

**tescoma®**

*President*





|           |                                  |    |
|-----------|----------------------------------|----|
| <b>en</b> | Instructions for use.....        | 3  |
| <b>cs</b> | Návod k použití .....            | 8  |
| <b>it</b> | Istruzioni per l'uso.....        | 13 |
| <b>es</b> | Instrucciones de uso.....        | 18 |
| <b>pt</b> | Instruções de utilização.....    | 23 |
| <b>de</b> | Gebrauchsanleitung .....         | 28 |
| <b>fr</b> | Mode d'emploi.....               | 34 |
| <b>pl</b> | Instrukcja użytkowania.....      | 39 |
| <b>sk</b> | Návod na použitie .....          | 44 |
| <b>ru</b> | Инструкция по использованию..... | 49 |

# Instructions for use

## Safety instructions

### **Read these Instructions before first use and keep them handy.**

**WARNING** – To reduce the risk of fire, electric shock or serious injury: This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Use the appliance on a flat, stable, heat-resistant surface. The appliance may only be used when both its plates are installed properly.

The temperature of the cooking plates is very high when the appliance is in use; follow the instructions for use when using the product. Use the appliance in a well-ventilated area. To ensure sufficient air circulation, leave at least 10–15 cm of free space on all sides of the grill. Do not place the grill on a gas or electric stove, on or into a heated oven or near such appliances. Do not allow the grill to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during its use.

Do not move the grill while it is plugged in. Allow the product to cool completely before handling it. Do not line the drip tray with aluminium foil or any other material. Do not use attachments not recommended for use with this product or not sold by the manufacturer of the product. Do not submerge the appliance in water. Do not leave the appliance unattended while in use. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system. Do not put any stress on the power cord where it connects to the product as the power cord could fray and break.

Keep the product and its power cord away from heated surfaces. Never operate this product if it has a damaged power cord or plug, is not working properly, has been dropped, damaged, or exposed to water or other liquids.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. An extension cord is not recommended for use with this product.

**CAUTION** – To reduce the risk of personal injury or product/property damage: This appliance is intended for indoor, non-industrial, non-commercial, household use only for warming up food, cooking sandwiches, toasts and panini and for grilling. Do not use the product outdoors or for any other purpose. Do not allow the power cord to hang where it may be tripped over or pulled (e.g. over the edge of a table or counter).

## Legend

- 1 Handle
- 2 Adjusting the height of the upper cooking plate
- 3 Grill open button
- 4 Cooking plates
- 5 Cooking plate release buttons
- 6 Thermostat
- 7 Timer
- 8 Heating indicator light (POWER)
- 9 Operating temperature indicator light (READY)
- 10 Drip tray

## Technical parameters

**Power input:** 2,000 W

**Voltage:** 220–240 V / 50 Hz

**Operating temperature in the “WARMING” mode:** 80–150 °C

**Operating temperature in the “SANDWICH” mode:** 150–200 °C

**Operating temperature in the “MEAT” mode:** 200–250 °C

## Before first use

Remove both cooking plates, wash them and place back into the grill (see section Cleaning). Connect the plug to the 220–240 V grid.

Before first use, apply a thin layer of oil onto the cooking plates. Close the grill, set the thermostat to the “max” position and the timer to the “ON” position. The red “POWER” indicator light will go on and the grill will begin heating. When the green indicator light “READY” turns on, turn the timer to the “OFF” position and turn off the heat.

Leave the grill to cool completely and wipe the non-stick surface of both cooking plates with a paper towel.

## **NOTICE**

**Both cooking plates are hot when the grill is in use; do not touch them; when needed, use an oven mitt for handling the grill.**

**Use exclusively non-sharp grilling utensils made of non-metal materials for grilling; avoid metal turners, knives, forks, etc.; never cut food directly on the cooking plates.**

## **Pre-heating the grill**

Pre-heat the grill to the required temperature before each use.

Turn the adjustment knob of the top cooking plate to the "OPEN" position and close the grill.

Set the thermostat to the "MEAT" position for griddle grilling and BBQ grilling.

Set the thermostat to the "SANDWICH" position for cooking sandwiches, toasts and panini.

To warm up food, set the thermostat to the "WARMING" position.

Set the timer to the "ON" position; the red "POWER" indicator light will go on and the grill will begin heating. When the green "READY" indicator light goes on, the grill is heated to the set temperature and you can start grilling.

**NOTICE: If necessary, apply a thin layer of oil to the cooking plates before pre-heating the grill.**

## **Griddle grilling without timer, thermostat in the "MEAT" position**

Leave the timer in the "ON" position, do not set the time.

Open the pre-heated grill and place equally thick portions of food such as steaks, burgers, sausages, etc. onto the bottom cooking plate.

Fold the grill so that the upper cooking plate contacts the food and grill the food. Juice from food runs into the container during the grilling process.

To stop grilling, turn the timer to the “OFF” position; an audible signal will sound and the heating will turn off. Open the grill and remove the cooked food.

**NOTICE: While grilling, the green “READY” indicator light will alternately go on and off depending on the thermostat mode.**

### **Griddle grilling with timer, thermostat in the “MEAT” position**

Open the pre-heated grill, place food inside and turn the timer to the desired time in the range of 5 to 30 minutes. The timer will start to measure the set time; when the set time elapses, an audible signal will sound and the heating will turn off automatically.

### **Cooking sandwiches, toasts and panini, thermostat in the “SANDWICH” position**

Open the pre-heated grill and place the bread to be cooked onto the bottom cooking plate. Fold the grill so that the upper cooking plate contacts the bread and cook the bread.

### **Warming up food, thermostat in the “WARMING” position**

Open the pre-heated grill and place the food to be warmed up onto the bottom cooking plate. Fold the grill so that the upper cooking plate contacts the food and warm up the food.

### **Setting the height of the upper cooking plate**

To prepare tender meat, fish, food containing cheese, etc., set the height by locking the upper cooking plate using the height adjustor so that the upper cooking plate does not contact the food being grilled.

### **BBQ grilling, thermostat in the “MEAT” position**

Press the button and open the grill completely.

Pre-heat the open grill and place food onto both cooking plates – for example chicken, variously thick steaks, meat with bones, seafood, vegetables, fruit, etc., and grill the food.

## Cleaning

Always allow the grill to cool before cleaning.

Remove the drip tray and wash it under running water with detergent; the container is dishwasher safe.

Press the buttons for releasing the cooking plates, remove the plates and clean under running water with detergent. Use a soft sponge or dish brush with plastic bristles, etc. to clean the cooking plates with non-stick coating. Always allow the cooking plates to dry completely before placing them in the grill.

If needed, clean the outer stainless steel surfaces of the grill using a detergent for stainless steel cookware. Clean other metal and plastic parts of the grill with a damp sponge cloth and leave to dry.

### NOTICE

**Do not wash the cooking plates in dishwasher – this could damage the integrated heating coils! Never use abrasive cleaning agents, aggressive chemicals, sharp objects, steel brushes, scourers, etc. to clean the cooking plates. When cleaning, make sure that water does not enter the grill when the plates have been removed.**

## Storage

Fold and lock the grill by moving the adjustor for the upper cooking plate to the "LOCK" position.

### NOTICE

**In case of any malfunction, do not use or repair the grill yourself. Contact a TESCOMA service centre; for contact details see [www.tescoma.com](http://www.tescoma.com).**

# **Návod k použití**

## **Bezpečnostní pokyny**

### **Před prvním použitím si přečtěte tento návod a uschovejte jej.**

**VAROVÁNÍ** – Abyste snížili riziko požáru, úrazu elektrickým proudem nebo vážného úrazu: Osoby (včetně dětí) se sníženými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí smějí tento spotřebič používat pouze v případě, že je zajištěn dohled nebo poučení týkající se používání tohoto spotřebiče ze strany osoby odpovědné za jejich bezpečnost. Děti musí být pod dozorem, aby se zajistilo, že si nebudou se spotřebičem hrát.

Spotřebič používejte na rovném a stabilním žáruvzdorném povrchu. Spotřebič smí být používán pouze tehdy, jestliže jsou správně nainstalovány obě jeho desky.

Teplota grilovacích desek je během používání spotřebiče velmi vysoká, při používání výrobku postupujte podle návodu. Používejte spotřebič v dobře větraném prostoru. Pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu ponechávejte kolem grilu alespoň 10–15 cm volného prostoru. Neumísťujte gril na plynový či elektrický sporák, na zahřátou troubu nebo do ní a ani do blízkosti těchto spotřebičů. Dbejte, aby se gril během používání nedotýkal záclon, tapet, oděvů, utěrek či jiných hořlavých materiálů.

Nepřemísťujte gril, pokud je zapojen do elektrické sítě. Před manipulací s výrobkem jej nechejte zcela vychladnout. Nevkládejte do zásobníku na šťávu alobal ani jiné materiály. Nepoužívejte žádná přídavná zařízení, která nejsou doporučena pro použití s tímto výrobkem nebo pocházejí od jiného výrobce. Neponořujte spotřebič do vody. Pokud je spotřebič v provozu, nenechávejte jej bez dozoru. Spotřebič není určen pro použití s externím časovým spínačem nebo samostatným dálkovým ovládáním. Nezatěžujte elektrický kabel v místě připojení k výrobku, neboť by mohlo dojít k jeho narušení a přetrhnutí.

Udržujte spotřebič a jeho síťový kabel mimo horké povrchy. Nikdy nepoužívejte tento spotřebič, pokud má poškozený síťový kabel nebo zástrčku, pokud nefunguje správně, došlo k jeho pádu, poškození nebo byl vystaven působení vody či jiných kapalin.

Pokud je síťový kabel poškozen, je z bezpečnostních důvodů nutné jej nechat vyměnit výrobcem nebo servisním střediskem výrobce či jinou oprávněnou osobou. Nedoporučujeme používat spotřebič s prodlužovacím přívodem.



**POZOR** – Pro snížení rizika úrazu nebo poškození výrobku či majetku: Tento spotřebič je určen pouze pro vnitřní, neprůmyslové, nekomerční použití v domácnosti jako přístroj pro ohřívání pokrmů, výrobu zapékaných sendvičů, toastů, panini a pro grilování. Nepoužívejte jej ve venkovních prostorech ani k žádnému jinému účelu. Nenechávejte síťový kabel volně viset, jestliže hrozí zakopnutí nebo stržení (např. přes hranu stolu nebo linky).

## Popis

- 1 Rukojeť
- 2 Nastavení výšky horní grilovací desky
- 3 Tlačítko rozevření grilu
- 4 Grilovací desky
- 5 Tlačítka uvolnění grilovacích desek
- 6 Termostat
- 7 Minutka
- 8 Kontrolka zapnutého ohřevu (POWER)
- 9 Kontrolka dosažení pracovní teploty (READY)
- 10 Zásobník na šťávu

## Technické parametry

**Příkon:** 2000 W

**Napájení:** 220–240 V / 50 Hz

**Provozní teplota „WARMING“:** 80–150 °C

**Provozní teplota „SANDWICH“:** 150–200 °C

**Provozní teplota „MEAT“:** 200–250 °C

## Před prvním použitím

Vyjměte obě grilovací desky, umyjte je a vložte zpět do grilu (viz Čištění). Zástrčku kabelu zapojte do sítě 220–240 V.

Před prvním použitím naneste na povrch grilovacích desek tenkou vrstvu oleje. Gril zavřete, termostat nastavte do polohy „max“ a minutku do polohy „ON“. Rozsvítí se červená kontrolka „POWER“ a gril začne hřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka „READY“, otočte minutku do polohy „OFF“ a ohřev vypněte.

Gril nechte zcela vychladnout a antiadhezní povrch obou grilovacích desek otřete papírovou utěrkou.

