
HAUSBERG®

ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΚΑΙ GRILL



HB - 0632

1100-1300W, 220-240V~ 50-60Hz

Οδηγίες χρήσης Ελληνικά (GR)

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΙΟΝ ΑΥΤΟ, ΔΙΑΒΑΣΤΕ, ΚΑΤΑΝΟΗΣΤΕ ΚΑΙ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.



ΕΝΗΜΕΡΩΤΙΚΟ ΣΗΜΕΙΩΜΑ - INFORMATION NOTE

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά

Η εταιρία δεν ευθύνεται για τυχόν τυπογραφικά λάθη και διατηρεί το δικαίωμα αλλαγών χωρίς προειδοποίηση

Η συσκευή είναι σύμνομη με τις οδηγίες ασφάλειας και ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας της ΕΕ

Please read the instructions for use carefully and keep them for future reference

The company is not responsible for any typographical errors and reserves the right to make changes without notice

The device complies with the safety and electromagnetic compatibility directives of the EU

Εισαγωγή - Διάθεση: ΝΩΤΑΣ Π ΑΕΒΕ
57001 Θέρμη Θεσσαλονίκη

2310-417494 & 2310427867 (εσωτερικό 2)

Τεχνική Υποστήριξη: support@telemax.gr
www.telemax.gr



Σας ευχαριστούμε που χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν. Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν από τη λειτουργία και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

1. Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε για άλλες χρήσεις πέρα από την προοριζόμενη. Μην τη χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
2. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση. Τα μικρά παιδιά ή άτομα με περιορισμένη κινητικότητα θα πρέπει να επιτηρούνται ώστε να μην παίζουν ή κάνουν κακή χρήση της συσκευής.
3. Μην αγγίζετε θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανυψώσετε την άνω πλάκα.
4. Χρησιμοποιείτε πάντα τη γκριλιέρα σε επίπεδη, στεγνή επιφάνεια.
5. Μην τοποθετείτε αυτή τη συσκευή πάνω ή κοντά σε καυτό αέριο ή ηλεκτρική εστία, ούτε εκεί όπου μπορεί να ακουμπήσει θερμαινόμενο φούρνο.
6. Κατά τη χρήση της συσκευής, εξασφαλίστε επαρκή χώρο αέρα γύρω της για κυκλοφορία.
7. Σε επιφάνειες που η θερμότητα μπορεί να προκαλέσει πρόβλημα, συνιστάται η χρήση μονωτικού στρώματος.
8. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη ενός τραπεζιού ή πάγκου, να έρχεται σε επαφή με θερμές επιφάνειες ή να σχηματίζει κόμπους.
9. Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φισ ή τη συσκευή σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
10. Απενεργοποιείτε πάντα την παροχή ρεύματος από την πρίζα και μετά αφαιρείτε το φισ πριν μετακινήσετε τη συσκευή, όταν δεν είναι σε χρήση, καθώς και πριν τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.
11. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά αποξεστικά, καυστικά καθαριστικά ή καθαριστικά φούρνου κατά τον καθαρισμό αυτής της συσκευής.
12. Ελέγχετε τακτικά το καλώδιο τροφοδοσίας, το φισ και τη συσκευή για τυχόν ζημιές. Αν διαπιστωθεί οποιαδήποτε φθορά, διακόψτε αμέσως τη χρήση της συσκευής και παραδώστε τη στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, αντικατάσταση ή επισκευή.
13. Συνιστάται η εγκατάσταση διακόπτη ασφαλείας (διακόπτης υπολειπόμενου ρεύματος) για επιπρόσθετη προστασία κατά τη χρήση ηλεκτρικών συσκευών. Είναι προτιμότερος ένας διακόπτης ασφαλείας με υπόλοιπο λειτουργικό ρεύμα που δεν υπερβαίνει τα 30mA. Συμβουλευτείτε έναν ηλεκτρολόγο για επαγγελματική συμβουλή.

