



**Multi-Mikrowelle 3-in-1**  
mit Grill und Heissluft

**Micro-ondes multi 3 en 1**  
avec grill et air chaud

**Microonde multi 3 in 1**  
con grill e aria calda

Sicherheitshinweise.....	4	Funktion Heissluft.....	20
Consignes de sécurité		Fonction air chaud	
Avvertenze di sicurezza		Funzione aria calda	
Symbolerklärung.....	9	Automatik-Programme.....	21
Explication des symboles		Programmes automatiques	
Spiegazione dei simboli		Programmi automatici	
Geräteübersicht.....	10	Kindersicherung.....	22
Présentation de l'appareil		Verrouillage parental	
Panoramica apparecchio		Protezione per bambini	
Allgemeine Hinweise.....	12	Sequenzen programmieren.....	22
Remarques générales		Programmer des séquences	
Indicazioni generali		Programmare le sequenze	
Vor dem Erstgebrauch.....	13	Schnellstart.....	23
Avant la première utilisation		Démarrage rapide	
Prima del primo impiego		Avvio rapido	
Uhrzeit einstellen.....	14	Funktionsüchtigkeit testen.....	23
Régler l'heure		Tester le fonctionnement	
Impostare l'ora		Controllare la capacità di funzionamento	
Timer einstellen.....	15	Reinigung.....	24
Régler le minuteur		Nettoyage	
Impostare il timer		Pulitura	
Gebrauchen.....	16	Gerüche entfernen.....	24
Utiliser		Éliminer les odeurs	
Utilizzo		Per eliminare gli odori	
Funktion Mikrowelle.....	18	Was tun wenn.....	25
Fonction micro-ondes		Que faire lorsque ...	
Funzione microonde		Cosa fare se ...	
Funktion Auftauen.....	18	Rezepte.....	26
Fonction décongélation		Recettes	
Funzione scongelamento		Ricette	
Funktion Grill.....	19	Garantie.....	28
Fonction gril		Garantie	
Funzione grill		Garanzia	

## 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, ha 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 bien 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 et pour gratiner  
Griglia per una cottura e gratinatura uniformi



25-Liter-Garraum  
Cavité de 25 litres  
Vano cottura 25 litri

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](http://www.koenigworld.com)

## Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza



Kinder ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung und Kenntnisse dürfen das Gerät nur gebrauchen, 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 8 ans et plus et les personnes ayant des déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou qui ne possèdent pas l'expérience et la connaissance nécessaires, ne doivent utiliser l'appareil que s'ils sont supervisés ou que des instructions leur ont été fournies par une personne responsable de leur sécurité pour l'utilisation sûre de l'appareil et après avoir compris les dangers y associés. Les opérations de nettoyage et de maintenance ne doivent pas être effectuées par des enfants sans surveillance. L'utilisation de questo apparecchio non è previsto da parte di bambini a partire dagli 8 anni e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non dietro supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza e illustrazione degli eventuali pericoli collegati. Gli interventi di pulizia e manutenzione non possono essere svolti da bambini senza sorveglianza.



Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Gerät und Netzkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten. Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt lassen.

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. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en fonctionnement.

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. Non lasciare in moto l'apparecchio incustodito.

Nur vom Hersteller empfohlenes/verkauftes Zubehör verwenden. Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.

Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.

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 nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschliessen.

Ne pas opérer/brancher l'appareil sur une minuterie ou un interrupteur télécommandé.

Non azionare/collegare l'apparecchio al timer all'interruttore controllabile a distanza.



Gerät/Anschlussleitung nie auf heiße Flächen (Herdplatte) stellen/legen oder in die Nähe von offenem Feuer bringen. Gerät nicht starker Hitze (Heizquellen, -körper, Sonnenbestrahlung) aussetzen. Ne mettez jamais l'appareil/cable sur des surfaces chaudes, ni à proximité de vives flammes. Ne pas exposer l'appareil à une forte chaleur (sources de chaleur, radiateurs, rayonnement du soleil) pendant une période prolongée.

Mai mettere l'apparecchio/spina sopra superfici calde e vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari.

Gerät ist für die Verwendung im Haushalt bestimmt, nicht für gewerbliche Nutzung. Gerät nicht im Freien betreiben. L'appareil est destiné à un usage ménager et non à une utilisation professionnelle. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

L'apparecchio è stato costruito per l'uso domestico e non per l'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Keine Finger und Gegenstände in Geräteöffnungen stecken. Ne pas mettre des doigts ou des objets dans les ouvertures de l'appareil.

Non inserire dita e oggetti nelle aperture dell'apparecchio.

Gerät stehend auf trockener, ebener, stabiler und hitzebeständiger Unterlage betreiben.

Utiliser l'appareil debout sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.

Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore.



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.

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.

Gerät nie ohne eingesetzten Glasdreheller und Drehring in Betrieb nehmen. Gerät nie leer betreiben.

Ne jamais mettre en service l'appareil sans le plateau tournant en verre et l'entraîneur. Ne jamais utiliser l'appareil à vide.

Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza il piatto girevole e l'anello rotante forniti. Non mettere in funzione l'apparecchio se vuoto.

## Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza



Damit die Luft zirkulieren kann, muss das Gerät allseitig min. 20 cm (30 cm oben) Abstand zu Wänden haben. Nie über Tischkanten/-ecken hinaus stellen.

Afin que l'air puisse librement circuler, l'appareil doit être placé à au moins 20 cm (30 cm vers le haut) des murs, dans toutes les directions. Ne jamais placer l'appareil sur le rebord ou le coin d'une table.

Per far circolare l'aria ogni lato dell'apparecchio deve mantenere una distanza minima di 20 cm (30 cm in alto) dalle pareti. Mai fare sporgere dai lati o dagli angoli di tavoli.

Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.

L'appareil n'est pas conçu pour être encastré.

Apparecchio non adatta al montaggio.

Lüftungsöffnungen und Gerät im Betrieb nicht mit Decken, Tüchern oder Gegenständen bedecken – Brandgefahr!

Ne pas couvrir les ouvertures d'aération et l'appareil en fonctionnement avec des couvertures, tissus ou objets – risque d'incendie! Non coprire le aperture di aerazione e l'apparecchio in funzione con tovaglie, panni od oggetti – pericolo di incendio!

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!



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'oeufs crus ou de pièces en métal dans le four à micro-ondes. Ne pas utiliser pour sécher des tissus.

Non inserire nel microonde esseri viventi, piante, uova crude o parti metalliche. Non usare per asciugare tessuti.

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

Éteindre/débrancher immédiatement l'appareil 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.

Nur mikrowellengeeignetes Geschirr und wärmeunempfindliches Glas oder Keramik verwenden.