## **UPOZORNĚNÍ**

**Obě grilovací desky jsou během použití grilu horké, nedotýkejte se jich, v případě potřeby použijte při manipulaci s grilem kuchyňskou rukavici.**

**Při grilování používejte výhradně neostře a nekovové grilovací nářadí, vyhněte se kovovým obračecům, nožům, vidličkám apod., pokrmy nikdy neporcuje přímo na grilovacích deskách.**

## **Předehtání grilu**

Před každým použitím předehtejte prázdný gril na potřebnou teplotu.

Ovladač nastavení horní grilovací desky posuňte do polohy „OPEN“ a gril zavřete.

Pro kontaktní grilování a BBQ grilování termostat nastavte do polohy „MEAT“.

Pro zapékání sendvičů, toastů a panini termostat nastavte do polohy „SANDWICH“.

Pro ohřívání pokrmů termostat nastavte do polohy „WARMING“.

Minutku otočte do polohy „ON“, rozsvítí se červená kontrolka „POWER“ a gril začne hřát. Jakmile se rozsvítí zelená kontrolka „READY“, je gril ohřátý na nastavenou teplotu a můžete začít grilovat.

**UPOZORNĚNÍ: V případě potřeby naneste na grilovací desky ještě před předehtáním grilu tenkou vrstvou oleje.**

## **Kontaktní grilování bez minutky, termostat v poloze „MEAT“**

Minutku ponechte v poloze „ON“, čas nenastavujte.

Předehtáý gril otevřete a na spodní grilovací desku rozmístíte stejně vysoké porce potravin, např. steaky, burgery, grilovací klobásy apod.

Gril sklopte, aby horní grilovací deska dosedla na pokrmy a ugrilujte je. Štáva z pokrmů stéká během grilování do zásobníku.

Pro ukončení grilování otočte minutku do polohy „OFF“, ozve se zvukový signál a ohřev se vypne. Gril otevřete a hotové pokrmy odeberte.

**UPOZORNĚNÍ: V průběhu grilování bude zelená kontrolka „READY“ střídavě svítit nebo zhasínat podle režimu termostatu.**

### **Kontaktní grilování s minutkou, termostat v poloze „MEAT“**

Předeřhátý gril otevřete, vložte potraviny a minutku otočte na požadovaný čas v rozmezí od 5 do 30 minut. Minutka začne nastavený čas odměřovat, po jeho uplynutí se ozve zvukový signál a ohřev se vypne automaticky.

### **Zapékání sendvičů, toastů a panini, termostat v poloze „SANDWICH“**

Předeřhátý gril otevřete a na spodní grilovací desku rozmístěte pečivo připravené pro zapékání. Gril sklopte tak, aby horní grilovací deska dosedla na pečivo a zapečte jej.

### **Ohřívání pokrmů, termostat v poloze „WARMING“**

Předeřhátý gril otevřete a na spodní grilovací desku rozmístěte pokrmy určené k ohřívání. Gril sklopte tak, aby horní grilovací deska dosedla na pokrmy a ohřejte je.

### **Zafixování výšky horní grilovací desky**

Pro přípravu křehkých druhů masa, např. ryb, pokrmů se sýrem apod., zafixujte výšku horní grilovací desky posunutím ovladače tak, aby se horní grilovací deska nedotýkala grilovaných pokrmů.

### **BBQ grilování, termostat v poloze „MEAT“**

Stiskněte tlačítko a gril zcela rozevřete.

Rozevřený gril předeřhajte a na obě grilovací desky rozmístěte potraviny, např. porce kuřete, různé vysoké steaky, maso s kostmi, mořské plody, zeleninu, ovoce apod., a ugrilujte je.

### **Čištění**

Před čištěním nechte gril vždy vychladnout.

Vyjměte zásobník na šťávu a umyjte jej pod tekoucí vodou s přídavkem saponátu, zásobník lze mýt v myčce nádobí.

Stiskněte tlačítka pro uvolnění grilovacích desek, vyjměte je a vyčistěte pod tekoucí vodou s přídatkem saponátu. K čištění grilovacích desek s antiadhezním povlakem používejte měkkou houbičku nebo kartáč na nádobí s plastovými štětinami apod. Grilovací desky nechte před vložením do grilu vždy zcela oschnout.

Vnější nerezové plochy grilu vyčistěte v případě potřeby čisticím prostředkem na nerezové nádobí. Ostatní kovové a plastové části grilu čistěte vlhkou houbovou utěrkou a nechte oschnout.

## **UPOZORNĚNÍ**

**Grilovací desky nemyjte v myčce, nebezpečí poškození integrovaných topných spirál! K čištění grilovacích desek nikdy nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, agresivní chemické látky, ostré předměty, ocelové kartáče, drátěnky apod. Při čištění dbejte, aby do grilu bez vložených desek nevnikla voda.**

## **Skládování**

Gril sklopte a uzamkněte posunutím ovladače horní grilovací desky do polohy „LOCK“.

## **UPOZORNĚNÍ**

**V případě jakékoliv poruchy gril nepoužívejte, ani sami neopravujte. Obratě se na servisní středisko TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.cz](http://www.tescoma.cz).**

# **it Istruzioni per l'uso**

## **Istruzioni di sicurezza**

### **Leggere queste istruzioni prima del primo utilizzo e tenerle a portata di mano.**

**AVVERTENZA** – Per ridurre il rischio di incendio, elettrocuzione o lesioni gravi: Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e formazione, a meno che non abbiano ricevuto supervisione o istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.

Utilizzare l'elettrodomestico su una superficie piana, stabile e resistente al calore. L'elettrodomestico può essere utilizzato solo quando entrambe le piastre sono installate correttamente. La temperatura delle piastre di cottura è molto alta quando l'elettrodomestico è in funzione; seguire le istruzioni per l'uso quando si utilizza il prodotto. Utilizzare l'elettrodomestico in una zona ben aerata. Per garantire un'adeguata circolazione dell'aria, lasciare almeno 10–15 cm di spazio libero su tutti i lati della bistecchiera. Non collocare la bistecchiera su un fornello a gas o elettrico, sopra o all'interno di forno riscaldato o vicino a tali elettrodomestici. Non lasciare che la bistecchiera entri in contatto con tende, rivestimenti murali, indumenti, strofinacci o altri materiali infiammabili durante il suo utilizzo.

Non spostare la bistecchiera mentre è collegata alla presa di corrente. Lasciar raffreddare completamente il prodotto prima di maneggiarlo. Non rivestire il raccogli gocce con foglio d'alluminio o con qualsiasi altro materiale. Non utilizzare accessori non espressamente raccomandati per l'uso con questo prodotto o non commercializzati dallo stesso produttore. Non immergere l'elettrodomestico in acqua. Non lasciare l'elettrodomestico incustodito durante l'uso. L'elettrodomestico non deve essere azionato per mezzo di un timer esterno o di un sistema di controllo remoto. Non esercitare pressioni, piegare o appoggiare pesi sul cavo di alimentazione in corrispondenza della spina: il cavo potrebbe logorarsi e rompersi.

Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontani da superfici calde. Non utilizzare mai un prodotto che abbia il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se il prodotto non funziona correttamente, è caduto, danneggiato o è stato esposto ad acqua o ad altri liquidi. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un centro

servizi autorizzato o da personale qualificato per evitare rischi. Si sconsiglia l'uso di una prolunga in abbinamento al prodotto.

**ATTENZIONE** — per ridurre il rischio di lesioni o danni a persone/cose: Questo elettrodomestico è destinato ad essere utilizzato in ambienti chiusi e per l'uso domestico, non industriale, non commerciale, esclusivamente per riscaldare cibi, panini e toast e per grigliare. Non utilizzare il prodotto all'aperto o per usi diversi. Non lasciare il cavo di alimentazione posizionato in modo che ci si possa inciampare o che possa essere tirato o strappato (ad esempio vicino al bordo di un tavolo o di un piano di lavoro).

## Legenda

- 1 Impugnatura
- 2 Regolazione dell'altezza della piastra di cottura superiore
- 3 Tasto di apertura della bistecchiera
- 4 Piastre di cottura
- 5 Sblocco piastre di cottura
- 6 Termostato
- 7 Timer
- 8 Spia riscaldamento (POWER)
- 9 Spia temperatura di esercizio (READY)
- 10 Raccogli gocce

## Parametri tecnici

**Ingresso alimentazione:** 2000 W

**Voltaggio:** 220–240 V / 50 Hz

**Temperatura di esercizio in modalità "WARMING":** 80–150 °C

**Temperatura di esercizio in modalità "SANDWICH":** 150–200 °C

**Temperatura di esercizio in modalità "CARNE":** 200–250 °C

## Prima del primo utilizzo

Rimuovere entrambe le piastre di cottura, lavarle e riposizionarle nella bistecchiera (vedere il capitolo Pulizia). Collegare la spina alla rete 220–240 V.

Prima del primo utilizzo, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura. Chiudere la bistecchiera, impostare il termostato sulla posizione "max" e il timer sulla posizione "ON". La

spia rossa "POWER" si accende e la griglia inizia a riscaldarsi. Quando la spia verde "READY" si accende, ruotare il timer in posizione "OFF" e spegnere il riscaldamento.

Lasciare raffreddare completamente la griglia e pulire la superficie antiaderente di entrambe le piastre di cottura con della carta da cucina.

## **AVVERTENZA**

**Entrambe le piastre di cottura sono calde quando la bistecchiera è in funzione; non toccarle; se necessario, utilizzare un guanto da forno per maneggiare la bistecchiera.**

**Utilizzare esclusivamente utensili non affilati e prodotti in materiali non metallici per grigliare; evitare pale, coltelli, forchettoni, ecc. in metallo; non tagliare mai il cibo direttamente sulle piastre di cottura.**

## **Preriscaldamento della bistecchiera**

Preriscaldare la bistecchiera alla temperatura desiderata prima di ogni utilizzo.

Ruotare la manopola di regolazione della piastra di cottura superiore nella posizione "OPEN" e chiudere la bistecchiera.

Impostare il termostato sulla posizione "MEAT" per grigliare.

Impostare il termostato sulla posizione "SANDWICH" per riscaldare panini e toast.

Per riscaldare il cibo, impostare il termostato sulla posizione "WARMING".

Impostare il timer su "ON"; la spia rossa "POWER" si accende e la griglia inizia a riscaldarsi. Quando la spia verde "READY" si accende, significa che la griglia ha raggiunto la temperatura impostata ed è possibile iniziare a grigliare.

**AVVERTENZA: Se necessario, applicare un sottile strato di olio sulle piastre di cottura prima di preriscaldare la bistecchiera.**

## **Grigliare senza timer, termostato in posizione "MEAT"**

Lasciare il timer in posizione "ON", senza impostare il tempo.

Aprire la griglia preriscaldata e posizionare pezzi di cibo di spessore uniforme come bistecche, hamburger, salsicce, ecc. sulla piastra di cottura inferiore.

Chiudere la bistecchiera in modo che la piastra superiore entri a contatto con gli alimenti, e iniziare a grigliare. I succhi di cottura si riversano nell'apposito raccogli gocce durante la cottura.

Per interrompere la cottura, ruotare il timer in posizione "OFF"; si ode un segnale acustico e il riscaldamento si spegne. Aprire la griglia e togliere i cibi cotti.

**AVVERTENZA: Durante la cottura, la spia verde "READY" si accende e si spegne alternativamente a seconda della modalità del termostato.**

### **Grigliare senza timer, termostato in posizione "MEAT"**

Aprire la griglia preriscaldata, inserire il cibo all'interno e impostare il timer sul tempo desiderato, compreso fra 5 e 30 minuti. Il timer inizia a misurare il tempo impostato; trascorso il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e il riscaldamento si spegne automaticamente.

