








3-in-1 Mikrowelle
Mit Grill und Heissluft


Four à micro-ondes 3 en 1
Avec gril et air chaud

Forno a microonde 3 in 1
Con grill e aria calda

Sicherheitshinweise 4 Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza	4
Geräteübersicht 10 Présentation de l'appareil Panoramica apparecchio	10
Mikrowellen Tipps 12 Conseils pour les micro-ondes Suggerimenti per il forno a microonde	12
Vor dem Erstgebrauch 14 Avant la première utilisation Prima del primo impiego	14
Kindersicherung 14 Sécurité enfants Sicurezza bambini	14
Mikrowellenfähiges Geschirr 16 Vaisselle adaptée aux micro-ondes Stoviglie idonee al microonde	16
Uhrzeit einstellen 16 Régler l'heure Impostare l'ora	16

 Wichtig! Unbedingt beachten Important! A respecter impérativement Importante! Osservare assolutamente	 Stromschlag vermeiden Éviter un choc électrique Evitare scossa elettrica
 Hilfreiche Information Information utile Informazione utile	 Zuvor beachten A observer préalablement Osservare precedentemente
	 Entsorgung Élimination Smaltimento

 In Übereinstimmung mit den Europäischen Richtlinien für Sicherheit und EMV
Conforme aux Directives européennes en matière de sécurité et de CEM
In conformità alle Direttive Europee per la Sicurezza e EMC

 Der Grüne Punkt – europaweites Kennzeichnungssystem für Verpackungsrecycling
Le point vert – label marquant l'adhésion à un système de contribution au recyclage des déchets
Punto verde – logo utilizzato per individuare un particolare sistema per lo smaltimento degli imballaggi

Nur Mikrowelle 18 Uniquement micro-ondes Solo microonde	18
Auftauen 18 Décongeler Scongellamento	18
Heissluft/ Mikrowelle 20 Air chaud/ micro-ondes Aria calda/ Microonde	20
Grill/ Mikrowelle 20 Gril/ micro-ondes Grill/ Microonde	20
Automatisches Kochen 22 Cuisson automatique Cottura automatica	22
Timer Betrieb (Auto Start) 24 Fonctionnement avec minuterie (Auto Start) Funzione Timer (Auto Start)	24
Schnellstart 24 Démarrage rapide Avvio rapido	24
Mehrstufiges Kochen 26 Plusieurs modes de cuisson Cottura multilivello	26
Reinigung 27 Nettoyage Pulire	27
Gerüche entfernen 27 Enlever les odeurs Per eliminare gli odori	27
Rezeptvorschläge 28 Suggestions de recettes Proposte per ricette	28

Verehrte Kundin, verehrter Kunde Chère cliente, cher client Caro cliente

Mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie eine gute Wahl getroffen. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die nachfolgenden Sicherheitshinweise zu beachten. Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Bewahren Sie die Verpackung für eine spätere Verwendung auf, vernichten Sie aber sämtliche Plastikbeutel, da diese für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden könnten.

Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes qui ne connaissent pas le mode d'emploi de l'appareil ne doivent pas l'utiliser. Gardez l'emballage pour une utilisation ultérieure, mais détruisez tous les sacs en plastique qui, utilisés comme jouets, sont très dangereux pour les enfants.

Acquistando questo apparecchio, avete fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le istruzioni per l'uso, non possono utilizzare l'apparecchio. Conservare la confezione per un utilizzo futuro. Eliminare comunque tutti i sacchetti di plastica, perché possono essere un gioco pericoloso per i bambini.



Gut ablesbare LED-Anzeige und einfache Bedienung mit Drehrad

Affichage LED lisible et réglage facile au moyen du bouton rotatif

Display LED ben leggibile e utilizzo semplice tramite manopola girevole



Grillrost für gleichmässiges Braten und Überbacken

Grille pour une cuisson uniforme

Griglia per una cottura e gratinatura uniformi



Hochwertige Edelstahlausführung (inkl. Garraum)

Boîtier et intérieur du four en acier inoxydable de haute qualité

Esterno e interno in acciaio inossidabile di pregio

Weitere Informationen zu unseren Produkten und dem Sortiment finden Sie unter:

Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre assortiment, veuillez consulter:

Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o la nostra serie, volete consultare:

www.koenigworld.com

Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza



Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
Nie unter Spannung stehende Teile berühren.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque de court-circuit! Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.

Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in liquidi. Pericolo di corto circuito! Non toccare i componenti sotto tensione.

Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen – vom Hersteller, dessen Servicestelle oder qualifizierten Fachleuten reparieren/ersetzen lassen. Gerät nie selber öffnen – Verletzungsgefahr!

Ne jamais mettre en service les appareils endommagés (y compris cordons électriques) – les faire réparer/remplacer par le fabricant, son service après-vente ou par des spécialistes qualifiés. Ne jamais ouvrir l'appareil soi-même – danger de blessure!

Non mettere in funzione apparecchi danneggiati (compreso il cavo) – far riparare/sostituire dal produttore, dal suo servizio assistenza o da tecnici qualificati. Non aprire da soli l'apparecchio – Pericolo di lesione!

Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben.

La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps.

La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.

Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden.

Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique.

Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga.



Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.
Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).
Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).

Gerät immer ausschalten und Netzstecker ziehen vor: der Montage/Demontage, der Reinigung und wenn Gerät unbeaufsichtigt ist oder nicht normal funktioniert. Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.

Toujours éteindre l'appareil et le débrancher avant: le montage/démontage, le nettoyage et si l'appareil est sans surveillance ou ne fonctionne pas normalement. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

Scollegare sempre l'apparecchio ed estrarre il cavo prima: del montaggio/dello smontaggio, della pulizia e se l'apparecchio è incustodito o non funziona normalmente. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Netzkabel nie herunterhängen lassen, am Stecker/mit nassen Händen herausziehen, über heiße Flächen legen/hängen, mit Ölen in Berührung bringen.

Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles.

Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scolarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.

Es darf keine Flüssigkeit in das Innere des Motorengehäuses gelangen.
Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur du logement du moteur.
All'interno dell'alloggiamento del motore non deve penetrare alcun liquido.



Reparatur defekter Geräte und Netzkabel nur durch Fachleute.
Réparation de l'appareil et de câbles de réseau défectueux uniquement par des spécialistes.
Riparazione di l'apparecchio e di cavi di alimentazione difettosi solo da parte di tecnici.

Nie in der Nähe von Wasser (Spüle etc.) benutzen. Nicht Regen/Feuchtigkeit aussetzen. Gerät nur mit trockenen Händen benutzen!

Ne pas employer cet appareil à proximité d'eau (évier etc.). Ne pas l'exposer à la pluie/humidités. Utiliser l'appareil uniquement avec des mains sèches!

Non utilizzare quest' apparecchio vicino ad acqua (lavello etc.) e non esporlo nè alla pioggia nè ad altra umidità. Utilizzare l'apparecchio solo con le mani asciutte!

Sollte das Gerät ins Wasser fallen, vor dem Herausnehmen Netzstecker ziehen. Das Gerät muss vor dem nächsten Einsatz von einer Fachkraft überprüft werden.

Au cas où l'appareil serait tombé dans l'eau, ne le sortez qu'après avoir retiré la fiche. Avant de réutiliser l'appareil le faire contrôler par un magasin spécialisé autorisé.

