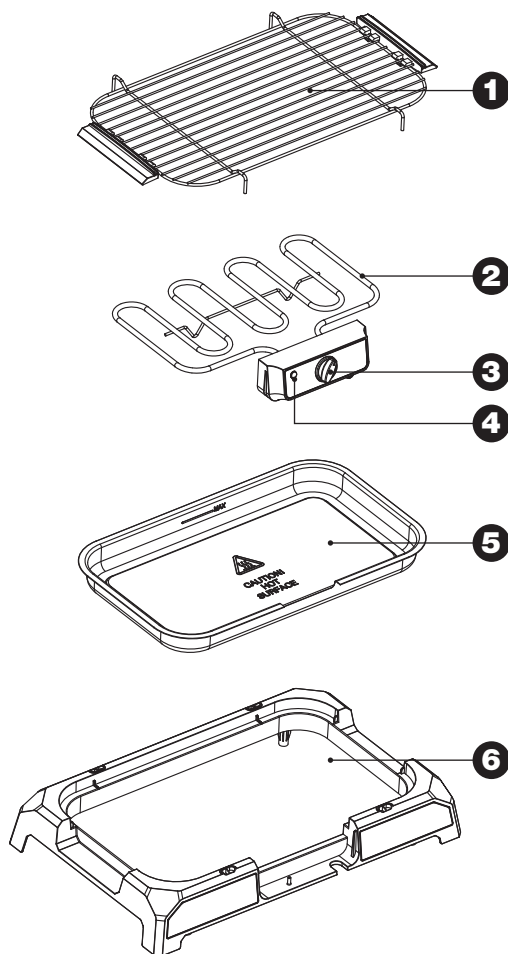




Οδηγίες | Χρήσης Instructions | Manual

BBQ
SB-2000

www.pyrex.com.gr



BBQ SB-2000

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε μία συσκευή της γκάμας **PYREX®**.

Σας συχαίρουμε για την επιλογή και ελπίζουμε ότι θα μείνετε απόλυτα ικανοποιημένοι από τη χρήση του προϊόντος.

Η διεθνής μάρκα **PYREX®** βρίσκεται στα ελληνικά νοικοκυριά πάνω από 60 χρόνια με τα γνωστά πυράντοχα γυάλινα σκεύη. Η συλλογή της **PYREX®** συμπληρώνεται πλέον με αντικοληπτικά σκεύη και τώρα και με ηλεκτρικές συσκευές.

Thank you for choosing a product of the new **PYREX®** electrical appliances range.

We hope that you will be satisfied by the use of this product.

The well-known heat-resistant glass cookware **PYREX®** has been a part of the Greek households for over 60 years. The range is now further supplemented with non-stick cookware and electrical appliances.



Περιεχόμενα

σελ_1
• ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

σελ_5
• ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
• ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

σελ_6
• ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ BBQ

σελ_7
• ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ
• ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

σελ_8
• ΣΥΝΤΑΓΕΣ

σελ_10
• ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

σελ_11
• ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ
• ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

σελ_12
• ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ
• ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Index

page_13
• IMPORTANT SAFE-GUARDS

page_17
• PARTS OF THE APPLIANCE
• BEFORE FIRST USE

page_18
• USE YOUR BBQ

page_19
• GRILLING TIPS
• RECOMMENDED GRILLING TIME

page_20
• RECIPES

page_22
• CARE AND CLEANING

page_22
• STORAGE
• TECHNICAL CHARACTERISTICS

page_24
• IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC
• SERVICE AND CUSTOMER CARE

Οδηγίες | Χρήσης

BBQ SB-2000

Πριν την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε τη μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση.

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Παρακαλώ κρατήστε την απόδειξη λιανικής πώλησης για λόγους εγγύησης.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



- Πριν συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι η τάση του ρεύματος της συσκευής σας αντιστοιχεί απόλυτα στην τάση της ηλεκτρικής εγκατάστασης.
- Πάντα συνδέετε τη συσκευή σας με πρίζα που διαθέτει γείωση. Η μη τήρηση αυτής της υποχρέωσης μπορεί να οδηγήσει σε ηλεκτροπληξία και ενδεχομένως σε σοβαρό τραυματισμό.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- Στενή επιτήρηση είναι απαραίτητη όταν μικρά παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες βρίσκονται κοντά στη συσκευή όταν είναι σε λειτουργία. Βεβαιωθείτε ότι δεν παίζουν με τα εξαρτήματα ή τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα με ειδικές ανάγκες (σωματικές ή διανοητικές), παιδιά ή άτομα που δε διαθέτουν την απαιτούμενη γνώση και εμπειρία για τη χρήση της συσκευής, χωρίς την επιτήρηση κάποιου προσώπου που γνωρίζει τον τρόπο λειτουργίας της συσκευής και θα είναι υπεύθυνος για την ασφάλειά τους.

