

**tescoma®**

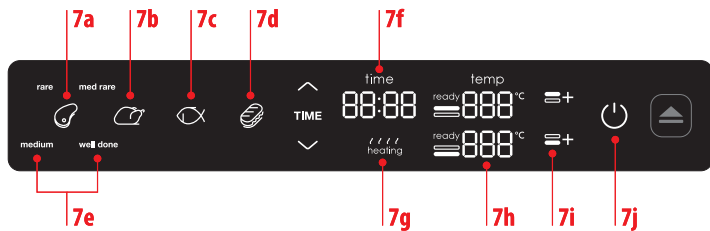
*President*



Instructions for use  
Návod k použití  
Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso  
Instruções de utilização  
Gebrauchsanleitung

Mode d'emploi  
Instrukcja użytkowania  
Návod na použitie  
Használati útmutató  
Инструкция по использованию  
Інструкція для користувача

**Legend / Popis / Legenda**  
**Descripción / Legenda**  
**Beschreibung / Description**  
**Opis / Popis / Leirás**  
**Описание / Опис**



## 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 oder 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 den Gebrauch im Haushalt und nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch bestimmt. 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 eines Tisches, eines Küchenschrankes herunterhängen lassen).

## **Beschreibung**

---

1 Griff

2 Drehknopf für die Höhenverstellung der oberen Grillplatte

3 Taste zum Aufklappen des Grills für das Barbecue-Grillen

4 Verriegelung der oberen Grillplatte

5 Obere und untere Grillplatte

6 Entriegelungstaste für die Grillplatten

7 Touchscreen

a) Programm STEAKS

b) Programm GEFLÜGEL

c) Programm FISCH

d) Programm SANDWICHES

e) Einstellbare Garstufe

f) Eingestellte Grillzeit

g) Eingeschaltete Aufwärmung

h) Eingestellte Temperatur der Grillplatten

i) Erreichung der eingestellte Temperatur

j) Bedientaste Ein/Aus

8 Saftauffangschale

## **Technische Daten**

---

**Leistungsaufnahme:** 2000 W

**Einspeisung:** 220–240 V / 50 Hz

**Einstellbare Grilltemperatur:** 150–230 °C

**Einstellbare Grillzeit:** 1–90 Minuten

## **Vor dem ersten Gebrauch**

---

Vor dem ersten Gebrauch beide Grillplatten herausnehmen, abspülen und abtrocknen. Die antihafbeschichtete Oberfläche beider Grillplatten dünn mit Speiseöl bestreichen, mit einem Papiertuch abwischen, beide Grillplatten zurück ins Grillgerät einsetzen, siehe Kapitel Reinigung.

## **Guter Tipp**

Beide Grillplatten können beliebig in das Grillgerät eingesetzt werden. Das bedeutet, dass die Platte mit der glatten Oberfläche beim Grillen oben oder unten ins Grillgerät eingesetzt werden kann, genauso wie die Platte mit der profilierten (geriffelten) Oberfläche.

## **Grillarten**

---

Mit dem digitalen Kontaktgrill PRESIDENT kann in folgenden Betriebsarten gegrillt werden:

1. Programmgesteuertes Kontaktgrillen (geschlossene Grillfläche).
2. Kontaktgrillen mit manueller Einstellung (geschlossene Grillfläche).
3. Barbecue-Grillen mit manueller Einstellung (offene Grillfläche).

## **PROGRAMMGESTEUERTES KONTAKTGRILLEN**

---

Hervorragend geeignet für die Zubereitung von Steaks, Geflügel, Fisch und getoasteten Sandwiches. Dank der 4 Programme mit voreingestellter Grillzeit und Grillplattentemperatur ist das programmgesteuerte Grillen schnell, bequem und energiesparend.

