

User Manual

Manual  
del usuario

**AMBIANO**

# SMOKELESS ELECTRIC GRILL

---

PARILLA ELÉCTRICA SIN HUMO

English.....3

Español...13



# Table of contents

<b>Parts list</b> .....	<b>3</b>
Contents.....	3
Assembly .....	4
<b>Important safety instructions</b> .....	<b>5</b>
<b>User instructions</b> .....	<b>8</b>
Cooking tips.....	9
Troubleshooting.....	10
<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>11</b>
<b>Other useful information</b> .....	<b>12</b>
Technical specifications .....	12
Storing.....	12

## Main parts

1. Non-stick grilling plate
2. Easy grip cool touch handles
3. Removable drip tray
4. Cool touch base
5. Temperature control receptacle
6. Temperature control probe
7. Temperature control knob



## Contents of Packaging

- Grill plate with handles
- Temperature probe
- Drip tray
- Base
- Instruction Manual

## Assembly

1. Unpack the grill and other necessary parts from the box.
2. Remove any unwanted packaging materials such as cardboard, plastics or styrofoam.
3. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE GRILL PLATE OR THE TEMPERATURE PROBE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
4. Place the base on a heat resistant flat, stable surface in a well-ventilated area.
5. Place the drip tray directly onto the base.
6. Place the grill on the base to line up the temperature receptacle in the opening on either side.
7. Make sure the temperature probe is turned off and insert it into the receptacle with the power knob facing up.



**DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE**

**DO NOT IMMERSE THE GRILL PLATE OR THE TEMPERATURE PROBE INTO  
WATER OR ANY OTHER LIQUID AT ANY TIME**

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.

## **PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE ELECTRIC SMOKELESS GRILL. KEEP AWAY FROM WATER!**

1. Read all instructions before use.
2. To protect against electrical shock, do not immerse grill, probe, power cord or plug in water or any other liquid. This is an electrical appliance. To avoid the risk of electrical shock or serious personal injury, always operate with dry hands.
3. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children. This grill is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the grill by a person responsible for their safety.
4. Do not use the grill outdoors or while standing in a damp area. It is for household use only.
5. Do not use the grill with a damaged cord or outlet plug. Do not use the grill if it has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped in water. Return the grill to the service center for examination, repair or refund or contact customer service.
6. Do not attempt to change accessories while the grill is on.
7. Do not handle the plug or the grill with wet hands.
8. Use the grill only as described in this manual. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause damage to the grill or personal injuries.
9. Keep hair, loose clothing, fingers, and all parts of body away from openings and moving parts.
10. Always attach the temperature probe to the grill before plugging cord into the wall outlet.
11. Do not move the grill while in use.

12. Always clean the grill after each use. Never use abrasive cleaning products, oven cleaners or scrubbing pads to clean the grill. The non-stick coating can become damaged.
13. Do not clean the grill with metal scouring pads. Pieces can break off from the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
14. Caution should be taken when handling this grill during and immediately after cooking. Do not leave the grill unattended while in use.
15. When in use, keep the grill a minimum of 10-12 inches away from walls and do not use under any overhang such as a cupboard. Place on a stable, horizontal, heat resistant surface in a well-ventilated area.
16. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs when available.
17. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning.
18. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
19. To disconnect, always turn to OFF first, then remove the plug from the wall outlet. Never leave the grill connected to the power outlet when not in use or when cleaning.
20. Do not abuse the power cord. Never pull the power cord to disconnect the outlet plug from an outlet; instead, grasp the outlet plug and pull to disconnect.
21. Do not let cord hang over edge of counter or touch hot surfaces.
22. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
23. Do not pour any liquids onto the grilling plate, as this could cause a fire.
24. Do not place cooking utensils on the grilling plate when it is hot, during cooking, keeping warm or reheating.
25. Use only suitable utensils for non-stick surfaces to avoid scratching the surface.
26. Do not cover any part of the grill with aluminum foil. This will cause the appliance to overheat.
27. Do not place food directly on the heating element. Always make sure the appliance is fully assembled prior to use.
28. Never use the appliance without the grill plate and drip tray in place. Always fully assemble the appliance prior to plugging into the power outlet and switching it on.
29. Do not use the appliance if the grilling plate or drip tray is warped or deformed in any way.
30. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.

