

User Manual

Manual
del usuario

AMBIANO

EVERYTHING PIZZA GRILL

PARRILLA PIZZERA MULTIUSO

English.....2

Español...19



Table of contents

Parts list	3
Contents	3
Assembly	4
Important safety instructions	5
User instructions	8
Cooking tips	9
Recipes	10
Cleaning and maintenance	16
Other useful information.....	17
Technical specifications.....	17
Storing	17
FCC	18

Main parts

1. Adjustable temperature dial
2. Power indicator light
3. Ready indicator light
4. Non-stick grill pan



Contents of Packaging

- Everything Pizza Grill
- Instruction Manual

Assembly

1. Unpack the grill from the box.
2. Remove any unwanted packaging materials such as cardboard or plastics.
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 IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
4. Place the grill on a heat resistant, flat, stable surface in a well-ventilated area.



DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIAL TO CLEAN THE SURFACE

DO NOT IMMERSE THE GRILL IN WATER OR ANY OTHER LIQUID

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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

PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE EVERYTHING GRILL. KEEP AWAY FROM WATER!

1. Read all instructions before use.
2. To protect against electrical shock, do not immerse grill, 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. Do not use grill for other than intended use.
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.
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. Do not move the grill while in use.
11. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs when available.
12. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.

13. 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.
14. 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.
15. Caution should be taken when handling this grill during and immediately after cooking. Do not leave the grill unattended while in use.
16. 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.
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 0 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. Allow grill to cool before putting in or taking out parts and before cleaning.
22. Do not let cord hang over the edge of counter or touch hot surfaces.
23. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
24. Do not place cooking utensils on the grill 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 use the appliance if the grill plates are warped or deformed in any way.

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 and cooking. 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 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, and in a well-ventilated area.
2. Make sure the temperature dial is turned to 0 and insert the plug into a power outlet.

NOTE: There is no on/off button. To turn on the grill, simply plug in the power cord and the red indicator light will illuminate.

3. Adjust the temperature dial to the desired temperature.

NOTE: Once the grill reaches the optimal cooking temperature the green indicator light will turn on. While cooking, the green indicator light will cycle on and off to regulate the cooking temperature. This is normal. As the grill is regulating the heat, the heating element goes on and off, you may hear a clicking sound, this is normal.

4. For best results, preheat the grill for approximately 5 minutes.
5. 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.
6. Place food directly on the grill. Cook food to desired doneness.
NOTE: Do not use sharp or metal utensils to remove or place food on the cooking surface, as this may damage the cooking surface.
7. Do not overload the grill surface.
8. Do not move the grill while in use.
9. When cooking is finished, turn the temperature dial to 0 and remove the plug from the wall outlet.
10. **IMPORTANT:** Wait until the grill has cooled down completely before attempting to clean the unit.
11. **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 0 position when not in use and when unplugging from the power outlet.

Cooking tips

- For the 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.
- Do not use sharp or metal utensils to remove or place food on the cooking surface, as this may damage the cooking surface.
- 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.

FOOD	APPROXIMATE COOKING TIME	TEMPERATURE
Bonesless Chicken Breast (1/2" thick)	10-15 minutes	350-425°F
Steak (1/2"-1" thick)	10-12 minutes	350-425°F
Fish filets	8-10 minutes	350-425°F
Hamburgers	7-10 minutes	350-425°F
Hot Dogs or sausages	8-10 minutes	300-400°F
Shrimp	5-7 minutes	300-400°F
Bacon or ham	8-10 minutes	350-400°F
Vegetables	5-10 minutes	375-425°F
Pancakes	3-5 minutes	200-350°F
Eggs (fried, scrambled)	3-5 minutes	200-350°F
12" Frozen thin crust Pizza	11-13 minutes	400-425°F

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.

