

KÖENIG

PREMIUM



Pizza/Raclette-Grill 4-in-1

Kombi-Grill für Pizza, Raclette,
Grilladen und Crêpe


Gril Pizza/Raclette 4 en 1


Gril combiné pour pizza, raclette,
grillade et crêpe


Grill Pizza/Raclette 4 in 1


Griglia combinata per pizza, raclette,
grigliate e crêpe


Sicherheitshinweise..... 4	Gebrauchen 12
Consignes de sécurité	Utiliser
Avvertenze di sicurezza	Utilizzo
Geräteübersicht..... 8	Zubereitung von Grill und Raclette 14
Présentation de l'appareil	Préparation de grillade et raclette
Panoramica apparecchio	Preparazione di grigliate e raclette
Allgemeine Hinweise..... 10	Zubereitung von Spiegelei..... 15
Remarques générales	Préparation d'œuf sur le plat
Indicazioni generali	Preparazione di uova fritte
Funktionen..... 10	Zubereitung von Pizza (mit Rezept)..... 16
Fonctions	Préparation de pizza (avec recette)
Funzioni	Preparazione della pizza (con ricetta)
Vor dem Erstgebrauch..... 11	Zubereitung von Crêpe (mit Rezept) 18
Avant la première utilisation	Préparation de crêpe (avec recette)
Prima del primo impiego	Preparazione di crêpe (con ricetta)
Reinigung..... 11	Garantie 20
Nettoyage	Garantie
Pulitura	Garanzia

 **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

 **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

 **Zuvor beachten**
A observer préalablement
Osservare precedentemente

 **Entsorgung**
Élimination
Smaltimento

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.

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



Für jeden, was er wünscht: Knusprige, individuell belegte Pizzen, leckere Raclettes, Crêpe oder grilliertes Fleisch, Gemüse und Pilze.
A chacun son repas préféré: une pizza croustillante garnie d'ingrédients de son choix, une raclette délicieuse, des crêpes ou des grillades avec de la viande, des légumes et des champignons
Per ognuno quello di cui ha voglia: pizze croccanti e con farciture individuali, squisiti raclette, crêpe o carne, verdura e funghi alla griglia.



Inklusive 8 Pfännchen für Raclette, 6 Pfännchen für Pizza, 8 Schaber, 1 Teigusstecher
Inclus 8 poêlons pour raclette, 6 poêlons pour pizza, 8 spatules, 1 emporte-pièce pour la pâte
Include 8 padelline per raclette, 6 padelline per pizza, 8 raschietti, 1 coppa-pasta



Wendbare Grillplatte aus Druckguss mit Antihafbeschichtung: 1 Seite mit Grillrippen für Fleisch und 1 Seite flach mit Einteilung für zwei Crêpes
Plaque de cuisson en fonte à revêtement antiadhésif et réversible: 1 côté strié pour griller de la viande et 1 côté plane avec incurvations pour 2 crêpes
Piastra per grigliare in pressofusione con rivestimento antiaderente e reversibile: 1 lato scanalato per grigliare carne e 1 lato piano con suddivisione per 2 crêpes

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.

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 nie auf unebenen Flächen, unbeaufsichtigt und/oder im Freien betreiben. Keine Gegenstände und/oder Finger in Geräteöffnungen stecken.

Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces non planes, sans surveillance et/ou en plein air. Ne pas introduire d'objets et/ou mettre les doigts dans les ouvertures de l'appareil.

Non far funzionare l'apparecchio su superfici irregolari e/o incustodito all'aperto. Non inserire mai oggetti o dita nelle aperture dell'apparecchio.



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

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

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

Gerät nicht an Zeitschaltuhr oder fernbedienbarem Schalter betreiben/ 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.

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.



Nur vom Hersteller empfohlenes/verkauftes Zubehör verwenden.

Utiliser uniquement les accessoires recommandés/vendus par le fabricant.

Utilizzare solo accessori consigliati/venduti dal produttore.

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.

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 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.

Sicherheitshinweise
Indications pour la sécurité
Avvertenze di sicurezza



Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Gerät vor dem Verstauen abkühlen lassen. Brennende Geräte nur mit Löschdecke löschen.



L'appareil en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure. Jeter une couverture isolante sur les appareils en flammes pour éteindre le feu.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione. Fare raffreddare l'apparecchio prima di riporlo. Spegnerne gli apparecchi in fiamme solo con la coperta d'amianto.