**SAVE ALL INSTRUCTIONS!**

## Safety instructions

**WARNING:** Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire, or serious personal injury. The warnings, cautions, and instructions discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product but must be supplied by the operator.

**CAUTION:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also, the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

### Polarized plug

NOTE: This grill has a polarized plug (one blade is wider than the other).

- As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.
- If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
- If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

### Electric power

If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliances may not operate properly. The appliances should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



### Safety warning

Although your grill is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

1. Do not place the grill near a heat source.
2. Do not unplug by pulling on the power supply cord.
3. The grill must be unplugged:
  - A. Before any cleaning or maintenance.
  - B. If it appears to be faulty.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.  
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

## User instructions

**CAUTION:** Use caution when cooking. Hot oil, grease or juices may splatter when grilling. Do not touch any hot surfaces. Do not attempt to cut food on the grill during the cooking process.

**NOTE:** During the first use, the grill may emit a slight odor and you may see some smoke coming off of the grilling plate. This is normal and due to the newness of the product. The odor and smoke will dissipate with use.

1. Place the grill on a flat, stable, heat resistance surface. Make sure the grill is clean, dry, assembled and in a well-ventilated area.
2. Make sure the temperature probe is turned off and insert it into the receptacle with the power knob facing up.
3. Adjust the temperature probe to the desired temperature.

**LOW** = 270°F – 340°F

**MED** = 340°F – 410°F

**HIGH** = 410°F – 480°F

**WARM** = 270°F

**NOTE:** The power indicator light is also the temperature indicator for the grill. The probe light does turn on and off to help keep the grill at the correct temperature.

4. To help reduce smoke, put a small amount of water to cover the low surface of the drip tray (no more than ¼ cup).
5. For best results, preheat the grill for approximately 5 minutes.
6. When in use, keep the grill a minimum of 10-12 inches away from walls and do not use under any overhang such as a cupboard.
7. Coat the grill surface with non-stick cooking spray.
8. Place food directly on the grill. Cook food to desired doneness.
9. Do not overload the grill surface.
10. If cooking small items, place on metal or wooden skewers to avoid food falling through the openings of the grill. To prevent the wooden skewers from burning, soak them in water for about 10 minutes beforehand.
11. Do not move the grill while in use.
12. When cooking is finished, turn the temperature control knob to OFF and remove the plug from the wall outlet.
13. **IMPORTANT:** Wait until the grill has cooled down completely before removing the temperature probe or attempting to clean the unit.
14. **CAUTION:** Do not touch any hot surfaces after cooking as it will remain hot while it's cooling down. Wait until completely cooled.



**ALWAYS** make sure that the unit is set to the OFF position when not in use and when unplugging from the power outlet.

### Cooking tips

- For best results, always preheat the grill for approximately 5 minutes to make sure the grill is hot. This will help to seal in all of the natural juices
- If using bamboo or wooden skewers, soak skewers in water at least 30 minutes before use to prevent burning.
- Use only nylon, plastic, or wooden utensils to avoid scratching the non-stick surface. Never cut food on the non-stick surface.
- Cut food into small and equal pieces to ensure more even cooking.
- Frozen food should always be thawed before it is grilled.
- If you grill vegetables, fish, or lean meat, spray the grilling surface with a cooking spray. If you are grilling meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill prior to cooking.
- If using a marinade with oil, place grill near an exhaust hood. Oil or fat may produce smoke.

Use the following table for reference only when using the grill. Refer to user instructions for LOW, MED and HIGH temperatures.

