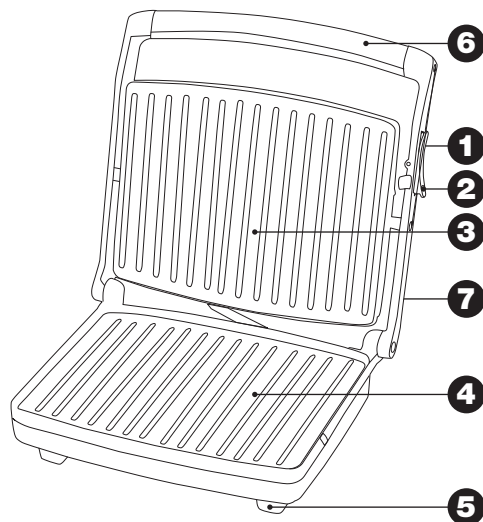




Οδηγίες Χρήσης Instructions Manual

Τοστιέρα Panini -
Panini Sandwich Maker
SB-240 SERIE PRO

www.pyrex.com.gr



Panini Sandwich Maker SB-240

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_4

• ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

• ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

σελ_5

• ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑΣ PANINI

σελ_6

• ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

σελ_8

• ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

• ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

σελ_10

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

• ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ

Index

page_11

• IMPORTANT SAFEGUARDS

page_14

• PARTS OF THE APPLIANCE

• BEFORE FIRST USE

page_15

• USE YOUR PANINI SANDWICH MAKER

page_16

• TIPS FOR GOOD RESULTS

page_18

• CARE AND CLEANING

• TECHNICAL CHARACTERISTICS

page_20

• IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC

• SERVICE AND CUSTOMER CARE

Οδηγίες | Χρήσης

Τοστιέρα Panini SB-240

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
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή και οι πλάκες 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.
- Μην χρησιμοποιείτε επέκταση καλωδίου.
- 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.
- 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 λειτουργείτε και μην τοποθετείτε τη συσκευή ή μέρη της σε μέρη με υγρασία ή σε σημεία όπου μπορεί να βρέχεται. Μην βυθίζετε τη συσκευή σας 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.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα για να αφαιρέσετε τις τροφές από τις πλάκες, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική τους επιφάνεια. Χρησιμοποιείτε μόνο ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπέζιου/πάγκου ή σε σημείο που μπορεί να αρπάξει κάποιο παιδί. Μην αφήνετε το καλώδιο να ακουμπά οποιαδήποτε ζεστή επιφάνεια.
- Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος διπλωμένο κατά τη διάρκεια της χρήσης της συσκευής. Ξεδιπλώστε το τελείως.
- Μην ακουμπάτε τίποτα άλλο εκτός από το φαγητό σας στις πλάκες ψησίματος όταν αυτές είναι σε λειτουργία. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κενή χωρίς φαγητό προς ψήσιμο.
- 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 ρεύ-

ματος από την πρίζα και επικοινωνήστε με ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών PYREX-ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ.

- Σε περίπτωση που υπάρχει πιθανή βλάβη, μην επιχειρήσετε να την επισκευάσετε μόνοι σας. Απευθυνθείτε σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευών PYREX-ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ. Κάθε επισκευή από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό των κέντρων service PYREX-ΜΠΕΝΡΟΥΜΠΗ ΑΚΥΡΩΝΕΙ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ.
- Κάθε λανθασμένη χρήση της συσκευής ακυρώνει την εγγύηση.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την Οδηγία ηλεκτρομαγνητικής συμβατότητας 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 Κανονισμός(ΕΚ) Αρ. 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΜΕΡΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Ενδεικτική λυχνία λειτουργίας/θερμοκρασίας
2. Κλειδί ασφαλείας
3. Επάνω αντικολλητική πλάκα
4. Κάτω αντικολλητική πλάκα
5. Αντιολισθητική βάση
6. Ανθερμική λαβή
7. Ανοξείδωτη επιφάνεια

