



Profi-Kontaktgrill
& Barbecue

Gril de contact professionnel
& Barbecue

Grill a contatto professionale
& Barbecue

Geräteübersicht	4
Présentation de l'appareil	
Panoramica apparecchio	
Verwendungsmöglichkeiten	5
Possibilités d'utilisation	
Possibilità d'impiego	
Vor Erstgebrauch	5
Avant la première utilisation	
Prima del uso della prima volta	
Täglicher Gebrauch.....	6
Utilisation quotidienne	
Uso giornaliero	
Spalthöhe anpassen	8
Ajuster la hauteur d'ouverture	
Adeguare l'altezza dello spazio fra le piastre	

Grillplatten wechseln.....	9
Changer les plaques de gril	
Sostituire le piastre per grigliare	
Rezeptvorschläge	10
Suggestions de recettes	
Proposte per ricette	
Reinigung.....	13
Nettoyage	
Pulire	
Sicherheitshinweise/Garantie.....	14
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.

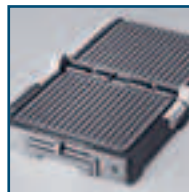
Acquistando questo apparecchio, avete fatto una buona scelta. Con la giusta cura, risulterà assai utile negli anni. Prima della messa in funzione, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso e soprattutto le indicazioni di sicurezza che seguono. Le persone che non hanno dimestichezza con le 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:

www.koenigworld.com



Kontaktgrill für saftiges Fleisch
Gril de contact pour une viande juteuse
Grill a contatto per carni succulente



Barbecue in geöffnetem Zustand zum grillen
Barbecue en position ouverte pour préparer des grillades
Barbecue in posizione aperta per cuocere alla griglia



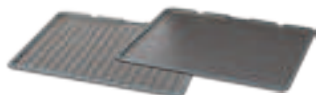
Einstellbare obere Platte: 5 Höheneinstellungen und geschlossene Position
Plaque supérieure réglable: 5 hauteurs et position fermée
Piastra superiore regolabile: 5 regolazioni in altezza e posizione chiusa

www.kochenamtisch.ch

www.cuisineratable.ch

Deckel (sechsstufig verstellbar)
Couvercle (six paliers réglables)
Coperchio (regolabile a sei livelli)

Grillplatten mit Antihaftbeschichtung
Plaques de gril avec revêtement anti-adhésif
Piastra per grigliare con rivestimento antiaderente



Entriegelung untere Grillplatte
Déverrouillage de la plaque de gril inférieure
Sblocco della piastra inferiore per grigliare

Fettauffangschale
Bac de récupération des graisses
Vaschetta raccogli-grasso

Temperaturregler
Thermostat
Termostato

Handgriff
Poignée
Impugnatura

Höhenregler
Dispositif de réglage de la hauteur
Regolatore di altezza

Entriegelung obere Grillplatte
Déverrouillage de la plaque de gril supérieure
Sblocco della piastra per grigliare superiore

Ein-/Ausschalter
Interrupteur marche/arrêt
Interruttore ON/OFF



Kontrolllampen
Témoins de contrôle
Spie di controllo

Gerät ein
Appareil en marche
Apparecchio acceso

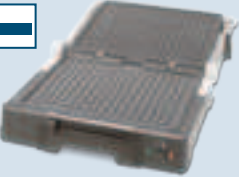
Temperatur erreicht
Température atteinte
Temperatura raggiunta

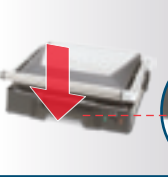
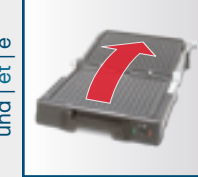
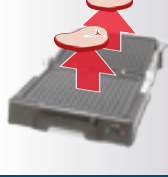


