

Premium

HEALTHY BBQ GRILL **PARRILLA BBQ ELECTRICA**



This product is for domestic use only

Use & Care Manual
Important Safeguards

MODEL: PBG15
MODELO: PBG15

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the temperature control probe in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for any examination, repair or adjustment.
7. The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, stove or the oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids.
12. Always attach the temperature control probe to the appliance first, and then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn control dial to "off", and then remove the plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than its intended use.
14. Always preheat for 6 minutes.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Household Use Only

ADDITIONAL SAFEGUARDS

CONSUMER SAFETY INFORMATION

THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR INDOOR HOUSEHOLD USE ONLY. DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE ELECTRICAL CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer detachable power cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a long detachable power cord or extension cord is used:

- 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as high as the electrical rating of the appliance.
- 2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

This device is only for household only use and not suitable for restaurant or commercial use. Carefully read the instructions manual first and keep it in a safe place.

SAFETY INFORMATION

- Connect and operate the appliance only in accordance with the specifications on the rating plate.
- Do not use if the cord or appliance is damaged. Always check before using the appliance.
- Keep children away from the device to avoid the risk of burns. Persons with reduced experience or insufficient knowledge should not use the appliance, except if a person in charge of their safety take care or supervise how the appliance is used.
- After using the appliance or if the appliance malfunctions, always pull out the plug.
- Never pull at the cord. Do not chafe it over its edges or squeeze it.
- Keep the power supply cord away from hot parts.
- Never leave the appliance unattended when operating.
- Do not put anything on top of the appliance.
- Do not leave the appliance outdoors or in a damp area.
- Never immerse the appliance in water.
- Do not operate the appliance if it is damaged (for example if it fell down).
- The manufacturer is not liable for damage occurred by using the appliance in another way than described or if a mistake in operating has been made.
- The appliance becomes very hot. Do not move the appliance until it has cooled down.
- To prevent injury, repairs such as replacing a damaged cord should only be performed by customer service.
- This appliance is not suitable to be used with an external timer or a separate remote control.

Attention: Housing gets hot. Burns risk. Do not place the appliance on a not heat resistant surface (as painted furniture) and keep distance of at least 70 cm to any flammable materials (as curtains).

Where to place:

Never place this appliance on or next to hot surfaces (as hot stoves). Only use it on an even, flat and heat resistant surface. It is important that no flammable items are near to the device.

Safety requirements during use:

- This appliance must only be connected to a grounded plug with a circuit breaker.
- Use the appliance only when it is fully assembled.
- Do not use the grill plate outside of the appliance and never immerse the appliance into water.
- Never leave the appliance outdoors after use.
- Fat and other grilled food can spatter and drop. Do not place the appliance directly over heat sensitive surfaces as polished table tops, parquet or carpet.
- When using the appliance with a stand, be sure that the stand is stable, to avoid the danger of burns if it falls.
- Make sure the cable is placed in a way that it cannot be pulled or touched during use.
- Always unplug the appliance and allow it to cool down before moving it. Never move it when it is hot.
- Unplug the appliance after each use or before cleaning.
- Always place the oil tray below the grill plate.

THERMOSTAT

The thermostat allows you to adjust the temperature of the grill plate. The numbers on the thermostat knob have the following meaning:

Control temperature position	Equivalence in Celsius
Off	Off
Warming (250°F)	Warming (120°C)
300°F	150°C
350°F	180°C
400°F	200°C
450°F	230°C



Food	Temperature	Cooking time (approximate minutes)	Suggestions
Fried eggs	250°F	3 to 5	Preheat grill. Use flat surface only (griddle)
Uncooked sausage link	300°F	20 to 30	Do not preheat. Turn often
Bacon	350°F	7 to 12	Do not preheat. Turn often
Chicken	350°F	25 to 40	Turn halfway into cooking time
Hamburger (1/2" thick)	350°F	8 to 12	Turn halfway into cooking time
Ham slice 1/2" thick	350°F	10 to 12	Turn halfway into cooking time
Ham slice 3/4" thick	350°F	14 to 18	Turn halfway into cooking time
Fish	350°F	5 to 10	Turn halfway into cooking time
Pork Chops 1/2" thick	350°F	15 to 20	Brown both sides. Then reduce temperature to 250°F. Turn halfway into cooking time
Pork Chops 3/4" thick	350°F	25 to 30	Brown both sides. Then reduce temperature to 250°F. Turn halfway into cooking time
Grilled Sandwich	350°F	5 to 10	Butter outsides. Brown both sides. Use flat surface only (griddle)
Steak 1" thick. Rare	400°F	6 to 7	Turn halfway into cooking time
Steak 1" thick. Medium	400°F	10 to 12	Turn halfway into cooking time
Steak 1" thick. Well done	400°F	13 to 18	Turn halfway into cooking time
Steak 1 1/2" thick. Rare	400°F	8 to 10	Turn halfway into cooking time
Steak 1 1/2" thick. Medium	400°F	18 to 20	Turn halfway into cooking time
Steak 1 1/2" thick. Well done	400°F	21 to 26	Turn halfway into cooking time
Pancakes	400°F	2 to 3	Pour batter onto flat surface only (griddle). Flip over when bubbles appear