FOOD	APPROXIMATE COOKING TIME	TEMPERATURE
Bonesless Chicken Breast (1/2" thick)	10-15 minutes	HIGH
Steak (1/2"-1" thick)	10-15 minutes	HIGH
Fish filets	10 minutes	MED/HIGH
Hamburgers	7-10 minutes	MED/HIGH
Hot Dogs or sausages	8-10 minutes	MED/HIGH
Shrimp	5-7 minutes	MED/HIGH
Bacon or ham	8-10 minutes	MED/HIGH
Vegetables	3-5 minutes	MED/HIGH

**Note:** This chart is for your reference only. You may need to adjust cooking time and temperature according to the type, size, thickness of food and your own personal taste and preference.

## Troubleshooting

PROBLEM	SOLUTION
<p><b>SMOKE DURING GRILLING</b>            Grilling fatty foods:            When grill fatty meats or any other food with fatty ingredients, you will notice some smoke emitting from the food. Some splashing may occur once it hits the heating element. It will burnm therefore producing smoke.</p>	<p><b>SOLUTION 1: <u>FILL DRIP TRAY WITH WATER</u></b>            To help reduce smoke. put small amount of water to cover the low surface of the drip tray (no more than ¼ cup).</p> <p><b>SOLUTION 2: <u>VENTILATE</u></b>            To help get rid of smoke, place the grill near a ventilation hood.</p> <p><b>SOLUTION 3: <u>CLEAN DRIP TRAY</u></b>            When you are grilling multiple batches, or cooking with excess oil, some of the food may remain on the surface of the grill or fall inside the drip tray. Make sure to wipe the surface of the grill and clean the drip tray often.</p> <p><b>CAUTION:</b>            Grill plate and drip tray will be hot. Let cool off before cleaning.</p> <p><b>SOLUTION 4: <u>MODIFY FOOD PREP</u></b>            If you use marinades for your meats and vegetables prior to grilling, reduce the amount of oil you use to avoid burning and smoke. The grill surface is non-stick and does not require a lot of oil.</p>
<p><b>FOOD KEEPS FALLING THROUGH THE SPACES BETWEEN THE GRILL BARS.</b></p>	<p><b>SOLUTION: <u>CUT INGREDIENTS INTO LARGER PIECES</u></b>            To prevent food from falling into the drip tray during cooking, do not place small pieces of food on the surface of the grill. If pieces fall through, turn off the grill and let it cool off.</p> <p><b>CAUTION:</b>            Grill plate and drip tray will be hot. Let cool off before cleaning. Lift the grill plate and remove the food pieces.</p>

## Cleaning and maintenance

### **CAUTION:**

Always be sure that the grill is turned off, unplugged, and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. **NEVER IMMERSE THE GRILL PLATE OR TEMPERATURE PROBE** in water or any other liquid.

It is important to clean your grill thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the grill can lead to clean, better tasting food and extend the life of the grill.

**ALWAYS ALLOW THE GRILL AND PARTS TO COOL COMPLETELY BEFORE CLEANING.** Remove the temperature probe before cleaning.

1. Turn the temperature probe to the off position. Make sure the power cord is unplugged. Let the unit cool completely.
2. Remove the temperature probe plug from the unit. **DO NOT** put in the dishwasher. Wipe clean with soft cloth, if needed.
3. Use paper towels to wipe off any excess grease or residue left on the grill plate. You may use wooden or plastic spatula to scrape off any remaining food residue.
4. Lift and remove the grill plate from the base. Hold the grill plate up at an angle, keeping the side with plug away from the water.
5. For best cleaning results, wipe the surface clean under warm running water with soft cloth. Make sure to keep the side with plug dry. **NEVER** immerse the grill plate in water. Do not place in dishwasher.
6. Lift up and empty the drip tray. Wipe the extra grease with paper towels. Wash the drip tray in warm, soapy water.
7. Use a damp cloth or sponge to wipe the base if needed, wash the base in warm soapy water, if needed.
8. Make sure the grill plate, drip tray and base are completely dry before next use or before storing.
9. Do not plug the power cord into the wall outlet if the grill is still wet.
10. Do not use abrasive cleaners on any part of the grill.
11. Do not place any parts of the grill in the dishwasher.