N'utiliser que de la vaisselle adaptée au micro-ondes et en verre ou céramique résistant à la chaleur.

Utilizzare soltanto stoviglie a prova di microonde e in vetro o ceramica resistente al calore.

Geschirr und Speisen dürfen die Innenwände nicht berühren. Keine Lebensmittel/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.



Gerät im Betrieb nicht versetzen/transportieren.

Ne pas déplacer/transporter l'appareil en service.

Non spostare/trasportare l'apparecchio mentre è in funzione.

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

L'appareil en fonctionnement est brûlant – ne pas toucher, risque de brûlure. Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – non toccare: pericolo di ustione. 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!

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.

L'appareil doit être nettoyé régulièrement et les résidus alimentaires doivent être éliminés. Attention! débrancher le cordon électrique avant le nettoyage.

L'apparecchio deve essere pulito regolarmente e residui di cibo devono essere rimossi. Attenzione! scollegare il cavo di alimentazione prima di pulire.

Das Gerät in unsauberem Zustand zu halten, könnte zu einer Verschlechterung der Oberfläche führen. Das könnte sich negativ auf die Lebensdauer des Gerätes und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen.

Un appareil non nettoyé pourrait entraîner une détérioration de la surface. Cela pourrait avoir un impact négatif sur la durée de vie de l'appareil et ou éventuellement mener à une situation dangereuse.

Mantenere l'apparecchio sporco può causare danni alla superficie. Ciò potrebbe avere un impatto negativo sulla durata dell'apparecchio o può comportare una situazione di pericolo.




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.



## Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza

 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.


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 unter Spannung stehende Teile berühren.

Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.

Non toccare i componenti sotto tensione.

 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 scollegarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.

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

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.

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.

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 am besten an FI-Schutzschalter (max. 30mA) betreiben.

Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30mA).

Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30mA).

 Gerät nie in Wasser/andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau/d'autres liquides. Danger de court-circuit!

Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!

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!

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.

## Symbolerklärung Explication des symboles Spiegazione dei simboli



Wichtig! Unbedingt beachten  
Important! A respecter impérativement  
Importante! Osservare assolutamente



Hilfreiche Information  
Information utile  
Informazione utile



Entsorgung  
Élimination  
Smaltimento



Stromschlag vermeiden  
Éviter un choc électrique  
Evitare scossa elettrica



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



Garraum  
Intérieur du four  
Vano cottura

Türe mit Sichtfenster  
Porte avec fenêtre de contrôle  
Sportello con finestrella

Abdeckung Magnetron  
Couvercle magnétron  
Copertura magnetron







Nie entfernen!  
Ne jamais retirer!  
Non rimuovere mai!

Bedienfeld mit Display  
Panneau de commande avec display  
Pannello di comando con display

Glasdrehsteller  
Plateau tournant en verre  
Piatto girevole di vetro

Ø 31.5 cm


Drehring  
Anneau tournant  
Anello girevole

-   
**230V**  
 Spannung  
Tension  
Tensione
-   
**900W**  
 Leistung Mikrowelle/Grill  
Puissance du micro-ondes/gril  
Potenza del microonde/grill
-   
**1100W**  
 Kabellänge  
Longueur du câble  
Lunghezza del cavo
-   
**100 cm**  
 Gewicht  
Poids  
Peso
-   
**18.5 kg**  
 Kapazität  
Capacité  
Capacità
-   
**25l**  
 Kapazität  
Capacité  
Capacità


Temperatur Grill  
Température grill  
Temperatura del grill

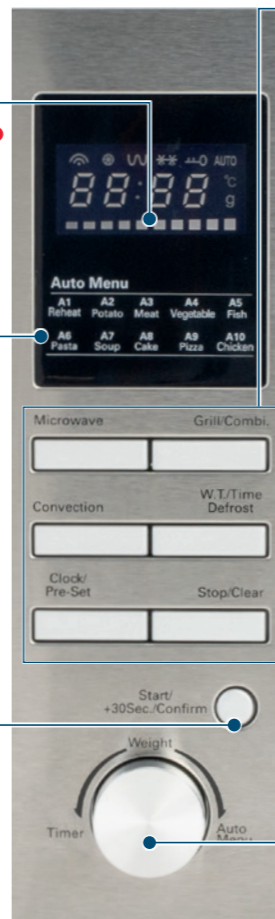
Heizt auf    
Chauffe  Temperatur OK  
Riscaldato  Température OK  
Temperatura OK

**AUTO**  
Übersicht der Autokochprogramme  
Aperçu des programmes de cuisson automatiques  
Panoramica dei programmi di cottura automatica

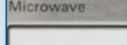

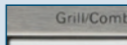

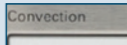

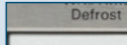

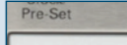
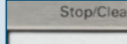
Vorprogrammierte Zubereitungen   
Préparations préprogrammées  
Preparazioni programmate


Start / +30 Sec. / Bestätigen  
Démarrage / +30 sec. / Confirmer  
Start / +30Sec. / Conferma

Programm starten, Kochzeit verlängern, Einstellung bestätigen   
Démarrer le programme, prolonger la durée de cuisson, confirmer le réglage  
Avvio del programma, prolungare i tempi di cottura, confermare impostazioni




Funktionen/Programme  
Fonctions/programmes  
Funzioni/Programmi

Mikrowelle Micro-ondes Forno a microonde		Erhitzen, Garen von Speisen Réchauffer, cuire des mets Riscaldare, cucinare vivande	
Grill / Kombination Gril / combinaison Grill / combinazioni		Grillen, Backen und Überbacken Griller, cuire et gratiner Grill, cuocere al forno e gratinare	
Heissluft Air chaud Aria calda		Backen und Braten Cuire et rôtir Cuocere e friggere	
Auftauen Décongélation Scongellare		Tiefgefrorenes auftauen Décongeler des aliments surgelés Scongellamento surgelati	
Uhrzeit / Timer Heure / minuterie Ora / timer		Aktuelle Uhrzeit / Timer einstellen Régler l'heure actuelle / la minuterie Ora attuale / impostazione timer	
Stopp Arrêt Stop		Programm stoppen und/oder löschen Arrêter et/ou supprimer le programme Stop del programma e/o cancellare	

 Detaillierter Beschrieb zu Programme ab Seite 18  
Description détaillée des programmes à partir de la page 18  
Descrizione dettagliata dei programmi da pag. 18


Drehschalter  
Commutateur rotatif  
Commutatore

 Kochzeit, Gewicht oder Automatik einstellen  
Régler la durée de cuisson, le poids ou automatique  
Impostare tempi di cottura, peso o automatico