### **Riscaldare panini e toast, termostato in posizione "SANDWICH"**

Aprire la bistecchiera preriscaldata e posizionare il pane da riscaldare sulla piastra di cottura inferiore. Chiudere la bistecchiera in modo che la piastra superiore entri a contatto con il pane e riscaldare.

### **Riscaldare le pietanze, termostato in posizione "WARMING"**

Aprire la bistecchiera preriscaldata e posizionare le pietanze da riscaldare sulla piastra di cottura inferiore. Chiudere la bistecchiera in modo che la piastra superiore entri a contatto con gli alimenti, e iniziare a riscaldare.

### **Regolazione dell'altezza della piastra di cottura superiore**

Per cucinare carne tenera, pesce, pietanze a base di formaggio, ecc., impostare l'altezza bloccando la piastra di cottura superiore tramite il regolatore di altezza in modo che la piastra di cottura superiore non sia a contatto con il cibo da cucinare.

### **Cottura tipo BBQ, termostato in posizione "MEAT"**

Premere il bottone e aprire completamente la bistecchiera.



Preriscaldare la bistecchiera aperta e posizionare le pietanze su entrambe le piastre di cottura – ad esempio, pollo, bistecche di spessori diversi, costate, crostacei, verdure, frutta, ecc., e grigliare i cibi.

## **Pulizia**

Lasciar raffreddare sempre la bistecchiera prima di pulirla.

Rimuovere la vaschetta raccogli gocce e lavarla sotto acqua corrente con detersivo; il contenitore è lavabile in lavastoviglie.

Premere i tasti per lo sblocco delle piastre di cottura, rimuovere le piastre e lavarle sotto acqua corrente con detersivo. Utilizzare una spugna morbida o una spazzola per piatti con setole di plastica, ecc. per pulire le piastre di cottura con rivestimento antiaderente. Lasciare sempre asciugare completamente le piastre di cottura prima di riposizionarle nella bistecchiera.

Se necessario, pulire le superfici esterne in acciaio della bistecchiera utilizzando un detergente per pentolame in acciaio inox. Pulire le altre parti metalliche e plastiche della bistecchiera con una spugna umida e lasciare asciugare.

## **AVVERTENZA**

**Non lavare le piastre di cottura in lavastoviglie – questo potrebbe danneggiare le serpentine integrate! Non utilizzare detergenti abrasivi, prodotti chimici aggressivi, oggetti affilati, spazzole in acciaio, pagliette, ecc. per pulire le piastre di cottura. Durante la pulizia, accertarsi che l'acqua non entri nella griglia una volta rimosse le piastre.**

## **Conservazione**

Chiudere e bloccare la bistecchiera portando il regolatore per la piastra di cottura superiore in posizione "LOCK".

## **AVVERTENZA**

**In caso di malfunzionamento, non utilizzare o riparare la bistecchiera da soli. Contattare un centro di assistenza TESCOMA; per i recapiti vedere [www.tescoma.it](http://www.tescoma.it).**

# Instrucciones de uso

## Instrucciones de seguridad

### **Leer estas instrucciones antes del primer uso y mantenerlas a mano.**

**ADVERTENCIA** – Para reducir el riesgo de incendio, descargas eléctricas o lesiones graves: Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y de conocimiento, a menos que se les haya dado la supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben estar bajo supervisión para asegurar que no juegan con el aparato. Utilizar el aparato sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. El aparato sólo se puede utilizar cuando ambas placas se instalan correctamente.

La temperatura de las placas de cocción es muy alta cuando el aparato está en uso; seguir las instrucciones de uso cuando se utilice el producto. Utilizar el aparato en un área bien ventilada. Para garantizar una circulación de aire suficiente, dejar al menos 10–15 cm de espacio libre en todos los lados del grill. No colocar el grill sobre una estufa de gas o eléctrica, ni sobre un horno caliente ni cerca de dichos aparatos. No permita que la parrilla toque cortinas, revestimientos de paredes, prendas de vestir, paños de vajilla u otros materiales inflamables durante su uso.

No mover el grill mientras esté enchufado. Dejar enfriar completamente el producto antes de manipularlo. No alinear la bandeja de goteo con papel de aluminio ni ningún otro material. No utilizar accesorios no recomendados para el uso con este producto o no vendidos por el fabricante del producto. No sumergir el aparato en agua. No dejar el aparato desatendido mientras esté en uso. El aparato no está diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado. No ejercer ninguna presión sobre el cable de alimentación donde se conecta al producto, ya que el cable de alimentación podría deshilacharse y romperse.

Mantener el producto y el cable de alimentación alejados de las superficies calientes. No utilizar nunca este producto si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, no funciona correctamente, se ha caído, dañado o ha estado expuesto al agua u otros líquidos.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su servicio técnico o por una persona con calificaciones similares para evitar un peligro. No se recomiendan el uso de un cable de extensión con este producto.

**PRECAUCIÓN** – para reducir el riesgo de lesiones personales o daños al producto/propiedad: Este aparato está destinado para uso doméstico, no industrial, no comercial, sólo para el uso doméstico de calentamiento de alimentos, sándwiches, tostadas, panini y para asar a la parrilla. No utilizar el producto al aire libre ni para ningún otro fin. No permitir que el cable de alimentación se cuelgue donde pueda tropezarse o tirarse (por ejemplo, sobre el borde de una mesa o la encimera).

## Descripción

- 1 Mango
- 2 Ajuste de la altura de la placa de cocción superior
- 3 Botón de grill abierto
- 4 Placas de cocción
- 5 Botones de liberación de placa de cocción
- 6 Termostato
- 7 Temporizador
- 8 Luz indicadora de calentamiento (POWER)
- 9 Luz indicadora de temperatura de funcionamiento (READY)
- 10 Bandeja de goteo

## Parámetros técnicos

**Potencia de entrada:** 2000 W

**Voltaje:** 220–240 V / 50 Hz

**Temperatura de funcionamiento en el modo “WARMING”:** 80–150 °C

**Temperatura de funcionamiento en el modo “SANDWICH”:** 150–200 °C

**Temperatura de funcionamiento en el modo “MEAT”:** 200–250 °C

## Antes del primer uso

Retirar ambas placas de cocción, lavar y colocar de nuevo en el grill (consultar la sección Limpieza). Conectar el enchufe a la red de 220–240 V.

Antes del primer uso, aplicar una fina capa de aceite sobre las placas de cocción. Cerrar el grill, ajustar el termostato a la posición "max" y el temporizador a la posición "ON". La luz indicadora roja "POWER" se encenderá y la parrilla comenzará a calentarse. Cuando la luz indicadora verde "READY" se encienda, girar el temporizador a la posición "OFF" y apagar el fuego.

Dejar enfriar el grill completamente y limpiar la superficie antiadherente de ambas placas de cocción con una servilleta de papel.

## **AVISO**

**Ambas placas de cocción están calientes cuando la parrilla está en uso, no tocarlas, cuando sea necesario, utilizar un guante de horno para manipular la parrilla.**

**Utilizar exclusivamente utensilios de asar no afilados fabricados de materiales no metálicos para asar a la parrilla, evitar las espátulas, cuchillos, tenedores, etc., metálicos, nunca cortar los alimentos directamente en las placas de cocción.**

## **Precalentar el grill**

Precalentar el grill a la temperatura deseada antes de cada uso.

Girar el botón de ajuste de la placa de cocción superior a la posición "OPEN" y cerrar el grill.

Ajustar el termostato a la posición "MEAT" para asar al grill y para barbacoa.

Colocar el termostato en la posición "SANDWICH" para cocinar sándwiches, tostadas y panini.

Para calentar los alimentos, colocar el termostato en la posición "WARMING".

Ajustar el temporizador a la posición "ON"; la luz indicadora roja "POWER" se encenderá y el grill comenzará a calentar. Cuando la luz indicadora verde "READY" se encienda, la parrilla se calienta a la temperatura establecida y puede comenzar a asar en el grill.

**AVISO: Si es necesario, aplicar una capa fina de aceite a las placas de cocción antes de precalentar el grill.**

## **Asar en el grill sin temporizador, termostato en la posición "MEAT"**

Dejar el temporizador en la posición "ON", no ajustar la hora.

Abrir el grill precalentado y colocar porciones con el mismo grosor de alimentos como filetes, hamburguesas, salchichas, etc. en la placa de cocción inferior.

Plegar el grill para que la placa de cocción superior haga contacto con los alimentos y los cocine. El jugo de los alimentos se concentra en el recipiente durante el proceso de asar.

Para detener el grill, girar el temporizador a la posición "OFF"; un sonido acústico sonará y el calor se apagará. Abrir el grill y retirar los alimentos cocinados.

**AVISO: Durante la cocción, la luz indicadora verde "READY" se enciende y apaga alternativamente dependiendo del modo de termostato.**

### **Asar en el grill con temporizador, termostato en la posición "MEAT"**

Abrir el grill precalentado, colocar los alimentos dentro y girar el temporizador al tiempo deseado en el rango de 5 a 30 minutos. El temporizador comienza a medir el tiempo establecido; cuando transcurre el tiempo establecido, suena una señal acústica y el calor se apaga automáticamente.

### **Cocinar sándwiches, tostadas y panini, termostato en la posición "SANDWICH"**

Abrir el grill precalentado y colocar el pan para cocinar en la placa de cocción inferior. Plegar el grill para que la placa de cocción superior haga contacto con el pan y lo cocine.

### **Calentar alimentos, termostato en la posición "WARMING"**

Abrir el grill precalentado y colocar los alimentos para calentar en la placa de cocción inferior. Plegar el grill para que la placa de cocción superior haga contacto con los alimentos y los caliente.

### **Ajustar la altura de la placa de cocción superior**

Para preparar carne tierna, pescado, alimentos que contengan queso, etc., ajustar la altura mediante el bloqueo de la placa de cocción superior utilizando el ajuste de altura para que la placa superior de cocción no entre en contacto con el alimento que está siendo asado.

### **Barbacoa, termostato en la posición "MEAT"**

Pulsar el botón y abrir completamente el grill.

Precalentar el grill y colocar los alimentos en ambas placas de cocción – por ejemplo, pollo, filetes variados, carne con huesos, mariscos, verduras, frutas, etc., y asar los alimentos.

## **Limpieza**

Dejar siempre enfriar el grill antes de limpiarlo.

Retirar la bandeja de goteo y lavarla bajo el grifo de agua corriente con detergente; el recipiente es apto para lavavajillas.

Presionar los botones para soltar las placas de cocción, retirar las placas y limpiarlas bajo el grifo de agua corriente con detergente. Utilizar una esponja blanda o un cepillo con cerdas de plástico, etc. para limpiar las placas de cocción con recubrimiento antiadherente. Dejar siempre que las placas de cocción se sequen completamente antes de colocarlas en el grill.

Si es necesario, limpiar las superficies exteriores de acero inoxidable del grill con un detergente para utensilios de acero inoxidable. Limpiar las otras partes metálicas y plásticas del grill con un paño húmedo y dejar secar.

## **AVISO**

**¡No lavar las placas de cocción en el lavavajillas – esto podría dañar las bobinas de calentamiento integradas! No utilizar nunca detergentes abrasivos de limpieza, productos químicos agresivos, objetos afilados, cepillos de acero, estropajos, etc. para limpiar las placas de cocción. Durante la limpieza, asegurar que el agua no entra en el grill cuando se han quitado las placas.**

## **Almacenaje**

Doblar y bloquear el grill moviendo el ajuste para la placa superior de cocción a la posición “LOCK”.