### **Technical specifications**

Model Number	BDP-2136
Rated Voltage	120V ~ 60Hz
Rated Wattage	1,200W

### **Storing**

- Store the grill in a dry location.
- Do not place any heavy items on top of the grill during storage as this may result in possible damage of the grill.
- Caution: Any electronic or electrical appliance should not be stored in or exposed to areas of high heat or humidity. Do not store your grill close to stoves, radiators, furnaces or in a bathroom or bathing area.

### **Service center**

If you have any questions regarding the operation of this grill, please contact our service center at:

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: [help@myproduct.care](mailto:help@myproduct.care)



### **Environmental protection**

If the appliance should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

# Índice

<b>Lista de piezas</b> .....	<b>14</b>
Contenido.....	14
Ensamblaje.....	15
<b>Instrucciones importantes de seguridad</b> .....	<b>16</b>
<b>Instrucciones para el usuario</b> .....	<b>20</b>
Consejos útiles .....	22
Solución de problemas.....	23
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>24</b>
<b>Otra información útil</b> .....	<b>25</b>
Especificaciones técnicas .....	25
Almacenamiento.....	25

## Piezas principales

1. Plancha de la parrilla antiadherente
2. Asas frías al tacto y fáciles de agarrar
3. Bandeja de goteo desmontable
4. Base fría al tacto
5. Receptáculo de control de temperatura
6. Sonda de control de temperatura
7. Perilla de control de temperatura



## Contenido del embalaje

- Plancha de la parrilla con asas
- Sonda de temperatura
- Bandeja de goteo
- Base
- Manual de instrucciones

## Ensamblaje

1. Desempaquete la parrilla y las otras partes necesarias de la caja
2. Deshágase de los materiales de embalaje no deseados como cartones, plásticos o poliestireno.
3. Limpie todas las piezas desmontables con un trapo suave o esponja humedecidos con agua tibia. Enjuague y seque bien. **NO SUMERJA LA PARRILLA NI LA Sonda DE TEMPERATURA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**
4. Coloque la base sobre una superficie resistente al calor en un área bien ventilada.
5. Coloque la bandeja de goteo directamente en la base.
6. Coloque la parrilla en la base de forma que el receptáculo de temperatura quede alineado con la abertura de uno cualquiera de los lados.
7. Asegúrese de que la sonda de temperatura está en la posición de apagado (OFF) e insértela en el receptáculo con la perilla de encendido hacia arriba.



**NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE**

**NO SUMERJA LA PARRILLA NI LA Sonda DE TEMPERATURA EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.**

# **INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

Al usar aparatos electrodomésticos, se deben tener en cuenta precauciones de seguridad básicas.

## **LEA Y GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA PARRILLA ELÉCTRICA SIN HUMO. ¡MANTENER LEJOS DEL AGUA!**

1. Lea todas las instrucciones antes del uso.
2. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja la parrilla, la sonda, el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otro líquido. Este aparato es un electrodoméstico. Para evitar el riesgo de descarga eléctrica o lesiones graves, siempre debe usarlo con las manos secas.
3. Es necesaria una atenta supervisión cuando el aparato es usado por niños o cerca de estos. La parrilla no está diseñada para ser utilizada por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisadas o reciban instrucciones acerca del uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
4. No utilice la parrilla al aire libre o mientras se encuentra en un lugar húmedo. Es solo para uso doméstico.
5. No use la parrilla con un cable o enchufe dañado. No utilice la parrilla si se ha caído, se ha dañado, se ha dejado al aire libre o se ha sumergido en agua. Devuelva la parrilla al centro de servicio para su revisión, reparación o reembolso, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
6. No intente cambiar los accesorios de la parrilla mientras está funcionando.
7. No manipule el enchufe ni la parrilla con las manos mojadas.
8. Utilizar solamente como se describe en este manual. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante podría causar daños a la parrilla o lesiones personales.
9. Mantenga el cabello, la ropa suelta, los dedos y las demás partes del cuerpo alejados de las ranuras y las partes móviles.
10. Siempre conecte primero la sonda de temperatura a la parrilla antes de enchufar el cable al tomacorriente.



