

# KÖENIG

PROFESSIONAL **AT** HOME



**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

Geräteübersicht .....	4
Présentation de l'appareil	
Panoramica apparecchio	
Mikrowellen Tipps .....	6
Conseils pour les micro-ondes	
Suggerimenti per il forno a microonde	
Vor dem Erstgebrauch .....	8
Avant la première utilisation	
Prima del primo impiego	
Kindersicherung .....	8
Sécurité enfants	
Sicurezza bambini	
Mikrowellenfähiges Geschirr .....	10
Vaisselle adaptée aux micro-ondes	
Stoviglie idonee al microonde	
Uhrzeit einstellen .....	10
Régler l'heure	
Impostare l'ora	
Nur Mikrowelle .....	12
Uniquement micro-ondes	
Solo microonde	
Auftauen .....	12
Décongeler	
Scongelamento	
Heissluft/Mikrowelle .....	14
Air chaud/micro-ondes	
Aria calda/Microonde	

Grill/Mikrowelle.....	14
Gril/micro-ondes	
Grill/Microonde	
Automatisches Kochen .....	16
Cuisson automatique	
Cottura automatica	
Timer Betrieb (Auto Start).....	18
Fonctionnement avec minuterie (Auto Start)	
Funzione Timer (Auto Start)	
Schnellstart.....	18
Démarrage rapide	
Avvio rapido	
Mehrstufiges Kochen .....	20
Plusieurs modes de cuisson	
Cottura multilivello	
Reinigung.....	21
Nettoyage	
Pulire	
Gerüche entfernen .....	21
Enlever les odeurs	
Per eliminare gli odori	
Rezeptvorschläge .....	22
Suggestions de recettes	
Proposte per ricette	
Sicherheitshinweise/Garantie .....	24
Indications pour la sécurité/Garantie	
Avvertenze di sicurezza/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.

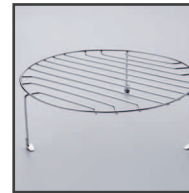
Vous avez fait le bon choix en achetant cet appareil. S'il est entretenu correctement, il vous rendra service pendant de longues années. Lisez attentivement la notice d'utilisation avant la première mise en service de l'appareil et respectez les instructions de sécurité indiquées ci-dessous. Les personnes 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, 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.

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:



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

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

Garraum  
Intérieur du four  
Vano cottura

Türe  
Porte  
Sportello



Abdeckung Magnetron  
Couvercle magnétron  
Copertura magnetron

Glasdrehsteller  
Plateau tournant en verre  
Piatto girevole di vetro

## Zubehör Accessoires Accessori



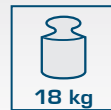
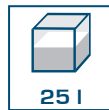
Drehring  
Anneau tournant  
Anello girevole



Glasdrehsteller  
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

### INFO:

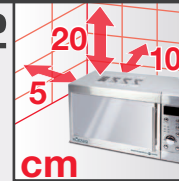
- Beim Erstgebrauch: Rauch- / Geruchsentwicklung möglich – lüften  
Lors de la première utilisation: Dégagement possible de fumée/d'odeur – aérer la pièce  
Per il primo utilizzo: Formazione di fumo e di cattivo odore possibile – areare
- Nur auf hitzebeständige Fläche stellen  
Ne poser que sur une surface résistante à la chaleur  
Disporre soltanto su superficie resistente al calore

1



Gerät stabil hinstellen  
Stabiliser l'appareil  
Posizionare in modo stabile

2



Abstände beachten  
Respecter les distances  
Rispettare le distanze

3



Zubehör entnehmen  
Retirer les accessoires  
Rimuovere gli accessori

- ! 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

## Kindersicherung Sécurité enfants Sicurezza bambini

- INFO:**
- 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.



4



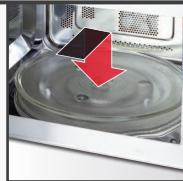
Garraum reinigen/trocknen  
Nettoyer/sécher l'intérieur du four  
Pulire/Asciugare il vano di cottura

5



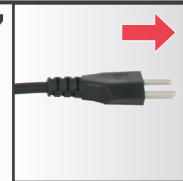
Drehring einlegen  
Mettre en place l'anneau tournant  
Inserire l'anello girevole

6



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

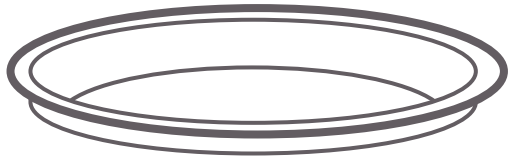
7



Gerät einstecken  
Brancher l'appareil  
Inserire la spina nella presa

- ! Gerät nie ohne Drehring und Glasdrehsteller 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

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



- INFO:** ● 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.