COOKING GUIDELINES

NOTE: The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria have been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165° F / 74° C and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature 160 F / 71° C. Whole chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 180° F / 82° C; 170° F / 77° C for the breast. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180° F / 82° C. Fresh beef, veal and lamb, etc., should be cooked to an internal temperature of at least 145° F / 63° C. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160° F / 71° C. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165° F / 74° C.

Control Lamp:

When the appliance is plugged in and the thermostat is adjusted, the control lamp is on. When the appliance reaches the desired temperature, the lamp goes off.

Grill preparation:

- Oil the grill slightly before use; this makes it easier to turn the food. Heat the device for about 6 minutes with the thermostat on highest level. The food should not be frozen during grilling. Please use the appliance only with the drip tray.
- Never cover the appliance with aluminum foil, because the heat will not be able to get away from the heating element.
- Never cut on the grill surface to avoid damaging the coating.

Cleaning and Maintenance:

- The appliance should be cleaned after each use.
- Unplug cord from wall outlet, then remove temperature control probe from appliance. **CAUTION:** The probe on the temperature control piece could be hot. Wipe probe clean with a dry towel.
- Allow the appliance to cool down before cleaning. It is easier to clean the appliance when it is not too hot.
- Never immerse the device in water.
- Use a wet cloth with a little bit of detergent to clean it. For resisting residues you can spread some vegetable oil, wait for about 5 minutes and try to remove them again with a wet and clean cloth.

NOTE: Do not use abrasive cleaners. When cleaning the drip tray, be careful that the liquid in it has cooled down completely.

WARNING: Do not immerse temperature control probe in water or any other liquid.

Disposal:



Packaging disposal: Do not throw away the package materials. Please put them in the recycling bin.

Gift box: Paper packaging should be placed at the recycling collection point for paper. Plastic packaging material and foils should be collected in special collection containers for plastic.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household waste throughout the EU.

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siga las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de fuego, descarga eléctrica y/o heridas personales.

1. Lea completamente estas instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o botones.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el electrodoméstico, cable, enchufe o control de temperatura en agua ni ningún otro líquido.
4. Se debe supervisar cuidadosamente cuando el aparato se usa cerca de niño o es usado por niños.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de instalar o desinstalar partes y antes de limpiar el aparato.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable de corriente o enchufe averiado o en mal estado o si el aparato ha sufrido cualquier tipo de desperfecto. Si el cable de corriente o el aparato está averiado, este debe ser reparado por una persona calificada o un centro de servicio.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede ocasionar heridas personales.
8. No use en exteriores.
9. No deje que el cable de corriente cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o que toque superficies calientes.
10. No coloque el aparato cerca de una hornilla eléctrica o de gas o cerca de un horno caliente.
11. Tenga precaución al mover un electrodoméstico que contenga aceite o líquidos calientes.
12. Siempre instale el control de temperatura antes de conectar el cable de corriente a la fuente de electricidad. Para desconectar, lleve el control de temperatura a la posición "off" y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No use el aparato para un uso para el cual no está diseñado.
14. Siempre precaliente el aparato por 6 minutos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Solo para uso domestico.

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES

MEDIDAS DE SEGURIDAD

ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO PARA USO DOMÉSTICO EN INTERIORES. NO OPERE EL APARATO SI EL CABLE SE ENCUENTRA DAÑADO O SI EL APARATO FUNCIONA INTERMITENTEMENTE O SI DEJA DE FUNCIONAR POR COMPLETO.

INSTRUCCIONES SOBRE EL CABLE CORTO

Su equipo está provisto de un cable corto para evitar que se enrede, sea tropezado o halado accidentalmente.

De ser necesario, puede usarse un cable de extensión siempre y cuando se tenga cuidado en su uso. En caso que sea necesario el uso de un cable de extensión, tome las siguientes precauciones:

1. Asegúrese que la extensión sea de igual o mayor amperaje que el electrodoméstico.
2. Coloque la extensión de tal manera que no se enrede, ni sea tropezada o halada accidentalmente.