Se però è caduto una volta nell'acqua, non estrarlo dall'acqua prima di aver staccato la spina dalla presa di corrente. Poi non utilizzare più l'apparecchio, ma lasciarlo controllare da un negozio specializzato autorizzato.

Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.
L'appareil n'est pas conçu pour être encastré.
L'apparecchio non è adatto all'incasso.



Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen oder Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen, wenn sie von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person beaufsichtigt werden oder ihnen der sichere Gebrauch des Gerätes gezeigt wurde und sie die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

Les enfants âgés de plus de 8 ans et les personnes à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience ou de connaissance ne doivent utiliser cet appareil ou réaliser des travaux de nettoyage ou d'entretien que sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou après avoir reçu au préalable des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les risques y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance.

I bambini a partire da 8 anni e le persone che non conoscono o non hanno esperienza delle modalità di funzionamento dell'apparecchio, così come i soggetti affetti da infermità fisiche o mentali possono utilizzare l'apparecchio o eseguire le operazioni di pulizia e manutenzione, a condizione che siano sorvegliati da una persona responsabile per la sicurezza o che venga mostrato loro il sicuro utilizzo dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli derivanti. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza.

Nur vom Hersteller empfohlenes/verkauftes Zubehör verwenden.
Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.
Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.

Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

Il est interdit aux enfants de jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil et le câble d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

I bambini non possono giocare con l'apparecchio. Tenere l'apparecchio ed il cavo di rete lontano dalla portata dei bambini al di sotto di 8 anni.

Verpackungsmaterial (z.B. Folienbeutel) gehört nicht in Kinderhände.

Ne pas laisser le matériel d'emballage (tel que les sachets en plastiques) entre les mains des enfants.

Materiale d'imballaggio (per esempio buste di plastica) devono stare lontano dai bambini.

Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.

L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.

L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschiessen. Netzkabel nicht um das Gerät wickeln.

Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.

Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio.



Gerät auf hitzebeständige Oberfläche stellen. Um die Luftzirkulation zu gewährleisten, muss das Gerät allseitig mind. 10 cm (20 cm oben) Abstand zu Wänden/Decken haben. Nie über Tischkanten/-ecken hinaus stellen.

Poser le four sur une surface résistante à la chaleur. Pour garantir la circulation d'air, le four doit être à une distance minimale de 10 cm des côtés et 20 cm du plafond. Ne jamais placer sur des bords/des coins de table.

Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore. Per assicurare la circolazione dell'aria, l'apparecchio deve essere discosto dalla parete/dal soffitto di almeno 10 cm (20 cm dall'alto). L'apparecchio non deve sporgere dagli spigoli o dagli angoli del ripiano.

Gerät stehend auf trockener, ebener, stabiler und hitzebeständiger Unterlage betreiben. Nie unbeaufsichtigt und/oder im Freien betreiben. Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.

Utiliser l'appareil debout sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur. Ne jamais faire fonctionner sans surveillance et/ou en plein air. Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.

Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore. Non usare mai in modo incustodito e/o all'aperto. Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.

Keine Lebewesen, Pflanzen, rohe Eier oder Metallteile in die Mikrowelle legen. Nicht zum Trocknen von Textilien verwenden.

Ne jamais placer d'êtres vivants, de plantes, d'œufs crus ou de pièces en métal dans le four à micro-ondes. Ne pas utiliser pour sécher des tissus.

Non introdurre nel microonde animali, piante, uova crude o parti metalliche. Non utilizzare per asciugare tessuti!



Gerät nie leer/mit offener Türe betreiben.

Ne jamais faire marcher l'appareil à vide ni avec la porte ouverte. Non attivare mai l'apparecchio se vuoto / con lo sportello aperto.

Gerät nicht in der Nähe von Gas-/Elektroheizöfen oder Empfangsgeräten verwenden. Nicht in der Nähe von Radiatoren/anderen Heizquellen aufstellen.

Ne pas utiliser l'appareil à proximité de fours électriques ou de fours à gaz ni à proximité d'appareils de réception. Ne pas installer à proximité de radiateurs/autres chauffages.

Non impiegare l'apparecchio nelle vicinanze di stufe a riscaldamento elettrico o a gas o di dispositivi di ricezione. Non porre vicino a radiatori/altre fonti di calore.

Nie Frittieröl oder Fett in Mikrowelle aufheizen – Entzündungsgefahr!

Ne jamais chauffer d'huile de friture ni de gras dans le four à micro-ondes: risque d'inflammation!

Non scaldare nel microonde olio per friggere o grasso: pericolo di accensione!

Nur mikrowellengeeignetes Geschirr und wärmeunempfindliches Glas oder Keramik verwenden. Gerät niemals mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken.

N'utiliser que de la vaisselle adaptée au micro-ondes et en verre ou céramique résistant à la chaleur. Ne jamais couvrir l'appareil avec des couvertures, tissus ou objets.

Utilizzare soltanto stoviglie a prova di microonde e in vetro o ceramica resistente al calore. Mai coprire l'apparecchio con tovaglie, panni od oggetti.



Bei Rauchentwicklung Gerät sofort ausschalten/Netzstecker ziehen. Mikrowellentür geschlossen lassen um Flammen zu ersticken.

Eteindre/débrancher immédiatement la prise en cas de dégagement de fumées. Laisser la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

Disattivare immediatamente / staccare la spina nel caso in cui si sviluppi del fumo. Lasciare chiusa la porta per soffocare eventuali fiamme.

Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.

Jeter une couverture isolante sur les appareils en flammes pour éteindre le feu.

Spegnere gli apparecchi in fiamme solo con la coperta d'amianto.

Keine aggressiven Putzmittel, Chemikalien oder klebende Stoffe verwenden, welche das Gerät undicht machen. Gerät muss immer komplett abdichten.

Ne pas utiliser des nettoyeurs agressifs contenant des produits chimiques, des matériaux collants qui pourraient affecter l'étanchéité du four. Le four doit toujours être entièrement isolé.

Non utilizzare detergenti aggressivi, sostanze chimiche o adesive, che rendono permeabile l'apparecchio. L'apparecchio deve assicurare sempre la totale impermeabilità.

Gerät regelmässig reinigen und von Lebensmittelresten befreien. Achtung! Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen.

Nettoyer l'appareil régulièrement et éliminer les restes d'aliments. Attention! Retirer la prise avant tout nettoyage.

Pulire regolarmente l'apparecchio e eliminare i resti alimentari. Attenzione! Prima di pulire togliere la spina.

Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza



Gerät wird im Betrieb heiss – Verbrennungsgefahr! Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.

Appareil s'échauffe pendant l'opération – risque de brûlures! Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

Nel corso del funzionamento l'apparecchio si scalda – pericolo di ustioni! Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Vorsicht vor aufsteigendem, heissen Dampf beim Speisen entnehmen – Verbrennungsgefahr!

Attention à la vapeur brûlante qui s'élève en retirant les plats: risque de brûlures!

Attenzione all'aumento di vapore bollente, quando si tolgono le pietanze: pericolo di ustione!

Geschirr und Speisen dürfen die Innenwände nicht berühren. Keine Lebensmittel und Gegenstände in der Mikrowelle aufbewahren.

La vaisselle et les aliments ne doivent pas entrer en contact avec les parois intérieures. Ne pas conserver des aliments et des objets dans le four à micro-ondes.