Gefüllte Geräte nicht versetzen.

Ne pas déplacer des appareils remplis.

Non spostare l'apparecchio pieno.

Gerät nie mit nassen/feuchten Händen benutzen.

Ne jamais utiliser l'appareil avec les mains mouillées/humides. Non utilizzare mai l'apparecchio con le mani bagnate/umide.



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.



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

Ne jamais laisser pendre le cordon électrique, ne pas le tirer de la prise/ne pas le toucher avec des mains mouillées, ne pas le poser ou le suspendre sur ou au-dessus des surfaces chaudes, éviter tout contact avec des huiles. Non lasciare mai penzolare il cavo, non appenderlo per la spina/non scollegarlo con le mani bagnate, non lasciarlo su superfici calde/non farlo entrare in contatto con oli.

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

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

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

Die benutzte Steckdose muss jederzeit zugänglich bleiben. La prise de courant utilisée doit rester accessible en tout temps. La presa usata deve essere sempre lasciata accessibile.

Gerät am besten an FI-Schutzschalter (max. 30mA) betreiben. Brancher de préférence l'appareil sur une prise sécurité FI (max. 30mA).

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



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.

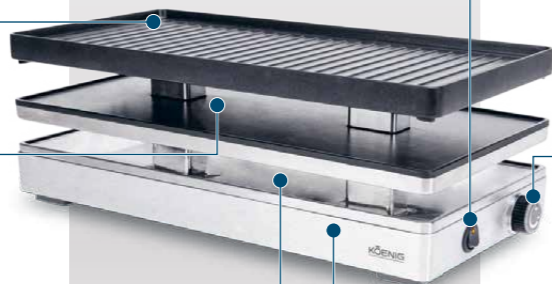
Ne jamais toucher des pièces se trouvant sous tension.

Non toccare i componenti sotto tensione.

Wendbare Grillplatte (Grill / Crêpe)
Plaque de cuisson réversible (gril / crêpe)
Piastra per grigliare reversibile (griglia / crêpe)

Kochzone
Zone de cuisson
Zona di cottura

Kaltzone für Pfännchenablage
Zone froide pour poêlons
Scoperto custodia per padelline



Schalter für Pizza
Interrupteur pour pizza
Selettore per pizza

● Gerät heizt
L'appareil chauffe
L'apparecchio si scalda

Thermostat (Grill, Raclette und Crêpe)
Thermostat (gril, raclette et crêpe)
Termostato (griglia, raclette e crêpe)

■ Gerät heizt
L'appareil chauffe
L'apparecchio si scalda

Gerätebasis
Base de l'appareil
Base dell'apparecchio



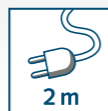
230 V

Spannung
Tension
Tensione



1800 W

Leistung
Puissance
Potenza



2 m

Kabellänge
Longueur du câble
Lunghezza del cavo



6.4 kg

Gewicht
Poids
Peso



Oberhitze: Für Raclette, Grill und Crêpe
Chaleur supérieure: pour raclette, grillades et crêpe
Calore superiore: per raclette, grigliate, e crêpe



Unterhitze: Für Pizza
Chaleur inférieure: pour pizza
Calore inferiore: per pizza



Für Ober- und Unterhitze
Pour une chaleur supérieure et inférieure
Per il calore superiore e inferiore



Ausstecher für Pizzateig
Emporte-pièce pour pâte à pizza
Formine per l'impasto della pizza

8x



Kunststoffschaber
Spatule en plastique
Spatola di plastica

6x



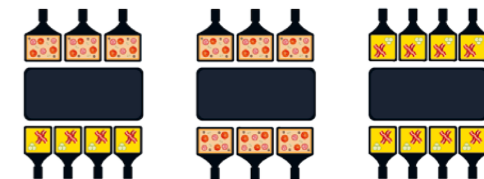
Pfännchen breit
Poêlon large
Padellina larga



8x



Pfännchen schmal
Poêlon étroit
Padellina stretta



Allgemeine Hinweise Remarques générales Indicazioni generali

- Vor dem Gebrauch alle benötigten Zutaten vorbereiten und bereitstellen.
Avant l'utilisation, préparer tous les ingrédients requis.
Prima dell'uso, predisporre tutti gli ingredienti necessari.
- Zubereitungshinweise auf den Lebensmitteln beachten.
Respecter les indications de préparation des aliments.
Osservare le indicazioni per la preparazione riportate sugli alimenti.
- Zubereitungsdauer ist abhängig von den zu grillierenden / backenden Lebensmitteln und der Anzahl verwendender Pfännchen.
La durée de préparation dépend des aliments à griller / à cuire et du nombre de poêlons.
La durata di preparazione dipende dagli alimenti da grigliare / cuocere e dal numero di padelline.

