

**FORNO COMBINADO INCORPORADO  
COM AR QUENTE E MICRO-ONDAS  
MANUAL DE OPERAÇÕES  
MODELO: MF 4400 N**

**Leia estas instruções com atenção antes de utilizar o forno micro-ondas e guarde-as cuidadosamente.**

**Se seguir as instruções, o forno proporcionará muitos anos de serviço de qualidade.**

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES CUIDADOSAMENTE**



# **FORNO COMBINADO INCORPORADO COM AR QUENTE E MICRO-ONDAS MANUAL DE OPERAÇÕES**

**MODELOS:MF 4400 N**

**Antes de utilizar o forno microondas, leia as instruções com atenção e guarde-as em boas condições.**

Se seguir as instruções aqui indicadas, o seu forno garantir-lhe-á excelentes serviços por muitos anos.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO**

# Índice

|   |    |  |    |
|---|----|--|----|
| <b>Precauções</b> .....                                     | 2  | Programas de descongelação.....                          | 12 |
| <b>Adenda</b> .....   | 2  | <b>Configurar as opções de definição de tempo</b> .....  | 13 |
| <b>Instruções de segurança importantes</b> .....            | 3  | Configurar o temporizador.....                           | 13 |
| Causas de danos .....                                       | 6  | Configurar o tempo de cozedura.....                      | 13 |
| <b>Instalação</b> .....                                     | 6  | Configurar o relógio.....                                | 13 |
| <b>O seu novo aparelho</b> .....                            | 8  | <b>Bloqueio infantil</b> .....                           | 13 |
| Painel de controlo .....                                    | 8  | Ativar o bloqueio infantil.....                          | 13 |
| Botões táteis e visor.....                                  | 8  | Desativar o bloqueio infantil.....                       | 13 |
| Seletor de funções.....                                     | 8  | Bloqueio infantil com outras operações de cozedura ..... | 13 |
| Seletor de parâmetros.....                                  | 8  | <b>Cuidado e limpeza</b> .....                           | 14 |
| Ventilador de refrigeração.....                             | 8  | Agentes de limpeza .....                                 | 14 |
| Acessórios.....   | 9  | Dados técnicos.....                                      | 14 |
| <b>Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez</b> ..... | 9  | <b>Tabela de avarias</b> .....                           | 15 |
| Configurar o relógio.....                                   | 9  | <b>Acrilamida em géneros alimentícios</b> .....          | 15 |
| Aquecer o forno.....  | 9  | <b>Dicas de energia e ambiente</b> .....                 | 16 |
| Limpar os acessórios.....                                   | 9  | Poupança de energia .....                                | 16 |
| <b>Configurar o forno</b> .....                             | 9  | Eliminação ecológica .....                               | 16 |
| Configurar o tempo de aquecimento e a temperatura.....      | 9  | <b>Guia de cozedura especializado</b> .....              | 16 |
| Pré-aquecimento rápido.....                                 | 10 | Descongelar, aquecer e cozinhar com o micro-ondas .....  | 16 |
| <b>O micro-ondas</b> .....                                  | 10 | Dicas de micro-ondas .....                               | 19 |
| Notas relativas a artigos de forno.....                     | 10 | Bolos e pastéis.....                                     | 19 |
| Definições de potência do micro-ondas.....                  | 10 | Dicas de confeção .....                                  | 20 |
| Configurar o micro-ondas.....                               | 11 | Assar e grelhar .....                                    | 21 |
| <b>Operação MicroCombi</b> .....                            | 11 | Dicas para assar e grelhar.....                          | 23 |
| Configurar a operação Microwave Combi.....                  | 11 | Assados, gratinados, tostas com coberturas .....         | 23 |
| <b>Programas automáticos</b> .....                          | 11 | Produtos de conveniência congelados .....                | 24 |
| Configurar um programa.....                                 | 11 |  |    |

## PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA

- Não tente utilizar este forno com a porta aberta, uma vez que tal poderá resultar na exposição prejudicial a energia de micro-ondas. É importante que não parta ou adultere os bloqueios de segurança.
- Não coloque qualquer objeto entre a face frontal do forno e a porta nem deixe acumular sujidade ou resíduos de produtos de limpeza nas superfícies vedantes.
- AVISO:** Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico competente.

## ADENDA

Se o aparelho não for mantido em bom estado de limpeza, a sua superfície pode degradar-se e afetar a vida útil do aparelho, causando uma situação perigosa.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

### AVISO DE INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, ferimentos pessoais ou exposição a energia excessiva do forno micro-ondas ao utilizar o aparelho, siga as precauções básicas, incluindo as seguintes:

1. O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência ou conhecimento, sob supervisão ou se lhes tiverem sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

2. Leia e siga a especificação: "PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO A ENERGIA DE MICRO-ONDAS EXCESSIVA".

3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

4. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo fabricante, respetivo agente de manutenção ou por pessoas com qualificações similares, de modo a evitar perigos. (Para aparelho com acessório do tipo Y)

5. AVISO: É perigoso para qualquer pessoa que não seja um técnico competente realizar qualquer operação de manutenção ou reparação que envolva a remoção de uma cobertura que proteja contra a exposição à energia de micro-ondas.

6. AVISO: Não deve aquecer líquidos e outros alimentos em recipientes selados, uma vez que são suscetíveis de explodir.

7. O aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e pessoas com capacidades físicas ou sensoriais reduzidas, ou falta de instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser feitas por crianças sem supervisão, a não ser que tenham mais de 8 anos e que as realizem sob supervisão.

8. Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, esteja atento ao forno devido à possibilidade de ignição.

9. Utilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.

10. Se for emitido fumo, desligue ou retire o cabo de alimentação do aparelho e mantenha a porta fechada para inibir quaisquer chamas.

11. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar na fervura eruptiva tardia, pelo que se deve ter cuidado ao manusear o recipiente.

12. Para evitar queimaduras, o conteúdo de biberões e boiões de comida para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes de ser servido.

13. Os ovos com casca e ovos cozidos não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados.

14. O forno deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.

15. A falta de limpeza do micro-ondas poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e provocar possíveis situações perigosas.

16. Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno. (para fornos com capacidade para utilizar sonda de temperatura.)

17. O forno micro-ondas deve ser utilizado com a porta decorativa aberta. (para fornos com porta decorativa.)

18. O aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas ou similares, tais como:

- áreas da copa de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- casa rurais;
- ambientes de alojamento e pequeno-almoço.

19. Tenha cuidado para não deslocar o prato giratório quando remover os recipientes do aparelho. (Para aparelhos fixos e incorporados que sejam utilizados a uma altura igual ou superior a 900 mm acima do solo e com pratos giratórios amovíveis. Mas isto não se aplica a aparelhos com porta horizontal inferior articulada.)

20. O aparelho não deve ser limpo com dispositivos de limpeza a calor.

21. AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choque elétrico.

22. AVISO: As peças acessíveis podem aquecer durante a utilização. Mantenha as crianças pequenas afastadas.

23. Não deve utilizar um dispositivo de limpeza a calor.

24. O micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de roupa e o aquecimento de almofadas de aquecimento, pantufas, esponjas, panos húmidos e semelhantes podem causar ferimentos, a ignição destes produtos ou incêndio.

25. A superfície do compartimento de armazenamento pode ficar quente.

26. AVISO: O aparelho e as peças acessíveis podem aquecer durante a utilização. Evite tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas a menos que sejam continuamente supervisionadas.

27. O aparelho aquece durante a utilização. Evite tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

28. Não é permitida a utilização de recipientes metálicos para alimentos e bebidas ao cozinhar com micro-ondas.

29. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, já que podem arranhar a superfície e partir o vidro.

30. O aparelho destina-se a ser utilizado de forma incorporada.

31. O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, de modo a evitar

sobreaquecimento. (Isto não se aplica a aparelhos com porta decorativa.)

32. AVISO: Quando o aparelho é utilizado no modo combinado, as crianças devem utilizar o forno apenas sob a supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

**LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA**

## Causas de danos

### Cuidado!

- Criação de faíscas: Metal, como uma colher num copo, deve ser mantido a pelo menos 2 cm das paredes do forno e da parte interna da porta. As faíscas podem danificar irremediavelmente o vidro no interior da porta.
- Água no compartimento de cozedura: Nunca deite água no compartimento de cozedura quente. Será gerado vapor. A mudança de temperatura pode causar danos.
- Alimentos húmidos: Não armazene alimentos húmidos no compartimento de cozedura fechado durante longos períodos. Não utilize o aparelho para armazenar alimentos. Poderá causar corrosão.
- Refrigerar com a porta do aparelho aberta: Deixe a porta do compartimento de cozedura fechada apenas para refrigerar. Não prenda nada a porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas ligeiramente entreaberta, a parte frontal das unidades adjacentes pode ser danificada ao longo do tempo.
- Vedante muito sujo: Se o vedante estiver muito sujo, a porta do aparelho deixará de fechar devidamente durante o funcionamento. As partes frontais das unidades adjacentes podem ficar danificadas. Mantenha sempre o vedante limpo.
- Utilizar o micro-ondas sem alimentos: Utilizar o aparelho sem alimentos no compartimento de cozedura pode originar sobrecarga. Nunca ligue o aparelho sem alimentos no compartimento de cozedura. A exceção a esta regra é um breve teste de loiça (ver secção "Micro-ondas, loiça adequada").
- Utilizar a porta do aparelho para se apoiar ou colocar objetos: Não se apoie nem coloque nada na porta aberta do aparelho. Não coloque artigos de forno ou acessórios na porta do aparelho.
- Utilizar a porta do aparelho para se apoiar ou colocar objetos: Não se apoie nem coloque nada na porta aberta do aparelho. Não coloque artigos de forno ou acessórios na porta do aparelho.
- Transportar o aparelho: Não transporte ou segure no aparelho pela pega da porta. A pega da porta não permite suportar o peso do aparelho e pode partir.
- Fazer pipocas no micro-ondas: Nunca configure a potência do micro-ondas para um valor muito alto. Utilize uma configuração de potência nunca superior a 600 watts. Coloque sempre o saco de pipocas num prato de vidro. O disco pode saltar se estiver sobrecarregado.
- Se o líquido transbordar, não deve deixar que passe pela unidade do prato giratório para o interior do aparelho. Controle o processo de confeção. Inicialmente, escolha um tempo de cozedura mais curto e aumente o tempo de cozedura conforme necessário.
- O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer depósitos de alimentos devem ser removidos, uma vez que podem explodir, mesmo no final do aquecimento.
- A falta de limpeza do micro-ondas poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e provocar possíveis situações perigosas.

## Instalação

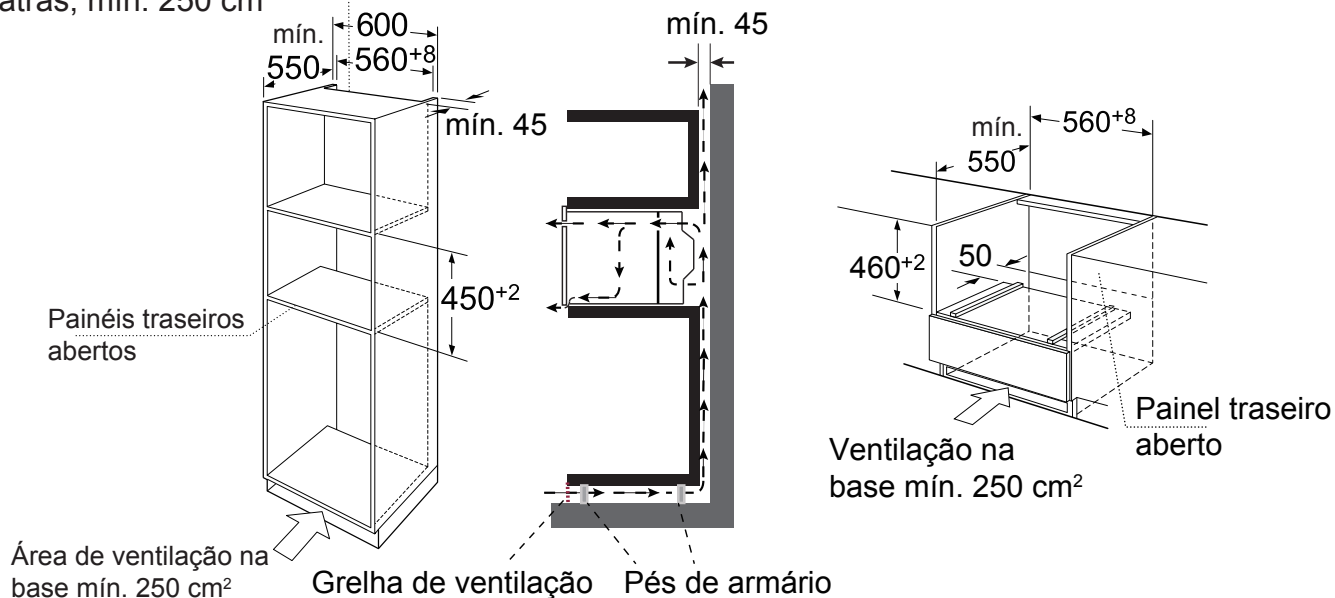
### Unidades instaladas

- O aparelho destina-se apenas a ser totalmente instalado numa cozinha.
- O aparelho não foi concebido para ser utilizado como aparelho de bancada ou dentro de um armário.
- O armário para instalação não deve ter uma parede traseira atrás do aparelho.
- Deve manter um espaço de pelo menos 45 mm entre a parede e a base ou o painel traseiro da unidade acima.
- O armário para instalação deve ter uma abertura de ventilação de 250 cm<sup>2</sup> na parte frontal. Para atingir este objetivo, corte o painel de base ou coloque uma grelha de ventilação.
- As ranhuras de ventilação e as entradas não devem ser cobertas.
- É possível garantir o funcionamento seguro deste aparelho apenas se tiver sido instalado de acordo com estas instruções de instalação.
- A pessoa que realiza a instalação é responsável por quaisquer danos resultantes de uma instalação incorreta.
- As unidades nas quais instala o aparelho devem ser resistentes a temperaturas até 90 °C.

### Dimensões para instalação

#### Aberturas de ventilação

atrás, mín. 250 cm<sup>2</sup>

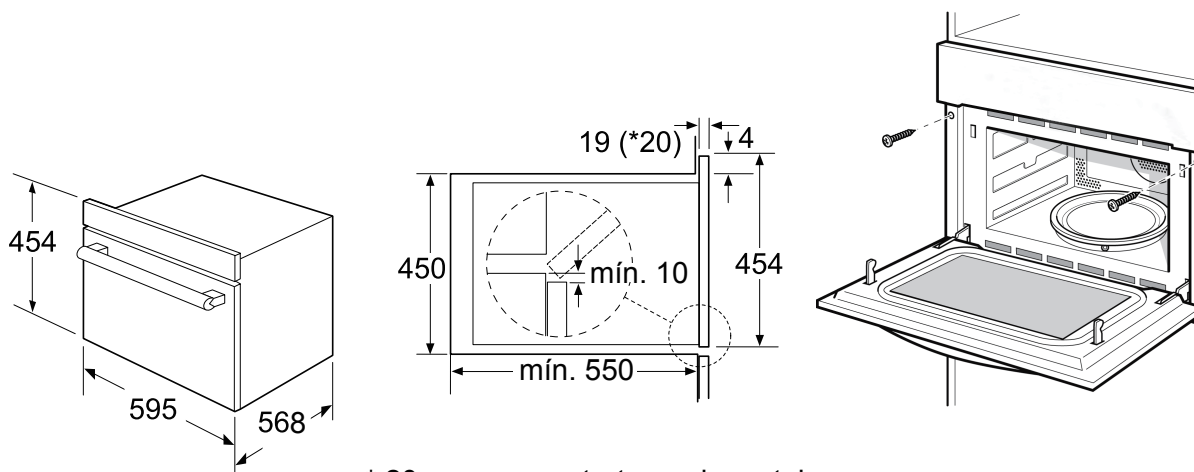


Nota: Deve existir um espaço acima do forno.