Grilled Three-Cheese Bacon Sandwiches

Ingredients:

- 8 teaspoons mayonnaise
- 4 slices sourdough sandwich bread
- 2 slices American cheese
- 4 pieces cooked bacon
- ½ cup shredded Cheddar cheese
- ½ cup shredded Gruyère cheese

1. Preheat grill to 325°F.
2. Spread 2 teaspoons mayonnaise on one side of each slice of bread.
3. Open the grill carefully and place 2 slices, mayonnaise side down on the bottom grill.
4. On the uncoated side of the bread slices, place 1 slice of American cheese and 2 slices of bacon. Top each with ¼ cup Cheddar cheese, and ¼ cup Gruyère cheese and 1 slice remaining bread, mayonnaise side out.
5. Close the grill and adjust temperature to 400°F and cook 3-4 minutes or until bottom sides are golden brown.
6. Carefully turn over the sandwiches and cook for 2-4 more minutes or until the bottom sides are golden brown and cheeses are melted.
7. Remove carefully using a non-metallic spatula.

Baked Sweet Potatoes

Ingredients:

- 2-3 medium sweet potatoes washed and unpeeled
- Olive oil for drizzling
- Salt
- Sugar
- Fresh Parsley

1. Preheat grill to 325°F.
2. Place all halves of potatoes on the grill, cut side up.
3. Drizzle each half with olive oil and sprinkle with salt and sugar.
4. Close the grill and adjust the temperature to 400°F and cook 15-20 minutes or to desired doneness.
5. Once potatoes are cooked to desired doneness, sprinkle with parsley and remove the potatoes carefully using non-metallic tongs or spatula.

Vegetable and Cheese Pita

Ingredients:

- 1 tablespoon olive oil
- 1 8oz Fontina cheese, sliced into ¼” to ½’ pieces
- 4 baby Portabella mushrooms, sliced
- 1 red pepper, sliced
- 1 yellow pepper, sliced
- 1 red onion, sliced
- 4 large white pita bread or pockets
- 1 cup kale or mixed salad greens

1. Preheat grill to 425°F.
2. Place all of the sliced vegetables (peppers, mushrooms and onions) on the grill, drizzle with olive oil and sauté for 15 minutes or to desired doneness.
3. While the vegetables are cooking, slice each pita bread in half, and lightly toast until starting to crisp.
4. Remove the vegetables and set aside.
5. Lower the grill temperature to 400°F.
6. Carefully place 3-4 pita halves on the grill. Add the vegetables, the kale or mixed greens and top with 2-3 pieces of Fontina cheese and place the remainder of pita halves on top.
7. Close the grill and cook for about 3-4 minutes, allowing cheese to melt. NOTE: If using pita pockets, assemble everything in the pocket and then place on the grill, close and cook 3-4 minutes, allowing cheese to melt.
8. Remove carefully using non-metallic tongs or spatula.

Tuscan Frittata

Ingredients:

- 1 dozen eggs
- ½ cup ham, chopped
- 1 tablespoon olive oil
- 1 small yellow onion, diced (about ½ cup)
- 1 teaspoon minced garlic (1 clove)
- 2 tablespoons marinated olives, diced (optional)
- 1 cup kale, finely chopped
- ½ cup red peppers, thinly sliced
- ½ cup asparagus, chopped
- ¼ cup grated Parmesan or shredded Gruyère cheese
- ½ cup shredded Fontina cheese
- Salt and pepper to taste

1. Preheat grill to 425°F.
2. Sauté the sliced red peppers and the chopped asparagus, remove the vegetables and set aside.
3. In a large bowl, beat the eggs until fluffy, mix in the cheese and set aside.
4. Sauté the olive oil, diced onions and the minced garlic, add the chopped kale and sauté for 1-2 minutes and add the red peppers, asparagus, ham and olives and cook together for 1-2 minutes.
5. Lower the temperature to 400°F.
6. Even out all of the ingredients and slowly add the egg and cheese mixture evenly over the mixture, careful to not spill over the edges.
7. Season with salt and pepper and close the grill and cook for 8-10 minutes, checking frequently to make sure the bottom is not burning. Cook for additional time if necessary or desired doneness.
8. Turn off the grill and let sit with the lid closed for 2-3 minutes.
9. Using a non-metallic spatula or knife, cut into desired sized wedges and serve warm.