## **AVISO**

**En caso de avería, no utilizar ni reparar la parrilla usted mismo. Contactar con un centro de servicio de TESCOMA; para conocer los detalles de contacto [www.tescoma.es](http://www.tescoma.es).**

# Instruções de utilização

## Instruções de segurança

### **Ler as instruções antes da primeira utilização e mantê-las acessíveis.**

**ATENÇÃO** – para reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico ou ferimentos graves: Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham supervisão ou tenham sido dadas instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.

Utilizar o aparelho numa superfície plana, estável e resistente ao calor. O aparelho só pode ser utilizado quando as suas placas estiverem correctamente instaladas.

A temperatura das placas é muito elevada quando o aparelho está a ser utilizado. Seguir as instruções de utilização ao utilizar o produto. Utilizar o aparelho numa área bem ventilada. Para garantir a circulação de ar suficiente, deixar pelo menos 10–15 cm de espaço livre em todos os lados do grelhador. Não colocar o grelhador num fogão a gás ou eléctrico, num forno aquecido ou perto de outros aparelhos. Não permitir que o grelhador toque em cortinas, revestimentos de parede, roupas, panos da louça ou outros materiais inflamáveis durante a sua utilização.

Não movimentar o grelhador enquanto estiver ligado. Deixar o produto arrefecer completamente antes de o manusear. Não alinhar a bandeja de gorduras com folha de alumínio ou qualquer outro material. Não utilizar acessórios não recomendados com este produto ou que não sejam vendidos pela marca do produto. Não submergir o aparelho na água. Não deixar o aparelho sem vigilância enquanto estiver a ser utilizado. O aparelho não se destina a funcionar por meio de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo remoto. Não colocar qualquer tensão sobre o cabo de alimentação onde ele se liga ao aparelho, uma vez que o cabo poderia desgastar.

Manter o produto e o cabo afastados de superfícies aquecidas. O grelhador nunca deve ser usado se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, não estiverem a funcionar corretamente ou tiverem sido expostos a água ou outros líquidos.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pela marca, pelo seu revendedor ou por uma pessoa qualificada, a fim de evitar danos. Não é recomendado usar um cabo de extensão com este produto.

**PRECAUÇÃO** – Para reduzir o risco de ferimentos pessoais ou danos no produto: Este aparelho destina-se a ser usado apenas no interior, uso doméstico e não industrial ou comercial, para aquecer alimentos, preparar sanduíches, torradas e panini e para grelhar. Não utilizar o produto no exterior ou para qualquer outra finalidade. Não permitir que o cabo de alimentação fique pendurado onde pode ser puxado (por exemplo, sobre a borda de uma mesa ou balcão).

## Legenda

- 1 Pega
- 2 Ajuste da altura da placa superior
- 3 Botão de abertura do grelhador
- 4 Placas de grill
- 5 Botões para remover as placas
- 6 Termóstato
- 7 Temporizador
- 8 Luz indicadora de aquecimento (POWER)
- 9 Luz indicadora da temperatura de funcionamento (READY)
- 10 Bandeja de recolha de gorduras

## Parâmetros técnicos

**Entrada de energia:** 2000 W

**Voltagem:** 220–240 V / 50 Hz

**Temperatura de funcionamento no modo “WARMING”:** 80–150 °C

**Temperatura de funcionamento no modo “SANDWICH”:** 150–200 °C

**Temperatura de funcionamento no modo “MEAT”:** 200–250 °C

## Antes da primeira utilização

Retirar as duas placas de cozedura, lavá-las e colocá-las novamente no grelhador (ver secção limpeza). Ligar a ficha a uma tomada de 220–240 V.

Antes da primeira utilização, aplicar uma fina camada de óleo sobre as placas. Fechar o grelhador, colocar o termóstato na posição “max” e o temporizador na posição “ON”. A luz indicadora vermelha “POWER” irá acender-se e o grelhador começará a aquecer. Quando a luz indicadora verde “READY” acender, rodar o temporizador para a posição “OFF” e desligar.



Deixar o grelhador arrefecer completamente e limpar a superfície antiaderente das duas placas com papel de cozinha.

## **AVISO**

**Ambas as placas estão quentes quando o grelhador está a ser usado. Não tocar. Se necessário, usar uma luva de forno para manusear o grelhador.**

**Usar utensílios para grelhar não afiados fabricados em materiais não metálicos. Evitar espátulas de metal, facas, garfos, etc. Nunca cortar os alimentos diretamente nas placas.**

## **Pré-aquecimento do grelhador**

Pré-aqueça o grelhador à temperatura desejada antes de cada utilização.

Rodar o botão de regulação da placa superior para a posição "OPEN" e fechar o grelhador.

Colocar o termóstato na posição "MEAT" para grelhar e fazer churrasco.

Colocar o termóstato na posição "SANDWICH" para preparar sanduíches, torradas e panini.

Para aquecer os alimentos, colocar o termóstato na posição "WARMING".

Definir o temporizador para a posição "ON". A luz indicadora vermelha "POWER" irá acender e o grelhador começará a aquecer. Quando a luz indicadora verde "READY" acende, o grelhador está aquecido à temperatura definida e pode começar a grelhar.

**AVISO: Se necessário, aplicar uma fina camada de óleo nas placas antes de pré-aquecer o grelhador.**

## **Grelhar sem temporizador, termóstato na posição "MEAT"**

Deixar o temporizador na posição "ON", não definir o tempo.

Abrir o grelhador pré-aquecido e colocar porções igualmente grossas de alimentos, como bifes, hambúrgueres, salsichas, etc. na placa inferior.

Fechar o grelhador de modo a que a placa superior entre em contacto com os alimentos e grelhe os alimentos. O suco do alimento escorre para dentro do recipiente durante o processo de grelhar.

Para parar de grelhar, rodar o temporizador para a posição “OFF”. Emite um sinal sonoro e o aquecimento desliga-se. Abrir o grelhador e retirar os alimentos grelhados.

**AVISO: Enquanto grelhar, a luz indicadora verde “READY” vai ligar e desligar alternadamente, dependendo do modo do termostato.**

### **Grelhar com temporizador, termostato na posição “MEAT”**

Abrir o grelhador pré-aquecido, colocar o alimento no interior e rodar o temporizador para o tempo pretendido no intervalo de 5 a 30 minutos. O temporizador começa a medir o tempo definido. Quando o tempo definido termina, um sinal sonoro soa e o aquecimento desliga-se automaticamente.

### **Preparar sanduíches, torradas e panini, termostato na posição “SANDWICH”**

Abrir o grelhador pré-aquecido e colocar o pão a torrar na placa inferior. Fechar o grelhador de modo a que a placa superior entre em contacto com o pão e torre o pão.

### **Aquecer alimentos, termostato na posição “WARMING”**

Abrir o grelhador pré-aquecido e colocar os alimentos a aquecer na placa inferior. Fechar o grelhador de modo a que a placa superior entre em contacto com os alimentos e aqueça os alimentos.

### **Ajustar a altura da placa superior**

Para preparar carne tenra, peixe, alimentos com queijo, etc., ajustar a altura travando a placa superior utilizando o ajustador de altura para que a placa superior não entre em contacto com os alimentos que estão a ser grelhados.

### **Grelhar churrasco, termostato na posição “MEAT”**

Pressionar o botão e abrir o grelhador completamente.

Pré-aquecer o grelhador aberto e colocar os alimentos em ambas as placas – por exemplo, frango, bifes grossos variados, carne com ossos, marisco, legumes, frutas, etc., e grelhar os alimentos.

## **Limpeza**

Deixar sempre o grelhador arrefecer antes de limpar.

Retirar a bandeja de recolha de gorduras e lavar com água e detergente. O recipiente pode ir à máquina de lavar louça.

Pressionar os botões para soltar as placas, retirar as placas e limpar com água e detergente. Usar uma esponja macia ou escova com cerdas plásticas, etc. para limpar as placas com revestimento antiaderente. Deixar as placas secar completamente antes de as colocar no grelhador.

Se necessário, limpar as superfícies exteriores de aço inoxidável do grelhador usando um produto de limpeza próprio para aço inoxidável. Limpar as outras peças metálicas e plásticas do grelhador com uma esponja húmida e deixar secar.

## **AVISO**

**Não lavar as placas na máquina de lavar loiça – isto pode danificar as bobinas de aquecimento integradas! Nunca utilizar detergentes de limpeza abrasivos, produtos químicos agressivos, objectos afiados, escovas de aço, esfregões, etc. para limpar as placas do grelhador. Quando limpar, certificar-se de que a água não entra no grelhador quando as placas forem removidas.**

## **Guardar**

Fechar e travar o grelhador movendo o regulador para a placa superior para a posição "LOCK".

## **AVISO**

**Em caso de avaria, não utilize nem repare o grelhador. Contacte um centro de assistência TESCOMA. Para consulta de contatos, consulte [www.tescoma.pt](http://www.tescoma.pt).**

# Gebrauchsanleitung

## Sicherheitshinweise

**Lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme durch und bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf.**

**WARNUNG** – Um das Risiko von Feuer, Stromschlag und schweren Verletzungen zu reduzieren: Dieses Gerät kann von Personen (bzw. von Kindern) mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Die Kinder müssen unter Aufsicht sein, um sicherzustellen, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

Das Gerät auf eine ebene und stabile hitzebeständige Fläche stellen. Das Gerät darf nur mit beiden richtig installierten Grillplatten in Betrieb genommen werden.

Die Temperatur beider Grillplatten ist während des Betriebes des Grills sehr hoch, bei der Verwendung des Gerätes die Gebrauchsanleitung beachten. Das Grillgerät in einem gut belüfteten Raum verwenden. Um das Grillgerät herum mind. 10–15 cm freien Platz lassen, um eine ausreichende Luftzirkulation sicherzustellen. Den Grill auf einen Gas-, bzw. Elektroherd, auf oder in einen erhitzten Backofen, bzw. in die Nähe von diesen Haushaltsgeräten nicht stellen. Darauf achten, dass das Gerät während dem Betrieb keine Vorhänge, Wandabdeckungen, Kleidungsstücke, Küchentücher oder andere entzündliche Materialien berührt.

Während dem Betrieb das Gerät nicht bewegen. Vor der Handhabung das Grillgerät vollständig abkühlen lassen. In die Saftauffangschale keine Alufolie, bzw. andere Materialien geben. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die vom Hersteller ausdrücklich für dieses Gerät nicht empfohlen werden, bzw. keine Zubehörteile von einem anderen Hersteller. Das Gerät niemals in Wasser tauchen. Während dem Betrieb das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen. Das Gerät nicht zusammen mit einer Zeitschaltuhr oder ferngesteuerten Steckdose verwenden. Das Netzkabel an der Stelle, an der es aus dem Gerät kommt, soll locker hängen und nicht unter Zug stehen, es könnte sich sonst abnutzen und brechen.

Das Gerät und das Netzkabel fern von heißen Oberflächen halten. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, Flüssigkeiten darauf ausgelaufen oder Objekte darauf gefallen sind, wenn das Gerät Nässe oder Feuchtigkeit ausgesetzt oder fallen gelassen wurde oder nicht ordnungsgemäß funktioniert.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss er vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden. Es ist nicht zu empfehlen, das Gerät mit einem Verlängerungskabel zu verwenden.

**ACHTUNG** – Zur Vorbeugung vor Verletzungen und Schäden: Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt und nicht zur Verwendung in gewerblichen oder industriellen Bereichen. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt als Gerät zum Erwärmen von Gargut, zum Überbacken von Sandwiches, Toasts, Paninis und zum Grillen. Das Gerät nicht im Freien oder zu einem andere Zweck benutzen. Das Netzkabel nicht von der Arbeitsfläche hängen lassen, damit keiner darüber stolpert (z.B. nicht über Kanten, Ecken eines Tisches, eines Küchenschrankes herunterhängen lassen).

