

KÖENIG



Backgrill mit Drehspieß

Zum Backen, Braten und Grillen

Gril-four avec tournebroche

Pour cuire, rôtir et griller

Forno grill con girarrosto

Per cuocere, arrostitire e grigliare

Sicherheitshinweise.....	4
Consignes de sécurité	
Avvertenze di sicurezza	
Vor dem Erstgebrauch.....	9
Avant la première utilisation	
Prima del primo impiego	
Geräteübersicht.....	10
Présentation de l'appareil	
Panoramica apparecchio	
Gebrauchen.....	12
Utiliser	
Utilizzo	
Zubereitungshinweise.....	14
Conseils de préparation	
Consigli per la preparazione	

Drehspieß einsetzen.....	15
Introduire le tournebroche	
Inserire spiedo girarrosto	
Allgemeine Hinweise.....	18
Remarques générales	
Indicazioni generali	
Reinigung.....	19
Nettoyage	
Pulitura	
Rezepte.....	20
Recettes	
Ricette	
Was tun wenn.....	22
Que faire lorsque ...	
Cosa fare se ...	

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.



Einfache Bedienung mit Drehreglern
Boutons de commande faciles à régler
Uso semplice con i regolatori rotativi



Die Glastüre lässt sich zur einfachen Reinigung herausnehmen
La porte vitrée peut être retirée pour un nettoyage facile
La porta in vetro può essere rimossa per una facile pulizia



Zubehör (inbegriffen): Drehspieß, Backblech, Grillrost
Accessoires (inclus): tournebroche, plaque, grille
Accessori (inclusi): girarrosto, teglia, griglia



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



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



Hilfreiche Information
Information utile
Informazione utile



Zuvor beachten
A observer préalablement
Osservare precedentemente



Vorheizen
Préchauffer
Preriscaldare



Entsorgung
Élimination
Smaltimento



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

Weitere Informationen zu unseren Produkten und dem Sortiment finden Sie unter:
Pour de plus amples informations sur nos produits ou notre assortiment, veuillez consulter:
Per ulteriori informazioni sui nostri prodotti o la nostra serie, volete consultare:

www.koenigworld.com

Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza



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'utilizzo di 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/câble 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 nè vicino a fiamme aperte. Proteggere l'apparecchio da fonti di calore, per esempio corpi caldi o esposizione ai raggi solari.

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.

Es darf keine Flüssigkeit in das Innere des Gerätes gelangen. Veillez à ce qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil.

All'interno dell'apparecchio non deve penetrare alcun liquido.



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

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

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

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.

Gerät muss allseitig mind. 10cm (oben 30cm) Abstand zu Wänden haben, damit die Luft zirkulieren kann. Nie über Tischkanten/-ecken hinaus stellen.

Afin que l'air puisse librement circuler, l'appareil doit être placé à au moins 10cm (30cm 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 10cm (30cm in alto) dalle pareti. Mai fare sporgere dai lati o gli angoli di tavoli.

Sicherheitshinweise
Indications pour la sécurité
Avvertenze di sicurezza



Gerät nie in der Nähe von leicht entflammaren Materialien oder unter Oberschränken aufstellen.

Ne placez jamais l'appareil près de matériaux facilement inflammables ou sous les éléments de cuisine supérieurs. Perciò non posizionare mai il tostapane vicino a materiali facilmente infiammabili o sotto a elementi pensili.

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.

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!

Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! L'appareil en fonctionnement est brûlant – risque de brûlure! Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – pericolo di ustioni!

Bei übermässiger Rauchentwicklung sofort Netzstecker ziehen und Gerät abkühlen lassen.

Débrancher immédiatement la fiche secteur et laisser refroidir l'appareil en cas de dégagement de fumée excessif. Staccare la spina immediatamente in caso in cui si sviluppi del forte fumo e fare raffreddare l'apparecchio.



Keine brennbaren oder schmelzbaren Behälter, Lebewesen, Pflanzen in den Ofen stellen.

Ne jamais placer de récipients inflammables ou fusibles, d'êtres vivants ni de végétaux dans le four.

Non inserire mai nel forno contenitori, alimenti o verdure che possono infiammarsi o sciogliersi.

Während dem Betrieb tritt heisser Dampf aus den Luftauslassöffnungen. Hände und Gesicht von Öffnungen fernhalten – Verbrühungsgefahr!

Une vapeur brûlante s'échappe des orifices de sortie d'air pendant l'utilisation. Tenir les mains et le visage éloignés des orifices – risque de brûlure!

Durante il funzionamento fuoriuscita di vapore caldo dall'uscita aria. Tenere lontani mani e viso dalle aperture – pericolo di ustione!

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/anschiessen.

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.

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

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!