Ενδεικτική λυχνία "On",
λυχνία "Ready"



Λαβή

Ανω Πλάκα ψησίματος με
αντικολλητική ραβδωτή επιφάνεια



Κλείδωμα
ασφάλειας

Κάτω Πλάκα ψησίματος με
αντικολλητική ραβδωτή
επιφάνεια

Αφαιρέστε τυχόν προωθητικά και υλικά συσκευασίας πριν τη χρήση. Ελέγξτε ότι οι πλάκες ψησίματος είναι καθαρές και απαλλαγμένες από σκόνη. Εάν χρειάζεται, σκουπίστε με ένα υγρό πανί.

Χρήση ως Grill

1. Συνδέστε το φισ σε πρίζα 220-240V~ και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Η κόκκινη λυχνία "On" θα ανάψει.
2. Αφήστε τη γκριλιέρα να προθερμανθεί έως ότου ανάψει η πράσινη λυχνία "Ready".
3. Τοποθετήστε το κρέας ή τα τρόφιμα που επιθυμείτε να μαγειρέψετε στην κάτω πλάκα ψησίματος. Ανατρέξτε σε συνταγές ή οδηγίες ψησίματος για τον απαιτούμενο χρόνο.
4. Κλείστε την άνω πλάκα ψησίματος, η οποία έχει μηχανισμό αιώρησης για να εφαρμόζει ομοιόμορφα στο φαγητό. Η άνω πλάκα πρέπει να είναι πλήρως κατεβασμένη για να δημιουργήσει σημάδια ψησίματος.
5. Όταν το φαγητό είναι έτοιμο, ανοίξτε το καπάκι και αφαιρέστε το με τη βοήθεια μιας πλαστικής σπάτουλας.

Χρήση ως Τοστίερα - Σαντουιτσιέρα

1. Συνδέστε το φιλς σε πρίζα 220-240V και ενεργοποιήστε τη συσκευή. Η κόκκινη λυχνία “On” θα ανάψει.
2. Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί έως ότου ανάψει η πράσινη λυχνία “Ready”.
3. Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, ετοιμάστε το σάντουιτς και τοποθετήστε το στην κάτω πλάκα ψησίματος, προς το πίσω μέρος της πλάκας.
4. Κλείστε την άνω πλάκα ψησίματος, η οποία έχει μηχανισμό αιώρησης για να εφαρμόζει ομοιόμορφα στο σάντουιτς. Η άνω πλάκα πρέπει να είναι πλήρως κατεβασμένη για να ψήσει το σάντουιτς.
5. Το ψήσιμο διαρκεί περίπου 4-5 λεπτά. Ο ακριβής χρόνος ψησίματος εξαρτάται από την προτίμηση και τον τύπο ψωμιού ή γέμισης.
6. Όταν το σάντουιτς είναι έτοιμο, χρησιμοποιήστε τη λαβή για να ανοίξετε το καπάκι. Αφαιρέστε το με τη βοήθεια μιας πλαστικής σπάτουλας. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, καθώς μπορεί να προκαλέσουν φθορά στην αντικολλητική επίστρωση των πλακών ψησίματος.



Χρήση Ρύθμισης Ύψους για Ψήσιμο

Η συσκευή διαθέτει δυνατότητα Ρύθμισης Ύψους για Ψήσιμο, που επιτρέπει την ανύψωση της άνω πλάκας σε διαφορετικές θέσεις πάνω από την κάτω πλάκα. Αυτό βοηθά στο ψήσιμο ευαίσθητων υλικών, όπως φιλέτα ψαριού ή ψωμάκια χωρίς να τα πιέζει.

1. Αφήστε τη συσκευή να προθερμανθεί έως ότου ανάψει η πράσινη λυχνία “Ready”.
2. Τοποθετήστε το φαγητό που θα ψηθεί στην κάτω πλάκα.
3. Μετακινήστε το κλιπ Ρύθμισης Ύψους στη δεξιά πλευρά της συσκευής στην επιθυμητή θέση.
4. Χαμηλώστε αργά την άνω πλάκα μέχρι να στηριχτεί στο κλιπ ελέγχου ύψους.
5. Η άνω πλάκα θα ακτινοβολεί τη θερμότητα για ελαφρύ ψήσιμο.

