



**Bedienungs- und Montageanleitung  
Instructions d'installation et d'utilisation**



**B08508 Picnic XL, Holzkohlegrill  
B08508 Picnic XL, gril charbon de bois**

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

Kundendienst / Service après-vente  
**DKB Household Switzerland AG**  
Grindelstrasse 3-5, CH-8303 Bassersdorf  
Tél. 043 266 16 00 - Fax 043 266 16 10  
Mail: [servicecenter@dkbrands.com](mailto:servicecenter@dkbrands.com)

10/09

# English

## READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

### INTRODUCTION

- Use only in a well ventilated area.
- This appliance must only be used outdoors.
- Do not use under canopies or awnings.
- Do not move the appliance while it is alight.
- For spare parts and servicing contact your supplier or Direct Designs International Ltd.

### Safety instructions for Barbecues and Firepits

For your safety:

- 1 Read the assembling instruction carefully.
- 2 Place the barbecue on a hard and flat surface prior to use.
- 3 **Do not use indoors!** or under a shelter and do not use the barbecue close to flammable materials.
- 4 **CAUTION! Do not use spirit, petrol or comparable fluids for lighting or re-lighting!** Only use fire lighters available in stores.
- 5 Fire lighters must be completely consumed before placing food to be grilled. Keep fire lighters away from children.
- 6 **ATTENTION! This barbecue will become very hot, do not move it during operation**
- 7 **WARNING! Keep children and pets away.**
- 8 Do not overfill the bowl of your barbecue. It should be filled to a maximum of 70% of its capacity with charcoal or charcoal briquettes.
- 9 Before the first use with food, let the charcoal burn for 30 minutes in the barbecue and let it cool down
- 10 Only use charcoal briquettes that meet the EN 1860/2 specifications.
- 11 How to light the barbecue:  
Place the fire lighter in the middle of the bowl and light it with a match. Then pour some charcoal on top of the lit fire lighter. When the charcoal starts to burn add some more in a pyramid shape.

- 12 After lighting, charcoal should burn completely for 30 minutes and until a thin layer of ash is formed on top of the fuel before placing the food on the grid.  
**Do not cook before the fuel has a coating of ash.**
- 13 After grilling the food, wait until the glow is completely extinct and for greater safety sprinkle with water extinguish completely.
- 14 After use of the barbecue clean the barbecue and all the barbecue tools.

Caution!

- 1 Barbecues release a strong heat and for this reason must be placed on a non-flammable ground.
- 2 To handle the grid, use with the wooden handles only (where applicable) or tool kits provided (where applicable).
- 3 Wait until the charcoal is completely put out before moving the barbecue.
- 4 Keep these instructions in a safe place to refer to them whenever needed.

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

ATTENTION!

WARNING!

CAUTION!

# Français

## LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION.

### INTRODUCTION

- A utiliser uniquement dans un endroit bien aéré
- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur.
- Ne l'utilisez pas sous des auvents ou des tentes.
- Ne pas déplacer l'appareil quand il est en fonctionnement.
- Contacter votre fournisseur ou Direct Designs International Ltd pour les pièces de rechange et l'entretien.

### Instructions de sécurité pour les barbecues et les foyers à feu ouvert

Pour votre sécurité :

- 1 Lire attentivement les instructions de montage. Se reporter à la vue éclatée et à la liste des pièces détachées.
- 2 Placer le barbecue sur une surface plate et dure avant de l'utiliser
- 3 **Ne pas utiliser à l'intérieur !** ou sous un abri et ne pas utiliser le barbecue à proximité de matériaux inflammables
- 4 **ATTENTION ! Ne pas employer d'alcool, d'essence ou de liquides similaires pour l'allumage ou le rallumage!** N'utiliser que des allume-feu disponibles en magasins
- 5 Les allume barbecues doivent être complètement consommés avant de mettre les aliments à griller. Tenir les allume barbecues hors de portée des enfants.
- 6 **ATTENTION! Ce barbecue devient très chaud, ne pas le déplacer lorsqu'il est en fonctionnement**
- 7 **MISE EN GARDE ! Maintenir les enfants et les animaux domestiques hors de portée du barbecue**
- 8 Ne pas trop remplir le foyer de votre barbecue. Il ne doit être rempli qu'à 70% de sa contenance avec du charbon de bois ou des briquettes de charbon de bois
- 9 Avant une première utilisation, laisser le charbon de bois brûler pendant 30 minutes dans le barbecue et le laisser refroidir
- 10 N'utiliser que des briquettes de charbon de bois conformes aux spécifications EN 1860/2

