

Ayar önerileri

Miwell-Combi XSL

Mikrodalga

İçindekiler

Simgelerin açıklamaları	3
Çalışma modları	4
Uygun aksesuar	5
Ayarlar	7
Isıtma.....	7
Buz çözme	8
Aynı zamanda buz çözme ve pişirme.....	9
Et, tavuk, balık pişirme.....	10
Taze sebze pişirme	11
Hamur işi	12
Fırınlama ve pişirme	13
Notlar	14

Simgelerin açıklamaları



Çalışma modu



Mikrodalga gücü Watt



Sıcaklık



Izgara kademesi



Isıya ulaşılan kadar ısıtın



Min. Dakika olarak süre



Raf



Aksesuar

Izgara kademeleri

Aşağıdaki ızgara kademeleri mümkündür:

1	zayıf	Farklı bir ayar yapılmamışsa ızgaralıklar en yüksek kademedede ızgara yapılır.
2	orta	
3	güçlü	

Çalışma modları



Mikrodalga



Sıcak hava



CombiCrunch



Kom. çalışma - sıcak hava



Izgara



Hava sirkülasyonlu izgara



Kombine çalışma - izgara



Kombine çalışma - hava sirkülasyonlu izgara



Isıtma Otomatığı

Optimum kullanım

Yemek kitaplarında mikrodalga gücü (Watt) ve sıcaklıklar, gerekli aksesuarlar ve de raflar bu cihaz için kısmen optimal değildir. Aşağıdaki tablolarda en iyi kullanıma ve uygun kaplara ilişkin bilgiler bulacaksınız.

- ▶ Yiyecekleri daima cam döner tabağın ortasına yerleştirin.
- ▶ Kıtır olmasını istediğiniz zamanlar dışında, sıvı ve buhar çıkaran yiyeceklerin üzerini örtün.
- ▶ Suyu az olan yiyecekleri ısıtırken üzerini, kurumaması için örtün.
- ▶ Sürenin yarısından sonra yiyecekleri karıştırın veya çevirin.
- ▶ Eşit bir ısıtma için pişirme sonunda yemekleri pişirme bölümünde bırakın.
- ▶ Cihaz kapağını sık sık açmaktan kaçının.



Çok sayıda küçük porsiyon, tek parça büyük porsiyona göre daha hızlı ve daha eşit şekilde ısıtılır.

Uygun aksesuar











Kullanım kılavuzundaki güvenlik uyarıları bölümünü dikkate alın.

Porselen, seramik ve toprak kapların içi suyla dolabilecek boşlukları bulunur. Patlama tehlikesi! Üretici açıklamalarını dikkate alın.















Diğer aksesuarlarla kombine olarak daima döner tabak altlığını ve cam döner tabağı kullanın.

Aksesuar									Bilgi
CombiCrunch tepsi	-	✓	-	-	-	-	-	-	teslimat kapsamından
Izgara teli	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Kapak	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Fırın tepsisi	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Uygun aksesuar

Aksesuar									Bilgi
Metal parça veya metal dekor bulunmayan porselen	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Üretici açıklamalarını dikkate alın
Isıya dayanıklı cam	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Mikrodalgaya uygun plastik	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Mikrodalgaya uygun folyo	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Silikon kalıplar	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	
Metal fırın kapları	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	
Hazır yemeklerin ambalajları	✓	-	-	-	✓	-	-	-	
Et termometresi	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Ayarlar

	Miktar		W	 Min.	
Süt *	2 dl		650	1 ½-2	-
İçecek *	2 dl		800	1 ½-2	-
Tabakta yemek **	300 g		800	2 ½-3	
	550 g		800	4-5	
Çorba *	3-5 dl		800	2-6	-
Lazanya, güveç, graten **	400-500 g		800	5-6	
Makarna **† ***	200-300 g		800	2-3	
Pirinç **† ***	150-300 g		800	1 ½-3	
Sebze	250-400 g		800	1 ½-3	













► Isıtma sonrasında yakl. 2 dakikalık bekleme süresine uyun.

* ► Sıvıları ısıtmak için, kaynama gecikmesinden kaçınmak amacıyla, kabın içine bir çay kaşığı koyun.














