



Consigli di regolazione

Miwell-Combi XSL

Microonde

Indice

Spiegazione dei simboli	3
Modi di funzionamento	4
Accessori adatti	5
Regolazioni	7
Riscaldamento	7
Scongelamento	8
Scongelamento e cottura contemporanei	9
Cottura delle carne, pollame, pesce.....	10
Cottura delle verdura fresca.....	11
Pane e dolci.....	12
Cuocere in forno e cucinare.....	13
Note	14

Spiegazione dei simboli



Modo di funzionamento



Potenza microonde in watt



Temperatura



Livello di potenza del grill



Preriscaldare fino al raggiungimento della temperatura



Min. Durata in minuti



Appoggio



Accessorio

Livelli di potenza del grill

Sono possibili i seguenti livelli di potenza del grill:

1	basso	Se il grill non viene impostato diversamente, gli alimenti da cuocere ai ferri vengono cotti al livello di potenza del grill più alto.
2	medio	
3	forte	

Modi di funzionamento



Microonde



CombiCrunch



Grill



Funzionamento combinato grill



Programma automatico di riscaldamento



Aria calda



Funzionamento combinato aria calda



Grill con circolazione dell'aria



Funzionamento combinato grill con circolazione dell'aria

Uso ottimale

Le informazioni relative a potenza microonde (Watt), temperature, accessori e appoggi necessari riportate nei ricettari non sono sempre ottimali per questo apparecchio. Nelle seguenti tabelle sono riportate indicazioni utili sull'uso ottimale e sulle stoviglie più adeguate.

- ▶ Posizionare sempre i cibi al centro del piatto girevole in vetro.
- ▶ A meno che non si desideri una consistenza croccante, coprire sempre gli alimenti liquidi e gli alimenti che producono vapore.
- ▶ Gli alimenti poveri di liquido vanno riscaldati coperti per evitare che secchino.
- ▶ Mescolare o girare i cibi a metà cottura.
- ▶ Per un riscaldamento uniforme, lasciar riposare i cibi nella camera di cottura una volta cucinati.
- ▶ Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.



Molte porzioni piccole si riscaldano più velocemente e più uniformemente rispetto a una sola porzione grande.

Accessori adatti



Leggere e rispettare il capitolo dedicato alle osservazioni sulla sicurezza all'interno delle istruzioni per l'uso.

Stoviglie in porcellana, ceramica e argilla contenenti cavità che si possono riempire d'acqua, possono scoppiare. Osservare le indicazioni del produttore.

Utilizzare sempre la guida e il piatto girevole di vetro in combinazione con gli altri accessori.

Accessorio									Consiglio
Piatto CombiCrunch	-	✓	-	-	-	-	-	-	vedere fornitura
Griglia	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Coperchio	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Teglia	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Accessori adatti

Accessorio									Consiglio
Porcellana senza parti o decorazioni metalliche	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Rispettare le indicazioni del produttore
Vetro refrattario	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Plastica adatta al funzionamento a microonde	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Pellicola da cucina adatta al funzionamento a microonde	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Stampo in silicone	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	
Teglie in metallo	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	
Imballaggio di piatti pronti	✓	-	-	-	✓	-	-	-	
Termometro per carne	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Regolazioni

	Quantità		W	 Min.	
Latte *	2 dl		650	1 ½-2	-
Bevanda *	2 dl		800	1 ½-2	-
Piatto unico **	300 g		800	2 ½-3	
	550 g		800	4-5	
Minestra *	3-5 dl		800	2-6	-
Lasagne, sformati, gratin **	400-500 g		800	5-6	
Pasta *** **	200-300 g		800	2-3	
Riso *** **	150-300 g		800	1 ½-3	
Verdura	250-400 g		800	1 ½-3	

► Dopo il riscaldamento, rispettare un tempo di riposo di circa 2 minuti.

* ► Quando si riscaldano dei liquidi, mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente per evitare l'innalzamento del punto di ebollizione.