## Allgemeine Hinweise Remarques générales Indicazioni generali

- Keine geschlossenen Gefäße verwenden; durch den Druck im Gefäß entsteht Explosionsgefahr. Keine Eier erwärmen!  
Ne pas utiliser de récipient fermé; il y a danger d'explosion à cause de la pression dans le récipient. Ne pas réchauffer des œufs!  
Non utilizzare recipienti chiusi; rischio di esplosione a causa della pressione nel recipiente. Non riscaldare uova!
- Speisen gleichmäßig verteilen, nicht gegenseitig abdecken. Dicke Bereiche von Speisen am Tellerrand platzieren.  
Répartir uniformément les aliments et ne pas les superposer. Placer les morceaux épais sur le bord de l'assiette.  
Distribuire uniformemente le pietanze, senza che si coprano fra loro. Collocare sul bordo del piatto una spessa parte di cibo.
- Nach dem Kochvorgang Speisen erst etwas abkühlen lassen, bevor sie entnommen werden. Vorsicht: Heiss! Topflappen verwenden!  
Une fois cuits, laisser d'abord refroidir les plats pendant un moment avant de les retirer. Attention: brûlant! Utiliser un gant à four!  
Dopo la bollitura, lasciar raffreddare un po' le pietanze, prima di toglierle. Attenzione: brucia! Utilizzare sempre presine!
- Babynahrung auf Temperatur prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.  
Pour éviter des brûlures, contrôler la température des aliments pour bébés. Controllare la temperatura degli alimenti per bambini per evitare rischio di ustione.
- Speisen sind gut gekocht, wenn Dampf aufsteigt, Fleisch nicht mehr blutig ist, Fisch undurchsichtig ist.  
Les plats sont bien cuits lorsque la vapeur s'élève, les viandes ne sont plus saignantes et les poissons ne sont plus translucides.  
Le pietanze sono ben cotte, quando fuoriesce il vapore, quando la carne non è più al sangue, quando il pesce è opaco.
- Nur mikrowellene geeignetes 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.
- Sehr trockene Speisen wie zum Beispiel Knäckebrot sind nicht mikrowellentauglich, sie verbrennen sofort.  
Des aliments très secs comme par exemple le pain croustillant ne sont pas appropriés pour le micro-ondes, ils brûlent immédiatement.  
Alimenti molto duri come il pane di segala non sono adatti al microonde, bruciano subito.
- Für Flüssigkeiten/Getränke breithalsige Gefäße verwenden, vor dem Herausnehmen etwas abkühlen lassen – Gefahr von verzögert ausbrechendem Kochen!  
Utiliser des récipients pour des liquides/boissons, les laisser refroidir quelque instants avant de les retirer – il est possible que les liquides continuent à chauffer!  
Per liquidi/bevande utilizzare contenitori a collo largo, prima di estrarli lasciarli raffreddare un po' – pericolo di bollitura ritardata!


## Vor dem Erstgebrauch Avant la première utilisation Prima del primo impiego

 Gerät und Zubehör auf Vollständigkeit/Schäden und Funktionalität prüfen.  
Vérifier que l'appareil et les accessoires sont au complet/non endommagés et fonctionnent.  
Controllare che l'apparecchio e gli accessori siano integri/indenni e funzionanti.

Gerät stehend auf trockener, ebener, stabiler und hitzebeständiger Unterlage betreiben.  
Utiliser l'appareil debout sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur.  
Far funzionare l'apparecchio su una superficie asciutta, piana, stabile e resistente al calore.



1 Gerät aufstellen  
Installer l'appareil  
Montare l'apparecchio


 Abstände beachten!  
Respecter les distances!  
Rispettare le distanze!




2 Gerät reinigen → S.22  
Nettoyer l'appareil → p.22  
Pulire apparecchio → p.22




3 Drehring einsetzen  
Introduire l'anneau tournant  
Introdurre l'anello rotante

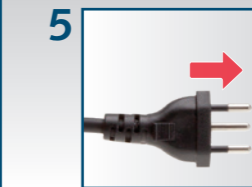
 Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.  
L'appareil n'est pas conçu pour être encastré.  
Apparecchio non adatta al montaggio.

 Sämtliches Verpackungsmaterial am und im Gerät entfernen.  
Enlever l'ensemble du matériel d'emballage qui se trouve sur et dans l'appareil.  
Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio dall'apparecchio.




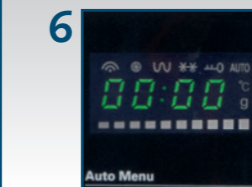
4 Glasdrehteller einsetzen  
Introduire le plateau tournant en verre  
Introdurre il piatto girevole

 Richtige Positionierung beachten.  
Veillez au bon positionnement des accessoires.  
Fate attenzione che siano posizionati correttamente.



5 Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Collegare l'apparecchio

 Signalton: Gerät ist betriebsbereit.  
Signal sonore: appareil prêt à fonctionner.  
Segnale acustico: apparecchio pronto all'uso.



6 Uhrzeit einstellen → S.14  
Régler l'heure → p.14  
Impostare l'ora → p.14

## Uhrzeit einstellen Régler l'heure Impostare l'ora



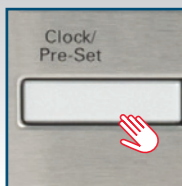
Sommer- und Winterzeit muss manuell umgestellt werden  
L'heure d'été / d'hiver doit être réglée manuellement  
L'ora solare e legale devono essere cambiate manualmente



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

Mit «Stop/Clear» wird Uhrzeit auf bisherige Einstellung zurückgesetzt  
L'heure est remise sur la configuration précédente avec «Stop/Clear»  
Ripristino dell'orario con il tasto «Stop/Clear»

1



Taste drücken  
Appuyer sur la touche  
Premere il tasto

2



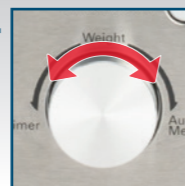
Stunden einstellen  
Régler les heures  
Impostare le ore

3



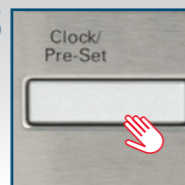
Taste erneut drücken  
Appuyer à nouveau sur la touche  
Premere nuovamente il tasto

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)



Uhrzeit während einem Kochvorgang kontrollieren:  
Taste drücken, aktuelle Uhrzeit leuchtet für 3 Sek. auf  
Contrôler l'heure pendant une cuisson: appuyer sur la touche, l'heure actuelle est affichée pendant 3 sec.  
Controllare l'orario durante il processo di cottura:  
premere il tasto, l'orario attuale si illumina per 3 sec.

## Timer einstellen Régler le minuteur Impostare il timer



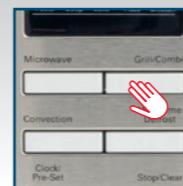
Das Gerät kann mit der Timer-Funktion auf einen bestimmten Zeitpunkt mit dem Garvorgang starten.  
Grâce à la fonction minuterie, il est possible de commencer la cuisson à un moment donné.  
Con la funzione Timer il processo di cottura può essere avviato nel momento prestabilito.