Verwendungsmöglichkeiten

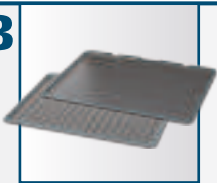
Possibilités d'utilisation

Possibilità d'impiego

  als Kontaktgrill: Gril de contact: come grill a contatto:	 für Steaks, Hamburger, Fleischstücke, Panini etc. pour steaks, hamburger, morceaux de viande, panini, etc. per bistecche, hamburger, pezzi di carne, panini ecc.	 für Garnelen, Omelette, Speck etc. pour crevettes, omelettes, lard, etc. per gamberetti, omelette, speck ecc.
  als Kontaktgrill mit Spalt: Gril de contact avec ouverture: come grill a contatto con distanza fra le piastre:	für dicke Fleischstücke etc. pour morceaux de viande épaisses, etc. per grande pezzi di carne ecc.	für Grillgut, das nicht zerdrückt werden soll etc. pour aliments à ne pas écraser, etc. per pietanze alla brace, che non devono essere schiacciate ecc.
  als Tischgrill/BBQ: Gril de table/BBQ: come grill da tavolo/BBQ (barbecue):	für Fleischstücke, Fisch, Gemüse-scheiben etc. pour morceaux de viande, poissons, tranches de légumes, etc. per carne in pezzi, pesce, verdure a fette ecc.	für Speck, Würste etc. pour lard, saucisses, etc. per speck, wurstel ecc.

I	Vorbereiten Préparer Preparazione	1 	2 		und et e 
	Vor Erstgebrauch: Grill aufheizen, abkühlen lassen, reinigen (siehe Seite 13) Avant la première utilisation: Chauffer, laisser refroidir et nettoyer le gril (voir page 13) Prima del uso della prima volta: riscaldare il grill, lasciare raffreddare, pulire (vedere pagina 13)	Gerät stabil hinstellen, Fettauffangschale ganz nach hinten schieben Placer l'appareil en position stable et enfoncer complètement le bac de récupération des graisses Collocare l'apparecchio in una posizione stabile, non spingere la vaschetta raccogli-grasso completamente dentro	Höhenregler auf BBQ halten, Deckel nach hinten klappen Maintenir le dispositif de réglage de la hauteur sur BBQ et rabattre le couvercle vers l'arrière Tenere il regolatore di altezza su BBQ, quindi ribaltare il coperchio		
II	Gebrauchen Utiliser Utilizzo	5 	6 		Sobald: Dès que: Non appena: 
	Nie auf der Grillplatte schneiden/kratzen Ne jamais couper/gratter sur la plaque de gril Non grattare/tagliare la piastra per grigliare	Gerät einschalten Mettre en marche l'appareil Accendere l'apparecchio	Temperatur wählen, Gerät aufheizen lassen Sélectionner la température et laisser chauffer l'appareil Selezionare la temperatura, lasciare scaldare l'apparecchio		
III	Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso	8 	9 	10 	
		Grillgut entnehmen Retirer les aliments Togliere le pietanze da grigliare	Gerät ausschalten Arrêter l'appareil Spegnere l'apparecchio		Gerät ausstecken Débrancher l'appareil Scollegare l'apparecchio

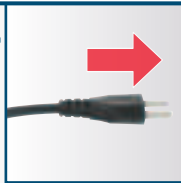
3



Bei Bedarf Grillplatten wechseln*
Changer les plaques de gril si nécessaire*
Se necessario, sostituire le piastre per grigliare*



4



Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina

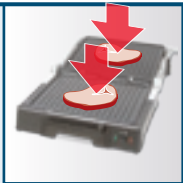


INFO:

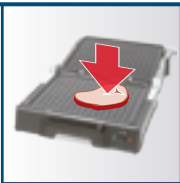
- Eine Unterlage verhindert Fettspritzer auf dem Tisch
Un dessous-de-plat protège la table des éclaboussures de graisse
Un supporto impedisce che il grasso schizzi sul tavolo
- Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben
Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA)
Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA)
- Grillplatten nur mit Speiseöl einölen, z.B. Olivenöl
Badigeonner les plaques du gril uniquement avec de l'huile alimentaire (par ex. de l'huile d'olive)
Ungere le piastre per grigliare solo con olio per uso alimentare, ad esempio, olio d'oliva

* Siehe Seite 5/9 | Voir page 5/9 | Vedi pagina 5/9

7



oder | ou | o



Grillgut auflegen,
grillen
Poser les aliments et
faire griller
Disporre le pietanze,
grigliare

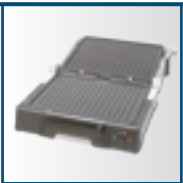
Grillgut auflegen, Deckel schliessen, grillen
Poser les aliments, fermer le couvercle et
faire griller
Disporre le pietanze, chiudere il coperchio,
grigliare