ENCHUFE POLARIZADO

Su electrodoméstico está provisto de un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Esta característica evita accidentes eléctricos, y hace que solo pueda conectarse en tomacorrientes polarizados. Si el enchufe no encaja en el tomacorriente, voltéelo. Si aun así no encaja, contacte a un electricista calificado. Nunca intente modificar usted mismo el enchufe.

Este aparato es solo para uso domestico y no es apto para ser usado en restaurantes o para uso comercial. Lea cuidadosamente el manual de instrucciones antes de usar el equipo y guarde el manual en un lugar seguro.

INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- Conecte y opere el aparato solo de acuerdo con las especificaciones de la placa de características.
- No lo utilice si el cable o el aparato están dañados. Compruebe siempre antes de utilizar el aparato
- Mantenga a los niños lejos del dispositivo para evitar el riesgo de quemaduras. Las personas con poca experiencia o conocimiento no deben utilizar el aparato, a menos que haya una persona a cargo de su seguridad para supervisar cómo se utiliza el aparato.
- Después de usar el aparato o si el aparato no funciona, siempre desconecte de la toma de corriente eléctrica.
- No hale nunca del cable. No apriete ni aplaste el enchufe.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las superficies calientes.
- Nunca deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- No coloque ningún objeto encima del aparato.
- No deje el aparato al aire libre o en un lugar húmedo.
- No sumerja nunca el aparato en agua.
- No utilice el aparato si está dañado (por ejemplo, si se cayó).
- El fabricante no se hace responsable de los daños producido por el uso del aparato para un uso diferente al descrito, o si se ha cometido un error en la operación.
- El aparato se calienta mucho. No mueva el aparato hasta que se haya enfriado.
- Para evitar lesiones, reparaciones como la sustitución de un cable dañado sólo deben ser realizadas por representantes de servicio al cliente.
- Este aparato no es apto para ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.

Atención: Este electrodoméstico se calienta. Riesgo de quemaduras. No coloque el aparato sobre una superficie que no sea resistente al calor (como muebles pintados) y mantenga una distancia de al menos 70 cm de cualquier material inflamable (como cortinas).

Lugar de instalación:

No coloque este dispositivo sobre o cerca de superficies calientes (como estufas calientes). Utilícelo sólo en una superficie plana, firme y resistente al calor. Es importante que no haya elementos inflamables cerca del dispositivo.

Requisitos de seguridad durante su uso:

- Sólo conecte el aparato a una toma de corriente con conexión a tierra. Este aparato sólo debe ser conectado a una toma de tierra con breaker.
- Utilice el aparato sólo cuando esté completamente ensamblado.
- No utilice la plancha fuera del aparato y nunca sumerja el aparato en agua.
- No deje nunca el aparato en el exterior después de su uso.
- La grasa y otros alimentos a la parrilla pueden salpicar y manchar. No coloque el aparato directamente sobre superficies sensibles al calor como mesas pulidas, parquet o alfombras.
- Cuando se utiliza el aparato sobre una base, asegúrese de que la misma sea estable, para evitar el riesgo de quemaduras si se cae.
- Asegúrese de que el cable se coloca de una manera que no se pueda halar o ser tocado durante el uso.
- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe antes de moverlo. Nunca mueva cuando está caliente.
- Desenchufe el aparato después de cada uso y antes de limpiarlo.
- Coloque siempre la bandeja de goteo bajo la placa de la parrilla.

TERMOSTATO

Se puede ajustar la temperatura del plato de asar con el termostato. Los números del termostato tienen el siguiente significado:

Posición del Control de temperatura	Equivalencia en Celsius
Off - Apagado	Off - Apagado
Warming (250°F) - Calentar	Warming (120°C) - Calentar
300°F	150°C
350°F	180°C
400°F	200°C
450°F	230°C