Grilled Raspberry-Glazed Chicken

Ingredients:

- 6 boneless skinless chicken breast halves (about ½” thick each)
- 1 cup raspberry jam
- 2 tablespoons Dijon mustard
- 1 and ½ cups fresh or frozen (thawed and drained) raspberries
- Salt
- Pepper
- Garlic
- Fresh Parsley

1. Trim all chicken of any fat. Rinse and dry and set aside.
2. Mix together the raspberry jam and the Dijon mustard.
3. Season the chicken to taste with salt, pepper and garlic.
4. Plug in the grill and turn the temperature dial to 350°F.
5. Once the grill is ready, place the chicken breasts on the bottom surface and brush the jam mixture across each piece of chicken.
6. Close the grill and cook for about 10 minutes.
7. After 10 minutes, carefully open the grill and turn the chicken using non-metallic tongs.
8. Brush the jam mixture across each piece of chicken and cook for another 10 minutes.
9. Once finished, remove the thickest piece of chicken and cut the center to see if cooked thoroughly and no pink present.
10. Remove the rest of the chicken and brush on the rest of the jam mixture.
11. Add the raspberries and serve with roasted potatoes or steamed vegetables.

Chocolate Chip Cookie Cake

Ingredients:

- 1 cup milk chocolate chips
- 1 cup semi-sweet chocolate chips
- 2 large eggs
- $\frac{3}{4}$ cup granulated sugar
- $\frac{3}{4}$ cup brown sugar, tightly packed
- 2 teaspoon vanilla
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon baking powder
- $\frac{1}{2}$ teaspoon baking soda
- 1 cup unsalted butter (2 sticks, softened)
- 3 cups all-purpose flour

1. In a large bowl, cream the butter, sugar, salt, baking soda and baking powder with a hand mixer.
2. Add the eggs and vanilla and mix on low until combined.
3. Add the flour $\frac{1}{2}$ cup at time and mix until all flour is combined.
4. Fold in the milk chocolate chips and the semi-sweet chocolate chips.
5. Plug the grill in and turn the temperature dial to 350°F.
6. Move the cookie cake mixture to the grill surface and evenly spread across the grill (about $\frac{1}{2}$ " thickness).
7. Close the lid and bake for 16-18 minutes until the edges are golden brown and cooked to desired doneness, checking every few minutes to make sure it is cooking properly. The center should not be fully cooked through.
8. Once cooked, turn the temperature dial to 0, unplug the grill and open the lid. Allow to cool for about 5 minutes.
9. Using a non-metallic spatula or knife, cut into desired sized wedges.
10. Serve warm, with whipped cream and/or fudge.

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 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.

1. Turn the temperature dial to the 0 position. Make sure the power cord is unplugged. Let the unit cool completely.
2. Wipe the lid, base and grill plates with a clean, soft cloth and a non-abrasive soap or dish washing detergent.
3. Use paper towels to wipe off any excess grease or residue left on the grill. You may use a wooden or plastic spatula to scrape off any remaining food residue.
4. For the best cleaning results, wipe the surface clean under warm running water with soft cloth. Make sure to keep the side with the plug dry. **NEVER** immerse the grill in water.
5. Do not place the grill in the dishwasher.
6. Make sure the grill is completely dry before the next use or before storing.
7. Do not plug the power cord into the wall outlet if the grill is still wet.
8. Do not use abrasive cleaners on any part of the grill.

Technical specifications

Model Number	AN-3222
Rating Voltage	120V ~ 60Hz
Rated Wattage	1500W

Storing

- Store the clean, dry grill in a clean and dry location.
- Do not place any heavy items on top of the grill during storage as this may result in possible damage to 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



Environmental protection

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

FCC PART 15

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause harmful interference, and (2) this device must accept any interference received, including interferences that may cause undesired operation.

Warning: Changes or modifications to this unit not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

NOTE: This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to Part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

Índice

Lista de piezas	20
Contenido	20
Ensamblaje	21
Instrucciones importantes de seguridad.....	22
Instrucciones para el usuario	24
Consejos para cocinar.....	26
Recetas	27
Limpieza y mantenimiento	33
Otra información útil.....	34
Especificaciones técnicas	34
Almacenamiento	34
FCC	35

Piezas principales

1. Dial de temperatura ajustable
2. Luz indicadora de alimentación
3. Luz indicadora de listo
4. Bandeja antiadherente de la parrilla



Contenido de paquete

- Parrilla pizzera multiusos
- Manual de instrucciones

Ensamblaje

1. Saque la parrilla de la caja.
2. Deshágase de los materiales de empaque no deseados como cartones o plásticos.
3. Limpie todas las piezas desmontables con un trapo suave o esponja humedecidos con agua tibia. Enjuague y seque bien. **NO SUMERGIR LA PARRILLA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**
4. Coloque la parrilla sobre una superficie resistente al calor, plana y estable en un área bien ventilada.