Stoviglie e pietanze non devono venire a contatto con le pareti interne. Non conservare alimenti e oggetti nel microonde.



Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für auftretende Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.

Au cas où l'appareil serait utilisé pour un autre usage, manié ou réparé d'une manière incorrecte, nous déclinons la responsabilité de dommages éventuels. Dans ce cas, le droit de garantie s'annule.

Nel caso in cui l'apparecchio venga usato a scopi originalmente non previsti, usato o riparato in modo improprio, non è possibile assumere alcuna responsabilità per eventuali danni. In questo caso decade la rivendicazione di garanzia.



Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungstelle bringen.

Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchetterie.

Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.

Konformitätserklärung Déclaration de conformité Dichiarazione di conformità



Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte CE-Konformitätserklärung zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können. Par la présente, le fabricant du (des) produit(s) décrit(s) se rapportant à la présente déclaration, déclare sous sa propre responsabilité que ce(s) produit(s) satisfait(font) aux normes de sécurité requises en matière de santé personnelle et de protection et sont conformes aux directives CE en la matière et que les procès-verbaux d'essai correspondant, notamment la déclaration de conformité CE régulièrement émise par le fabricant ou par le délégué relatif pour la prise de connaissance de la part des autorités compétentes, existent et peuvent être remis au vendeur de l'appareil.

Con la presente, il produttore del(dei) prodotto(i) qui descritto(i) a cui si riferisce la presente dichiarazione dichiara dietro propria responsabilità che questo(i) prodotto(i) soddisfa(no) i requisiti di sicurezza, salute personale e protezione di base pertinenti alle direttive CE esistenti in materia e che i relativi verbali di prova, in particolare la dichiarazione di conformità CE emessa regolarmente dal produttore o dal relativo delegato per la presa in visione da parte delle autorità competenti, sono presenti e possono essere richiesti al rivenditore dell'apparecchio.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Gerät, welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

Le fabricant déclare en outre que les composants de l'appareil décrits dans la notice d'utilisation pouvant entrer en contact avec les aliments frais ne contiennent aucune substance toxique.

Il produttore dichiara inoltre che i componenti dell'apparecchio descritto nelle presenti istruzioni per l'uso, che possono venire a contatto con alimenti freschi, non contengono alcuna sostanza tossica.

Garraum
Intérieur du four
Vano cottura



Türe
Porte
Sportello

Abdeckung Magnetron
Couvercle magnétron
Copertura magnetron

Glasdrehteller
Plateau tournant en verre
Piatto girevole di vetro

Zubehör Accessoires Accessori



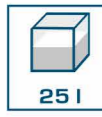
Drehring
Anneau tournant
Anello girevole



Glasdrehteller
Plateau tournant en verre
Piatto girevole di vetro



Grillrost
Grille
Griglia



Bedienfeld Commandes Quadro di comando



Anwendungen Applications Utilizzo

- Mikrowelle – Micro-ondes – Forno a microonde**
 Zum Auftauen, Erhitzen, Garen von Speisen, tiefgefrorenen Fertiggerichten, die nicht gebräunt werden.
 Pour décongeler, réchauffer, cuire des mets, des plats cuisinés congelés, qui ne doivent pas être dorés.
 Per scongelare, riscaldare, cucinare vivande, e piatti pronti surgelati che non prevedono doratura.
- Grill – Gril – Grill**
 Der ganze Grillheizkörper wird rotglühend. Ideal z.B. für «flache» Fleischstücke, Überbacken einer Kruste auf kleinen Stücken usw.
 L'élément chauffant du gril devient rouge. Idéal par ex. pour des morceaux de viande «plats», pour gratiner une croûte sur de petits plats cuisinés.
 Tutto l'elemento riscaldante del grill diventa incandescente. Utile, ad esempio, per fette di carne, per gratinare una crosta su crostini, ecc.
- Heissluft – Air chaud – Aria calda**
 Die Luft wird erhitzt und zirkuliert im Garraum.
 Gleichzeitig backen und braten.
 L'air est chauffé et circule à l'intérieur du four.
 Cuire et rôtir en même temps.
 L'aria viene riscaldata e circola nel vano cottura.
 Preparazione al forno e arrosto contemporaneamente.
- Mikrowelle, Automatik- und Auftauprogramme
Micro-ondes, programmes automatiques
et de décongélation
Microonde, programmi automatici
e di scongelamento**
- Mikrowelle & Grill – Micro-ondes & grill – Microonde & grill**
 Mikrowelle verstärkt den Grill. Zum Garen und Überbacken von kleinen Speisen.
 Micro-ondes renforce le gril. Pour cuire et gratiner des petits plats.
 Il microonde potenzia il grill. Per cucinare e gratinare piccoli alimenti.
- Mikrowelle & Heissluft – Micro-ondes & air chaud – Microonde & Aria calda**
 Mikrowelle verstärkt die Heissluft. Überbacken und Bräunen von Fertiggerichten.
 Micro-ondes renforce l'air chaud. Gratiner et dorer des plats cuisinés.
 Il microonde potenzia l'aria calda. Per gratinare e dorare piatti pronti.



Mikrowellen Tipps

Conseils pour les micro-ondes

Suggerimenti per il forno a microonde

Anordnung Lebensmittel Disposition des aliments Disposizione degli alimenti

Dickere Bereiche Aussen, dünnere Innen
Parties épaisses à l'extérieur, partie fines à l'intérieur
Zone più spesse all'esterno, zone più sottili all'interno

Bei Möglichkeit nicht überlappen lassen
Si possible ne pas superposer
Se possibile, non sovrapporre

Während des Garens umrühren oder wenden
Remuer pendant la cuisson ou retourner
Durante la cottura mescolare o girare

Kochzeit Temps de cuisson Tempi di cottura

Mit kurzer Kochzeit starten, bei Bedarf verlängern
Commencer par un temps de cuisson court et prolonger si nécessaire
Iniziare con un tempo di cottura breve e prolungare, se necessario

Überkochen birgt Rauch- und Brandgefahr
Trop cuire peut provoquer des fumées et des incendies
Il traboccamento di alimenti comporta un rischio di affumicamento e incendio

Kochgeschirr/Folien Vaisselle/films alimentaires Stoviglie per cottura/ Pellicole

Nahrungsmittel z.B. mit mikrowellenfähiger Frischhaltefolie abdecken
Verhindert Spritzer und ermöglicht gleichmässiges Garen
Recouvrir les aliments p. ex. avec un film alimentaire adapté aux micro-ondes
Empêche les éclaboussures et permet une cuisson régulière
Ricoprire gli alimenti p. es. con cellophan a prova di microonde
Protegge dagli spruzzi e assicura una cottura uniforme

Abdeckung darf auch bei hohen Temperaturen (z.B. Grill und heisses Fett) nicht schmelzen
Le couvercle ne doit pas fondre même à de hautes températures (p.ex. grill et graisses brûlantes)
La copertura non deve fondere anche a temperature elevate (p. es. in caso di grill e grasso bollente)

Stehen lassen Laisser refroidir Lasciare riposare

Nach dem Garen kurz stehen lassen
Laisser un peu refroidir après la cuisson
Dopo la cottura lasciare riposare brevemente

