l'espace de cuisson au terme de la cuisson (Durée d'attente).
- Evitez 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.





















Respectez les indications du chapitre CONSIGNES DE SÉCURITÉ dans le mode d'emploi.

La vaisselle en porcelaine présentant des cavités susceptibles de se remplir d'eau peut se fendre. Veuillez vous conformer aux indications du fabricant.

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

											Indication
Plat CombiCrunch	-	-	✓	✓	-	-	-	-	-	-	Compris dans la livraison.
Grille basse/haute	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Couvercle	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	
Plaque à gâteaux	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	
Porcelaine sans éléments ou décoration métalliques	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	► Veuillez vous conformer aux indications du fabricant.
Verre résistant à la chaleur	✓	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Plastique micro-ondable	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	
Film alimentaire adapté au micro-ondes	✓	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	
Moules en silicone	✓	✓	-	✓	-	-	✓	-	-	-	
Vaisselle pour cuisiner en métal	-	-	-	✓	✓	✓	-	-	-	-	
Emballage des plats cuisinés	✓	✓	-	✓	-	-	-	-	-	-	
Thermomètre à viande	-	-	-	✓	-	-	-	-	-	-	

Réchauffage

	Quantité			°C / 		W		 min	
Lait *	2 dl	R3	–	–		650	non	1½–2	
Boisson *	2 dl	R3	–	–		800	non	1½–2	
Assiette	300 g	R1	–	–		800	non	2½–3	
	550 g	R1	–	–		800	non	4–5	
Soupe *	3–5 dl	R2	–	–		800	non	2–6	
Lasagnes	400–500 g	R1	–	–		800	non	5–6	–
Soufflés	400–500 g	R1	–	–		800	non	5–6	
Gratin	400–500 g	R1	–	–		800	non	5–6	
Pâtes **	200–300 g	R1	–	–		800	non	2–3	
Riz **	150–300 g	R1	–	–		800	non	1½–3	
Légumes	250–400 g	R1	–	–		800	non	1½–3	

► Après le réchauffage, laissez reposer les aliments dans le four pendant env. 2 minutes.

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

** ► Ajoutez le liquide.

Décongélation

	Quantité			°C /		W		min	
Saucisses *	–	–	–	–		150	non	5–8	
Viande hachée *	500 g	<i>B1</i>	–	–		150	non	10–15	
Rôti *	800 g	<i>B1</i>	–	–		150	non	18–25	
Morceaux de poulet *	600 g	<i>B2</i>	–	–		150	non	12–20	
Poisson *	400 g	<i>B3</i>	–	–		150	non	7–10	
Epinards *	300 g	<i>B4</i>	–	–		150	non	6–8	–
Baies	200 g	–	–	–		150	non	4–5	
Pain	500 g	<i>B5</i>	–	–		150	non	6–7	
Petits pains	4 unités à 50 g	–	–	–		150	non	2–3	

➤ Dès la congélation, choisissez une forme plate aussi petite que possible.

➤ Pour une décongélation complète, respectez un temps de repos d'env. 4 minutes à la fin de la décongélation.

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

Décongélation et cuisson simultanées

	Quantité			°C /		W			
Pizza	300–350 g	<i>D3</i>	–	–		–	non	6–8	
Hamburger	2–4 unités	–	–	–		–	non	5–8	
Bâtonnets de poissons panés	200–300 g	–	–	–		–	non	5–8	
Chicken Nuggets	200–600 g	<i>D4</i>	–	–		–	3 min	6–12	
Pommes frites	400 g	<i>D1</i>	–	–		–	non	15–16	
Légumes mixtes *	200–500 g	<i>E3</i>	–	–		800	non	4–8	
Compote de fruit	200–400 g	–	–	–		650	non	4–7	
Lasagnes	400 g	–	–	–		650	non	13–17	–









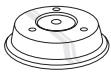










► Dans le cas des plats préparés congelés, tenez compte des recommandations du fabricant.

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

Viande, volaille, poisson









	Quantité			°C /		W		min	
Rôti de boeuf	1 kg	-		165-175	-	-	non	60-75	
Rôti de viande hachée	1 kg	-		180-190	-	-	non	50-80	
Poulet	1 kg	-		225		350	non	30-32	
Blancs de poulet	125-300 g	-		2		350	non	5-7	
Poisson, entier	500-600 g	-		3		350	non	15-20	
Filet de poisson	400-500 g	-	-	-		-	non	5-9	

Légumes, frais

	Quantité			°C / 		W		 min	
Brocoli	300–500 g	E3	–	–		800	non	5–10	
Chou-fleur	300–500 g	E3	–	–		800	non	3–10	
Carottes	300–400 g	E3	–	–		800	non	4–8	
Tomates *	400 g	–	–	–		800	non	2–3	
Aubergines	400 g	–	–	–		–	non	6–8	
Poivrons	2–4 unités	–	–	–		–	non	10–15	
Courgettes	250 g	–	–	–		–	non	4–5	
Pommes de terre, en morceaux	250 g	D2	–	–		–	non	8–12	
	500 g	D2	–	–		–	non	15–18	
Baked Potatoes *	1 unité à 250 g	E1	–	–		–	non	7–8	

* ► Avant la cuisson, percez à l'aide d'une fourchette et retournez à la moitié de la durée.