NO USE MATERIALES ABRASIVOS PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE

NO SUMERGIR LA PARRILLA EN AGUA O CUALQUIER 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 UTILIZAR LA PARRILLA MULTIUSO.

¡MANTÉNGALA ALEJADA DEL AGUA!

1. Lea todas las instrucciones antes del uso.
2. Para protegerse contra una descarga eléctrica, no sumerja la parrilla, 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. No utilice la parrilla para ningún fin que no sea para el cual ha sido diseñada.
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.
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. No mueva la parrilla durante el uso.
11. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y las perillas cuando estén disponibles.
12. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste.

13. 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.
14. 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.
15. La parrilla se debe manipular con precaución durante e inmediatamente después de la cocción. No deje la parrilla desatendida mientras está en uso.
16. 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.
17. Desconéctela del tomacorriente cuando no está en uso y antes de la limpieza.
18. Debe tener mucho cuidado al mover cualquier aparato 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. Deje que la parrilla se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarla.
22. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque las superficies calientes.
23. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
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 utilice el aparato si las planchas de la parrilla o la bandeja de goteo está combada o deformada.

¡GUARDE TODAS LAS INSTRUCCIONES!

Instrucciones de seguridad

ADVERTENCIA: Lea y comprenda todas las instrucciones. Si no se siguen todas las instrucciones enumeradas 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 de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de lesiones como resultado de enredarse o tropezarse con uno 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 aparatos eléctricos se deben utilizar en un circuito eléctrico diferente al de otros aparatos en funcionamiento.



Advertencias 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 DISEÑADO SOLAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Instrucciones para el usuario

PRECAUCIÓN: Preste atención cuando esté cocinando. Los aceites, grasas o jugos calientes podrían salpicar cuando está asando o cocinando. 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 y en un área bien ventilada.
2. Asegúrese de que el dial de temperatura esté en la posición de apagado (0) e inserte el enchufe a un tomacorriente.
NOTA: No hay botón de encendido/apagado. Para encender la parrilla, tan solo enchufe el cable de alimentación y la luz indicadora roja se encenderá.
3. Ajuste el dial de temperatura a la temperatura deseada.
NOTA: Una vez que la parrilla alcanza la temperatura óptima de cocción, se encenderá la luz indicadora verde. Mientras cocina, la luz indicadora verde se encenderá y apagará para regular la temperatura de cocción. Esto es normal. Como la parrilla está regulando el calor, el elemento calentador se enciende y apaga, puede oír un sonido de clic. Esto es normal.
4. Para obtener mejores resultados precaliente la parrilla por 5 minutos.
5. 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.
6. Ponga la comida directamente sobre la parrilla. Cocine la comida a su gusto.
NOTA: No use utensilios filosos o metálicos para quitar o colocar alimentos sobre la superficie de cocción, ya que podría dañarla.
7. No sobrecargue las superficies de cocción.
8. No mueva la parrilla durante el uso.
9. Una vez que haya terminado de cocinar, gire el dial de temperatura a la posición de apagado (0) y desconecte el enchufe del tomacorriente.
10. **IMPORTANTE:** Espere hasta que la parrilla se haya enfriado completamente antes de intentar limpiarla.
11. **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 de apagado (0) cuando no se esté utilizando y al desenchufarla del tomacorriente.

Consejos para cocinar

- Para obtener mejores resultados, siempre precaliente la parrilla por 5 minutos para asegurarse de que esté caliente. Eso ayudará a conservar todos los jugos naturales.
- Si usa brochetas de bambú o de madera, remoje las brochetas en agua al menos 30 minutos antes de usarlas para evitar que se quemen.
- Use solo utensilios de nylon, plástico o madera para evitar rayar la superficie antiadherente. No corte nunca los alimentos sobre la superficie antiadherente.
- No use utensilios filosos o metálicos para quitar o colocar alimentos sobre la superficie de cocción, ya que podría dañarla.
- Los alimentos congelados siempre deben descongelarse antes de asarlos.
- 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 usa una marinada con aceite, coloque la parrilla cerca de una campana extractora de aire. El aceite o la grasa pueden producir humo.

Utilice la siguiente tabla como referencia únicamente cuando utilice la parrilla.

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN APROXIMADO	TEMPERATURA
Pechuga de pollo deshuesada (1/2" de grosor)	10 a 15 minutos	350 a 425° F
Filete (1/2" a 1" de grosor)	10 a 12 minutos	350 a 425° F
Filetes de pescado	8 a 10 minutos	350 a 425° F
Hamburguesas	7 a 10 minutos	350 a 425° F
Perritos calientes o salchichas	8 a 10 minutos	300 a 400° F
Camarones	5 a 7 minutos	300 a 400° F
Tocino o jamón	8 a 10 minutos	350 a 400° F
Verduras	5 a 10 minutos	375 a 425° F
Panqueques	3 a 5 minutos	200 a 350° F
Huevos (fritos o revueltos)	3 a 5 minutos	200 a 350° F
Pizza congelada de 12"	11 a 13 minutos	400 a 425° F

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.

Sándwiches grillados con tocino y tres quesos

Ingredientes:

- 8 cucharaditas de mayonesa
- 4 rebanadas de pan de sándwich de masa madre
- 2 rebanadas de queso americano
- 4 porciones de tocino cocido
- ½ taza de queso cheddar rallado
- ½ taza de queso gruyer rallado

1. Precaliente la parrilla a 325 °F.
2. Unte 2 cucharaditas de mayonesa de un lado de cada rebanada de pan.
3. Abra la parrilla con cuidado y coloque 2 rebanadas, con el lado con mayonesa abajo en la plancha inferior.
4. En el lado sin untar de las rebanadas de pan, coloque una rebanada de queso americano y 2 rebanadas de tocino. Cubra con ¼ de taza de queso Cheddar y ¼ de taza de queso gruyer y la rebanada restante de pan, con el lado con mayonesa hacia afuera.
5. Cierre la parrilla, ajuste la temperatura a 400 °F y cocine por 3 a 4 minutos o hasta que los lados inferiores estén dorados.
6. Con cuidado gire los sándwiches y cocine otros 2 a 4 minutos o hasta que los lados inferiores estén dorados y los quesos estén derretidos.
7. Con cuidado quite con una espátula no metálica.

Camote horneado

Ingredientes:

- 2 a 3 camotes pelados, lavados y sin pelar
- Aceite de oliva para poner unas gotas
- Sal
- Azúcar
- Perejil fresco

1. Precaliente la parrilla a 325 °F.
2. Coloque todas las mitades de los camotes en la parrilla, con el lado cortado hacia arriba.
3. Eche algunas gotas de aceite de oliva en cada mitad y rocíe sal y azúcar. Cierre la parrilla y ajuste la temperatura a 400 °F y cocine por 15 a 20 minutos o hasta el punto deseado.
4. Una vez que los camotes estén cocidos hasta el punto deseado, agregue perejil y quite los camotes con cuidado con una espátula o pinzas no metálicas.

Pita de vegetales y queso

Ingredientes:

- 1 cucharada de aceite de oliva
- 8 oz de queso fontina, en rebanadas de ¼” a ½”
- 4 setas Portobello rebanadas
- 1 pimiento rojo, en rebanadas
- 1 pimiento amarillo, en rebanadas
- 1 cebolla roja, en rebanadas
- 4 panes pita blancos grandes con o sin bolsillo
- 1 taza de kale o verduras verdes mezcladas

1. Precaliente la parrilla a 425 °F.
2. Coloque todas las verduras cortadas (pimientos, setas y cebollas) en la parrilla, eche unas gotas de aceite de oliva y saltee por 15 minutos o hasta el punto deseado.
3. Mientras se cocinan las verduras, corte los panes pita por la mitad y tuéstelos apenas hasta que comiencen a estar crujientes.
4. Quite las verduras y apártelas.
5. Baje la temperatura de la parrilla a 400 °F.
6. Coloque con cuidado 3 a 4 mitades de pita en la parrilla. Agregue las verduras, el kale o las verduras verdes mezcladas y cubra con 2 a 3 trozos de queso Fontina y colóque las mitades restantes de pita encima.
7. Cierre la parrilla y cocine por unos 3 a 4 minutos, para que el queso se derrita.

NOTA: Si utiliza pitas con bolsillo, arme todo en este y luego lo coloca en la parrilla. Cierre y cocine por 3 a 4 minutos para que el queso se derrita.

8. Quite con cuidado con una espátula o pinzas no metálicas.

Frittata toscana

Ingredientes:

- 1 docena de huevos
- ½ taza de jamón, cortado
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 1 cebolla amarilla pequeña, en cubos (aprox. ½ taza)
- 1 cucharadita de ajo picado (1 diente)
- 2 cucharadas de aceitunas marinadas, en cubos (opcional)
- 1 taza de kale, finamente picado
- ½ taza de pimienta roja, en rebanadas delgadas
- ½ taza de espárragos, cortados
- ¼ de taza de queso parmesano o gruyere rallado
- ½ taza de queso fontina rallado
- Sal y pimienta al gusto

1. Precaliente la parrilla a 425 °F.
2. Saltee los pimientos rojos y los espárragos cortados, quite las verduras y aparte.
3. En un recipiente grande, bata los huevos hasta que estén esponjosos, agregue el queso y aparte.
4. Saltee el aceite de oliva, las cebollas en cubos y el ajo picado, agregue el kale picado y saltee por otros 1 a 2 minutos y agregue los pimientos rojos, los espárragos, el jamón, las aceitunas y cocine todo junto por 1 a 2 minutos.
5. Baje la temperatura a 400 °F.
6. Empareje todos los ingredientes y de a poco agregue la mezcla de huevo y queso uniformemente sobre la mezcla, con cuidado de no derramar por los bordes.
7. Sazone con sal y pimienta y cierre la parrilla. Cocine por 8 a 10 minutos, verificando con frecuencia que la parte inferior no se esté quemando. Cocine un tiempo más de ser necesario o hasta el punto deseado.
8. Apague la parrilla y deje reposar con la tapa cerrada por otros 2 a 3 minutos.
9. Con una espátula o cuchillo no metálico, corte en porciones del tamaño deseado y sirva caliente.

Pollo grillado glaseado con frambuesas

Ingredientes:

- 6 mitades de pechuga de pollo sin piel ni huesos (aprox. ½” de grosor cada una)
- 1 taza de mermelada de frambuesa
- 2 cucharadas de mostaza de Dijon
- 1 y ½ tazas de frambuesas frescas o congeladas (descongeladas y drenadas)
- Sal
- Pimienta
- Ajo
- Perejil fresco

1. Quite toda la grasa del pollo. Enjuague, seque y aparte.
2. Mezclar la mermelada de frambuesa y la mostaza de Dijon.
3. Condimente el pollo a su gusto con sal, pimienta y ajo.
4. Enchufe la parrilla y coloque el dial de temperatura a 350 °F.
5. Una vez lista la parrilla, coloque las pechugas de pollo en la superficie inferior y aplique con cepillo la mezcla de mermelada en cada trozo de pollo.
6. Cierre la parrilla y cocine durante 10 minutos.
7. Pasados 10 minutos, abra con cuidado la parrilla y gire el pollo con pinzas no metálicas.
8. Aplique con cepillo la mezcla de mermelada en cada trozo de pollo y cocine otros 10 minutos.
9. Una vez terminado, quite el trozo más grueso de pollo y corte al centro para ver si se cocinó bien y no queda nada rosa.
10. Quite el resto del pollo y aplique con cepillo el resto de la mezcla de mermelada.
11. Agregue las frambuesas y sirva con papas al horno o verduras al vapor.

Torta de galleta con chips de chocolate

Ingredientes:

- 1 taza de chispas de chocolate de leche
- 1 taza de chispas de chocolate semiamargo
- 2 huevos grandes
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar morena, bien llena
- 2 cucharaditas de vainilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- 1 taza de manteca sin sal (2 barras, ablandadas)
- 3 tazas de harina común

1. En un tazón grande, mezcle con batidora de mano la manteca, azúcar, sal, bicarbonato de sodio y polvo de hornear.
2. Agregue los huevos, la vainilla y mezcle en bajo hasta que se integren.
3. Agregue la harina $\frac{1}{2}$ taza a la vez y mezcle hasta que esté toda integrada.
4. Agregue los chips de chocolate de leche y semiamargo.
5. Enchufe la parrilla y coloque el dial de temperatura a 350 °F.
6. Mueva la mezcla de torta de galleta a la superficie de la parrilla y esparza uniformemente sobre esta (aprox. $\frac{1}{2}$ " de grosor).
7. Cierre la tapa y hornee por 16 a 18 minutos hasta que los bordes estén dorados y esté cocida al punto deseado. Verifique cada algunos minutos para asegurarse de que esté cocinándose bien. El centro no debe estar del todo cocido.
8. Una vez cocido, lleve el dial de temperatura a apagado (0), desenchufe la parrilla y abra la tapa. Espere a que se enfríe por unos 5 minutos.
9. Con una espátula o cuchillo no metálico, corte en porciones del tamaño deseado.
10. Sirva caliente con crema batida y/o fudge.

Limpieza y mantenimiento

PRECAUCIÓN:

Asegúrese siempre de que la parrilla está apagada, desenchufada y se haya enfriado completamente antes de limpiarla o almacenarla.

NUNCA SUMERJA LA PARRILLA en agua o cualquier 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.

1. Gire el dial de temperatura a la posición de apagado (0). Asegúrese de que el cable de alimentación esté desenchufado. Deje que la unidad se enfríe por completo.
2. Limpie la tapa, la base y las planchas de la parrilla con un paño suave y limpio y un detergente lavavajillas o un jabón no abrasivo.
3. Use toallas de papel para limpiar el exceso de grasa o los residuos restantes en la parrilla. Podría utilizar una espátula de madera o plástico para eliminar los restos de comida.
4. 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 parrilla en agua.
5. No coloque la parrilla en el lavavajillas.
6. Asegúrese de que la parrilla esté completamente seca antes de volver a usarla o de guardarla.
7. No enchufe el cable de alimentación en el tomacorriente de pared si la parrilla todavía está mojada.
8. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la parrilla.

Especificaciones técnicas

Número de modelo	AN-3222
Tensión nominal	120 V ~ 60 Hz
Potencia nominal	1500 W

Almacenamiento

- Almacene la parrilla limpia y seca en un lugar limpio y 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



Protección medioambiental

Una vez que el producto llegue al final de su vida útil y deje de funcionar, asegúrese de que se deseché de forma respetuosa con el medio ambiente.

PARTE 15 DE LA FCC

Este dispositivo cumple con la Parte 15 de las Reglas de la FCC. La operación está sujeta a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias perjudiciales; y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluyendo interferencias que puedan causar un funcionamiento no deseado.

Advertencia: Los cambios o modificaciones a esta unidad no aprobados expresamente por la parte responsable del cumplimiento podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

AVISO: Este equipo ha sido probado y cumple con los límites establecidos para los dispositivos digitales de Clase B, de acuerdo con la Parte 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están diseñados para brindar una protección razonable contra interferencias dañinas en una instalación residencial. Este equipo genera, utiliza y puede generar radiación de energía de radiofrecuencia y, de no instalarse y usarse conforme a las instrucciones, puede causar interferencia perjudicial a comunicaciones de radio.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias molestas en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda intentar corregir la interferencia por medio de una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a un tomacorriente en un circuito diferente al que está conectado el receptor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.



Made in China

DIST. & SOLD EXCLUSIVELY BY:

ALDI

BATAVIA, IL 60510

**AFTER SALES SUPPORT •
SERVICIO POSVENTA**

712043



1-888-367-7373

help@myproduct.care

MODEL/MODELO

AN-3222

08/2024

3

**YEAR WARRANTY
AÑOS DE GARANTÍA**