## Beschreibung

- 1 Griff
- 2 Einstellung der Höhe der oberen Grillplatte
- 3 Entriegelungstaste zum Aufklappen des Grills
- 4 Grillplatten
- 5 Entriegelungstaste für die Grillplatten
- 6 Thermostat
- 7 Kurzzeitmesser
- 8 Kontrollleuchte „Heizen EIN“ (POWER)
- 9 Kontrollleuchte „Betriebstemperatur erreicht“ (READY)
- 10 Saftauffangschale

## Technische Daten

**Leistungsaufnahme:** 2000 W

**Stromversorgung:** 220–240 V / 50 Hz

**Betriebstemperatur „WARMING“:** 80–150 °C

**Betriebstemperatur „SANDWICH“:** 150–200 °C

**Betriebstemperatur „MEAT“:** 200–250 °C

## Vor dem ersten Gebrauch

Beide Grillplatten entnehmen, spülen, zurück einsetzen (siehe Kapitel Reinigung). Das Netzkabel mit dem Netzstecker in eine 220–240-V-Steckdose stecken.

Vor dem ersten Gebrauch die Oberfläche beider Grillplatten leicht einölen. Den Grill zuklappen, das Thermostat in die Position „max“ und den Kurzzeitmesser in die Position „ON“ einstellen. Die rote Kontrollleuchte „POWER“ leuchtet auf, den Grill aufheizen. Leuchtet die grüne Kontrollleuchte „READY“ auf, den Kurzzeitmesser in die Position „OFF“ drehen, das Aufwärmen ausschalten.

Den Grill vollständig abkühlen lassen, die Antihaft-Beschichtung beider Grillplatten mit einem Papiertuch abwischen.

## **HINWEIS**

**Beide Grillplatten werden während des Betriebs sehr heiß. Achten Sie darauf, die Geräteoberflächen während des Betriebs nicht zu berühren. Um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden, tragen Sie Schutzhandschuhe.**

**Beim Grillen benutzen Sie keine scharfkantigen und keine Grillutensilien aus Metall, vermeiden Sie Grillwender, Messer, Gabel usw. aus Metall zu benutzen, das Grillgut nie direkt auf den Grillplatten schneiden.**

## **Aufheizen des Grillgerätes**

Vor jedem Gebrauch den leeren Grill auf gewünschte Temperatur aufheizen.

Den Regler für die Einstellung der oberen Grillplatte in die Position „OPEN“ schieben, den Grill zuklappen.

Zum Kontaktgrillen und zum BBQ-Grillen ist der Thermostat in die Position „MEAT“ einzustellen.

Zum Überbacken von Sandwiches, Toasts und Paninis ist der Thermostat in die Position „SANDWICH“ zu drehen.

Zum Aufwärmen ist der Thermostat in die Position „WARMING“ einzustellen.

Den Kurzzeitmesser in die Position „ON“ drehen, die rote Kontrollleuchte „POWER“ leuchtet auf, den Grill aufheizen. Leuchtet die grüne Kontrollleuchte „READY“ auf, ist das Grillgerät auf die eingestellte Temperatur aufgeheizt und betriebsbereit.

**HINWEIS: Im Bedarfsfalle die Grillplatten noch vor dem Vorheizen mit einer dünnen Ölschicht einölen.**

## **Kontaktgrillen ohne Kurzzeitmesser, Thermostat in der Position „MEAT“**

Den Kurzzeitmesser in der Position „ON“ lassen, keine Zeit einstellen.

Den vorgeheizten Grill aufklappen, auf die untere Grillplatte das Grillgut in gleicher Stärke wie z.B. Steaks, Burger, Bratwürste usw. legen.

Den Grill zuklappen, die obere Grillplatte soll auf das Grillgut aufliegen, grillen. Der Saft fließt beim Grillen in die Saftauffangschale.

Um das Grillen zu beenden, ist der Kurzzeitmesser in die Position „OFF“ zu drehen, es klingt das akustische Signal, das Aufheizen wird ausgeschaltet. Den Grill aufklappen, das Grillgut entnehmen.

**HINWEIS:** Während des Betriebes schaltet sich die grüne Kontrollleuchte „READY“ abwechselnd an und aus, abhängig vom Betriebsmodus des Thermostates.

## **Kontaktgrillen mit einem Kurzzeitmesser, Thermostat in der Position „MEAT“**

Den Grill vorheizen, aufklappen, das Grillgut legen, den Kurzzeitmesser auf die gewünschte Zeit von 5 bis 30 Minuten einstellen. Der Kurzzeitmesser beginnt von der eingestellten Zeit an rückwärts zu zählen, wenn die Zeit abgelaufen ist, klingt das akustische Signal, das Aufwärmen schaltet sich automatisch aus.

## **Überbacken von Sandwichs, Toasts und Paninis, Thermostat in der Position „SANDWICH“**

Den Grill vorheizen, aufklappen, auf die untere Grillplatte das Gebäck zum Überbacken legen. Den Grill zuklappen, die obere Grillplatte soll auf das Grillgut aufliegen, überbacken.

## **Aufwärmen von Speisen, Thermostat in der Position „WARMING“**

Den Grill vorheizen, aufklappen, auf die untere Grillplatte das Gargut zum Aufwärmen legen. Das Grillgerät zuklappen, wobei die obere Grillplatte das Grillgut berühren soll, das Grillgut erwärmen.

## **Die Höhe der oberen Grillplatte fixieren**

Um feines Fleisch wie z.B. Fisch, Käsegerichte usw. zu garen, ist der Regler zu schieben und damit die Höhe der oberen Grillplatte zu fixieren, wobei die obere Grillplatte das Grillgut nicht berühren soll.

## **BBQ Grillen, Thermostat in der Position „MEAT“**

Die Taste drücken, den Grill vollständig aufklappen.

Den aufgeklappten Grill vorheizen, auf beide Grillplatte das Grillgut wie z.B. Hähnchenstücke, verschieden dicke Steaks, Fleisch mit Knochen, Meeresfrüchte, Gemüse, Obst usw. legen, grillen.

## **Reinigung**

Vor der Reinigung immer das Grillgerät abkühlen lassen.

Die Saftauffangschale herausnehmen, unter fließendem Wasser mit ein wenig Spülmittel spülen, die Saftauffangschale ist spülmaschinenfest.

Die Entriegelungstasten drücken, die Grillplatten entnehmen und unter fließendem Wasser mit ein wenig Spülmittel spülen. Die antihafbeschichteten Grillplatten mit einem weichen Schwamm, bzw. mit einer Geschirrbürste mit Kunststoffborsten usw. reinigen. Die Grillplatten vor dem Hineinlegen ins Grillgerät immer vollständig abtrocknen lassen.

Im Bedarfsfall die äußeren rostfreien Oberflächen des Grillgerätes mit einem Reinigungsmittel für Edelstahlgeschirr reinigen. Andere Teile aus Metall und Kunststoff mit einem feuchten Schwammtuch reinigen und abtrocknen lassen.

## **HINWEIS**

**Die Grillplatten nicht in der Geschirrspülmaschine spülen, es droht das Gefahr von einer Beschädigung der integrierten Heizspiralen! Zur Reinigung der Grillplatten keine Scheuermittel, keine aggressiven Chemikalien, scharfen Gegenstände, Stahlbürsten, Drahtschwämme usw. verwenden. Beim Reinigen darauf achten, damit kein Wasser ins Grillgerät ohne eingesetzten Grillplatten dringt.**



## **Lagerung**

Den Grill zuklappen, den Regler der oberen Grillplatte in die Position „LOCK“ geben.

## **HINWEIS**

**Bei jeder Störung den Grill weder verwenden, noch Eingriffe daran selbst vornehmen. Kontaktieren Sie eine der Servicestellen TESCOMA, die Kontaktdaten finden Sie auf [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de).**

# Mode d'emploi

## Consignes de sécurité

### **Lire ce mode d'emploi avant la première utilisation et le garder.**

**AVERTISSEMENT** – Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure grave : Les personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ou connaissance nécessaire peuvent utiliser cet appareil uniquement sous surveillance ou après qu'une personne responsable de leur sécurité les a instruit sur l'utilisation de cet appareil. Les enfants doivent être sous surveillance pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Utiliser l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur. L'appareil ne peut être utilisé que lorsque les deux plaques sont proprement installées.

La température des plaques est très élevée lors de la grillade, utiliser l'appareil en suivant le mode d'emploi. Utiliser l'appareil dans un espace bien aéré. Laisser au moins 10 à 15 cm d'espace libre autour du grill pour assurer une circulation de l'air suffisante. Ne pas placer le grill sur une cuisinière à gaz ou électrique, sur ou dans un four chauffé ou à proximité de ces appareils. S'assurer que le grill ne touche pas des rideaux, papiers peints, vêtements, torchons et autres matériaux inflammables.

Ne pas déplacer le grill s'il est branché. Laisser refroidir avant de le manipuler. Ne pas insérer de feuille d'aluminium ni d'autres matériaux dans le bac d'égouttage. Ne pas utiliser avec des appareils auxiliaires qui ne sont pas recommandés ou qui proviennent d'un autre fabricant. Ne pas plonger l'appareil dans l'eau. Si l'appareil est en marche, ne pas le laisser sans surveillance. L'appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou une télécommande séparée. Ne pas surcharger le cordon d'alimentation à l'endroit de son raccordement au produit, car cela pourrait causer sa défaillance et rupture.

Tenir l'appareil et son cordon d'alimentation hors des surfaces chaudes. Ne pas utiliser cet appareil si son cordon d'alimentation ou sa prise mâle est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé, a été endommagé ou a été soumis à l'action de l'eau ou d'autres liquides.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par le fabricant, son centre de service ou une autre personne autorisée. Nous ne recommandons pas d'utiliser l'appareil avec une rallonge.

**AVERTISSEMENT** – Pour réduire le risque de blessure ou d'endommagement de l'appareil ou de biens : Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique en intérieur, non industriel et non commercial, pour chauffer des aliments, fabriquer des sandwiches, toasts et paninis cuits au four et pour griller. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à d'autres fins. Ne pas laisser le cordon pendre librement (p. ex. du bord d'une table ou d'un plan de travail) s'il y a un risque de trébucher dessus ou de l'arracher.

## Description

- 1 Poignée
- 2 Réglage de la hauteur de la plaque supérieure
- 3 Bouton d'ouverture du grill
- 4 Plaques
- 5 Boutons de desserrement des plaques
- 6 Thermostat
- 7 Minuteur
- 8 Voyant de chauffe (POWER)
- 9 Voyant de température de fonctionnement (READY)
- 10 Réservoir à jus

## Paramètres techniques

**Puissance** : 2000 W

**Tension d'alimentation** : 220–240 V / 50 Hz

**Température de fonctionnement « WARMING »** : 80–150 °C

**Température de fonctionnement « SANDWICH »** : 150–200 °C

**Température de fonctionnement « MEAT »** : 200–250 °C

## Avant la première utilisation

Retirer les deux plaques, les laver et les réintroduire dans le grill (voir Nettoyage). Brancher l'appareil dans une prise de courant de 220–240 V.

Avant la première utilisation, enduire les plaques d'une fine couche d'huile. Fermer le grill, régler le thermostat en position « max » et le minuteur en position « ON ». Le voyant rouge « POWER » s'allume et le grill commence à chauffer. Lorsque le voyant vert « READY » s'allume, tourner le minuteur en position « OFF » et éteindre le chauffage.

Laisser le grill refroidir complètement et essuyer la surface antiadhésive des deux plaques avec une serviette papier.