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

1. Καθαρίστε τη συσκευή και τις πλάκες με ένα νωπό πανί ή χαρτί κουζίνας.
 2. Συνδέστε το βύσμα της συσκευής σας στην πρίζα.
 3. Προθερμάνετε τη τοστιέρα Panini για περίπου 5 λεπτά με ανοιχτές τις πλάκες.
 4. Αποσυνδέστε το βύσμα της συσκευής σας από την πρίζα.
- Η διαδικασία αυτή είναι απαραίτητη μόνο για την πρώτη χρήση.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑΣ PANINI

1. Συνδέστε το βύσμα της συσκευής σας στην πρίζα.
 2. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας/θερμοκρασίας (1) θα ανάψει κόκκινο χρώμα.
 3. Μόλις η συσκευή προθερμανθεί, η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας/θερμοκρασίας (1) θα σβήσει.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης έχετε πάντα τις πλάκες κλειστές.
4. Μόλις η ενδεικτική λυχνία σβήσει, ανοίξτε τις πλάκες και τοποθετήστε το φαγητό πάνω στην πλάκα ψησίματος.
 5. Κλείστε την πάνω πλάκα χρησιμοποιώντας την αντιθερμική λαβή (6).
 6. Αφήστε το τoστ να ψηθεί, ανάλογα με τον τύπο του ψωμιού, τη γέμιση και ανάλογα με την προτίμησή σας.
 7. Μόλις ολοκληρώσετε το ψήσιμο, αφαιρέστε το φαγητό και αποσυνδέστε από την πρίζα.
- Κάποια προϊόντα, όπως το τυρί, μπορεί να λιώσουν και να κολλήσουν πάνω στην αντικολλητική πλάκα. Για να καθαρίσετε τις πλάκες από τυχόν υπολείμματα τροφών χρησιμοποιήστε πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εξαρτήματα, καθώς ενδέχεται να χαράξουν την αντικολλητική επιφάνεια των πλακών.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Ποτέ μην αγγίζετε τις επιφάνειες της συσκευής όσο αυτή είναι σε λειτουργία. Χρησιμοποιήστε το χερούλι για να ανοίξετε το κάλυμμα. Χρειάζεται ιδιαίτερη προσοχή όταν βγάζετε τα ζεστά φαγητά από τις πλάκες ψησίματος.

Σημείωση: Η πάνω πλάκα προσαρμόζεται στο επιθυμητό ύψος με τέτοιο τρόπο ώστε να μην πιέζονται οι τροφές όπως ψάρι, ψωμάκια για burger κλπ. Για καλύτερα αποτελέσματα, το πάχος των τροφών πρέπει να είναι τόσο, ώστε να ακουμπάει και στις δύο πλάκες.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

- Αφήστε τις πολύ παγωμένες τροφές να ξεπαγώσουν πριν το ψήσιμο.
- Μην χρησιμοποιείτε τα ίδια μαχαίροπίρουνα 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. Εάν μαρινάρετε τις τροφές, αφαιρέστε το περίσσειμα με χαρτί κουζίνας πριν τις τοποθετήσετε στις πλάκες ψησίματος. Κάποιες μαρινάδες περιέχουν υψηλά επίπεδα ζάχαρης που μπορεί να καούν πάνω στις πλάκες.
- Μην αλατίζετε το κρέας πριν το μαγείρεμα γιατί το αλάτι απορροφά τα υγρά του κρέατος μπορεί να σκληρύνει.
- Το κοτόπουλο και η γαλοπούλα πρέπει να είναι καλά ψημένα αλλά όχι στεγνά. Το μοσχάρι 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.
- Πριν τοποθετήσετε λουκάνικα στις πλάκες ψησίματος, χαράξτε με μαχαίρι ή τρυπήστε με πηρούι.