### **Programm STEAKS**

Bereitet Steaks aus Rind- oder Schweinefleisch in den 4 beliebtesten Garstufen zu: rare (blutig), medium rare (englisch), medium (rosa) und well done (durchgebraten). Das Programm ist ideal für die Zubereitung von gereiften Rindersteaks und eignet sich auch für Schweinerückensteaks, Schweinefiletsteaks usw. Die im Programm voreingestellten Grillzeiten für die verschiedenen Steak-Garstufen: rare – 3 Minuten, medium rare – 4 Minuten, medium – 6 Minuten, well done – 8 Minuten. Die voreingestellte Grilltemperatur für alle Garstufen beträgt 230 °C. Die optimale Dicke des Steaks (Fleischstücks) beträgt ca. 2 cm.

### **Hinweis**

Bei der Zubereitung von Steaks aus anderen Fleischsorten als Rindfleisch (Schweinerücken, Schweinefilet usw.) im Programm STEAKS sollten nur die Garstufen „medium“ oder „well done“ verwendet werden.

### **Programm GEFLÜGEL**

Bereitet gegrilltes Geflügel zu, z.B. entbeinte Hähnchen-/Putenkeule oder Brüste ohne Knochen usw. Die im Programm voreingestellte Grillzeit beträgt 12 Minuten, die Grilltemperatur 170 °C. Die optimale Dicke des zu grillenden Geflügels beträgt ca. 3 cm.

## **Programm FISCH**

Grillen von ganzen Fischen (Forelle, Goldbrasse usw.) oder Fischsteaks und Fischfilets (Thunfisch, Lachs usw.). Die im Programm voreingestellte Grillzeit beträgt 7 Minuten, die Grilltemperatur 180 °C. Die optimale Dicke eines ganzen Fisches oder einer Portion Fischfleisch beträgt 2 bis 3 cm.

## **Programm TOASTS**

Bereitet getoastete Sandwiches und Panini aus den üblichen Brotsorten zu. Die im Programm voreingestellte Grillzeit beträgt 8 Minuten, die Grilltemperatur 210 °C. Die maximale Dicke des getoasteten Sandwiches beträgt ca. 6 cm.

## **Grill einschalten**

Den Netzstecker des Netzkabels in eine Steckdose stecken. Auf dem Touchscreen des Grills leuchtet die Bedientaste Ein/Aus.

## **Programmauswahl**

Die Bedientaste Ein/Aus betätigen (1), im Display leuchten die Programmtasten STEAKS, GEFLÜGEL, FISCH, TOASTS auf.

Die entsprechende Taste betätigen, um eines der Programme auszuwählen (2). Im Display erscheint die im Programm voreingestellte Grillzeit (time) und die voreingestellte Temperatur der oberen und unteren Grillplatte (temp).

## **Wichtig**

Vor Start des Programms STEAKS immer durch wiederholtes Drücken der Programmtaste die gewünschte Garstufe einstellen: rare (blutig), medium rare (englisch), medium (rosa) und well done (durchgebraten).

## **Guter Tipp**

Die im Programm voreingestellte Grillzeit und die voreingestellte Temperatur der oberen und unteren Grillplatte können vor dem Start des Programms mit den Pfeiltasten (TIME) und den Tasten + (temp) verändert werden. In diesem Fall wechselt der Grill automatisch in die Betriebsart Kontaktgrillen mit manueller Einstellung, siehe unten.

## **Programm starten**

Die Bedientaste Ein/Aus erneut betätigen, um das ausgewählte Programm zu starten. Die Kontrollleuchte für die Aufheizung „heating“ leuchtet auf. Die angezeigte voreingestellte Grillzeit wird durch eine sich bewegende gestrichelte Linie (3) ersetzt, die anzeigt, dass die Grillplatten auf Betriebstemperatur aufgeheizt werden.

Wenn ein akustisches Signal ertönt (für jede Grillplatte separat), die Meldung „ready“ neben den Temperaturen der Grillplatten aufleuchtet und die voreingestellte Grillzeit wieder auf dem Display erscheint, bedeutet dies, dass der Grill die Betriebstemperatur erreicht hat und zum Einlegen von Grillgut und zum Starten des Grillvorgangs bereit ist.