** ► Sürenin yarısında çevirin.

*** ► Sıvı ekleyin.

Ayarlar

	Miktar		W	 Min.	
Sosis *	-		150	5-8	-
Kıyma *	500 g		150	10-15	
Kızartma *	800 g		150	18-25	
Tavuk parçaları *	600 g		150	12-20	
Balık *	400 g		150	7-10	
Ispanak *	300 g		150	6-8	
Yemiş	200 g		150	4-5	
Somon ekmek	500 g		150	6-7	
Küçük ekmek	4 adet beher 50 g		150	2-3	

- ▶ Henüz dondururken yassı, mümkün olduğunca küçük bir kap seçin.
 - ▶ Tamamen çözülmesi için buz çözme işleminden sonra yakl. 4 dakika bekleme süresine uyun.
- *
- ▶ Sürenin yarısında çevirin.


















	Miktar		W	 Min.	
Pizza	300-350 g		-	6-8	
Hamburger	2-4 adet		-	5-8	
Balık kroket	200-300g		-	5-7	
Chicken Nuggets *	200-600 g		-	6-12	
Pommes Frites	400 g		-	15-16	
Karışık sebze **	200-500 g		800	4-8	
Meyve kompostosu	200-400 g		650	4-7	
Lazanya	400 g		650	13-17	-

► Derin dondurulmuş hazır ürünlerde üreticinin tavsiyelerini dikkate alın.















* ► Boş CombiCrunch tepsisini 3 dakika ısıtın.

** ► Sürenin yarısında çevirin.

Ayarlar

	Miktar		°C/...	W	 Min.	
Sığır rosto	1 kg		165-175	-	60-75	
Fırında köfte	1 kg		180-190	-	50-80	
Tavuk	1 kg		225	350	30-32	
Tavuk göğüs	125-300 g		2	350	5-7	
			-	600	5-6	
Balık, bütün	500-800 g		180-190	350	15-20	
Balık fileto	400-500 g		-	-	3-6	





- ▶ Balıkta şaraba et suyu gibi sıvılar eklenebilir.
- ▶ Et parçasına bağlı olarak sürenin yarısında çevirin.
- ▶ Et pişirdikten sonra 10-15 dakikalık bekleme süresine uyun.
- ▶ Tavuk ve balık pişirdikten sonra yakl. 3 dakikalık bekleme süresine uyun.

	Miktar		W	 Min.	
Brokoli *	300-500 g		800	5-8	
Karnabahar *	300-500 g		800	3-8	
Havuç *	300-400 g		800	3-8	
Domates **	400 g		800	2-3	
Patlıcan	400 g		-	6-8	
Biber	2-4 adet		-	10-15	
Kabak	250 g		-	3-5	
Patates, dilimli*	250-500 g		-	8-18	
Fırında patates **	1 adet beher 250 g		-	7-8	

* ► Sürenin yarısında çevirin.

















** ► Pişirme öncesinde çatal batırın ve sürenin yarısında çevirin.















Patlamış mısır

	Miktar		W	 Min.	
Patlamış mısır	100 g		900	2½	-

► Üretici açıklamalarını dikkate alın.

Ayarlar

	Miktar		°C	 ↑	 Min.	
Kek	800 g		170–180	evet	50–70	
Bisküvi	-		170–180	-	30–35	
Linz pastası	-		170–180	-	40–50	
Milföy, dolgulu	-		210–220	-	25–30	
Muffin	8 adet		200	-	25–35	
Milano kurabiyesi	-		170	-	15–20	
Kurabiye	-		170	-	15–20	
Bruschetta	-		220–230	-	10–15	
Sarımsaklı ekme�	-		220–230	-	10–15	

	Miktar		°C/▼	W	 Min.	
Meyveli tart	-		190-200	-	40-50	
Baharlı Tart	-		180-190	-	45-55	
Taze pizza	-		220-230	-	25-35	
Ekmek	500 g-1 kg		210-225	-	30-35	
Küçük ekmek, taze fırınlanmış	5-7 adet		220-230	-	15-20	
	6-10 adet		220-230	-	10-15	
Lazanya, güveç, graten *	4 kişi için		180-200	350	25-30	
Sebzeye gratenleme *	-		3	350	7-12	



* Yalnızca cam veya porselen kalıp kullanın, asla metal kalıp kullanmayın.

Notlar

Geçerlilik kapsamı

Bu ürün ailesi (model no) tip levhasındaki ilk hanelere eşittir. Bu kullanma kılavuzu aşağıdakiler için geçerlidir:

Tip	Ürün grubu	Ölçü sistemi
MWCXSL60	24009	60-450

J24009994-R05



400011044053

V-ZUG Ltd, Industriestrasse 66, CH-6301 Zug

info@vzug.com, www.vzug.com