Um den Timer einzustellen, muss die Uhrzeit eingestellt sein, Seite 14.  
L'heure doit être réglée pour régler le minuteur, page 14.  
Per impostare un timer, deve essere impostato l'orologio, pag. 14.

Diese Funktion ist für «Auftauen» nicht verfügbar.  
Cette fonction n'est pas disponible pour «décongélation».  
Questa funzione non è disponibile con «Scongelamento».

1

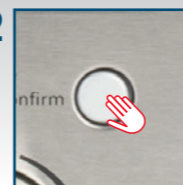


Gewünschte Funktion / Leistungsstufe wählen  
Choisir la fonction / le niveau de puissance désiré  
Scegliere la funzione / il livello di potenza



Mehrfach drücken  
Appuyer plusieurs fois  
Premere più volte

2



Bestätigen  
Confirmer  
Conferma

3



Kochzeit einstellen  
Maintenir la touche enfoncée  
Tenere premuto il tasto



Nicht bestätigen.  
Ne pas confirmer.  
Non confermare.

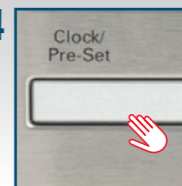


Es können max. 2 Programme eingestellt werden.  
Il est possible de configurer 2 programmes au maximum.  
È possibile programmare al massimo 2 sequenze.



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.

4

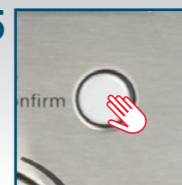


Timer einstellen  
Régler le minuteur  
Impostare il timer



Analog «Uhrzeit einstellen» → S. 14  
De façon analogue à «Régler l'heure» → p. 14  
Analogo al capitolo «Impostare l'ora» → p. 14

5



Bestätigen (beendet Menü)  
Confirmer (interrompt le menu)  
Conferma (il menu si chiude)

6



Sobald vorgegebene Zeit erreicht ist:  
Programm startet automatisch  
Dès que le temps prédéfini est atteint:  
le programme démarre automatiquement  
Appena è raggiunto l'orario predefinito:  
il programma si avvia automaticamente



## Vorbereiten Préparer Preparazione



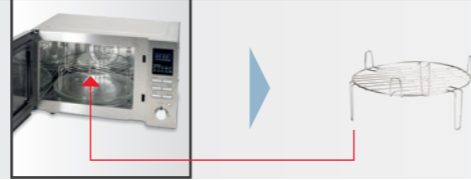
Bei Erstgebrauch: Herstellrückstände werden beseitigt.  
Rauch-/Geruchsentwicklung möglich – lüften!  
A la première utilisation: les résidus de fabrication sont éliminés. Odeurs/fumée est possible – ouvrez une fenêtre!  
In caso di primo utilizzo: gli scarti di fabbricazione vengono eliminati. Odori/fumo e possibile – aprire una finestra!

1



Türe öffnen  
Ouvrir la porte  
Aprire lo sportello

2



Bei Grill-Funktion Grillrost einsetzen  
Pour la fonction gril, insérer la grille  
Per la funzione grill inserire la griglia



Nur bei Grillfunktion einsetzen, nie für andere Funktionen!  
Insérer uniquement pour la fonction gril, jamais pour d'autres fonctions!  
Utilizzare solo per la funzione grill, mai per altre funzioni!

3



Vorbereitete Speisen einlegen  
Insérer les aliments préparés  
Inserire gli alimenti preparati

4



Türe schliessen  
Fermer la porte  
Chiudere lo sportello



Gerät nie ohne eingesetzten Glasdrehteller und Drehring in Betrieb nehmen.  
Ne jamais mettre en service l'appareil sans le plateau tournant en verre et l'anneau tournant.  
Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza il piatto girevole e l'anello rotante forniti.  
Gerät nie leer betreiben. Geschirr und Speisen dürfen die Innenwände nicht berühren.  
Ne jamais faire marcher l'appareil à vide. La vaisselle et les aliments ne doivent pas entrer en contact avec les parois intérieures.  
Non attivare mai l'apparecchio se vuoto. Stoviglie e pietanze non devono venire a contatto con le pareti interne.



Allgemeine Hinweise Seite 12 beachten!  
Respecter les remarques générales à la page 12!  
Rispettare le indicazioni generali di pagina 12!

Bei Bedarf | Si nécessaire | Se necessario

## Gebrauchen Utiliser Utilizzo



Mikrowelle nie leer betreiben  
Ne jamais faire fonctionner le four à micro-ondes à vide.  
Non usare mai il microonde vuoto



Detaillierter Beschrieb zu Programme ab Seite 18  
Description détaillée des programmes à partir de la page 18  
Descrizione dettagliata dei programmi da pag. 18

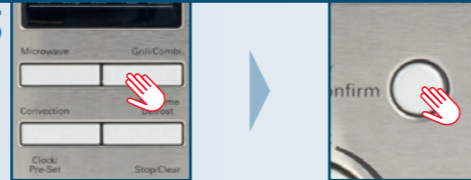
5



Automatikprogramm wählen  
Choisir le programme automatique  
Scegliere il programma automatico

oder  
ou  
o

6



Gewünschte Funktion / Leistungsstufe wählen, bestätigen  
Choisir la fonction / le niveau de puissance, confirmer  
Scegliere la funzione / il livello di potenza, confermare

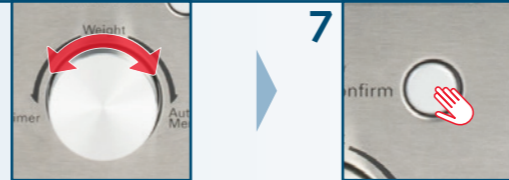


Mehrfach drücken  
Appuyer plusieurs fois  
Premere più volte



Siehe Seite 18–20  
Voir à la page 18–20  
Vedere pagina 18–20

7



Kochzeit / Gewicht einstellen  
Régler le temps de cuisson / le poids  
Impostazione tempo di cottura / peso

Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura



Vorgang unterbrechen: Stop / Clear 1 x drücken  
Vorgang abbrechen: Stop / Clear 2 x drücken  
Vorgang fortsetzen: Start / 30 Sec. / Confirm  
Interrompre le processus: presser une fois la touche Stop / Clear  
Arrêter le processus: presser deux fois la touche Stop / Clear  
Continuer le processus: presser «Start / 30 Sec. / Confirm»  
Interrompere la procedura: premere Stop / Clear 1 volta  
Annullare la procedura: premere Stop / Clear 2 volte  
Continuazione la procedura: Start / 30 Sec. / Confirm



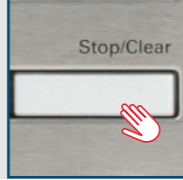
Aktuelle Einstellungen kontrollieren: Funktionstasten drücken, aktuelle Einstellungen leuchtet für 3 Sek. auf  
Contrôler les réglages actuels: appuyer sur les touches fonction, les réglages actuels s'affichent pendant 3 sec.  
Controllare impostazioni attuali: premere i tasti di funzione, le impostazioni attuali si illuminano per 3 sec.

## Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso



Heisse Gefäße mit Topflappen entnehmen!  
Retirer les récipients chauds à l'aide d'un gant à four!  
Estrarre i recipienti bollenti con una presina!

8



Bei Bedarf: manuell stoppen  
Si nécessaire: arrêter manuellement  
Se necessario: arrestare manualmente

oder  
ou  
o

9



Programmende  
Fin du programme  
Fine del programma

10



Türe öffnen  
Ouvrir la porte  
Aprire lo sportello

11



Speisen entnehmen  
Retirer les aliments  
Prelevare i cibi



Vorsicht: heiss!  
Attention: brûlant!  
Attenzione: brucia!

12



Abkühlen lassen  
Laisser refroidir  
Lasciare raffreddare



Vorsicht vor aufsteigendem, heißen Dampf beim Speisen entnehmen oder wenden:  
Verbrennungsgefahr!  
Attention à la vapeur brûlante qui s'élève en retirant les plats ou en tournant les aliments:  
risque de brûlures!  
Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore bollente, mentre si prendono o si girano i cibi:  
Pericolo di ustione!

Keine Esswaren und Gegenstände in der Mikrowelle aufbewahren  
Ne pas conserver des aliments et des objets dans le four à micro-ondes  
Non conservare alimenti o oggetti nel microonde

## Funktion Mikrowelle Fonction micro-ondes Funzione microonde



Nur Mikrowelle Uniquement micro-ondes Solo microonde	Leistung Puissance Potenza	Art Type Tipo	Z.B für ... P. ex pour ... Indicata per ...
	<b>P100</b>	Volle Leistung Puissance maximale Potenza piena	Starkes Kochen Forte cuisson Cottura forte
	<b>P80</b>	Reduzierte Leistung Puissance réduite Potenza ridotta	Mittelstarkes Kochen Cuisson à feu moyen Cottura media
	<b>P50</b>	Mittlere Leistung Puissance moyenne Potenza media	Gedämpftes Essen Aliments cuits à la vapeur Alimenti al vapore
	<b>P30</b>	Kleine Leistung Petite puissance Potenza moderata	Zum Auftauen Pour décongeler Scongelamento
	<b>P10</b>	Schwache Leistung Puissance faible Potenza minima	Essen warm halten Maintenir le repas au chaud Per mantenere caldi gli alimenti

Mehrmals drücken, um Funktion/Leistungsstufe zu wählen.  
Appuyer plusieurs fois pour sélectionner la fonction/puissance.  
Premere più volte, per scegliere la funzione/il livello di potenza.

Start / +30 Sec. / Confirm Auswahl bestätigen  
Confirmer la sélection  
Confermare selezione

Zeit einstellen (5 Sek. bis max. 95 Min.)  
Régler le temps (de 5 sec. jusqu'à 95 min. max.)  
Impostazione tempo (5 sec. fino al max di 95 min.)

Start / +30 Sec. / Confirm Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura

## Funktion Auftauen Fonction décongélation Funzione scongelamento



Aufthauen Décongeler Scongelamento	Modus Mode Modalità	Z.B für ... P. ex pour ... Indicata per ...	Z.B für ... P. ex pour ... Indicata per ...
	<b>dEF1</b>	Auftauen nach Gewicht Décongélation en fonction du poids Scongelamento in base al peso	100 g bis 2 kg 100 g à 2 kg da 100 g a 2 kg
	<b>dEF2</b>	Auftauen nach Zeit Décongélation en fonction du temps Scongelamento in base a tempo	5 Sek. bis 95 Min. 5 sec. à 95 min. da 5 sec. a 95 min.

Aufgetaute Speisen sofort zubereiten. Niemals erneut einfrieren oder länger aufbewahren.  
Préparer immédiatement les plats décongelés. Ne jamais congeler à nouveau ou conserver plus longtemps.  
Preparare subito le pietanze scongelate. Non ricongelare, né conservare per lungo tempo.

Mehrmals drücken, um Funktion/Leistungsstufe zu wählen.  
Appuyer plusieurs fois pour sélectionner la fonction/puissance.  
Premere più volte, per scegliere la funzione/il livello di potenza.

Start / +30 Sec. / Confirm Auswahl bestätigen  
Confirmer la sélection  
Confermare selezione

Gewicht / Zeit einstellen  
Régler le poids  
Impostazione peso

Start / +30 Sec. / Confirm Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura

## Funktion Grill / Kombination Fonction gril / combinaison Funzione grill / combinazioni



Grill / Kombination Gril / combinaison Grill / combinazioni	Modus Mode Modalità	Mikrowelle Micro-ondes Microonde	Grill Gril Grill	Heissluft Air chaud Aria calda	Z.B für ... P. ex pour ... Indicata per ...
	<b>G-1</b>		●		Wurst und Poulet Saucisse et poulet Salsiccia e pollo
	<b>C-1</b>	●		●	Fisch, Reis, Suppe Poissons, riz ou soupe Carne, riso o minestra
	<b>C-2</b>	●	●		Gemüse und Fleisch Légumes et viande Verdure e carne
	<b>C-3</b>		●	●	Auflauf Gratin Gratin
	<b>C-4</b>	●	●	●	Besonders schnelles Kochen Cuire rapidement Cottura rapida

Mehrmals drücken, um Funktion/Leistungsstufe zu wählen.  
Appuyer plusieurs fois pour sélectionner la fonction/puissance.  
Premere più volte, per scegliere la funzione/il livello di potenza.

Start / +30 Sec. / Confirm Auswahl bestätigen  
Confirmer la sélection  
Confermare selezione

Zeit einstellen (5 Sek. bis max. 95 Min.)  
Régler le temps (de 5 sec. jusqu'à 95 min. max.)  
Impostazione tempo (Passi di 5 sec. fino al max di 95 min.)

Start / +30 Sec. / Confirm Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura

**G:** Signalton in Halbzeit → Speisen wenden, um von beiden Seiten zu grillieren.  
G: Signal sonore à mi-temps → tourner les aliments pour les griller des deux côtés.  
G: Segnale acustico a metà cottura → Girare le pietanze per grigliare da entrambi i lati.