11. No mueva la parrilla durante el uso.
12. Limpie la parrilla después de cada uso. Nunca use limpiadores abrasivos, para hornos o esponjas ásperas para limpiar la parrilla. El recubrimiento antiadherente se puede dañar.
13. No limpie la parrilla con estropajos de metal. Es posible que se desprendan pedazos del estropajo, entren en contacto con piezas eléctricas y generen un riesgo de descarga eléctrica.
14. La parrilla se debe manipular con precaución durante e inmediatamente después de la cocción. No deje la parrilla desatendida mientras está en uso.
15. Cuando la parrilla está en uso, manténgala a una distancia mínima de 10 a 12 pulgadas de la pared y no la coloque debajo de los armarios colgados en la cocina. Coloque la base sobre una superficie resistente al calor, estable y horizontal en un área bien ventilada.
16. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y las perillas cuando estén disponibles.
17. Desconéctela del tomacorriente cuando no está en uso y antes de la limpieza.
18. Debe tener mucho cuidado al mover cualquier electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
19. Para desconectarla, apáguela siempre primero y luego desenchúfela del tomacorriente. Nunca deje la parrilla conectada al tomacorriente cuando no la esté utilizando o para la limpieza.
20. No maltrate el cable de alimentación. Nunca jale del cable de alimentación ni tire de este para desconectar el enchufe del tomacorriente; tome el enchufe y jálelo para desconectar.
21. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque las superficies calientes.
22. No la coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
23. No vierta líquidos en la plancha de la parrilla ya que podría causar un incendio.
24. No coloque utensilios de cocina en la plancha de la parrilla cuando está caliente, durante la cocción, mientras se está calentando o recalentando.
25. Use solo utensilios que sean aptos para superficies antiadherentes para evitar rayar la superficie.
26. No cubra ninguna parte de la parrilla con papel de aluminio. Esto causará que se sobrecaliente el electrodoméstico.
27. No coloque los alimentos directamente en el elemento de calentamiento. Asegúrese siempre que el electrodoméstico esté ensamblado por completo antes de usarlo.

28. Nunca use el electrodoméstico sin la plancha de la parrilla y sin la bandeja de goteo en su posición. Siempre arme el electrodoméstico por completo antes de enchufarlo en un tomacorriente y encenderlo.
29. No utilice el electrodoméstico si la plancha de la parrilla o la bandeja de goteo está combada o deformada.
30. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.

**¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES!**

## Instrucciones de seguridad

**ADVERTENCIA:** Lea y comprenda todas las instrucciones. Si no se cumplen todas las instrucciones indicadas a continuación se pueden producir descargas eléctricas, incendios o lesiones graves. Las advertencias, precauciones e instrucciones que se detallan en este manual de instrucciones no cubren todas las condiciones y situaciones posibles que podrían suceder. El operador debe entender que el sentido común y la precaución son factores que no se pueden incluir en el producto, sino que los debe aportar el operador mismo.

**PRECAUCIÓN:** Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de lesiones personales resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo. Hay disponibles cables de extensión en las ferreterías locales y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. Si se requiere usar un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además el cable debe: (1) estar marcado con una clasificación eléctrica de 125 V y al menos 13 A, 1625 W y (2) el cable debe colocarse de manera que no cuelgue de un mostrador o mesa en donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él accidentalmente.

### Enchufe polarizado

NOTA: Esta parrilla posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).

- Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar en un tomacorriente polarizado en un solo sentido.
- Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe.
- Si el enchufe aún no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente eliminar esta característica de seguridad.