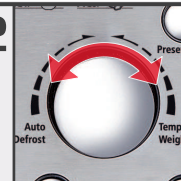
## Uhrzeit einstellen Régler l'heure Impostare l'ora

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

### INFO:

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



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)

- INFO:**
- 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

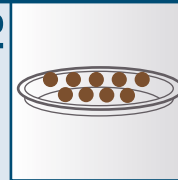
## Nur Mikrowelle Uniquement micro-ondes Solo microonde

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)

### INFO:

- 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

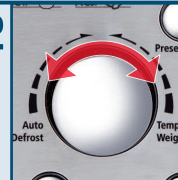
## Auftauen Décongeler Scongelamento

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

### INFO:

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

Siehe Tabelle | Voir tableau | Vedere la tabella

**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**

6



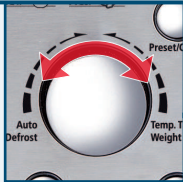
Lebensmittel wenden  
Retourner les aliments  
Girare l'alimento

7



Vorgang erneut starten  
Mettre à nouveau en  
marche  
Avviare nuovamente

4



Zeit einstellen  
Régler l'heure  
Impostare il tempo

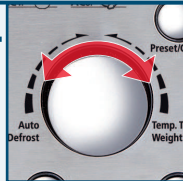
5



Vorgang starten  
Mettre le processus  
en marche  
Avviare la procedura

Siehe Tabelle | Voir tableau | Vedere la tabella

4



Gewicht einstellen  
Régler le poids  
Impostare il peso

5



Vorgang starten  
Mettre le processus  
en marche  
Avviare la procedura

Nur Mikrowelle  
Uniquement micro-ondes  
Solo microonde

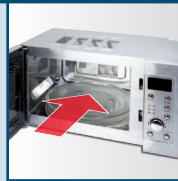
Leistung Puissance Potenza	Art Type Tipo	z.B für ... p. ex pour ... Indicata per ...
100 P	Volle Leistung Puissance maximale Potenza piena	Fleisch und Gemüse Viande et légumes Carne e verdura
80 P	Reduzierte Leistung Puissance réduite Potenza ridotta	Eier, Fisch, Reisbrei, Reis oder Suppe Oeufs, poissons, riz au lait, riz ou soupe Uova, carne, riso in brodo, riso o minestra
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 Scongelamento
20 P	Schwache Leistung Puissance faible Potenza minima	Essen warm halten Conserver le repas au chaud Per mantenere caldi gli alimenti

Auftauen  
Décongeler  
Scongelamento

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

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

1



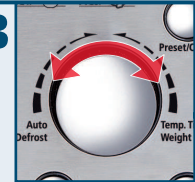
Lebensmittel einlegen  
Placer les aliments  
Introdurre l'alimento

2



Modus wählen  
Choisir le mode  
Scegliere la modalità

3



Temperatur wählen  
Choisir la température  
Scegliere la temperatura

### INFO:

- 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

Siehe Tabelle | Voir tableau | Vedere la tabella

5



Zeit einstellen  
Régler l'heure  
Impostare il tempo

6

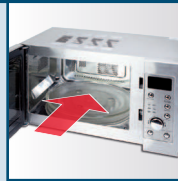


Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura

### INFO:

## 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

Siehe Tabelle | Voir tableau | Vedere la tabella

4



Temperatur bestätigen  
Confirmer la température  
Confermare la temperatura

- 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

4



Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura

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

Leistung Puissance Potenza	Art Type Tipo	z.B für ... p. ex pour ... Indicata per ...
<b>C</b>	Reine Heissluft Uniquement air chaud Solo Aria calda	Fleisch und Gemüse Viande et légumes Carne e verdura
<b>C1</b>	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 minestra
<b>C2</b>	Wie C1 mit mehr Mikrowelle Comme C1 avec davantage de micro-ondes Come C1 con Microonde potenziato	gedämpftes Essen Aliments à l'étuvéée Alimenti al vapore

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

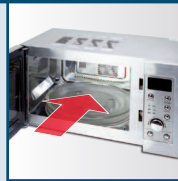
- Temperatur einstellen. Kochzeit oder Vorheizzeit einstellen.  
Aut. Vorheizzeit 15 Min. «Pr-H» (preheat): Anzeige auf dem Display. Start drücken.  
Régler le température. Réglér le temps de cuisson ou de préchauffage.  
Temps de préchauffage automatique 15 minutes «Pr-H» (preheat) :  
affichage à l'écran. 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

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

## Automatisches Kochen Cuisson automatique Cottura automatica

1



Lebensmittel einlegen  
Placer les aliments  
Introdurre l'alimento

2



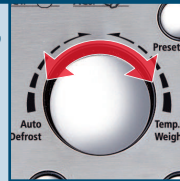
Modus wählen (mehrfach drücken)  
Choisir le mode (appuyer plusieurs fois)  
Scegliere la modalità (premere più volte)

### INFO:

- 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.