Nochmals umrühren für ein optimales Ergebnis
Remuer encore une fois pour un meilleur résultat
Mescolare di nuovo per ottenere il risultato ottimale

Heissluft Air chaud Aria calda



Ermöglicht Zubereiten auf 2 Ebenen
Permet une préparation sur 2 niveaux
Permette la preparazione su 2 livelli



Heissluft wird mit Ventilator im Garraum verteilt
L'air chaud est réparti par un ventilateur à l'intérieur du four
L'aria calda viene distribuita nel vano cottura da una ventola



Besonders gut zum braten und backen
Particulièrement adapté pour rôtir et cuire
Particolarmente adatto per preparazione arrosto e al forno



Niemals ohne Glasdrehteller braten oder backen
Ne jamais rôtir ou cuire sans plateau tournant en verre
Per le preparazioni arrosto o al forno usare sempre il piatto girevole di vetro

Backen/Braten mit Heissluft Cuire/rôtir avec air chaud Preparazione al forno/ arrosto con aria calda

Back-/Bratgut Aliments à cuire/à rôtir Piatto al forno/arrosto

Gewicht Poids Peso

vorheizen préchauffer Preriscaldare

Heissluft °C Air chaud °C Aria calda °C

Zeit in Minuten Durée en minutes Tempo in minuti

Gugelhupf Kouglof «Gugelhupf»	1000g	nein/non/no	160–180	45–60
Biskuittorte Biscuit pour tourtes Torta «biscuit»	500g	ja/oui/si	160–180	30–40
Hefekranz Couronne à la levure Dolce intrecciato	1000g	ja/oui/si	140–160	30–35
Streuselkuchen Gâteau crumble «Sbrisolona»	750g	nein/non/no	160–180	35–45
Brot Pain Panini	1000g	ja/oui/si	160–180	18–20
Mürbeteigplätzchen Petits sablés Biscotti di pasta frolla	500g	nein/non/no	160–180	10–30
Schweinebraten Rôti de porc Arrosto di maiale	1000g	nein/non/no	160–180	75–90
Hähnchen Poulet Pollo	1000g	nein/non/no	180–230	45–60

Vor dem Erstgebrauch Avant la première utilisation Prima del primo impiego

1



Gerät stabil hinstellen
Stabiliser l'appareil
Posizionare in modo stabile



Das Gerät darf nie in einen Schrank eingebaut werden
Ne jamais encastrer l'appareil dans une armoire
Non incassare il forno a microonde nella combinazione di cucina

2



Abstände beachten
Respecter les distances
Rispettare le distanze

3



Zubehör entnehmen
Retirer les accessoires
Rimuovere gli accessori

4



Garraum reinigen/trocken
Nettoyer/sécher l'intérieur du four
Pulire/Asciugare il vano di cottura

5



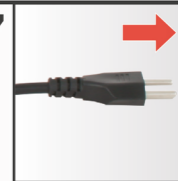
Drehring einlegen
Mettre en place l'anneau tournant
Inserire l'anello girevole

6



Glasdrehteller reinigen/einsetzen
Nettoyer/introduire le plateau tournant en verre
Pulire/Inserire il piatto girevole di vetro

7



Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Inserire la spina nella presa



Beim Erstgebrauch: Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften
Lors de la première utilisation: Dégagement possible de fumée/d'odeur – aérer la pièce
Per il primo utilizzo: Formazione di fumo e di cattivo odore possibile – areare



Nur auf hitzebeständige Fläche stellen
Ne poser que sur une surface résistante à la chaleur
Disporre soltanto su superficie resistente al calore



Das Gerät darf nie in einen Schrank eingebaut werden
Ne jamais encastrer l'appareil dans une armoire
Non incassare il forno a microonde nella combinazione di cucina



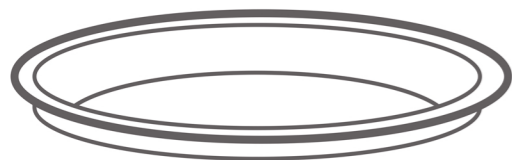
Gerät nie ohne Drehring und Glasdrehteller verwenden
Ne jamais utiliser le four sans l'anneau tournant et le plateau en verre
Non utilizzare mai l'apparecchio senza anello girevole né piatto rotante

Kindersicherung Sécurité enfants Sicurezza bambini



Im ausgeschalteten Zustand die STOP/Clear-Taste min. 3 Sekunden gedrückt halten. «OFF» und Schloss erscheinen. Um die Kindersicherung zu deaktivieren, STOP/Clear-Taste drücken. Uhrzeit erscheint.
Lorsque l'appareil est éteint, presser la touche STOP/Clear pendant au moins 3 secondes. «OFF» et cadenas s'affichent. Pour la désactiver, appuyer sur la touche STOP/Clear. L'horloge s'affiche.
Ad apparecchio spento, mantenere premuto per almeno 3 secondi il tasto STOP/Clear. Sul display appare «OFF» e un lucchetto. Disattivare il dispositivo premendo il tasto STOP/Clear. Sul display appare l'ora.

Mikrowellenfähiges Geschirr Vaisselle adaptée aux micro-ondes Stoviglie idonee al microonde



Nur mikrowellenfähiges Geschirr und feuerfestes Glas/Keramik verwenden.
Keine Metallgefäße (z.B. Büchsen) oder Besteck (z.B. Esslöffel) zum Garen verwenden.
Es verursacht Funkenschlag und kann das Gerät beschädigen.

Utiliser uniquement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes. Les récipients en verre et en céramique doivent être résistants à la chaleur. Ne jamais utiliser des récipients ou des ustensiles en métal (boîtes de conserve, cuillère). Cela provoque des étincelles et peut endommager l'appareil.

Utilizzare solamente stoviglie idonee al microonde e vetro/ceramica resistenti al calore.
Non utilizzare contenitori in metallo (per es. scatole) o posate (per es. cucchiaio) per la cottura. Ciò causa delle scintille e può danneggiare l'apparecchio.



Uhrzeit einstellen Régler l'heure Impostare l'ora

1



Taste drücken
Appuyer sur la touche
Premere il tasto

2



Stunden einstellen
Régler les heures
Impostare le ore

3



Taste erneut drücken
Appuyer à nouveau
sur la touche
Premere nuovamente
il tasto

4



Minuten einstellen
Régler les minutes
Impostare i minuti

5



Taste erneut drücken (beendet Menü)
Appuyer à nouveau sur la touche (interrompt le menu)
Premere nuovamente il tasto (il menu si chiude)



Sommer- und Winterzeit muss manuell umgestellt werden
L'heure d'été/d'hiver doit être réglée manuellement
L'ora solare e legale devono essere cambiate manualmente



Uhr muss nach Stromunterbruch wieder eingestellt werden
Régler à nouveau l'heure après une interruption de courant
In caso di interruzione dell'alimentazione, è necessario reimpostare l'ora



Gerät ist eingesteckt
Le four est branché
L'apparecchio è collegato

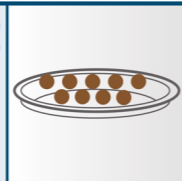
Nur Mikrowelle Uniquement micro-ondes Solo microonde

1



Lebensmittel einlegen
Placer les aliments
Introdurre l'alimento

2



Gargut gleichmässig in
Gargefäss verteilen
Répartir les aliments unifor-
mément dans le récipient
Alimenti in modo regolare nel
recipiente di cottura