- Βγάζετε πάντα το φιν από την πρίζα:
 - Αμέσως μετά τη χρήση
 - Όταν δεν τη χρησιμοποιείτε
 - Πριν οποιαδήποτε διαδικασία καθαρισμού ή συντήρησης
 - Όταν προσθέτετε νερό
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή και οι αντιστάσεις έχουν κρυώσει εντελώς πριν τον καθαρισμό.
- Μην αγγίζετε τα ζεστά μέρη της συσκευής. Χρησιμοποιείτε πάντα τη λαβή και/ή ειδικά αντιθερμικά γάντια φούρνου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε εσωτερικό χώρο. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε υπαίθριο χώρο.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση. Κάθε άλλη χρήση ακυρώνει την εγγύηση.
- Ελέγχετε κατά διαστήματα το καλώδιο για τυχόν φθορές. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο έχει υποστεί φθορά ή έχει υποστεί βλάβη κατά οποιοδήποτε τρόπο. Αν υποψιαστείτε ότι η συσκευή έχει υποστεί βλάβη, επιστρέψτε την στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών PYREX-ΜΠΕΝΠΟΥΜΠΗ για εξέταση.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν έρχεται σε επαφή με τα ζεστά μέρη της συσκευής.
- Πριν τη χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή πάνω σε σταθερή, λεία και αντιθερμική επιφάνεια.

- Μην λειτουργείτε και μην τοποθετείτε τη συσκευή ή μέρη της σε μέρη με υγρασία ή σε σημεία όπου μπορεί να βρέχεται. Μην βυθίζετε τη συσκευή ή τις αντιστάσεις στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά σε εστίες θερμότητας, πάνω ή δίπλα σε εστία αερίου, μάτι κουζίνας ή πάνω σε ζεστό φούρνο.
- Θα πρέπει να υπάρχει καλός εξαερισμός στο δωμάτιο στο οποίο χρησιμοποιείτε τη συσκευή. Η διαδικασία του ψησίματος μπορεί να γίνει κοντά στον απορροφητήρα της κουζίνας άλλα όχι απευθείας κάτω από τον απορροφητήρα.
- Χρησιμοποιείτε πάντα την συσκευή σε στεγνή και επίπεδη επιφάνεια, ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες. Ιδιαίτερη προσοχή απαιτείται σε επιφάνειες όπου η θερμοκρασία μπορεί να προκαλέσει πρόβλημα. Σε αυτές τις περιπτώσεις συνιστάται η χρήση πρόσθετης αντιθερμικής επιφάνειας.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού/πάγκου ή σε σημείο που μπορεί να αρπάξει κάποιο παιδί. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπά οποιαδήποτε ζεστή επιφάνεια.
- Γυρίστε το ρυθμιζόμενο θερμοστάτη στη θέση “0” πριν βγάλετε από την πρίζα τη συσκευή. Να τραβάτε πάντα το φιν και όχι το καλώδιο.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος διπλωμένο κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής. Ξεδιπλώστε το τελείως.
- Ποτέ μη συνδέετε το ρυθμιζόμενο θερμοστάτη σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή χωρίς να είναι συναρμολογημένη σωστά. Συναρμολογήστε τη σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ καύσιμα όπως κάρβουνα ή εύφλεκτες ύλες, όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή.

- Κατανέμετε το βάρος των τροφών ισομερώς επάνω στη σχάρα. Μέγιστο επιτρεπόμενο βάρος: 2,5 κιλά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση, η συσκευή δεν θα πρέπει να καλύπτεται από στερεά ή εύκαμπτα υλικά, όπως αλουμινένιους δίσκους, αλουμινόχαρτο ή δίσκους από άλλο αντιθερμικό υλικό. Η χρήση τέτοιων αντικειμένων επάνω στη σχάρα θα μπορούσε να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια της συσκευής σας και να προκαλέσει σοβαρή φθορά.

