

## 设定建议

Miwell-Combi XSL

微波炉

# 目录

<b>图标说明</b>	<b>3</b>
<b>运行方式</b>	<b>4</b>
<b>适用配件</b>	<b>5</b>
<b>设置</b>	<b>7</b>
加热.....	7
解冻.....	8
同时解冻和烹饪.....	9
烹饪肉类、家禽类及鱼类。.....	10
烹饪新鲜蔬菜.....	11
烘烤的糕点.....	12
烘烤和烹饪.....	13
<b>备注</b>	<b>14</b>

## 图标说明



运行方式



微波功率（瓦）



温度



烧烤火力



预热至达到设定温度



最小

持续时间（分钟）



支架



配件

## 烧烤火力

可以设置以下烧烤火力：

1	小火	如不另行设置，将以最大火力烧烤食物。
2	中火	
3	高火	

## 运行方式

	微波		热空气
	CombiCrunch		热空气组合运行
	烧烤		热风循环烧烤
	烧烤组合运行		热风循环烧烤组合运行
	智能回炉		

## 最佳使用

食谱书中的微波功率（瓦）和温度数据、所需配件和烤架层有时并非本设备的最优选择。以下表格中是关于最佳使用方式和适用餐具的说明。

- ▶ 食物应总是放在玻璃转盘的中央。
- ▶ 除非需要保持食物酥脆，否则应盖住流质或有蒸汽的食物。
- ▶ 加热时应盖住内部含有少量汁液的食物，使其不会变干。
- ▶ 持续一半时间后，应搅拌或翻转食物。
- ▶ 为了获得均匀的加热效果，应在烹饪结束后将食物留在烤箱中。
- ▶ 避免经常打开烤箱门。



加热多份小份量的食物要比加热一大份量食物更快更均匀。

## 适用配件











请注意操作说明书中的安全提示。

瓷、陶瓷以及陶土餐具有空腔，可以装水。有碎裂的危险！请注意厂家说明。















请务必将转盘支座和玻璃转盘与其他配件一起组合使用。

配件									提示
CombiCrunch 烤盘	-	ok	-	-	-	-	-	-	不在供货范围中
烤架	-	-	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
保护罩	ok	-	-	-	-	-	-	-	
蛋糕盘	-	-	-	-	ok	-	-	-	

## 适用配件

配件									提示
无金属件或金属装饰的瓷器	ok	-	ok	ok	ok	ok	ok	ok	请注意厂家说明。
耐热玻璃	ok	-	ok	ok	ok	ok	ok	ok	
适用于微波炉的塑料	ok	-	-	-	-	-	-	-	
适用于微波炉的保鲜膜	ok	-	-	-	-	-	-	-	
硅胶盘	ok	-	-	-	ok	ok	-	-	
烘烤用金属餐具	-	-	ok	-	ok	-	ok	-	
快餐的包装	ok	-	-	-	ok	-	-	-	
控温探头	-	-	-	-	ok	-	-	-	

# 设置

	份量		W	 最小		
牛奶*	2 dl		650	1 ½-2	-	
饮料*	2 dl		800	1 ½-2	-	
盘装菜**	300 g		800	2 ½-3		
	550 g		800	4-5		
汤*	3-5 dl		800	2-6		-
意大利千层面、烤饼、 酥皮烤饼**	400-500 g		800	5-6		
面条*** **	200-300 g		800	2-3		
米饭*** **	150-300 g		800	1 ½-3		
蔬菜	250-400 g		800	1 ½-3		













▶ 加热后保持 2 分钟左右的保温时间。

\* ▶ 加热液体时，请在容器内放入一个咖啡勺以防止爆沸。

\*\* ▶ 持续一半时间后将其翻转。

\*\*\* ▶ 加入液体。














## 设置

	份量		W	 最小	
小香肠*	-		150	5-8	-
碎肉*	500 g		150	10-15	
烤肉*	800 g		150	18-25	
鸡肉类*	600 g		150	12-20	
鱼类*	400 g		150	7-10	
菠菜*	300 g		150	6-8	
浆果	200 g		150	4-5	
长条面包	500 g		150	6-7	
小面包	4 块, 每块约 50 g		150	2-3	

- ▶ 冷冻时就请注意选择平的且尽可能小的模具。
- ▶ 为了能完全解冻, 应该在解冻结束后保证 4 分钟左右的保温时间。

\* ▶ 持续一半时间后将其翻转。




















	份量		W	 最小	
匹萨饼	300–350 g		-	6–8	
汉堡包	2–4 个		-	5–8	
油煎鱼肉块	200–300g		-	5–7	
鸡块*	200–600 g		-	6–12	
炸薯条	400 g		-	15–16	
混合蔬菜**	200–500 g		800	4–8	
炆水果	200–400 g		650	4–7	-
意大利千层面	400 g		650	13–17	

▶ 如果是冷冻产品，请注意厂家建议。















\* ▶ 将空的 CombiCrunch 烤盘预热 3 分钟。

\*\* ▶ 持续一半时间后将其翻转。

## 设置

	份量		°C/▼	W	 最小	
烤牛肉	1 kg		165–175	-	60–75	
肉馅糕	1 kg		180–190	-	50–80	
鸡	1 kg		225	350	30–32	
鸡胸	125–300 g		2	350	5–7	
			-	600	5–6	
鱼，整条	500–800 g		180–190	350	15–20	
鱼排	400–500 g		-	-	3–6	





- ▶ 做鱼时可以加入汤或葡萄酒等液体。
- ▶ 根据肉块不同，在烹饪一半时间后翻转。
- ▶ 烹饪完肉后保持 10–15 分钟左右的保温时间。
- ▶ 烹饪完鸡肉和鱼肉后保持 3 分钟左右的保温时间。

	份量		W	 最小	
西兰花*	300–500 g		800	5–8	
花椰菜*	300–500 g		800	3–8	
胡萝卜*	300–400 g		800	3–8	
西红柿**	400 g		800	2–3	
茄子	400 g		-	6–8	
辣椒	2–4 个		-	10–15	
胡瓜	250 g		-	3–5	
土豆，已切*	250–500 g		-	8–18	
烤土豆**	1 块，每块约 250 g		-	7–8	

\* ▶ 持续一半时间后将其翻转。















\*\* ▶ 烹饪前用叉子刺些小孔并在持续一半时间后翻转。















## 爆米花

	份量		W	 最小	
爆米花	100 g		900	2½	-

▶ 请注意厂家说明。

## 设置

	份量		°C	↑↓	🕒 最小	
蛋糕	800 g		170-180	是	50-70	
饼干	-		170-180	-	30-35	
林兹蛋糕	-		170-180	-	40-50	
夹馅千层饼	-		210-220	-	25-30	
松饼	8 个		200	-	25-35	
米兰柠香饼	-		170	-	15-20	
马克洛尼小饼干	-		170	-	15-20	
意式蒜蓉烤面包	-		220-230	-	10-15	
蒜香面包	-		220-230	-	10-15	

	份量		°C/↔	W	 最小	
水果馅饼	-		190-200	-	40-50	
辣味馅饼	-		180-190	-	45-55	
匹萨饼, 新鲜	-		220-230	-	25-35	
面包	500 g-1 kg		210-225	-	30-35	
小面包, 新鲜 预先烤好	5-7 个 6-10 个	 	220-230 220-230	- -	15-20 10-15	
意大利干层面、烤饼、 酥皮烤饼*	4 人份		180-200	350	25-30	
将蔬菜烤成焦黄*	-		3	350	7-12	



\* 请只使用玻璃盘或瓷盘，切勿使用金属盘。

备注



## 有效范围

产品系列（型号）对应于铭牌上的前几位。本操作说明书适用于：

型号	产品系列	度量衡单位系统
MWCXSL60	24009	60-450
MWCXSL60c	24009	60-450

J24009988-R04



400011044052