Für Grilladen Grillrost einsetzen.  
Pour des grillades, installer la plaque à gril.  
Per grigliare inserire la griglia.

## Funktion Heissluft Fonction air chaud Funzione aria calda



Heissluft wird mit Ventilator im Garraum verteilt, verkürzt die Garzeit und ergibt gleichmässige Bräune.  
L'air chaud est réparti avec le ventilateur dans l'espace de cuisson, ceci raccourci le temps de cuisson et donne une belle couleur dorée.  
L'aria calda viene dispersa nel vano cottura con un ventilatore per diminuire il tempo di cottura e ottenere una rosolatura regolare.



Backen / Braten mit Heissluft Cuire / rôtir avec air chaud Preparazione al forno / arrosto con aria calda	Z.B. für P. ex pour ... Indicata per ...	Heissluft °C Air chaud °C Aria calda °C	Gewicht Poids Peso	Vorheizen Préchauffer Preriscaldare	Zeit in Minuten Durée en minutes Tempo in minuti
Gugelhupf Kouglof «Gugelhupf»		160–180	1000 g		45–60
Biskuittorte Biscuit pour tourtes Torta «biscuit»		160–180	500 g	●	30–40
Hefekranz Couronne à la levure Dolce intrecciato		160–180	1000 g	●	30–35
Streuselkuchen Gâteau crumble «Sbrisolona»		160–180	750 g		30–45
Brot Pain Panini		160–180	1000 g	●	18–20
Mürbeteigplätzchen Petits sablés Biscotti di pasta frolla		160–180	500 g		10–30
Schweinebraten Rôti de porc Arrosto di maiale		160–180	1000 g		75–90
Hähnchen Poulet Pollo		180–230	1000 g		45–60



Bei Bedarf Vorheizen: Wunschttemperatur einstellen, bestätigen, starten.  
Préchauffer si nécessaire: régler la température désirée, confirmer, démarrer.  
Preriscaldare all'occorrenza: impostare la temperatura richiesta, confermare, avviare.

Garzeit einstellen: nach Ablauf Vorheizzeit (Signalton) oder direkt nach Temperaturwahl.  
Régler le temps de cuisson: après le temps de préchauffage (signal sonore) ou immédiatement après la sélection de la température.  
Impostare il tempo di cottura: dopo il preriscaldamento (segnale acustico) oppure direttamente dopo la selezione temperatura.



Mehrmals drücken, um Funktion/Leistungsstufe zu wählen.  
Appuyer plusieurs fois pour sélectionner la fonction/puissance.  
Premere più volte, per scegliere la funzione/il livello di potenza.

Start / + 30 Sec. /  
Confirm



Auswahl bestätigen  
Confirmer la sélection  
Confermare selezione



Temperatur / Zeit einstellen  
Régler la température / le temps  
Temperatura / Impostare il timer

Start / + 30 Sec. /  
Confirm



Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura

### Tipps zur Zubereitung Conseils pour la préparation Suggerimenti per la preparazione

Fleisch / Poulet wird auf dem Rost am besten (evtl. Auffangschale verwenden)  
Viande / poulet: la grille convient mieux à ces aliments (Utiliser éventuellement un bac collecteur)  
Carne / pollo rendono al meglio cucinati sulla griglia (utilizzare la vaschetta di raccolta eventualmente)

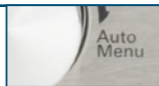
Temperatur der Lebensmittel vor dem Kochen sollte 20–25 °C betragen. Andere Temperaturen verändern die Garzeiten.  
La température des aliments doit avant la cuisson être entre 20–25 °C. D'autres températures changent le temps de cuisson.  
La temperatura degli alimenti prima della cottura dovrebbe essere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

## Automatik-Programme Programmes automatiques Programmi automatici



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

AUTO



Automatisches Kochen Cuisson automatique Cottura automatica	Programm Programme Programma	Z.B. für P. ex pour ... Indicata per ...	Z.B für ... P. ex pour ... Indicata per ...	Leistung / Modus Puissance / Mode Potenza / Modalità
A1	Aufwärmen Réchauffer Riscaldare	150 g bis 600 g 150 g à 600 g da 150 g a 600 g		P100
A2	Kartoffeln Pommes de terre Patate	1: 230 g 2: 460 g 3: 690 g		P100
A3	Fleisch Viandes Carne	150 g bis 600 g 150 g à 600 g da 150 g a 600 g		P100
A4	Gemüse Légumes Verdure	150 g bis 500 g 150 g à 500 g da 150 g a 500 g		P100
A5	Fisch Poisson Pesce	150 g bis 650 g 150 g à 650 g da 150 g a 650 g		P80
A6	Pasta Pâtes Pasta	50g: 230 g 100g: 460 g 150g: 690 g		P80
A7	Suppe Soupe Minestra	200 ml bis 600 ml 200 ml à 600 ml da 200 ml a 600 ml		P100
A8	Kuchen Gâteaux Cake	475 g		180 °C
A9	Pizza Pizza Pizza	200 ml bis 400 ml 200 ml à 400 ml da 200 ml a 400 ml		C-4
A10	Poulet Poulet Pollo	500 ml bis 1200 ml 500 ml à 1200 ml da 500 ml a 1200 ml		C-4



A.8: Zuerst wird auf 180 °C vorgeheizt, erst nach Signalton Kuchenform mit Teig einlegen.  
A.8: Préchauffer d'abord à 180 °C, ne placer le moule à gâteau avec la pâte qu'après le signal sonore.  
A.8: Inserire la teglia per torte solo dopo il preriscaldamento a 180 °C (segnale acustico).

A.10: Signalton nach 2/3-Zeit → Speisen wenden, um von beiden Seiten zu grillieren.  
A.10: Signal sonore après 2/3 du temps → tourner les aliments pour les griller des deux côtés.  
A.10: Segnale acustico a 2/3 di cottura → Girare le pietanze per grigliare da entrambi i lati.



Alle Einstellungen sind vorprogrammiert und können nicht verändert werden.  
Tous les paramètres sont préprogrammés et ne peuvent pas être changés.

Tutte le impostazioni sono preprogrammate, non possono essere modificate.



Programm einstellen  
Choisir le programme  
Impostare programma

Start / + 30 Sec. /  
Confirm



Auswahl bestätigen  
Confirmer la sélection  
Confermare selezione



Menge (g / ml) einstellen  
Régler la quantité (g / ml)  
Impostare quantità (g / ml)

Start / + 30 Sec. /  
Confirm



Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura

## Kindersicherung Verrouillage parental Protezione per bambini



Bedienfeld ist blockiert bei eingeschalteter Kindersicherung.  
Le panneau de commande est bloqué lorsque le verrouillage parental est activé.  
Il pannello di controllo è bloccato a causa della sicurezza bambini inserita.