3



Leistung wählen
(mehrfach drücken)
Choisir la puissance
(appuyer plusieurs fois)
Scegliere la funzione
(premere più volte)

4



Zeit einstellen
Régler l'heure
Impostare il tempo

5



Vorgang starten
Mettre le processus
en marche
Avviare la procedura

Siehe Tabelle | Voir tableau | Vedere la tabella



Nie Grillrost für Mikrowellen-Funktion verwenden
Ne jamais utiliser la grille avec la fonction micro-ondes
Non utilizzare mai la griglia con la funzione microonde



Vorgang unterbrechen: Stop/Clear 1x drücken
Vorgang abbrechen: Stop/Clear 2x drücken
Interrompre le processus: presser une fois la touche Stop/Clear
Arrêter le processus: presser deux fois la touche Stop/Clear
Interrompere la procedura: premere Stop/Clear 1 volta
Annullare la procedura: premere Stop/Clear 2 volte

Nur Mikrowelle
Uniquement micro-ondes
Solo microonde

Leistung Puissance Potenza	Art Type Tipo	z.B für ... p. ex pour ... Indicata per ...
100 P	Volle Leistung Puissance maximale Potenza piena	Fleisch und Gemüse Viande et légumes Carne e verdura
80 P	Reduzierte Leistung Puissance réduite Potenza ridotta	Eier, Fisch, Reisbrei, Reis oder Suppe Oeufs, poissons, riz au lait, riz ou soupe Uova, carne, riso in brodo, riso o minestrina
60 P	Mittlere Leistung Puissance moyenne Potenza media	gedämpftes Essen Aliments à l'étuvée Alimenti al vapore
40 P	Kleine Leistung Petite puissance Potenza moderata	zum Auftauen pour décongeler Scongellamento
20 P	Schwache Leistung Puissance faible Potenza minima	Essen warm halten Conserver le repas au chaud Per mantenere caldi gli alimenti

Auftauen Décongeler Scongellamento

1



Lebensmittel einlegen
Placer les aliments
Introdurre l'alimento

2



Modus wählen
Choisir le mode
Scegliere la modalità

3



Modus bestätigen
Confirmer le mode
Confermare la modalità

4



Gewicht einstellen
Régler le poids
Impostare il peso

5



Vorgang starten
Mettre le processus
en marche
Avviare la procedura

Siehe Tabelle | Voir tableau | Vedere la tabella



Vorgang abbrechen: Stop/Clear
Interrompre le processus: Stop/Clear
Interrompere la procedura: Stop/Clear

Auftauen
Décongeler
Scongellamento

Modus Mode Modalità	z.B für ... p. ex pour ... Indicata per ...	Menge Quantité Quantità
AD-1	Fleisch Viande Carne	100 g bis 2kg 100 g à 2 kg da 100 g a 2 kg
AD-2	Geflügel Volaille Pollame	200 g bis 3kg 200 g à 3 kg da 200 g a 3 kg
AD-3	Fisch Poisson Pesce	100 g bis 900g 100 g à 900 g da 100 g a 900 g

6

Nach halber Zeit ertönt 3 Mal «BEEP»
Après la moitié du temps,
retenti 3 fois «BEEP»
A metà del tempo, risuonerà
per 3 volte un segnale acustico



Lebensmittel wenden
Retourner les aliments
Girare l'alimento

7



Vorgang erneut starten
Mettre à nouveau en
marche
Avviare nuovamente

Heissluft/Mikrowelle Air chaud/Micro-ondes Aria calda/Microonde

1



Lebensmittel einlegen
Placer les aliments
Introdurre l'alimento

2



Modus wählen
Choisir le mode
Scegliere la modalità

3



Temperatur wählen
Choisir la température
Scegliere la temperatura

4



Temperatur bestätigen
Confirmer la température
Confermare la temperatura

Siehe Tabelle| Voir tableau| Vedere la tabella

5



Zeit einstellen
Régler l'heure
Impostare il tempo

6



Vorgang starten
Mettre le processus en marche
Avviare la procedura



- Zum Auftauen, Temperaturen von 80 bis 100°C verwenden
Pour décongeler, sélectionner une température entre 80 et 100°C
Per scongelare, utilizzare temperature fra 80 e 100°C
- Zum Backen, Temperaturen von 120 bis 180°C verwenden
Pour cuire, sélectionner une température entre 120 et 180°C
Per cuocere al forno, utilizzare temperature fra 120 e 180°C
- Vorheizen (ohne Lebensmittel): Schritt 1–6 mit Vorheiztemperatur/-zeit ausführen
Préchauffage (sans aliments): Effectuer les étapes 1 à 6 en réglant la température/le temps de préchauffage
Preriscaldamento (senza alimenti): eseguire i passaggi da 1 a 6 con temperatura/tempo di preriscaldamento



■ Fleisch/Poulet wird auf dem Rost am besten
Viande/poulet au mieux sur le gril
Carne/Pollo rendono al meglio cucinati sulla griglia

■ Evt. Auffangschale für Fleisch verwenden
Utiliser évtl. un récipient collecteur pour la viande
Event. utilizzare il piatto di raccolta per la carne

■ Heissluft eignet sich zum backen/braten
L'air chaud est adapté pour cuire et rôtir
L'aria calda è ideale per preparazione al forno e arrosto

■ Heissluft verkürzt die Garzeit
L'air chaud raccourcit le temps de cuisson
L'aria calda abbrevia il tempo di cottura

■ Heissluft ergibt gleichmässige Bräune/Kruste
Air chaud pour dorer uniformément/croûte
L'aria calda assicurano una doratura e una crosta uniformi

Heissluft/Mikrowelle
Air chaud/Micro-ondes
Aria calda/Microonde

Leistung Puissance Potenza	Art Type Tipo	z.B für ... p. ex pour ... Indicata per ...
C	Reine Heissluft Uniquement air chaud Solo Aria calda	Fleisch und Gemüse Viande et légumes Carne e verdura
C1	Heissluft mit Mikrowelle Air chaud avec micro-ondes Aria calda con Microonde	Eier, Fisch, Reisbrei, Reis oder Suppe Oeufs, poissons, riz au lait, riz ou soupe Uova, carne, riso in brodo, riso o minestrina
C2	Wie C1 mit mehr Mikrowelle Comme C1 avec davantage de micro-ondes Come C1 con Microonde potenziato	gedämpftes Essen Aliments à l'étuvée Alimenti al vapore

Vorheizen (Nur im Modus «C» Anwenden) Préchauffage (utilisation qu'en mode «C») Preriscaldare (utilizzare solo nella modalità «C»)

- Temperatur einstellen. Kochzeit oder Vorheizzeit einstellen.
Aut. Vorheizzeit 15 Min. «Pr-H» (preheat): Anzeige auf dem Display. Start drücken.
Régler la température. Régler le temps de cuisson ou de préchauffage.
Temps de préchauffage automatique 15 minutes «Pr-H» (preheat) : affichage à l'écran. Presser la touche Start.
Impostare la temperatura. Impostare il tempo di cottura o preriscaldamento.
Preriscaldamento automatico 15 min. «Pr-H» (preheat): Indicazione sul display.
Premere Start.