Siehe Tabelle | Voir tableau | Vedere la tabella

3











Gewicht einstellen  
Régler le poids  
Impostare il peso

4



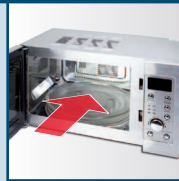
Vorgang starten  
Mettre le processus en marche  
Avviare la procedura



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 cucchiari, 0,5 kg–0,8 kg = 4 cucchiari). 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 cucchiari, 0,5 kg–0,8 kg = 4 cucchiari). 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



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

oder  
ou  
o



Modus wählen  
Choisir le mode  
Scegliere la modalità

### INFO:

- 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 «Auftauen» 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

5



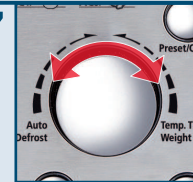
Start Stunde einstellen  
Régler les heures pour  
la mise en marche  
Impostare l'ora di avvio

6



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

## Schnellstart Démarrage rapide Avvio rapido

- INFO:** ● 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.

3



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

4



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

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

8



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



## Mehrstufiges Kochen Plusieurs modes de cuisson Cottura multilivello

### INFO:

- 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



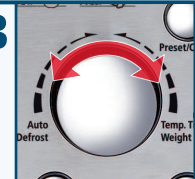
Lebensmittel einlegen  
Placer les aliments  
Introdurre l'alimento

2



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

3



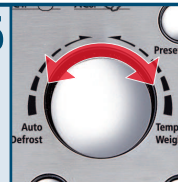
Zeit einstellen  
Régler l'heure  
Impostare il tempo

4



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

5



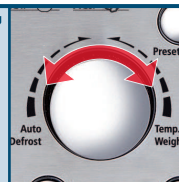
Temperatur wählen  
Choisir la température  
Scegliere la temperatura

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 frotter  
Pulire l'alloggiamento/il vano cottura con un panno  
umido e senza strofinare

4



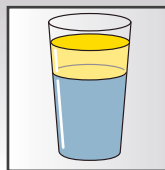
Gerät zusammenbauen  
Remonter l'appareil  
Ricomporre l'apparecchio

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

## 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

<b>125g</b> Butter Beurre Burro	<b>5</b> Äpfel Pommes Mele
<b>125g</b> Zucker Sucre Zucchero	<b>250g</b> Mehl Farine Farina
<b>½ P.</b> Backpulver Levure en poudre Lievito	<b>1</b> Ei oeuf Uovo
<b>1 P.</b> Vanillepudding Crème à la vanille Budino alla vaniglia	
<b>2</b> Becher Sahne Milch Gobelet de crème lait Tazza di panna o latte	

- 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
- 2** Äpfel schälen, achtern 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
- 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
- 4** Vanilleguss über Äpfel giessen, Springform auf Glasdrehteller, 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

#### SCHINKEN IM BROTTIG JAMBON EN CROUSTADE CALZONE AL PROSCIUTTO

<b>100g</b> Weissmehl Farine blanche Farina bianca	<b>10g</b> Salz Sel Sale
<b>1 TL</b> Zucker Sucre Zucchero	<b>350ml</b> Wasser Eau Acqua
<b>20g</b> Frischhefe Levure de boulanger Lievito fresco	
<b>400g</b> Roggenmehl Farine de seigle Farina di segale	
<b>1.2kg</b> Geräucherter Schinken Jambon fumé Prosciutto affumicato	

- 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.
- 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 pâtisssier. 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
- 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

**SCHWEINE MEDAILLONS  
MEDAILLONS DE PORC  
MEDAGLIONI DI MAIALE**

<b>500g</b>	Schweinefilet Filet de porc Filetto di maiale	Salz Sel Sale
<b>250 ml</b>	Crème fraîche Crème fraîche Crème fraîche	Pfeffer Poivre Pepe
<b>2 EL</b>	Tomatenmark Concentré de tomate Concentrato di pomodoro	
<b>120 ml</b>	Madeira-Weinmark Vin de Madère Madera	

