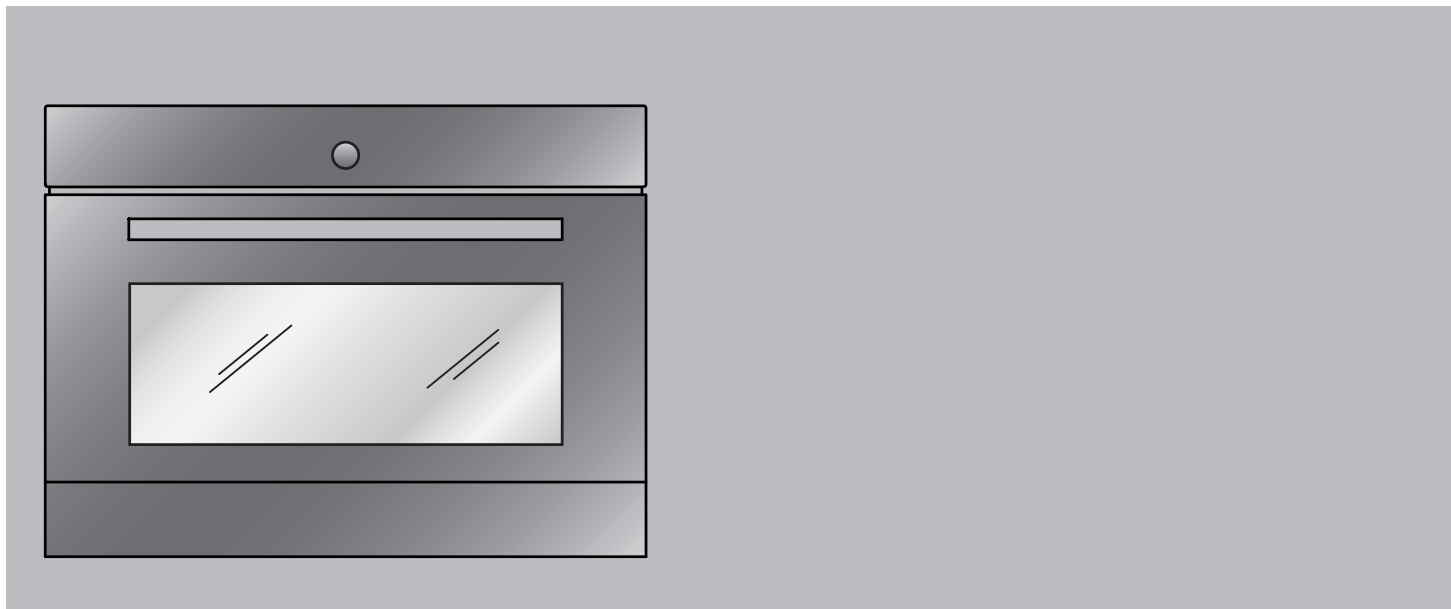




Поради щодо налаштування

Miwell-Combi XSL

Мікрохвильова піч

Зміст

Значення символів	3
Режими роботи	4
Придатне приладдя	5
Налаштування	7
Нагрівання.....	7
Розморожування	8
Одночасне розморожування та приготування.....	9
Приготування м'яса, птиці, риби	10
Приготування свіжих овочів	11
Випічка.....	12
Випікання та приготування до готовності	13
Для нотаток	14

Значення символів



Режим роботи



Рівень потужності мікрохвильового випромінювання у ватах



Температура



Рівень потужності гриля



Розігрівати до досягнення необхідної температури



Тривалість у хвилинах



Підставка



Приладдя

Рівні потужності гриля

Можливі такі рівні потужності гриля:

1	мінімальний	Якщо не встановлене інше налаштування, продукт готується на грилі на максимальній потужності.
2	середній	
3	максимальний	

Режими роботи



Мікрохвильова піч



CombiCrunch



Гриль



Комбінований режим із грилем



Автоматичне розігрівання



Гаряче повітря



Комбінований режим із гарячим повітрям



Гриль з конвекцією



Комбінований режим: гриль із конвекцією

Оптимальне використання

Зазначені у книгах рецептів дані щодо потужності мікрохвильового випромінювання (Вт), температури, необхідного приладдя та підставок не завжди є оптимальними для цього приладу. У нижченаведених таблицях міститься інформація щодо оптимального використання та придатного посуду.

- ▶ Страви завжди необхідно розташовувати посередині скляного обертового піддону.
- ▶ Рідкі страви та страви, які виділяють пару, накривати кришкою, за винятком випадків, коли вони повинні залишатися хрусткими.
- ▶ Страви з невеликим вмістом рідини під час нагрівання потрібно закривати кришкою, щоб вони не висихали.
- ▶ Після закінчення половини тривалості перемішати або перевернути страву.
- ▶ Щоб забезпечити рівномірне нагрівання після закінчення приготування, залишити страву у камері.
- ▶ Необхідно уникати частого відкривання дверцят приладу.



Велика кількість маленьких порцій нагрівається швидше й більш рівномірно, ніж одна велика порція.

Придатне приладдя



Дотримуватись інформації, яка міститься у главі «Вказівки щодо техніки безпеки» в інструкції з експлуатації. Поверхня посуду з порцеляни, кераміки чи глини має порожнини, які можуть заповнюватися водою. Небезпека розтріскування! Дотримуйтесь інструкцій виробника.

Завжди використовуйте підставку обертового піддона та скляний обертовий піддон у комбінації з іншим приладдям.