Tipp: Kindersicherung vor der Reinigung einschalten.  
Conseil: activer le verrouillage parental avant le nettoyage.  
Consiglio: inserire la sicurezza bambini prima della pulizia.

1



Aktivieren: Taste gedrückt halten  
Activer: maintenir la touche enfoncée  
Attivare: tenere premuto il tasto



2



Entsperren: Taste gedrückt halten  
Débloquer: maintenir la touche enfoncée  
Sblocco: tenere premuto il tasto



## Sequenzen programmieren Programmer des séquences Programmare le sequenze



**Beispiel:** zuerst während 3 Minuten mit einer Mikrowellenleistung von 100% kochen und dann für 9 Minuten grillen.  
**Exemple:** faire cuire d'abord avec une puissance micro-ondes de 100% pendant 3 minutes et ensuite griller pendant 9 minutes.  
**Esempio:** cuocere prima per 3 minuti al 100% della potenza delle microonde e quindi grigliare per 9 minuti.

Schritt 1. und 2. wiederholen | Répéter les étapes 1 et 2 | Ripetere i passi 1 e 2

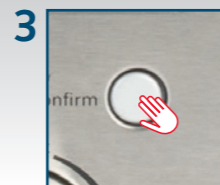


Leistungstufe wählen, Gardauer einstellen  
Sélectionner la puissance, ajuster la durée de cuisson  
Selezionare il livello di potenza, impostare la durata della cottura



Funktion Grill wählen, Grilledauer einstellen  
Sélectionner la fonction grill, ajuster la durée de cuisson avec le grill  
Selezionare la funzione grill, impostare la durata della griglia

Max. 2 Sequenzen programmierbar.  
Max. 2 séquences programmables.  
Max. 2 sequenze programmabili.



Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura

Sequenzen werden ohne Unterbruch, nacheinander ausgeführt.  
Les séquences sont exécutées consécutivement sans interruption.  
Le sequenze vengono eseguite una dopo l'altra senza interruzione.

## Schnellstart Mikrowellenfunktion Démarrage rapide de la fonction micro-ondes Start veloce microonde

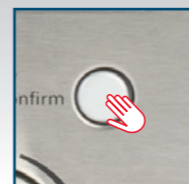


Gerät startet sofort mit maximaler Leistung.  
L'appareil démarre immédiatement à la puissance maximale.  
L'apparecchio si avvia immediatamente con la massima potenza.



Diese Funktion ist für Automatik-Programme, Auftauen und Sequenzen nicht verfügbar.  
Cette fonction n'est pas disponible pour les programmes automatiques, décongélation et séquences.  
Questa funzione è concepita per i programmi automatici, scongelare e sequenze non sono disponibili.

1



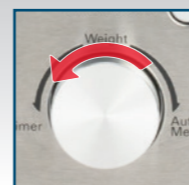
Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura



Kochzeit 30 Sek. Bei Bedarf: mehrfach drücken  
Temps de cuisson 30 sec. Si nécessaire: appuyer plusieurs fois  
Tempo di cottura 30 sec. Se necessario: premere più volte

oder | ou | o

1

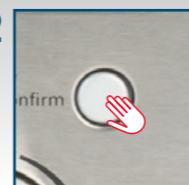


Kochzeit justieren  
Ajuster le temps de cuisson  
Regolazione tempi di cottura



Kann als erstes Programm bei Sequenzen gewählt werden  
Peut être sélectionné comme premier programme des séquences  
Può essere selezionato come primo programma

2



Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura

## Funktionstüchtigkeit testen Tester le fonctionnement Controllare la capacità di funzionamento



Beleuchtung, Ventilator, Erwärmen funktioniert nicht:  
Kabel eingesteckt? Sicherung ok? – Servicestelle kontaktieren!  
Éclairage, ventilateur, chauffer ne fonctionne pas:  
Le câble est-il branché? Fusible OK? – Contacter le service après-vente!  
L'illuminazione, il ventilatore, non funziona, non riscalda:  
Cavo collegato? Sicurezza ok? – Contattare il centro assistenza!

1



Gefäß mit Wasser hineinstellen  
Introduire un récipient rempli d'eau  
Riempire il contenitore con acqua



Ist die Beleuchtung an?  
La lumière est-elle allumée?  
L'illuminazione è accesa?

2



Tür schließen  
Fermer la porte  
Chiudere lo sportello



Funktioniert der Ventilator?  
Le ventilateur fonctionne-t-il?  
La ventola funziona?

3



Erwärmen 1 Min.  
Chauffer  
Scaldare



Ist das Wasser warm geworden?  
L'eau est-elle devenue chaude?  
L'acqua è diventata calda?



## Reinigung Nettoyage Pulitura



Zuerst Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.  
Retirer d'abord la prise et laisser refroidir l'appareil.  
Staccare prima la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio.

Gerät nie unter laufendes Wasser halten/im Wasser spülen.  
Ne jamais passer l'appareil sous l'eau, ne jamais rincer l'appareil dans l'eau.  
Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua.

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



Tür, Gehäuse und Garraum feucht und nicht scheuernd abwischen  
Essuyer la porte, le boîtier et l'intérieur du four avec un chiffon humide sans frotter  
Pulire la porta, l'alloggiamento et il vano cottura con un panno umido e senza strofinare



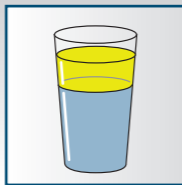
Abdeckung des Magnetrons nie entfernen!  
Ne jamais retirer le cache du magnétron!  
Non rimuovere mai il pannello di copertura del Magnetron!

## Gerüche entfernen Eliminer les odeurs Per eliminare gli odori



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

1



Saft einer Zitrone in ein Glas Wasser pressen  
Presser le jus d'un citron dans un verre d'eau  
Spremere il succo di un limone in un bicchiere d'acqua

2



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

3



Erwärmen  
Chauffer  2-3 Min.  
Scaldare



Glas wird heiss, vorsichtig entnehmen.  
Le verre devient chaud, retirer avec précaution.  
Il bicchiere si riscalda, prenderlo con attenzione.

## Was tun wenn ... Que faire lorsque ... Cosa fare se ...



...Gerät nicht funktioniert (1), Rauch austritt (2) oder Funken (3) aufleuchten?  
...l'appareil ne fonctionne pas (1), de la fumée se dégage (2) ou des étincelles (3) se forment?  
...L'apparecchio non funziona (1), fuoriesce fumo (2) o si accendono scintille (3)?