### **Wichtig**

Nach ca. 10 Sekunden nach Erreichen der Betriebstemperatur in der Betriebsart Kontaktgrillen beginnt der Grill automatisch die im Programm voreingestellte Grillzeit herunterzuzählen. Deshalb beim Kontaktgrillen das Grillgut immer sofort nach Erreichen der Betriebstemperatur auf den Grill legen.

### **Hinweis**

Fleisch oder Gemüse usw. dünn mit Öl oder einer Marinade mit Öl bestreichen und auf den Grill legen. Wenn die Beschaffenheit des Grillgutes dies nicht zulässt, beide Grillplatten vor dem Grillen dünn mit Öl bestreichen.

### **Programmgesteuertes Grillen**

Der Drehknopf für die Höhenverstellung der oberen Grillplatte in die Stellung „OPEN“ (4) bringen, den oberen Teil des Grillgerätes am Griff fassen, in die senkrechte Position kippen und das Grillgerät öffnen.

Den Griff festhalten und mit der anderen Hand die obere Hälfte der rostfreien Außenseite des Grills zu sich hin drücken und aus der Verriegelung im Rahmen lösen (5).

Das gleichmäßig dicke Grillgut auf die untere Grillplatte legen, so dass die Höhe den oben empfohlenen Programmbeschreibungen entspricht und das Grillgut nicht über den Rand der Grillplatten hinausragt (6).

Den oberen Teil des Grills am Griff anfassen und so zuklappen, dass die obere Grillplatte auf dem Grillgut liegt, und das Grillgut grillen (7).

Der Bratensaft läuft durch die Löcher auf der Rückseite der Grillplatten in die Saftauffangschale (8).

### **Wichtig**

Beim Grillen von empfindlichem Fleisch (z.B. Fisch) oder mit geriebenem Käse überbackenem Grillgut die Höhe der oberen Grillplatte (9) mit dem Drehknopf so einstellen, dass es beim Grillen das Grillgut nicht berührt, sondern knapp über der Oberfläche bleibt.

### **Automatische Abschaltung des Programms**

Nach Ablauf der im Programm voreingestellten Grillzeit schaltet sich die Aufheizung automatisch ab, ein akustisches Signal ertönt und im Display erscheint kurz die Meldung „End“. Nach kurzer Zeit erlischt das Display und der Grillvorgang ist beendet. Den Grill aufklappen, das Grillgut entnehmen.

## **KONTAKTGRILLEN MIT MANUELLER EINSTELLUNG**

Ideal zum Grillen von Speisen, bei denen die Grillzeit und -temperatur manuell eingestellt werden müssen.

### **Grill einschalten**

Den Netzstecker des Netzkabels an eine Steckdose anschließen, die Bedientaste Ein/Aus betätigen.

### **Manuelle Einstellung der Grillzeit/-temperatur**

Nach dem Einschalten des Grills mit den Pfeiltasten (TIME) die gewünschte Grillzeit und mit den Tasten + die gewünschte Temperatur (temp) der beiden Grillplatten einstellen. Danach die Bedientaste Ein/Aus betätigen, um die Grillplatten auf die eingestellte Temperatur aufzuheizen.

### **Wichtig**

In der Betriebsart Kontaktgrillen mit manueller Einstellung kann ohne voreingestellte Grillzeit, d.h. ohne Zeitbegrenzung, nur mit manueller Einstellung der Grilltemperatur gegrillt werden. In diesem Fall nach dem Einschalten des Grills einfach die Temperatur einstellen und mit der Bedientaste Ein/Aus den Grillvorgang starten. Sobald der Grill die richtige Grilltemperatur erreicht hat, das Grillgut auf die Grillplatte legen und grillen.

### **Hinweis**

Wenn die Grillzeit nicht eingestellt ist, wird sie während des Grillvorgangs nicht im Display angezeigt und die automatische Abschaltung des Grillvorgangs ist nicht aktiv – siehe unten „Manuelles Ausschalten beim Grillen ohne eingestellte Grillzeit“.

### **Grillen mit manueller Einstellung**

Die Signalisierung für den Beginn des Aufheizens und die Signalisierung für das Erreichen der Grilltemperatur sind die gleichen wie beim programmgesteuerten Grillen. Nach Erreichen der Grilltemperatur das Grillgut auf den Grill legen und grillen. Bei manueller Einstellung der Grillzeit beginnt der Grill ca. 10 Sekunden nach Erreichen der Grilltemperatur automatisch rückwärtszuzählen. Sobald der Grill die richtige Grilltemperatur erreicht hat, das Grillgut auf die Grillplatte legen und grillen.

### **Guter Tipp**

Die Grillzeit und die Temperatur der Grillplatten können während des Grillens mit manueller Einstellung nach Bedarf angepasst werden.

### **Automatisches Ausschalten beim Grillen mit der eingestellten Grillzeit**

Nach Ablauf der Grillzeit ertönt ein akustisches Signal, die Meldung „End“ leuchtet kurz auf und die Aufheizung schaltet sich automatisch aus. Nach kurzer Zeit erlischt das Display und der Grillvorgang ist beendet. Den Grill aufklappen, das Grillgut entnehmen.

### **Manuelles Ausschalten beim Grillen ohne eingestellte Grillzeit**

Beim Grillen ohne eingestellte Grillzeit ist die automatische Abschaltfunktion nicht aktiv. Nach dem Grillen den Grill durch kurzes Betätigen der Bedientaste Ein/Aus ausschalten. Ein akustisches Signal ertönt, die Aufheizung schaltet sich aus, das Display erlischt und der Grillvorgang ist beendet. Den Grill aufklappen, das Grillgut entnehmen.

## **BARBECUE-GRILLEN MIT MANUELLER EINSTELLUNG**

---

Ermöglicht das Grillen auf der doppelten Grillfläche bei geöffnetem Grill. Hervorragend geeignet zum Grillen von Lebensmitteln mit unregelmäßiger Form und Höhe, wie z. B. Fleisch mit Knochen, Meeresfrüchte, Obst und Gemüse usw. Das Einschalten des Grills, die Einstellung der Grillzeit und der Grilltemperatur sowie das Ausschalten des Grills erfolgen wie beim Kontaktgrillen mit manueller Einstellung.

### **Grill zum Barbecue-Grillen aufklappen**

Den Griff fassen, den oberen Teil des Grills in eine senkrechte Position kippen. Die Taste zum Aufklappen des Grills für das Barbecue-Grillen drücken und den Grill vollständig öffnen (10). Wie beim Kontaktgrillen mit manueller Einstellung vorgehen. Nach Erreichen der Betriebstemperatur das Grillgut auf die Grillplatten legen und von beiden Seiten grillen.

### **Wichtig**

Die obere Grillplatte vor dem Beginn des Barbecue-Grillens nicht aus dem Griffrahmen entnehmen, sondern während des gesamten Grillvorgangs im Rahmen einrasten lassen.

### **Guter Tipp**

Der digitale Kontaktgrill PRESIDENT ermöglicht das Grillen mit unterschiedlichen Temperaturen auf der oberen und unteren Grillplatte oder sogar das Grillen mit eingeschalteter Heizung für nur eine der Grillplatten. Beim Grillen mit manueller Einstellung ist es möglich (insbesondere beim Barbecue-Grillen), wenn auf den beiden Grillplatten unterschiedliche Temperaturen für verschiedene Arten von Grillgut eingestellt werden können. Oder zur Platzersparnis die obere Hälfte des Grills in eine senkrechte Position aufklappen und nur auf der unteren Grillplatte (bei geöffnetem Grill) grillen.