## Incorporar

- Não segure ou transporte o aparelho pela pega da porta. A pega da porta não permite suportar o peso do aparelho e pode partir.
1. Introduza cuidadosamente o forno na caixa, certificando-se de que está no centro.
  2. Abra a porta e fixe o micro-ondas com os parafusos fornecidos.



\* 20 mm para estruturas de metal

- Introduza totalmente o aparelho e coloque-no no centro.
- Não dobre o cabo de ligação.
- Aparafuse o aparelho.
- O espaço entre a bancada e o aparelho não deve ser preenchido com ripas adicionais.

## Informações importantes

### Ligação elétrica

O aparelho possui uma ficha e deve ser ligado apenas a uma tomada devidamente instalada com ligação à terra. Apenas um electricista qualificado que respeite os regulamentos apropriados pode instalar a tomada ou substituir o cabo de ligação. Se a ficha deixar de estar acessível após a instalação, deve estar presente no lado da instalação um interruptor de isolamento de todos os pólos com uma folga de contacto de pelo menos 3 mm. A instalação deve garantir proteção contra contacto.

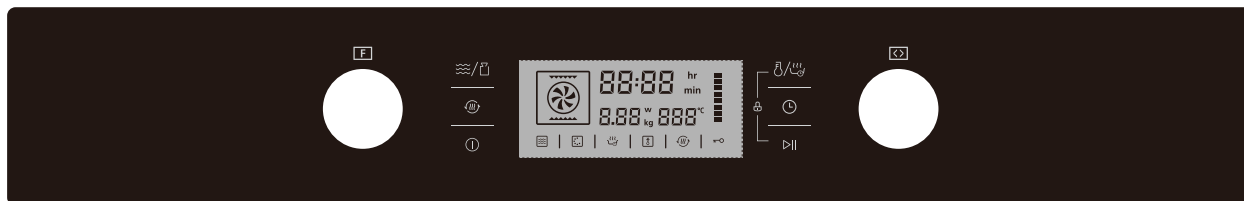
Proteção do fusível: ver instruções de utilização de dados técnicos.

# O seu novo aparelho

Utilize esta secção para se familiarizar com o seu novo aparelho. O painel de controlo e os controlos de utilização

individuais são explicados. Encontrará informações sobre o compartimento de cozedura e os acessórios.

## Painel de controlo



### Botões táteis e visor

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

| Símbolo | Função                      |
|---------|-----------------------------|
|         | Potência/Peso               |
|         | Pré-aquecimento rápido      |
|         | LIGAR/DESLIGAR              |
|         | Temperatura/Menu automático |
|         | Relógio                     |
|         | Iniciar/Pausar              |

#### Nota:

Mantenha pressionados os botões e durante aproximadamente 3 segundos para ativar o bloqueio infantil. E o forno não irá reagir a quaisquer configurações. O temporizador e o relógio também podem ser configurados.

### Seletor de funções

Utilize o seletor de funções para configurar o tipo de aquecimento.

| Função                                 | Utilização  |
|--|---|
| Ar quente 3D                           | Para assar bolos em formas, tartes e cheesecakes, assim como bolos, pizzas e pequenos artigos assados no tabuleiro, 50 °C permite preservar o sabor dos alimentos após a conservação a quente de 1 a 2 horas. |
| Grelhar com ventilador                 | A carne de aves fica dourada e crocante. Esta definição é mais adequada para assados e grelhados.   |
| Definição de pizza                     | Para produtos de conveniência congelados e pratos que exigem muito calor inferior.  |
| Grelhador                              | Selecione entre os níveis alto, médio ou baixo. É a definição ideal se desejar grelhar vários bifes, salsichas, porções de peixe ou fatias de pão.  |
| +  Micro-ondas+Ar quente               | Utilize esta função para assar refeições rapidamente. E utilize ao mesmo tempo a função de Ar quente 3D   |
| +  Micro-ondas+Ventilador de grelhador | A carne de aves fica dourada e crocante. Esta definição é mais adequada para assados e grelhados. E utilize a função para assar refeições uniformemente.  |
| +  Micro-ondas+Pizza                   | Utilize esta função para assar refeições rapidamente. E utilize ao mesmo tempo a função de Definição de pizza   |

| Função                   | Utilização  |
|--------------------------|---|
| +  Micro-ondas+Grelhador | Utilize esta função para cozinhar refeições rapidamente e criar uma crosta dourada nos alimentos. |
| Descongelar              | 2 programas de descongelação  |
| Programas automáticos    | 13 programas de confeção<br>O tipo de aquecimento e o tempo de cozedura são definidos pelo peso.  |
| Micro-ondas              | Descongelar, reaquecer e cozinhar.  |

### Seletor de parâmetros

Utilize o seletor para configurar os parâmetros.

| parâmetro       | função   |
|-----------------|--|
| Menu automático | Selecione 13 programas automáticos. De P 01 a P 13.  |
| Temperatura     | Selecione a temperatura de cozedura(°C )<br>: 50,100,105,110...230<br>: 100,105,110...230<br>: 100,105,110...230<br>+  : 50,100,105,110...230<br>+  : 100,105,110... 230<br>+  : 100,105,110...230 |
| Peso            | Defina o peso dos alimentos.   |
| Tempo           | Defina o tempo de cozedura.  |
| Micro-ondas     | Selecione a potência do micro-ondas. 100 W, 300 W 450 W, 700 W e 900 W   |

### Ventilador de refrigeração

O aparelho possui um ventilador de refrigeração. O ventilador de refrigeração liga durante a utilização. O ar quente sai por cima da porta.

O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante um determinado período após a utilização.

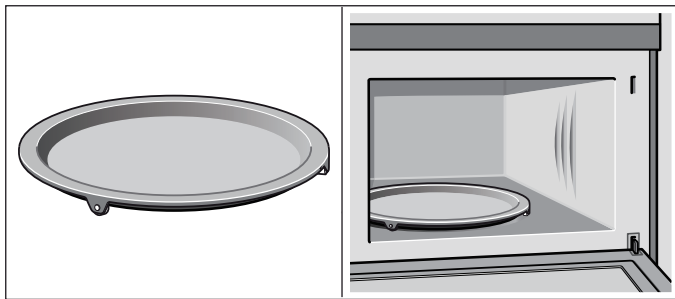
#### Cuidado!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho irá sobreaquecer.

#### Notas

- O aparelho permanece frio durante a utilização do micro-ondas. O ventilador de refrigeração continuará a acender. O ventilador pode continuar a funcionar mesmo após a finalização da utilização do micro-ondas.
- Pode aparecer condensação na janela da porta, nas paredes interiores e na base. É normal e não afeta de forma adversa o funcionamento do micro-ondas. Limpe a condensação após a cozedura.

## Acessórios



### Prato giratório

Como superfície para a grelha.

Os alimentos que necessitam particularmente de muito calor inferior não pode ser preparados diretamente no prato giratório.

O prato giratório pode girar para a esquerda ou para a direita. Coloque o prato giratório na unidade no centro do compartimento de cozedura. Certifique-se de que está devidamente encaixado.

- Nunca utilize o micro-ondas sem o prato giratório.
- O prato giratório suporta um máximo de 5 kg.
- O prato giratório deve girar ao utilizar todos os tipos de aquecimento.



### Grelha inferior

Para o micro-ondas e para cozer e assar no forno.

### Grelha superior

Para grelhar, por exemplo, bifes e salsichas e para tostar pão. Como suporte para pratos rasos.

### Nota:

O tipo e a quantidade de acessórios estão sujeitos à procura.

## Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez

Aqui ficará a saber tudo o que precisa de fazer antes de utilizar o forno para preparar alimentos pela primeira vez. Primeiro, leia a secção em *Informações de segurança*.

### Configurar o relógio

Quando o aparelho estiver ligado, "00:00" ficará intermitente e o aviso sonoro soará uma vez. Configure o relógio.

1. Rode o botão entre 00:00 e 23:59.
2. Toque no botão .  
A hora é definida.

### Limpar os acessórios

Antes de utilizar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com água quente e sabão e um pano de prato macio.

## Configurar o forno

Pode configurar o seu forno de várias formas. Aqui, vamos explicar como selecionar o tipo de aquecimento desejado e a definição de temperatura ou grelhador. Também pode selecionar o tempo de cozedura do forno para o seu prato. Consulte a secção *Definir as opções de definição de tempo*.

### Configurar o tempo de aquecimento e a temperatura

Exemplo: Ar quente a 200 °C durante 25 minutos.

1. Configure o seletor de funções para .  
Rode o interruptor para .
2. Toque no botão / . A temperatura predefinida de 180 °C ficará intermitente.  
Rode o interruptor para definir a temperatura para 200°C.
3. Toque no botão . Rode o interruptor para configurar o tempo de cozedura para 25 minutos.
4. Toque no botão . O forno começa a aquecer.

### Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro do novo forno, aqueça o forno vazio e fechado. O ideal é uma hora com ar quente a 230 °C. Certifique-se de que não deixa nenhum resíduo de embalagem no compartimento de cozedura.

1. Utilize o seletor de funções para configurar o modo de aquecimento .  
Rode o interruptor para selecionar a função de ar quente .
2. Toque no botão / . Rode o interruptor para definir a temperatura para 230 °C.
3. Toque no botão . Rode o interruptor para configurar o tempo de cozedura para 60 minutos.
4. Toque no botão . O forno começa a aquecer.

### Abrir a porta do forno durante a utilização

A utilização é suspensa. Depois de fechar a porta, toque no botão . Continua a funcionar.

### Pausar a utilização

Toque no botão para colocar o funcionamento em pausa. Toque no botão para continuar a funcionar.

### Mudar o tempo de cozedura

Pode mudar a qualquer momento. Toque no botão . Rode o interruptor para alterar o tempo de cozedura.

### Mudar a temperatura

Pode mudar a qualquer momento.  
Toque no botão / para a nova configuração de temperatura.  
Rode o interruptor para definir a temperatura.










### Cancelar o funcionamento

Pode mudar a qualquer momento. Toque no botão para aceder ao estado desligado.

## Pré-aquecimento rápido

Com a função de pré-aquecimento rápido, o forno atinge a temperatura definida particularmente rápido.


A função de pré-aquecimento rápido está disponível para os seguintes tipos de aquecimento:


-  Ar quente 3D
-  Grelhar com ventilador
-  +  Micro-ondas+Ar quente
-  +  Micro-ondas+Ventilador de grelhador
-  Definição de pizza
-  +  Micro-ondas+Pizza

Para garantir um resultado de confeitura no forno, coloque os alimentos no compartimento de cozedura apenas quando a fase de pré-aquecimento estiver concluída.

1. Configure o tempo de aquecimento e a temperatura.


2. Toque no botão .

O símbolo  acende no visor.


3. Toque no botão .



O forno começa a aquecer.

### O processo de pré-aquecimento está concluído

Soa um sinal. O símbolo  fica intermitente no visor. Coloque o prato no forno.

### Cancelar o pré-aquecimento rápido

Durante a configuração da função de pré-aquecimento rápido, toque no botão  para cancelar a função.

Durante o pré-aquecimento rápido, toque nos botões  ou  para cancelar a função. Também pode abrir a porta para cancelar a função.

- Nota:**
1. A função de pré-aquecimento rápido funciona apenas se já tiver escolhido um dos modos acima. Durante o pré-aquecimento, a função de micro-ondas é desativada.
  2. Pode abrir a porta e colocar os alimentos no interior apenas quando escutar o alarme e o ícone de pré-aquecimento ficar intermitente.

## O micro-ondas

As micro-ondas são convertidas em calor nos géneros alimentícios.

O micro-ondas pode ser utilizado de forma individual, ou seja, por si só, ou em conjunto com um diferente tipo de aquecimento.

Encontrará informações sobre artigos de forno e como configurar o micro-ondas.

### Nota:

No Guia de cozedura especializado, encontrará exemplos de descongelação, aquecimento e cozedura com o forno micro-ondas.

### Nota:

As quantidades dos passos para o tempo de ajuste do interruptor de codificação são as seguintes:

0-1 mín : 1 segundo

1-5 mín : 10 segundos

5-15 mín : 30 segundos

15-60 mín : 1 minuto

60 mín : 5 minutos

### Notas relativas a artigos de forno

#### Artigos de forno adequados

Os pratos adequados são artigos de forno resistentes ao calor feitos de vidro, vidro cerâmico, porcelana, cerâmica ou plástico resistente ao calor. Estes materiais permitem a passagem de micro-ondas.

Também pode utilizar travessas. Assim, evita ter de transferir alimentos de um prato para outro. Deve utilizar apenas artigos de forno com ornamentos em ouro ou prata apenas se o fabricante garantir que são adequados para ser utilizados em micro-ondas.

#### Artigos de forno inadequados

Os artigos de forno de metal são inadequados. O metal não permite a passagem de micro-ondas. Os alimentos em recipientes de metal com tampa permanecem frios.

#### Cuidado!

Criação de faíscas: metal, como uma colher num copo, deve ser mantido a pelo menos 2 cm das paredes do forno e da parte interna da porta. As faíscas podem destruir o vidro no interior da porta.

### Teste de artigos de forno

Não ligue o micro-ondas a menos que tenha alimentos no seu interior. O teste de artigos de forno seguinte é a única exceção a esta regra.

Realize o teste seguinte se não tiver a certeza se os artigos de forno podem ser utilizados no micro-ondas:

1. Aqueça o artigo de forno vazio à temperatura máxima de 1/2 a 1 minuto.
2. Verifique a temperatura ocasionalmente durante esse período.

O artigo de forno deve estar frio ou morno ao toque.

O artigo de forno não é adequado se ficar quente ou se forem geradas faíscas.

### Definições de potência do micro-ondas

Utilize o botão  para definir a potência de micro-ondas desejada.







|       |  |
|-------|--|
| 100W  | -Descongelar alimentos sensíveis/delicados<br>-Descongelar alimentos de formato irregular<br>-Amolecer gelado<br>-Deixar massa subir |
| 300 W | -Descongelar<br>-Derreter chocolate e manteiga   |
| 450 W | -Cozinhar arroz, sopa  |
| 700 W | -Reaquecer<br>-Cozinhar cogumelos, marisco<br>-Cozinhar pratos contendo ovos e queijo  |
| 900 W | -Ferver água, reaquecer<br>-Cozinhar frango, peixe, vegetais   |

### Notas

- Quando toca num botão, a potência selecionada acende.
- A potência de micro-ondas pode ser definida para 900 watts por um máximo de 30 minutos. Com todas as outras configurações de potência, é possível um tempo de cozedura máximo de 1 hora e 30 minutos.

## Configurar o micro-ondas

Exemplo: Configuração de potência de micro-ondas 300 W, tempo de cozedura 17 minutos

1. No estado desligado, toque no botão  para aceder à função de micro-ondas. A potência de micro-ondas predefinida de 900 W irá aparecer. E o tempo de cozedura predefinido ficará intermitente.
2. Toque no botão  para ativar a potência de micro-ondas.  
Rode o interruptor  para ajustar a potência do micro-ondas para 300 W.
3. Toque no botão . Rode o interruptor  para configurar o tempo de cozedura para 17 minutos.
4. Toque no botão .  
Começa o funcionamento. O tempo de cozedura começa a contar no visor.


### O tempo de cozedura já terminou


Soa um sinal. O funcionamento do micro-ondas terminou.

### Abrir a porta do forno durante a utilização

A utilização é suspensa. Depois de fechar a porta, toque no botão . Continua a funcionar.


### Mudar o tempo de cozedura

Pode mudar a qualquer momento. Toque no botão .

Rode o interruptor  para alterar o tempo de cozedura.

### Mudar a configuração de potência do micro-ondas


Pode mudar a qualquer momento.