- Μην χύνετε ποτέ νερό πάνω στις αντιστάσεις όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.
- Μην ακουμπάτε ποτέ τις αντιστάσεις σε ανώμαλη επιφάνεια ή σε επιφάνειες ευαίσθητες στα ζεστά ή κοντά σε τοίχους ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σκληρά, λειαντικά ή διαβρωτικά απορρυπαντικά ή διαλυτικά υγρά για τον καθαρισμό της συσκευής.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν αυτή είναι σε λειτουργία.
- Μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα ή νωπά χέρια.
- Σε περίπτωση που η συσκευή βραχεί, αφαιρέστε αμέσως το καλώδιο του ρεύματος από την πρίζα και επικοινωνήστε με ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών PYREX-ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ.
- Σε περίπτωση που υπάρχει πιθανή βλάβη, μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών PYREX-ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ. Κάθε επισκευή από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό των κέντρων service PYREX-ΜΠΕΝΠΡΟΥΜΠΗ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.
- Κάθε λανθασμένη χρήση της συσκευής ακυρώνει την εγγύηση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά PYREX®.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία ηλεκτρομαγνητικής συμβατότη-

τας 2014/30/ΕΕ, την Οδηγία Χαμηλής τάσης 2014/35/ΕΕ, την Οδηγία 2011/65/ΕΕ για τον περιορισμό της χρήσης ορισμένων επικίνδυνων ουσιών σε ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό. Επίσης, με την Οδηγία 2009/125/ΕΚ για τις απαιτήσεις οικολογικού σχεδιασμού για τα προϊόντα που καταναλώνουν ενέργεια και τον κανονισμό ΕΚ υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Σχάρα
2. Αντίσταση
3. Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης
4. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας
5. Δίσκος νερού/περισυλλογής λιπαρών
6. Πλαστική βάση

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ενδέχεται να προκύψει καπνός και οσμές κατά την πρώτη χρήση.

1. Πλύνετε τα μέρη της συσκευής. Δείτε την ενότητα “Φροντίδα και καθαρισμός”.
2. Συναρμολογήστε τη σχάρα (1) και την αντίσταση (2) της συσκευής.
3. Γεμίστε το δίσκο (5) με 1.5 λίτρο νερό έως την ένδειξη “MAX”.
4. Συνδέστε το βύσμα της συσκευής σας στην πρίζα.
5. Ρυθμίστε το θερμοστάτη (3) στο “MAX”.
6. Προθερμάνετε τη συσκευή για περίπου 10 λεπτά.
7. Στρέψτε το ρυθμιζόμενο θερμοστάτη (3) στο “0” και αποσυνδέστε το βύσμα της συσκευής σας από την πρίζα.

Η διαδικασία αυτή είναι απαραίτητη μόνο για την πρώτη χρήση.

Σημείωση: Το νερό καθώς και ο μεταλλικός δίσκος νερού/περισυλλογής λιπαρών αποτρέπουν την εκπομπή θερμότητας στο θερμαντικό πλαστικό της συσκευής. Θα πρέπει να τα χρησιμοποιείτε πάντοτε όταν λειτουργείτε τη συσκευή.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ BBQ

1. Συναρμολογήστε τη σχάρα (1) και την αντίσταση (2) της συσκευής.
2. Γεμίστε τον δίσκο (5) με 1.5 λίτρο νερό έως την ένδειξη "MAX".
3. Συνδέστε το βύσμα της συσκευής σας στην πρίζα.
4. Ρυθμίστε το θερμοστάτη (3) σύμφωνα με την επιθυμητή χρήση. Χαμηλή ή μέτρια θερμοκρασία για ζέσταμα και "MAX" για γρήγορο μαγείρεμα και ψήσιμο. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (4) σβήνει όταν επιτευχθεί η επιθυμητή θερμοκρασία.
5. Προθερμάνετε τη συσκευή πριν τη χρήση για περίπου 5 λεπτά.
6. Τοποθετήστε το φαγητό κατευθείαν στην σχάρα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε πιάτα, δίσκους ή αλουμινόχαρτο κάτω από το φαγητό. Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τον τύπο της τροφής και τη θερμοκρασία που έχετε επιλέξει. Τα κρέατα μεγάλου πάχους ψήνονται γρηγορότερα εάν τα τρυπήσετε. Γυρίζετε την τροφή τακτικά.
7. Όταν το ψήσιμο έχει ολοκληρωθεί, γυρίστε τον ρυθμιζόμενο θερμοστάτη (3) στη θέση "0" και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
 - Το ύψος της σχάρας μπορεί να προσαρμοστεί με το δίσκο περισυλλογής λιπαρών και τη στήριξη της σχάρας.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Βάζετε πάντα νερό στο δίσκο νερού/περισυλλογής λιπαρών (5), πριν το ψήσιμο. Ποτέ μην τοποθετείτε το δίσκο περισυλλογής στην πλάκα ή στις αντιστάσεις.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Πάντα αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν προσθέτετε νερό. Μην χύνετε ποτέ νερό πάνω από τις αντιστάσεις.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Αφήστε τις πολύ παγωμένες τροφές να ξεπαγώσουν πριν το ψήσιμο.
- Μη χρησιμοποιείτε τα ίδια μαχαιροπέρουνια για τις ωμές και τις ψημένες τροφές.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, η τροφή πρέπει να έχει πάχος το μέγιστο έως 2,5 εκ.
- Συνιστούμε να μαρινάρετε τις τροφές πριν το ψήσιμο.
- Το κοτόπουλο και η γαλοπούλα πρέπει να είναι καλά ψημένα αλλά όχι στεγνά. Το μοσχαρίσιο φιλέτο μπορεί να είναι ελαφρώς κόκκινο εσωτερικά, έτσι το κρέας παραμένει ακόμα ζουμερό και τρυφερό. Το χοιρινό πρέπει πάντα να ψήνεται καλά. Ελέγξτε το κρέας χαράσσοντάς το με μαχαίρι.
- Ο χρόνος και η επιλογή ρύθμισης της θερμοκρασίας ψησίματος εξαρτάται από την τροφή, την ποιότητα και τις γευστικές προτιμήσεις. Η θερμοκρασία του δωματίου επηρεάζει το χρόνο ψησίματος.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Μοσχαρίσιο κρέας