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.foodsavereurope.com



Vor dem Erstgebrauch Avant la première utilisation Prima del primo impiego



Sämtliche Schutzfolien/Klebestreifen an den Einzelteilen entfernen.
Enlever tous les films de protection/rubans adhésifs.
Rimuovere tutte le pellicole protettive e tutti i nastri adesivi.

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

1



Beide Funktionen einschalten
Enclencher les deux fonctions
Attivare entrambe le funzioni

2



Gerät ca. 12 min. aufheizen lassen
Faire chauffer l'appareil pendant env. 12 min.
Fare riscaldare l'apparecchio per circa 12 min.



Herstellrückstände 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!

3



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

Reinigung Nettoyage Pulitura



Zuerst Netzstecker ziehen.
Retirer d'abord la fiche.
Scollegare prima la spina dalla rete.

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



Gehäuse feucht abwischen, trocknen lassen
Essuyer l'appareil avec un chiffon humide et laisser sécher
Pulire l'involucro con un panno umido e poi lasciare asciugare



Keine Lösungsmittel verwenden.
Ne pas employer de solvants.
Non usare mai soluzioni contenenti acidi.

2



Mit heissem Spülwasser waschen, trocknen
Laver à l'eau chaude avec un produit à vaisselle et bien sécher
Lavare con acqua calda, quindi asciugare



Grillplatte nie für längere Zeit im Wasser lassen.
Ne pas laisser tremper trop longtemps dans l'eau la plaque de grill.
Mai lasciare in acqua per lungo tempo la piastra per grigliare.

Vorbereiten Préparer Preparazione

1



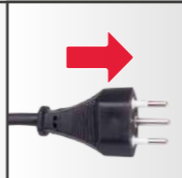
Gerätebasis stabil hinstellen
Placer l'appareil en position stable
Collocare l'apparecchio in posizione stabile

2



Grillplatte der Verwendung entsprechend aufsetzen
Placer la plaque de cuisson en fonction de l'utilisation
Posizionare la piastrava del grill secondo il suo uso

3



Gerät einstecken
Brancher l'appareil
Collegare la spina



Gerät nie in der Nähe von leicht entflammaren Materialien (z.B. neben / unterhalb von Gardinen) aufstellen.
Ne placez jamais l'appareil près de matériaux facilement inflammables (p. ex. à côté/sous les rideaux).
Perciò non posizionare mai il tostapane vicino a materiali facilmente infiammabili (ad esempio vicino/sotto tende).



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).



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.

Gebrauchen Utiliser Utilizzo

Weiter mit Zubereitungshinweisen ab S. 14
Continuer avec les indications de préparation à partir de la page 14
Proseguire con le indicazioni per la preparazione a pag. 14

1



Backen / grillieren nach persönlichem Geschmack
Cuire / griller selon votre goût personnel
Cuocere / grigliare secondo il proprio gusto personale



Von Zeit zu Zeit Speisen entnehmen, kontrollieren.
De temps en temps vérifier si les aliments sont cuits.
Di tanto in tanto, verificare lo stato di cottura degli alimenti.

2



Pausen: Pfännchen «parkieren»
Pauses: mettre le poêlon «en attente»
Pause: «parcheggio» le padelline



Gerät wird im Betrieb sehr heiss – Nicht anfassen, Verbrennungsgefahr!
L'appareil en fonctionnement est brûlant – Ne pas toucher, risque de brûlure!
l'apparecchio diventa particolarmente caldo – Non toccare: pericolo di ustione!

Nie auf der Grillplatte / in den Pfännchen schneiden / kratzen.
Ne jamais couper / gratter sur la plaque de grill / dans les poêlons.
Non grattare / tagliare la piastra per grigliare con le padelline.