Toque no botão  para a nova configuração de potência do micro-ondas.


Rode o interruptor  para definir a potência do micro-ondas.

### Pausar a utilização


Toque no botão  brevemente. O forno está em pausa.

Toque no botão  para continuar o funcionamento.

### Cancelar o funcionamento

Pode mudar a qualquer momento. Toque no botão  para aceder ao estado desligado.

### Notas

- Quando define o seletor de funções para , a configuração de potência de micro-ondas mais elevada acende como a configuração sugerida.
- Se abrir a porta do aparelho durante a cozedura, o ventilador pode continuar a funcionar.

## Operação MicroCombi












Envolve a utilização simultânea de grelhador e micro-ondas. Utilizar o micro-ondas permite-lhe preparar os seus pratos mais rapidamente, mas continuam a ficar com uma bonita cor dourada.

Pode ativar todas as configurações de potência de micro-ondas.

Exceção: 900 watts

### Configurar a operação Microwave Combi


Exemplo: micro-ondas 100 W, 17 minutos e ar quente  190 °C.

1. Rode o interruptor  para . Rode o interruptor  para .
2. Toque no botão . A temperatura predefinida de 180 °C ficará intermitente.  
Rode o interruptor  para definir a temperatura para 190 °C.
3. A potência predefinida do micro-ondas é 300 W. Toque no botão .  
Rode o interruptor  para definir a potência do micro-ondas para 100 W.
4. Toque no botão . Rode o interruptor  para configurar o tempo de cozedura para 17 minutos.
5. Toque no botão .  
O aparelho começa a funcionar. O tempo de cozedura inicia a contagem decrescente.



### O tempo de cozedura já terminou

Soa um sinal. O modo de combinação terminou.


### Abrir a porta do forno durante a cozedura

A utilização é suspensa. Depois de fechar a porta, toque no botão  brevemente. O programa irá continuar.

### Pausar a utilização


Toque no botão  brevemente. O forno está em pausa. Toque no botão  para continuar o funcionamento.

### Mudar o tempo de cozedura

Pode mudar a qualquer momento. Toque no botão . Rode o interruptor para alterar o tempo de cozedura.

### Mudar a configuração de potência do micro-ondas


Pode mudar a qualquer momento.


Toque no botão  para a nova configuração de potência do micro-ondas.

Rode o interruptor  para definir a potência do micro-ondas.


### Mudar a temperatura

Pode mudar a qualquer momento.

Toque no botão  para a nova configuração de temperatura.

Rode o interruptor  para definir a temperatura.

### Cancelar o funcionamento

Pode mudar a qualquer momento. Toque no botão  para aceder ao estado desligado.

## Programas automáticos








Os programas automáticos permitem-lhe preparar alimentos muito facilmente. Seleciona o programa e introduza o peso dos seus alimentos. O programa automático efetua a configuração ótima. Tem 13 programas à sua escolha.

Coloque sempre os alimentos no compartimento de cozedura.

### Configurar um programa

Configure o forno depois de selecionar o programa. O seletor de temperatura deve estar na posição desativada.

Exemplo: Programa 3 com peso de 1 quilograma.

1. Defina o seletor de função  para programas automáticos . O número do primeiro programa aparece no visor.
2. Toque no botão . Rode o interruptor  para selecionar o número do programa.
3. Toque no botão .
4. Rode o interruptor  para configurar o peso, o tempo de cozedura será exibido.
5. Toque no botão . O programa começa. Pode ver o tempo de cozedura em contagem decrescente.

## Menu automático

| Programa n.º | Categoria       | Item  |
|--------------|-----------------|---|
| P 01**       | Vegetais        | Vegetais frescos  |
| P 02**       | Acompanhamentos | Batatas-descascadas/cozinhas  |
| P 03*        | Acompanhamentos | Batatas-assadas<br><small>Vire os alimentos quando escutar um aviso sonoro. O forno micro-ondas combinado inicia automaticamente a face seguinte.</small> |
| P 04         | Aves/peixe      | Porções de frango<br><small>Se escutar um aviso sonoro, vire os alimentos. O forno micro-ondas inicia automaticamente a face seguinte.</small>            |
| P 05*        | Pastelaria      | Bolo  |
| P 06*        | Pastelaria      | Tarte de maçã   |
| P 07*        | Pastelaria      | quiche  |
| P 08**       | Reaquecimento   | Bebida/sopa   |
| P 09**       | Reaquecimento   | Refeição empratada  |
| P 10**       | Reaquecimento   | Molho/guisado/prato   |
| P 11*        | Conveniência    | Pizza congelada   |
| P 12*        | Conveniência    | Batatas de forno<br><small>Se escutar um aviso sonoro, vire os alimentos. O forno micro-ondas inicia automaticamente a face seguinte.</small>             |
| P 13*        | Conveniência    | Lasanha   |

### Notas

- Os programas com \* são pré-aquecidos. Durante o pré-aquecimento, o tempo de cozedura pausa e o símbolo de pré-aquecimento acende. Após o pré-aquecimento, irá escutar um alarme e o símbolo de pré-aquecimento ficará intermitente.
- Os programas com \*\* utilizam apenas a função de micro-ondas.


### O programa terminou

Soa um sinal. O forno para de aquecer.

### Mudar o programa

Depois de iniciar o programa, o número do programa e o peso não podem ser alterados.

### Cancelar o programa







Pode mudar a qualquer momento. Toque no botão  para aceder ao estado desligado.

### Mudar o tempo de cozedura

Se utilizar programas automáticos, não poderá mudar o tempo de cozedura.

## Programas de descongelação

Pode utilizar os 2 programas de descongelação para descongelar carne, aves e pão.

- Defina o seletor de função  para programas automáticos .
- Rode o interruptor  para selecionar o número do programa.
- Toque no botão .
- Rode o interruptor  para configurar o peso, o tempo de cozedura será exibido.
- Toque no botão . O programa começa. Pode ver o tempo de cozedura em contagem decrescente.

### Notas

#### ■ Preparar alimentos

Utilize alimentos congelados a -18 °C e armazenados em quantidades do tamanho de porções que sejam o mais finas possíveis. Retire os alimentos a descongelar de todas as embalagens e pese. Precisa de saber o peso para definir o programa.

- Será produzido líquido ao descongelar carne ou aves. Escorra este líquido ao virar carne ou aves e não o utilize, em nenhuma circunstância, para outros fins ou permita que entre em contacto com outros alimentos.

#### ■ Artigos de forno

Coloque os alimentos num prato raso adequado para micro-ondas, como prato de vidro ou porcelana, mas não cubra.

- Quando descongelar frango ou porções de frango (d 01), soará um sinal audível em duas ocasiões para indicar que os alimentos devem ser virados.

#### ■ Tempo de repouso



Os alimentos descongelados devem ser deixados a repousar durante mais 10 a 30 minutos até atingirem uma temperatura uniforme. Pedacos de carne grandes requerem um tempo de repouso mais longo do que porções mais pequenas. Pedacos de carne planos e produtos feitos de carne picada devem ser separados uns dos outros antes de ficarem a repousar.

Após este tempo, pode continuar a preparar os alimentos, mesmo que os pedacos mais grossos de carne possam estar congelados no meio. Neste momento, pode remover os miúdos das aves.

| Programa n.º | Descongelar         | Intervalo de peso em kg |
|--------------|---------------------|-------------------------|
| d 01*        | carne, aves e peixe | 0,20 - 1,00             |
| d 02*        | pão, bolo e fruta   | 0,10 - 0,50             |

\*\*Durante a descongelação, coloque os alimentos na grelha inferior

## Configurar as opções de definição de tempo

O forno apresenta diversas opções de configuração de tempo. Pode utilizar o botão  para abrir o menu e alternar entre as funções individuais. Pode alterar uma opção de configuração de tempo já definida diretamente com o botão .

### Configurar o tempo de cozedura

Pode definir o tempo de cozedura para a sua refeição no forno. No final do tempo de cozedura, o forno desliga automaticamente. Isto significa que não precisa de interromper outras tarefas para desligar o forno. O tempo de cozedura não pode ser excedido acidentalmente.



O forno liga. O tempo de cozedura começa a contar no visor.

#### O tempo de cozedura já terminou

Soa um sinal audível. O forno para de aquecer.



### Configurar o relógio

Quando o aparelho estiver ligado, "00:00" ficará intermitente e o aviso sonoro soará uma vez. Configure o relógio.

1. Rode o botão  entre 00:00 e 23:59.
2. Toque no botão .

A hora é definida.

### Mudar o relógio

1. Toque no botão  durante 3 segundos no estado de espera. A hora atual desaparece e a hora fica intermitente no visor.
2. Rode o interruptor à direita para definir a nova hora e toque no botão  para confirmar a configuração.



## Bloqueio infantil


O forno possui um bloqueio infantil para impedir que as crianças o liguem por acidente.

O forno não irá reagir a quaisquer configurações. O temporizador e o relógio também podem ser definidos quando ativar o bloqueio infantil.



### Ativar o bloqueio infantil

Requisito: Não deve estar definido nenhum tempo de cozedura e o seletor de funções deve estar na posição desligada.

Mantenha pressionados os botões  e  durante aproximadamente 3 segundos.

O símbolo  aparece no visor. O bloqueio infantil é ativado.

### Desativar o bloqueio infantil

Mantenha pressionados os botões  e  durante aproximadamente 3 segundos.

O símbolo  desaparece do visor. O bloqueio infantil é desativado.

### Bloqueio infantil com outras operações de cozedura

Quando estiverem definidos outros programas de cozedura, o bloqueio infantil não funciona.

## Cuidado e limpeza

Com um cuidado e limpeza cuidadosos, o forno micro-ondas conserva a sua aparência e permanece em bom estado. Explicamos aqui o que deve fazer para cuidar do seu aparelho e limpá-lo corretamente.

### ⚠ Risco de choque elétrico!

A humidade que penetra pode causar choque elétrico. Não utilize produtos de limpeza de alta pressão ou dispositivos de limpeza.

### ⚠ Risco de queimaduras!

Nunca limpe o aparelho logo após o desligar. Deixe o aparelho arrefecer.

### ⚠ Risco de ferimentos graves!

A energia de micro-ondas pode escapar se a porta do compartimento de cozedura ou se o vedante da porta estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta do compartimento de cozedura ou se o vedante da porta estiverem danificados. Contacte o serviço pós-venda.

### Notas

- Ligeiras diferenças na cor da parte frontal do aparelho são causadas pela utilização de diferentes materiais, como vidro, plástico e metal.
- As sombras no painel da porta que parecem riscos são causadas por reflexos resultantes da luz do forno.
- Odores desagradáveis, como após a preparação de peixe, podem ser removidos muito facilmente. Adicione algumas gotas de sumo de limão num copo de água. Coloque também uma colher no recipiente, para evitar a ebulição tardia. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos a uma potência de micro-ondas máxima.

## Agentes de limpeza

Para garantir que as diferentes superfícies não são danificadas pela utilização de um agente de limpeza errado, observe as informações na tabela. Não utilize

- agentes de limpeza afiados ou abrasivos,
- raspadores de metal ou vidro para limpar o vidro na porta do aparelho,
- raspadores de metal ou vidro para limpar o vedante da porta,
- esponjas e esfregões ásperos,
- agentes de limpeza com elevadas concentrações de álcool.

Lave cuidadosamente os panos esponja novos antes da sua utilização.  
Deixe secar bem todas as superfícies antes de voltar a utilizar o aparelho.

| Area   | Agentes de limpeza   |
|--|--|
| Parte frontal do aparelho                    | Água quente com sabão:<br>Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Não utilize limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para a limpar.   |
| Parte frontal do aparelho com aço inoxidável | Água quente com sabão:<br>Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). Pode ocorrer corrosão sob estes resíduos. Agentes especiais de limpeza de aço inoxidável podem ser obtidos no serviço pós-venda ou em lojas especializadas. Não utilize limpadores de vidro ou raspadores de metal ou vidro para a limpar.      |
| Compartimento de cozedura                    | Água quente com sabão ou solução com vinagre: Limpe com um pano de prato e seque com um pano macio.<br><br>Se o forno estiver muito sujo: Não utilize sprays de forno ou outros produtos de limpeza agressivos para forno ou materiais abrasivos. Os esfregões, esponjas ásperas e produtos de limpeza para painéis também são inadequados. Estes artigos arranham a superfície. Deixe as superfícies internas secar totalmente. |
| Reentrância no compartimento de cozedura     | Pano húmido:<br>Certifique-se de não se infiltra água através da unidade do prato giratório no interior do aparelho.   |
| Grelhas                                      | Água quente com sabão:<br>Lave na máquina de lavar loiça ou utilizando um agente de limpeza de aço inoxidável.   |
| Painéis da porta                             | Limpador de vidro:<br>Limpe com um pano de pratos. Não utilize um raspador de vidro.   |
| Vedante                                      | Água quente com sabão:<br>Limpe com um pano de pratos, não esfregue. Não utilize raspadores de metal ou vidro para limpar.   |

## Dados técnicos

|   |            |
|---|------------|
| Modelo                                    | MF 4400 N  |
| Tensão nominal                            | 230V~ 50Hz |
| Potência de saída nominal (micro-ondas)   | 900W       |
| Potência de entrada nominal (micro-ondas) | 1650W      |
| Potência de entrada nominal (grelhador)   | 1750W      |
| Potência de entrada nominal (convecção)   | 1750W      |



## Tabela de avarias






Geralmente, as avarias têm explicações simples. Consulte a tabela de avarias antes de contactar o serviço pós-venda.

Se uma refeição não ficar exatamente conforme esperado, consulte a secção Guia de cozedura especializado, onde pode encontrar inúmeras dicas e truques de cozedura.

### Risco de choque elétrico!

As reparações realizadas incorretamente são perigosas. As reparações podem ser realizadas apenas por um dos nossos engenheiros pós-venda qualificados.

## Tabela de avarias

| Problema  | Causa possível   | Solução/informação   |
|---|--|--|
| O aparelho não funciona.  | Disjuntor avariado.  | Observe a caixa de fusíveis e verifique se o disjuntor do aparelho está a funcionar. |
|   | A ficha não está ligada.   | Ligue a ficha.   |
|   | Falha de energia   | Verifique se consegue ligar a luz da cozinha.  |
| O aparelho não funciona.  aparece no painel de visualização. | O bloqueio infantil está ativo.  | Desative o bloqueio infantil (ver secção: Bloqueio infantil).                        |
|  aparece no painel de visualização.                           | Falha de energia   | Reinicie o relógio.  |
| O micro-ondas não liga.   | A porta não está bem fechada.  | Verifique se existem resíduos de alimentos ou sujidade na porta.                     |
| Os alimentos demoram mais tempo a aquecer no micro-ondas do que antes   | O nível de potência de micro-ondas selecionado é demasiado baixo.  | Selecione um nível de energia mais elevado.  |
|   | Foi colocada no aparelho uma quantidade de alimentos superior à normal.  | Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo de cozedura.                            |
|   | Os alimentos estavam mais frios do que o normal.   | Mexa ou vire os alimentos durante a cozedura.  |
| O prato giratório range.  | Sujidade ou resíduos na área em torno da unidade do prato giratório.   | Limpe bem os rolamentos sob o prato giratório e a reentrância na base do forno.      |
| Não é possível configurar um modo de funcionamento ou nível de potência específico.   | Não é possível definir a temperatura, o nível de potência ou a configuração combinada para este modo de funcionamento. | Escolha as configurações permitidas.   |
| "  aparece no painel de visualização.                       | A função de desativação de segurança térmica foi ativada.  | Contacte o serviço pós-venda.  |
| "... aparece no painel de visualização.   | A função de desativação de segurança térmica foi ativada.  | Contacte o serviço pós-venda.  |
| "  aparece no painel de visualização.                       | Humidade no painel de controlo.  | Deixe o painel de controlo secar.  |
| "  aparece no painel de visualização.                       | A função de aquecimento rápido falhou.   | Contacte o serviço pós-venda.  |

## Acrilamida em géneros alimentícios

### Que alimentos são afetados?

A acrilamida é produzida maioritariamente em produtos de cereais e batatas que são aquecidos a temperaturas

elevadas, como batatas fritas, pães e produtos de padaria (biscoitos, biscoitos de gengibre, bolachas).

| Dicas para manter o nível de acrilamida em valores mínimos ao preparar alimentos |  |
|--|--|
| Geral  | Mantenha os tempos de cozedura em valores mínimos. Cozinhe refeições até ficarem douradas, mas não demasiado escuras. Alimentos em porções grandes e espessas contêm menos acrilamida.   |
| Cozinhar biscoitos   | Máx. 200 °C em aquecimento superior/inferior ou máx. 180 °C em modo de ar quente ou ar quente 3D.  |
| Batatas de forno   | Máx. 190 °C em aquecimento superior/inferior ou máx. 170 °C em modo de ar quente ou ar quente 3D. Clara e gema de ovos reduzem a formação de acrilamida. Distribua uma camada fina e uniforme num tabuleiro de forno. Cozinhe pelo menos 400 g de uma só vez num tabuleiro de forno para as batatas não secarem. |

## Dicas de energia e ambiente

Aqui pode encontrar dicas sobre como poupar energia ao cozer e assar e como eliminar o aparelho corretamente.

