



Annecy

Panini grill

PB-G321



Contents

Index

Safety instructions	3
Product overview	6
Intended use	8
Cleaning	12
Warranty	14

Safety instructions

IMPORTANT:

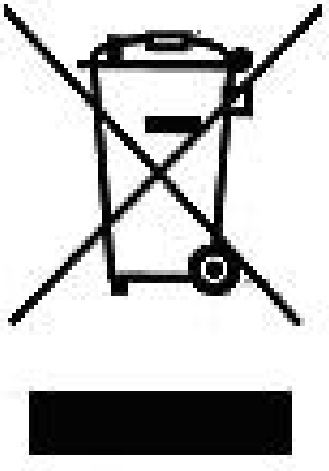
Please, make sure you read the enclosed safety instructions provided separately before proceeding.

- Use only on AC 220-240 Volt, 50/60 Hz for household purposes.
- Avoid touching hot surfaces; use the handle or knobs.
- To prevent electric shock, refrain from immersing the cord, plug, or cooking unit in any liquid.
- Always supervise the use of the appliance when in the presence of or near children.
- Unplug from the outlet when not in use or before cleaning. Allow the appliance to cool before handling or disassembling any parts.
- If the appliance is damaged or malfunctioning, please, cease the operation. For repair, consult an authorized service station to avoid the risk of electric shock.
- Avoid using accessory attachments not recommended by the manufacturer to prevent fire, electrical shock, or injury.
- Use indoors only, refrain from commercial use.

- Ensure the power cord does not hang over the edge of the table, counter or come into contact with hot surfaces.
- Keep the appliance away from hot gas, electric burners and heated ovens.
- Use the appliance only for its intended purpose and avoid any external timer or remote-control system.

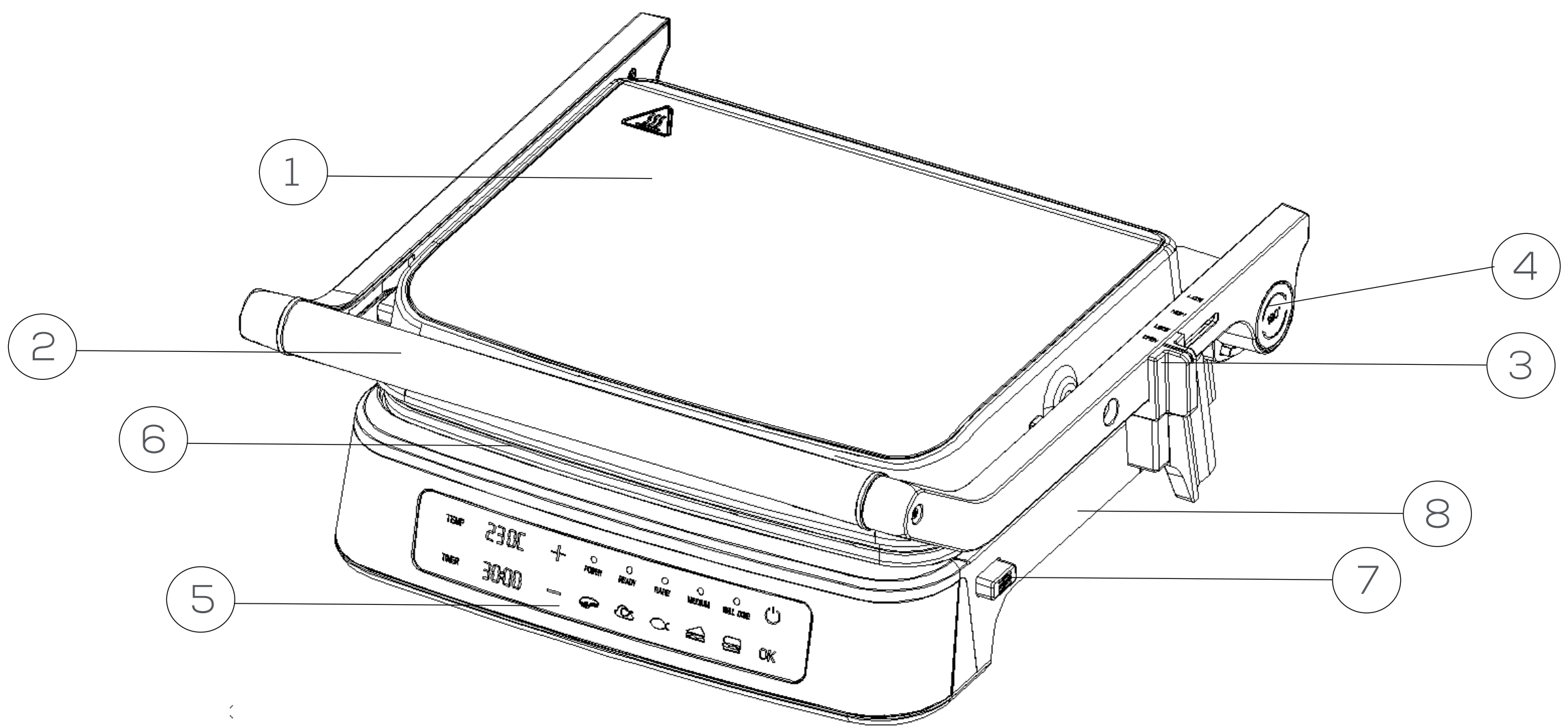
Warnings:

- Repairs should only be conducted by authorized personnel to reduce the risk of fire or electric shock.
- If the grounded plug does not fit fully into the electrical outlet, consult a qualified electrician. Do not modify the plug or use an adapter.
- The grilling surfaces, as well as the sides and top, become very hot. Avoid any direct contact and hold the appliance only by the handle.
- Always position the appliance horizontally during use.
- Accessible surfaces may become hot during operation.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels with this appliance.



- Please do not dispose this product as general waste. After the product's use, users should separate it from household garbage. Classifying and disposing of it properly will help conserve natural resources and reduce environmental pollution. Please, ensure the responsible disposal of electronic waste in your area.

Product overview



1. Upper housing
2. Handle
3. Height fixed button
4. 180-degree open button
5. Control panel
6. Grill non-stick plate
7. Plate release button
8. Bottom housing

Before first use:

- Carefully read and retain all instructions for future reference.
- Remove all packaging materials.
- Clean the cooking plates by wiping with a damp sponge or cloth.
- Avoid immersing the unit or running water directly on the cooking surfaces.

- Dry thoroughly with a cloth or paper towel.
- For optimal performance, lightly coat the cooking plates with a small amount of cooking oil or cooking spray.

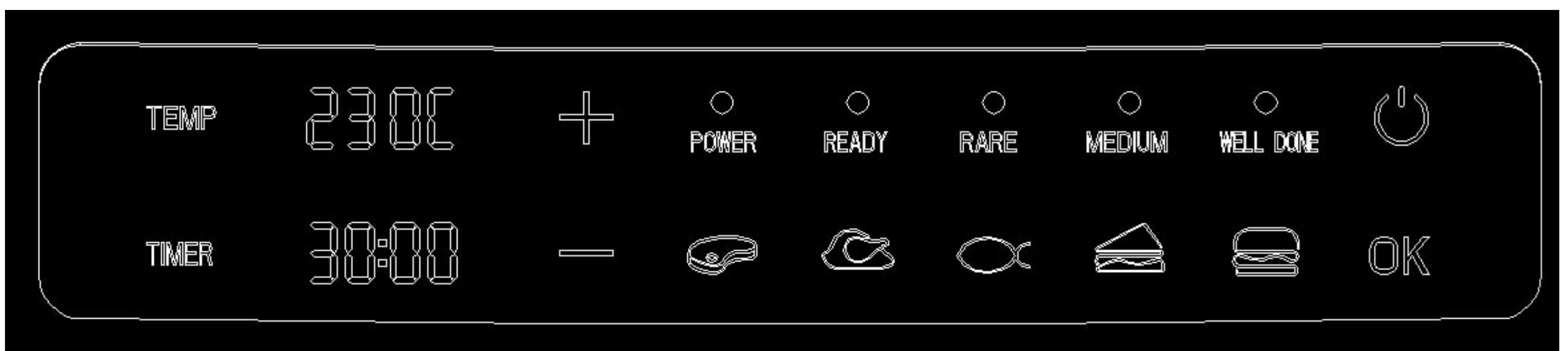
Notice: when heating your panini grill for the first time, you might notice slight smoke or odor. This is a common occurrence with many heating appliances and does not affect the safety of your appliance.

Intended use

Before the initial use, remove any promotional or packaging materials and ensure that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe them with a damp cloth.

For best results, apply a teaspoon of cooking oil onto the non-stick plates. Spread it evenly with an absorbent kitchen towel and remove any excess oil.

Operation panel



Initial setup:

Plug in the power. The buzzer will sound once, and all the lights will flash once, followed by the power switch light flashing.