Wird das Gerät zu heiss, schaltet es automatisch aus, 30 Min. warten.
Lorsque l'appareil est trop chaud, il s'éteint automatiquement, attendre 30 minutes.
Se l'apparecchio diventa troppo caldo, si spegne automaticamente, attendere 30 minuti.

Nach dem Gebrauch Après utilisation Dopo l'uso

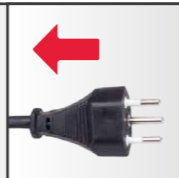
1



Gerät ausschalten
Arrêter l'appareil
Spegner l'apparecchio



2



Gerät ausstecken
Débrancher l'appareil
Scollegare l'apparecchio



30 min.


Gerät vollständig abkühlen lassen
Laisser refroidir l'appareil complètement
Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio





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 raffreddar.



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 von Grill und Raclette Préparation de grillade et raclette Preparazione di grigliate e raclette


-  Grillplatte und Pfännchen leicht einfetten, um Lebensmittelrückstände oder Anbrennen zu verhindern.
Graisser légèrement la plaque de grill et les poêlons afin que les aliments n'attachent pas et ne brûlent pas.
Cospargere leggermente con olio la piastra per grill e le padelline in modo da evitare che gli alimenti vi aderiscano o si brucino.


1  Gerät einschalten (Oberhitze)
Allumer l'appareil (Chaleur supérieure)
Accendere l'apparecchio (calore superiore)





2  **12 min.**  Gerät aufheizen
Faire chauffer l'appareil
Riscaldare l'apparecchio


3  Raclette-Käse in Pfännchen legen
Placer le fromage à raclette dans le poêlon
Riempire la padellina con formaggio per raclette

-  Grillplatte von Zeit zu Zeit mit einem Papiertuch abwischen, um Lebensmittelrückstände zu entfernen. Keine Säuren wie z.B. Essig verwenden.
Essuyer la plaque de grill de temps en temps avec du papier absorbant afin d'enlever des restes d'aliments. Ne pas utiliser d'acides tel que vinaigre par ex.
Pulire di tanto in tanto la piastra per grill con un panno di carta in modo da evitare incrostazioni e residui di alimenti. Non adoperare sostanze acide come ad es. aceto.


-  Gerät und Pfännchen werden im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Pfännchen nur am Handgriff anfassen.
L'appareil et les poêlons deviennent brûlants pendant le fonctionnement – risque de brûlures ! Ne toucher que la poignée des poêlons.
Apparecchio e padelline diventano molto caldi durante il funzionamento – Pericolo di ustioni! Afferrare le padelline solo dal manico.


4  Pfännchen in Ofen schieben
Insérer les poêlons
Infilare i padelline


5  Grillgut auflegen
Poser les aliments à griller
Disporre le pietanze


6  Käse und Grillgut nach persönlichem Empfinden entnehmen, würzen, geniessen
Retirer le fromage et les aliments selon votre goût personnel, assaisonner et savourer
Prelevare, condire e gustare formaggio e pietanze alla griglia secondo i propri gusti personali


Zubereitung von Spiegelei Préparation d'œuf sur le plat Preparazione di uova fritte



-  Pfännchen leicht einfetten, um Lebensmittelrückstände oder Anbrennen zu verhindern.
Graisser légèrement les poêlons afin que les aliments n'attachent pas et ne brûlent pas.
Cospargere leggermente con olio la padellina in modo da rimuovere residui o che i cibi non si brucino.


-  Spiegeleier können alternativ ebenfalls auf der Crêpe-Platte zubereitet werden.
Les œufs sur le plat peuvent être également préparés sur la plaque à crêpe.
Le uova fritte possono anche essere preparate sulla piastra per crêpe.


-  Gerät und Pfännchen werden im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Pfännchen nur am Handgriff anfassen.
L'appareil et les poêlons deviennent brûlants pendant le fonctionnement – risque de brûlures ! Ne toucher que la poignée des poêlons.
Apparecchio e padelline diventano molto caldi durante il funzionamento – Pericolo di ustioni! Afferrare le padelline solo dal manico.