### Poupança de energia

- Pré-aqueça o forno se tal estiver especificado na receita ou nas tabelas de instrução de utilização.
- Utilize formas escuras lacadas em preto ou esmaltadas. Estas formas absorvem o calor particularmente bem.
- Abra a porta do forno o menor número de vezes possível enquanto coze, assa ou estufa.
- O ideal será preparar vários bolos, uns após os outros. O forno continua quente. Reduz assim o tempo de cozedura para o bolo seguinte. Também pode colocar duas formas, uma ao lado da outra.

- Para tempos de cozedura mais longos, pode desligar o forno durante 10 minutos antes do final do tempo de cozedura e utilizar o calor residual para terminar a cozedura.

### Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



Este aparelho respeita a Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). A diretiva fornece um enquadramento para a recolha e reciclagem de aparelhos antigos, que é válido em toda a UE.

## Guia de cozedura especializado

Aqui, pode encontrar uma seleção de receitas e as configurações ideais para elas. Iremos mostrar-se o tipo de aquecimento e a temperatura ou configuração de potência de micro-ondas mais adequadas para a sua refeição. Pode encontrar informações sobre acessórios adequados e a que altura devem ser introduzidos. Também estão disponíveis dicas sobre artigos de forno e métodos de preparação.

### Notas

- Os valores na tabela aplicam-se sempre a alimentos colocados no compartimento de cozedura quando este está frio e vazio. Pré-aqueça o aparelho apenas se a tabela indicar nesse sentido. Antes de utilizar o aparelho, remova todos os acessórios do compartimento de cozedura que não irá utilizar.
- Não envolva os acessórios com papel vegetal até serem pré-aquecidos.
- Os tempos especificados nas tabelas servem apenas como orientação. Dependem da qualidade e da composição dos alimentos.
- Utilize os acessórios fornecidos. Pode obter acessórios adicionais em revendedores especializados ou no serviço pós-venda.
- Utilize sempre um pano de forno ou luvas de forno quando retirar acessórios ou artigos de forno do compartimento de cozedura.

### Descongelar, aquecer e cozinhar com o micro-ondas

As tabelas seguintes oferecem-lhe inúmeras opções e configurações para o micro-ondas.

Os tempos especificados nas tabelas servem apenas como orientação. Podem variar de acordo com o artigo de forno utilizado, a qualidade, a temperatura e a consistência dos alimentos.

Os intervalos de tempo costumam ser especificados nas tabelas. Configure primeiro o tempo mais curto possível e prolongue-o, se necessário.

Talvez as suas quantidades sejam diferentes das especificadas nas tabelas. Pode aplicar-se uma regra de ouro: Dobro da quantidade - pouco menos do dobro do tempo de cozedura, metade da quantidade - metade do tempo de cozedura.

### Descongelar

#### Notas

- Coloque o alimento congelado num recipiente aberto na grelha inferior.
- Partes delicadas, como pernas e asas de frango, ou camadas externas gordurosas de assados podem ser revestidas com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha não deve ficar em contacto com as paredes do compartimento de cozedura. Pode remover a folha de alumínio a meio do período de descongelação.
- Vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes durante o período de descongelação. Porções de alimentos grandes devem ser virados várias vezes. Ao virar, retire qualquer líquido resultante da descongelação.
- Deixe os artigos descongelados a repousar à temperatura ambiente durante mais 10 a 60 minutos, para que a temperatura estabilize. Neste momento, pode remover os miúdos das aves.

| Descongelar   | Peso   | Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos | Notas  |
|---|--------|--|--|
| Pedaços inteiros de carne (vaca, vitela ou porco - com osso ou desossada) | 800 g  | 300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min   | Vire várias vezes  |
|   | 1 kg   | 300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min   |  |
|   | 1,5 kg | 300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min   |  |
| Pedaços de carne ou fatias de carne de vaca, vitela ou porco              | 200 g  | 300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min  | Separe quaisquer partes descongeladas quando virar   |
|   | 500 g  | 300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min  |  |
|   | 800 g  | 300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min  |  |
| Carne picada, mista   | 200 g  | 100 W, 10-15 min   | Se possível, evite congelar os alimentos empilhados Vire várias vezes, remova a carne descongelada |
|   | 500 g  | 300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min  |  |
|   | 800 g  | 300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min  |  |
| Aves ou porções de carne de aves  | 600 g  | 300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min  | Vire durante a cozedura.   |
|   | 1,2 kg | 300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min   |  |
| Pato  | 2 kg   | 300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min   | Vire várias vezes  |

| Descongelar   | Peso  | Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos | Notas  |
|---|-------|--|--|
| Filetes de peixe, lombos ou fatias de peixe             | 400 g | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins  | Separe as partes descongeladas   |
| Peixe inteiro   | 300 g | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins  | -  |
|   | 600 g | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins  |  |
| Vegetais, por exemplo, ervilhas                         | 300 g | 300 W, 10-15 min   | Mexa cuidadosamente durante a descongelação  |
|   | 600 g | 300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins   |  |
| Fruta, por exemplo, framboesas                          | 300 g | 300 W, 7-10 min  | Mexa cuidadosamente durante a descongelação e separe as parte descongeladas        |
|   | 500 g | 300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min   |  |
| Manteiga, descongelar                                   | 125 g | 300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min  | Remova todas as embalagens   |
|   | 250 g | 300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min  |  |
| Pão de forma  | 500 g | 300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min   | Vire durante a cozedura.   |
|   | 1 kg  | 300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins   |  |
| Bolos secos, por exemplo, pão de ló                     | 500 g | 100 W, 15-20 min   | Apenas para bolos sem glacê, creme ou creme patissiere, separe os pedaços de bolo. |
|   | 750 g | 300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min  |  |
| Bolos húmidos, por exemplo, tarte de frutas, cheesecake | 500 g | 300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min  | Apenas para bolos sem glacê, creme ou gelatina                                     |
|   | 750 g | 300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min  |  |

- Coloque os alimentos diretamente no prato giratório.

### Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos congelados

#### Notas

- Retire as refeições prontas da embalagem. Assim, aquecem mais rápida e uniformemente em artigos adequados para micro-ondas. Os diferentes componentes da refeição podem não exigir a mesma quantidade de tempo para aquecer.
- Alimentos planos cozinham mais rápido do que alimentos empilhados. Distribua os alimentos para que fiquem o mais planos possível no artigo de forno. Géneros alimentícios diferentes não devem ser dispostos em camadas.

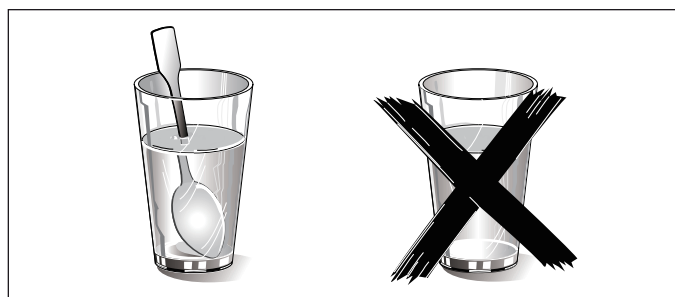
- Cubra sempre os alimentos. Se não estiver na posse de uma tampa adequada para o seu artigo de forno, utilize um prato ou película de micro-ondas especial.
- Mexa ou vire os alimentos 2 ou 3 vezes durante a cozedura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante mais 2 a 5 minutos até atingir uma temperatura uniforme.
- Utilize sempre um pano de forno ou luvas de forno para remover pratos do forno.
- Isto ajuda a preservar o sabor distinto dos alimentos, pelo que não precisam de tantos temperos.

| Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos congelados      | Peso      | Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos | Notas   |
|--|-----------|--|---|
| Menu, refeição empratada, refeição pronta                  | 300-400 g | 700 W, 10-15 min   | Retire a refeição da embalagem; cubra os alimentos para aquecer |
| Sopa   | 400-500 g | 700 W, 8-10 min  | Artigos de forno com tampa                                      |
| Guisados   | 500 g     | 700 W, 10-15 min   | Artigos de forno com tampa                                      |
|  | 1 kg      | 700 W, 10-15 min   |   |
| Fatias ou porções de carne com molho, por exemplo, goulash | 500 g     | 700 W, 15-20 min   | Artigos de forno com tampa                                      |
|  | 1 kg      | 700 W, 25-30 min   |   |
| Peixe, por exemplo, filetes                                | 400 g     | 700 W, 10-15 min   | Coberto   |
|  | 800 g     | 700 W, 18-20 min   |   |
| Acompanhamentos, por exemplo, arroz, massa                 | 250 g     | 700 W, 2-5 min   | Artigos de forno com tampa; adicionar líquido                   |
|  | 500 g     | 700 W, 8-10 min  |   |
| Vegetais, por exemplo, ervilhas, brócolos, cenouras        | 300 g     | 700 W, 8-10 min  | Artigos de forno com tampa; adicione uma colher de sopa de água |
|  | 600 g     | 700 W, 15-20 min   |   |
| Creme de espinafres  | 450 g     | 700 W, 11-16 min   | Cozinhe sem água adicional                                      |

### Aquecer alimentos

#### Risco de queimaduras!

Quando um líquido é aquecido, há a possibilidade de ocorrer ebulição tardia. Isto significa que o líquido atinge a temperatura de ebulição sem que as típicas bolhas de vapor subam até à superfície. Mesmo que o recipiente se mexa apenas um pouco, o líquido quente pode ferver subitamente e salpicar. Quando aquecer líquidos, coloque sempre uma colher no recipiente. Assim, previne que ocorra ebulição tardia.



**Cuidado!**

Metal, como uma colher num copo, deve ser mantido a pelo menos 2 cm das paredes do forno e da parte interna da porta. As faíscas podem danificar irremediavelmente o vidro no interior da porta.

**Notas**

- Retire as refeições prontas da embalagem. Assim, aquecem mais rápida e uniformemente em artigos adequados para micro-ondas.
- Os diferentes componentes da refeição podem não exigir a mesma quantidade de tempo para aquecer.

- Cubra sempre os alimentos. Se não estiver na posse de uma tampa adequada para o seu recipiente, utilize um prato ou película de micro-ondas especial.
- Mexa ou vire os alimentos várias vezes durante o tempo de cozedura. Verifique a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante mais 2 a 5 minutos até atingir uma temperatura uniforme.
- Utilize sempre um pano de forno ou luvas de forno para remover pratos do forno.
- Coloque os alimentos diretamente no prato giratório.

| Aquecer alimentos  | Peso       | Configuração de potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos | Notas   |
|--|------------|--|---|
| Menu, refeição empratada, refeição pronta                  | 350-500 g  | 700 W, 5-10 min  | Retire a refeição da embalagem, cubra os alimentos para aquecer   |
| Bebidas  | 150 ml     | 900 W, 1-2 min   | <b>Cuidado!</b><br>Coloque uma colher no copo. Não sobreaqueça bebidas alcoólicas. Verifique durante o aquecimento                                    |
|  | 300 ml     | 900 W, 2-3 min   |   |
|  | 500 ml     | 900 W, 3-4 min   |   |
| Alimentos para bebés, por exemplo, biberão                 | 50 ml      | 300 W, aprox. 1 min  | Coloque biberões na base do compartimento de cozedura sem a tetina ou a tampa.<br>-Agite ou mexa bem após o aquecimento. Deve verificar a temperatura |
|  | 100 ml     | 300 W, 1-2 min   |   |
|  | 200 ml     | 300 W, 2-3 min   |   |
| Sopa   |            |  | -   |
| 1 copo   | 175 g      | 900 W, 2-3 mins  |   |
| 2 copos  | 175 g cada | 900 W, 4-5 min   |   |
| 4 copos  | 175 g cada | 900 W, 5-6 min   |   |
| Fatias ou porções de carne com molho, por exemplo, goulash | 500 g      | 700 W, 10-15 min   | Coberto   |
| Guisado  | 400 g      | 700 W, 5-10 min  | Artigos de forno com tampa  |
|  | 800 g      | 700 W, 10-15 min   |   |
| Vegetais   | 150 g      | 700 W, 2-3 min   | Adicione um pouco de líquido  |
|  | 300 g      | 700 W, 3-5 min   |   |

**Cozinhar alimentos****Notas**

- Alimentos planos cozinham mais rápido do que alimentos empilhados. Distribua os alimentos para que fiquem o mais planos possível no artigo de forno. Géneros alimentícios diferentes não devem ser dispostos em camadas.
- Coloque os alimentos diretamente no prato giratório.

- Confeccione os alimentos em artigos de forno com tampa. Se não estiver na posse de uma tampa adequada para o seu artigo de forno, utilize um prato ou película de micro-ondas especial.
- Isto ajuda a preservar o sabor distinto dos alimentos, pelo que não precisam de tantos temperos.
- Após a cozedura, deixe os alimentos repousar durante mais 2 a 5 minutos, para que possam atingir uma temperatura uniforme.
- Utilize sempre um pano de forno ou luvas de forno para remover pratos do forno.

| Cozinhar alimentos  | Peso   | Cozinhar alimentos                  | Notas  |
|---|--------|-------------------------------------|--|
| Frango inteiro, fresco, sem miúdos                        | 1,5 kg | 700 W, 30-35 min                    | Vire a meio da cozedura  |
| Filete de peixe fresco                                    | 400 g  | 700 W, 5-10 min                     | -  |
| Vegetais frescos  | 250 g  | 700 W, 5-10 min                     | Corte em porções de iguais dimensões; adicione 1 a 2 colheres de sopa de água por 100 g; mexa durante a cozedura |
|   | 500 g  | 700 W, 10-15 min                    |  |
| Batatas   | 250 g  | 700 W, 8-10 min                     | Corte em porções de iguais dimensões; adicione 1 a 2 colheres de sopa de água por 100 g; mexa durante a cozedura |
|   | 500 g  | 700 W, 11-14 min                    |  |
|   | 750 g  | 700 W, 15-22 min                    |  |
| Arroz   | 125 g  | 700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20 min   | Adicione o dobro da quantidade de líquido e utilize um artigo de forno fundo com uma tampa                       |
|   | 250 g  | 700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min |  |
| Alimentos doces, por exemplo, manjar branco (instantâneo) | 500 ml | 700 W, 7-9 min                      | Mexa 2 a 3 vezes com um batedor durante o aquecimento  |
| Fruta, compota  | 500 g  | 700 W, 9-12 min                     | -  |

## Pipocas de micro-ondas

### Notas

- Utilize um artigo de forno raso de vidro resistente ao calor, por exemplo, a tampa de um prato para forno, um prato de vidro ou um tabuleiro de vidro (Pyrex)
- Coloque sempre o artigo de forno na grelha.
- Não utilize pratos de porcelana ou excessivamente curvados.