Zum Entnehmen des Rostes/Blech/Drehspießes, immer den dazugehörigen Haltegriff oder einen Lappen verwenden.

Pour sortir la grille/plaque/broche/ toujours utiliser la poignée spéciale correspondante ou une poignée à marmite. Per rimuovere griglia / teglia / spiedo girarrosto utilizzare sempre la maniglia relativa o un panno.

Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen.

Laisser refroidir l'appareil avant de le ranger.

Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo.

Flammen im Brandfall mit einer Löschdecke ersticken. Nie mit Wasser löschen.

En cas d'incendie, jeter une couverture isolante sur les flammes. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes.

Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes.

In caso di fuoco, soffocare le fiamme con una coperta d'amianto. Non versare mai dell'acqua.

Gefüllte Geräte nicht versetzen.

Ne pas déplacer des appareils remplis.

Non spostare l'apparecchio pieno.



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.



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.

Sicherheitshinweise Indications pour la sécurité Avvertenze di sicurezza

 Netz Kabel 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).

 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 né alla pioggia né 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.

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.


 Sämtliches Verpackungsmaterial am und im Gerät entfernen. Retirer l'intégralité de l'emballage situé sur l'appareil et à l'intérieur de ce dernier. Disimballare completamente l'apparecchio e rimuovere il materiale d'imballaggio.

Herstellerrückstände werden verbrannt. Rauch-/Geruchsentwicklung möglich–lüften! Les résidus de fabrication sont brûlés. Odeurs/fumée est possible–ouvrez une fenêtre! Gli scarti si bruciano. Odori/fumo e possibile–aprire una finestra!

1



Gerät reinigen
Nettoyer l'appareil
Pulire l'apparecchio

 Siehe Reinigung Schritt 1–4 → S. 18
Voir étape de nettoyage 1–4 → p. 18
Vedere il passo 1–4 pulizia → p. 18

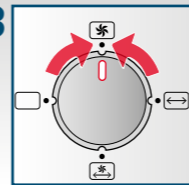
2




Rost, Backblech und Drehspieß einsetzen
Insérer la grille, la plaque à gâteau et le tournebroche
Inserire griglia, teglia e lo spiedo girarrosto

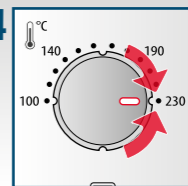
Glastüre schliessen, Gerät einstecken
Fermer la porte vitrée, brancher l'appareil
Chiudere la porta di vetro, inserire l'apparecchio

3



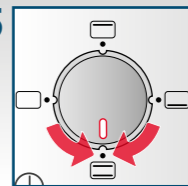
 Heissluft-Funktion wählen
Sélectionner la fonction de chaleur tournante
Selezionare la funzione di aria calda


4



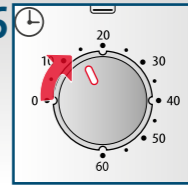
230°C 230°C einstellen
Régler à 230°C
Impostare 230°C

5




 Ober- und Unterhitze einstellen
Régler la chaleur supérieure et inférieure
Impostare il calore superiore e inferiore

6



15 min Geschlossenes Gerät aufheizen
Faire chauffer l'appareil fermé
Riscaldare l'apparecchio chiuso

 Gerät danach abkühlen lassen
Laisser ensuite refroidir l'appareil
Lasciare poi raffreddare l'apparecchio

Drehregler
Boutons de commande
Regolatori rotativi

Innenwände mit Beleuchtung
Parois intérieures avec éclairage
Pareti interne con illuminazione

Grillrost
Grille
Griglia

Backblech
Plaque
Teglia riscaldante

Sicherheitsglastür
Porte vitrée de sécurité
Sportello di sicurezza in vetro

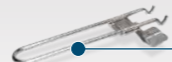


Kontrollleuchte
Témoin lumineux
Spia luminosa

Gerät heizt
L'appareil chauffe
L'apparecchio si scalda

Drehspieß
Tournebroche
Spiedo per grigliature

Halter für Drehspieß
Support pour tournebroche
Maniglia per lo spiedo



Haltegriff
Poignée
Maniglia

Zum Einsetzen / Entnehmen von Grillrost und Backblech
Pour insérer / retirer la grille et la plaque
Per inserire / togliere la griglia e la teglia riscaldante



Spannung
Tension
Tensione



Leistung
Puissance
Potenza



Kabellänge
Longueur du câble
Lunghezza del cavo

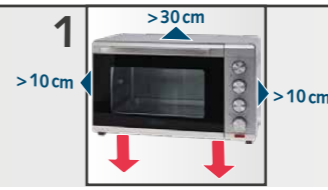


Temperatur
Température
Temperatura

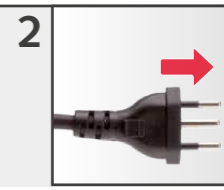
Vorbereiten Préparer Preparazione



Abstände einhalten! Nicht für den Einbau geeignet
Respecter les distances! Ne dois pas être encastré
Rispettare le distanze! Non idoneo per il montaggio a incasso