1  Gerät einschalten (Unterhitze)
Allumer l'appareil (Chaleur inférieure)
Accendere l'apparecchio (calore inferiore)



2  **12 min.**  Gerät aufheizen
Faire chauffer l'appareil
Riscaldare l'apparecchio

3  Ei über Pfännchen aufschlagen
Casser l'œuf dans le poêlon
Romper l'uovo sopra la padellina

4  Pfännchen in Ofen schieben
Insérer les poêlons
Infilare le padelline

5  Spiegeleier nach persönlichem Empfinden entnehmen, würzen, geniessen
Retirer l'œuf selon votre goût personnel, assaisonner et savourer
Prelevare, condire e gustare l'uovo fritto secondo i propri gusti personali

Zubereitung von Pizza

Préparation de pizza

Preparazione della pizza

i Pfännchen leicht einfetten, um Lebensmittelrückstände oder Anbrennen zu verhindern.

Graisser légèrement les poêlons afin que les aliments n'attachent pas et ne brûlent pas.

Cospargere leggermente con olio la padellina in modo da rimuovere residui o che i cibi non si brucino.

i Teig, Tomatensauce und weitere Zutaten bereitstellen.

Mettre en place la pâte, la sauce tomate et les autres ingrédients.

Predisporre impasto, sugo di pomodoro e altri ingredienti necessari.

1



Gerät einschalten (Unterhitze)
Allumer l'appareil
(Chaleur inférieure)
Accendere l'apparecchio
(calore inferiore)

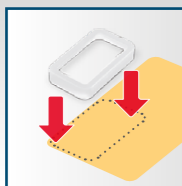


2



Gerät aufheizen
Faire chauffer l'appareil
Riscaldare l'apparecchio

3



Teig ausstechen
Découper la pâte
Tagliare l'impasto



Um Zusammenkleben der Pizza-Teige zu verhindern, Teig nach dem Stanzen mit viel Mehl bestreuen, Backpapier zwischen einzelne Lagen legen.

Afin d'éviter que la pâte à pizza ne colle, la saupoudrer généreusement de farine après avoir découpé les pizzas, mettre du papier de cuisson entre les couches individuelles.

Per evitare che l'impasto della pizza incollì, una volta formate le pizzette cospargerle con abbondante farina, quindi prevedere un foglio di carta forno tra i singoli strati.



Gerät und Pfännchen werden im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr! Pfännchen nur am Handgriff anfassen.

L'appareil et les poêlons deviennent brûlants pendant le fonctionnement – risque de brûlures ! Ne toucher que la poignée des poêlons.

Apparecchio e padelline diventano molto caldi durante il funzionamento – Pericolo di ustioni! Afferrare le padelline solo dal manico.

4



Teig in Pfännchen legen. Mit Tomatensauce bestreichen, Zutaten nach Geschmack auflegen
Placer la pâte dans les poêlons. Badigeonner la pâte de sauce tomate, placer les autres ingrédients selon votre goût.

Mettere l'impasto nella padellina. Cospargere l'impasto con sugo, farcire a piacere con altri ingredienti

5



Pfännchen in Ofen schieben
Insérer les poêlons
Infilare le padelline



6



Pizza nach persönlichem Empfinden entnehmen, würzen, geniessen

Retirer la pizza selon votre goût personnel, assaisonner et savourer

Prelevare, condire e gustare la pizza secondo i propri gusti personali

Pizza-Teig

Pâte à pizza

Impasto per pizza

6

Personen
Personnes
Persone

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

750 g	Weissmehl Farine blanche Farina bianca	2 EL	Olivenöl Huile d'olive Olio d'oliva
2 TL	Salz Sel Sale	30 g	Hefe Levure Lievito
375 ml	lauwarme Milch Lait tiède Latte tiepido		



Zubereitung | Préparation | Preparazione

- Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel vermengen
Mélanger la farine, le sel et la levure dans un saladier
In una scodella amalgamare farina, sale e lievito
- Öl und Mehl dazugeben, Teig von Hand kneten und dehnen
Ajouter l'huile et la farine, pétrir et étirer la pâte à la main
Aggiungere olio e farina, quindi impastare con le mani e distendere
- Teig zu einem Ball formen und 45 min. zugedeckt bei Raumtemperatur stehen lassen
Former une boule et laisser reposer pendant 45 min. à température ambiante
Formare una palla e lasciare riposare l'impasto per 45 min. a temperatura ambiente
- Teig mit Mehl bestreuen, bis auf 3 mm Dicke ausrollen, Pizzen ausstanzen
Saupoudrer la pâte de farine, étaler sur une épaisseur de 3 mm, couper la pâte à pizza à l'aide de l'emporte-pièce livré avec l'appareil
Cospargere l'impasto con farina, stenderlo fino ad uno spessore di 3 mm, formare le pizze