## **AVERTISSEMENT**

**Les deux plaques sont chaudes pendant la grillade, ne pas les toucher, si nécessaire, utiliser un gant de cuisine en manipulant le grill.**

**En grillant, ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine tranchants ou en métal, éviter les spatules en métal, couteaux, fourchettes, etc., ne pas couper les repas directement sur les plaques.**

## **Préchauffage du grill**

Avant chaque utilisation, préchauffer le grill vide à la température nécessaire.

Glisser la commande du réglage de la plaque supérieure en position « OPEN » et fermer le grill.

Pour grillade de contact et barbecues, régler le thermostat en position « MEAT ».

Pour griller des sandwiches, toasts et paninis, régler le thermostat en position « SANDWICH ».

Pour chauffer les plats, régler le thermostat en position « WARMING ».

Tourner le minuteur en position « ON », le voyant rouge « POWER » s'allume et le grill commence à chauffer. Lorsque le voyant vert « READY » s'allume, le grill est chauffé sur la température réglée, commencer à griller.

**AVERTISSEMENT : Si nécessaire, enduire les plaques d'une fine couche d'huile avant le préchauffage.**

## **Grillade de contact sans minuteur, thermostat en position « MEAT »**

Laisser le minuteur en position « ON », ne pas régler le temps.

Ouvrir le grill préchauffé et placer les mêmes portions d'aliments, p. ex. steaks, burgers, saucisses à griller, sur la plaque inférieure du grill.

Rabattre le grill de manière que la plaque supérieure se pose sur les plats et les griller. Le jus du repas coule dans le réservoir lors de la grillade.

Pour arrêter le grill, tourner le minuteur en position « OFF », le signal sonore se fera entendre et le chauffage s'éteint. Ouvrir le grill et sortir les plats finis.

**AVERTISSEMENT : Lors de la grillade, le voyant vert « READY » s'allume et s'éteint alternativement en fonction du mode du thermostat.**

### **Grillade de contact avec minuteur, thermostat en position « MEAT »**

Ouvrir le grill préchauffé, introduire les aliments et régler le minuteur au temps désiré entre 5 et 30 minutes. Le minuteur commence à mesurer le temps réglé, quand le temps passe, le signal sonore se fera entendre et le chauffage s'éteint automatiquement.

### **Grillade des sandwiches, toasts, paninis, thermostat en position « SANDWICH »**

Ouvrir le grill préchauffé et placer les produits de boulangerie à griller sur la plaque inférieure du grill. Rabattre le grill de manière que la plaque supérieure se pose sur les produits de boulangerie et les griller.

### **Réchauffage des plats, thermostat en position « WARMING »**

Ouvrir le grill préchauffé et placer les plats à chauffer sur la plaque inférieure du grill. Rabattre le grill de manière que la plaque supérieure se pose sur les plats et les chauffer.

### **Fixage de la hauteur de la plaque supérieure**

Pour préparer la viande fragile, p. ex. les poissons, ou les plats aux fromages, fixer la hauteur de la plaque supérieure en glissant la commande de manière que la plaque supérieure ne touche pas les plats grillés.

### **Barbecue, thermostat en position « MEAT »**

Appuyer sur le bouton et ouvrir le grill complètement.

Préchauffer le grill ouvert et placer les aliments sur les deux plaques, p. ex. portions de poulet, divers steaks, viande à os, fruits de mer, légumes, fruits, etc. et les griller.

## Nettoyage

Avant de nettoyer le grill, le laisser refroidir.

Retirer le réservoir à jus et le laver à l'eau courante avec du produit vaisselle, le réservoir convient au lave-vaisselle.

Appuyer sur les boutons pour desserrer les plaques, les retirer et les nettoyer à l'eau courante avec du produit vaisselle. Utiliser une éponge molle ou une brosse à poils en plastique, etc., pour nettoyer les plaques avec un revêtement antiadhésif. Laisser les plaques sécher complètement avant de les réintroduire dans le grill.

Nettoyer les surfaces extérieures du grill en inox si nécessaire avec un détergent à vaisselle en inox. Nettoyer d'autres pièces du grill en métal et en plastique avec un chiffon éponge humide et laisser sécher.

## AVERTISSEMENT

**Ne pas laver les plaques au lave-vaisselle, risque d'endommagement des spirales de chauffage intégrées ! Ne pas utiliser de produits abrasifs, de produits chimiques agressifs, d'objets tranchants, de brosses en acier, de pailles de fer, etc. En nettoyant le grill, veiller à ce que l'eau n'entre pas dans le grill sans plaques insérées.**

## Stockage

Rabattre le grill et l'enfermer en glissant la commande de la plaque supérieure en position « LOCK ».

## AVERTISSEMENT

**En cas de panne du grill, ne pas l'utiliser ni le réparer soi-même. Contacter un centre de service de TESCOMA, le contact est disponible sur [www.tescoma.fr](http://www.tescoma.fr).**

# Instrukcja użytkowania

## Środki ostrożności

### **Przeczytaj tę instrukcję przed pierwszym użyciem i zachowaj ją.**

**OSTRZEŻENIE** – Aby obniżyć ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub poważnego zranienia: Osoby (także dzieci) o obniżonej sprawności fizycznej, sensorycznej, intelektualnej lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy mogą używać urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub jeśli zostały pouczone o zasadach bezpiecznego użytkowania tego urządzenia przez ich opiekunów. Urządzenie nie służy do zabawy. Dzieci znajdujące się w pobliżu urządzenia powinny pozostawać pod opieką osoby dorosłej. Urządzenie należy użytkować na równej i stabilnej powierzchni żaroodpornej. Urządzenie jest przygotowane do użycia wyłącznie kiedy obie jego płyty są poprawnie zamontowane. Temperatura płyt grillowych podczas użytkowania jest bardzo wysoka. Podczas użytkowania produktu należy postępować zgodnie z instrukcją użytkowania. Urządzenia można używać w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza w otoczeniu grilla należy zapewnić około 10–15 cm wolnej przestrzeni. Grilla nie należy umieszczać na kuchence gazowej oraz elektrycznej, na lub w rozgrzanym piekarniku i w pobliżu tych urządzeń. Podczas użytkowania grill nie może znajdować się w pobliżu zasłon, firanek, tapet, ubrań, ścierek lub innych materiałów łatwopalnych.

Nie należy przenosić grilla jeśli jest podłączony do sieci elektrycznej. Przed przenoszeniem urządzenia należy je całkowicie wystudzić. Do pojemnika na sos nie należy wkładać folii aluminiowej i innych materiałów. Nie należy używać żadnych dodatkowych urządzeń, które nie są przeznaczone do użytku z tym produktem lub urządzeń innego producenta. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie. Włączonego urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku z zewnętrznym wyłącznikiem z regulatorem czasowym lub z oddzielnym pilotem zdalnym. Nie należy obciążać kabla elektrycznego w miejscu podłączenia do urządzenia, w przeciwnym razie może dojść do jego uszkodzenia i przerwania.

Urządzenie wraz z kablem powinno znajdować się poza gorącymi powierzchniami. Nie należy nigdy używać urządzenia jeżeli jego kabel sieciowy lub wtyczka są uszkodzone, jest niesprawne, upadło, jest uszkodzone, zostało zalane wodą lub inną cieczą.

Jeśli kabel sieciowy jest uszkodzony ze względów bezpieczeństwa należy go koniecznie wymienić u producenta lub skontaktować się z centrum serwisowym producenta lub inną uprawnioną osobą. Nie zalecamy używać urządzenia z przedłużaczem.

**UWAGA** – Aby obniżyć ryzyko zranienia lub uszkodzenia produktu lub mienia: Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku prywatnego w pomieszczeniach zamkniętych, w gospodarstwie domowym jako urządzenie do podgrzewania potraw, zapiekania sandwichów, tostów, panini i do grillowania. Urządzenia nie należy używać na wolnym powietrzu oraz w celach innych niż wskazane powyżej. Kabel sieciowy nie powinien wisieć szczególnie jeśli istnieje ryzyko kopnięcia lub zerwania kabla (np. przez ostrą krawędź stołu lub blatu kuchennego).

## Opis

- 1 Rękojeść
- 2 Regulacja wysokości górnej płyty grillowej
- 3 Przycisk całkowitego otwarcia grilla
- 4 Płyty grillowe
- 5 Przyciski zwalniające płyty grillowe
- 6 Termostat
- 7 Minutnik
- 8 Kontrolka włącznika podgrzewania (POWER)
- 9 Kontrolka osiągnięcia temperatury roboczej (READY)
- 10 Pojemnik na sos

## Parametry techniczne

**Moc:** 2000 W

**Zasilanie:** 220–240 V / 50 Hz

**Temperatura robocza „WARMING”:** 80–150 °C

**Temperatura robocza „SANDWICH”:** 150–200 °C

**Temperatura robocza „MEAT”:** 200–250 °C

## Przed pierwszym użyciem

Obie płyty grillowe należy wyjąć, umyć i umieścić ponownie w grillu (patrz Czyszczenie). Wtyczkę podłączyć do sieci 220–240 V.

Przed pierwszym użyciem na płyty grillowe należy nanieść cienką warstwę oleju. Zamknąć grill, termostat ustawić w pozycji „max”, a minutnik w pozycji „ON”. Zaświeci się czerwona kontrolka „POWER”, grill zacznie się rozgrzewać. Jak tylko zaświeci się zielona kontrolka „READY”, należy ustawić minutnik w pozycji „OFF” i wyłączyć podgrzewanie.



Grill pozostawić do całkowitego wystudzenia, a powłokę antyadhezyjną obu płyt przetrzeć ręcznikiem papierowym.

## **OSTRZEŻENIE**

**Obie płyty grillowe są podczas użytkowania grilla gorące, nie należy ich dotykać, w razie potrzeby należy użyć rękawicy kuchennej.**

**Podczas grillowania należy używać wyłącznie nieostrych i niemetalowych akcesoriów do grillowania, należy unikać metalowych łopatek, noży, widelców itp., nigdy nie należy kroić potraw bezpośrednio na płytach grillowych.**

## **Rozgrzewanie grilla**

Przed każdym użyciem pustego grilla należy podgrzać do potrzebnej temperatury.

Regulator ustawienia górnej płyty grillowej należy ustawić w pozycji „OPEN” i zamknąć grill.

Do grillowania kontaktowego i BBQ termostat należy ustawić w pozycji „MEAT”.

Do zapiekania sandwichów, tostów i panini termostat należy ustawić w pozycji „SANDWICH”.

Do podgrzewania potraw termostat należy ustawić w pozycji „WARMING”.

Minutnik ustawić w pozycji „ON”, zaświeci się czerwona kontrolka „POWER”, grill zacznie się rozgrzewać. Zielona kontrolka „READY”, oznacza że grill osiągnął ustawioną temperaturę i można zacząć grillować.

**OSTRZEŻENIE: W razie potrzeby, na jeszcze nie rozgrzane płyty grillowe nanieść cienką warstwę oleju.**

## **Grillowanie kontaktowe bez minutnika, termostat w pozycji „MEAT”**

Minutnik pozostawić w pozycji „ON”, nie ustawiać czasu.

Rozgrzany grill otworzyć i na dolnej płycie grillowej rozmieścić równej grubości porcje, np. steaki, burgery, kiełbasy itp.

Grill zamknąć tak, aby górna płyta grillowa dotykała zawartości i grillować. Podczas grillowania sos z potraw spływa do pojemnika.

Po zakończeniu grillowania minutnik należy ustawić w pozycji „OFF”, włączy się sygnał dźwiękowy i wyłączy się podgrzewanie. Grill należy otworzyć i wyjąć gotowe potrawy.