1

- Ist der Netzstecker eingesteckt? Ist das Gerät eingeschaltet? Ist die Tür korrekt geschlossen? Wurde die Funktionstüchtigkeit getestet?
- La fiche de secteur est-elle branchée? L'appareil est-il allumé? La porte est-elle correctement fermée? La fonctionnalité a-t-elle été testée?
- La spina è inserita nella presa? L'apparecchio è acceso? Lo sportello è chiuso correttamente? La capacità di funzionamento è stata controllata?

2

- Mikrowellengeeignete Zutaten verwendet? Zutaten verkocht? Gerät sofort ausschalten/Netzstecker ziehen. Mikrowellentür geschlossen lassen, um Flammen zu ersticken.
- Avez-vous utilisé des ingrédients adaptés au micro-ondes? Ingrédients trop cuits? Éteindre/débrancher immédiatement l'appareil. Laisser la porte du micro-ondes fermée afin d'étouffer les flammes.
- Sono stati utilizzati ingredienti adatti al microonde? Gli ingredienti sono stracotti? Spegnerne immediatamente l'apparecchio/staccare la spina. Lasciare chiuso lo sportello del microonde, per far spegnere le fiamme.

3

- Mikrowellengeeignetes Geschirr verwendet? Keine Metallteile? Gerät sofort ausschalten/Netzstecker ziehen.
- Avez-vous utilisé de la vaisselle adaptée au micro-ondes? Aucune pièce en métal? Éteindre/débrancher immédiatement l'appareil.
- Sono state utilizzate stoviglie adatte al microonde? Nessun pezzo di metallo? Spegnerne immediatamente l'apparecchio/staccare la spina.

## Notizen Notes Note

## Fischfilet auf Gemüsebett Filet de poisson sur un lit de légumes Filetto di pesce e verdure



### Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

½ Zitrone (Saft) Citron (jus) Limone (succo)	1 Stange Lauch Poireau Porro	Salz und Pfeffer Sel et poivre Sale e pepe
2 Karotten Carottes Carote	1 Petersiliewurzel Racine de persil Prezzemolo a grossa radice	
½ Knollensellerie Céleri Sedano rapa	1 EL Dill 1 CS Aneth 1 C* Aneto	
4 Seezungenfilets (oder andere Fischart) Filets de sole (ou un autre poisson) Filetti di sogliola (oppure altro pesce)		

\* Cucchiaio



### Zubereitung | Préparation | Preparazione



- Fisch säubern und etwas stehen lassen.  
Nettoyer le poisson et le mettre de côté.  
Pulire il pesce e far riposare.
- Gemüse waschen, Lauch in dünne Ringe schneiden. Karotten, Petersilie und Sellerie in kleine Würfel schneiden. Gemüse in eine Schale geben und zugedeckt garen.  
Nettoyer les légumes, couper le poireau en fines rondelles. Couper les carottes, le persil et le céleri en petits dés. Poser les légumes dans une plat, étuver à couvert.  
Lavare la verdura, tagliare il porro a rondelle tagliare le carote, il prezzemolo e il sedano rapa a dadini. Far cuocere la verdura in una ciotola coperta.
- Fischfilets auf das Gemüse legen. Zugedeckt weiter garen lassen. Nach 4 min. Leistung reduzieren.  
Poser les filets de poisson sur les légumes. Continuer la cuisson à couvert. Réduire la puissance après 4 min. Posare il pesce sulla verdura. Far cuocere (ciotola coperta). Ridurre potenza dopo 4 min. di cottura
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken, stehen lassen.  
Assaisonner avec du sel et du poivre, laisser reposer. Condire con sale e pepe e far riposare.
- Kurz vor dem Servieren mit Dill bestreuen.  
Parsemer d'aneth juste avant de servir. Cospargere di aneto prima di servire.

8–9 Min.

P100

4 Min.

P100

5 Min.

P50

3 Min.



Dazu passen Salzkartoffeln oder Reis.  
Accompagner avec des pommes de terre vapeur ou du riz.  
Patate lesse o riso vanno bene con il pesce.

## Schweinekoteletts mit Knusperkruste Côtelettes de porc avec une croûte croustillante Cotolette di maiale in crosta croccante



### Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

1 Knoblauchzehe Gousse d'ail Spicchio d'aglio	1 Zwiebel Oignon Cipolla	Butter Beurre Burro
100 g Champignons Champignons Champignons	50 ml Weisswein Vin blanc Vino bianco	Salz und Pfeffer Sel et poivre Sale e pepe
100 g Sauerrahm Crème acidulée Crema acida	2 EL Paniermehl 2 CS Chapelure 2 C* Pangrattato	
100 g geriebener Käse Fromage râpé Formaggio grattugiato	4 Schweinekoteletts (je ca. 150 g) Côtelettes de porc (jusqu'à 150 g) Cotolette di maiale (ciascuno 150 g)	

\* Cucchiaio



### Zubereitung | Préparation | Preparazione



- Eine flache Auflaufform mit Butter einfetten. Knoblauchzehen durchschneiden und Koteletts damit einreiben. Koteletts salzen, pfeffern und in Auflaufform legen.  
Beurrer un plat à four plat. Couper les gousses d'ail en deux et frotter les côtelettes avec ceux-ci. Assaisonner les côtelettes avec du sel et du poivre et les poser dans le plat à four.  
Ungere uno stampo piatto con burro. Dimezzare spicchi d'aglio e strofinare le cotolette. Condire le cotolette con sale e pepe e posarle nello stampo.
- Champignons waschen, in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein schneiden. Champignons, Zwiebeln, Sauerrahm und Weisswein mischen und kurz andünsten.  
Nettoyer les champignons et les couper en petits dés. Éplucher les oignons et couper finement. Mélanger les champignons, les oignons, la crème acidulée et le vin blanc et étuver brièvement.  
Lavare i champignons, tagliare a dadini. Sbucciare e tritare la cipolla. Mescolare i champignons, la cipolla, la crema acida e il vino bianco. Far cuocere a vapore brevemente.
- Mischung auf Koteletts verteilen, mit reichlich geriebenen Käse und Paniermehl bestreuen und garen.  
Répartir le mélange sur les côtelettes, parsemer généreusement avec le fromage râpé et la chapelure.  
Versare la mescolatura sulle cotolette, cospargere con il formaggio grattugiato (abbondante) e far cuocere.
- Vor dem Servieren etwas stehen lassen.  
Laisser reposer un bref instant avant de servir.  
Far riposare un attimo prima di servire.

3–5 Min.

P100

13 Min.

C-2

3 Min.



Dazu passen Teigwaren oder Kartoffelstock.  
Accompagner avec des pâtes ou une purée de pommes de terre.  
Pasta o la purea di patate vanno bene con le cotolette di maiale.

## Adressen Adresses Indirizzi

CH: TAVORA Brands AG  
Sihlbruggstrasse 107  
6340 Baar  
Switzerland  
[www.koenigworld.com](http://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.

