



Einstelltipps

Miwell-Combi XSL

Mikrowelle

Inhaltsverzeichnis

Symbolerklärung	3
Betriebsarten	4
Geeignetes Zubehör	5
Einstellungen	7
Erwärmen	7
Auftauen	8
Auftauen und Garen gleichzeitig	9
Garen von Fleisch, Geflügel, Fisch	10
Garen von frischem Gemüse	11
Gebäck	12
Backen und Garen	13
Notizen	14

Symbolerklärung



Betriebsart



Mikrowellenleistung in Watt



Temperatur



Grillstufe



Vorheizen, bis die Temperatur erreicht ist



Min.

Dauer in Minuten



Auflage



Zubehör

Grillstufen

Folgende Grillstufen sind möglich:

1	schwach	Sofern nicht anders eingestellt, wird das Grillgut auf der höchsten Stufe gegrillt.
2	mittel	
3	stark	

Betriebsarten



Mikrowelle



CombiCrunch



Grill



Kombibetrieb Grill



AufwärmAutomatik



Heissluft



Kombibetrieb Heissluft



Grill mit Umluft



Kombibetrieb Grill mit Umluft

Optimaler Gebrauch

In Rezeptbüchern sind die Angaben zu Mikrowellenleistungen (Watt) und Temperaturen, das benötigte Zubehör sowie die Auflagen teilweise nicht optimal für dieses Gerät. In den nachfolgenden Tabellen finden Sie Angaben zur optimalen Nutzung und zum geeigneten Geschirr.

- ▶ Die Speisen immer in die Mitte des Glasdreh Tellers stellen.
- ▶ Flüssige und dämpfende Speisen zudecken, ausser falls sie knusprig bleiben sollen.
- ▶ Speisen mit wenig Flüssigkeit beim Erwärmen zudecken, damit sie nicht austrocknen.
- ▶ Nach halber Dauer die Speisen mischen bzw. wenden.
- ▶ Für eine gleichmässige Erwärmung am Garende die Speisen im Garraum stehen lassen.
- ▶ Häufiges Öffnen der Gerätetür vermeiden.



Viele kleine Portionen werden schneller und gleichmässiger erwärmt als eine einzige grosse Portion.

Geeignetes Zubehör



Beachten Sie das Kapitel «Sicherheitshinweise» in der Bedienungsanleitung.

Porzellan-, Keramik- und Tongeschirr weist Hohlräume auf, die sich mit Wasser füllen können. Berstgefahr! Beachten Sie die Angaben des Herstellers.

Benutzen Sie immer die Drehtellerauflage und den Glasdrehteller in Kombination mit dem restlichen Zubehör.

Zubehör										Hinweis
CombiCrunch-Platte	-	✓	-	-	-	-	-	-	-	aus dem Lieferum- fang
Gitterrost	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Abdeckhaube	✓	-	-	-	-	-	-	-	-	
Kuchenblech	-	-	-	-	✓	-	-	-	-	

Geeignetes Zubehör

Zubehör									Hinweis
Porzellan ohne Metallanteile oder Metalldekor	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Angaben des Herstellers beachten
Hitzebeständiges Glas	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Mikrowellengeeigneter Kunststoff	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Mikrowellengeeignete Frischhaltefolie	✓	-	-	-	-	-	-	-	
Silikonformen	✓	-	-	-	✓	✓	-	-	
Backgeschirr aus Metall	-	-	✓	-	✓	-	✓	-	
Verpackung von Fertiggerichten	✓	-	-	-	✓	-	-	-	
Fleischthermometer	-	-	-	-	✓	-	-	-	

Einstellungen

	Menge		W	 Min.	
Milch *	2 dl		650	1 ½–2	-
Getränk *	2 dl		800	1 ½–2	-
Tellergericht **	300 g		800	2 ½–3	
	550 g		800	4–5	
Suppe *	3–5 dl		800	2–6	-
Lasagne, Auflauf, Gratin **	400–500 g		800	5–6	
Nudeln *** **	200–300 g		800	2–3	
Reis *** **	150–300 g		800	1 ½–3	
Gemüse	250–400 g		800	1 ½–3	

► Nach dem Erhitzen eine Standzeit von ca. 2 Minuten einhalten.

* ► Beim Erhitzen von Flüssigkeiten einen Kaffeelöffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden.