- 11 Comment allumer le barbecue : Placer l'allume-feu au milieu du foyer et l'allumer à l'aide d'une allumette. Verser ensuite du charbon de bois au dessus de l'allume-feu. Lorsque le charbon de bois commence à brûler, verser du charbon de bois en forme de pyramide
- 12 Après avoir été allumé, le charbon de bois doit brûler entièrement pendant 30 minutes; attendre qu'une fine couche de cendres se forme sur le dessus du combustible avant de placer la nourriture sur la grille.  
**Ne pas cuire avant que le combustible ait une couche de cendre**
- 13 Après avoir passé la nourriture au grill, attendre que l'incandescence soit complètement éteinte; pour plus de sécurité, arroser avec de l'eau pour une extinction complète.
- 14 Après avoir utilisé le barbecue, le nettoyer ainsi que tous les outils.
  - **ATTENTION ! Ce barbecue devient très chaud, ne pas le déplacer lorsqu'il est en fonctionnement**
  - **Ne pas l'utiliser à l'intérieur !**
  - **ATTENTION ! Ne pas employer d'alcool, d'essence ou de liquides similaires pour l'allumage ou le rallumage !**
  - **ATTENTION ! Maintenir les enfants et les animaux domestiques hors de portée du barbecue**

Mises en garde!

- 1 Les barbecues dégagent une forte chaleur, il convient donc de le placer sur un sol non inflammable
- 2 N'utiliser que les poignées en bois (le cas échéant) ou les boîtes à outil fournies pour manipuler la grille
- 3 Attendre que le charbon de bois soit complètement éteint avant de déplacer le barbecue
- 4 Conserver ces instructions dans un endroit sûr pour pouvoir s'y référer en cas de besoin.

# Deutsch

## VOR DEM BETRIEB BITTE ANLEITUNGEN LESEN.

### EINLEITUNG

- Nur an gut belüfteten St..... benutzen!
- Dieses Gerät darf nur im Freien benutzt werden!
- Nicht unter Überdachungen oder Markisen benutzen!
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen!
- Für Ersatzteile und Wartung bitte Händler oder Direct Designs International Ltd kontaktieren.

### Sicherheitshinweise für Grills und Feuerstellen

Zu Ihrer Sicherheit:

- 1 Lesen Sie die Anleitung genau durch. Sehen Sie sich die detaillierte Beschreibung und die Liste der Teile an.
- 2 Stellen Sie den Grill vor der Benutzung auf eine harte und ebene Fläche.
- 3 **Benutzen Sie den Grill nicht in Innenräumen!** oder unter Überdachungen und benutzen Sie ihn nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
- 4 **VORSICHT! Verwenden Sie keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden!** Verwenden Sie ausschließlich die in den Geschäften erhältlichen Grillanzünder.
- 5 Die Grillanzünder müssen vollständig verbraucht sein, bevor Grillgut zum Grillen aufgelegt wird. Halten Sie Grillanzünder außerhalb der Reichweite von Kindern.
- 6 **ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, verändern Sie während seiner Benutzung nicht seinen Standort**
- 7 **Warnung! Halten Sie Kinder und Tiere fern.**
- 8 Überladen Sie die Grillschale nicht. Sie soll zu maximal 70% ihrer Kapazität mit Holzkohle oder Holzkohlebricketts gefüllt sein.
- 9 Bevor Sie den Grill zum ersten Mal zum Grillen von Grillgut benutzen, lassen Sie Holzkohle für 30 Minuten im Grill brennen und dann abkühlen.