** ► Girare a metà cottura.

*** ► Aggiungere un po' di liquido.

Regolazioni

	Quantità		W	 Min.	
Salsicce *	-		150	5-8	
Carne macinata *	500 g		150	10-15	
Arrosto *	800 g		150	18-25	
Parti di pollo *	600 g		150	12-20	
Pesce *	400 g		150	7-10	
Spinaci *	300 g		150	6-8	
Bacche	200 g		150	4-5	
Filone di pane	500 g		150	6-7	
Panini	4 pezzi da 50 g		150	2-3	

- ▶ Già al momento del congelamento, prediligere forme piatte e possibilmente piccole.
- ▶ Per garantire uno scongelamento completo, rispettare un tempo di riposo di circa 4 minuti a fine scongelamento.

* ▶ Girare a metà cottura.

	Quantità		W	 Min.	
Pizza	300–350 g		-	6–8	
Hamburger	2–4 pezzi		-	5–8	
Bastoncini di pesce	200–300 g		-	5–7	
Chicken nuggets *	200–600 g		-	6–12	
Patate fritte	400 g		-	15–16	
Verdura mista **	200–500 g		800	4–8	
Composta di frutta	200–400 g		650	4–7	-
Lasagne	400 g		650	13–17	

► Rispettare i consigli del produttore in caso di piatti pronti surgelati.

* ► Preriscaldare il piatto CombiCrunch vuoto per 3 minuti.

** ► Girare a metà cottura.

Regolazioni

	Quantità		°C/▼	W	 min.	
Arrostò di manzo	1 kg		165–175	-	60–75	
Polpettone	1 kg		180–190	-	50–80	
Pollo	1 kg		225	350	30–32	
Petto di pollo	125–300 g		2	350	5–7	
			-	600	5–6	
Pesce, intero	500–800 g		180–190	350	15–20	
Filetti di pesce	400–500 g		-	-	3–6	

- ▶ Per la preparazione del pesce, si possono anche aggiungere liquidi, quali brodo o vino.
- ▶ A seconda del pezzo di carne, girare a metà cottura.
- ▶ A fine cottura rispettare un tempo di riposo di ca. 10–15 minuti.
- ▶ A fine cottura del pollo o del pesce rispettare un tempo di riposo di ca. 3 minuti.

	Quantità		W	 Min.	
Broccoli *	300–500 g		800	5–8	
Cavolfiore *	300–500 g		800	3–8	
Carote *	300–400 g		800	3–8	
Pomodori **	400 g		800	2–3	
Melanzane	400 g		-	6–8	
Peperoni	2–4 pezzi		-	10–15	
Zucchine	250 g		-	3–5	
Patate, tagliate *	250–500 g		-	8–18	
Baked potatoes **	1 pezzo da 250 g		-	7–8	

* ► Girare a metà cottura.

** ► Prima della cottura, bucherellare con una forchetta e girare a metà cottura.

Popcorn

	Quantità		W	 Min.	
Popcorn	100 g		900	2½	-

► Osservare le indicazioni del produttore.

Regolazioni

	Quantità		°C		 Min.	
Cake	800 g		170–180	sì	50–70	
Biscotto	-		170–180	-	30–35	
Torta di Linz	-		170–180	-	40–50	
Stuzzichini di pasta sfoglia ripieni	-		210–220	-	25–30	
Muffin	8 pezzi		200	-	25–35	
Biscotti di pasta frolla	-		170	-	15–20	
Makrönli (o "fiamme")	-		170	-	15–20	
Bruschetta	-		220–230	-	10–15	
Pane all'aglio	-		220–230	-	10–15	

	Quantità		°C/▼	W	 Min.	
Crostata alla frutta	-		190-200	-	40-50	
Crostata piccante	-		180-190	-	45-55	
Pizza, fresca	-		220-230	-	25-35	
Pane	500 g-1 kg		210-225	-	30-35	
Panini, freschi precotti	5-7 pezzi		220-230	-	15-20	
	6-10 pezzi		220-230	-	10-15	
Lasagne, sformat, gratini *	per 4 persone		180-200	350	25-30	
Verdura gratinata *	-		3	350	7-12	



* Non utilizzare per nessuna ragione stampi in metallo ma soltanto in vetro o porcellana.

Note

Campo di validità

La famiglia di prodotti (numero di modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Istruzioni per l'uso di:

Tipo	Famiglia di prodotti	Sistema di misura
MWCXSL60	24009	60-450

1006404-R05



400011043230

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

info@vzug.com, www.vzug.com