Για τα καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος, χρησιμοποιήστε κομμάτια κρέατος που είναι αρκετά παχιά ώστε να αγγίζουν την πάνω και την κάτω πλάκα όταν η σχάρα-σάντουιτς είναι κλειστή.

Προτεινόμενα κομμάτια:

- Βοδινό: μπουτί, ριμπάι (σκοτσέζικο φιλέτο), φιλέτο.
 - Αρνί: κομμάτια από το μπούτι αρνιού, φιλέτο, μάτι, παιδάκια και κιμάς αρνιού.
 - Χοιρινό: μπουτάκια, παιδάκια, λεμόνια, φιλέτο, κιμάς χοιρινός.
1. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και πιο σκληρά κομμάτια όπως μπριζόλα, ή λαιμό αρνιού. Για να μαλακώσουν αυτά τα κομμάτια, μαρινάρετε τα για μερικές ώρες ή όλη τη νύχτα σε μια μαρινάδα με κρασί ή ξύδι για να διαλυθεί ο συνδετικός ιστός.
 2. Μην αλατίζετε το κρέας πριν το ψήσιμο. Το αλάτι θα τραβήξει τους χυμούς, σκληραίνοντας το κρέας.
 3. Αν χρησιμοποιείτε μια συνταγή μαρινάδας ή προμαρινάρισμένα κρέατα από το κρεοπωλείο, στραγγίστε την περίσσεια μαρινάδα και ταμπονάρετε με χαρτί κουζίνας πριν το τοποθετήσετε στη σχάρα-σάντουιτς. Ορισμένες μαρινάδες περιέχουν υψηλά επίπεδα ζάχαρης που μπορεί να καψαλιστούν στην πλάκα της σχάρας κατά το ψήσιμο.
 4. Μην υπερψήνετε το κρέας, ακόμα και το χοιρινό είναι καλύτερα να

σερβίρεται ροζ και ζουμερό.

- Μην τρυπάτε το κρέας με πιρούνι ή κόβετε το κρέας κατά το μαγείρεμα. Αυτό θα αφήσει τους χυμούς να διαφύγουν, με αποτέλεσμα ένα πιο σκληρό και ξηρό κρέας. Χρησιμοποιήστε λαβίδες.
- Όταν αφαιρείτε κομμάτια ψαριού, χρησιμοποιήστε μια επίπεδη σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα για να στηρίξετε το φαγητό.
- Το προβράσιμο των λουκάνικων μπορεί να μειώσει την ανάγκη τρυπήματος των λουκάνικων πριν το ψήσιμο.

Συστατικό και τύπος	Χρόνος Μαγειρέματος
Μπιφτέκι	1-2 λεπτά
Μπιφτέκια για χάμπουργκερ	4-6 λεπτά
Μίνι μπριζόλα	5-6 λεπτά
Σκοτσέζικο φιλέτο	4-6 λεπτά
Φιλέτο	4-6 λεπτά
Μπέκον	2-3 λεπτά
Παϊδάκια	4 λεπτά
Μπουτάκι	4 λεπτά
Στήθος κοτόπουλου	6 λεπτά ή μέχρι να μαγειρευτεί εντελώς
Φιλέτο κοτόπουλου	4-5 λεπτά ή μέχρι να μαγειρευτεί εντελώς
Λουκάνικα (λεπτά)	3-4 λεπτά
Λουκάνικα (παχιά)	6-7 λεπτά
Σάντουιτς ή φόκατσια	3-5 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει
Μελιτζάνα (κομμένη σε φέτες 1cm)	3-5 λεπτά
Κολοκύθι (κομμένο σε φέτες 1cm)	3-5 λεπτά
Γλυκοπατάτα (κομμένη σε φέτες 1cm)	2-4 λεπτά
Φιλέτο ψαριού	2-4 λεπτά
Κοτολέτα ψαριού	3-5 λεπτά
Χταπόδι (καθαρισμένο)	3 λεπτά
Γαρίδες	2 λεπτά
Πέστροφες	1 λεπτό