- Efetue as configurações conforme descrito na tabela. Pode ajustar os tempos de acordo com o produto e a quantidade.
- Para evitar que as pipocas queimem, retire o saco brevemente do forno após 1 minuto e 30 segundos e agite-o. Cuidado, o saco estará quente!

### ⚠ Risco de queimaduras!

- Abra o saco de pipocas com cuidado, pois pode ser libertado vapor quente.
- Nunca coloque o micro-ondas na potência máxima.

|                        | Peso            | Acessórios       | Potência de micro-ondas em watts, tempo de cozedura em minutos |
|------------------------|-----------------|------------------|--|
| Pipocas de micro-ondas | 1 saco de 100 g | Artigos de forno | 700 W, 3-5 min   |

## Dicas de micro-ondas

Não consegue encontrar informações sobre as configurações para a quantidade de alimentos que preparou.

Aumente ou reduza os tempos de cozedura utilizando a seguinte regra de ouro:

Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo de cozedura

Metade da quantidade = metade do tempo de cozedura

Os alimentos ficaram muito secos.

Da próxima vez, configure um tempo de cozedura mais curto ou selecione uma configuração de potência de micro-ondas mais baixa. Cubra os alimentos e adicione mais líquido.

No final do período de tempo, os alimentos não estão descongelados, quentes ou cozinhados.

Defina um período de tempo mais longo. Grandes quantidades de alimentos ou alimentos empilhados exigem tempos mais longos.

Decorrido o tempo, os alimentos estão excessivamente quentes nas extremidades e crus no meio.

Mexa durante o tempo de cozedura e, da próxima vez, selecione uma configuração de potência de micro-ondas mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.

Após a descongelação, a carne está descongelada no exterior mas não no meio.

Da próxima vez, selecione uma configuração de potência de micro-ondas mais baixa. Se descongelar uma quantidade maior, vire várias vezes.

## Bolos e pastéis

### Sobre as tabelas

#### Notas















- Os tempos indicados aplicam-se a alimentos colocados num forno frio.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da consistência e da quantidade da mistura. É por isso que os intervalos de temperatura são indicados nas tabelas. Comece com a temperatura mais baixa e, se necessário, utilize uma configuração

mais alta da próxima vez, uma vez que uma temperatura mais baixa resulta num escurecimento mais uniforme.

- Pode encontrar informações adicionais na secção *Dicas de confeção* a seguir às tabelas.
- **Coloque sempre a forma do bolo no centro da grelha inferior. Mas os alimentos com \*\* devem ser colocados no prato giratório.**





### Formas

**Nota:** O ideal será utilizar formas de metal de cor escura.








| Assar em formas                             | Acessórios                     | Tipo de aquecimento   | Temperature °C | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---|--------------------------------|---|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Bolo simples                                | Forma de tarte/forma de bolo   |  | 170-180        | 100                      | 40-50                   |
| Bolo, delicado (ex.: pão de ló)*            | Forma de tarte/forma de bolo   |  | 150-170        | -                        | 70-90                   |
| Base de tarte                               | Forma de tarte                 |  | 160-180        | -                        | 30-40                   |
| Tarte de frutas delicada                    | Forma de tarte com mola/anel   |  | 170-180        | 100                      | 35-45                   |
| Base de bolo, 2 ovos                        | Forma de tarte                 |  | 160-170        | -                        | 20-25                   |
| Tarte, 6 ovos                               | Forma de bolo escura com mola  |  | 170-180        | -                        | 35-45                   |
| Base de massa com crosta                    | Forma de bolo escura com mola  |  | 170-190        | -                        | 30-40                   |
| Tarte de fruta/cheesecake com base de massa | Forma de bolo escura com mola  |  | 170-190        | 100                      | 35-45                   |
| Tarte suíça**                               | Forma de bolo escura com mola  |  | 190-200        | -                        | 45-55                   |
| Bolo em forma de anel                       | Forma de forma de bolo em anel |  | 170-180        | -                        | 40-50                   |
| Pizza, base fina, cobertura leve**          | Tabuleiro de pizza redondo     |  | 220-230        | -                        | 15-25                   |
| Bolos salgados**                            | Forma de bolo escura com mola  |  | 200-220        | -                        | 50-60                   |
| Bolo de noz                                 | Forma de bolo escura com mola  |  | 170-180        | 100                      | 35-45                   |
| Massa levedada com cobertura seca           | Tabuleiro de pizza redondo     |  | 160-180        | -                        | 50-60                   |





\* Deixe o bolo arrefecer dentro do forno durante aproximadamente 20 minutos.

\*\* os alimentos devem ser colocados no prato giratório

| Assar em formas                     | Acessórios                 | Tipo de aquecimento   | Temperatura °C | Potência de micro-ondas em watts | Tempo de cozedura em minutos |
|-------------------------------------|----------------------------|---|----------------|----------------------------------|------------------------------|
| Massa levedada com cobertura húmida | Tabuleiro de pizza redondo |  | 170-190        | -                                | 55-65                        |
| Pão enraçado com 500 g de farinha   | Tabuleiro de pizza redondo |  | 170-190        | -                                | 35-45                        |
| Bolo rei com 500 g de farinha       | Tabuleiro de pizza redondo |  | 160-180        | -                                | 60-70                        |
| Strudel doce                        | Tabuleiro de pizza redondo |  | 190-210        | 100                              | 35-45                        |

\* Deixe o bolo arrefecer dentro do forno durante aproximadamente 20 minutos.

| Artigos assados pequenos | Acessórios                    | Tipo de aquecimento   | Temperatura em °C | Tempo de cozedura em minutos |
|--------------------------|-------------------------------|---|-------------------|------------------------------|
| Biscoitos                | Tabuleiro de pizza redondo    |  | 150-170           | 25-35                        |
| Macaroons                | Tabuleiro de pizza redondo    |  | 110-130           | 35-45                        |
| Merengue                 | Tabuleiro de pizza redondo    |  | 100               | 80-100                       |
| Muffins                  | Tabuleiro de muffin na grelha |  | 160-180           | 35-40                        |
| Massa choux              | Tabuleiro de pizza redondo    |  | 200-220           | 35-45                        |
| Massa folhada            | Tabuleiro de pizza redondo    |  | 190-200           | 35-45                        |
| Bolo levedado            | Tabuleiro de pizza redondo    |  | 200-220           | 25-35                        |

| Pão                                       | Acessórios                 | Tipo de aquecimento   | Temperatura em °C | Tempo de cozedura em minutos |
|---|----------------------------|---|-------------------|------------------------------|
| Pão de massa lêveda com 1,2 kg de farinha | Tabuleiro de pizza redondo |    | 210-230           | 50-60                        |
| Pão ázimo                                 | Tabuleiro de pizza redondo |   | 220-230           | 25-35                        |
| Pães                                      | Tabuleiro de pizza redondo |  | 210-230           | 25-35                        |
| Pães feitos com massa doce levedada       | Tabuleiro de pizza redondo |  | 200-220           | 15-25                        |

### Dicas de confeção

|  |  |
|--|--|
| Cozinhe de acordo com a sua receita.   | Utilize artigos semelhantes nas tabelas de cozedura como guia.   |
| Utilize formas de silicone, vidro, plástico ou cerâmica.   | A forma deve ser resistente ao calor até 250 °C. Os bolos confeccionados nestas formas ficam menos dourados. Quando utilizar o micro-ondas, o tempo de cozedura será mais curto que o tempo exibido na tabela.   |
| Como definir se o bolo está cozinhado.   | Aproximadamente 10 minutos antes do final do tempo de cozedura especificado na receita, fure o bolo com um palito de cocktail no seu ponto mais alto. Se o palito de cocktail sair limpo, o bolo está pronto.  |
| O bolo colapsa.  | Utilize menos líquido da próxima vez ou reduza a temperatura do forno em 10 graus e prolongue o tempo de cozedura. Observe os tempos de mistura especificados na receita.  |
| O bolo subiu no meio mas está mais baixo na extremidade.   | Unte apenas a base da forma com mola. Depois de assar, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.   |
| O bolo está muito escuro.  | Selecione uma temperatura mais baixa e cozinhe um pouco mais o bolo.   |
| O bolo está muito seco.  | Quando estiver pronto, faça pequenos orifícios no bolo com um palito. Em seguida, deite sumo de fruta ou uma bebida alcoólica sobre o bolo. Da próxima vez, selecione uma temperatura 10 graus superior e reduza o tempo de cozedura.  |
| O pão ou o bolo (ex.: cheesecake) tem uma aparência bonita, mas está empapado no interior (pegajoso, cheio de água). | Utilize menos líquido da próxima vez e cozinhe por um pouco mais de tempo a uma temperatura mais baixa. Quando preparar bolos com cobertura húmida, cozinhe primeiro a base, revista com amêndoas ou farinha de rosca e, em seguida, adicione a cobertura. Siga a receita e respeite os tempos de cozedura.  |
| Não é possível virar o prato quando está virado ao contrário.  | Depois de confeccionar o bolo, deixe-o arrefecer durante mais 5 a 10 minutos e depois será mais fácil de retirar da forma. Se continuar colado, solte cuidadosamente o bolo pelas extremidades utilizando uma faca. Vire a forma do bolo ao contrário e revista-a várias vezes com um pano frio e molhado. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe com farinha de rosca. |
| Mediu a temperatura do forno utilizando o seu próprio termómetro de carne e encontrou uma discrepância.              | A temperatura do forno é medida pelo fabricante após um determinado período utilizando um suporte de teste no contro do compartimento de cozedura. Os acessórios e artigos de forno afetam a medição da temperatura, pelo que haverá sempre alguma discrepância quando medir você próprio a temperatura.   |
| São geradas faíscas entre a forma e a grelha.  | Verifique se a forma está limpa no exterior. Mude a posição da forma no compartimento de cozedura. Se o problema persistir, continue a cozinhar, mas sem o micro-ondas. O tempo de cozedura será mais longo.   |

## Assar e grelhar

### Sobre as tabelas

A temperatura e o tempo de assadura dependem do tipo e da quantidade de alimentos a cozinhar. É por isso que os intervalos de temperatura são indicados nas tabelas. Comece com a temperatura mais baixa e, se necessário, utilize uma configuração mais alta da próxima vez.

Para obter mais informações, consulte a secção *Dicas para grelhar e assar* a seguir às tabelas.

### Artigos de forno

Pode utilizar qualquer artigo de forno resistente ao calor adequado para micro-ondas. Os pratos de metal para tostar não são adequados para tostar com micro-ondas.

O artigo de forno pode ficar muito quente. Utilize luvas de forno para retirar o artigo do forno.

Coloque o artigo de forno de vidro quente sobre uma toalha de cozinha seca depois de o remover do forno. O vidro pode partir se for colocado numa superfície fria ou molhada.

### Dicas para tostar

#### Notas

- Utilize um prato fundo para tostar carne.
- Certifique-se de que o artigo de forno cabe no compartimento de cozedura. Não deve ser muito grande.
- Carne:  
Cubra aproximadamente dois terços da base do artigo de forno com líquido. Adicione um pouco mais de líquido para estufados. Vire as porções de carne a meio da cozedura. Quando o estufado estiver pronto, desligue o forno e deixe repousar durante 10 minutos adicionais. Isto permite uma melhor distribuição dos sucos da carne.

#### Aves:

Vire as porções de carne após Z do fim do tempo de cozedura.

### Dicas para grelhar

#### Notas

- Mantenha sempre a porta do forno fechada ao grelhar e não pré-aqueça.
- As porções de carne que está a grelhar devem estar o mais afastadas possível e devem apresentar espessura idêntica. Os bifes devem ter pelo menos 2 a 3 cm de espessura. Assim, poderão tostar de forma uniforme e manter a sua suculência. Não adicione sal ao bifes até estarem grelhados.
- Utilize uma pinça para virar as porções que está a grelhar. Se perfurar a carne com um garfo, os sucos sairão e a carne ficará seca.
- A carne escura, como carne de vaca, escurece mais rapidamente do que a carne de cor clara, como vitela ou porco. Quando grelhar carne de cor clara ou peixe, estes costumam escurecer apenas ligeiramente na superfície, embora fiquem cozinhados e suculentos no interior.
- O elemento do grelhador desliga e liga novamente de forma automática. É normal. A configuração do grelhador determinar a frequência com que isto acontece.

### Carne de vaca

#### Notas

- Vire a carne de vaca estufada após Y e Z do tempo de cozedura. Por fim, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Vire lombinhos e lombos a meio da cozedura. Por fim, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Vire os bifes após Z do tempo de cozedura.

| Carne de vaca                        | Acessórios                 | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, definição de grelhador | Potência de micro-ondas em watts | Tempo de cozedura em minutos |
|--------------------------------------|----------------------------|---------------------|---|----------------------------------|------------------------------|
| Carne de vaca estufada, aprox. 1 kg* | Artigos de forno com tampa |                     | 180-200                                   | -                                | 120-143                      |
| Filé de vaca médio, aprox. 1 kg*     | Artigos de forno sem tampa |                     | 180-200                                   | 100                              | 30-40                        |
| Lombo médio, aprox. 1 kg*            | Artigos de forno sem tampa |                     | 210-230                                   | 100                              | 30-40                        |
| Bife médio, 3 cm de espessura**      | Grelha superior            |                     | 3   | -                                | cada lado: 10-15             |

\* Grelha inferior

\*\* Grelha superior

### Vitela

**Nota:** Vire as articulações da vitela a meio da cozedura.

Por fim, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.

| Vitela                              | Acessórios                 | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Potência de micro-ondas em watts | Tempo de cozedura em minutos |
|-------------------------------------|----------------------------|---------------------|----------------|----------------------------------|------------------------------|
| Articulação da vitela, aprox. 1 kg* | Artigos de forno com tampa |                     | 180-200        | -                                | 110-130                      |
| Pernil de vitela, aprox. 1,5 kg*    | Artigos de forno com tampa |                     | 200-220        | -                                | 120-130                      |

\* Grelha inferior

### Porco

#### Notas

- Vire as articulações de carne magra de porco e as articulações sem courato a meio da cozedura. Por fim, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Coloque a articulação no artigo de forno virada para cima. Marque o courato. Não vire a articulação. Por fim, deixe repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Não vire os filés de porco ou as costeletas de porco. Por fim, deixe repousar durante aproximadamente mais 5 minutos.
- Vire o pesco do porco após Z do tempo de cozedura.

| Porco   | Acessórios                 | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, definição de grelhador | Potência de micro-ondas em watts | Tempo de cozedura em minutos                     |
|---|----------------------------|---------------------|---|----------------------------------|--|
| Articulação sem courato (ex.: pescoço), aprox. 750 g* | Artigos de forno com tampa |                     | 220-230                                   | 100                              | 40-50  |
| Articulação com courato (ex.: pá), aprox. 1,5 kg*     | Artigos de forno sem tampa |                     | 190-210                                   | -                                | 130-150  |
| Filé de porco médio, aprox. 500 g*                    | Artigos de forno com tampa |                     | 220-230                                   | 100                              | 25-30  |
| Articulação do porco, aprox. 1 kg*                    | Artigos de forno com tampa |                     | 210-230                                   | 100                              | 60-80  |
| Porco fumado com osso, aprox. 1 kg*                   | Artigos de forno sem tampa | --                  | -   | 300                              | 45-50  |
| Pescoço de porco, 2 cm de espessura**                 |                            |                     | 3   | -                                | 1.º lado: aprox. 15-20<br>2.º lado: aprox. 10-15 |