Μπριζόλα: 5-7 λεπτά (ελαφρώς ψημένη), 7-9 λεπτά (μέτρια ψημένη), 9-12 λεπτά (καλοψημένη)

Μπιφτέκι: 9-12 λεπτά (καλοψημένο)

Χοιρινό κρέας

Μπριζόλα: 8-15 λεπτά

Λουκάνικο: 10-15 λεπτά

Σουβλάκι: 10-20 λεπτά (ο συνολικός χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος των κομματιών)

Κοτόπουλο

Μπούτια: 5-7 λεπτά

Στήθος: 10 λεπτά

Ψάρι

Φιλέτο Σολωμού: 5-7 λεπτά

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Σημείωση: Οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικοί.

Ψητά Λαχανικά

Υλικά:

4 πατάτες
500 γρ. κολοκυθάκια
1 μεγάλο κρεμμύδι
4 καρότα
Αλάτι, πιπέρι
2 κ. σούπας λάδι ή βούτυρο

Εκτέλεση:

Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά. Καθαρίστε τις πατάτες, τα καρότα και το κρεμμύδι. Κόψτε τις πατάτες στη μέση και τα υπόλοιπα λαχανικά σε κομμάτια. Ρίξτε αλάτι, πιπέρι και το λάδι ή το βούτυρο. Ψήστε τα λαχανικά για 15-30 λεπτά. Να αναποδογυρίζετε τα λαχανικά κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Κοτόπουλο Μαριναρισμένο με Μέλι

Υλικά:

500 γρ. κοτόπουλο φιλέτο
αλάτι
πιπέρι

Μαρινάδα:

3 κ. σούπας λάδι
1 κ. σούπας σόγια
2 κ. σούπας μέλι
2 κ. σούπας χυμό λεμονιού

Εκτέλεση:

Κόψτε το κοτόπουλο σε ίσα κομμάτια. Προετοιμάστε τη μαρινάδα σε ένα μπολ. Αναμίξτε το κοτόπουλο με τη μαρινάδα και αφήστε το για τουλάχιστον 2 ώρες στο ψυγείο. Στη συνέχεια περάστε τα κομματάκια του κοτόπουλου σε βρεγμένα ξύλινα σουβλάκια. Ψήστε για 10 λεπτά. Το μέλι θα δώσει γρήγορα χρώμα. Γυρίστε τα σουβλάκια συχνά κατά τη διάρκεια του ψησίματος και πασπαλίστε με αλάτι και πιπέρι.

Ροσμπίφ**Υλικά:**

1 κιλό ροσμπίφ
1 κ. σούπας λάδι
Αλάτι πιπέρι

Εκτέλεση:

Προθερμάνετε τη συσκευή για 10 λεπτά. Μαρινάρετε το κρέας και τοποθετήστε το στη σχάρα. Βάλτε ένα θερμόμετρο στο κρέας μέχρι τη μέση. Ψήστε για 10 λεπτά και γυρίστε το. Όταν η θερμοκρασία φτάσει τους 70 βαθμούς το κρέας είναι εσωτερικά ροζέ και ζουμερό. Στους 77 βαθμούς το κρέας είναι καλοψημένο.

