

Insteltips

Miwell-Combi XSL

Magnetron

Inhoudsopgave

Uitleg symbolen	3
Gebruikswijzen	4
Geslacht toebehoren	5
Instellingen	7
Opwarmen.....	7
Ontdooien.....	8
Ontdooien en koken tegelijkertijd.....	9
Koken van vlees, gevogelte en vis.....	10
Koken van verse groente.....	11
Gebak	12
Bakken en koken.....	13
Notities	14

Uitleg symbolen



Gebruikswijze



Magnetronvermogen in Watt



Temperatuur



Grillniveau



Voorverwarmen tot de temperatuur is bereikt



Min. Duur in minuten



Plaat



Toebehoren

Grillniveaus

De volgende grillniveaus zijn mogelijk:

1	zwak	Voor zover niet anders ingesteld, wordt het gerecht op het hoogste niveau gegrild.
2	gemiddeld	
3	sterk	

Gebruikswijzen



Magnetron



CombiCrunch



Grill



CombiGebruik grill



Autom. opwarmfunctie



Hete lucht



CombiGebruik hete lucht



Grill met circulatielucht



CombiGebruik grill met circulatielucht

Optimaal gebruik

In kookboeken zijn de gegevens met betrekking tot het magnetronvermogen (Watt) en de temperaturen, het benodigde toebehoren en de niveaus voor dit toestel deels niet optimaal. In de volgende tabellen vindt u informatie over het optimale gebruik en het geschikte servies.

- ▶ Zet de gerechten altijd in het midden van het glazen draaibord.
- ▶ Dek vloeibare en dampende gerechten altijd af, behalve als deze knapperig moeten blijven.
- ▶ Dek gerechten met weinig vloeistof bij het opwarmen af zodat deze niet uitdrogen.
- ▶ Na de helft van de duur moeten de gerechten worden gemengd resp. omgedraaid.
- ▶ Laat de gerechten voor een gelijkmatige opwarming aan het einde van de kooktijd nog even in de kookruimte staan.
- ▶ Zorg ervoor dat de toesteldeur niet te vaak wordt geopend.



Meerdere kleine porties worden sneller en gelijkmatiger verwarmd dan één enkele grote portie.

Geschikt toebehoren



Neem het hoofdstuk veiligheidsvoorschriften in de handleiding in acht.









Servies van porselein, keramiek en aardewerk bevat holle ruimten die zich met water kunnen vullen. Risico op barsten!

Neem de informatie van de fabrikant in acht.















Gebruik altijd het draaiplateau en het glazen draaibord in combinatie met het overige toebehoren.

Toebehoren									Aanwijzing
CombiCrunch-plaat	-	✓	-	-	-	-	-	-	Uit de leveringsomvang
Rooster	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Afdekschaal	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Bakplaat	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Geschikt toebehoren

Toebehoren									Aanwijzing
Porselein zonder metalen delen of metalen versieringen	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Neem de informatie van de fabrikant in acht
Hittebestendig glas	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Voor magnetron geschikt kunststof	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Voor magnetron geschikte verhoudfolie	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Silicone vormen	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	
Bakvormen van metaal	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	
Verpakking van kant-en-klaar-producten	✓	-	-	-	✓	-	-	-	
Kernthermometer	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Instellingen

	Hoeveelheid		W	 Min.	
Melk *	2 dl		650	1 ½-2	-
Drank *	2 dl		800	1 ½-2	-
Bordgerecht **	300 g		800	2 ½-3	
	550 g		800	4-5	
Soep *	3-5 dl		800	2-6	-
Lasagne, ovenschotel, gratin **	400-500 g		800	5-6	
Noedels *** ***	200-300 g		800	2-3	
Rijst *** ***	150-300 g		800	1 ½-3	
Groente	250-400 g		800	1 ½-3	













► Neem na het verwarmen een wachttijd van ca. 2 minuten in acht.

* ► Doe bij het verwarmen van vloeistoffen een koffielepel in het servies om kookvertraging te voorkomen.