\* Grelha inferior  
\*\* Grelha superior

### Cordeiro

**Nota:** Vire a perna de cordeiro a meio da cozedura.

| Cordeiro   | Acessórios                 | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Potência de micro-ondas em watts | Tempo de cozedura em minutos |
|--|----------------------------|---------------------|----------------|----------------------------------|------------------------------|
| Lombo de cordeiro com osso, aprox. 1 kg*         | Artigos de forno sem tampa |                     | 210-230-       | -                                | 40-50                        |
| Perna de cordeiro com osso média, aprox. 1,5 kg* | Artigos de forno com tampa |                     | 190-210-       | -                                | 90-95                        |

\* grelha inferior

### Diverso

#### Notas

- Por fim, deixe o rolo de carne repousar durante aproximadamente mais 10 minutos.
- Vire as salsichas após Z do tempo de cozedura.

| Diverso   | Acessórios                 | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, definição de grelhador | Potência de micro-ondas em watts | Tempo de cozedura em minutos |
|---|----------------------------|---------------------|---|----------------------------------|------------------------------|
| Rolo de carne, aprox. 1 kg*                       | Artigos de forno sem tampa |                     | 180-200                                   | 700 W + 100 W                    | -                            |
| 4 a 6 salsichas para grelhar, aprox. 150 g cada** | -                          |                     | 3   | -                                | cada lado: 10-15             |

\* grelha inferior  
\*\* grelha superior

### Aves

#### Notas

- Coloque peitos de frango e frangos inteiros com os peitos virados para baixo. Vire após Z do tempo de cozedura.
- Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire passados 30 minutos e configure a potência de micro-ondas para 180 watts.
- Coloque meios frangos e porções de frango com a pele virada para cima. Não vire.
- Vire o pato e o ganso com a pele virada para cima. Não vire.
- Vire as pernas de ganso a meio da cozedura. Perfure a pele.
- Coloque o peito e as coxas de peru com a pele virada para baixo. Vire após Z do tempo de cozedura.

| Aves  | Acessórios                 | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, definição de grelhador | Potência de micro-ondas em watts | Tempo de cozedura em minutos |
|---|----------------------------|---------------------|---|----------------------------------|------------------------------|
| Frango inteiro, aproximadamente 1,2 kg*                         | Artigos de forno com tampa |                     | 220-230                                   | 300                              | 35-45                        |
| Frango inteiro, aproximadamente 1,6 kg*                         | Artigos de forno com tampa |                     | 220-230                                   | 300<br>100                       | 30<br>20-30                  |
| Meio frango, 500 g cada*  | Artigos de forno sem tampa |                     | 180-200                                   | 300                              | 30-35                        |
| Porções de frango, aproximadamente 800 g*                       | Artigos de forno sem tampa |                     | 210-230                                   | 300                              | 20-30                        |
| Peitos de frango com pele e ossos, 2 porções, aprox. 350-450 g* | Artigos de forno sem tampa |                     | 190-210                                   | 100                              | 30-40                        |



| Aves  | Acessórios                 | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, definição de grelhador | Potência de micro-ondas em watts | Tempo de cozedura em minutos |
|---|----------------------------|---------------------|---|----------------------------------|------------------------------|
| Peito de pato com pele, 2 porções, 300-400 g cada** | Artigos de forno sem tampa | ☐                   | 3   | 100                              | 20-30                        |
| Peito de ganso, 2 porções, 500 g cada*              | Artigos de forno sem tampa | ☉                   | 210-230                                   | 100                              | 25-30                        |
| Pernas de ganso, 4 porções, aprox. 1,5 kg*          | Artigos de forno sem tampa | ☉                   | 210-230                                   | 100                              | 30-40                        |
| Peito de peru, aprox. 1 kg*                         | Artigos de forno com tampa | ☉                   | 200-220                                   | -                                | 90-100                       |
| Pernas de peru, aprox. 1,3 kg*                      | Artigos de forno com tampa | ☉                   | 200-220                                   | 100                              | 50-60                        |

\* grelha inferior

\*\* grelha superior

## Peixe

### Notas

- Para grelhar, coloque o peixe inteiro, como truta, no centro da grelha superior.
- Unte previamente a grelha com óleo.

| Peixe   | Acessórios      | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Tempo de cozedura em minutos |
|---|-----------------|---------------------|----------------|------------------------------|
| Lombo de peixe, como salmão, com 3 centímetros de espessura, grelhado | Grelha superior | ☐                   | 3              | 20-25                        |
| Peixe inteiro, 23 porções, 300 g cada, grelhado                       | Grelha superior | ☐                   | 3              | 20-30                        |

## Dicas para assar e grelhar

|   |   |
|---|---|
| A tabela não contém informações sobre o peso da articulação.                | Para estufados mais pequenos, selecione uma temperatura maior e um tempo de cozedura mais curto. Para estufados maiores, selecione uma temperatura menor e um tempo de cozedura mais longo.   |
| Como saber quando o estufado está pronto.                                   | Utilize um termómetro de carne (disponível em lojas especializadas) ou realize um "teste de colher". Pressione o estufado com uma colher. Se estiver firme, está pronto. Se conseguir pressionar a colher, precisa de ser cozinhado durante mais tempo. |
| O estufado tem uma aparência boa mas os sucos estão queimados.              | Da próxima vez, utilize um prato para estufados mais pequeno e adicione mais líquido.   |
| O estufado tem uma aparência boa mas os sucos estão muito claros e aquosos. | Da próxima vez, utilize um prato para estufados maior e adicione menos líquido.   |
| O estufado não está suficientemente bem passado.                            | Trinque o estufado. Prepare o molho no prato de estufado e coloque as fatias de carne estufada no molho. Acabe de cozinhar a carne utilizando apenas o micro-ondas.   |

## Assados, gratinados, tostas com coberturas

### Notas

- Os valores indicados na tabela aplicam-se a alimentos colocados num forno frio.
- Para assados, gratinados e lasanha, utilize um prato de forno adequado para micro-ondas e resistente ao calor com 4 cm a 5 cm de profundidade.
- Coloque o bolo na grelha inferior.
- Deixe os assados e gratinados a cozinhar no forno durante mais 5 minutos depois de desligar.
- Tosta de queijo: Torre previamente fatias de pão.

| Assados, gratinados, tostas                                    | Acessórios                 | Tipo de aquecimento | Temperatura em °C, definição de grelhador | Potência de micro-ondas em watts | Tempo de cozedura em minutos |
|--|----------------------------|---------------------|---|----------------------------------|------------------------------|
| Assado doce, aprox. 1,5 kg*                                    | Artigos de forno sem tampa | ☉                   | 140-160                                   | 300                              | 25-35                        |
| Assado salgado feito com ingredientes cozinhados, aprox. 1 kg* | Artigos de forno sem tampa | ☉                   | 150-160                                   | 700                              | 20-25                        |
| Lasanha fresca*  | Artigos de forno sem tampa | ☉                   | 200-220                                   | 300                              | 25-35                        |
| Batatas gratinadas feitas de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg* | Artigos de forno sem tampa | ☉                   | 180-200                                   | 700                              | 25-30                        |
| Tosta com cobertura, 4 fatias**                                |                            | ☐                   | 3   | -                                | 8-10                         |

\* grelha inferior

\*\* grelha superior

## Produtos de conveniência congelados

### Notas

- Siga as instruções na embalagem.

- Os valores indicados na tabela aplicam-se a alimentos colocados num forno frio.
- Não sobreponha batatas fritas, croquetes ou batatas rosti. Vire a meio da cozedura.
- Coloque os alimentos diretamente no prato giratório.

| Produtos de conveniência                | Acessórios      | Tipo de aquecimento | Temperatura °C | Potência de micro-ondas em watts | Tempo de cozedura em minutos |
|---|-----------------|---------------------|----------------|----------------------------------|------------------------------|
| Pizza com base fina*                    | Prato giratório |                     | 220-230        | -                                | 10-15                        |
| Pizza com base funda                    | Prato giratório |                     | -              | 700                              | 3                            |
|   |                 |                     | 220-230        | -                                | 13-18                        |
| Mini pizza*                             | Prato giratório |                     | 220-230        | -                                | 10-15                        |
| Baguete de pizza*                       | Prato giratório |                     | -              | 700                              | 2                            |
|   |                 |                     | 220-230        | -                                | 13-18                        |
| Batatas fritas                          | Prato giratório |                     | 220-230        | -                                | 8-13                         |
| Croquetes*                              | Prato giratório |                     | 210-220        | -                                | 13-18                        |
| Rosti, bolinhos de batata recheados     | Prato giratório |                     | 200-220        | -                                | 25-30                        |
| Pães ou baguete parcialmente cozinhados | Grelha inferior |                     | 170-180        | -                                | 13-18                        |
| Barrinhas de peixe                      | Prato giratório |                     | 210-230        | -                                | 10-20                        |
| Barrinhas, nuggets de frango            | Prato giratório |                     | 200-220        | -                                | 15-20                        |
| Lasanha, aprox. 400 g**                 | Grelha inferior |                     | 220-230        | 700                              | 12-17                        |

\* Pré-aqueça o compartimento de cozedura durante 5 minutos.

\*\* Coloque os alimentos num artigo de forno adequado e resistente ao calor.

**BUILT-IN COMBINATION OVEN  
WITH HOT AIR AND MICROWAVE  
OPERATION MANUAL  
MODEL:MF 4400 N**

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY**

## Ú Table of contents

|  |    |  |    |
|--|----|--|----|
| <b>Precautions</b> .....                                   | 2  | <b>Defrosting programmes</b> .....                         | 12 |
| <b>Addendum</b> .....                                      | 2  | <b>Setting the time-setting options</b> .....              | 13 |
| <b>Important safety instructions</b> .....                 | 3  | Setting the timer .....                                    | 13 |
| Causes of damage .....                                     | 6  | Setting the cooking time.....                              | 13 |
| <b>Installation</b> .....                                  | 6  | Setting the clock .....                                    | 13 |
| <b>Your new appliance</b> .....                            | 8  | <b>Childproof lock</b> .....                               | 13 |
| Control panel.....   | 8  | Switching on the childproof lock.....                      | 13 |
| Touch keys and display.....                                | 8  | Switching off the childproof lock.....                     | 13 |
| Function selector .....                                    | 8  | Childproof lock with other cooking operations.....         | 13 |
| Parameter selector .....                                   | 8  | <b>Care and cleaning</b> .....                             | 14 |
| Cooling fan .....  | 8  | Cleaning agents .....                                      | 14 |
| Accessories .....  | 9  | Technical data.....  | 14 |
| <b>Before using the appliance for the first time</b> ..... | 9  | <b>Malfunction table</b> .....                             | 15 |
| Setting the clock.....                                     | 9  | <b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....                      | 15 |
| Heating up the oven.....                                   | 9  | <b>Energy and environment tips</b> .....                   | 16 |
| Cleaning the accessories.....                              | 9  | Saving energy .....  | 16 |
| <b>Setting the oven</b> .....                              | 9  | Environmentally-friendly disposal .....                    | 16 |
| Setting the type of heating and temperature .....          | 9  | <b>Expert Cooking Guide</b> .....                          | 16 |
| Rapid preheating.....                                      | 10 | Defrosting, heating up and cooking with the microwave..... | 16 |
| <b>The microwave</b> .....                                 | 10 | Microwave tips .....                                       | 19 |
| Notes regarding ovenware .....                             | 10 | Cakes and pastries .....                                   | 19 |
| Microwave power settings .....                             | 10 | Baking tips .....  | 20 |
| Setting the microwave .....                                | 11 | Roasting and grilling .....                                | 21 |
| <b>MicroCombi operation</b> .....                          | 11 | Tips for roasting and grilling.....                        | 23 |
| Setting Microwave Combi operation .....                    | 11 | Bakes, gratins, toast with toppings .....                  | 23 |
| <b>Automatic programmes</b> .....                          | 11 | Convenience products, frozen.....                          | 24 |
| Setting a programme .....                                  | 11 |  |    |

### PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

### ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

2. Read and follow the specific: "PRE-CAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".

3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

4. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (For appliance with type Y attachment)

5. **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.

8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

12. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

15. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

16. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

17. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

18. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- farm houses;
- bed and breakfast type environments.

19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

21. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

22. WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

23. Steam cleaner is not to be used.

24. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

25. Surface of a storage drawer can get hot.

26. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

28. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

29. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

30. The appliance is intended to be used built-in.

31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid

overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

32. WARNING: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR  
FUTURE REFERENCE**

## Causes of damage

### Caution!

- Creation of sparks: Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.  
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## Installation

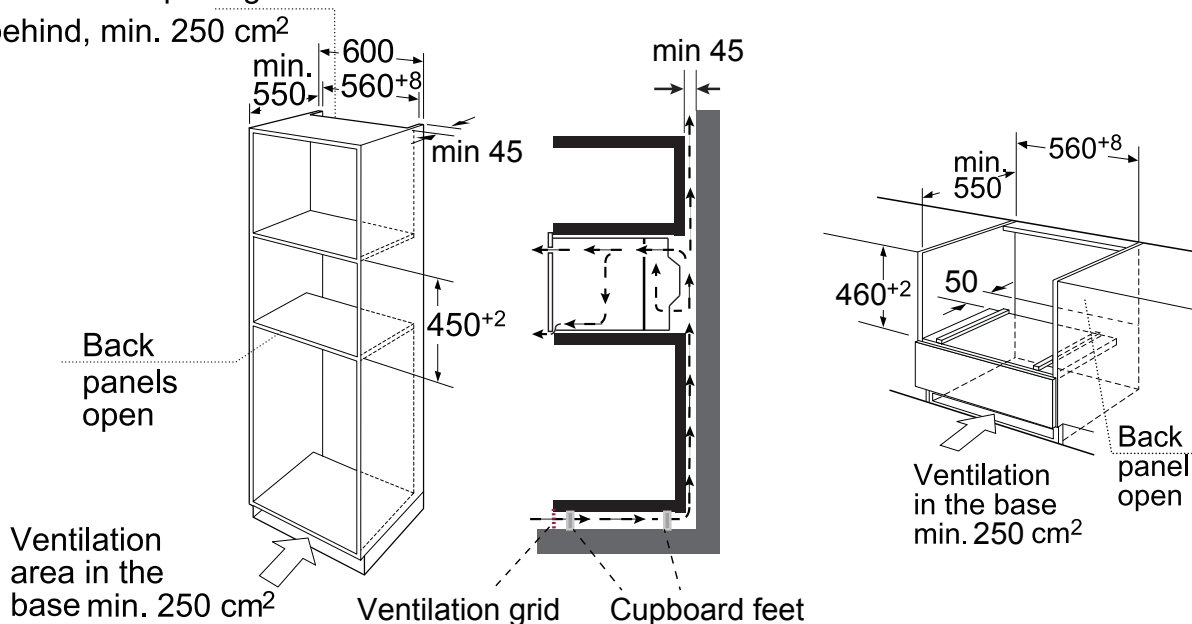
### Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm<sup>2</sup> on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.

### Installation dimensions

#### Ventilation openings

behind, min. 250 cm<sup>2</sup>

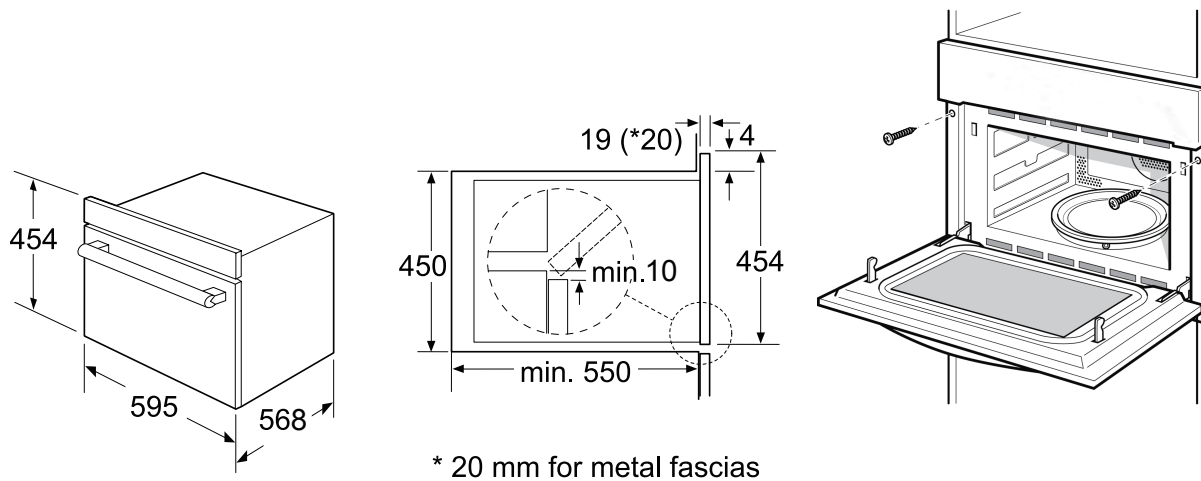


Note: There should be gap above the oven.



## Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the oven into the box, making sure that it is in the centre.
  2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

## Important information

### Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

# Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

## Control panel



## Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

| Symbol | Function              |
|--------|-----------------------|
|        | Power/Weight          |
|        | Rapid preheating      |
|        | ON/OFF                |
|        | Temperature/Auto menu |
|        | Clock                 |
|        | Start/Pause           |

### Note:

Touch and hold the and keys for approx. 3 seconds to activate the childproof lock. And the oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set.

## Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

| Function            | Use   |
|---------------------|---|
| 3D Hot air          | For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray. 50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours. |
| Grill with fan      | Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.  |
| Pizza setting       | For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.   |
| Grill               | Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.  |
| Microwave+Hot air   | Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air   |
| Microwave+Grill Fan | Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting. And use the function to roast meals evenly.  |
| Microwave+Pizza     | Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.   |

| Function        | Use   |
|-----------------|---|
| Microwave+Grill | Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust. |
| Defrost         | 2 defrosting programmes   |
| Auto-program    | 13 cooking programmes<br>The type of heating and cooking time are set by weight.          |
| Microwave       | Defrost, reheat and cooking.  |

## Parameter selector

Use the selector to set the parameters.

| parameter   | function  |
|-------------|---|
| Auto menu   | Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.  |
| Temperature | Select the temperature of cooking(°C).<br>: 50,100,105,110...230<br>: 100,105,110...230<br>: 100,105,110...230<br>+  : 50,100,105,110...230<br>+  : 100,105,110...230<br>+  : 100,105,110...230 |
| Weight      | Set the weight of cooking.  |
| Time        | Set the time of cooking.  |
| Microwave   | Select microwave power. 100W, 300W, 450W, 700W and 900W   |

## Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

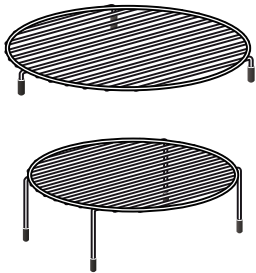
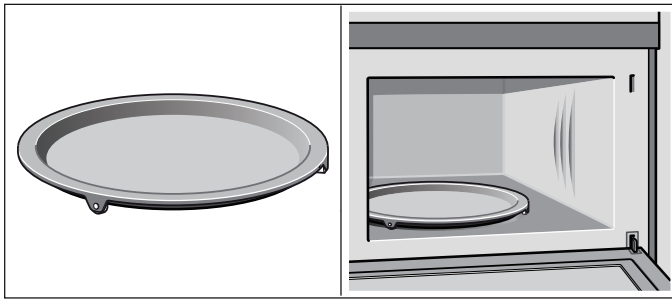
### Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

### Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

## Accessories



### Turntable

As a surface for the wire rack.

Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

### Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

### Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.

### Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

## Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

### Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the knob between 00:00 and 23:59.
2. Touch the key. The time is set.

### Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with Hot air at 230 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Use the function selector to set heating mode. Turn the knob to select hot air function.
2. Touch the key. Turn the knob to set the temperature to 230 °C.
3. Touch the key. Turn the knob to set the cooking time to 60 minutes.
4. Touch the key. The oven begins to heat up.

## Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

### Setting the type of heating and temperature

Example : Hot air at 200 °C for 25 minutes.

1. Set the function selector to . Turn the knob to .
2. Touch the key. The default temperature 180 °C will blink. Turn the knob to set the temperature to 200°C.
3. Touch the key. Turn the knob to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the key. The oven begins to heat up.

### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the key. Operation continues.

### Pausing operation

Touch the key to pause operation. Then touch the key to continue operation.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the key. Turn the knob to change the cooking time.

### Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the key for the new temperature setting. Turn the knob to set the temperature.







### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the key to enter into the off state.



## Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

-  3D Hot air
-  Grill with fan
-  Microwave+Hot air
-  Microwave+Grill Fan
-  Pizza setting
-  Microwave+Pizza


To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch the  key .  
The  symbol lights up in the display.


3. Touch the  key .



The oven begins to heat up.

### The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

### Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  key can cancel the function.

During rapid preheating, touch the  or the  can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

- Note:**
1. The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above. During preheating, the microwave function is switched off.
  2. Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

## The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

### Note:

In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

### Note:

The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

|           |             |
|-----------|-------------|
| 0-1 min   | : 1second   |
| 1-5 min   | : 10seconds |
| 5-15 min  | : 30seconds |
| 15-60 min | : 1minute   |
| 60 min    | : 5minutes  |

## Notes regarding ovenware

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

### Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

### Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

### Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

## Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.







|       |   |
|-------|---|
| 100W  | -Defrosting sensitive/delicate foods<br>-Defrosting irregularly-shaped foods<br>-Softening ice cream<br>-Allowing dough to rise |
| 300 W | -Defrosting<br>-Melting chocolate and butter  |
| 450 W | -Cooking rice, soup   |
| 700 W | -Reheating<br>-Cooking mushrooms, shell fish<br>-Cooking dishes containing eggs and cheese                                      |
| 900 W | -Boiling water, reheating<br>-Cooking chicken, fish, vegetables   |

### Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

## Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes


1. In the off state, touch the  key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will blink.
2. Touch the  key to activate the microwave power. Turn the  knob to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the  key. Turn the  knob to adjust the cooking time to 17 minutes.
4. Touch the  key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.



### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

### Opening the oven door during operation



Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

### Changing the cooking time



This can be done at any time. Touch the  key. Turn the  knob to change the cooking time.

### Changing the microwave power setting


This can be done at any time.

Touch the  key for the new microwave power setting. Turn the  knob to set the microwave power.


### Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the off state.

### Notes


- When you set the function selector to , the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.












## MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.  
Exception: 900 watts

### Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air  190 °C.


1. Turn the  knob to . Turn the  knob to .
2. Touch the  key. The default temperature 180 °C will blink. Turn the  knob to set the temperature to 190 °C.
3. The default microwave power is 300W. Touch the  key. Turn the  knob to set the microwave power to 100W.
4. Touch the  key. Turn the  knob to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the  key.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.



### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.


### Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key briefly. The programme will then continue.

### Pausing operation



Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key. Turn the knob to change the cooking time.



### Changing the microwave power setting

This can be done at any time.


Touch the  key for the new microwave power setting. Turn the  knob to set the microwave power.

### Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch the  key for the new temperature setting. Turn the  knob to set the temperature

### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the off state.

## Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.



Always place the food in the cold cooking compartment.

### Setting a programme


When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.


Example : Programme 3 with a weight of 1 kilogram.

1. Set the function selector  to automatic programmes . The first programme number appears in the display.

2. Touch the  key. Turn the  knob to select the programme number.

3. Touch the  key.

4. Turn the  knob to set the weight, cooking time will shown.

5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

## Auto Menu

| Programme no. | Category     | Item   |
|---------------|--------------|--|
| P 01**        | Vegetables   | Fresh vegetables   |
| P 02**        | Side dishes  | Potatoes-peeled/cooked   |
| P 03*         | Side dishes  | Potatoes-roasted<br><small>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next face automatically.</small> |
| P 04          | Poultry/Fish | Chicken pieces<br><small>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next face automatically.</small>   |
| P 05*         | Bakery       | Cake   |
| P 06*         | Bakery       | Apple pie  |
| P 07*         | Bakery       | quiche   |
| P 08**        | Reheat       | Drink/soup   |
| P 09**        | Reheat       | Plated meal  |
| P 10**        | Reheat       | Sauce/stew/dish  |
| P 11*         | Convenience  | Frozen-Pizza   |
| P 12*         | Convenience  | Oven chips<br><small>If you hear a beep, turn the food. The combi microwave oven starts the next face automatically.</small>       |
| P 13*         | Convenience  | Lasagna  |

### Notes

- The programmes with a \* are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with \*\* only use the microwave function.


### Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

### Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

### Cancelling the programme







This can be done at any time. Touch the  key to enter into the off state.

### Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

## Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Set the function selector  to automatic programmes  .  
The first programme number blinks in the display.
2. Turn the  knob to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Turn the  knob to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

### Notes

#### ■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

#### ■ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

#### ■ Resting time



The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

| Programme no. | Defrost                | Weight range in kg |
|---------------|------------------------|--------------------|
| d 01*         | meat, poultry and fish | 0.20 - 1.00        |
| d 02*         | bread, cake and fruit  | 0.10 - 0.50        |

\*During defrosting, place the food on the Lower wire rack

## Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the  knob.

### Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.



The oven starts. The cooking time counts down in the display.

#### The cooking time has elapsed



An audible signal sounds. The oven stops heating.

### Setting the clock

Once the appliance is connected, "00:00" will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Turn the  knob between 00:00 and 23:59.
2. Touch the  key.  
The time is set.

### Changing the clock

1. Touch and hold the  key for 3 seconds in waiting state.  
The actual time disappears and then the time will blink in the display.
2. Turn the right knob to set the new time and touch the  key to confirm the setting.

## Childproof lock


The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

### Switching on the childproof lock


Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Touch and hold the  and  keys for approx. 3 seconds.

The  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

### Switching off the childproof lock

Touch and hold the  and  keys for approx. 3 seconds.

The  symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

### Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

## Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

### **⚠ Risk of electric shock.!**

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

### **⚠ Risk of burns!**

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

### **⚠ Risk of serious damage to health!**

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

### Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

### Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

| Area                                 | Cleaning agents   |
|--------------------------------------|---|
| Appliance front                      | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.   |
| Appliance front with stainless steel | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning. |
| Cooking compartment                  | Hot soapy water or a vinegar solution:<br>Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth.<br>If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.                          |
| Recess in cooking compartment        | Damp cloth:<br>Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.  |
| Wire racks                           | Hot soapy water:<br>Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.  |
| Door panels                          | Glass cleaner:<br>Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.  |
| Seal                                 | Hot soapy water:<br>Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.  |

## Technical data

|                               |            |
|-------------------------------|------------|
| Model                         | MF 4400 N  |
| Rated Voltage                 | 230V~ 50Hz |
| Rated Output Power(Microwave) | 900W       |
| Rated Input Power(Microwave)  | 1650W      |
| Rated Input Power(Grill)      | 1750W      |
| Rated Input Power(Convection) | 1750W      |



## Malfunction table



Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

### Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

## Malfunction table

| Problem  | Possible cause  | Remedy/information   |
|--|---|--|
| The appliance does not work.   | Faulty circuit breaker.   | Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order. |
|  | Plug not plugged in.  | Plug in the plug.  |
|  | Power cut   | Check whether the kitchen light works.   |
| The appliance does not work.  appears in the display panel. | Childproof lock is active.  | Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).                                 |
|  is in the display panel.                                    | Power cut   | Reset the clock.   |
| The microwave does not switch on.  | Door not fully closed.  | Check whether food residue or debris is trapped in the door.                                   |
| It takes longer than before for the food to heat up in the microwave   | The selected microwave power level is too low.  | Select a higher power level.   |
|  | A larger amount than usual has been placed in the appliance.                              | Double the amount = almost double the cooking time.  |
|  | The food was colder than usual.   | Stir or turn the food during cooking.  |
| Turntable grates or grinds.  | Dirt or debris in the area around the turntable drive.                                    | Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.             |
| A particular operating mode or power level cannot be set.  | The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode. | Choose permitted settings.   |
| “,” appears in the display panel.  | The thermal safety switch-off function has been activated.                                | Call the after-sales service.  |
| “...” appears in the display panel.  | The thermal safety switch-off function has been activated.                                | Call the after-sales service.  |
| “,,” appears in the display panel.   | Moisture in the control panel.  | Allow the control panel to dry.  |
| “,^” appears in the display panel.   | Rapid heating has failed.   | Call the after-sales service.  |

## Acrylamide in foodstuffs

### Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

### Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| General                       | Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.  |
| Baking biscuits<br>Oven chips | Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190 °C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out. |

## Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

## Expert Cooking Guide

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

### Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

### Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

| Defrost  | Weight | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes   |
|--|--------|---|---|
| Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned) | 800 g  | 300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins                        | Turn several times  |
|  | 1 kg   | 300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins                        |   |
|  | 1.5 kg | 300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins                        |   |
| Meat in pieces or slices of beef, veal or pork                   | 200 g  | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Separate any defrosted parts when turning                                     |
|  | 500 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins                         |   |
|  | 800 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins                         |   |
| Minced meat, mixed   | 200 g  | 100 W, 10-15 mins   | Freeze food flat if possible<br>Turn several times, remove any defrosted meat |
|  | 500 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |
|  | 800 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins                         |   |
| Poultry or poultry portions                                      | 600 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Turn during cooking.  |
|  | 1.2 kg | 300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins                        |   |
| Duck   | 2 kg   | 300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins                        | Turn several times  |

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

### Defrosting

#### Notes

- Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

| Defrost                                   | Weight | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes   |
|---|--------|---|---|
| Fish fillet, fish steak or slices         | 400 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Separate any defrosted parts  |
| Whole fish                                | 300 g  | 300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins                         | -   |
|   | 600 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |
| Vegetables, e.g. peas                     | 300 g  | 300 W, 10-15 mins   | Stir carefully during defrosting.   |
|   | 600 g  | 300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins                        |   |
| Fruit, e.g. raspberries                   | 300 g  | 300 W, 7-10 mins  | Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts                     |
|   | 500 g  | 300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins                          |   |
| Butter, defrosting                        | 125 g  | 300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins                           | Remove all packaging  |
|   | 250 g  | 300 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins                            |   |
| Loaf of bread                             | 500 g  | 300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins                          | Turn during cooking.  |
|   | 1 kg   | 300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins                        |   |
| Cakes, dry, e.g. sponge cake              | 500 g  | 100 W, 15-20 mins   | Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake. |
|   | 750 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |
| Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake | 500 g  | 300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins                         | Only for cakes without icing, cream or gelatine                                       |
|   | 750 g  | 300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins                         |   |

- Place the food directly on the turntable.