## Hinweis

Heiße Grillplatten nicht mit bloßen Händen berühren, ggf. einen Ofenhandschuh o.ä. verwenden. Zur Handhabung des Grillgutes nur unscharfes, nichtmetallisches Grillbesteck, keine Pfannenwender, Messer, Gabeln usw. aus Metall verwenden. Das Grillgut nie direkt auf den Grillplatten schneiden.

## Grill sofort ausschalten

Um den Grill beim Aufheizen auf Betriebstemperatur oder während des Grillens sofort (in jeder Betriebsart) auszuschalten, ist die Bedientaste Ein/Aus lange (ca. 3 Sekunden) gedrückt zu halten.

## Reinigung

Vor der Reinigung den Kontaktgrill abkühlen lassen. Die Saftauffangschale vorsichtig herausnehmen (11), unter fließendem Wasser mit ein wenig Spülmittel oder im Geschirrspüler spülen.

Die Entriegelungstasten drücken (12), 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. **Grillplatten nicht im Geschirrspüler spülen!** Zur Reinigung keine Scheuermittel, keine aggressiven Chemikalien, scharfen Gegenstände, Stahlbürsten, Drahtschwämme usw. verwenden. Beim Reinigen darauf achten, damit kein Wasser ins Grillgerät ohne eingesetzten Grillplatten dringt. Die gereinigten Grillplatten vollständig abtrocknen lassen und zurück ins Grillgerät hineinlegen (13). Im Bedarfsfall die äußeren rostfreien Oberflächen des Grillgerätes mit einem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr reinigen. Als idealer Reiniger wird das Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr ProfiMATE 500 ml, Aloe Vera (Art.-Nr. 903131) empfohlen.

## Lagerung

Vor der Lagerung den Drehknopf für die Höhenverstellung der oberen Grillplatte in die Position "LOCK" schieben, um das Grillgerät gegen Öffnen zu sichern.

## HINWEIS

**Bei jeder Störung den Grill weder verwenden noch Eingriffe daran selbst vornehmen. Die Kontaktinformationen finden Sie unter [www.tescoma.de](http://www.tescoma.de) oder wenden Sie sich an eine der Servicestellen TESCO.**



## Recycling

Das Elektrogerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an die dafür vorgesehene Rücknahmestelle abgegeben werden.



Art.: 909030



Art.: 909032



Art.: 909040



Art.: 677820



Art.: 909070

**tescoma®**

*President*



Digital griddle grill **PRESIDENT**  
Digitální kontaktní gril **PRESIDENT**  
Piastra elettrica digitale **PRESIDENT**  
Grill digital **PRESIDENT**  
Grelhador digital **PRESIDENT**  
Digitaler Kontaktgrill **PRESIDENT**  
Grill de contact numérique **PRESIDENT**  
Cyfrowy grill kontaktowy **PRESIDENT**  
Digitálny kontaktný gril **PRESIDENT**  
**PRESIDENT** elektromos grill  
Цифровой контактный гриль **PRESIDENT**  
Цифровий притискний гриль **PRESIDENT**

Art.: 909124

TESCOMA s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Czech Republic  
TESCOMA distributors: IT, Gazzago S.M. (BS), Trav. Caduti del Lavoro 3  
ES, TESCOMA España, S.L., Mutxamel, Alicante, P.I.Riodel, E4  
PT, Espargo, Sta. Maria da Feira, Rua 25 de Abril 215  
PL, Katowice, Warzywna 14 / SK, Púchov, Nimmická cesta  
UA, Одеса, ТОВ „Т.Д.Т.“, 2/1 В. Срыца / DE, Butzbach-Griedel, Wingerstr.  
HU, 1115 Bp., TESCOMA Kft., Keveháza u. 1-3. / CN, Guangzhou, Tianhe District



designed by **tescoma** design protected

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



AC 220–240 V 50–60 Hz 2000 W

*stainless steel*