- 10 Verwenden Sie ausschließlich Holzkohlebricketts, die den EN 1860/2 Spezifikationen entsprechen.
- 11 So wird der Grill angezündet: Platzieren Sie den Anzünder in der Mitte der Grillschale und zünden Sie ihn mit einem Streichholz an. Schütten Sie dann etwas Holzkohle auf den brennenden Anzünder. Sobald die Holzkohle anfängt, zu brennen, fügen Sie etwas Holzkohle in pyramidenartiger Form hinzu.
- 12 Nachdem die Holzkohle angezündet ist, sollte sie komplett 30 Minuten lang brennen. Bevor das Grillgut auf den Rost gelegt wird, soll sich eine dünne Schicht Asche auf der Holzkohle gebildet haben.  
**Fangen Sie nicht an, das Grillgut zu grillen, bevor sich eine Schicht Asche auf der Holzkohle gebildet hat**
- 13 Warten Sie nach dem Grillen des Grillguts, bis die Glut vollständig erloschen ist und sprengen Sie zur Sicherheit Wasser auf die Holzkohle, bis alles erloschen ist.
- 14 Nach Benutzung des Grills säubern Sie den Grill sowie alle Zubehörfteile.
  - **ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß, verändern Sie während seiner Benutzung nicht seinen Standort**
  - **Verwenden Sie den Grill nicht in Innenräumen!**
  - **VORSICHT! Verwenden Sie keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeiten zum Anzünden oder Wiederanzünden!**
  - **WARNUNG! Halten Sie Kinder und Tiere fern**

Vorsicht!

1 Grills strömen große Hitze aus und müssen daher auf nichtentflammbarem Grund aufgestellt werden.

2 Wenn Sie mit dem Rost hantieren, benutzen Sie gegebenenfalls ausschließlich die Holzgriffe oder gegebenenfalls das mitgelieferte Werkzeug.

3 Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig erloschen und abgekühlt ist, bevor Sie den Grill umsetzen.

4 Bewahren Sie diese Hinweise sicher auf, um sie bei Bedarf nachzulesen.

# Italiano

## LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO.

### INTRODUZIONE

- Usare solo in aree ben ventilate.
- Quest'apparecchiatura deve solo essere usata all'esterno.
- Non usare sotto teloni o tende.
- Non spostare l'apparecchiatura quando questa è accesa
- Per parti di ricambio e servizio clienti in contatto col proprio fornitore o con la Direct Designs International Ltd.

### Istruzioni di sicurezza per Barbecue e Caminetti

Per la vostra incolumità:

- 1 Leggete attentamente le istruzioni di montaggio. Guardate il disegno esploso e la lista delle parti.
- 2 Mettete il barbecue su una superficie dura e piana prima dell'utilizzo
- 3 **Non utilizzatelo in casa!** o sotto una tettoia e non utilizzate il barbecue vicino a materiali infiammabili
- 4 **CAUTELA! Non utilizzate alcool, benzina, o liquidi simili per accenderlo e riaccenderlo!** Utilizzate solo accendi fuoco disponibili in commercio
- 5 Il combustibile per il fuoco deve essere completamente consumato prima di mettere il cibo a cuocere. Tenete il combustibile per il fuoco lontano dai bambini.
- 6 **ATTENTION! Questo barbecue diventerà bollente, non muovetelo durante l'operazione**
- 7 **AVVERTIMENTO! Tenete lontano i bambini e gli animali**
- 8 Non riempite troppo la vaschetta del vostro barbecue. Deve essere riempita al massimo al 70% della sua capienza con carbonella o mattonelle di carbonella
- 9 Quando lo utilizzate per la prima volta, fate bruciare la carbonella per 30 minuti nel barbecue e fatela raffreddare.
- 10 Utilizzate solo mattonelle di carbonella che rispettino le specifiche EN 1860/2

- 11 Come accendere il barbecue: Mettete il combustibile per il fuoco al centro della vaschetta e accendetelo con un fiammifero. Versate poi sopra un po' di carbonella. Quando la carbonella inizia a bruciare aggiungetene ancora formando una specie di piramide
- 12 Dopo l'accensione, la carbonella deve bruciare completamente per 30 minuti; aspettate fino a che un sottile strato di cenere si sia formato sul combustibile prima di mettere il cibo sulla griglia.
- 13 **Non cucinate prima che il combustibile ci sia uno strato di cenere**
- 14 Dopo aver cotto il cibo, aspettate fino a che il fuoco si sia completamente spento e, per maggior sicurezza, spruzzate dell'acqua per estinguerlo completamente.

Cautele!