### Defrosting, heating up or cooking frozen food

#### Notes

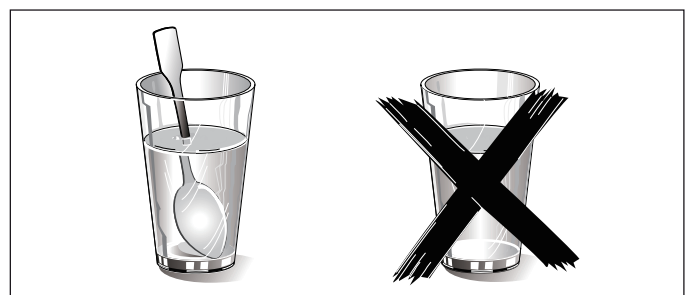
- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

| Defrosting, heating up or cooking frozen food   | Weight    | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes  |
|---|-----------|---|--|
| Menu, plated meal, ready meal                   | 300-400 g | 700 W, 10-15 mins   | Take meal out of packaging; cover food to heat |
| Soup  | 400-500 g | 700 W, 8-10 mins  | Ovenware with lid                              |
| Stews   | 500 g     | 700 W, 10-15 mins   | Ovenware with lid                              |
|   | 1 kg      | 700 W, 20-25 mins   |  |
| Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash | 500 g     | 700 W, 15-20 mins   | Ovenware with lid                              |
|   | 1 kg      | 700 W, 25-30 mins   |  |
| Fish, e.g. fillet steaks                        | 400 g     | 700 W, 10-15 mins   | Covered  |
|   | 800 g     | 700 W, 18-20 mins   |  |
| Side dishes, e.g. rice, pasta                   | 250 g     | 700 W, 2-5 mins   | Ovenware with lid; add liquid                  |
|   | 500 g     | 700 W, 8-10 mins  |  |
| Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots        | 300 g     | 700 W, 8-10 mins  | Ovenware with lid; add 1 tbsp of water         |
|   | 600 g     | 700 W, 15-20 mins   |  |
| Creamed spinach                                 | 450 g     | 700 W, 11-16 mins   | Cook without additional water                  |

### Heating food

#### Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



**Caution!**

Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

**Notes**

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwavable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- Place the food directly on the turntable.

| Heating food                                    | Weight     | Microwave power setting in watts, cooking time in minutes | Notes   |
|---|------------|---|---|
| Menu, plated meal, ready meal                   | 350-500 g  | 700 W, 5-10 mins  | Take meal out of packaging, cover food to heat  |
| Drinks  | 150 ml     | 900 W, 1-2 mins   | <b>Caution!</b><br>Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating   |
|   | 300 ml     | 900 W, 2-3 mins   |   |
|   | 500 ml     | 900 W, 3-4 mins   |   |
| Baby food, e.g. baby bottle                     | 50 ml      | 300 W, approx. 1 min                                      | Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature |
|   | 100 ml     | 300 W, 1-2 mins   |   |
|   | 200 ml     | 300 W, 2-3 mins   |   |
| Soup  |            |   | -   |
| 1 cup   | 175 g      | 900 W, 2-3 mins   |   |
| 2 cups  | 175 g each | 900 W, 4-5 mins   |   |
| 4 cups  | 175 g each | 900 W, 5-6 mins   |   |
| Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash | 500 g      | 700 W, 10-15 mins   | Covered   |
| Stew  | 400 g      | 700 W, 5-10 mins  | Ovenware with lid   |
|   | 800 g      | 700 W, 10-15 mins   |   |
| Vegetables                                      | 150 g      | 700 W, 2-3 mins   | Add a little liquid   |
|   | 300 g      | 700 W, 3-5 mins   |   |

**Cooking food****Notes**

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Place the food directly on the turntable.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

| Cooking food                           | Weight | Microwave power in watts, Cooking time in minutes | Notes   |
|--|--------|---|---|
| Whole chicken, fresh, no giblets       | 1.5 kg | 700 W, 30-35 mins                                 | Turn halfway through the cooking time   |
| Fish fillet, fresh                     | 400 g  | 700 W, 5-10 mins                                  | -   |
| Fresh vegetables                       | 250 g  | 700 W, 5-10 mins                                  | Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking |
|  | 500 g  | 700 W, 10-15 mins                                 |   |
| Potatoes                               | 250 g  | 700 W, 8-10 mins                                  | Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking |
|  | 500 g  | 700 W, 11-14 mins                                 |   |
|  | 750 g  | 700 W, 15-22 mins                                 |   |
| Rice                                   | 125 g  | 700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins                | Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid                |
|  | 250 g  | 700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins             |   |
| Sweet foods, e.g. blancmange (instant) | 500 ml | 700 W, 7-9 mins                                   | Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating                                 |
| Fruit, compote                         | 500 g  | 700 W, 9-12 mins                                  | -   |

## Popcorn for the microwave

### Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.

- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

### Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

|                           | Weight       | Accessories | Microwave power in watts, Cooking time in minutes |
|---------------------------|--------------|-------------|---|
| Popcorn for the microwave | 1 bag, 100 g | Ovenware    | 700 W, 3-5 mins                                   |

## Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.

Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:

Double the amount = almost double the cooking time

Half the amount = half the cooking time

The food has become too dry.

Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.

When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.

Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.

Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.

After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.

Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

## Cakes and pastries

### About the tables

### Notes















- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower

temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- **Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack. But the food with \*\* should be placed in the turntable.**





### Baking tins

**Note:** It is best to use dark-coloured metal baking tins.








| Baking in tins                          | Accessories              | Type of heating   | Temperature °C | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---|--------------------------|---|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Sponge cake, simple                     | Ring tin/cake tin        |  | 170-180        | 100                      | 40-50                   |
| Sponge cake, delicate (e.g. sandcake)*  | Ring tin/cake tin        |  | 150-170        | -                        | 70-90                   |
| Sponge flan base                        | Flan-base cake tin       |  | 160-180        | -                        | 30-40                   |
| Delicate fruit flan, sponge             | Springform/ring tin      |  | 170-180        | 100                      | 35-45                   |
| Sponge base, 2 eggs                     | Flan-base cake tin       |  | 160-170        | -                        | 20-25                   |
| Sponge flan, 6 eggs                     | Dark springform cake tin |  | 170-180        | -                        | 35-45                   |
| Shortcrust pastry base with crust       | Dark springform cake tin |  | 170-190        | -                        | 30-40                   |
| Fruit tart/cheesecake with pastry base* | Dark springform cake tin |  | 170-190        | 100                      | 35-45                   |
| Swiss flan**                            | Dark springform cake tin |  | 190-200        | -                        | 45-55                   |
| Ring cake                               | Ring cake tin            |  | 170-180        | -                        | 40-50                   |
| Pizza, thin base, light topping**       | Round pizza tray         |  | 220-230        | -                        | 15-25                   |
| Savoury cakes**                         | Dark springform cake tin |  | 200-220        | -                        | 50-60                   |
| Nut cake                                | Dark springform cake tin |  | 170-180        | 100                      | 35-45                   |
| Yeast dough with dry topping            | Round pizza tray         |  | 160-180        | -                        | 50-60                   |





\* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

\*\* the food should be placed in the turntable

| Baking in tins                 | Accessories      | Type of heating   | Temperature °C | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|--------------------------------|------------------|---|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Yeast dough with moist topping | Round pizza tray |  | 170-190        | -                        | 55-65                   |
| Plaited loaf with 500 g flour  | Round pizza tray |  | 170-190        | -                        | 35-45                   |
| Stollen with 500 g flour       | Round pizza tray |  | 160-180        | -                        | 60-70                   |
| Strudel, sweet                 | Round pizza tray |  | 190-210        | 100                      | 35-45                   |

\* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

| Small baked items | Accessories              | Type of heating   | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|-------------------|--------------------------|---|-------------------|-------------------------|
| Biscuits          | Round pizza tray         |  | 150-170           | 25-35                   |
| Macaroons         | Round pizza tray         |  | 110-130           | 35-45                   |
| Meringue          | Round pizza tray         |  | 100               | 80-100                  |
| Muffins           | Muffin tray on wire rack |  | 160-180           | 35-40                   |
| Choux pastry      | Round pizza tray         |  | 200-220           | 35-45                   |
| Puff pastry       | Round pizza tray         |  | 190-200           | 35-45                   |
| Leavened cake     | Round pizza tray         |  | 200-220           | 25-35                   |

| Bread and bread rolls             | Accessories      | Type of heating   | Temperature in °C | Cooking time in minutes |
|-----------------------------------|------------------|---|-------------------|-------------------------|
| Sourdough bread with 1.2 kg flour | Round pizza tray |    | 210-230           | 50-60                   |
| Flatbread                         | Round pizza tray |   | 220-230           | 25-35                   |
| Bread rolls                       | Round pizza tray |  | 210-230           | 25-35                   |
| Rolls made with sweet yeast dough | Round pizza tray |  | 200-220           | 15-25                   |

## Baking tips

|   |  |
|---|--|
| You want to bake according to your own recipe.  | Use similar items in the baking tables as a guide.   |
| Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.  | The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in the se baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.   |
| How to establish whether sponge cake is baked through.  | Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.  |
| The cake collapses.   | Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.   |
| The cake has risen in the middle but is lower around the edge.  | Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.   |
| The cake is too dark.   | Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.  |
| The cake is too dry.  | When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.  |
| The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).       | Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.   |
| The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.  | After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it. |
| You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy. | The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.   |
| Sparks are generated between the tin and the wire rack.   | Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.  |

## Roasting and grilling

### About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

### Ovenware

You may use any heatresistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

### Tips for roasting

#### Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:  
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the

oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.

- Poultry:  
Turn the pieces of meat after Z of the cooking time has elapsed.

### Tips for grilling





#### Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

### Beef

#### Notes

- Turn pot-roasted beef after Y and Z of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after Z of the cooking time.



| Beef                                  | Accessories          | Type of heating   | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---------------------------------------|----------------------|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Pot-roasted beef, approx. 1 kg*       | Ovenware with lid    |  | 180-200                          | -                        | 120-143                 |
| Fillet of beef, medium, approx. 1 kg* | Ovenware without lid |  | 180-200                          | 100                      | 30-40                   |
| Sirloin, medium, approx. 1 kg*        | Ovenware without lid |  | 210-230                          | 100                      | 30-40                   |
| Steak, medium, 3 cm thick**           | Higher wire rack     |  | 3                                | -                        | each side: 10-15        |

\* Lower wire rack

\*\* Higher wire rack

### Veal

**Note:** Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

| Veal                             | Accessories       | Type of heating   | Temperature °C | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|----------------------------------|-------------------|---|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Joint of veal, approx. 1 kg*     | Ovenware with lid |  | 180-200        | -                        | 110-130                 |
| Knuckle of veal, approx. 1.5 kg* | Ovenware with lid |  | 200-220        | -                        | 120-130                 |

\* Lower wire rack

### Pork

#### Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.
- Turn the neck of pork after Z of the cooking time.

| Pork  | Accessories          | Type of heating | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes                            |
|---|----------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|--|
| Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*  | Ovenware with lid    |                 | 220-230                          | 100                      | 40-50  |
| Joint with rind (e.g. shoulder) approx. 1.5 kg* | Ovenware without lid |                 | 190-210                          | -                        | 130-150  |
| Fillet of pork, approx. 500 g*                  | Ovenware with lid    |                 | 220-230                          | 100                      | 25-30  |
| Joint of pork, lean, approx. 1 kg*              | Ovenware with lid    |                 | 210-230                          | 100                      | 60-80  |
| Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*          | Ovenware without lid | -               | -                                | 300                      | 45-50  |
| Neck of pork, 2 cm thick**                      |                      |                 | 3                                | -                        | 1st side: approx. 15-20<br>2nd side: approx. 10-15 |

\* Lower wire rack

\*\* Higher wire rack

## Lamb

**Note:** Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

| Lamb  | Accessories          | Type of heating | Temperature °C | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---|----------------------|-----------------|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg*   | Ovenware without lid |                 | 210-230        | -                        | 40-50                   |
| Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg* | Ovenware with lid    |                 | 190-210        | -                        | 90-95                   |

\* lower wire rack

## Miscellaneous

### Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn the sausages after Z of the cooking time.

| Miscellaneous                                     | Accessories          | Type of heating | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---|----------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Meat loaf, approx. 1 kg*                          | Ovenware without lid |                 | 180-200                          | 700 W + 100 W            | -                       |
| 4 to 6 sausages for grilling approx. 150 g each** | -                    |                 | 3                                | -                        | each side: 10-15        |

\* lower wire rack

\*\*higher wire rack






## Poultry

### Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after Z of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after Z of the cooking time.

| Poultry  | Accessories          | Type of heating | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|--|----------------------|-----------------|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Chicken, whole, approx. 1.2 kg*                                  | Ovenware with lid    |                 | 220-230                          | 300                      | 35-45                   |
| Poulard, whole, approx. 1.6 kg*                                  | Ovenware with lid    |                 | 220-230                          | 300<br>100               | 30<br>20-30             |
| Chicken, halves, 500 g each*                                     | Ovenware without lid |                 | 180-200                          | 300                      | 30-35                   |
| Chicken portions, approx. 800 g*                                 | Ovenware without lid |                 | 210-230                          | 300                      | 20-30                   |
| Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g* | Ovenware without lid |                 | 190-210                          | 100                      | 30-40                   |





| Poultry   | Accessories          | Type of heating   | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---|----------------------|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each** | Ovenware without lid |  | 3                                | 100                      | 20-30                   |
| Goose breast, 2 pieces, 500 g each*               | Ovenware without lid |  | 210-230                          | 100                      | 25-30                   |
| Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg*             | Ovenware without lid |  | 210-230                          | 100                      | 30-40                   |
| Turkey breast, approx. 1 kg*                      | Ovenware with lid    |  | 200-220                          | -                        | 90-100                  |
| Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg*                | Ovenware with lid    |  | 200-220                          | 100                      | 50-60                   |

\* lower wire rack  
\*\*higher wire rack

## Fish

### Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

| Fish   | Accessories      | Type of heating   | Temperature °C | Cooking time in minutes |
|--|------------------|---|----------------|-------------------------|
| Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled | Higher wire rack |  | 3              | 20-25                   |
| Whole fish, 23 pieces, 300 g each, grilled   | Higher wire rack |  | 3              | 20-30                   |






## Tips for roasting and grilling

|   |   |
|---|---|
| The table does not contain information for the weight of the joint. | For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.  |
| How to tell when the roast is ready.                                | Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer. |
| The roast looks good but the juices are burnt.                      | Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.  |
| The roast looks good but the juices are too clear and watery.       | Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.  |
| The roast is not well-done enough.                                  | Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.  |

## Bakes, gratins, toast with toppings

### Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:  
Pretoast slices of bread.

| Bakes, gratins, toasts                                    | Accessories          | Type of heating   | Temperature in °C, grill setting | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|---|----------------------|---|----------------------------------|--------------------------|-------------------------|
| Bake, sweet, approx. 1.5 kg*                              | Ovenware without lid |  | 140-160                          | 300                      | 25-35                   |
| Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg* | Ovenware without lid |  | 150-160                          | 700                      | 20-25                   |
| Lasagne, fresh*   | Ovenware without lid |  | 200-220                          | 300                      | 25-35                   |
| Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg*  | Ovenware without lid |  | 180-200                          | 700                      | 25-30                   |
| Toast with topping, 4 slices**                            |                      |  | 3                                | -                        | 8-10                    |














\* lower wire rack  
\*\* higher wire rack

## Convenience products, frozen

### Notes

- Observe the instructions on the packaging.

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato röstis on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

| Convenience products          | Accessories     | Type of heating   | Temperature °C | Microwave power in watts | Cooking time in minutes |
|-------------------------------|-----------------|---|----------------|--------------------------|-------------------------|
| Pizza with thin base*         | Turntable       |  | 220-230        | -                        | 10-15                   |
| Pizza with deep-pan base      | Turntable       |  | -              | 700                      | 3                       |
|                               |                 |  | 220-230        | -                        | 13-18                   |
| Mini pizza*                   | Turntable       |  | 220-230        | -                        | 10-15                   |
| Pizza baguette*               | Turntable       |  | -              | 700                      | 2                       |
|                               |                 |  | 220-230        | -                        | 13-18                   |
| Chips                         | Turntable       |  | 220-230        | -                        | 8-13                    |
| Croquettes*                   | Turntable       |  | 210-220        | -                        | 13-18                   |
| Rösti, stuffed potato pockets | Turntable       |  | 200-220        | -                        | 25-30                   |
| Part-cooked rolls or baguette | Lower wire rack |  | 170-180        | -                        | 13-18                   |
| Fish fingers                  | Turntable       |  | 210-230        | -                        | 10-20                   |
| Chicken goujons, nuggets      | Turntable       |  | 200-220        | -                        | 15-20                   |
| Lasagne, approx. 400 g**      | Lower wire rack |  | 220-230        | 700                      | 12-17                   |

\* Preheat the cooking compartment for 5 minutes.

\*\* Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.