Grill/Mikrowelle Gril/Micro-ondes Grill/Microonde

1



Lebensmittel einlegen
Placer les aliments
Introdurre l'alimento

2



Modus wählen
Choisir le mode
Scegliere la modalità

3



Zeit einstellen
Régler l'heure
Impostare il tempo

4



Vorgang starten
Mettre le processus en marche
Avviare la procedura

Siehe Tabelle| Voir tableau| Vedere la tabella

Grill/Mikrowelle
Gril/Micro-ondes
Grill/Microonde

Leistung Puissance Potenza	Art Type Tipo	z.B für ... p. ex pour ... Indicata per ...
G	Reiner Grill Uniquement gril Solo grill	Fleisch, Wurst, Poulet Viande, saucisse, poulet Carne, salsiccia, pollo
G1	Grill mit Mikrowelle Gril avec micro-ondes Grill con microonde	Dichtere Speisen und Fleisch Aliments denses et viande Alimenti più consistenti e carne
G2	Wie G1 mit mehr Grill Comme G1 avec davantage de grill Come G1 con grill potenziato	

Automatisches Kochen Cuisson automatique Cottura automatica

1



Lebensmittel einlegen
Placer les aliments
Introdurre l'alimento

2



Modus wählen (mehrfach drücken)
Choisir le mode (appuyer plusieurs fois)
Scegliere la modalità (premere più volte)

3



Gewicht einstellen
Régler le poids
Impostare il peso

4



Vorgang starten
Mettre le processus en marche
Avviare la procedura

Siehe Tabelle | Voir tableau | Vedere la tabella



■ Gewichtseinstellungen variieren je nach Modus
Sélections du poids peuvent varier selon le mode
Le impostazioni del peso variano a seconda della modalità

■ Zeit kann nach Bedarf justiert werden
Possibilité d'ajuster l'heure selon les besoins
Il tempo si può regolare secondo necessità

■ Immer Mikrowellengeschirr verwenden
Toujours utiliser de la vaisselle spéciale micro-ondes
Utilizzare sempre stoviglie per microonde

■ Temperatur der Lebensmittel vor dem Kochen sollte 20–25 °C betragen. Andere Temp. verändern die Garzeiten.
La température des aliments doit avant la cuisson être entre 20–25 °C. D'autres temp. changent le temps de cuisson
La temperatura degli alimenti prima della cottura dovrebbe essere di 20–25 °C. Temp. diverse influiscono sui tempi di cottura.

■ Je nach Größe, Form und Gewicht der Lebensmittel verändert sich die Garzeit und muss angepasst werden.
Selon la taille, la forme et le poids des aliments, le temps de cuisson peut varier et doit être adapté.
Il tempo di cottura cambia con le dimensioni, la forma e il peso dell'alimento e deve essere regolato.

Automatisches Kochen Cuisson automatique Cottura automatica

Programm Programme Programma	z.B. für p. ex pour ... Indicata per ...	Tipps zur Zubereitung Conseils pour la préparation Suggerimenti per la preparazione
AC1	Reis/Pasta Riz/pâtes Riso/Pasta	Reis/Pasta waschen und 30 Min. einweichen. Pasta mehrmals umrühren während dem Kochen. Laver le riz/les pâtes et faire tremper 30 min. Tourner les pâtes plusieurs fois pendant la cuisson. Lavare il riso o la pasta e lasciare a mollo per 30 min. Mescolare più volte la pasta durante la cottura.
AC2	Frisches Gemüse Légumes frais Verdure fresche	Wasser hinzugeben (0,2 kg–0,4 kg = 2 EL, 0,5 kg–0,8 kg = 4 EL). Mit Mikrowellen-Folie abdecken. Rajouter de l'eau (0,2 kg–0,4 kg = 2 cuillères à soupe, 0,5 kg–0,8 kg = 4 cuillères à soupe). Recouvrir d'un film alimentaire adapté aux micro-ondes. Aggiungere acqua (0,2 kg–0,4 kg = 2 cucchiaini, 0,5 kg–0,8 kg = 4 cucchiaini). Coprire con una pellicola per microonde.
AC3	Gefrorenes Gemüse Légumes congelés Verdura surgelata	Wasser hinzugeben (0,2 kg–0,4 kg = 2 EL, 0,5 kg–0,8 kg = 4 EL). Mit Mikrowellen-Folie abdecken. Rajouter de l'eau (0,2 kg–0,4 kg = 2 cuillères à soupe, 0,5 kg–0,8 kg = 4 cuillères à soupe). Recouvrir d'un film alimentaire adapté aux micro-ondes. Aggiungere acqua (0,2 kg–0,4 kg = 2 cucchiaini, 0,5 kg–0,8 kg = 4 cucchiaini). Coprire con una pellicola per microonde.
AC4	Popcorn Popcorn Popcorn	Popcornsack 85/100g verwenden. Utiliser des sachets de popcorn 85/100g. Utilizzare una confezione da 85/100g.
AC5	Getränke Boissons Bevande	Tasse mit 250–500ml verwenden. Utiliser des tasses de 250–500ml. Utilizzare una tazza da 250–500ml.
AC6	Kartoffeln Pommes de terre Patate	450–500g Kartoffeln in Schüssel geben und abdecken. Während dem Kochen wenden. Mettre 450–500g de pommes de terre et recouvrir. Tourner pendant la cuisson. Disporre 450–500g di patate nella ciotola e coprire. Girare durante la cottura.
AC7	Pizza Pizza Pizza	Pizzastück von ca. 150g verwenden. Prendre un morceau de pizza d'env. 150g. Utilizzare un pezzo di pizza da 150g circa.
AC8	Fisch Poisson Pesce	Fisch bis zu 450g verwenden. Schuppen entfernen und am Bauch öffnen. Bei Bedarf garnieren. Prendre jusqu'à 450g de poisson. Ecailler et ouvrir le ventre du poisson. Garnir si souhaité. Utilizzare fino a 450g di pesce. Eliminare le squame e aprire l'addome. Condire a piacere.

Timer Betrieb (Auto Start) Fonctionnement avec minuterie (Auto Start) Funzione Timer (Auto Start)

1



Lebensmittel einlegen
Placer les aliments
Introdurre l'alimento

2

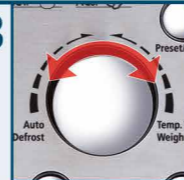


Micro Power

oder
ou
o

Leistung wählen (mehrfach drücken)
Choisir la puissance (appuyer
plusieurs fois)
Scegliere la funzione (premere
più volte)

3



Kochzeit einstellen
Régler le temps de cuisson
Impostare il tempo di cottura

4



Preset/Clock

Taste gedrückt halten bis Display blinkt (ca. 3. Sek)
Garder la touche appuyée jusqu'à ce que l'affichage clignote (env. 3. sec)
Tenere premuto il tasto fino a quando il display lampeggerà (3 sec. ca.)

Display blinkt
L'affichage clignote
Display lampeggerà



Das Gerät kann mit der Timer-Funktion auf einen bestimmten Zeitpunkt mit dem Garvorgang starten.
Grâce à la fonction minuterie, il est possible de commencer la cuisson à un moment donné.
Con la funzione Timer il processo di cottura può essere avviato nel momento prestabilito.