- 1 I barbecue rilasciano molto calore e per questo motivo devono essere appoggiati su un piano non infiammabile
- 2 Per maneggiare la griglia, utilizzate solo impugnature di legno (dove possibile) o il kit di utensili forniti (dove possibile)
- 3 Attendete fino a che la carbonella si sia completamente spenta prima di muovere il barbecue
- 4 Tenete queste istruzioni in un luogo sicuro per poterle consultare in caso di necessità.

Cautele!

1 I barbecue rilasciano molto calore e per questo motivo devono essere appoggiati su un piano non infiammabile

2 Per maneggiare la griglia, utilizzate solo impugnature di legno (dove possibile) o il kit di utensili forniti (dove possibile)

3 Attendete fino a che la carbonella si sia completamente spenta prima di muovere il barbecue

4 Tenete queste istruzioni in un luogo sicuro per poterle consultare in caso di necessità.

Cautele!

1 I barbecue rilasciano molto calore e per questo motivo devono essere appoggiati su un piano non infiammabile

2 Per maneggiare la griglia, utilizzate solo impugnature di legno (dove possibile) o il kit di utensili forniti (dove possibile)

3 Attendete fino a che la carbonella si sia completamente spenta prima di muovere il barbecue

4 Tenete queste istruzioni in un luogo sicuro per poterle consultare in caso di necessità.

Cautele!

1 I barbecue rilasciano molto calore e per questo motivo devono essere appoggiati su un piano non infiammabile

2 Per maneggiare la griglia, utilizzate solo impugnature di legno (dove possibile) o il kit di utensili forniti (dove possibile)

3 Attendete fino a che la carbonella si sia completamente spenta prima di muovere il barbecue

4 Tenete queste istruzioni in un luogo sicuro per poterle consultare in caso di necessità.

Cautele!

1 I barbecue rilasciano molto calore e per questo motivo devono essere appoggiati su un piano non infiammabile

2 Per maneggiare la griglia, utilizzate solo impugnature di legno (dove possibile) o il kit di utensili forniti (dove possibile)

3 Attendete fino a che la carbonella si sia completamente spenta prima di muovere il barbecue

4 Tenete queste istruzioni in un luogo sicuro per poterle consultare in caso di necessità.

Cautele!

1 I barbecue rilasciano molto calore e per questo motivo devono essere appoggiati su un piano non infiammabile

2 Per maneggiare la griglia, utilizzate solo impugnature di legno (dove possibile) o il kit di utensili forniti (dove possibile)

3 Attendete fino a che la carbonella si sia completamente spenta prima di muovere il barbecue

4 Tenete queste istruzioni in un luogo sicuro per poterle consultare in caso di necessità.

Cautele!

1 I barbecue rilasciano molto calore e per questo motivo devono essere appoggiati su un piano non infiammabile

# Entretien et garantie

## Nettoyage et entretien

Les soins et un nettoyage régulier prolongent la durée de vie de votre grill KOENIG.

1. tendre jusqu'à ce que votre grill KOENIG soit refroidi et le charbon de bois complètement éteint. Pour plus de sécurité arroser avec de l'eau.
2. Enlever la grille de cuisson et les cendres de votre grill KOENIG.
3. Nettoyer l'intérieur et l'extérieur de votre grill KOENIG avec du savon doux ou avec un produit de nettoyage pour grills disponible en magasins. (Ne jamais utiliser d'outils coupants ou tranchants).
4. Rincer avec de l'eau et sécher votre grill KOENIG avec un chiffon doux.
5. Pour nettoyer la grille de cuisson, attendre jusqu'à ce que les dépôts soient brûlés et transformés en cendres. Ils pourront être enlevés avec une brosse métallique de barbecue. La grille peut être lavée aussi avec du savon et de l'eau.
6. Après usage, ranger votre grill KOENIG dans un endroit protégé des intempéries. (L'humidité peut provoquer la formation de rouille.)

## Garantie

KOENIG garantit ses grill KOENIG pendant 1 an à compter de la date d'achat.

Nous prenons en charge les réparations de votre foyer pendant une année à compter de la date d'achat, par contre le transport sera à votre charge.