Παϊδάκια χοιρινά**Υλικά:**

6 παϊδάκια

Μαρινάδα:

1 κ. σούπας μέλι
4 κ. σούπας σόγια
2 κ.γλυκού τσίλι σως
1 κ. σούπας λάδι

Εκτέλεση:

Ζεστάνετε τα υλικά της μαρινάδας σε μια κατσαρόλα μέχρι να λιώσει το μέλι. Βάλτε τα παϊδάκια σε ένα δίσκο και περιχύστε τη μαρινάδα. Γυρίστε τα παϊδάκια από την άλλη πλευρά και αφήστε τα στο ψυγείο για 2 ώρες. Προθερμάνετε τη συσκευή και ψήστε τα παϊδάκια για περίπου 6 λεπτά από κάθε πλευρά. Ρίξτε το αλάτι στο τέλος.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή σας βεβαιωθείτε ότι δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και ότι οι αντιστάσεις έχουν κρυώσει.
- Αφαιρέστε τις αντιστάσεις/ ρυθμιζόμενο θερμοστάτη από τη βάση πριν τον καθαρισμό.
- **ΠΟΤΕ μη βυθίζετε τις αντιστάσεις και το ρυθμιζόμενο θερμοστάτη σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.**
- **ΠΟΤΕ μη χρησιμοποιείτε χημικά και σκληρά απορρυπαντικά.**
- **ΠΟΤΕ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές βούρτσες ή άλλα αντικείμενα που μπορεί να γδάρουν τις επιφάνειες.**

Βάση της συσκευής

- Καθαρίστε τη βάση με ένα νωπό πανί και ελαφρύ απορρυπαντικό. Σκουπίστε καλά.

Σχάρα και δίσκος περισυλλογής λιπαρών

Μουλιάστε τη σχάρα και το δίσκο περισυλλογής λιπαρών σε ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Καθαρίστε με σφουγγάρι ή βουρτσάκι και ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά.

Αντιστάσεις

- Οι αντιστάσεις δεν χρειάζεται να καθαριστούν. Μπορείτε να τις σκουπίζετε με ένα πανί αφού κρυώσουν.
- Συναρμολογήστε και πάλι τη συσκευή πριν την αποθήκευση.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει και έχει καθαριστεί πριν την αποθήκευση.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό μέρος χωρίς υγρασία.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και εκτεθειμένη στη βροχή.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο: BBQ SB-2000

Τάση/Συχνότητα: 220-240V AC 50/60 Hz

Ισχύς: 2000W

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα. Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτή την υπηρεσία. Η χωριστή απόρριψη μιας ηλεκτρικής οικιακής συσκευής, επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη απόρριψη και επιτρέπει την ανακύκλωση των υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων.

Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής απόρριψης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

- Πριν διανεμηθούν, οι συσκευές μας υπόκεινται σε αυστηρό ποιοτικό έλεγχο. Ωστόσο η συσκευή διαθέτει και δύο (2) χρόνια εγγύησης από την ημερομηνία αγοράς της. Εάν το προϊόν που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα απευθυνθείτε στο κατάστημα αγοράς ή στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της PYREX-BENRUBI. Για την ενημέρωσή σας σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της PYREX-BENRUBI, επισκεφθείτε τη σελίδα μας www.benrubi.gr.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που θα προκύψουν από φυσιολογική φθορά, λανθασμένη εγκατάσταση, χειρισμό ή συντήρηση του προϊόντος, αντικανονικές συνθήκες λειτουργίας, μη εφαρμογή των οδηγιών χρήσης, κακή χρήση, μετατροπή ή επισκευή του προϊόντος από επισκευαστές που δεν ανήκουν στα κέντρα service PYREX-ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ



Χ. ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ & ΥΙΟΣ Α.Ε.

Αγ. Θωμά 27, 15124, Μαρούσι - Αθήνα

Τηλ. / Εξυπηρέτηση πελατών.: 210 6156400, e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

Instructions | Manual

BBQ SB-2000

Please unfold the front page in order to check on the detailed view of the product.

- Read these instructions carefully and keep for future reference.
- Please keep the sales receipt for guarantee purposes.
- Remove all packaging.

IMPORTANT SAFEGUARDS



- Before connecting the appliance, check if the voltage indicated on the appliance, corresponds with the mains voltage in your home.
- Always plug your device into an outlet that is earthed. Failure to comply with this requirement may result in electric shock and possible serious injury.
- Never leave the appliance unattended when in operation.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children. Ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, children or those with 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.