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΙ ΧΡΟΝΟΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Είδος	Τύπος	Χρόνος ψησίματος
Μοσχάρι	Κόντρα φιλέτο	3 λεπτά για μέτριο ψήσιμο 5-6 λεπτά για καλό ψήσιμο
	Λεπτή μπιριζόλα Μπιφτέκια για χάμπουργκερ Φιλέτο scotch	1-2 λεπτά 4-6 λεπτά 4-6 λεπτά
Χοιρινό	Ψαρονέφρι Φιλέτο Μπέικον	2-3 λεπτά
Αρνί	Φιλέτο Κοτολέτες Παϊδάκια	3 λεπτά 4 λεπτά 4 λεπτά
Κοτόπουλο	Στήθος φιλέτο Μπούτι φιλέτο	6 λεπτά ή μέχρι να ψηθεί καλά 4-5 λεπτά ή μέχρι να ψηθεί καλά
Λουκάνικα	Λεπτά λουκάνικα Χοντρά λουκάνικα	3-4 λεπτά 6-7 λεπτά
Σάντουιτς ή focaccia		3-5 λεπτά ή έως ότου ροδίσουν
Λαχανικά σε φέτες	Μελιτζάνα πάχους 1 εκατοστού Κολοκυθάκια Γλυκοπατάτα	3-5 λεπτά
Ψάρια/θαλασσινά	Φιλέτα ψαριών Κοτολέτες ψαριών Χταπόδι (καθαρισμένο) Γαρίδες Χτένια	2-4 λεπτά 3-5 λεπτά 3 λεπτά 2 λεπτά 1 λεπτό

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή σας βεβαιωθείτε ότι δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα και ότι το σώμα της συσκευής και οι πλάκες έχουν κρυώσει.
- **ΠΟΤΕ μη βυθίζετε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο 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.**
- Μπορείτε να σκουπίσετε την εξωτερική επιφάνεια της συσκευής σας και τις πλάκες με ένα νωπό πανί ή χαρτί κουζίνας.
- Για να καθαρίσετε τυχόν λίπη ή υπολείματα τροφών χρησιμοποιήστε νωπό πανί ή χαρτί κουζίνας για να μαλακώσουν και έπειτα αφαιρέστε τα υπολείματα με ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα.
- Βεβαιωθείτε ότι τα τμήματα της συσκευής που έχετε καθαρίσει έχουν στεγνώσει καλά προτού τη χρησιμοποιήσετε ξανά ή πριν την αποθήκευση.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει και έχει καθαριστεί πριν την αποθήκευση.
- Κλειδώστε τις πλάκες πιέζοντας το κλειδί ασφαλείας (2).
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε στεγνό μέρος χωρίς υγρασία.
- Ποτέ μην αφήνετε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους και εκτεθειμένη στη βροχή.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μοντέλο: Τοστιέρα Panini SB-240

Τάση/Συχνότητα: 220-240V AC 50/60 Hz

Ισχύς: 1650-1950W

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-sca@benrubi.gr

Instructions | Manual

Panini Sandwich Maker SB-240

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
- Make sure that the appliance and the grill plates 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.
- Do not use an extension power cord.
- 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. 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 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.

- Never use metal objects to remove food from the plates, as this may damage the nonstick surface. Use only wooden or plastic utensils.
- 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.
- Never leave the power cable wrapped during use. Unwind it completely.
- Do not touch anything except your food on the grill plates during operation. Do not use the appliance without food.
- 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.
- 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

12-13_GB

PARTS OF THE APPLIANCE

1. Power/temperature indicator
2. Lock switch
3. Upper nonstick plate
4. Bottom nonstick plate
5. Non-slip feet
6. Heat resistant handle
7. Stainless steel surface

BEFORE FIRST USE

NOTE: Smoke and odor may occur during first use.