Pendant la période de garantie, nous remplaçons gratuitement les pièces du grill qui pourraient s'avérer défectueuses du fait d'un défaut de matière ou de fabrication. Nous garantissons les défauts d'émailage à 100% sur les nouveaux grills, qui n'ont pas encore été utilisés. Les droits de garantie sont valables sur présentation du ticket de caisse auprès de votre revendeur.

Les dommages suivants ne sont pas couverts par la garantie:

- Dommages dus à une utilisation inadéquate, une installation inappropriée ou par négligence.
- Petites inégalités, défauts minimes et différences de couleurs.
- Réparations et pièces détachées, qui n'ont pas été effectuées ou délivrées par KOENIG ou par ses revendeurs autorisés, ainsi que les conséquences y relatives.
- En cas de modifications, installation de pièces non conformes, dégâts intentionnels ou par négligence.
- Lorsque les entretiens du grill n'ont pas été effectués régulièrement.
- Lors de dommages parvenus pendant le transport du revendeur à votre domicile.
- Lors de l'emploi de trop de force.
- Lors d'une usure normale.

Pour faire valoir vos droits de garantie, conservez impérativement votre ticket de caisse qui sera exigé comme preuve d'achat.

Pendant la période de garantie, nous assurons gratuitement la réparation de votre foyer à notre Service-Center de Bassersdorf ou à l'un de nos centres de réparations. Le foyer doit nous être renvoyé dans son emballage d'origine ou dans un emballage de protection équivalente. Nous vous recommandons de nous rendre visite à notre Service-Center de Bassersdorf (Kloten). Cependant, nous pouvons également organiser, à vos frais, le transport de votre foyer KOENIG. Veuillez vous adresser à votre service clients pour de plus amples informations ou consulter notre site internet [www.koenigworld.com](http://www.koenigworld.com).

# Unterhalt und Garantie

## Reinigung und Unterhalt

Eine regelmässige Pflege/Reinigung verlängert die Lebensdauer der KOENIG BBQ Holzkohlegrill

1. Warten Sie solange, bis Ihre KOENIG BBQ Holzkohlegrill abgekühlt und die Holzkohle ausgeglüht ist. Sprengen Sie zur Sicherheit Wasser auf die Holzkohle, bis alles erloschen ist.
2. Enternen Sie den Grillrost und die Asche aus dem KOENIG BBQ Holzkohlegrill
3. Reinigen Sie Ihren KOENIG BBQ Holzkohlegrill innen und aussen mit mildem Seifenwasser oder mit einem handelsüblichen Grillreinigungsmittel. (Keine scharfen Gegenstände verwenden.)
4. Mit sauberem Wasser nachwischen und den KOENIG BBQ Holzkohlegrill mit einem weichen Tuch trocken reiben.
5. Zur Reinigung des Grillroste, Essenreste nach dem Grillieren zu Asche verbrennen lassen und mit einer Drahtbürste abbürsten. Bei Bedarf können Grillroste auch in Seifenwasser eingelegt werden, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.
6. Lagern Sie Ihren KOENIG BBQ Holzkohlegrill an einem von Witterungseinflüssen geschützten und trockenen Ort.(Feuchtigkeit fördert die Bildung von Rost.)

## Garantie

Auf den KOENIG Holzkohlegrill gewähren wir eine Garantie von einem Jahr ab dem Kaufdatum. Wir verpflichten uns zum kostenlosen Ersatz derjenigen Teile des Grills, welche infolge vom Material- oder Fabrikationsfehler in der Garantiezeit schadhaft werden. Garantieansprüche können zusammen mit der Kaufquittung beim entsprechenden Händler geltend gemacht werden.

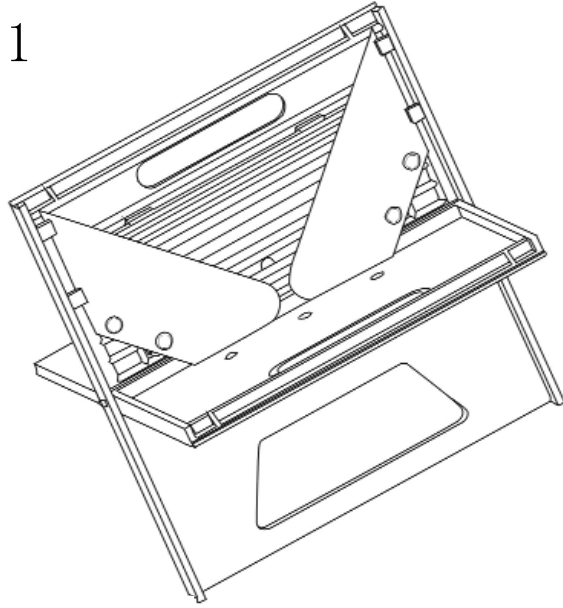
Nicht als Garantiefälle zu betrachten sind folgende Punkte:

- Defekte, die durch eine falsche Benützung, eine unsachgemässe Installation oder durch Fahrlässigkeit entstanden sind.
- Kleinere Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede.
- Reparaturen sowie Ersatzteile, die nicht durch KOENIG oder dessen Vertragspartner geliefert und repariert wurden, sowie von diesen verursachte Schäden.
- Bei Abänderungen, zweckfremdem Einsatz oder mutwilliger Beschädigung.
- Nichtausführung der routinemässigen Wartung.
- Schäden, die beim Transport zum entsprechenden Händler entstanden sind.
- Höhere Gewalt.
- Normaler Verschleiss.

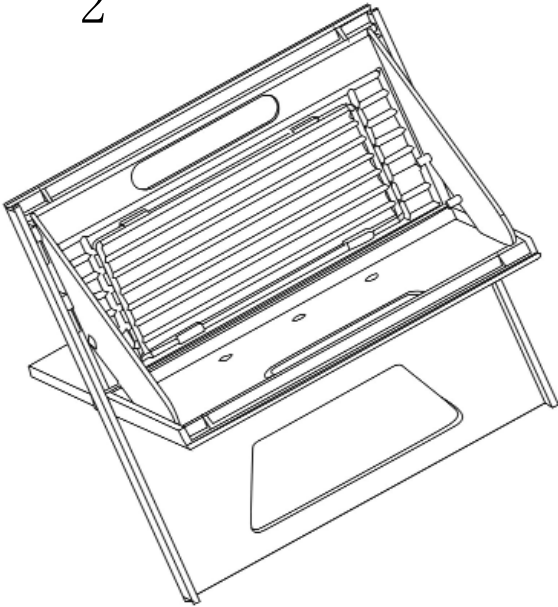
Ihr Gerät wird bei einem Garantiefall selbstverständlich kostenlos in unserem Service-Center in Bassersdorf oder in einer unserer autorisierten Servicestellen repariert. Die Rücksendung hat in Originalverpackung oder einer gleichwertigen verpackung zu erfolgen. Nutzen Sie die verkehrsgünstige Lage unseres Service Centers in 8303 Bassersdorf. Sollten Sie jedoch nicht die Zeit finden uns zu besuchen, holen wir ihr KOENIG Grill, auf ihre Kosten gegen bei Ihnen zu Hause ab. Für detaillierte Informationen wenden Sie sich an den Kundendienst oder besuchen unsere Webseite [www.koenigworld.com](http://www.koenigworld.com)

# Montageanleitung / Instructions d'installation

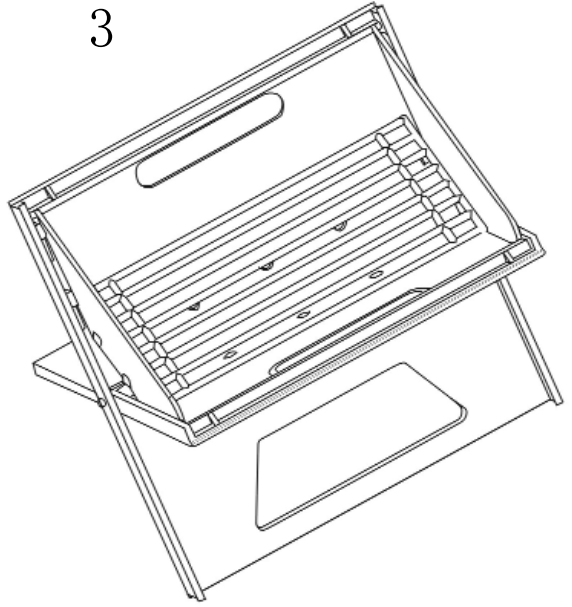
1



2



3



4