Diese Funktion ist für «Automatisches Kochen» und «Auftauern» nicht verfügbar.
Cette fonction n'est pas disponible pour «cuisson automatique» et «décongélation».
Questa funzione non è disponibile con «Cottura automatica» e «Scongellamento».

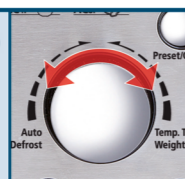
Aktuelle Uhrzeit muss eingestellt sein
L'heure actuelle doit être réglée
È necessario impostare l'ora attuale

Gerät während des Garens nie unbeaufsichtigt lassen
Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant la cuisson
Non lasciare l'apparecchio incustodito durante la cottura



Max. 60 Min. einstellbar
La durée peut être réglée sur 60 minutes maxi.
Regolabile per max. 60 min.

5



Start Stunde einstellen
Régler les heures pour
la mise en marche
Impostare l'ora di avvio

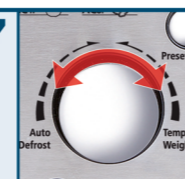
6



Preset/Clock

Taste erneut drücken
Appuyer à nouveau sur la touche
Premere nuovamente il tasto

7



Start Minuten einstellen
Régler les minutes pour
la mise en marche
Impostare i minuti di
avvio

8



Preset/Clock

Taste erneut drücken (beendet Programmierung)
Appuyer à nouveau sur la touche (interrompt la programmation)
Premere nuovamente il tasto (la programmazione è conclusa)

Schnellstart Démarrage rapide Avvio rapido



Durch Drücken der START/Instant-Taste wird das Gerät sofort und mit maximaler Leistung gestartet. Die Gardauer beträgt 1 Minute und kann verändert werden.
En appuyant sur la touche START/instant le four démarre immédiatement à la puissance maximale. La durée de cuisson est de 1 minute et peut être modifiée.
Premendo il tasto START/Instant il forno si avvia immediatamente alla massima potenza. La durata della cottura è di 1 minuto e può essere modificata.



Mehrstufiges Kochen Plusieurs modes de cuisson Cottura multilivello



Es können je nach Bedarf Varianten kombiniert werden, diese Kombination ist als Beispiel (Normale Mikrowelle und Heissluft) zu verstehen. Il est possible selon les besoins de combiner les variantes, cette combinaison sert d'exemple (micro-ondes normal et air chaud). Si possono abbinare soluzioni diverse a seconda della necessità; la combinazione proposta (microonde normale e aria calda) è solo esemplificativa.

Gewisse Lebensmittel erfordern eine Kombination von Kochvarianten
Pour certains aliments, une combinaison des variantes de cuisson est nécessaire
Alcuni alimenti richiedono una combinazione di varianti di cottura

Kombination von max. 4 Kochvarianten möglich.
Combinaison d'au max. 4 variantes de cuisson est possible.
Ammette una combinazione di max. 4 varianti di cottura.

Die Varianten starten automatisch hintereinander
Les variantes se mettent en marche automatiquement l'une après l'autre
Le varianti si avviano automaticamente una dopo l'altra

1



Lebensmittel einlegen
Placer les aliments
Introdurre l'alimento

2



Leistung wählen
(mehrfach drücken)
Choisir la puissance
(appuyer plusieurs fois)
Scegliere la potenza
(premere più volte)

3



Zeit einstellen
Régler l'heure
Impostare il tempo

4



Modus «C» wählen
(mehrfach drücken)
Choisir le mode «C»
(appuyer plusieurs fois)
Scegliere la modalità «C»
(premere più volte)

5



Temperatur wählen
Choisir la température
Scegliere la temperatura

6



Temperatur bestätigen
Confirmer la température
Confermare la temperatura

7



Zeit einstellen
Régler l'heure
Impostare il tempo

8



Vorgang starten
Mettre le processus en marche
Avviare la procedura

Reinigung Nettoyage Pulire



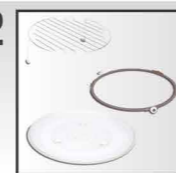
Zuerst Netzstecker ziehen
Retirer d'abord la prise
Staccare prima la spina

1



Zubehör entfernen
Retirer les accessoires
Rimuovere gli accessori

2



Zubehör mit Seifenwasser reinigen, trocknen
Nettoyer les accessoires avec de l'eau savonneuse, essuyer
Pulire gli accessori con acqua e sapone, asciugare

3



Gehäuse/Garraum feucht und nicht scheuernd abwischen/reinigen
Nettoyer/essuyer le boîtier/l'intérieur du four avec un chiffon humide sans froter
Pulire l'alloggiamento/il vano cottura con un panno umido e senza strofinare

4



Gerät zusammenbauen
Remonter l'appareil
Ricomporre l'apparecchio

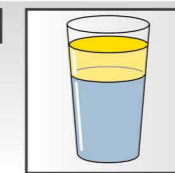
- Abdeckung des Magnetrans NIE entfernen
- Ne JAMAIS retirer le cache du magnétron
- Non rimuovere MAI il pannello di copertura del Magnétron

Gerüche entfernen Enlever les odeurs Per eliminare gli odori



Mikrowellenfähiges Geschirr verwenden
Utiliser de la vaisselle spéciale micro-ondes
Utilizzare stoviglie a prova di microonde

1



Saft von 1 Zitrone in 1 Glas Wasser
Mettre un jus de citron dans un verre d'eau
Succo di 1 limone in 1 bicchiere d'acqua

2



Glas in Mikrowelle stellen
Placer le verre dans le micro-ondes
Disporre il bicchiere nel forno a microonde

3



2–3 Minuten erwärmen (Normale Mikrowelle)
Réchauffer 2–3 minutes (micro-ondes normal)
Riscaldare 2–3 minuti (microonde normale)

4



Glas entnehmen (Achtung: Heiss)
Retirer le verre (attention: brûlant)
Estrarre il bicchiere (attenzione al calore)

Rezeptvorschläge Suggestions de recettes Proposte per ricetta

APFELKUCHEN GÂTEAU AUX POMMES TORTA DI MELE

125g Butter Beurre Burro	5 Äpfel Pommes Mele	1 Den Mürbeteig zubereiten und in eine gefettete Springform geben Préparer la pâte brisée et mettre dans un moule à manqué beurré Preparare la pasta frolla e disporre in una forma precedentemente unta
125g Zucker Sucre Zucchero	250g Mehl Farine Farina	2 Äpfel schälen, achteln und auf den Teig legen Éplucher les pommes, les couper en huit et poser sur la pâte Pelare le mele, dividerle in otto parti e deporre sull'impasto
½P. Backpulver Levure en poudre Lievito	1 Ei oeuf Uovo	3 Sahne mit Milch zu einem halben Liter aufgiessen, zum Kochen bringen und Vanilleguss daraus kochen Mélanger la crème et le lait jusqu'à ce que l'on obtienne un demi litre, porter à ébullition et préparer le coulis de vanille Versare mezzo litro di panna e latte; portare a ebollizione e preparare la glassa alla vaniglia con questo preparato
1P. Vanillepudding Crème à la vanille Budino alla vaniglia		4 Vanilleguss über Äpfel giessen, Springform auf Glasdreheller, bei 160°C Heissluft ca. 60 Min. garen Verser le coulis de vanille sur les pommes, placer le moule sur le plateau tournant en verre, cuire à 160°C avec l'air chaud env. 60 min Versare la glassa alla vaniglia sulle mele; deporre la forma sul piatto girevole di vetro e cuocere ad una temperatura di 160°C circa per 60 minuti
2 Becher Sahne Milch Gobelet de crème lait Tazza di panna o latte		