Usage steps:

- Press the power switch. The food type and manual gear lights will turn on, allowing users to make their selection.
- Press the food type key. The selected food type key will remain illuminated, while the red light flashes. The product will start to warm up (approximately 8 minutes for preheating). Once preheating is complete, three beeps will

sound, the red light will turn off, and the green light will turn on, indicating that it's time to start cooking.

- Open the upper tray, place the food inside, and cover the tray. Use the **+** **-** symbol to select the gear, then press the **OK** button to begin cooking. The display will show a countdown.
- Upon completion of the cooking process, the machine will emit three beeps, stop heating, and the power light will flash, while all other lights turn off, indicating that the device has entered standby mode.

Manual procedure:

- Press the **TIMER** button to display the temperature of the baking pan. Adjust the temperature using the **+** **-** button. After 5 seconds, the selected temperature program will activate, and the temperature value will remain constant without flashing. To readjust the temperature, press the **TIMER** button again.
- Press the **TIMER** button to display the time, then use the **+** **-** button to adjust it. After 5 seconds, the selected time program will start counting down. To modify the set time, press the **TIMER** button again.

Safety features:

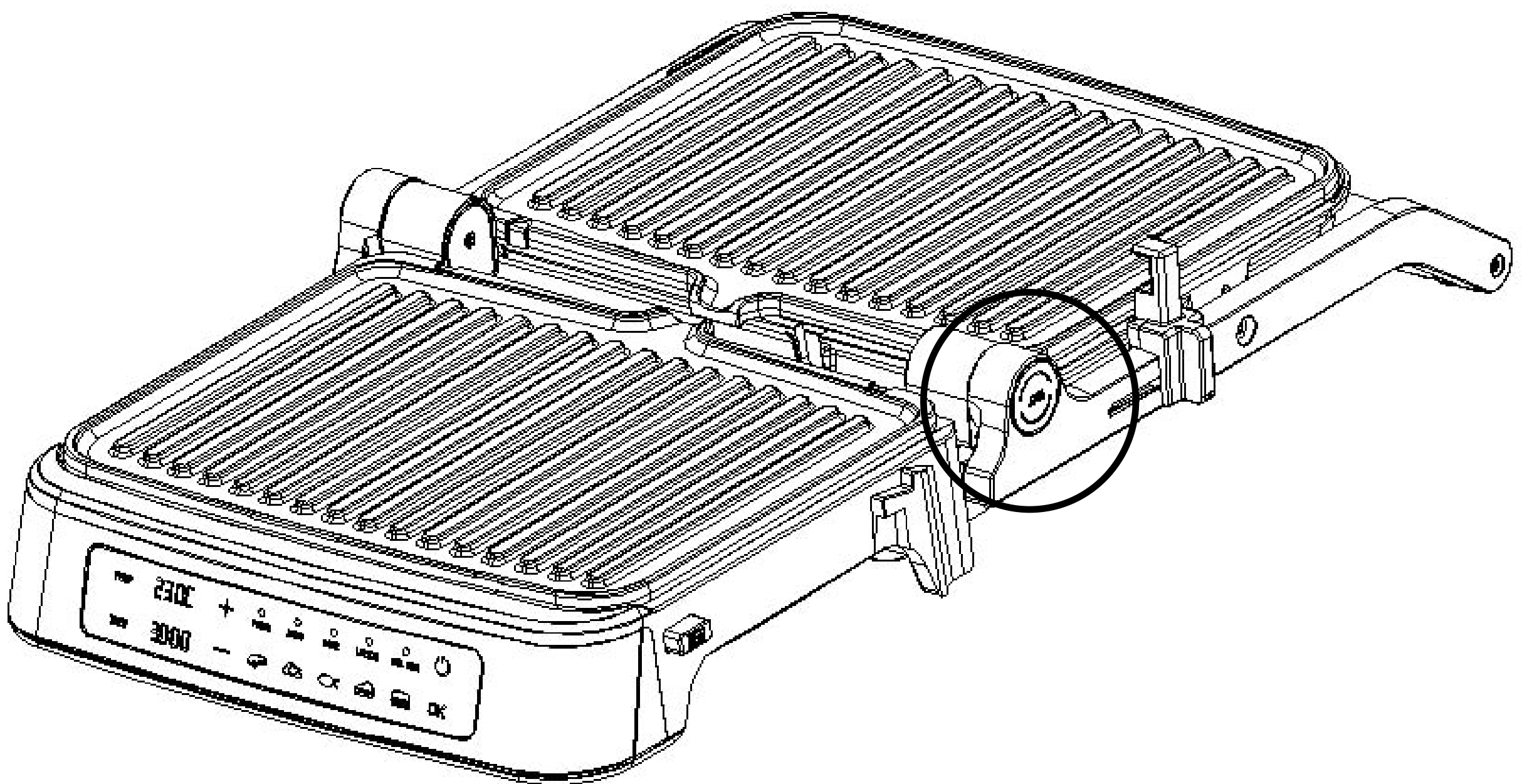
- If there is no operation within 60 minutes, the device will automatically shut down. All

indicators will light up once, the buzzer will sound three times, and the power switch indicator will flash.

- In case of an abnormality detected by the temperature sensing system, the device will trigger an alarm. All lights will flash, the buzzer will continue to sound, and the power will be turned off.

To use as an open grill:

Push the “180 degree-button” to open the panini grill as a flat grill.



- Place the panini grill on a clean, flat surface suitable for cooking.
- Ensure that the upper plate/cover is level with the lower plate/base. Align the upper and lower plates to create one large cooking surface. To achieve this, locate the hinge release lever on the right arm.

- Hold the handle with your left hand and press the “180 degree-button” with your right hand. Push the handle backward until the cover rests flat on the counter. The unit will remain in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.

- Use the panini grill as an open grill for cooking burgers, steak, poultry, fish, and vegetables. Note: bone-in chicken may not cook evenly on an open grill, so we do not recommend it.

- The open grill feature provides the most versatility. With the open position, you have a double cooking surface area.

- You can choose to cook different types of foods separately without mixing their flavors or cook large quantities of the same type of food. The open position also accommodates various cuts of meat with different thicknesses, allowing you to cook each piece to your desired level of doneness.

Food type / temperature / time comparison table

Food type	Temperature	Rare	Medium	Well done
Steak	230°C	02:30	03:30	05:00
Chicken	220°C		05:00	07:00
Fish	200°C		04:30	06:00
Sandwich	210°C	02:30	03:30	04:30
Hamburger	220°C	03:00	04:00	05:00

Cleaning

- Always unplug the panini grill and allow it to cool before cleaning, as cleaning is more effective when the unit is slightly warm.
- No disassembly is required for cleaning, and immersion in water or dishwasher use should be avoided.
- The cooking plates are dishwasher safe.
- Use a soft cloth to wipe away food residue from the cooking plates.
- For tough, baked-on residue, pour a mixture of warm water and detergent over it, then use a non-abrasive plastic scouring pad or damp kitchen paper to soften it.
- Avoid using abrasive materials or metal utensils that may scratch or damage the non-stick coating.
- Clean the exterior of the panini grill with a damp cloth only, avoiding abrasive scouring pads or steel wool to prevent damage to the finish.
- After each use, remove and empty the drip tray. Wash the tray in warm, soapy water, avoiding scouring pads or harsh detergents that may damage the surface.

- Rinse and thoroughly dry the tray with a clean, soft cloth before replacing it.

Warranty

This product is covered by a one-year (1) warranty from the date of purchase, subject to proof of purchase, the product remaining in impeccable physical condition, and its use in accordance with the guidelines outlined in this instruction manual.

The warranty will not cover the following situations:

- Usage of the product for purposes other than those intended, misuse, physical damage, exposure to moisture, immersion in liquids or corrosive substances, or any other fault resulting from customer actions.
- Disassembly, modification, or repair of the product by unauthorized individuals not sanctioned by Peugeot Smart Living's authorized Technical Support Service.
- Defects arising from the natural wear and tear of components due to regular use.

The warranty service encompasses all manufacturing defects of your appliance for a period of one (1) year, as per current regulations, except for consumable parts. In the case of misuse, the warranty will not apply.

If you encounter any issues with your product or have questions, please don't hesitate to reach out to Peugeot Smart Living's Technical Support Service via our website:

www.peugeot-smartliving.com



Spirit of Ingenuity

www.peugeot-smartliving.com

The Peugeot logo is a trademark
of Etablissements Peugeot Frères SA.
Used under license.



Annecy

Grill eléctrico

PB-G321



Contenido

Índice

Instrucciones de seguridad	3
Descripción del producto	6
Uso previsto	8
Limpieza	13
Garantía	14

Instrucciones de seguridad

IMPORTANTE:

Por favor, asegúrese de leer las instrucciones de seguridad adjuntas proporcionadas por separado antes de proceder.

- Utilice solo en corriente alterna de 220-240 voltios, 50/60 Hz para uso doméstico.
- Evite tocar superficies calientes; use el mango o los botones.
- Para evitar descargas eléctricas, evite sumergir el cable, el enchufe o la unidad de cocción en líquido.
- Supervise siempre el uso del electrodoméstico en presencia de niños o cerca de ellos.
- Desenchufe el aparato cuando no esté en uso o antes de limpiarlo. Permita que el electrodoméstico se enfríe antes de manipularlo o desmontar cualquier parte.
- Si el electrodoméstico está dañado o no funciona correctamente, cese su funcionamiento. Para repararlo, consulte a un centro de servicio autorizado para evitar el riesgo de descarga eléctrica.
- Evite usar accesorios no recomendados por el fabricante para prevenir incendios, descargas

eléctricas o lesiones.

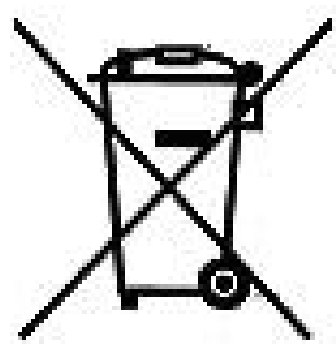
- Úselo solo en interiores, evite su uso comercial.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde de la mesa, la mesada o entre en contacto con superficies calientes.
- Mantenga el aparato alejado de gas caliente, quemadores eléctricos y hornos calientes.
- Utilice el aparato solo para su propósito previsto y evite cualquier temporizador externo o sistema de control remoto.

Advertencias:

- Las reparaciones deben ser realizadas solo por personal autorizado para reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- Si el enchufe a tierra no encaja completamente en el tomacorriente eléctrico, consulte a un electricista matriculado. No modifique el enchufe ni use un adaptador.
- Las superficies de la parrilla, así como los lados y la parte superior, se calientan mucho. Evite cualquier contacto directo y sostenga el aparato solo por el mango.
- Siempre coloque el aparato horizontalmente durante su uso.
- Las superficies accesibles pueden calentarse

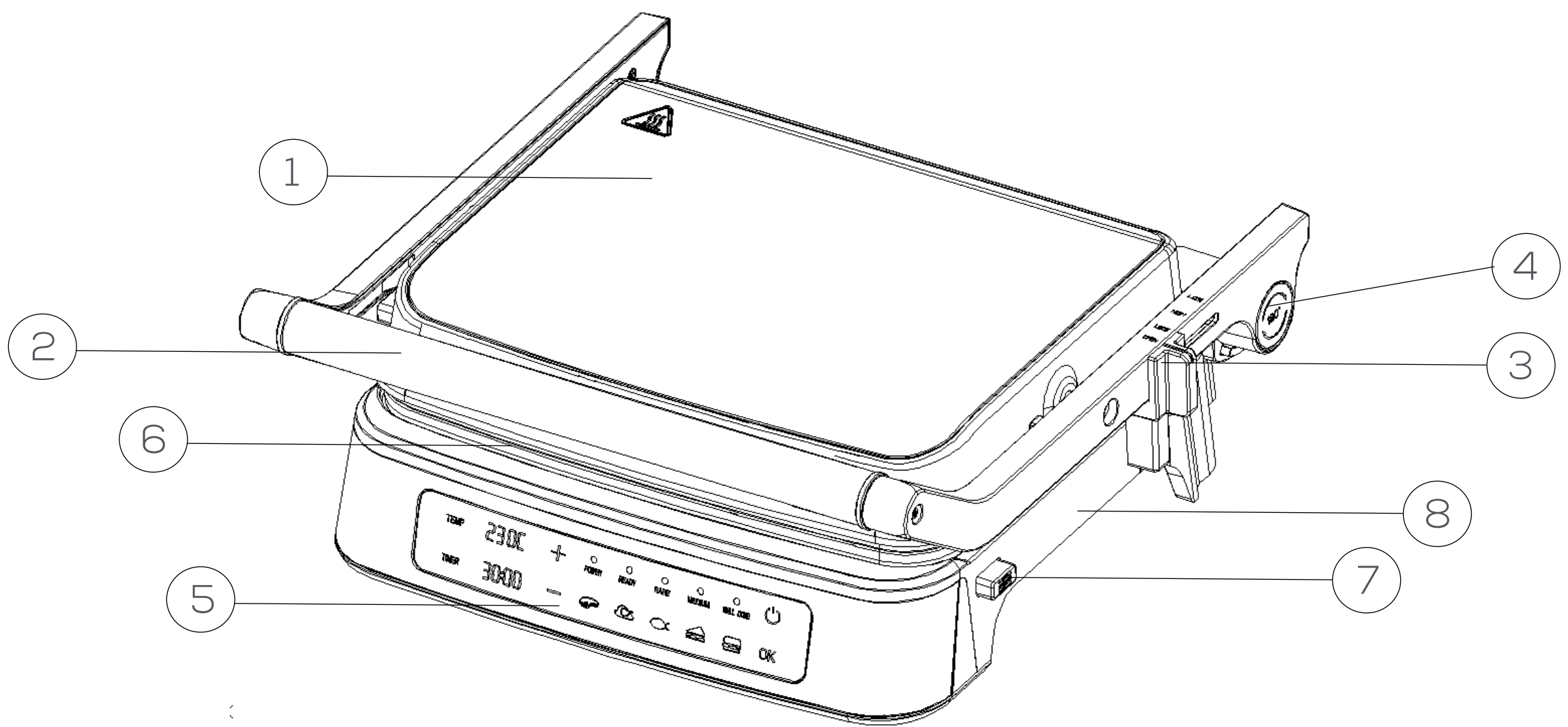
durante el funcionamiento.

- No use carbón o combustibles similares con este aparato.



- Por favor, no deseche este producto como residuos generales. Después del uso del producto, los usuarios deben separarlo de la basura doméstica. Clasificar y desecharlo adecuadamente ayudará a conservar los recursos naturales y reducir la contaminación ambiental. Por favor, asegúrese de la eliminación responsable de los desechos electrónicos en su área.

Descripción del producto



1. Carcasa superior
2. Mango
3. Botón de altura fija
4. Botón de 180 grados
5. Panel de control
6. Placa antiadherente de la parrilla
7. Botón de liberación de la placa
8. Carcasa inferior

Antes del primer uso:

- Lea y guarde cuidadosamente todas las instrucciones para referencia futura.
- Retire todos los materiales de embalaje.
- Limpie las placas de cocción pasando un paño húmedo o una esponja.
- Evite sumergir la unidad o correr agua directamente sobre las superficies de cocción.

- Séquelo completamente con un paño o papel absorbente.
- Para un rendimiento óptimo, aplique una pequeña cantidad de aceite de cocina o spray antiadherente en las placas de cocción.

Aviso: al calentar su parrilla para paninis por primera vez, es posible que note un ligero humo u olor. Esto es una ocurrencia común con muchos aparatos de calentamiento y no afecta la seguridad de su aparato.

Uso previsto

Antes del uso inicial, retire cualquier material promocional o de embalaje y asegúrese de que las placas de cocción estén limpias y libres de polvo. Si es necesario, límpielas con un paño húmedo. Para obtener mejores resultados, aplique una cucharadita de aceite de cocina en las placas antiadherentes. Extiéndalo uniformemente con un paño de cocina absorbente y elimine cualquier exceso de aceite.

Panel de operación



Panel de operación

Conecte la energía. El zumbador sonará una vez y todas las luces parpadearán una vez, seguido por el parpadeo de la luz del interruptor de encendido.

Pasos de uso:

- Presione el interruptor de encendido. Las luces de tipo de alimento y marcha manual se encenderán, permitiendo a los usuarios hacer su selección.
- Presione la tecla de tipo de alimento. La tecla de tipo de alimento seleccionada permanecerá iluminada, mientras que la luz

roja parpadeará. El producto comenzará a calentarse (aproximadamente 8 minutos para el precalentamiento). Una vez que el precalentamiento esté completo, sonarán tres pitidos, la luz roja se apagará y la luz verde se encenderá, indicando que es hora de comenzar a cocinar.

- Abra la bandeja superior, coloque la comida dentro y cubra la bandeja. Utilice el **+** **-** símbolo para seleccionar la marcha, luego presione el botón **OK** para comenzar a cocinar. La pantalla mostrará una cuenta regresiva.
- Al completarse el proceso de cocción, la máquina emitirá tres pitidos, dejará de calentarse y la luz de encendido parpadeará, mientras que todas las demás luces se apagarán, indicando que el dispositivo ha entrado en modo de espera.

Procedimiento manual:

- Presione el **TIMER** botón para mostrar la temperatura de la sartén. Ajuste la temperatura usando el **+** **-** botón. Después de 5 segundos, el programa de temperatura seleccionado se activará y el valor de temperatura permanecerá constante sin parpadear. Para volver a ajustar la temperatura, presione el botón **TIMER** nuevamente.
- Presione el **TIMER** botón para mostrar el tiempo, luego use el botón **+** **-** para ajustarlo.

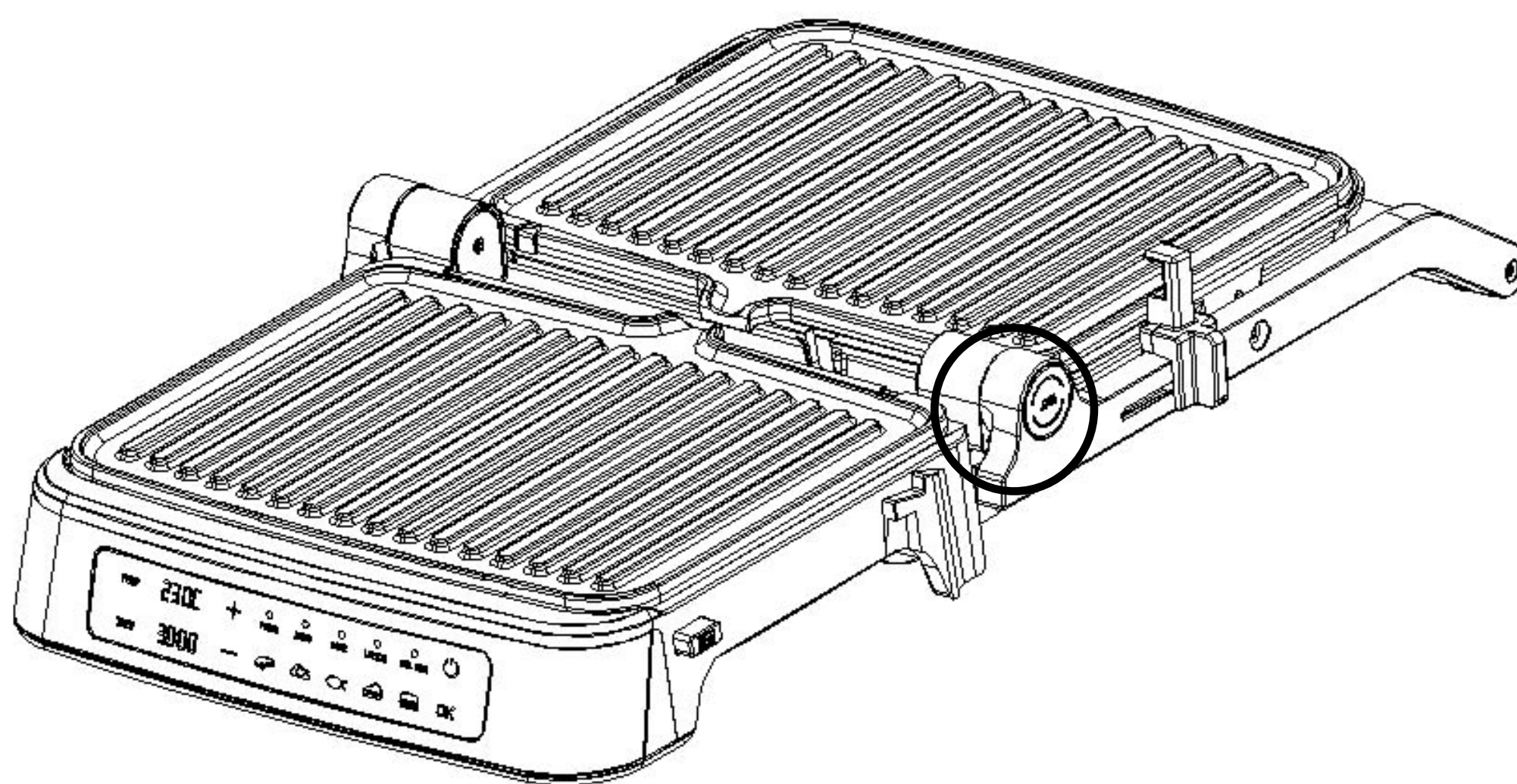
Después de 5 segundos, el programa de tiempo seleccionado comenzará a contar atrás. Para modificar el tiempo establecido, presione el botón **TIMER** nuevamente.

Funciones de seguridad:

- Si no hay operación dentro de 60 minutos, el dispositivo se apagará automáticamente. Todas las luces se encenderán una vez, el zumbador sonará tres veces y el indicador del interruptor de encendido parpadeará.
- En caso de detectarse una anomalía por el sistema de detección de temperatura, el dispositivo activará una alarma. Todas las luces parpadearán, el zumbador continuará sonando y la alimentación se apagará.

Para usar como parrilla abierta:

Presione el botón "180 grados" para abrir la parrilla para paninis como una parrilla plana.



- Coloque la parrilla para paninis en una superficie limpia y plana adecuada para cocinar.
- Asegúrese de que la placa/cubierta superior esté nivelada con la placa/base inferior. Alinee las placas superior e inferior para crear una gran superficie de cocción. Para lograr esto, localice la palanca de liberación de bisagra en el brazo derecho.
- Sujete el mango con la mano izquierda y presione el botón "180 grados" con la mano derecha. Empuje el mango hacia atrás hasta que la cubierta descansa plana sobre el mesada. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante el mango y la cubierta para volver a la posición cerrada.
- Use la parrilla para paninis como una parrilla abierta para cocinar hamburguesas, bistec, aves de corral, pescado y verduras. Nota: el pollo con hueso puede no cocinarse uniformemente en una parrilla abierta, por lo que no lo recomendamos.
- La función de parrilla abierta proporciona la mayor versatilidad. Con la posición abierta, tiene una doble superficie de cocción.
- Puede optar por cocinar diferentes tipos de alimentos por separado sin mezclar sus sabores o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimento. La posición abierta también acomoda varios cortes de carne con diferentes espesores, lo que le permite cocinar

cada pieza al nivel de cocción deseado.

Tabla de comparación de tipo de alimento / temperatura / tiempo

Tipo de alimento	Temperatura	Poco hecho	Medio	Bien hecho
Bistec	230°C	02:30	03:30	05:00
Pollo	220°C		05:00	07:00
Pescado	200°C		04:30	06:00
Sándwich	210°C	02:30	03:30	04:30
Hamburguesa	220°C	03:00	04:00	05:00

Limpieza

- Siempre desenchufe la parrilla para paninis y déjela enfriar antes de limpiarla, ya que la limpieza es más efectiva cuando la unidad está ligeramente caliente.
- No es necesario desmontar nada para limpiar, y se debe evitar la inmersión en agua o el uso de lavavajillas.
- Las placas de cocción son aptas para lavavajillas.
- Use un paño suave para eliminar los residuos de comida de las placas de cocción.
- Para los residuos difíciles y adheridos, vierta una mezcla de agua tibia y detergente sobre ellos, luego use una esponja plástica no abrasiva o papel de cocina húmedo para ablandarlos.
- Evite usar materiales abrasivos o utensilios de metal que puedan rayar o dañar el recubrimiento antiadherente.
- Limpie el exterior de la parrilla para paninis solo con un paño húmedo, evitando las esponjas abrasivas o la lana de acero para evitar dañar el acabado.
- Después de cada uso, retire y vacíe la bandeja de goteo. Lave la bandeja con agua tibia y jabón, evitando las esponjas abrasivas o los detergentes fuertes que puedan dañar la superficie.
- Enjuague y seque completamente la bandeja con un paño limpio y suave antes de volver a colocarla.

Garantía

Este producto tiene garantía por un (1) año a partir de la fecha de compra, siempre y cuando se presente el comprobante de compra, el producto se encuentre en perfectas condiciones físicas y se le haya dado el uso adecuado, como se explica en este manual de instrucciones.

La garantía no cubrirá las siguientes situaciones:

- El producto haya sido utilizado para fines distintos a los previstos para el mismo, mal utilizado, golpeado, expuesto a la humedad, sumergido en líquidos o sustancias corrosivas, así como cualquier otro defecto imputable al cliente.
- El producto ha sido desmontado, modificado o reparado por personas no autorizadas por el Servicio de Asistencia Técnica autorizado de Peugeot Smart Living.
- Defectos derivados del desgaste normal de sus partes, debido al uso.

El servicio de garantía cubre todos los defectos de fabricación de su electrodoméstico durante 1 año, en base a la legislación vigente, excepto las piezas consumibles. En caso de mal uso, la garantía no se aplicará.

Si en algún momento detecta algún problema con su producto o tiene alguna duda, no dude en ponerse en contacto con el Servicio de Asistencia Técnica Peugeot Smart Living en nuestra web:

www.peugeot-smartliving.com



Spirit of Ingenuity

www.peugeot-smartliving.com

The Peugeot logo is a trademark
of Etablissements Peugeot Frères SA.
Used under license.