1. Clean the external surface of the appliance and non-stick plates with a wet cloth or kitchen towel.
2. Place the mains plug into socket.
3. Preheat the sandwich maker for about 5 minutes with the plates opened.
4. Unplug the device from the mains.

This procedure is required for the first use only.

USE OF PANINI SANDWICH MAKER

1. Plug in your device.
2. The power/temperature indicator light (1) will turn red.
3. Once the device has been preheated, the power/temperature indicator light (1) will turn off.

NOTE: During the warm-up always have the plates closed.

4. Once the indicator light turns off, open the plates and place the sandwich on the grill plate.
5. Close the plates with the heat resistant handle latch (6).
6. Let the sandwich to be cooked, depending on the bread type, the filing, and your personal preference.
7. When finished cooking, remove food and unplug from the outlet.
 - Some fillings, such as cheese, might melt and stick on the double non-stick coating. To clean the plates from any food residue, use a plastic or wooden spatula. Never use metal components, as they may scratch the nonstick surface of the plates.

CAUTION: Never touch the surfaces of the device while it is in operation. Use the handle latch to open the top cover. Be extra careful when removing hot food from the grill plates.

Note: The height of the upper plate adjusts to the point that you want. This function helps to avoid press foods such as fish, burger buns etc. For best results, the thickness of the food must be so, that it touches on both plates.

GRILLING TIPS

- Leave much frozen food to thaw before baking.
- Do not use the same utensils for raw and cooked foods.
- For best results, the food should have a thickness of a maximum of 2.5 cm.
- We recommend that you marinate foods before cooking. If you marinate foods, remove the excess marinade with a paper towel before placing on the cooking plates. Some marinades contain high sugar levels which can be burned on the plates.
- Do not salt meat before cooking because salt absorbs fluids and meat can harden.
- Chicken and turkey should be well cooked but not dry. The beef fillet can be somewhat red inside, so the meat remains juicy and tender. Pork should always be well cooked. Test the meat by marking it with a knife.
- Before putting sausages on grill plates carve with a knife or pierce with a fork.

RECOMMENDED COOKING TIME

Kind	Type	Cooking time
Beef	Sirloin steak	3 minutes for medium rare 5-6 minutes for well done
	Minute steak	1-2 minutes
	Hamburger patties Scotch fillet	4-6 minutes 4-6 minutes
Pork	Tenderloin Fillet Bacon	2-3 minutes
Lamp	Fillet Cutlets Leg steaks	3 minutes 4 minutes 4 minutes
Chicken	Breast fillet Thigh φιλέτο	6 minutes or until cooked through 4-5 minutes or until cooked through
Sausages	Thin sausages Thick sausages	3-4 minutes 6-7 minutes
Sandwich ή focaccia		3-5 minutes or until golden brown
Sliced vegetables	Eggplant 1cm thick Zucchini Sweet potato	3-5 minutes
Seafood	Fish fillets Fish cutlets Octopus (cleaned) Shrimps Scallops	2-4 minutes 3-5 minutes 3 minutes 2 minutes 1 minute

CARE AND CLEANING

- Before cleaning the appliance, make sure that it is disconnected from the outlet and let the body and the plates to cool down completely.
- **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.**
- You can wipe and dry the external surface of your appliance as well as the plates with a damp cloth or kitchen towel.
- To clean over oil or leftovers use firstly paper towel, then wood or plastic spatula.
- Make sure the parts of the device that you clean both are completely dry before reuse or before storage.

STORAGE

- Make sure the appliance has cooled down completely and cleaned before storage.
- Lock the plates by pushing the safety lock (2).
- Store the appliance in a dry place without moisture.
- Never leave the appliance outdoors and exposed to rain.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Model: Panini maker SB-240

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

Power: 1650-1950W

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

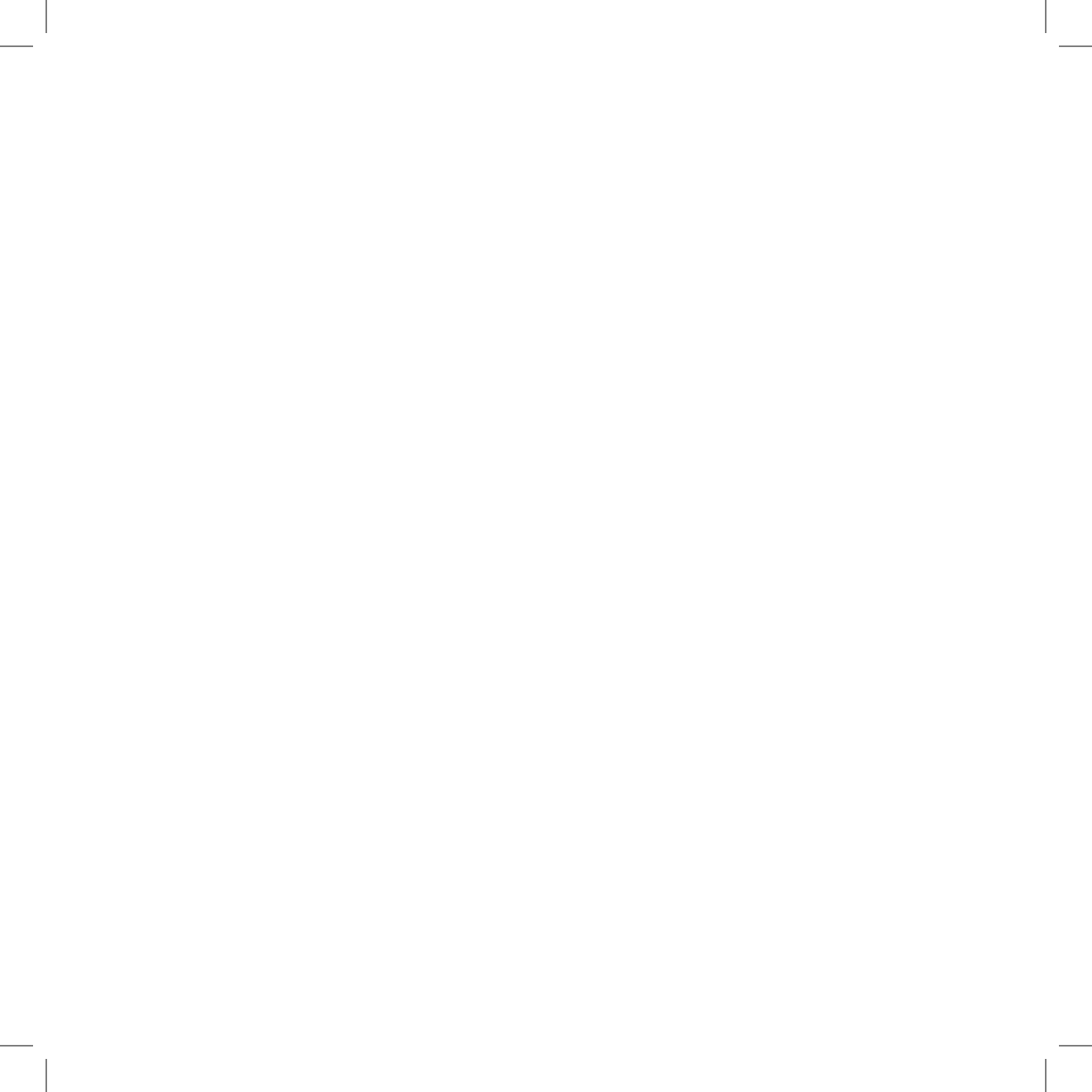
- All our products are subjected to rigorous quality control. Moreover, your appliance is guaranteed for a period of two (2) years from the date of purchase. If your product malfunctions or you find any defects, please address to the shop that you have bought it or send it or bring it to an authorized 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-sca@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