Pop-corn

	Quantité			°C / 		W		 min	
Pop-corn	100 g	E5	–	–		850	non	2	–

► Respecter les recommandations du fabricant.

Cuire

	Quantité			°C /		W			
Cake	800 g	-		170-180	-	-	oui	50-70	
	800 g	<i>F3</i>		190-200		50-100	non	30-35	*
Biscuit	-	-		170-180	-	-	non	30-35	
Gâteau de Linz	-	-		170-180	-	-	non	40-50	
Biscuit en pâte feuilletée fourré	-	-		210-220	-	-	non	25-30	
Muffins	-	<i>F5</i>		180-190	-	-	non	25-35	
Milanaï	-	<i>F6</i>		160-170	-	-	non	15-20	
Macarons	-	-		160-170	-	-	non	15-20	
Bruschetta	-	-		220-230	-	-	non	10-15	
Pain à l'ail	-	-		220-230	-	-	non	10-15	



* Utilisez uniquement des plats en verre, en porcelaine ou en silicone, jamais en métal.


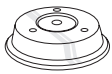


Cuire










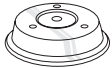


	Quantité			°C /		W		min	
Tarte aux fruits	-	-		190-200	-	-	non	40-50	
Tarte salée	-	-		180-190	-	-	non	45-55	
Pizza, fraîche	-	-		220-230	-	-	non	25-35	
	-	<i>D3</i>	-	-		-	non	10-15	
Pain	500 g-1 kg	<i>F2</i>		210-230	-	-	non	30-35	
Petits pains	-	-		220-230	-	-	non	15-20	
Petits pains, précuits	-	<i>F1</i>		220-230	-	-	non	10-15	
Lasagnes	pour 4 personnes	-		180-200		350	non	25-30	
Soufflés	pour 4 personnes	-		180-200		350	non	25-30	
Gratins	pour 4 personnes	-		2		350	non	25-30	
Légumes gratinés	-	-		3		350	non	7-12	












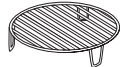
* Utilisez uniquement des plats en verre ou en porcelaine, jamais en métal.

AutomaticPlus

Mode de préparation	Groupe d'aliments		Quantité		Indication
A Régénérer	A1	Assiette	-		<ul style="list-style-type: none"> ► Percez l'emballage des plats préparés avec une fourchette. Convient pour 250–600 g d'aliments.
		Assiette, surgelée			
	A2	Soupe	200–800 g		-
A3	Boissons	100–500 g	-		
B Décongélation	B1	Viande	100 g–2000 g	-	
	B2	Poulet	100 g–2500 g		
	B3	Poisson	100 g–2000 g		
	B4	Légumes	100 g–2000 g		
	B5	Pain	100 g–1000 g		
C Garder au chaud	-	-	-		<ul style="list-style-type: none"> ► Couvrez les aliments avec du papier aluminium si nécessaire. ► N'utilisez pas de film en plastique.

Mode de préparation	Groupe d'aliments		Quantité		Indication
D Croustillant	D1	Frites	200–500 g		 / 
	D2	Country Potatoes	200–500 g		-
	D3	Pizza	300–800 g		-
	D4	Chicken Nuggets Ailes de poulet	200–600 g		 / 
	D5	Feuilletés pour apéro, surgelés	200–800 g		-
E Cuire	E1	Baked Potatoes	200–1000 g		<p>► Avant la cuisson, percez à l'aide d'une fourchette.</p>  / 
	E2	Légumes, frais	200–800 g		► Ajoutez un peu d'eau.
	E3	Légumes, surgelés	200–800 g		 / 
	E4	Légumes en conserve	200–600 g		► Avant la cuisson, sortez les légumes de la boîte.
	E5	Pop-corn	-	-	Convient pour 100 g de pop-corn.

Mode de préparation	Groupe d'aliments		Quantité		Indication
F Cuire pâtisseries	F1	Croissants	-		-
	F2	Pain	400-800 g		-
	F3	Cake	500 g-1000 g		 Utilisez uniquement des plats en verre, en porcelaine ou en silicone, jamais en métal.
	F4	Soufflé, ø 19 cm	-		
	F5	Muffins, ø 5-6 cm	-		
	F6	Petits gâteaux	-		-
	F7	Meringues, ø 4 cm	-		
G Faire fondre	G1	Beurre Margarine	50-250 g	-	
	G2	Chocolat	50-250 g		

Mode de préparation	Groupe d'aliments		Quantité		Indication
<i>H</i> Ramollir	<i>H1</i>	Beurre Margarine	50–250 g	–	
	<i>H2</i>	Glace	250–1000 g		
<i>I</i> Chauffe-plat	–	–	2–8		Pour les assiettes plates.

Domaine de validité

Le numéro du modèle correspond aux 3 premiers chiffres figurant sur la plaque signalétique.
Ce mode d'emploi est valable pour le modèle:

Type	No de modèle	Système de mesure
MWC-XSL/60	939	60-450

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, 6301 Zug

Tél. +41 (0)41 767 67 67, Fax +41 (0)41 767 61 61

vzug@vzug.ch, www.vzug.ch

Centre de service: Tél. 0800 850 850



J939.971-0

4000-103-61289