Καθαρισμός και Φροντίδα

Πριν από τον καθαρισμό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε το φις από την πρίζα. Αφήστε τη να κρυώσει. Η συσκευή είναι πιο εύκολο να καθαριστεί όταν είναι ελαφρώς ζεστή. Καθαρίζετε τις πλάκες ψησίματος μετά από κάθε χρήση για να αποφύγετε τη συσσώρευση υπολειμμάτων. Σκουπίστε τις πλάκες με ένα μαλακό πανί για να αφαιρέσετε υπολείμματα τροφίμων.

Καθαρισμός Δίσκου Συγκέντρωσης Υγρών

Αφαιρέστε και αδειάστε το δίσκο μετά από κάθε χρήση και πλύνετε τον με ζεστό, σαπουνόνερο. Αποφύγετε τη χρήση αποξεστικών ή σκληρών απορρυπαντικών, καθώς μπορεί να βλάψουν την επιφάνεια του δίσκου. Ξεπλύνετε και στεγνώστε τον καλά με ένα καθαρό, μαλακό πανί και τοποθετήστε τον ξανά στη θέση του.

Αποθήκευση

Για να αποθηκεύσετε τη γκριλιέρα και τη σαντουιτσιέρα:

1. Απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα.
2. Αφήστε τη γκριλιέρα να κρυώσει εντελώς.
3. Σύρετε το κλιπ αποθήκευσης προς τη λαβή έτσι ώστε οι πλάκες ψησίματος να κλειδώσουν μεταξύ τους.
4. Εισάγετε το αφαιρούμενο δίσκο συγκέντρωσης υγρών στη θέση του.
5. Τυλίξτε το καλώδιο στην περιοχή αποθήκευσης κάτω από τη μονάδα.
6. Αποθηκεύστε τη σε επίπεδη, στεγνή επιφάνεια.



ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ (CE DECLARATION OF CONFORMITY)

Η συσκευή είναι σύννομη με όλες τις απαιτήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης για την ασφάλεια και την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα.

Η δήλωση συμμόρφωσης καθώς και ο τεχνικός φάκελος του προϊόντος, ο οποίος περιλαμβάνει όλα τα πιστοποιητικά καθώς και τις εργαστηριακές δοκιμές, βρίσκεται στα γραφεία της εταιρίας ΝΩΤΑΣ Π. ΑΕΒΕ στο 6^ο χλμ Χαριλάου-Θέρμης, Θεσσαλονίκη και είναι διαθέσιμος προς έλεγχο σε κάθε εποπτεύουσα αρχή.

Σημείωση: «Η εταιρία ΔΕΝ ευθύνεται για τυχόν τυπογραφικά λάθη και διατηρεί το δικαίωμα αλλαγών χωρίς προειδοποίηση».

Μην πετάτε το προϊόν μαζί με οικιακά απορρίμματα!

Περισσότερες πληροφορίες στο www.telemax.gr

ΑΣΦΑΛΗΣ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ



Το σύμβολο αυτό σημαίνει ότι η συσκευή δεν πρέπει να πεταχτεί μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απόβλητα. Αναζητήστε τους ειδικούς κάδους ανακύκλωσης ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών. Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή με το κατάστημα λιανικής πώλησης της συσκευής

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΗΤΡΩΟΥ ΠΑΡΑΓΩΓΟΥ ΣΤΟΝ Ε.Ο.ΑΝ: 1349

HAUSBERG®

ΓΙΑ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Εισαγωγή - Διάθεση: ΝΩΤΑΣ ΠΑΕΒΕ
57001 Θέρμη Θεσσαλονίκη

6ο χλμ Χαριλάου-Θέρμης
2310 417 494, 2310 427 867

www.telemax.gr
info@telemax.gr