- Disconnect the power cord from the supply mains:
 - Immediately after use
 - When you do not use the appliance
 - Before cleaning and maintenance operations
 - When you add water
- Make sure that the appliance and the heating elements have cooled down completely before cleaning.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance. Always use hot pads or oven mittens.
- Never use the appliance for any other use than indicated.
- The device is intended for indoor use. Do not use the device outdoors.
- The device is intended only for domestic use. Any other use will cancel the warranty.
- Check the power cord periodically for possible damages. If the power cord or the plug of the appliance has been damaged, do not use the appliance and contact an authorized PYREX-BENRUBI Service Center.
- Make sure that the power cord does not come into contact with the hot parts of the appliance.
- Always use the appliance on a dry, flat surface, resistant to high temperatures.
- Do not operate or place the device or parts in places of high humidity or where it may get wet. Do not immerse the appliance in water or any other liquid.
- Do not place the appliance near heat sources, on or next gas or electric hobs or over hot oven.
- The room in which you use the appliance should be well ventilated. The grilling

process can be done near the kitchen fan but not directly under it.

- Always use the appliance on a dry, flat surface, resistant to high temperatures. Particular attention is required on surfaces where the temperature can cause problems. In these cases, it is recommended to use additional heat-resistant surface.
- Do not let the power cord of the appliance hang over the edge of a table or bench top or where a child could grab it. Do not let the power cord to touch any hot surface.
- Turn the control knob to “0” before you unplug the appliance. Always pull the plug and not the cord.
- Never leave the power cable wrapped during use. Unwind it completely.
- Never connect the control knob to any other appliance.
- Never use the appliance unassembled; assemble it according to the instructions.

CAUTION: Never use fuels such as charcoal, combustibles, stimulating liquids or similar when you use the grill.

- Distribute the weight evenly on the grill shelf. Maximum weight: 2.5kg.

CAUTION: In order to avoid overheating, this appliance shall not be covered by any solid or flexible material such as an aluminum tray, aluminum foil or trays may of other heat resistant material. The use of such items or materials on the grill would impair the safety of your product and could lead to serious damage.

- Never pour water over the heater when in operation.
- Never place the grill on an irregular surface, on heat sensitive surfaces or near the walls and curtains.

- Never use highly corrosive or abstractive cleaning agents. Never use metal scouring pads for cleaning.
- Do not move the appliance when it is in operation.
- Do not touch the appliance with wet or damp hands.
- If the appliance does get wet, immediately remove the power cord from the wall outlet and contact one of the authorized PYREX-BENRUBI service centers.
- In case of a possible damage, do not attempt to repair the appliance by yourself. Please contact one of the authorized PYREX-BENRUBI service centers. Any repair made by a non-authorized PYREX-BENRUBI Service Center CANCELS THE GUARANTEE.
- Any misuse of the device cancels the warranty.
- Only use original PYREX® spare parts.
- The appliance conforms to EU directive 2014/30/EU on Electromagnetic Compatibility, the 2014/35/EU Low Voltage Directive, the 2011/65/EU RoHS Directive, the directive 2009/125/ EC for eco-design and the EC regulation no. 1935/2004 on materials intended to contact with food.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS OF THE APPLIANCE

1. Grill surface
2. Heating element
3. Temperature regulator
4. Light indicator
5. Water/grill grid tray
6. Plastic housing

BEFORE FIRST USE

NOTE: Smoke and odor may occur during first use.

1. Wash the parts of the appliance. See “care and cleaning” section.
2. Assemble the grill surface (1) and the heating element (2) of the appliance.
3. Pour 1.5 litres of cold water into the tray (5) up to the “MAX” mark.
4. Plug the appliance to the household outlet.
5. Set the temperature regulator (3) to “MAX”.
6. Preheat the appliance for about 10 minutes.
7. Turn the temperature regulator (3) to “0” and unplug.

This procedure is required for the first use only.

Note: The water inside and the metal water/grill grid tray prevent excessive heat radiation in the area of the standing surface of the grill. Therefore, you should always grill food using water and with the metal water/grill grid tray in place.

USE OF BBQ

1. Assemble the grill surface (1) and the heating element (2) of the appliance.
2. Pour 1.5 liters of cold water into the tray (5) up to the "MAX" mark.
3. Plug the appliance to the household outlet.
4. Set the temperature regulator (3) for the desired use: Low or medium temperature for warming, "MAX" temperature for rapid cooking and grilling. The light indicator (4) shuts off when the desired temperature is reached.
5. Preheat the device before use for approximately 5 minutes.
6. Lay the food directly on the grill grid. Never use plates, trays or aluminum foil beneath the food. The grilling time depends on the thickness of the food and the set temperature. Thick foods are grilled more quickly by piercing them with metal skewers. Turn the food from time to time.
7. When the grilling is finished, turn the temperature regulator (3) to "0" and unplug the appliance.
 - The height of the grill grid can be adjusted by water tray and grill grid support.