SCHINKEN IM BROTTTEIG JAMBON EN CROUSTADE CALZONE AL PROSCIUTTO

100g Weissmehl Farine blanche Farina bianca	10g Salz Sel Sale	1 Hefe in etwas Wasser auflösen, mit den restlichen Zutaten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zudecken und 1 Stunde ruhen lassen. Während dieser Zeit 2–3 Mal zusammenschlagen Diluer la levure dans un peu d'eau, mélanger le reste des ingrédients afin d'obtenir un pâte lisse. Recouvrir la pâte et laisser reposer pendant une heure. Pendant ce temps, rabattre deux à trois fois Fare sciogliere il lievito nell'acqua con gli altri ingredienti; lavorare fino ad ottenere un impasto elastico. Coprire l'impasto e lasciare riposare 1 ora. Nel frattempo reimpastare ricompattando l'impasto una o due volte.
1TL Zucker Sucre Zucchero	350ml Wasser Eau Acqua	2 Teig rund formen, flach drücken und mit Teigroller auswallen. Schinken in den Teig einschlagen, gut verschliessen und mit der Naht nach unten auf ein rundes Backblech legen Former un rond avec la pâte, aplatir et étaler avec le rouleau pâtissier. Placer le jambon dans la pâte, bien fermer et placer en mettant les bords rabattus vers le bas sur une plaque à gâteaux ronde Dare all'impasto una forma rotonda, appiattirlo e distendere con un mattarello. Distendere il prosciutto nell'impasto, chiudere bene e disporre su una teglia rotonda, con la giuntura rivolta verso il basso
20g Frischhefe Levure de boulanger Lievito fresco		3 Teigoberfläche leicht mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben. Rund 20 Minuten im kalten geschlossenen Ofen ruhen lassen, danach bei 180°C Heissluft ca. 50–60 Min. garen Badigeonner la surface supérieure de la pâte avec de l'eau et saupoudrer légèrement de farine. Laisser reposer environ 20 minutes dans un four froid et fermé, cuire ensuite à 180°C avec l'air chaud env. 50 à 60 min. Bagnare leggermente la superficie dell'impasto con acqua e cospargere di farina. Lasciare riposare per circa 20 minuti nel forno freddo e chiuso; quindi cuocere a 180°C in modalità aria calda per 50–60 min. circa
400g Roggenmehl Farine de seigle Farina di segale		
1.2kg Geräucherter Schinken Jambon fumé Prosciutto affumicato		

SCHWEINE MEDAILLONS MÉDAILLONS DE PORC MEDAGLIONI DI MAIALE

500g Schweinefilet Filet de porc Filetto di maiale	Salz Sel Sale	1 Schweinefilet in Medaillons schneiden, salzen und pfeffern. In eine runde Auffangschale mit Siebeinsatz legen und mit 180°C Heissluft ca. 20 Min. garen Découper le filet de porc en médaillons, saler et poivrer. Mettre dans un récipient à trous et cuire à 180°C avec l'air chaud env. 20 min. Tagliare il filetto di maiale in medaglioni, salare e impepare. Porre in un piatto di raccolta rotondo dotato di filtro e cuocere a 180°C in modalità aria calda per ca. 20 min.
250ml Crème fraîche Crème fraîche Crème fraîche	Pfeffer Poivre Pepe	2 In Schüssel Crème fraîche, Tomatenmark und Madeira-Wein verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken Mélanger dans un saladier la crème fraîche, le concentré de tomate et le vin de Madère. Rajouter le sel et le poivre Aggiungere nel piatto crème fraîche, concentrato di pomodoro e Madera. Regolare di sale e pepe
2EL Tomatenmark Concentré de tomate Concentrato di pomodoro		3 Die Schweinemedallions mit der Sosse übergiessen und 2 Minuten mit der 400 Watt Mikrowelle erhitzen Recouvrir les médaillons de porc avec la sauce et faire chauffer au micro-ondes à 400 Watt pendant 2 min. Versare la salsa sui medaglioni di maiale e riscaldare per 2 minuti a microonde a 400 Watt
120ml Madeira-Weinmark Vin de Madère Madera		

PIZZABRÖTCHEN PETIT PAIN PIZZA PIZZETTE

4 Baguette Brötchen Petit pain baguette Panini «baguette»	4 Peperoni Piment Peperoncini piccanti	1 Salami, Champignons, Paprika und Käse würfeln. Peperoni in kleine Stücke schneiden Couper en dés le saucisson, les champignons, le poivron et le fromage. Couper le piment en petits morceaux Tagliare a dadini salame, champignon, peperone e formaggio. Tagliare i peperoncini piccanti a piccoli pezzi
100g Salami Saucisson Salame		2 Alles in einer Schüssel mit Sahne und Pizzagewürz vermischen Mélanger le tout dans un saladier avec la crème et les épices pour pizza Mescolare tutto in una ciotola con la panna e con gli aromi per la pizza
4TL Pizzagewürz Épices pour pizza Aromi per pizza	12EL Sahne Crème Panna	3 Die Brötchen halbieren, Hälften auf rundem Backblech verteilen und die Masse auf die Hälften verteilen Couper les petits pains en deux, répartir sur une plaque à gâteaux et répartir le mélange sur chacun d'entre eux Tagliare in due i panini, disporre le metà su una teglia rotonda e distribuire l'impasto sulle metà dei panini
1 Rote Paprika Poivron rouge Peperone rosso	300g Käse Fromage Formaggio	4 Bei 160°C Heissluft ca. 15. Minuten backen Cuire à 160°C à l'air chaud pendant env. 15. minutes Cuocere a 160°C in modalità aria calda per 15 minuti ca.
100g Dosenchampignons Champignons en boîte Champignon in lattina		

Adresse
Adresse
Indirizzo

CH: TAVORA Brands AG
Sihlbruggstrasse 107
6340 Baar
Switzerland
www.koenigworld.com

Garantie
Garantie
Garanzia

Die Produktgarantie entspricht jeweils den lokalen, gesetzlichen Bestimmungen, mindestens aber 2 Jahre ab Kaufdatum. Sie umfasst Konstruktions-, Produktions- sowie Materialfehler. Ausgenommen sind sämtliche Verschleissteile und unsachgemässe Benutzung oder Pflege sowie Eingriffe von Drittpersonen. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

La garantie produit correspond aux dispositions légales à l'échelle locale pendant au minimum 2 ans à compter de la date d'achat. Elle couvre les défauts de conception, de production et de matériau. L'usure de l'ensemble des pièces, une utilisation ou un entretien non conformes, ainsi que toute intervention de tiers sont exclus de la garantie. Veuillez conserver précieusement votre facture. Elle sera considérée comme une preuve de votre garantie.

La garanzia del prodotto è conforme alle norme di legge e le leggi locali, ma almeno 2 anni dalla data di acquisto. Esso comprende difetti di progettazione, lavorazione e materiali. Sono esclusi, usura, uso improprio e manutenzione o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati.

Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.