- 1** Schweinefilet in Medallions 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.
- 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
- 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

**PIZZABRÖTCHEN  
PETIT PAIN PIZZA  
PIZZETTE**

<b>4</b>	Baguette Brötchen Petit pain baguette Panini «baguette»	<b>4</b>	Peperoni Piment Peperoncini piccanti
<b>100g</b>	Salami Saucisson Salame		
<b>4 TL</b>	Pizzagewürz Épices pour pizza Aromi per pizza	<b>12 EL</b>	Sahne Crème Panna
<b>1</b>	Rote Paprika Poivron rouge Peperone rosso	<b>300g</b>	Käse Fromage Formaggio
<b>100g</b>	Dosenchampignons Champignons en boîte Champignon in lattina		

- 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
- 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
- 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
- 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.

## Sicherheitshinweise

### Indications pour la sécurité

### Avvertenze di sicurezza

- Gerät nur an fachgerecht installierter Steckdose mit korrekter Spannung betreiben. Keine Verlängerungskabel verwenden. Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben.
  - Utiliser l'appareil en respectant le voltage correct et uniquement sur une prise installée par un professionnel. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).
  - Usare l'apparecchio solo in una presa installata correttamente e con la giusta tensione. Non utilizzare alcuna prolunga. Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA).
  - 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. Das Gerät nie selber öffnen (Reparaturen nur durch Fachleute). Wenn das Gerätekabel beschädigt ist, muss es sofort durch eine autorisierte Fachkraft ersetzt werden.
  - Ne jamais utiliser d'appareils endommagés (y compris cordons électriques). Ne jamais ouvrir l'appareil (réparations uniquement par des professionnels). Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un professionnel.
  - Non utilizzare mai gli apparecchi danneggiati (compreso il cavo elettrico). Non aprire l'apparecchio da soli (le riparazioni devono essere effettuate solo da personale specializzato). Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito immediatamente da un professionista.
- 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 scollarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.
  - Netzstecker ziehen beim Entfernen/Anbringen von Teilen, vor Reinigung/Wartung, wenn das Gerät nicht normal funktioniert.
  - Retirer la fiche pendant le démontage/montage de pièces, avant le nettoyage/entretien, si l'appareil ne fonctionne pas normalement.
  - Staccare la spina dalla presa quando si smontano/montano dei pezzi, si esegue la pulizia/manutenzione dell'apparecchio, l'apparecchio non funziona correttamente.
- Nicht eingewiesene Personen, Kinder, Personen unter Alkohol-, Drogen- oder Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nie bedienen oder warten. Kinder nie mit dem Gerät spielen lassen (sie kennen die Gefahren nicht).
  - Les personnes qui, en raison de leur méconnaissance, comme les enfants, les personnes sous l'influence de l'alcool, de drogues ou de substances médicamenteuses ne doivent en aucun cas se servir de l'appareil ou assurer son entretien ou sa réparation. Ne jamais laisser les enfants jouer avec l'appareil (ils n'ont pas conscience du danger).
  - Le persone malate, i bambini o i soggetti sotto l'influsso di alcol, droghe o farmaci, non devono mai utilizzare né maneggiare l'apparecchio. Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio (non hanno il senso del pericolo).





- Gerät nie auf wasserempfindlichen, unebenen Flächen und/oder im Freien betreiben. Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
- Ne jamais poser l'appareil sur une surface non imperméable et non plane ni/ou utiliser l'appareil à l'air libre. Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Non azionare l'apparecchio se posizionato su superfici sensibili all'acqua/non piane o all'aperto. Non usare mai l'apparecchio incustodito.
- Gerät auf hitzebeständige Oberfläche stellen. Um die Luftzirkulation zu gewährleisten, muss das Gerät allseitig min. 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.
- Das Gerät darf nie in einen Schrank eingebaut werden. Das Gerät ist nur zum Einbau geeignet, wenn in der Bedienungsanleitung ausdrücklich darauf hingewiesen wird.
- Ne jamais encastrer l'appareil dans une armoire. L'appareil peut être encastré, uniquement lorsque le mode d'emploi le spécifie expressément.
- Non incassare il forno a microonde nella combinazione di cucina. L'apparecchio può essere installato solo se specificato espressamente nel manuale di istruzioni.



- Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.
- Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.
- Non inserire mai oggetti e/o dita nelle aperture dell'apparecchio.
- Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.
- Jeter une couverture isolante sur les appareils enflammés pour éteindre le feu.
- Spegner gli apparecchi in fiamme solo con una coperta d'amianto.
- Nur Mikrowellenfähiges Geschirr, wärmeunempfindliches Glas/Keramik verwenden. Nur Original-Zubehörteile verwenden.
- N'utiliser que de la vaisselle adaptée au micro-ondes, en verre/céramique résistant à la chaleur. Utiliser exclusivement les accessoires d'origine.
- Utilizzare soltanto stoviglie a prova di microonde, in vetro o ceramica resistente al calore. Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Gerät niemals abdecken und keine Gegenstände daraufstellen. Überhitzungsgefahr.
- Ne jamais couvrir l'appareil et ne rien poser dessus. Risque de surchauffe.
- Mai coprire l'apparecchio né appoggiarvi sopra degli oggetti. Pericolo di surriscaldamento.
- Keine Lebewesen, Pflanzen, rohe Eier oder Metallteile in die Mikrowelle legen.
- Ne jamais placer d'êtres vivants, de plantes, d'oeufs crus ou de pièces en métal dans le four à micro-ondes.
- Non introdurre nel microonde animali, piante, uova crude o parti metalliche.

## Sicherheitshinweise

### Indications pour la sécurité

### Avvertenze di sicurezza

- 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 ou 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.
- Das Gerät sollte regelmässig gereinigt und von Lebensmittelresten befreit werden. 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.
- Das mit Lebensmittel in Kontakt kommende Zubehör wie z.B. der Drehteller ist nach jedem Gebrauch mit heissem Wasser und Spülmittel zu reinigen.
- Les accessoires, qui rentrent en contact avec des aliments, comme par ex. le plateau tournant en verre, doivent être nettoyés à l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation.
- Gli accessori, che sono a contatto con gli alimenti, ad es. vassoio di vetro devono essere puliti con acqua calda e detersivo dopo ogni uso.
- Türdichtung, Gehäuse und Garraum nur feucht und nicht scheuernd abwischen/reinigen.
- Le joint de la porte, l'extérieur et la cavité du four doivent être nettoyés avec un chiffon humide, sans utiliser un produit abrasif.
- La guarnizione della porta, l'aria e la cavità del forno devono essere puliti con un panno umido senza l'utilizzo di prodotti abrasivi.
- Geräte vor dem Entsorgen unbrauchbar machen, Netzkabel abschneiden und zur offiziellen Entsorgungsstelle bringen.
- Rendre inutilisable les appareils avant de les mettre en décharge, couper les cordons électriques et apporter les appareils en déchèterie.
- Rendere inutilizzabile l'apparecchio prima di smaltirlo, tagliare il cavo e portarlo presso la discarica ufficiale.



## Garantie Garantie Garanzia

Auf KOENIG Elektro-Haushaltgeräte gewähren wir eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Bei unsachgemässer Behandlung oder wenn von Drittpersonen Eingriffe vorgenommen werden, erlischt die Garantie. Bitte bewahren Sie Ihre Kaufquittung sorgfältig auf, sie gilt als Garantienachweis.

KOENIG garantit ses appareils électroménagers pendant 2 ans à compter de la date d'achat. Tout recours au titre de la garantie sera exclu en cas d'utilisation non conforme de l'appareil et en cas de réparation effectuée par des personnes non autorisées. Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.

Su suoi elettrodomestici KOENIG concede una garanzia per i 2 anni successivi alla data d'acquisto. La garanzia decade in caso di uso improprio dell'apparecchio o se vengono effettuate riparazioni da terzi non autorizzati. Conservare lo scontrino d'acquisto valevole come prova di garanzia.



## Adressen Adresses Indirizzi

DKB Household Switzerland AG  
Eggbühlstrasse 28  
Postfach  
CH-8052 Zürich  
Tel. +41 (0)44 306 11 11  
Fax. +41 (0)44 306 11 12  
[www.koenigworld.com](http://www.koenigworld.com)

DKB Household Switzerland AG  
Service Center  
Grindelstrasse 5  
CH-8303 Bassersdorf  
Tel. +41 (0)43 266 16 00  
Fax. +41 (0)43 266 16 10

DKB Household Austria GmbH  
Dückerstrasse 15/Top 2  
A-1220 Wien  
Tel. +43 (0) 1 203 56 00  
Fax. +43 (0)1 203 56 00-19  
[www.koenigworld.com](http://www.koenigworld.com)

  
*Welcome home*

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