Приладдя									Вказівка
Таріль CombiCrunch	-	✓	-	-	-	-	-	-	входить до комплекту поставки
Решітка	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Кришка	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Деко	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Придатне приладдя

Приладдя									Вказівка
Порцеляна без металевих деталей або металевого декору	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Дотримуватися інструкцій виробника
Жаростійке скло	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Пластик, придатний для використання в мікрохвильовій печі	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Харчова плівка, придатна для використання в мікрохвильовій печі	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Силіконові форми	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	
Металевий посуд для запікання	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	
Упаковка напівфабрикатів	✓	-	-	-	✓	-	-	-	
Термометр для вимірювання температури всередині м'яса	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Налаштування

	Кількість		Вт	 хв	
Молоко*	2 дл		650	1,5–2	-
Напій*	2 дл		800	1,5–2	-
Порційна страва**	300 г		800	2,5–3	
	550 г		800	4–5	
Суп*	3–5 дл		800	2–6	-
Лазанья, пудинг, гратен**	400–500 г		800	5–6	
Локшина***	200–300 г		800	2–3	
Рис***	150–300 г		800	1,5–3	
Овочі	250–400 г		800	1,5–3	

- ▶ Після нагрівання необхідно залишити страву в камері приблизно на 2 хвилини.
- * Під час нагрівання рідини помістіть у посудину кавову ложку, щоб уникнути перегрівання рідини.
- ** Після завершення половини тривалості приготування необхідно перевернути страву.
- *** Додати рідину.

Налаштування

	Кількість		Вт	 хв	
Сосиски*	-		150	5–8	-
Фарш*	500 г		150	10–15	
Печеня*	800 г		150	18–25	
Шматки курки*	600 г		150	12–20	
Риба*	400 г		150	7–10	
Шпинат*	300 г		150	6–8	
Ягоди	200 г		150	4–5	
Буханець хліба	500 г		150	6–7	
Булочки	4 шт. по 50 г		150	2–3	

- ▶ Ще під час заморожування слід намагатися надати продукту пласкої, якомога меншої форми.
 - ▶ Для повного розморожування рекомендується залишити страву в камері приблизно на 4 хвилини після закінчення розморожування.
- * ▶ Після завершення половини тривалості приготування необхідно перевернути страву.

	Кількість		Вт	 хв	
Піца	300–350 г		-	6–8	
Гамбургер	2–4 шт.		-	5–8	
Рибні палички	200–300 г		-	5–7	
Курячі биточки*	200–600 г		-	6–12	
Картопля фрі	400 г		-	15–16	
Овочева суміш**	200–500 г		800	4–8	
Фруктовий компот	200–400 г		650	4–7	-
Лазанья	400 г		650	13–17	

► Для продуктів швидкого приготування глибокої заморозки необхідно дотримуватися рекомендацій виробника.

* ► Прогріти пусту таріль CombiCrunch протягом 3 хвилин.

** ► Після завершення половини тривалості приготування необхідно перевернути страву.

Налаштування

	Кількість		°C/▼	Вт	 хв	
Печеня з яловичини	1 кг		165-175	-	60-75	
М'ясний рулет	1 кг		180-190	-	50-80	
Курка	1 кг		225	350	30-32	
Куряче філе	125-300 г		2	350	5-7	
			-	600	5-6	
Риба, ціла	500-800 г		180-190	350	15-20	
Рибне філе	400-500 г		-	-	3-6	

- Під час приготування риби можна додати рідину, наприклад, бульйон або вино.
- Залежно від величини шматка м'яса після закінчення половини тривалості приготування перевернути страву.
- Після приготування м'яса залишити страву в камері приблизно на 10-15 хвилин.
- Після приготування залишити курку та м'ясо в камері приблизно на 3 хвилини.

	Кількість		Вт	 хв	
Брокколи*	300–500 г		800	5–8	
Цвітна капуста*	300–500 г		800	3–8	
Морква*	300–400 г		800	3–8	
Помідори**	400 г		800	2–3	
Баклажан	400 г		-	6–8	
Пепероні	2–4 шт.		-	10–15	
Цукіні	250 г		-	3–5	
Картопля скибками*	250–500 г		-	8–18	
Печена картопля**	1 шт. 250 г		-	7–8	

* ► Після завершення половини тривалості приготування необхідно перевернути страву.

** ► До приготування проколоти виделкою, після закінчення половини тривалості перевернути.

Попкорн

	Кількість		Вт	 хв	
Попкорн	100 г		900	2,5	-

► Дотримуватися інструкцій виробника.

Налаштування

	Кількість		°C		 хв	
Пиріг	800 г		170-180	так	50-70	
Бісквіт	-		170-180	-	30-35	
Торт по-лінцськи	-		170-180	-	40-50	
Випічка з листового тіста з начинкою	-		210-220	-	25-30	
Мафіни	8 шт.		200	-	25-35	
Італійське печиво	-		170	-	15-20	
Шоколадне печиво	-		170	-	15-20	
Брускета	-		220-230	-	10-15	
Часниковий хліб	-		220-230	-	10-15	

	Кількість		°C/ 	Вт	 хв	
Відкритий пиріг із фруктами	-		190-200	-	40-50	
Пікантний відкритий пиріг	-		180-190	-	45-55	
Свіжа піца	-		220-230	-	25-35	
Хліб	0,5-1 кг		210-225	-	30-35	
Свіжі булочки попередньо обсмажені	5-7 шт.		220-230	-	15-20	
	6-10 шт.		220-230	-	10-15	
Лазанья, пудинг, гратен*	на 4 порції		180-200	350	25-30	
Запікання овочів до утворення скоринки*	-		3	350	7-12	



* Використовувати лише скляну або порцелянову форму, у жодному разі не металеву форму.

Для нотаток

Сфера використання

Асортиментна група (№ моделі) відповідає першому числу на фірмовій табличці. Ця інструкція з експлуатації поширюється на наступні моделі:

Тип	Асортиментна група	Система мір
MWCXSL60	24009	60-450

1006352-R05



400011043215