INFO:

- Gefrorenes Grillgut zuerst ganz auftauen
Décongeler d'abord complètement les aliments congelés
Prima, far scongelare completamente le pietanze surgelate
- Grillgut regelmässig wenden: verhindert das Anbrennen
Retourner régulièrement les aliments afin d'éviter de les brûler
Girare regolarmente le pietanze: impedisce che si attacchino
- Nur zum Grillen geeignete Aluminiumfolie verwenden
Utiliser une feuille d'aluminium adaptée au gril
Utilizzare per il grill solo pellicola di alluminio idonea

** Spalthöhe anpassen: Siehe Seite 8
Ajuster la hauteur d'ouverture: Voir page 8
Adeguare l'altezza dello spazio fra le piastre: Vedi pagina 8

11



Gerät abkühlen lassen, reinigen
Laisser refroidir et nettoyer l'appareil
Lasciare raffreddare l'apparecchio, pulire

INFO:

- Wird das Gerät zu heiss, schaltet es automatisch aus.
Schalter auf «0», 15–20 Min. abkühlen lassen.
Lorsque l'appareil est trop chaud, il s'éteint automatiquement.
Interruttore sur «0», laisser refroidir 15–20 minutes.
Se l'apparecchio diventa troppo caldo, si spegne automaticamente.
Lasciare raffreddare per 15–20 min., mettendo l'interruttore su «0».
- Gerät reinigen: Siehe Seite 13
Nettoyer l'appareil Voir page 13
Pulire l'apparecchio: Vedi pagina 13
- Fettauffangschale nach jedem Gebrauch leeren, reinigen
Vider/nettoyer le bac de récupération des graisses après chaque utilisation
Dopo l'uso, svuotare la vaschetta raccogli-grasso, pulire



Spalthöhe anpassen Ajuster la hauteur d'ouverture Adeguaire l'altezza dello spazio fra le piastre

1



Deckel aufrichten
Redresser le couvercle
Sollevare il coperchio

2



ca. 5.5 cm
ca. 1 cm

Höhenregler auf gewünschte Spalthöhe schieben
Déplacer le dispositif de réglage de la hauteur sur le niveau d'ouverture souhaitée
Spingere il regolatore di altezza sull'altezza dello spazio fra le piastre desiderata

INFO:

- Distanz zwischen den beiden Grillplatten (5 Stufen)
Distance entre les deux plaques de gril (5 paliers)
Distanza fra le due piastre (5 livelli)
- Schwebende Grillplatte passt sich an das Grillgut an
La plaque de gril pivotante s'adapte aux aliments
Piastra per grigliare inclinata per una cottura migliore del cibo sulla brace

3



Deckel nach unten schwenken
Rabattre le couvercle vers le bas
Girare il coperchio verso il basso

4



Deckel absenken
Abaissier le couvercle
Abbassare il coperchio

Grillplatten wechseln Changer les plaques de grill Sostituire le piastra per grigliare

INFO:

- Nur Original-Zubehörteile verwenden
Utiliser exclusivement les accessoires d'origine
Utilizzare esclusivamente accessori originali
- Alle Grillplatten sind sowohl oben wie unten einsetzbar
Toutes les plaques de grill sont utilisables aussi bien en position supérieure qu'en position inférieure
Tutte le piastra per grigliare possono essere sostituite sia in alto, sia in basso

1



Gerät öffnen
Ouvrir l'appareil
Aprire l'apparecchio

2



Deckel nach unten schwenken
Rabattre le couvercle vers le bas
Girare il coperchio verso il basso

3



Obere Grillplatte entriegeln
Déverrouiller la plaque de grill supérieure
Sbloccare la piastra per grigliare superiore

4



Obere Grillplatte entnehmen
Retirer la plaque de grill supérieure
Togliere la piastra per grigliare superiore

5



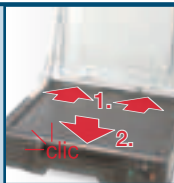
Untere Grillplatte entriegeln
Déverrouiller la plaque de grill inférieure
Sbloccare la piastra per grigliare inferiore

6



Untere Grillplatte entnehmen
Retirer la plaque de grill inférieure
Togliere la piastra per grigliare inferiore