** ► Draai na de helft van de tijd om.














*** ► Voeg vloeistof toe.

Instellingen

	Hoeveelheid		W	 Min.	
Worstjes *	-		150	5-8	-
Gehakt *	500 g		150	10-15	
Gebraad *	800 g		150	18-25	
Kip *	600 g		150	12-20	
Vis *	400 g		150	7-10	
Spinazie *	300 g		150	6-8	
Bessen	200 g		150	4-5	
Brood	500 g		150	6-7	
Broodjes	4 stuks à 50 g		150	2-3	

- ▶ Kies reeds bij het invriezen platte, zo klein mogelijke schalen.
- ▶ Neem voor volledig ontdooien een wachttijd van ca. 4 minuten na het einde van het ontdooien in acht.

* ▶ Draai na de helft van de duur om.


















	Hoeveelheid		W	 Min.	
Pizza	300–350 g		-	6–8	
Hamburger	2–4 stuks		-	5–8	
Vissticks	200–300g		-	5–7	
Chicken nuggets *	200–600 g		-	6–12	
Patates frites	400 g		-	15–16	
Groente gemengd **	200–500 g		800	4–8	
Vruchtencompote	200–400 g		650	4–7	-
Lasagne	400 g		650	13–17	

► Neem bij diepgevroren kant-en-klaar-producten de informatie van de fabrikant in acht.















* ► Verwarm de lege CombiCrunch-plaat 3 minuten voor.

** ► Draai na de helft van de duur om.

Instellingen

	Hoeveelheid		°C/▼	W	 Min.	
Rosbief	1 kg		165–175	-	60–75	
Gehaktbrood	1 kg		180–190	-	50–80	
Kip	1 kg		225	350	30–32	
Kippenborst	125–300 g		2	350	5–7	
			-	600	5–6	
Vis, heel	500–800 g		180–190	350	15–20	
Visfilet	400–500 g		-	-	3–6	

- ▶ Bij vis kunnen vloeistoffen zoals bouillon of wijn worden toegevoegd.
- ▶ Draai afhankelijk van het stuk vlees na de helft van de duur om.
- ▶ Neem na het koken van vlees een wachttijd van 10–15 minuten in acht.
- ▶ Neem na het koken van kip en vis een wachttijd van ca. 3 minuten in acht.

	Hoeveelheid		W	 Min.	
Broccoli *	300–500 g		800	5–8	
Bloemkool *	300–500 g		800	3–8	
Wortels *	300–400 g		800	3–8	
Tomaten **	400 g		800	2–3	
Aubergine	400 g		-	6–8	
Paprika	2–4 stuks		-	10–15	
Courgette	250 g		-	3–5	
Aardappelen, gesneden*	250–500 g		-	8–18	
Gebakken aardappelen **	1 stuk à 250 g		-	7–8	

* ► Draai na de helft van de duur om.

















** ► Prik vóór het koken met een vork in de aardappelen en draai ze na de helft van de duur om.
















Popcorn

	Hoeveelheid		W	 Min.	
Popcorn	100 g		900	2½	-

► Neem de informatie van de fabrikant in acht.

Instellingen

	Hoeveelheid		°C	 ↑	 Min.	
Cake	800 g		170–180	ja	50–70	
Biscuit	-		170–180	-	30–35	
Linzer vlaai	-		170–180	-	40–50	
Bladerdeeggebak gevuld	-		210–220	-	25–30	
Muffins	8 stuks		200	-	25–35	
Mailänderli (kerstkoekjes)	-		170	-	15–20	
Makarons	-		170	-	15–20	
Bruschetta	-		220–230	-	10–15	
Knoflookbrood	-		220–230	-	10–15	

	Hoeveelheid		°C/ 	W	 Min.	
Fruitplaatkoek	-		190–200	-	40–50	
Hartige taart	-		180–190	-	45–55	
Pizza, vers	-		220–230	-	25–35	
Brood	500 g–1 kg		210–225	-	30–35	
Broodjes, vers voorgebakken	5–7 stuks		220–230	-	15–20	
	6–10 stuks		220–230	-	10–15	
Lasagne, ovenschotel, gratin *	Voor 4 personen		180–200	350	25–30	
Groente gratineren *	-		3	350	7–12	



* Gebruik alleen een schaal van glas of porselein, nooit van metaal.

Notities

Geldigheidsbereik

De productfamilie (modelnr.) betreft de eerste letters/cijfers op het typeplaatje. Deze handleiding geldt voor:

Type	Productfamilie	Maatsysteem
MWCXSL60	24009	60-450

J24009986-R05



400011044039