Alimento	Temperatura	Tiempo de Cocción (aproximado en minutos)	Sugerencias
Huevos fritos	250°F	3 a 5	Pre caliente el sartén. Use solo la superficie plana (plancha)
Salchicha cruda	300°F	20 a 30	No pre caliente. Voltee con frecuencia
Tocineta	350°F	7 a 12	No pre caliente. Voltee con frecuencia
Pollo	350°F	25 a 40	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Hamburguesa (1/2" de grosor)	350°F	8 a 12	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Rebanada de jamón 1/2" de grosor	350°F	10 a 12	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Rebanada de jamón 3/4" de grosor	350°F	14 a 18	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Pescado	350°F	5 a 10	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Chuletas de cerdo 1/2" de grosor	350°F	15 a 20	Dore por ambos lados. Luego reduzca la temperatura a 250°F. Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Chuletas de cerdo 3/4" de grosor	350°F	25 a 30	Dore por ambos lados. Luego reduzca la temperatura a 250°F. Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Sandwich Tostado	350°F	5 a 10	Unte mantequilla a ambos lados por fuera del sandwich. Dore por ambos lados. Use solo la superficie plana (plancha)
Filete 1" de grosor. Casi Crudo	400°F	6 a 7	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Filete 1" de grosor. Medium	400°F	10 a 12	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Filete 1" de grosor. Bien Cocido	400°F	13 a 18	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Filete 1 1/2" de grosor. Casi Crudo	400°F	8 a 10	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Filete 1 1/2" de grosor. Medium	400°F	18 a 20	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Filete 1 1/2" de grosor. Bien Cocido	400°F	21 a 26	Voltee a la mitad del tiempo de cocción
Panquecas	400°F	2 a 3	Vierta la mezcla en la superficie plana del sartén (plancha). Voltee cuando aparezcan burbujas en la superficie

RECOMENDACIONES PARA COCINAR

NOTA: El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que la carne y las aves de corral se deben cocinar a las siguientes temperaturas internas para asegurarse de que las bacterias nocivas se hayan eliminado. Pavo y pollo molidos deben cocinarse a una temperatura interna de 165 ° F / 74 ° C y la carne molida de res, ternera, cordero y cerdo debe cocinarse a una temperatura interna de 160 ° F / 71 ° C. El pollo y el pavo entero se debe cocinar a una temperatura interna de 180 ° F / 82 ° C y 170 ° F / 77 ° C para la pechuga. Ganso y pato deben cocinarse a una temperatura interna de 180 ° F / 82 ° C. Carne fresca de res y de cordero, etc., debe cocinarse a una temperatura interna de al menos 145 F / 63 ° C. Cerdo fresco se debe cocinar a una temperatura interna de al menos 160 / 71 ° C. Cuando recaliente carne y productos avícolas, deben también ser cocinados a una temperatura interna de 165 ° F / 74 ° C.

Lámpara de control:

Cuando el aparato está conectado y el termostato está ajustado, la luz de control está encendida. Cuando se alcanza la temperatura deseada, la luz se apaga.

Preparación del asador:

- Engrase ligeramente el asador antes de usar, esto facilita voltear los alimentos. Precaliente el equipo por seis minutos con el termostato a la temperatura máxima. Los alimentos no deben estar congelados al momento de asarlos. Use el equipo siempre con la bandeja de goteo instalada.
- No cubra el equipo con papel de aluminio ya que esto evitará que el calor salga de elemento de calentamiento.
- Nunca corte los alimentos sobre la superficie para asar para evitar dañar el recubrimiento.

Limpieza y Mantenimiento:

- Limpie el equipo después de cada uso.
- Desenchufe el aparato de la pared. Retire el control de temperatura del equipo. **CUIDADO:** El control de temperatura puede estar muy caliente. Límpielo con una toalla seca.
- Permita que el equipo se enfríe antes de limpiarlo. Es más fácil limpiar el aparato cuando no está tan caliente.
- Nunca sumerja el aparato en agua.
- Use un paño húmedo con un poco de detergente para limpiarlo. Los residuos resistentes se pueden cubrir con aceite, esperar 5 minutos y limpiar nuevamente con un paño húmedo y limpio.

NOTA: Nunca use limpiadores abrasivos. Al limpiar la bandeja de goteo, asegúrese de que el líquido se haya enfriado completamente.

ADVERTENCIA: No sumerja el control de temperatura en agua ni en ningún otro líquido.

Desecho:



Empaque: Papel se debe llevar al centro de reciclaje de papel. Las bolsas plásticas y material de empaque se deben desechar en recolectores separados.

Desecho de empaques: No deseche el material de empaque, por favor colóquelo en la canasta de reciclaje.



Esta marca indica que el producto no se debe desechar con la basura del hogar en la Unión Europea.

Para prevenir daños al medio ambiente o la salud humana por desechos no controlados, recicle el artículo responsablemente para promover el uso sustentable de los materiales. Para desechar el aparato, lleve al centro de recolección o pregunte al distribuidor donde se puede desechar ecológicamente.

The logo for 'Premium' is located in the bottom right corner of the page. It features the word 'Premium' in a serif font, with a horizontal line above the 'i' and 'u'. The text is enclosed within a white oval shape that has a thin black border.

Manual de uso y cuidado
Precauciones importantes

Este producto es para uso doméstico únicamente.