7



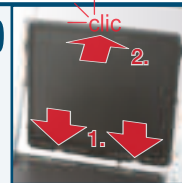
Untere Grillplatte einsetzen
Introduire la plaque de grill inférieure
Inserire la piastra per grigliare inferiore

8



Deckel nach oben schwenken
Rabattre le couvercle vers le haut
Girare il coperchio verso l'alto

9



Obere Grillplatte einsetzen
Introduire la plaque de grill supérieure
Inserire la piastra per grigliare superiore

Rezeptvorschläge

Suggestions de recettes

Proposte per ricette

APERITIVTOMATEN
TOMATES APÉRITIFS
POMODORINI PER APERITIVO



Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

12 Cherrytomaten
Tomates cerises
Pomodori ciliegini

6 Tranchen Rohessspeck
Tranches de lard cru
Fette di speck affumicato

1 Zucchini
Courgette
Zucchine

12 Basilikumblätter
Feuilles de basilic
Foglie di basilico

12 Zahnstocher
Cure-dents
Stuzzicadenti

Olivenöl
Huiles d'olive
Olio d'oliva

Gemüsegewürz
Épices pour légumes
Spezie per verdura

- 1** Zucchini mit einem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden.
Couper la courgette en fines tranches dans la longueur à l'aide d'un éplucheur.
Tagliare le zucchine con un pelapatate a fettine sottili nel senso della lunghezza
- 2** Die Zucchini-scheiben und Specktranchen mit je einem Basilikumblatt und einer Tomate belegen.
Déposer 1 feuille de basilic et 1 tomate sur chaque tranche de lard et de courgette.
Guarnire le fette di zucchine e di speck con una foglia di basilico ciascuna e un pomodorino.
- 3** Einrollen und mit einem Zahnstocher fixieren.
Rouler et fixer avec le cure-dent.
Arrotolare e fissare con uno stuzzicadenti.
- 4** Mit Olivenöl und Gemüsegewürz bestreichen. Während 7–9 Min. grillen.
Assaisonner d'épices et d'huile. Griller pendant 7 à 9 min.
Ungere con olio d'oliva e aggiungere un po' di spezie per verdura. Grigliare per 7–9 minuti.

Rezeptvorschläge

Suggestions de recettes

Proposte per ricette

GRATINIERTE AUBERGINEN
AUBERGINES GRATINÉES
MELANZANE GRATINATE



Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- | | |
|--|---|
| 2 Auberginen
Aubergines
Melanzane | 10g Gemüsegewürz
Épices pour légumes
Spezie per verdura |
| 1.5dl Olivenöl
Huile d'olive
Olio d'oliva | 12 Cherrytomaten, halbiert
Tomates cerises, coupées en 2
Pomodori ciliegini, tagliati a metà |

Marinade | Marinade | Marinata

- | | |
|--|---|
| 20g Kürbiskernöl
Huile de pépins de courge
Olio di semi di zucca | 5g Gemüsegewürze
Épices pour légumes
Spezie per verdura |
| 2 Spritzer Limettensaft
Gouttes de jus de lime
Spruzzare il succo di limone | 10g Sonnenblumenkerne
Graines de tournesol
Semi di girasole |
| 1 TL Akazienblütenhonig
C. à c. de miel d'acacia
cucchiaino di miele d'acacia | 25g Zwiebeln, klein gewürfelt
Oignons, coupés en petits dés
Cipolle, tagliate a dadini |

- 1** Alle Zutaten für die Marinade mischen.
Mélanger tous les ingrédients pour la marinade.
Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata.
- 2** Auberginen längs in 10–12 mm dicke Tranchen schneiden.
Couper les aubergines dans la longueur en tranches de 10–12 mm d'épaisseur.
Tagliare le melanzane nel senso della lunghezza a fette spesse 10 – 12 mm.
- 3** Auberginen mit der Marinade bestreichen, 15 Min. einziehen lassen. Beidseitig 5 Min. grillen. Tomaten 1 Min. aufwärmen.
Les enduire de marinade. Laisser reposer 15 min. et les griller de chaque côté pendant 5 minutes. Chauffer les tomates pendant 1 minute.
Spalmare le melanzane con la marinata e lasciare riposare per 15 minuti. Grigliare per 5 minuti da ambo le parti. Scaldare i pomodori per 1 minuto.
- 4** Auberginen mit Rucola und den Tomaten servieren.
Servir avec la rucola et les tomates.
Servire le melanzane con rucola e pomodori.