CAUTION: Always fill the drip tray (5) with water and place it under the heater before grilling. Never place the drip tray on the grid or the heater.

CAUTION: Always unplug the appliance when you add water. Never pour water over the heaters.

GRILLING TIPS

- Let deep frozen food thaw before grilling.
- Never use the same cutlery for raw and grilled food.
- For best results, the thickness of the food should be max 2.5cm.
- We recommend that you marinate the food before grilling.
- Chicken and turkey should be grilled completely well-done but not dry. Fillet can be somewhat red inside, so that the meat is still juicy and tender. Pork should always be well done. Check the meat by cutting in it.
- Time and choice of heat setting depends on the size of the food, and your taste. The room's temperature also affects the grilling time.

RECOMMENDED GRILLING TIME

Beef

Steak: 5-7 minutes (underdone), 7-9 minutes (medium), 9-12 minutes (well done)

Burger: 9-12 minutes (well done)

Pork

Steak: 8-15 minutes

Suusage: 10-15 minutes

Skewer: 10-20 minutes (total time depending on size)

Chicken

Leg: 5-7 minutes

Breast (boneless): 10 minutes

Fish

Salmon fillet: 5-7 minutes

RECIPES

Note: The grilling times are indicative.

Grilled vegetables

Ingredients:

4 potatoes
500 gr. zucchini
1 big onion
4 carrots
Salt, pepper
2 table spoons oil or melted butter

Procedure:

Preheat the grill for 10 minutes. Peel the potatoes and carrots and onion. Cut the potatoes in half and cut the rest of the vegetables in pieces. Flavor all ingredients with pepper and salt and grease oil or butter. Grill for 15-30 minutes to the vegetables are ready. Turn the vegetables during the grilling.

Chicken in honey

Ingredients:

500 gr. chicken fillet
Salt
Pepper

Marinade:

3 table spoons oil
1 table spoons soya
2 table spoons honey
2 table spoons lemon juice

Procedure:

Cut the fillet in equal sizes. Prepare the marinade in a bowl. Mix the chicken with the marinade. Let it stand for at least 2 hours in the refrigerator. Tread the chicken on wet wooden skewers. Grill for 10 minutes. The honey will quickly give color. Turn the skewers often. Flavour with salt and pepper.

Roast beef**Ingredients:**

1 kg roast beef
1 table spoon oil
Salt, pepper

Procedure:

Preheat the grill for 10 minutes. Marinate the meat. Place the beef on the grill. Place the thermometer so that the lip hits the middle part of the beef. Grill first for 10 minutes and then turn the beef. When the temperature hits 70 degrees the beef is juice and pink inside. When the temperature hits 77 degrees the beef is well done.

Pork chops**Ingredients:**

6 pork chops

Marinade:

1 table spoon honey
4 table spoons soya
2 teaspoons chili sauce
1 table spoon oil

Procedure:

Heat the marinade ingredients in a saucepan until the honey has melted. Place the chops in a dish and pour the marinade. Turn the chops. Leave chops in the refrigerator for 2 hours. Preheat the grill. Grill the chops for approximately 6 minutes on each side. Flavour with salt.

CARE AND CLEANING

- Before cleaning the appliance, make sure that it is disconnected from the outlet and let the body and heater of your appliance to cool down completely.
- Remove the heating element / thermostat from the base before cleaning.
- **NEVER immerse the appliance and the electric cord into water or any other liquid.**
- **NEVER use chemicals and abrasive detergents.**
- **NEVER use metal brushes or other objects that may scratch the surfaces.**

External surface

- Clean the base with a damp cloth and a light detergent. Dry thoroughly.

Grill and water/grill drip tray

Soak the grill and water/grill drip tray in hot water and detergent. Clean with a sponge or brush, rinse and dry thoroughly.

Heater

- The heater does not need to be cleaned. You can dry it off with a cloth after cooling.
- Reassemble the unit before storing.