**OSTRZEŻENIE:** Podczas grillowania zielona kontrolka „READY” będzie świecić i gasnąć zgodnie z trybem pracy termostatu.

### **Grillowanie kontaktowe z minutnikiem, termostat w pozycji „MEAT”**

Rozgrzany grill należy otworzyć, umieścić w nim produkty i ustawić na minutniku pożądany czas w przedziale od 5 do 30 minut. Minutnik rozpocznie odmierzenie ustawionego czasu, po którego upływie włączy się sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się podgrzewanie.

### **Zapiekanie sandwichów, tostów i panini, termostat w pozycji „SANDWICH”**

Rozgrzany grill należy otworzyć, na dolnej płycie grillowej rozmieścić przygotowane do zapiekania kanapki. Grill zamknąć tak, aby górna płyta grillowa dotykała pieczywa i zapiec je.

### **Podgrzewanie potraw, termostat w pozycji „WARMING”**

Rozgrzany grill należy otworzyć, na dolnej płycie grillowej rozmieścić przygotowane do podgrzania potrawy. Grill zamknąć tak, aby górna płyta grillowa dotykała zawartości i podgrzać.

### **Ustawianie wysokości górnej płyty grillowej**

Do przygotowania kruchego mięsa lub np. ryb, potraw z serem itp. należy przesuwając regulator ustawić wysokość górnej płyty grillowej tak, aby górna płyta grillowa nie dotykała grillowanych produktów.

### **BBQ grillowanie, termostat w pozycji „MEAT”**

Należy nacisnąć przycisk i całkowicie otworzyć grill.

Otwarty grill należy rozgrzać i na obu płytach grillowych rozmieścić produkty, np. porcje kurczaka, różnej grubości steki, mięso z kością, owoce morza, warzywa, owoce itp. i ugrillować je.

## Czyszczenie

Przed czyszczeniem grill należy pozostawić do wystudzenia.

Pojemnik na sos należy wyjąć i umyć go pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń, pojemnik można myć w zmywarce.

Wcisnąć przyciski zwalniające płyty grillowe, wyjąć je i wyczyścić pod bieżącą wodą z dodatkiem płynu do naczyń. Do czyszczenia płyt grillowych z powłoką antyadhezyjną należy używać miękkiej gąbeczki lub szczotki do mycia naczyń z plastikowym włosiem itp. Płyty grillowe przed ponownym zamontowaniem w urządzeniu muszą być całkowicie wysuszone.

Zewnętrzne elementy ze stali nierdzewnej należy w razie potrzeby czyścić za pomocą środka do czyszczenia naczyń ze stali nierdzewnej. Pozostałe metalowe i plastikowe elementy grilla należy czyścić wilgotną ściereczką gąbczastą i pozostawić do wyschnięcia.

## OSTRZEŻENIE

**Płyt grillowych nie należy myć w zmywarce, grozi uszkodzeniem wbudowanych elementów grzejnych! Do czyszczenia płyt grillowych nie należy nigdy używać środków czyszczących na bazie piasku, agresywnych środków chemicznych, ostrych przedmiotów, stalowych szczotek, druciaków itp. Podczas czyszczenia należy upewnić się, że do wnętrza grilla bez płyt nie dostała się woda.**

## Przechowywanie

Grill złożyć i zamknąć przesuwając regulator górnej płyty grillowej do pozycji „LOCK”.

## OSTRZEŻENIE

**W przypadku jakiegokolwiek awarii grilla nie należy używać oraz samodzielnie naprawiać. Należy skontaktować się z centrum serwisowym TESCOMA, kontakt na [www.tescoma.pl](http://www.tescoma.pl).**

# **sk** Návod na použitie

## **Bezpečnostné pokyny**

### **Pred prvým použitím si prečítajte tento návod a uschovajte si ho.**

**VAROVANIE** – Ak chcete znížiť riziko požiaru, úrazu elektrickým prúdom alebo vážneho zranenia: Osoby (vrátane detí) so zníženými telesnými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a znalostí môžu tento prístroj používať iba v prípade, že je zabezpečený dohľad alebo poučenie týkajúce sa používania tohto spotrebiča zo strany osoby zodpovednej za ich bezpečnosť. Deti musia byť pod dozorom, aby sa zaistilo, že sa nebudú so spotrebičom hrať.

Spotrebič používajte na rovnom a stabilnom žiaruvzdornom povrchu. Spotrebič možno použiť len vtedy, keď sú obe platne správne inštalované.

Teplota grilovacích platní je počas používania spotrebiča veľmi vysoká, pri používaní výrobku postupujte podľa návodu. Spotrebič používajte na dobre vetranom mieste. Na zabezpečenie dostatočnej cirkulácie vzduchu ponechajte okolo grilu aspoň 10–15 cm voľného miesta. Neumiestňujte gril na plynový alebo elektrický sporák, na zahriatu rúru alebo do nej a ani do blízkosti týchto spotrebičov. Uistite sa, že gril sa počas používania nedotýka záclon, tapiet, odevov, utierok alebo iných horľavých materiálov.

Nepremiestňujte gril, pokiaľ je zapojený do elektrickej siete. Pred manipuláciou s výrobkom ho nechajte úplne vychladnúť. Nevkladajte do zásobníka na štavu alobal ani iné materiály. Nepoužívajte žiadne prídavné zariadenia, ktoré sa neodporúčajú používať s týmto produktom alebo pochádzajú od iného výrobcu. Neponárajte spotrebič do vody. Ak je spotrebič v prevádzke, nenechávajte ho bez dozoru. Spotrebič nie je určený na použitie s externým spínačom času alebo samostatným diaľkovým ovládaním. Nepreťažujte elektrický kábel v mieste pripojenia k výrobku, pretože to môže spôsobiť jeho narušenie a pretrhnutie.

Udržujte spotrebič a jeho sieťový kábel mimo horúcich povrchov. Nikdy nepoužívajte tento spotrebič, ak má poškodený napájací kábel alebo zástrčku, ak nepracuje správne, došlo k jeho pádu, poškodeniu alebo bol vystavený pôsobeniu vody alebo iných kvapalín.

Pokiaľ je napájací kábel poškodený, je z bezpečnostných dôvodov potrebné ho nechať vymeniť výrobcom alebo servisným strediskom výrobcu alebo inou oprávnenou osobou. Neodporúčame používať spotrebič s predlžovacím príводом.

**POZOR** – Ak chcete znížiť riziko poranenia alebo poškodenia výrobku alebo majetku: Tento spotrebič je určený len pre vnútorné, nepriemyselné, nekomerčné domácnosti ako prístroj na ohrievanie pokrmov, výrobu zapekaných sendvičov, toastov, panini a na grilovanie. Neponúčajte ho vonku ani k žiadnemu inému účelu. Nenechajte napájací kábel visieť voľne, ak existuje riziko zakopnutia alebo strhnutia (napr. cez okraj stola alebo linky).

## Popis

- 1 Rukoväť
- 2 Nastavenie výšky hornej grilovacej platne
- 3 Tlačidlo roztvorenia grilu
- 4 Grilovacie platne
- 5 Tlačidlá na uvoľnenie grilovacích platní
- 6 Termostat
- 7 Minútka
- 8 Kontrolka zapnutého ohrevu (POWER)
- 9 Kontrolka dosiahnutia pracovnej teploty (READY)
- 10 Zásobník na štavu

## Technické parametre

**Príkon:** 2000 W

**Napájanie:** 220–240 V / 50 Hz

**Prevádzková teplota „WARMING“:** 80–150 °C

**Prevádzková teplota „SANDWICH“:** 150–200 °C

**Prevádzková teplota „MEAT“:** 200–250 °C

## Pred prvým použitím

Vyberte obidve grilovacie platne, umyte ich a vložte späť do grilu (viď Čistenie). Zapojte zástrčku kábla do siete 220–240 V.

Pred prvým použitím naneste na povrch grilovacích platní tenkú vrstvu oleja. Zatvorte gril, termostat nastavte do polohy „max“ a minútka do polohy „ON“. Rozsvieti sa červená kontrolka „POWER“ a gril začne hriať. Akonáhle sa rozsvieti zelená kontrolka „READY“, otočte minútka do polohy „OFF“ a ohrev vypnite.

Nechajte gril úplne vychladnúť a antiadhézný povrch obidvoch platní utrite papierovou utierkou.

## **UPOZORNENIE**

**Obe grilovacie platne sú počas používania grilu horúce, nedotýkajte sa ich, ak je to potrebné, použite kuchynskú rukavicu pri manipulácii s grilom.**

**Pri grilovaní používajte iba neostré a nekovové nástroje na grilovanie, vyhnite sa kovovým obracačkám, nožom, vidličkám a pod., pokrmy nikdy nekrájajte priamo na grilovacích platniach.**

## **Predohrev grilu**

Pred každým použitím predhrejte prázdny gril na požadovanú teplotu.

Ovládač nastavenia hornej grilovacej platne posuňte do polohy „OPEN“ a gril zatvorte.

Na kontaktné grilovanie a BBQ grilovanie termostat nastavte do polohy „MEAT“.

Na zapekanie sendvičov, toastov a panini termostat nastavte do polohy „SANDWICH“.

Na ohrev pokrmov nastavte termostat do polohy „WARMING“.

Minútku otočte do polohy „ON“, rozsvieti sa červená kontrolka „POWER“ a gril začne hriať. Akonáhle sa rozsvieti zelená kontrolka „READY“, gril je ohriaty na nastavenú teplotu a môžete začať grilovať.

**UPOZORNENIE: V prípade potreby naneste na grilovacie platne ešte pred predohriatím grilu tenkú vrstvu oleja.**

## **Kontaktné grilovanie bez minútky, termostat v polohe „MEAT“**

Minútku ponechajte v polohe „ON“, čas nenastavujte.

Predhriaty gril otvorte a na spodnej grilovacej platni rozmiestnite rovnako vysoké porcie potravín, napr. steak, burgery, grilovacie klobásky a pod.

Gril sklopte, aby horná grilovacia platňa dosadla na pokrmy a ugrilujte ich. Šťava z pokrmov steká počas grilovania do zásobníka.

Po skončení grilovania otočte minútku do polohy „OFF“, ozve sa zvukový signál a ohrev sa vypne. Gril otvorte a hotové pokrmy odoberte.

**UPOZORNENIE: V priebehu grilovania bude zelená kontrolka „READY“ striedavo svietiť alebo zhasínať podľa režimu termostatu.**

### **Kontaktné grilovanie s minútkou, termostat v polohe „MEAT“**

Predhriaty gril otvorte, vložte potraviny a minútku otočte na požadovaný čas v rozmedzí od 5 do 30 minút. Minútka začne nastavený čas odpočítavať, po jeho uplynutí sa ozve zvukový signál a ohrev sa vypne automaticky.

### **Zapekanie sendvičov, toastov a panini, termostat nastavte do polohy „SANDWICH“**

Predhriaty gril otvorte a na spodnú grilovaciu platňu rozmiestnite pečivo pripravené na zapekanie. Gril sklopte tak, aby horná grilovacia platňa dosadla na pečivo a zapečte ho.

### **Ohrievanie pokrmov, termostat v polohe „WARMING“**

Predhriaty gril otvorte a na spodnú grilovaciu platňu rozmiestnite pokrmy určené k ohrievaniu. Gril sklopte, aby horná grilovacia platňa dosadla na pokrmy a ohrejte ich.

### **Zafixovanie výšky hornej grilovacej platne**

Na prípravu krehkých druhov mäsa, napr. rýb, pokrmov so syrom a pod. zafixujte výšku hornej grilovacej platne posunutím ovládača tak, aby sa horná grilovacia platňa nedotýkala grilovaných pokrmov.