** ► Nach der halben Dauer wenden.

*** ► Flüssigkeit dazugeben.

Einstellungen

	Menge		W	 Min.	
Würstchen *	-		150	5-8	-
Hackfleisch *	500 g		150	10-15	
Braten *	800 g		150	18-25	
Pouletteile *	600 g		150	12-20	
Fisch *	400 g		150	7-10	
Spinat *	300 g		150	6-8	
Beeren	200 g		150	4-5	
Brotlaib	500 g		150	6-7	
Brötchen	4 Stück à 50 g		150	2-3	

- ▶ Bereits beim Einfrieren flache, möglichst kleine Form wählen.
- ▶ Für ein komplettes Auftauen eine Standzeit von ca. 4 Minuten nach dem Auftauende einhalten.

* ▶ Nach der halben Dauer wenden.

	Menge		W	 Min.	
Pizza	300–350 g		-	6–8	
Hamburger	2–4 Stück		-	5–8	
Fischstäbchen	200–300g		-	5–7	
Chicken Nuggets *	200–600 g		-	6–12	
Pommes Frites	400 g		-	15–16	
Gemüse gemischt **	200–500 g		800	4–8	
Früchtekompott	200–400 g		650	4–7	-
Lasagne	400 g		650	13–17	

▶ Bei tiefgekühlten Fertigprodukten Empfehlungen des Herstellers beachten.

* ▶ Leere CombiCrunch-Platte 3 Minuten vorheizen.

** ▶ Nach der halben Dauer wenden.

Einstellungen

	Menge		°C/▼	W	 Min.	
Rindsbraten	1 kg		165–175	-	60–75	
Hackbraten	1 kg		180–190	-	50–80	
Poulet	1 kg		225	350	30–32	
Pouletbrust	125–300 g		2	350	5–7	
			-	600	5–6	
Fisch, ganz	500–800 g		180–190	350	15–20	
Fischfilet	400–500 g		-	-	3–6	

- ▶ Bei Fisch können Flüssigkeiten wie Bouillon oder Wein zugegeben werden.
- ▶ Je nach Fleischstück nach halber Dauer wenden.
- ▶ Nach dem Garen von Fleisch eine Standzeit von 10–15 Minuten einhalten.
- ▶ Nach dem Garen von Poulet und Fisch eine Standzeit von ca. 3 Minuten einhalten.

	Menge		W	 Min.	
Broccoli *	300–500 g		800	5–8	
Blumenkohl *	300–500 g		800	3–8	
Karotten *	300–400 g		800	3–8	
Tomaten **	400 g		800	2–3	
Auberginen	400 g		-	6–8	
Peperoni	2–4 Stück		-	10–15	
Zucchini	250 g		-	3–5	
Kartoffeln, geschnitten*	250–500 g		-	8–18	
Baked Potatoes **	1 Stück à 250 g		-	7–8	

* ► Nach der halben Dauer wenden.

** ► Vor dem Garen mit einer Gabel anstechen und nach der halben Dauer wenden.

Popcorn

	Menge		W	 Min.	
Popcorn	100 g		900	2½	-

► Angaben des Herstellers beachten.

Einstellungen

	Menge		°C		 Min.	
Cake	800 g		170–180	ja	50–70	
Biskuit	-		170–180	-	30–35	
Linzertorte	-		170–180	-	40–50	
Blätterteiggebäck gefüllt	-		210–220	-	25–30	
Muffins	8 Stück		200	-	25–35	
Mailänderli	-		170	-	15–20	
Makrönli	-		170	-	15–20	
Bruschetta	-		220–230	-	10–15	
Knoblauchbrot	-		220–230	-	10–15	

	Menge		°C/▼	W	 Min.	
Fruchtwähe	-		190–200	-	40–50	
Pikante Wähe	-		180–190	-	45–55	
Pizza, frisch	-		220–230	-	25–35	
Brot	500 g–1 kg		210–225	-	30–35	
Brötchen, frisch vorgebacken	5–7 Stück		220–230	-	15–20	
	6–10 Stück		220–230	-	10–15	
Lasagne, Auflauf, Gratin *	für 4 Personen		180–200	350	25–30	
Gemüse gratinieren *	-		3	350	7–12	



* Verwenden Sie nur eine Glas- oder Porzellanform, keinesfalls eine Metallform.

Notizen

Gültigkeitsbereich

Die Produktfamilie (Modell-Nr.) entspricht den ersten Stellen auf dem Typenschild. Diese Bedienungsanleitung gilt für:

Typ	Produktfamilie	Masssystem
MWCXSL60	24009	60-450

1006359-R05



400011043216