STORAGE

- Make sure the appliance has cooled and cleaned before storage.
- Store the appliance in a dry place without moisture.
- Never leave the appliance outdoors and exposed to rain.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model: BBQ SB-2000

Rated Voltage/Frequency: 220-240V AC 50/60 Hz

Power: 2000W

IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIREC- TIVE 2002/96/EC



At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

SERVICE AND CUSTOMER CARE

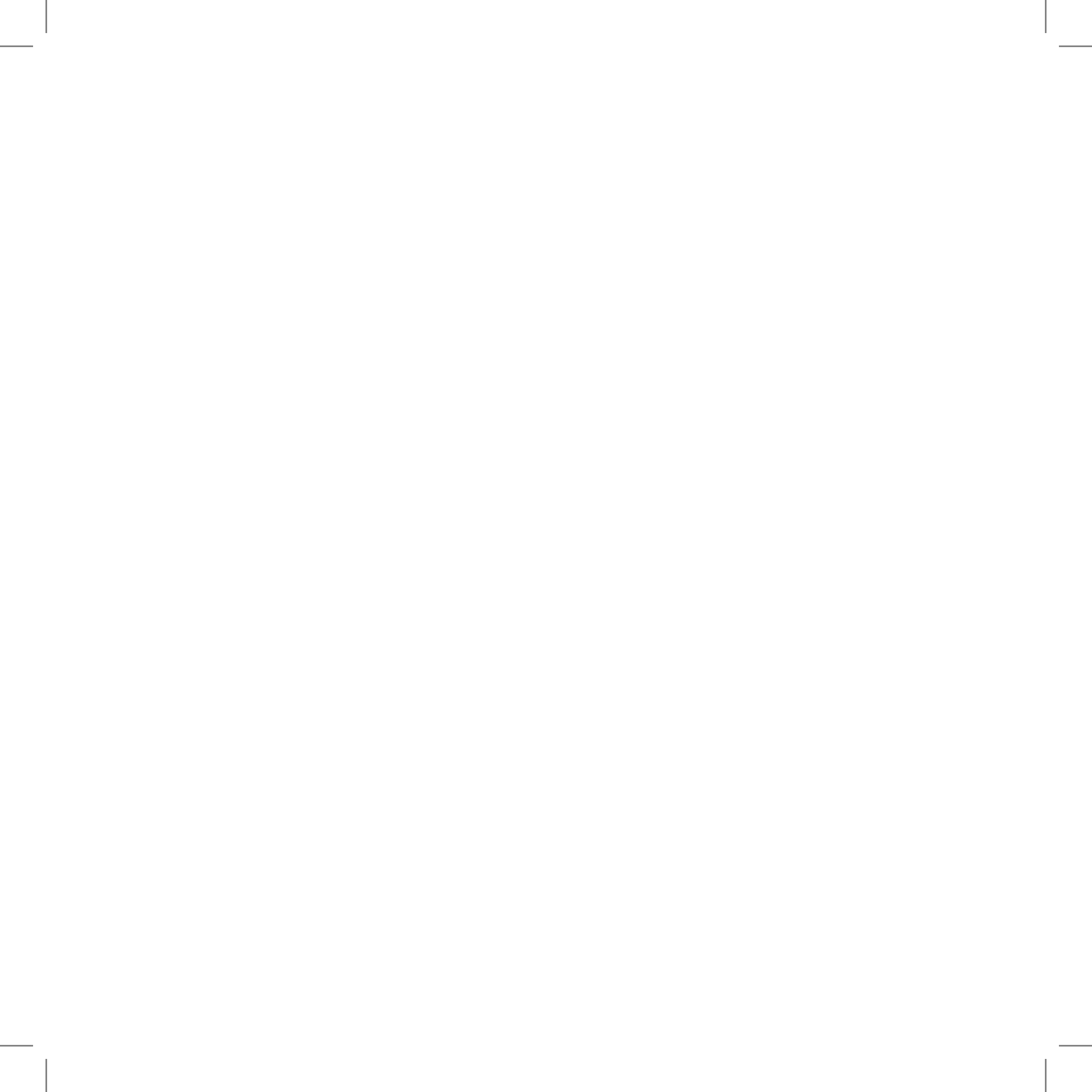
- All our products are subjected to rigorous quality control. Moreover, your appliance is guaranteed for a period of two (2) years from the date of purchase. If your product malfunctions or you find any defects, please address to the shop that you have bought it or send it or bring it to an authorized PYREX-BENRUBI Service Centre. To find the nearest authorized PYREX-BENRUBI Service Centre, visit www.benrubi.gr.
- No guarantee is provided, nor liability in case of any defect arising from willful or accidental damage, faulty installation, wrong handling or maintenance of the product, connection to an unsuitable electric supply, negligence, abnormal conditions, failure to follow our instructions, misuse or alteration or repair of the product without the approval of an authorized BENRUBI service center.



H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124, Maroussi - Athens

Tel. / Customer Support: 210 6156400, e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr





www.pyrex.com.gr

H. BENRUBI & FILS SA

27 Aghiou Thoma str, GR15124, Maroussi - Athens
Tel. / Customer Support: 210 6156400, e-mail: benrubi-sda@benrubi.gr

Pyrex® is a trademark of Corning Incorporated used under license by international Cookware