Tomatensauce

Sauce tomate

Sugo di pomodoro

6

Personen
Personnes
Persone

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

600 g	geschälte Tomaten Tomates pelées Pomodori pelati	2 EL	Olivenöl Huile d'olive Olio d'oliva
50 g	Tomatenmark Concentré de tomates Concentrato di pomodoro	2	Knoblauchzehen Gousses d'ail Spicchi d'aglio
	Salz, Pfeffer, Oregano Sel, poivre, origan Sale, pepe, origano		



Zubereitung | Préparation | Preparazione

- Geschälte Tomaten in kleine Stücke hacken
Découper les tomates pelées en petits morceaux
Spezzettare i pomodori pelati
- Gehackte Tomaten mit Tomatenmark, Olivenöl und Knoblauch vermengen
Mélanger les tomates coupées en morceaux avec le concentré de tomates, l'huile d'olive et l'ail.
Aggiungere il concentrato di pomodoro, olio d'oliva e aglio
- Tomatensauce nach eigenem Geschmack mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen
Assaisonner la sauce tomate selon votre goût avec du sel, du poivre et de l'origan
Aggiustare il sugo di pomodoro di sale, pepe e origano secondo i propri gusti

Crêpe

Crêpe

Crêpe



Pfännchen leicht einfetten, um Lebensmittelrückstände oder Anbrennen zu verhindern.
Graisser légèrement les poêlons afin que les aliments n'attachent pas et ne brûlent pas.

Cospargere leggermente con olio la padellina in modo da rimuovere residui o che i cibi non si brucino.



Puderzucker, Früchte, Saucen und weitere Zutaten bereit stellen.

Préparer du sucre en poudre, des fruits, des sauces et d'autres ingrédients.
Predisporre zucchero a velo, frutta, salsine e altri ingredienti necessari.

1



Grillplatte so auflegen, dass die Crêpe Einteilung oben liegt
Placer la plaque de cuisson de manière à ce que les incurvations pour crêpes se trouvent en haut.

Posizionare la piastra per grigliare in modo che il suddivisione per crêpe sia in cima.

2



Gerät einschalten
Allumer l'appareil
Accendere l'apparecchio



3



Gerät aufheizen
Faire chauffer l'appareil
Riscaldare l'apparecchio



Gerät und Pfännchen werden im Betrieb sehr heiss – Verbrennungsgefahr!
Pfännchen nur am Handgriff anfassen.

L'appareil et les poêlons deviennent brûlants pendant le fonctionnement – risque de brûlures ! Ne toucher que la poignée des poêlons.

Apparecchio e padelline diventano molto caldi durante il funzionamento – Pericolo di ustioni! Afferrare le padelline solo dal manico.

4



Teig auf Grillplatte geben, ausstreichen
Verser la pâte sur la plaque, lisser
Versare la pastella sulla teglia, liscia



5



Crêpe drehen
Retourner la crêpe
Capovolgere il crêpe



6



Crêpe nach persönlichem Empfinden entnehmen, belegen, geniessen
Retirer la crêpe selon votre goût personnel, garnir et savourer
Prelevare, condire e gustare la crêpe secondo i propri gusti personali

Crêpe-Teig

Pâte à crêpe

Impasto per crêpe

6 Personen
Personnes
Persone

Zutaten | Ingrédients | Ingredienti

150 g Weissmehl Farine blanche Farina bianca	3 Eier Œufs Uova	1.5 dl Wasser Eau Acqua
1 Prise Salz Pincée de sel Pizzico di sale	2 EL Zucker Sucre Zucchero	
1.5 dl Milch Lait Latte	30 g Butter Beurre Burro	




Zubereitung | Préparation | Preparazione

- Mehl, Milch, Eier, Salz und Zucker vermengen und 30 Minuten ziehen lassen
Mélanger la farine, le lait, les œufs, le sel et le sucre et laisser reposer pendant 30 minutes
Amalgamare farina, latte, uova, sale e zucchero e lasciare riposare per 30 minuti
- Butter schmelzen, mit Wasser zu Teig geben
Faire fondre le beurre et l'ajouter à la pâte avec l'eau
Fondere il burro, aggiungere all'impasto insieme all'acqua

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

B02250_0422