Gerät stabil hintellen
Poser l'appareil sur une surface stable
Poggiare l'apparecchio su un piano stabile



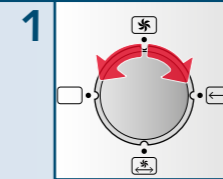
Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina

3 Gewünschte Speisen gemäss Rezept vorbereiten
Préparer les plats souhaités selon la recette
Preparare i piatti desiderati secondo ricetta

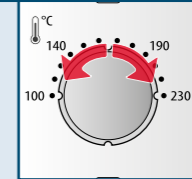
Zubereitung Préparation Preparazione



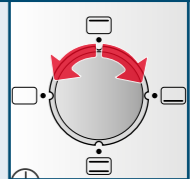
Vorsicht: Heiss! Topflappen oder Halter verwenden!
Attention: brûlant! Utiliser des maniques ou la poignée!
Attenzione: brucia! Utilizzare sempre presine o pinze prenditeglia!



Betriebsart,
Mode de fonctionnement,
Modo operativo,



Temperatur und
Température et
Temperatura e

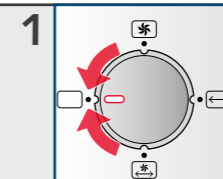


Heizart gemäss Rezept wählen
Mode de chauffe selon la recette
Tipo di riscaldamento in base alla ricetta

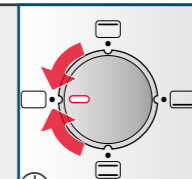
Nach der Zubereitung Après la préparation Dopo la preparazione



Nach Ablauf der Zubereitungszeit erlischt die Backraumbeleuchtung und eine Glocke ertönt
À la fin du temps de préparation, l'éclairage intérieur du four s'éteint
Alla fine del tempo di cottura si spegne la luce



Betriebsart und Heizart auf «» stellen
Régler le mode de fonctionnement et le mode de chauffage sur «»
Impostare la modo operativo e il tipo di riscaldamento su «»



Glastüre öffnen
Ouvrir la porte vitrée
Aprire la porta di vetro

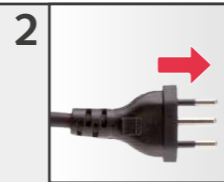


Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!

Vorbereiten Préparer Preparazione



1
Gerät stabil hintellen
Poser l'appareil sur
une surface stable
Poggiare l'apparecchio
su un piano stabile



2
Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina

3
Gewünschte Speisen
gemäss Rezept vorbereiten
Préparer les plats souhaités
selon la recette
Preparare i piatti desiderati
secondo ricetta

Weiter mit Zubereitungshinweisen ab Seite 14–17
Continuer avec les indications de préparation à partir de la page 14–17
Proseguire con le indicazioni per la preparazione a partire da pagina 14–17



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

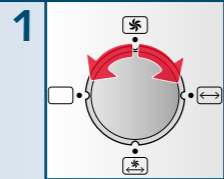


Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30 mA) betreiben
Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30 mA)
Usare l'apparecchio con un interruttore di circuito FI (max. 30 mA)

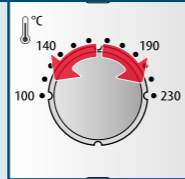


Abstände einhalten! Nicht für den Einbau geeignet
Respecter les distances! Ne dois pas être encastré
Rispettare le distanze! Non idoneo per il montaggio
a incasso

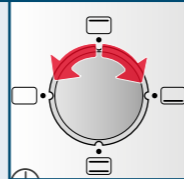
Zubereitung Préparation Preparazione



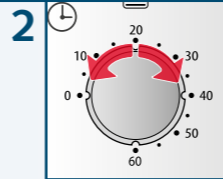
1
Betriebsart,
Mode de fonctionnement,
Modo operativo,



Temperatur und
Température et
Temperatura e



Heizart gemäss Rezept wählen
Mode de chauffe selon la recette
Tipo di riscaldamento in base alla ricetta



2
Zeitdauer einstellen und damit Gerät starten
Régler la durée et démarrer ainsi l'appareil
Impostare il periodo di tempo e avviare l'apparecchio



Vorsicht: Heiss! Topflappen oder Halter verwenden!
Attention: brûlant! Utiliser des maniques ou la poignée!
Attenzione: brucia! Utilizzare sempre presine o
pinze prenditeglia!