### **BBQ grilovanie, termostat v polohe „MEAT“**

Stlačte tlačidlo a gril úplne roztvorte.

Roztvorený gril predhrejte a na obidve grilovacie platne rozmiestnite potraviny, napr. porcie kurčatá, rôzne vysoké steaky, mäso s kosťami, morské plody, zeleninu, ovocie a pod., a ugriľujte ich.

### **Čistenie**

Pred čistením vždy nechajte gril vychladnúť.

Vyberte zásobník na šťavu a umyte ho pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu, zásobník je možné umývať v umývačke riadu.

Stlačte tlačidlá na uvoľnenie grilovacích platní, vyberte ich a vyčistite pod tečúcou vodou s prídavkom saponátu. Na čistenie grilovacích platní s antiadhéznym povrchom používajte mäkkú hubku alebo kartáč na riad s plastovými štetinami a pod. Grilovacie platne nechajte pred vložením do grilu vždy úplne vyschnúť.

Vnútorne nerezové plochy grilu vyčistite v prípade potreby čistiacim prostriedkom na nerezový riad. Ostatné kovové a plastové časti grilu čistite vlhkou hubkovou utierkou a nechajte vyschnúť.

## **UPOZORNENIE**

**Grilovacie platne neumývajte v umývačke, nebezpečenstvo poškodenia integrovaných ohrevných špirál! Na čistenie grilovacích platní nikdy nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, agresívne chemikálie, ostré predmety, ocelové kefy, drôtenky a pod. Pri čistení dbajte, aby do grilu bez vložených platní nevnikla voda.**

## **Skladovanie**

Gril sklopte a uzamknite posunutím ovládača hornej grilovacej platne do polohy „LOCK“.

## **UPOZORNENIE**

**V prípade akejkoľvek poruchy gril nepoužívajte, ani sami neopravujte. Obráťte sa na servisné stredisko TESCOA, kontaktujte [www.tescoma.sk](http://www.tescoma.sk).**



# Инструкция по использованию

## Инструкция по технике безопасности

### **Перед первым использованием прочитайте данную инструкцию и сохраните ее.**

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** – Во избежание риска пожара, поражения электрическим током или серьезных травм: Лица (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с отсутствием опыта и знаний могут использовать устройство под присмотром или после ознакомления с техникой безопасности по обращению с данным прибором. Пользователь несет ответственность за возможный риск. Дети должны находиться под присмотром, чтобы убедиться, что они не будут играть с прибором. Используйте прибор на ровной и стабильной жароустойчивой поверхности. Прибор может быть использован только при правильной установке обеих его поверхностей. Температура поверхностей для гриля во время использования прибора очень высокая, при обращении с продуктом следуйте указаниям инструкции. Используйте прибор в хорошо проветриваемом помещении. Для обеспечения достаточной циркуляции воздуха оставьте вокруг гриля минимум 10–15 см свободного пространства. Не помещайте гриль на газовую или электрическую плиту, нагретую духовку или внутрь нее или вблизи данных приборов. Убедитесь, что гриль во время использования не соприкасается со шторами, обоями, одеждой, полотенцами или иными горючими материалами.

Не перемещайте гриль, если он подключен к электрической сети. Перед обращением с продуктом дайте ему полностью остыть. Не помещайте внутрь резервуара для сока фольгу или другие материалы. Не используйте дополнительные устройства, которые не предназначены для использования с данным продуктом или поставляются иным производителем. Не погружайте прибор в воду. Если прибор находится в эксплуатации, не оставляйте его без присмотра. Прибор не предназначен для использования с внешним выключателем или отдельным пультом дистанционного управления. Не нагружайте электрический кабель в месте подсоединения к продукту, поскольку это может привести к его неисправности или обрыву.

Держите прибор и его шнур вдали от горячих поверхностей. Никогда не используйте прибор, если его электрический кабель питания или вилка повреждены, если он не работает исправно, если он упал, был поврежден или подвержен воздействию воды или других жидкостей.

Если кабель питания поврежден, в целях безопасности его необходимо заменить заводом-изготовителем или сервисным центром производителя или другим уполномоченным лицом. Мы не рекомендуем использовать прибор с удлинителем.

**ОСТОРОЖНО** — Для снижения риска травмы, повреждения продукта или имущества: Этот прибор предназначен только для внутреннего, непромышленного, некоммерческого бытового использования в качестве приспособления для подогрева пищи, приготовления запеченных бутербродов, тостов, панини и для гриля. Не используйте его на улице и в иных целях. Не оставляйте кабель питания свободно висеть, если есть угроза о него споткнуться или сбросить его (например, на краю стола или кухонного гарнитура).

## Описание

- 1 Ручка
- 2 Регулировка высоты верхней поверхности для гриля
- 3 Кнопка для открытия гриля
- 4 Поверхности для гриля
- 5 Кнопка для освобождения поверхностей для гриля
- 6 Термостат
- 7 Таймер
- 8 Индикатор включенного нагрева (POWER)
- 9 Индикатор достижения рабочей температуры (READY)
- 10 Резервуар для сока

## Технические параметры

**Потребляемая мощность:** 2000 Вт

**Источник питания:** 220–240 В / 50 Гц

**Температура эксплуатации «WARMING»:** 80–150 °C

**Температура эксплуатации «SANDWICH»:** 150–200 °C

**Температура эксплуатации «MEAT»:** 200–250 °C

## Перед первым использованием

Снимите обе поверхности для гриля, вымойте их и установите обратно на гриль (см. Очистка). Вилку кабеля подсоедините к сети 220–240 В.

Перед первым использованием нанесите на поверхности для гриля тонкий слой растительного масла. Гриль закройте, термостат переведите в положение «таx», а таймер в положение «ON». Загорится красный индикатор «POWER» и гриль начнет нагреваться. Когда загорится зеленый индикатор «READY», переведите таймер в положение «OFF» и отключите нагревание.

Дайте грилю полностью остыть и вытрите антипригарное покрытие обеих поверхностей для гриля бумажной салфеткой.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Обе поверхности для гриля по время эксплуатации горячие, не прикасайтесь к ним, при необходимости при обращении с грилем используйте кухонную рукавицу.**

**При готовке на гриле используйте исключительно не острую и не металлическую утварь, избегайте металлических лопаток, ножей, вилок и т. д., еду никогда не нарежьте прямо на поверхностях для гриля.**

## **Разогрев гриля**

Перед каждым использованием разогрейте пустой гриль до нужной температуры.

Ручку управления верхней поверхностью для гриля переведите в положение «OPEN» и закройте гриль.

При контактной готовке на гриле и барбекю термостат переведите в положение «MEAT».

Для запекания сэндвичей, тостов и панини термостат переведите в положение «SANDWICH».

Для разогрева пищи термостат переведите в положение „WARMING“.

Таймер переведите в положение «ON», загорится красный индикатор «POWER» и гриль начнет нагреваться. Когда загорится зеленый индикатор «READY», гриль разогрет до заданной температуры и можно начинать готовку на гриле.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При необходимости нанесите на поверхности для гриля еще перед разогревом тонкий слой растительного масла.**

## **Контактная готовка на гриле без таймера, термостат в положении «MEAT»**

Таймер оставьте в положении «ON», время не задавайте.

Разогретый гриль откройте и на нижнюю поверхность для гриля поместите равномерным слоем продукты, например, стейки, бургеры, колбасы для гриля и т. д.

Гриль закройте так, чтобы верхняя поверхность прилегала к продуктам и приготовьте их. Сок из продуктов стекает во время готовки в резервуар.

По окончании готовки на гриле переведите таймер в положение «OFF», раздастся звуковой сигнал и нагрев отключится. Гриль раскройте и уберите готовые продукты.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В процессе готовки на гриле зеленый индикатор «READY» периодически загорается и гаснет в зависимости от режима термостата.

## **Контактная готовка на гриле с таймером, термостат в режиме «MEAT»**

Разогретый гриль откройте, поместите продукты, таймер переведите на нужное время в диапазоне от 5 до 30 минут. Таймер начнет отсчитывать заданное время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал и нагревание автоматически отключится.

## **Запекание сэндвичей, тостов и панини, термостат в положении «SANDWICH»**

Разогретый гриль откройте и на нижнюю поверхность для гриля поместите выпечку для запекания. Гриль закройте так, чтобы верхняя поверхность для гриля прикасалась к выпечке и запекайте.

## **Разогрев пищи, термостат в положении «WARMING»**

Разогретый гриль откройте и на нижнюю поверхность для гриля поместите пищу, которую необходимо разогреть. Гриль закройте так, чтобы верхняя поверхность для гриля прикасалась к пище и разогрейте ее.

## **Фиксация верхней поверхности для гриля**

Для приготовления нежных сортов мяса, например, рыбы, блюд с сыром и т. д. зафиксируйте верхнюю поверхность для гриля при помощи кнопки так, чтобы верхняя поверхность для гриля не прикасалась к обжариваемым блюдам.

## **Барбекю гриль, термостат в положении «МЕАТ»**

Нажмите кнопку и полностью закройте гриль.

Открытый гриль разогрейте и на обе поверхности для гриля поместите продукты, например, куски курицы, стейки различной высоты, мясо на кости, морепродукты, овощи, фрукты и т. д. и обжарьте их.

## **Очистка**

Перед очисткой всегда дайте грилю остыть.

Выньте резервуар для сока и вымойте его под проточной водой с моющим средством, резервуар можно мыть в посудомоечной машине.

Нажмите кнопку для ослабления поверхностей для гриля, выньте их и промойте под проточной водой с моющим средством. Для очистки поверхностей для гриля с антипригарным покрытием используйте мягкую губку или щетку для посуды с пластиковой щетиной и т. д. Поверхности для гриля высушите, прежде чем вставить в гриль.

Внешние нержавеющие поверхности гриля очистите при необходимости моющим средством для нержавеющей посуды. Остальные металлические и пластиковые части гриля очистите влажной губкой и дайте высохнуть.

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Поверхности для гриля не мойте в посудомоечной машине, есть риск повреждения встроенных нагревающих спиралей! Для очистки поверхностей для гриля никогда не используйте агрессивные химические средства, агрессивные химикаты, острые предметы, стальные щетки, металлические губки и т. д. При очистке следите за тем, чтобы в гриль без вставленных поверхностей для гриля не попала вода.**

## **Хранение**

Гриль сложите и закройте при помощи кнопки для верхней поверхности для гриля - положение «LOCK».

## **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**В случае какой-либо неисправности гриль не используйте, самостоятельно не ремонтируйте. Обратитесь в сервисный центр TESCOМА, контакты на [www.tescomarussia.ru](http://www.tescomarussia.ru).**



Art.: 909030



Art.: 909032



Art.: 909040



Art.: 677820



Art.: 909120

**tescoma®**

*President*

**Griddle grill PRESIDENT**  
**Kontaktní gril PRESIDENT**  
**Piastra elettrica PRESIDENT**  
**Parrilla eléctrica PRESIDENT**  
**Grelhador PRESIDENT**  
**Kontaktgrill PRESIDENT**  
**Grill de contact PRESIDENT**  
**Grill kontaktowy PRESIDENT**  
**Kontaktný gril PRESIDENT**  
**Контактный гриль PRESIDENT**

© 2019 TESCOMA



**Art.: 909120**

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika  
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia  
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España  
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda  
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska  
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika  
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия  
Дистрибьютор: ТОВ „Тескома - Україна“ - Одеса

designed by **tescoma**® design protected  
[www.tescoma.com](http://www.tescoma.com)



**AC 220–240 V 50–60 Hz 2000 W**

***stainless steel***