### Alimentación eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos, estos podrían no funcionar correctamente. Los electrodomésticos se deben utilizar en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.



### Advertencia de seguridad

Si bien su parrilla es fácil de utilizar, se deben cumplir las siguientes advertencias por razones de seguridad:

1. No coloque la parrilla cerca de una fuente de calor.
2. No desenchufe el aparato jalando del cable de alimentación eléctrica.
3. La parrilla se debe desenchufar:
  - A. Antes de cualquier operación de limpieza o mantenimiento.
  - B. Si parece estar defectuoso.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO EXCLUSIVAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.**

**¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## Instrucciones para el usuario

**PRECAUCIÓN:** Preste atención cuando esté cocinando. Los aceites, grasas o jugos podrían salpicar cuando está asando. No toque las superficies calientes. NO intente cortar los alimentos dentro de la parrilla durante la cocción.

**NOTA:** Durante el primer uso, la parrilla puede emitir un ligero olor y un poco de humo proveniente de la plancha de la parrilla. Esto es normal y se debe a que es un producto nuevo. El olor y el humo se disiparán con el uso.

1. Coloque la parrilla en una superficie plana, estable y que sea resistente al calor. Asegúrese de que la parrilla está limpia, seca, ensamblada y en un área bien ventilada.
2. Asegúrese de que la sonda de temperatura está en la posición de apagado (OFF) e insértela en el receptáculo con la perilla de encendido hacia arriba.
3. Ajuste la sonda a la temperatura deseada.

**BAJA** = 270 °F – 340 °F

**MEDIA** = 340 °F – 410 °F

**ALTA** = 410 °F – 480 °F

**CALENTAR** = 270°F

**NOTA:** La luz indicadora de encendido es también el indicador de temperatura en la parrilla.

La luz de la sonda se enciende y se apaga para ayudar a mantener la parrilla a la temperatura correcta.

4. Para ayudar a reducir el humo, vierta una pequeña cantidad de agua hasta cubrir la superficie baja de la bandeja de goteo (no más de ¼ de taza).
5. Para obtener mejores resultados caliente previamente la parrilla por 5 minutos.
6. Cuando la parrilla está en uso, manténgala a una distancia mínima de 10 a 12 pulgadas de la pared y no la coloque debajo de los armarios colgados en la cocina.
7. Rocíe la superficie de la parrilla con aerosol de aceite antiadherente.
8. Ponga la comida directamente sobre la parrilla. Cocine la comida a su gusto.
9. No sobrecargue las superficies de cocción.
10. Si los alimentos a cocinar son de pequeño tamaño, colóquelos en brochetas de metal o madera para evitar que se caigan por las aberturas de la parrilla. Para prevenir que las brochetas de madera se quemem, remójelas previamente en agua durante unos 10 minutos.
11. No mueva la parrilla durante el uso.

12. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el mando de control de la sonda de temperatura a la posición OFF (APAGADO) y desconecte el enchufe del tomacorriente.
13. **IMPORTANTE:** Espere hasta que la parrilla se haya enfriado completamente antes de sacar la sonda de temperatura o antes de intentar limpiarla.
14. **PRECAUCIÓN:** No toque las superficies calientes después de la cocción ya que permanecerán calientes mientras se enfría. Espere hasta que se enfríe por completo.

Asegúrese **SIEMPRE** de que la unidad se encuentre en la posición OFF (APAGADO) cuando no se esté utilizando y al desenchufarla del tomacorriente.