Rezeptvorschläge

Suggestions de recettes

Proposte per ricette

SWISS BEEF-TOWER
SWISS BEEF-TOWER
SWISS BEEF-TOWER



Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- | | |
|--|---|
| 16 Rindsfiletmedaillons à 40g
Médallions de boeuf à 40g
Medaglioni di filetto di manzo da 40g | 4 Gelbe Peperoni
Poivrons jaunes
Peperoni gialli |
| 15g Fleischgewürze
Épices pour viande
Spezie per carne | 4 Cherrytomaten, halbiert
Tomates cerises, coupés en 2
Pomodori ciliegini, tagliati a metà |
| 50g Sonnenblumenöl
Huile de tournesol
Olio di semi di girasole | 80g Alfalfa- oder andere Sprossen
Alfalfa ou autres pousses
Germogli di alfalfa o altri germogli |
| 4 Rote Peperoni
Poivrons rouges
Peperoni rossi | |

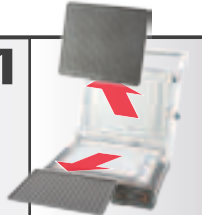
- 1** Medaillons mit Fleischgewürz und Sonnenblumenöl bestreichen. Beidseitig 1–2 Min. grillen.
Enduire les médaillons avec les épices et l'huile. Les saisir de chaque côté pendant 1 à 2 min.
Ungere i medaglioni con olio di semi di girasoli e aggiungere un po' di spezie per carne. Grigliare per 1-2 minuti da ambo i lati.
- 2** Peperoni vierteln. Kerne und weisse Rippen entfernen. 8–10 Min. grillen.
Couper les poivrons en 4. Enlever les graines et la peau blanche. Griller 8 à 10 min.
Tagliare i peperoni in quattro. Togliere la parte centrale e le nervature bianche. Grigliare per 8–10 minuti.
- 3** Tomaten kurz auf dem Grill erwärmen.
Réchauffer rapidement les tomates sur le gril.
Scaldare appena i pomodori.
- 4** Sprossen auf die Teller verteilen. Rindsmedaillons mit den Peperoni zu einem Turm schichten. Mit Sprossen und Tomaten dekorieren.
Répartir les pousses sur les assiettes, former une tour avec les médaillons et les poivrons. Décorer avec les pousses et les tomates.
Distribuire i germogli sul piatto. Disporre i medaglioni di manzo e i peperoni a strati, formando una torre. Decorare con germogli e pomodori.

Reinigung Nettoyage Pulitura

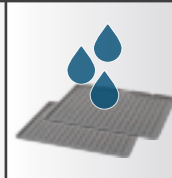


Zuerst Netzstecker ziehen
Retirer d'abord la prise
Staccare prima la spina

1



2



3



INFO:

- Alle Teile sind nicht spülmaschinenfest
Toutes les pièces ne sont pas résistantes au lave-vaisselle
Tutte le parti non possono essere lavate in lavastoviglie
- Basis nie unter laufendes Wasser halten / im Wasser spülen
Ne jamais tenir la base sous l'eau courante et ne jamais la rincer à l'eau
Non tenere la base sotto l'acqua corrente / non sciacquare in acqua
- Grillplatten nie für längere Zeit im Wasser lassen, nicht mit Säuren (z. B. Essig) reinigen
Ne pas laisser tremper trop longtemps dans l'eau la plaque de gril, et nettoyer à l'acide (par ex. vinaigre)
Mai lasciare in acqua per lungo tempo la piastra per grigliare, non pulire con acidi (ad esempio, aceto)

Grillplatten entriegeln, entnehmen
Déverrouiller et retirer les
plaques de gril
Sbloccare/togliere le piastre
per grigliare

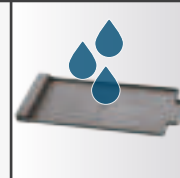
Grillplatten mit heissem
Spülwasser waschen
Laver les plaques de gril à
l'eau de vaisselle chaude
Lavare le piastra per grigliare
con acqua di lavaggio calda

Basis feucht, nicht
scheuernd abwischen
Essuyer la base avec
un chiffon humide et
non abrasif
Se la base è umida,
non strofinare

4



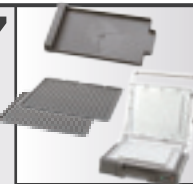
5



Fettauffangschale
herausziehen
Retirer le bac de récupé-
ration des graisses
Estrarre la vaschetta
raccolti-grasso

Fettauffangschale leeren, mit heissem
Spülwasser waschen
Vider le bac de récupération des graisses
et le laver à l'eau de vaisselle chaude
Svuotare la vaschetta raccogli-grasso,
lavare con acqua di lavaggio calda

7



Geräte Teile gut trocknen
Séchez bien les pièces de
l'appareil
Asciugare bene le parti
dell'apparecchio

8



Gerät zusammensetzen
Assembler l'appareil
Assemblare l'apparecchio

9



Gerät schliessen, verriegeln
Fermer et verrouiller l'appareil
Chiudere l'apparecchio, bloccarlo

10



Gerät verstauen
Ranger l'appareil
Riporre l'apparecchio

Sicherheitshinweise

Indications pour la sécurité

Avvertenze di sicurezza



- Gerät nie in Wasser / andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans d'autres liquides. Danger de court-circuit!
- Non mettere mai l'apparecchio sotto l'acqua corrente, né immergerlo in acqua. Pericolo di corto circuito!
- 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.
- 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. 30 mA) betreiben.
- Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA).
- Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30mA).
- Beschädigte Geräte (inkl. Netzkabel) nie in Betrieb nehmen.
- Ne jamais utiliser d'appareils endommagés (y compris cordons électriques).
- Non utilizzare mai gli apparecchi danneggiati (compreso il cavo elettrico).
- Das Gerät nie selber öffnen (Reparaturen nur durch Fachleute).
- Ne jamais ouvrir l'appareil (réparations uniquement par des professionnels).
- Non aprire mai da soli l'apparecchio (le riparazioni devono essere effettuate solo da personale specializzato).
- Reparatur defekter Netzkabel nur durch Fachleute.
- Réparation de câbles de réseau défectueux uniquement par des spécialistes.
- Riparazione di cavi di alimentazione difettosi solo da parte di tecnici.
- 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.
- Nie unter Spannung stehende Teile berühren.
- Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.
- Non toccare i componenti sotto tensione.



- Dieses Gerät sollte nicht von Personen (einschl. Kindern) mit beschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) à capacité physique, sensorielle ou mentale réduite ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si une personne responsable de leur sécurité leur a fourni au préalable des directions ou instructions concernant l'usage de l'appareil. Surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini inclusi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza d'esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto una supervisione o un'istruzione iniziale sull'uso dell'apparecchio, da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per garantire che non giochino con l'apparecchio.
- Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Nur an den Bedientasten anfassen.
- L'appareil en fonctionnement est brûlant – Toucher uniquement les touches de commande.
- Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – Toccare solo i tasti funzione.
- 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 o dita nelle aperture dell'apparecchio.
- Gerät nie auf unebenen Flächen und/oder im Freien betreiben.
- Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces inégales et/ou en plein air.
- Non usare mai l'apparecchio su superfici irregolari e/o all'aperto.
- Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.
- 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.
- Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.
- Jeter une couverture isolante sur les appareils en flammes pour éteindre le feu.
- Spegnere gli apparecchi in fiamme solo con la coperta d'amianto.

Garantie Garantie Garanzia

- Nur Original-Zubehörteile verwenden.
- Utiliser exclusivement les accessoires d'origine.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Eine schützende Unterlage unter dem Gerät verhindert Fettspritzer auf dem Tisch.
- Protéger la table des éclaboussures de graisse en mettant une nappe sous l'appareil.
- Una base protettiva sotto l'apparecchio impedisce che sul tavolo arrivino schizzi di grasso.

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.**

Sui 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.**



- 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.

Adressen Addresses Indirizzi

CH: 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

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

AT: 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

Service Center SZOT
Haushaltsgeräte-Service
Erlaaer Strasse 171
A-1230 Wien
Tel. +43 (0)1 699 90 56
Fax +43 (0)1 699 90 57



Refined/protected by «ergonomic communication®» – Ergocomprendere GmbH
Unauthorized use/copying is liable to punishment.


Welcome home