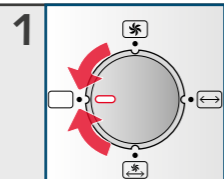
Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Nur am Handgriff anfassen
L'appareil en fonctionnement est brûlant – risque de brûlure! Tenir l'appareil
uniquement par la poignée
Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – pericolo
di ustioni! Afferrare l'apparecchio solo dall'impugnatura



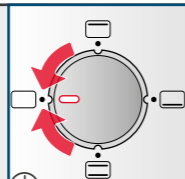
Manuell stoppen: Timer auf «0» stellen
Arrêter manuellement: Minuterie sur «0»
Arrestare manualmente: Timer su «0»

Temperatur und Zeit können jederzeit geändert werden
La température et la durée peuvent être modifiées à tout moment
La temperatura e la durata possono essere modificate in qualsiasi momento

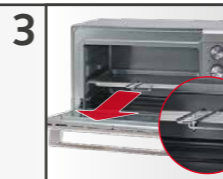
Nach der Zubereitung Après la préparation Dopo la preparazione



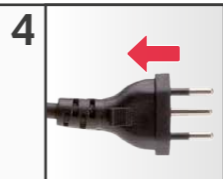
1
Betriebsart und Heizart auf «□» stellen
Régler le mode de fonctionnement et le mode de chauffage sur «□»
Impostare la modo operativo e il tipo di riscaldamento su «□»



2
Glastüre öffnen
Ouvrir la porte vitrée
Aprire la porta di vetro



3
Speisen entnehmen
Retirer les aliments
Prelevare i cibi



4
Gerät ausstecken
Débrancher l'appareil
Scolligare l'apparecchio



Nach Ablauf der Zubereitungszeit erlischt die Back-
raumbeleuchtung und eine Glocke ertönt
À la fin du temps de préparation, l'éclairage intérieur
du four s'éteint
Alla fine del tempo di cottura si spegne la luce



Vorsicht: Heiss!
Attention: brûlant!
Attenzione: brucia!



Haltegriff verwenden!
Utiliser la poignée!
Utilizzare la maniglia!



Zum Entnehmen des Rostes/Bleches/Drehspießes immer den dazugehörigen
Haltegriff oder einen Topflappen verwenden
Pour sortir la grille / plaque / broche toujours utiliser la poignée spéciale correspondante
ou une manique de cuisine.
Per rimuovere griglia / teglia / spiedo girarrosto utilizzare sempre la maniglia relativa o
una presina


Das Gerät ist heiss. Vor dem Wegräumen auskühlen lassen
L'appareil est chaud. Le laisser refroidir avant de le ranger
L'apparecchio è caldo. Prima di riporlo, lasciarlo raffreddare

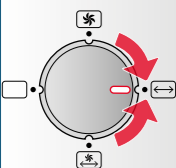
Gerät für Unbefugte unerreichbar verstauen
Ranger l'appareil hors de portée des personnes non autorisées
Collocare l'apparecchio in un punto che non sia raggiungibile

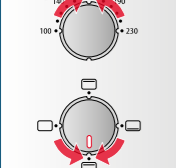
Zubereitung: **Grillieren am Spieß**
 Préparation: **Griller au tournebroche**
 Preparazione: **Grigliare allo spiedo**


i Bei zu schneller oder zu starker Bräunung Temperatur etwas zurückstellen oder die Türe bis zur Raststufe öffnen.
 En cas de rôtissage trop rapide ou trop fort, il est nécessaire de réduire la température ou d'ouvrir la porte jusqu'au dispositif à encliqueter.
 Nel caso di una rosolatura troppo rapida o troppo forte occorre far retrocedere il termostato o aprire lo sportello fino al scatto.

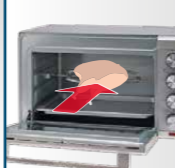
! Der Grill soll grundsätzlich 10 Minuten vorgeheizt werden. Dadurch schliessen sich beim Einlegen des Grillguts sofort die Poren und der Saft bleibt erhalten.
 En principe, le gril devrait être préchauffé pendant 10 minutes. Ainsi, les pores de la viande se fermeront immédiatement et elle gardera tout ses sucs.
 Solitamente il grill va preriscaldato per 10 minuti. Solo così i pori delle derrate da grigliare si chiudono subito evitandone la disseccazione.

1  Backblech in die unterste Etage einsetzen
 Glisser la plaque à gâteau dans la rainure inférieure
 Inserire la teglia sull'ultimo piano di cottura

2  Drehspieß-Funktion oder Drehspieß mit Umluft wählen (je nach Rezept)
 Sélectionnez la fonction tournebroche ou tournebroche à chaleur tournante (selon la recette)
 Selezionare la funzione girarrosto o girarrosto con aria calda (secondo ricetta)

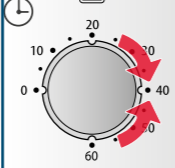
3  Temperatur gemäss Rezept wählen
 Choisir la température selon la recette
 Selezionare la temperatura secondo ricetta

 Ober- und Unterhitze einstellen
 Régler la chaleur supérieure et inférieure
 Impostare il calore superiore e inferiore

4  Drehspieß einsetzen, siehe Seite 15
 Introduire le tournebroche, voir page 15
 Inserire lo spiedo grill, vedere pagina 15

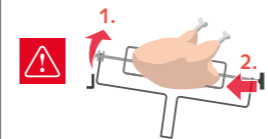
! Vorsicht heiss: Spießhalter verwenden!
 Attention brûlant: Utiliser le support pour tournebroche!
 Attenzione caldo: Utilizzare la maniglia dello spiedo!

5  Glastüre ganz schliessen
 Fermer la porte vitrée complètement
 Chiudere completamente la porta di vetro

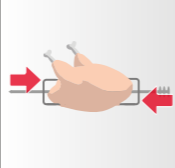
6  Zeit gemäss Rezept
 Durée selon recette
 Tempo secondo ricetta

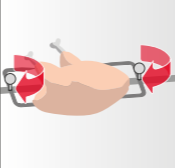
i Die Zubereitung beginnt automatisch
 La préparation commence automatiquement
 La preparazione si avvia automaticamente

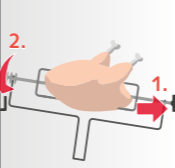
Drehspieß einsetzen
 Introduire le tournebroche
 Inserire il spiedo girarrosto



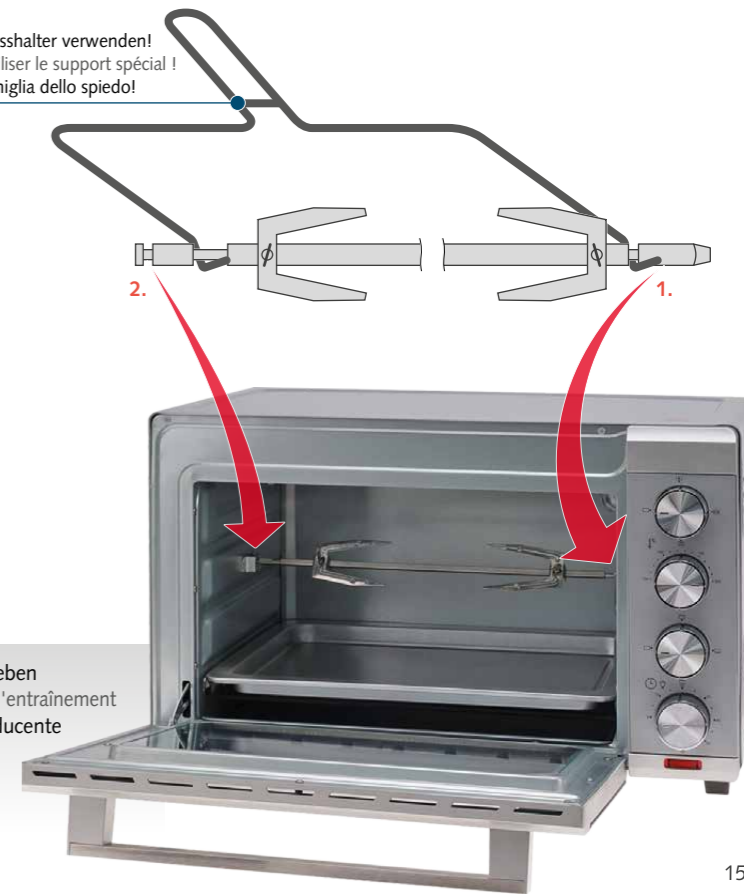
! Vorsicht heiss: Zum Entnehmen des Drehspießes den Spießhalter verwenden!
 Attention brûlant: Pour sortir le tournebroche, toujours utiliser le support spécial!
 Attenzione caldo: Per rimuovere lo spiedo utilizzare la maniglia dello spiedo!

1  Abgetrocknetes Grillgut mit Halteklammern beidseitig aufspießen
 Fixer la viande (éponger avec du papier absorbant si nécessaire) sur la broche avec les pinces de fixation des deux côtés
 Infilare il cibo asciutto da entrambi i lati con i morsetti

2  Beide Schrauben an Halteklammern anziehen
 Serrer les vis des pinces de fixation
 Stringere entrambe le viti dei morsetti

3  **3.1** Drehspieß rechts in Mitnehmeröffnung einschieben
 Insérer le tournebroche à droite dans l'ouverture d'entraînement
 Inserire lo spiedo a destra nell'apertura del conducente

3.2 Drehspieß links auflegen
 Poser le tournebroche à gauche
 Posizionare lo spiedo a sinistra



Zubereitung: **Grillieren**
 Préparation: **Grillades**
 Preparazione: **Grigliatura**



Das Wasser verhindert, dass sich abtropfendes Fett erhitzt und entzündet. Bei längerem Gebrauch Wasser nachfüllen. Nicht über Heizstäbe giessen!
 L'eau empêchera la graisse qui s'égoutte de s'échauffer et de s'enflammer. Lorsque la grillade dure assez longtemps, rajouter de l'eau. Ne jamais la verser sur le corps de chauffe!
 L'acqua impedisce, che il grasso sgocciolante non si riscaldi e non si infiamma. In caso di uso prolungato, riempire con acqua. Non versare sopra le resistenze!



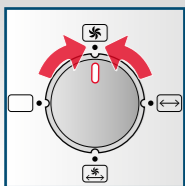
Der Grill soll grundsätzlich 10 Minuten vorgeheizt werden. Dadurch schliessen sich beim Einlegen des Grillguts sofort die Poren und der Saft bleibt erhalten. En principe, le gril devrait être préchauffé pendant 10 minutes. Ainsi, les pores de la viande se fermeront immédiatement et elle gardera tout ses sucs.
 Solitamente il grill va preriscaldato per 10 minuti. Solo così i pori delle derrate da grigliare si chiudono subito evitandone lo disseccazione.

1



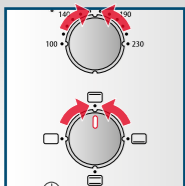
Backblech mit Wasser füllen, in die unterste Etage einsetzen
 Remplir la plaque à gâteau d'eau, la glisser dans la rainure inférieure
 Riempire la teglia con acqua, inserire la teglia sull'ultimo piano di cottura

2



Heissluft-Funktion wählen
 Sélectionner la fonction de chaleur tournante
 Selezionare la funzione di aria calda

3



Temperatur gemäss Rezept wählen
 Choisir la température selon la recette
 Selezionare la temperatura secondo ricetta
 Oberhitze einstellen
 Régler la chaleur supérieure
 Impostare il calore superiore

4



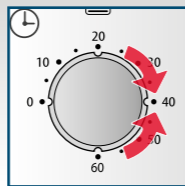
Grillrost in die oberste/mittlere Etage einsetzen, Grillgut auflegen
 Mettre la grille sur l'étage supérieure / moyen, placer les aliments à griller
 Inserire la teglia / la griglia nel piano di cottura più alto / medio, posizionare il cibo sulla griglia

5



Glastüre ganz schliessen
 Fermer la porte vitrée complètement
 Chiudere completamente la porta di vetro

6



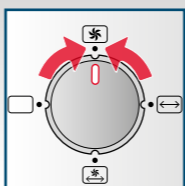
Zeit gemäss Rezept
 Durée selon recette
 Tempo secondo ricetta
 Die Zubereitung beginnt automatisch
 La préparation commence automatiquement
 La preparazione si avvia automaticamente

Zubereitung: **Backen**
 Préparation: **Cuire**
 Preparazione: **Cottura al forno**



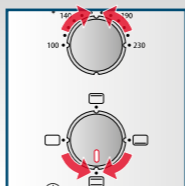
Backvorgang überwachen: Je nach Teigart und Lagerung des Mehls kann die Backzeit von den angegebenen Richtwerten abweichen. Surveiller la cuisson : Les temps de cuisson peuvent dévier des valeurs indiquées selon le type de pâte et le genre de stockage de la farine.
 Monitorare il processo di cottura: A seconda della pasta e dello stoccaggio della farina, il tempo di cottura può deviare dai valori indicati.

1



Umluft-Funktion wählen
 Sélectionner la fonction de chaleur tournante
 Selezionare la funzione di aria calda

2



Temperatur gemäss Rezept wählen
 Choisir la température selon la recette
 Selezionare la temperatura secondo ricetta
 Ober- und Unterhitze einstellen
 Régler la chaleur supérieure et inférieure
 Impostare il calore superiore e inferiore

3



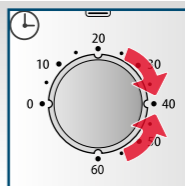
Backblech / Grillrost in die oberste/mittlere Etage einsetzen, Backgut auflegen
 Mettre la plaque à gâteau / grille sur l'étage supérieur / moyen, placer l'aliment à cuire
 Inserire la teglia / la griglia nel piano di cottura più alto / medio, posizionare il prodotto per la cottura

4



Glastüre ganz schliessen
 Fermer la porte vitrée complètement
 Chiudere completamente la porta di vetro

5



Zeit gemäss Rezept
 Durée selon recette
 Tempo secondo ricetta
 Die Zubereitung beginnt automatisch
 La préparation commence automatiquement
 La preparazione si avvia automaticamente

Allgemeine Hinweise Remarques générales Indicazioni generali

- Das Gerät ist zum Grillen, Braten, Dünsten, Backen, Wärmen, Toasten, Überbacken, Gratинieren, Auftauen von Tiefkühlkost und zum Garen von Fertiggerichten bestens geeignet.
L'appareil est particulièrement étudié pour griller, rôtir, étuver, cuire, réchauffer, toaster, gratiner, dégeler des aliments et pour faire chauffer des mets préconisés.
L'apparecchio è l'ideale per grigliare, arrostitire, cuocere al vapore, al forno, scaldare, preparare toast, gratinare, sgelare e preparare piatti già confezionati.
- Auf dem angetriebenen Drehspieß lassen sich Poulets, Enten und verschiedene Braten rundum knusprig grillen.
Sur le tournebroche motorisé, on peut griller de manière homogène, poulets, canards et différents rôtis croustillants.
Sullo spiedo per grigliature a rivolgimento, messo in opera, si fa grigliare polli, anitre e diversi arrosti ben arrostiti omogeneo.



Die Glastüre lässt sich zur einfachen Reinigung herausnehmen
La porte vitrée peut être retirée pour un nettoyage facile
La porta in vetro può essere rimossa per una facile pulizia

Reste? Unsere Empfehlung:

Zum Vakuumieren von Lebensmitteln empfehlen wir die Produkte der Marke FoodSaver.

Des restes? Notre recommandation:

Pour la mise sous vide des aliments, nous recommandons les appareils de la marque FoodSaver.

 **FoodSaver**
www.foodsaver.com.de
www.foodsaver.fr



Reinigung Nettoyage Pulitura



Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ausstecken und Gerät auskühlen lassen.
Avant le nettoyage, toujours retirer la fiche de la prise et laisser refroidir l'appareil.
Estrarre sempre la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio prima della pulizia.

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



Glastüre öffnen
Ouvrir la porte vitrée
Aprire la porta di vetro



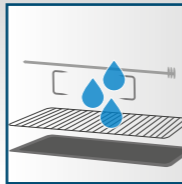
Die Glastüre lässt sich zur einfachen Reinigung herausnehmen
La porte vitrée peut être retirée pour un nettoyage facile
La porta in vetro può essere rimossa per una facile pulizia

2



Rost, Backblech, Drehspieß entnehmen
Retirer la grille, la plaque à gâteau, la broche
Rimuovere griglia, teglia, spiedo

3



Mit heißem Spülwasser waschen, nachtrocknen
Laver à l'eau chaude savonneuse avant de bien sécher
Pulire con acqua di lavaggio calda, asciugare



Nicht spülmaschinenfest!
Ne pas mettre au lave-vaisselle!
Non lavare in lavastoviglie!



Keine Metallgegenstände/-wolle verwenden – beschädigt Antihafbeschichtung.
Ne pas utiliser d'objets métalliques ni de paille de fer – risque d'endommagement du revêtement antiadhésif.

Non utilizzare oggetti di metallo/lana – il rivestimento antiaderente si danneggia.

Keine Lösungsmittel verwenden.

Ne pas employer de solvants.

Non usare mai soluzioni contenenti acidi.

4



Gehäuse feucht abwischen, trocknen lassen
Essuyer le boîtier avec un chiffon humide, laisser sécher
Pulire l'alloggiamento con un panno umido e lasciarlo asciugare

5



Wenig Backpulver auf feuchten Lappen geben und Ofen innen ausreiben. Mit frischem Lappen feucht abwischen, trocknen lassen
Mettre un peu de levure chimique sur un chiffon humide et frotter l'intérieur du four. Essuyer avec un chiffon propre, laisser sécher
Mettere un po' di lievito in polvere su un panno umido e strofinare l'interno del forno. Passare un panno umido e lasciare asciugare

6



Glastüre schließen
Fermer la porte vitrée
Chiudere la porta di vetro



Gefüllte Kalbskoteletts Côtelettes de veau farcies Costolette di vitello riempiti

18–22 Min.
230°



10 Min.

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

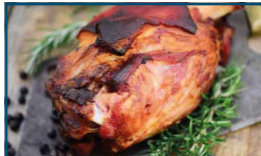
- | | |
|---|--|
| 4 Kalbskoteletts eingeschnitten
Côtelettes de veau entaillées
Costolette di vitello tagliata | 1 Bund Peterli zerkleinert
Bouquet de persil haché
Mazzetto di prezzemolo tritato |
| 100 g Gewürfelter Schinken
Jambon coupé en dés
Prosciutto cotto a dadini | 150 g Greyerzer
Gruyère
Greyerzer |

Gewürze | Épices | Spezie

Kräuterbutter | Grillgewürz | Senf
Beurre d'herbes | condiments pour grillades | moutarde
Burro alle erbe | spezie di barbecue | senape

Zubereitung | Préparation | Preparazione

- Die Zutaten vermischen und in die Koteletts füllen
Mélanger les ingrédients et farcir les côtelettes
Mescolare gli ingredienti e riempire le bistecche
- Die Taschen mit Zahnstochern schliessen, Koteletts mit Grillgewürz / Senf würzen
Fermer les entailles avec des cure-dents, assaisonner les côtelettes avec du condiment pour grillades/moutarde
Chiudere le tasche con dei stuzzicadenti, condire le bistecche con spezie di barbecue / senape
- Koteletts auf den Grillrost in die oberste Etage legen und Backblech in die unterste Etage einsetzen
Placer les côtelettes sur la grille, sur l'étage supérieur et insérer la plaque à gâteau dans la rainure inférieure
Disporre le bistecche sulla griglia sul piano di cottura più in alto e di mettere la teglia sull'ultimo piano di cottura



Schweinebraten Rôti de porc Arrosto di maiale

85–95 min.
230°



10 Min.

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- | | |
|--|---|
| 1 kg Mageren Schweinebraten
Rôti de porc maigre
Carne magra di maiale | 3 EL Whisky oder Cognac
Whisky ou cognac
Whisky o cognac |
| 2 EL Öl
Huile
Olio | |

Gewürze | Épices | Spezie

Aromat | Kräutersalz | Paprika | Rosmarin | Grillgewürz | Thymian | Senf
Aromate | sel aux herbes | paprika | romarin | condiments pour grillades | thym | moutarde
Aromat | sale alle erbe | paprika | rosmarino | spezie di barbecue | timo | senape

Zubereitung | Préparation | Preparazione

- Schweinebraten mit allen Zutaten würzen
Assaisonner le rôti de porc avec tous les ingrédients
Condire l'arrosto di maiale con tutti l'ingrediente
- Mindestens 3–4 Stunden in der Marinade ruhen lassen, nicht in den Kühlschrank stellen!
Laisser reposer la viande pendant au moins 3-4 heures dans la marinade, ne pas la mettre dans le réfrigérateur!
Lasciare marinare per almeno 3-4 ore non mettere nel frigo!
- Das Grillgut am Drehspieß befestigen, einsetzen.
Backblech in die unterste Etage einsetzen
Fixer la viande sur la broche, insérer.
Insérer la plaque à gâteau dans la glissière inférieure
Fissare il cibo allo spiedo, inserire.
Mettere la teglia nell'ultimo piano cottura.



Kartoffel-Käse-Gratin Gratin de pommes de terre et fromage Patate a formaggio gratinata

30–40 min.
230°



10 Min.

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

- | | | |
|--|---------------------------------------|------------------------------------|
| 800 g Kartoffeln
Pommes de terre
Patate | 1 TL Butter
Beurre
Burro | 1 dl Rahm
Crème
Panna |
| 100 g Geriebener Greyerzer
Gruyère râpé
Greyerzer gratuggiato | 2 dl Milch
Lait
Latte | 1 Ei
Œuf
Uova |

Gewürze | Épices | Spezie

Salz | Pfeffer | Muskat
Sel | poivre | muscade
Sale | pepe | noce moscata


Zubereitung | Préparation | Preparazione

- Die Kartoffeln schälen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden
Peler les pommes de terre et les couper en tranches de 2 mm.
Pelare le patate e tagliare a fettine spesse ca. 2 mm
- Kartoffeln und Käse lagenweise in eine gebutterte Pyrexform einfüllen und mit Käse abschliessen
Mettre les pommes de terre et le fromage par couches dans un plat Pyrex beurré et terminer par une couche de fromage
Mettere le patate e il formaggio in uno stampo di pyrex imburato e completare con il formaggio
- Die Milch erhitzen, mit Rahm, dem verquirlten Ei und den Gewürzen mischen und darübergiessen
Chauffer le lait, ajouter, la crème, l'œuf battu et les épices et verser cette liaison sur les pommes de terre
Scaldare il latte, mescolare con la panna, l'uovo sbattuto e le spezie e versare sopra
- Gratin auf den Grillrost (mittlere Etage) in den vorgeheizten Ofen legen
Mettre le gratin sur la grille (étage moyen) dans le four préchauffé
Posizionare il gratin sulla griglia (livello medio) nel forno preriscaldato

Adresse
Adresse
Indirizzo

TAVORA Brands AG
Tramweg 35
6414 Oberarth
Switzerland
www.koenigworld.com



©  Refined/protected by «ergonomic communication®» –Ergocomprendre AG
Unauthorized use/copying is liable to punishment.

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.

TAVORA
BRANDS

Best brands for your home

www.tavora.ch

B00104_0722