### Consejos para cocinar

- Para obtener mejores resultados siempre caliente previamente la parrilla por 5 minutos. Eso ayudará a conservar todos los jugos naturales
- Si utiliza palillos de madera o de bambú para brochetas, remójelos en agua por al menos 30 minutos antes de usarlos para evitar que se quemen.
- Use utensilios de nailon, plástico o madera únicamente para evitar rayar la superficie antiadherente. No corte nunca los alimentos sobre la superficie antiadherente.
- Corte los alimentos en piezas pequeñas de igual tamaño para garantizar una cocción uniforme.
- Se debe descongelar la comida congelada antes de asarla.
- Si asa verduras, pescado o carne magra, rocíe la superficie de cocción con un aerosol de aceite de cocina. Si asa carne con grasa o si se marinó el alimento, no es necesario aplicar aceite o aerosol de cocción a la parrilla antes de cocinar.
- Si va a cocinar con un adobo que contenga aceite, ponga la parrilla cerca de una campana extractora. El aceite y la grasa pueden producir humo.

Utilice la siguiente tabla como referencia únicamente cuando utilice la parrilla. Consulte las instrucciones del usuario para las temperaturas BAJA, MEDIA y ALTA.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO	TEMPERATURA
Pechuga de pollo deshuesada (1/2" de grosor)	10 - 15 minutos	ALTA
Filete (1/2"-1" de grosor)	10 - 15 minutos	ALTA
Filetes de pescado	10 minutos	MEDIA/ALTA
Hamburguesas	7 - 10 minutos	MEDIA/ALTA
Perritos calientes o salchichas	8 - 10 minutos	MEDIA/ALTA
Camarones	5-7 minutos	MEDIA/ALTA
Tocino o jamón	8 - 10 minutos	MEDIA/ALTA
Verduras	3 a 5 minutos	MEDIA/ALTA

**Nota:** Esta tabla es solo para su referencia. Es posible que deba ajustar el tiempo y la temperatura de cocción según el tipo, el tamaño, el grosor de los alimentos y sus preferencias personales.

## Solución de problemas

PROBLEMA	SOLUCIÓN
<p><b>HUMO DURANTE EL ASADO</b>            Asar alimentos grasos:            Cuando cocine a la parrilla carnes grasas o cualquier otro alimento con ingredientes grasos, notará que sale algo de humo de la comida. Pueden producirse algunas salpicaduras una vez que toque la resistencia de calentamiento. Como estará ardiendo se producirá humo.</p>	<p><b>SOLUCIÓN 1: <u>LLENAR LA BANDEJA DE GOTEADO CON AGUA</u></b>            Para ayudar a reducir el humo, vierta una pequeña cantidad de agua para cubrir la superficie baja de la bandeja de goteo (no más de ¼ de taza).</p> <p><b>SOLUCIÓN 2: <u>VENTILAR</u></b>            Para ayudar a disipar el humo, coloque la parrilla cerca de una campana de ventilación.</p> <p><b>SOLUCIÓN 3: <u>LIMPIE LA BANDEJA DE GOTEADO</u></b>            Cuando esté asando varias tandas o cocinando con exceso de aceite, algunos de los alimentos pueden permanecer en la superficie de la parrilla o caer dentro de la bandeja de goteo. Asegúrese de limpiar la superficie de la parrilla y limpiar la bandeja de goteo con frecuencia.</p> <p><b>PRECAUCIÓN:</b>            La plancha de la parrilla y la bandeja de goteo estarán calientes. Déjelas enfriar antes de la limpieza.</p> <p><b>SOLUCIÓN 4: <u>MODIFICAR LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS</u></b>            Si usa adobos para sus carnes y verduras antes de asar a la parrilla, reduzca la cantidad de aceite que utiliza para evitar que se queme y produzca humo. La superficie de la parrilla es antiadherente y no requiere mucho aceite.</p>
<p><b>LA COMIDA SIGUE CAYENDO POR LOS ESPACIOS DE LAS REJILLAS DE LA PARRILLA.</b></p>	<p><b>SOLUCIÓN: <u>CORTE LOS INGREDIENTES EN TROZOS MÁS GRANDES</u></b>            Para evitar que los alimentos caigan en la bandeja de goteo durante la cocción, no coloque pequeños trozos de comida en la superficie de la parrilla. Si los trozos se caen, apague la parrilla y déjela enfriar.</p> <p><b>PRECAUCIÓN:</b>            La plancha de la parrilla y la bandeja de goteo estarán calientes.            Déjelas enfriar antes de la limpieza. Levante la plancha de la parrilla y retire los trozos de comida.</p>

## Limpieza y mantenimiento

### **PRECAUCIÓN:**

Asegúrese siempre de que la parrilla está apagada, desenchufada y se haya enfriado completamente antes de limpiarla o almacenarla. **NO SUMERJA NUNCA LA PLANCHA DE LA PARRILLA NI LA SONDA DE TEMPERATURA** en agua o ningún otro líquido.

Es importante limpiar su parrilla a fondo después de cada uso para evitar acumulaciones pegajosas que son difíciles de limpiar después. La limpieza adecuada de la parrilla puede dar como resultado que los alimentos tengan un mejor sabor y puede prolongar la vida útil del aparato.

**DEJE SIEMPRE QUE LA PARRILLA Y TODOS LOS ACCESORIOS SE ENFRÍEN ANTES DE LA LIMPIEZA.** Extraiga la sonda de temperatura antes de la limpieza.

1. Gire la sonda de la temperatura a la posición de apagado (off). Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado. Deje que la unidad se enfríe por completo.
2. Extraiga el enchufe de la sonda de temperatura de la unidad. NO la lave en el lavavajillas. Limpiar con un paño suave si es necesario.
3. Use toallas de papel para limpiar el exceso de grasa o los residuos pegados a la plancha de la parrilla. Podría utilizar una espátula de madera o plástico para eliminar los restos de comida.
4. Levante y quite la plancha de la parrilla de la base. Sostenga la plancha de la parrilla inclinada en un ángulo, manteniendo el lado del enchufe alejado del agua.
5. Para obtener los mejores resultados de la limpieza, use un paño suave para limpiar la superficie debajo del chorro de agua. Asegúrese de mantener el lado del enchufe seco. **NUNCA** sumerja la plancha de la parrilla en agua. No colocar en el lavavajillas.
6. Levante y vacíe la bandeja de goteo. Limpie el exceso de grasa con toallas de papel. Lave la bandeja de goteo con agua tibia y jabonosa.
7. Use un paño húmedo o una esponja para limpiar la base si es necesario. Lave la base con agua tibia y jabonosa, si es necesario.
8. Asegúrese de que la plancha de la parrilla, la bandeja de goteo y la base estén bien secas antes de usar otra vez o almacenar.
9. NO enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente de pared si la parrilla todavía está mojada.
10. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.
11. No coloque ninguna parte de la parrilla en el lavavajillas.



## Especificaciones técnicas

Número de modelo	BDP-2136
Voltaje nominal	120 V ~ 60 Hz
Potencia nominal	1,200 W

## Almacenamiento

- Almacene la parrilla en un lugar seco.
- No coloque objetos pesados sobre la parrilla mientras permanezca guardada ya que esto podría dañar la parrilla.
- Precaución: Los aparatos electrónicos o eléctricos no deben exponerse o guardarse en áreas con temperatura o niveles de humedad elevados. No almacene su parrilla cerca de estufas, radiadores, calderas ni en un baño o en una zona para bañarse.

## Centro de servicio

Si tiene alguna pregunta sobre el uso de esta parrilla, póngase en contacto con nuestro centro de servicio:

Tel.: 1-888-367-7373

Horario de atención: De lunes a viernes de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., hora del Este

Correo electrónico: [help@myproduct.care](mailto:help@myproduct.care)



## Protección medioambiental

Si el producto deja de funcionar, asegúrese de que se deseche de forma respetuosa con el medio ambiente.





Made in China

DIST. & SOLD EXCLUSIVELY BY:

ALDI

BATAVIA, IL 60510

**AFTER SALES SUPPORT •  
SERVICIO POSVENTA**

706826



1-888-367-7373

[help@myproduct.care](mailto:help@myproduct.care)

MODEL/MODELO

**BDP-2136**

03/2022

**3**

YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA