



Smokeless Grill & Press

Save These Instructions – For Household Use Only

SKU: ZEG001SL-11-SV



Owner's Manual

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Do not use the Smokeless Grill & Press until you have read this manual thoroughly.

BEFORE YOU BEGIN

The Smokeless Grill & Press is designed and engineered to minimize smoke and visible vapors typically associated with grilling, allowing you to enjoy outdoor-style results indoors. Before using the appliance, please ensure that you read this entire manual carefully to become fully familiar with its operation and safety precautions.

Table of Contents

Important Safeguards	4
Parts & Accessories	6
Using the Control Panel	8
General Operating Instructions	9
Cooking Guidelines & Tips	11
Recipes	12
Troubleshooting, Cleaning & Storage	13
Money-Back Guarantee	14

IMPORTANT SAFEGUARDS



WARNING

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

1. The Main Unit Housing contains electrical components and heating elements. **DO NOT IMMERSE** it in water or rinse it under the tap.
2. **TO AVOID ELECTRICAL SHOCK, DO NOT** allow any liquids to enter the Main Unit Housing, as it contains electrical components.
3. This appliance is equipped with a two-prong plug, designed to fit into a polarized outlet in only one direction. **DO NOT ATTEMPT** to modify the plug in any way.
4. **MAKE SURE** the appliance is plugged into a wall socket.
5. While cooking, the internal temperature of the appliance reaches several hundred degrees Fahrenheit. **TO AVOID PERSONAL INJURY**, never place hands inside the appliance unless it is thoroughly cooled.
6. This appliance is **NOT INTENDED FOR USE** by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and knowledge unless they are **UNDER THE SUPERVISION** of a responsible person or have been given proper instruction in using the appliance. This appliance is **NOT INTENDED FOR USE** by children.
7. When cooking, **DO NOT PLACE** the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 5 inches of free space on the back and sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
8. **DO NOT PLACE** the appliance on a stove top, even if the stove top is cool.
9. **DO NOT USE** outdoors.
10. **DO NOT USE** this appliance if the plug, the power cable, or the appliance itself is damaged in any way. If the power cord is damaged, contact customer service using the contact information on the back of this manual.
11. Keep the appliance and its power cable **OUT OF THE REACH** of children when the appliance is in operation or during the cooling process.
12. **KEEP THE POWER CORD AWAY** from hot surfaces. **DO NOT PLUG** in the power cable or operate the appliance controls with wet hands.
13. **NEVER CONNECT** this appliance to an external timer switch or separate remote-control system.
14. **NEVER** use with an extension cord. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is provided to reduce the risk from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
15. **DO NOT OPERATE** the appliance on or near combustible materials, such as tablecloths and curtains.
16. **DO NOT USE** the appliance for any purpose other than described in this manual.
17. **NEVER OPERATE** the appliance unattended.
18. **WEAR OVEN MITTS** when handling hot components or touching hot surfaces.
19. Should the appliance emit black smoke, **UNPLUG IMMEDIATELY** and wait for smoking to stop before removing oven contents.
20. Always operate the appliance on a horizontal surface that is level, stable, and noncombustible.

IMPORTANT SAFEGUARDS

21. This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in commercial or retail environments.

22. The guarantee becomes invalid if the appliance is used improperly, for professional or semi-professional purposes, or not in accordance with the instructions in this user manual. The manufacturer will not be held liable for any resulting damages.

23. Always unplug the appliance after use.

24. Let the appliance cool for approximately 30 minutes before handling, cleaning, or storing.

25. The handle gets very hot. Always use oven mitts.

26. Before using your new appliance on any countertop surface, consult your countertop manufacturer or installer for guidance. Some may recommend using a hot pad or trivet under the appliance for heat protection. It's often advised not to place hot pans, pots, or electrical appliances directly on the countertop. If you're unsure, always use a trivet or hot pad for safety.

SAVE THESE INSTRUCTIONS – FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your new appliance may not operate properly. This appliance should be operated on a dedicated electrical circuit.

ELECTRIC POWER

This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields. If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

SHUT-OFF

You can manually shut off the appliance by pressing the Power Button at any time during cooking.



CAUTION

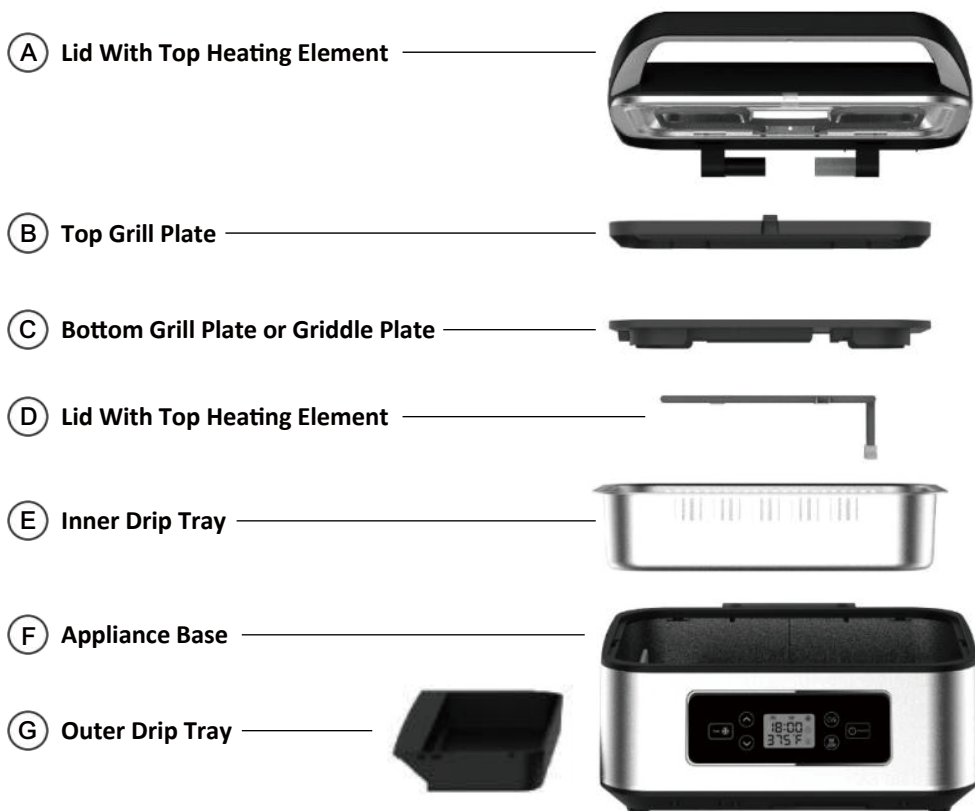
Do not operate appliance without the Grill or Griddle Plate. *These may be sold separately

APPLIANCE SPECIFICATIONS

Model Number	Supply Power	Rated Power
SDB01S	AC 120~60Hz	1300W

Parts & Accessories

NOTE: Unpack all listed contents from packaging. Contents vary by model. Please remove any clear or blue protective film on the components before use.



*Griddle Plate may be sold separately.

NOTE: The Top and Bottom Grill Plates are removable.
The Top Heating Element is fixed and cannot be removed.

Parts & Accessories

1. Appliance Base
2. Control Panel
3. Outer Drip Tray
4. Power Cord
5. Bottom Grill Plate
6. Top Grill Plate
7. Lid
8. Handle



NOTE: Ensure that your Smokeless Grill & Press has been shipped with the components that you ordered (some accessories may be sold separately). Check everything carefully before use. If any part is missing or damaged, do not use this product. Contact customer service using the number located in the back of this manual.



CAUTION

Wait for all components to cool thoroughly after use before disassembling. Always handle hot components with oven mitts while cooking.

Using the Control Panel



1. **POWER BUTTON:** Press the Power Button to turn the appliance on. You can press the Power Button at any time during the cooking process to cancel the cooking process.

2. **TIME/TEMPERATURE SELECTION BUTTON:** Press the Time/Temperature Selection Button to switch between adjusting the cooking time and temperature. The appliance will automatically start running 5 seconds after setting. The timer function will only begin the countdown once the grill plate has preheated to the target temperature.

3. **TOP HEATING ELEMENT BUTTON:** Press the Top Element Heating Button to turn the Top Heating Element on or off.

4. **LCD DISPLAY:** The LCD Display shows the cooking time and temperature. The icons representing the Bottom Heating Element, Top Heating Element, and the Fan will illuminate when the heating elements or the fan are in use.

5. TIME/TEMPERATURE ADJUSTMENT BUTTONS:

To adjust the cooking time and temperature, first press the Time/Temperature Selection Button to select either the cooking time or temperature. Then, press the Time/Temperature Adjustment Buttons to raise or lower the cooking time or temperature.

6. **FAN BUTTON:** Press the Fan Button to turn the fan on or off. To ensure effective smoke extraction, the fan is set to a high power level, which may produce noticeable fan noise during operation. This is normal, so please use the appliance with confidence.

General Operating Instructions

SWITCHING OUT THE GRILL AND GRIDDLE PLATES

To remove the Grill Plate or Griddle Plate from the appliance, first open the lid. Use two hands to hold the two metal handles on each side of the plate (see Fig. i). Pull straight upward to remove the plate from the appliance.

NOTE: Allow the appliance to fully cool down for at least 30 minutes before replacing the Grill or Griddle Plates.

To attach the new plate, turn the plate so the heating element pattern is aligned to connect to the heating element. Use two hands to hold the two metal handles on each side of the plate. Lay the plate evenly on top of the Bottom Heating Element and let go of the handles. The plate must be snug and locked into place.



Fig.i

REMOVING THE TOP GRILL PLATE

Remove the Top Grill Plate for cleaning or to switch to the Griddle Plate attachment (may be sold separately, see Fig. ii).

1. Pull the top buckle up. The Grill Plate will spring open. Pull up the buckle and slightly tilt the top cover to detach the grill plate.
2. Pull upward to remove the Grill Plate from the appliance.



Fig.ii

INSTALLING THE TOP GRILL PLATE

1. Slide the two Bottom Grill Plate grooves into the bottom grooves (see Fig. ii).
2. Pull up the buckle, press the top grill plate into place, and then release the buckle to secure it in the grill plate groove.
3. The plate must be snug and locked into place.

General Operating Instructions

BEFORE FIRST USE

1. Remove all packing materials, labels, and stickers.
2. Wipe the Grill Plates with a dampened cloth and wipe dry. Remove the Outer Drip Tray from the underside of the Appliance Base and wash the Outer Drip Tray in warm, soapy water using a neutral kitchen detergent. Rinse it under clean running water, dry it with a clean towel, and return

it to the Appliance Base. Never wash or submerge the Fan, Top Heating Element, Bottom Heating Element, or Appliance Base in water or any liquid.

3. Finally, heat the appliance for a few minutes to burn off any residue.

USING THE APPLIANCE

Locate the appliance on a dry, level, stable, heat-resistant surface.

1. Ensure that the Bottom Grill Plate is attached to the appliance above the Bottom Heating Element and that the Top Grill Plate is attached to the Lid.
2. Ensure that the Outer Drip Tray is inside the Appliance Base.
3. Plug the power cord into 120V dedicated outlet.
4. Close the Lid. Set a cooking time and temperature (see the "Using the Control Panel" section). Allow the appliance to preheat. When the appliance has preheated, it will beep and the set cooking time will begin to count down.
5. Use the handle to open the Lid and place your food on the Bottom Grill Plate.

IMPORTANT: Do not use food thicker than 2 inches. Center and align the food for the best results.

6. Close the Lid. The Spring Support will adjust the height of the grill plates to match the size of the food being cooked so that the lid can close completely to trap in heat and smoke. While your food is cooking, periodically check the Outer Drip Tray. If the Outer Drip Tray is full, remove any drippings and return the Outer Drip Tray to the

Appliance Base.

7. While your food is cooking, periodically check the food. When your food is done cooking, use a plastic or wooden spatula to transfer the food to a plate or cutting board. DO NOT use a metal spatula, knives, tongs, or other sharp metal utensils because they could damage the nonstick coating on the grill plates.

8. Unplug the appliance and let it cool down before cleaning the appliance (see the "Care & Cleaning" section).

Cooking Guidelines & Tips

TIPS

- Be careful not to transfer germs from raw meat to cooked meat. Use separate utensils and platters for raw and cooked meat.
- When marinating food, always use a tightly covered nonmetal dish and turn the food occasionally. Be sure to refrigerate all meats while marinating.
- If leftover wet marinade is to be used as a sauce with the cooked food, be sure to place it in a small pan and heat to a rolling boil before serving to eliminate bacterial growth.
- Similar to a stove top frying pan, grease from high-fat foods, such as bacon or sausage, may splatter on the countertop. Protect the countertop as necessary.
- Before grilling, partially cook bone-in chicken, ribs, and uncooked smoked or fresh sausages for best results. If not partially cooked, these meats may become overbrowned on the outside before the center is done.
- To prevent scratching the coating, use only nonmetallic utensils. Do not cut food on the Grill or Griddle Plate using sharp utensils, such as forks or knives, that can scratch the cooking surface.
- Do not use steel wool or other metal pads. They could leave coarse scratches. Always rinse thoroughly and dry immediately with a soft towel.
- If food is cooking unevenly, make sure to spread out the food evenly on the grill or griddle plates.

COOKING CHART

Food Item	Time	Internal Temperature	It's Done When
Fish	12–15 mins. (1-in. thick)	145° F/63° C	Opaque/Flaky Texture
Shrimp	2–4 mins. (per side)	145° F/63° C	Opaque & Red Edges
Chicken Drumsticks	30–45 mins.	165° F/74° C	Juice Runs Clear
Chicken Wings	20–25 mins.	165° F/74° C	Juice Runs Clear
Kabobs	12–15 mins.	-	Your Preference
Steak	3–9 mins. (per side)	140° F/60° C–165° F/74° C	Your Preference
Pork Chops	20–25 mins.	155° F/68° C	No Pink Meat
Burgers	10–15 mins.	155° F/68° C	Your Preference
Sausages	15–25 mins.	155° F/68° C	No Pink Meat
Bacon	1–2 mins. (per side)	NA	Crispy

- Use a meat thermometer to check internal meat temperature.
- Cooking times are suggested and will vary depending on the thickness of the food and personal preferences. Foods can be grilled at maximum temperature. However, you may wish to reduce the temperature for certain items. Low temperatures will keep foods warm once cooked.

Recipes

GRILLED MARINATED CHICKEN BREASTS

Serves 2

- 2 6-oz chicken breasts
- 2 tbsp. fresh mint, chopped
- 2 cloves garlic, minced
- ¼ tsp. sea salt
- ¼ tsp. ground black pepper
- juice of 1 lemon
- 3 tbsp. extra virgin olive oil
- 1. Marinate the chicken breasts in a shallow pan with the rest of the ingredients for 2 hours in the refrigerator.
- 2. Preheat the Smokeless Grill & Press to 375° F/191° C. When the Grill & Press has preheated, grill the chicken breasts with the lid closed until the internal temperature of the chicken reaches 165° F/74° C (6–8 mins.).
- 3. Slice the chicken and serve with a salad.

TOMATO & FRESH MOZZARELLA PANINIS

Serves 2

- 2 ciabatta rolls
- 6 slices fresh mozzarella
- 4 slice vine-ripe tomatoes
- 1 roasted red pepper, sliced
- 6 fresh basil leaves
- ½ tsp. balsamic glaze
- 1 tbsp. extra virgin olive oil
- 1. Preheat the Shaq Smokeless Grill & Press to 350° F/177° C.
- 2. Assemble the paninis: Slice the rolls in half and layer the mozzarella, tomatoes, and pepper evenly on the bottom half of each roll. Add the fresh basil and a drizzle of the balsamic vinegar and olive oil. Top with the top half of the roll.
- 3. When the Grill & Press has preheated, grill the paninis with the lid closed until the paninis are crispy and the cheese has melted (about 8 mins.).

GRILLED SEASONED STEAKS WITH BLUE CHEESE BUTTER

Serves 2

- 2 12-oz New York strip steaks
- ½ tbsp. sea salt
- ½ tsp. ground black pepper
- ¼ tsp. granulated garlic
- ¼ tsp. granulated onion
- 2 tbsp. olive oil

Compound Butter

- 3 tbsp. butter
- 1 tbsp. blue cheese
- 2 fresh basil leaves, chopped ½ tsp. Dijon mustard

1. Preheat the Smokeless Grill & Press to 450° F/232° C.
2. Rub the steaks with the salt, black pepper, garlic, onion, and olive oil.
3. In a small bowl, mash together the Compound Butter ingredients.
4. When the Grill & Press has preheated, grill the steaks with the lid closed until the desired doneness is reached (6–8 mins. for medium rare).
5. Plate the steaks and top them with the Compound Butter.

Recipes

PATTY MELT PANINIS

Serves 2

2 6-oz hamburgers
1 small onion, sliced
1 tbsp. butter
4 slices rye bread
8 slices Swiss cheese
2 tbsp. margarine

1. Preheat the Shaq Smokeless Grill & Press to 450° F/232°* C.
2. Season the hamburgers with salt and black pepper.
3. When the Grill & Press has preheated, grill the hamburgers with the lid closed until the desired doneness is reached (about 4 mins. for medium).
4. Place a sauté pan on the stove top. Add the onion and butter and cook until the onion has caramelized.
5. When the Grill & Press has cooled enough to clean, clean off the Grill & Press.
6. Preheat the Shaq Smokeless Grill & Press to 350° F/177° C.
7. Assemble the paninis: Butter the outside of the bread slices with the margarine. Place the 2 cheese slices on each sandwich. Top the cheese with some of the onion and a hamburger. Top the hamburgers with 2 more cheese slices.
8. When the Grill & Press has preheated, grill the paninis with the lid closed until the paninis are crispy and the cheese has melted (about 5 mins.).

GRILLED MARINATED SALMON

Serves 2

2 6-oz salmon fillets
1 lemon
1 shallot, minced
2 tbsp. dill, chopped
2 tbsp. olive oil
2 tbsp. white wine
1 tbsp. soy sauce
¼ tsp. ground black pepper

1. Marinate the salmon with the rest of the ingredients for 2 hours in the refrigerator.
2. Preheat the Smokeless Grill & Press to 375° F/191° C.
3. When the Grill & Press has preheated, remove the salmon from the marinade and grill the salmon with the lid closed until the desired doneness is reached (about 6 minutes).

Troubleshooting, Care & Cleaning

IF YOUR APPLIANCE IS NOT WORKING PROPERLY

- Make sure the Power Cord is plugged into an electrical socket.
- Make sure the Power Cord is properly connected to the Heating Element.
- Make sure you have set the temperature higher than 140° F/60° C.
- The appliance may not be able to draw enough operating power from the outlet. Try switching the Power Cord to an outlet that has no other appliances attached to it.
- If the lid is not forming a good seal, the food may be too thick. The maximum food thickness for the spring mechanism is 2 inches (5 cm). Reduce the food's thickness to create a good smokeless seal.
- If food is undercooked or overcooked, change the cooking time and temperature accordingly.
- If food is cooking unevenly, make sure to spread out the food evenly on the Grill or Griddle Plates.

CARE & CLEANING

- Before cleaning, be sure to unplug the cord from the outlet. If necessary, wipe the cord with a damp cloth.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning. Grill Plate, Griddle Plate and Outer Drip Tray can be placed in the bottom rack of the dishwasher or washed by hand. The Appliance Base and Inner Drip Tray can be washed by hand with a warm, damp cloth and mild cleaning liquid. Do not submerge the Appliance Base in water.
- Always be sure to wash the Grill surface after each use to remove any grease that may have accumulated. To keep grease from dripping outside of the base, always ensure that you are using your Grill on a level surface and that the Outer Drip Tray and Inner Drip Tray are completely clear of food particles.
- Do not use scouring pads or harsh cleaners on this unit. If necessary, use a nylon bristle brush or plastic scrubbing pad.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative. Please contact customer service for assistance.



Parrilla y Prensa sin Humo

Guarde estas instrucciones – Solo para uso doméstico

SKU: ZEG001SL-11-SV



Manual del Propietario

Al usar electrodomésticos, siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad. No utilice la Parrilla y Prensa sin Humo hasta que haya leído este manual completamente.

ANTES DE COMENZAR

La Parrilla y Prensa sin Humo está diseñada y fabricada para minimizar el humo y los vapores visibles típicos de la parrilla, permitiéndole disfrutar de resultados al estilo exterior dentro de casa. Antes de usar el aparato, asegúrese de leer detenidamente todo este manual para familiarizarse completamente con su funcionamiento y las precauciones de seguridad.

Tabla de Contenidos

Medidas de Seguridad Importantes	4
Piezas y Accesorios	6
Uso del Panel de Control	8
Instrucciones Generales de Operación	9
Guías y Consejos de Cocción	11
Recetas	12
Solución de Problemas, Limpieza y Almacenamiento	13
Garantía de Reembolso	14

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES



ADVERTENCIA

Cuando utilice electrodomésticos, siempre deben seguirse precauciones básicas de seguridad, incluyendo:

1. La carcasa principal contiene componentes eléctricos y elementos calefactores. NO LA SUMERJA en agua ni la enjuague bajo el grifo.
2. PARA EVITAR DESCARGAS ELÉCTRICAS, NO permita que líquidos entren en la carcasa principal, ya que contiene componentes eléctricos.
3. Este aparato está equipado con un enchufe de dos clavijas, diseñado para encajar en una toma polarizada en una sola dirección. NO INTENTE modificar el enchufe de ninguna manera.
4. ASEGÚRESE de que el aparato esté enchufado a una toma de corriente de pared.
5. Durante la cocción, la temperatura interna del aparato alcanza varios cientos de grados Fahrenheit. PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, nunca coloque las manos dentro del aparato a menos que esté completamente enfriado.
6. Este aparato NO ESTÁ DESTINADO PARA SER UTILIZADO por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimiento, a menos que estén BAJO LA SUPERVISIÓN de una persona responsable o hayan recibido instrucciones adecuadas sobre el uso del aparato. Este aparato NO ESTÁ DESTINADO PARA SER UTILIZADO por niños.
7. Al cocinar, NO COLOQUE el aparato contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 5 pulgadas de espacio libre en la parte trasera, los lados y por encima del aparato. No coloque nada encima del aparato.
8. NO COLOQUE el aparato sobre una estufa, incluso si la estufa está fría.
9. NO LO USE al aire libre.

10. NO USE este aparato si el enchufe, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados de alguna manera. Si el cable de alimentación está dañado, comuníquese con el servicio al cliente utilizando la información de contacto en la parte posterior de este manual.

11. Mantenga el aparato y su cable de alimentación FUERA DEL ALCANCE de los niños cuando el aparato esté en funcionamiento o durante el proceso de enfriamiento.

12. MANTENGA EL CABLE DE ALIMENTACIÓN alejado de superficies calientes. NO ENCHUFE el cable de alimentación ni opere los controles del aparato con las manos húmedas.

13. NUNCA CONECTE este aparato a un temporizador externo o a un sistema de control remoto separado.

14. NUNCA use un cable de extensión. Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.

15. NO OPERE el aparato sobre o cerca de materiales combustibles, como manteles y cortinas.

16. NO USE el aparato para ningún propósito diferente al descrito en este manual.

17. NUNCA OPERE el aparato sin supervisión.

18. USE GUANTES DE HORNO al manipular componentes calientes o tocar superficies calientes.

19. Si el aparato emite humo negro, DESENCHUFE INMEDIATAMENTE y espere a que el humo se detenga antes de retirar el contenido del horno.

20. Siempre opere el aparato sobre una superficie horizontal que sea nivelada, estable y no combustible.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

21. Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico normal. No está destinado para su uso en entornos comerciales o minoristas.

22. La garantía se vuelve inválida si el aparato se utiliza de manera inapropiada, para fines profesionales o semi-profesionales, o no de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario. El fabricante no será responsable de ningún daño resultante.

23. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo.

24. Deje enfriar el aparato durante aproximadamente 30 minutos antes de manipularlo, limpiarlo o almacenarlo.

25. La manija se calienta mucho. Siempre use guantes de horno.

26. Antes de utilizar su nuevo aparato sobre cualquier superficie de mostrador, consulte con el fabricante o instalador de su mostrador para obtener orientación. Algunos pueden recomendar el uso de un pad caliente o un salvamanteles debajo del aparato para protección contra el calor. A menudo se aconseja no colocar sartenes, ollas o electrodomésticos calientes directamente sobre el mostrador. Si tiene dudas, siempre use un salvamanteles o un pad caliente por seguridad.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.

ELECTRICIDAD

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, su nuevo aparato puede no funcionar correctamente. Este aparato debe operarse en un circuito eléctrico dedicado.

APAGADO

Puede apagar manualmente el aparato presionando el botón de encendido en cualquier momento durante la cocción.



PRECAUCIÓN

No opere el aparato sin la placa de grill o la placa de plancha. *Estas pueden venderse por separado.

CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS

Este aparato cumple con todos los estándares relacionados con los campos electromagnéticos. Si se maneja correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual del usuario, el aparato es seguro de usar según la evidencia científica disponible en la actualidad.

ESPECIFICACIONES DEL APARATO

Número de modelo	Potencia de suministro	Potencia nominal
SDB01S	AC 120~60Hz	1300W

Piezas y Accesorios

NOTA: Desempaque todos los contenidos listados del empaque.

Los contenidos varían según el modelo. Por favor, retire cualquier película protectora transparente o azul de los componentes antes de usarlos.



*La placa de plancha puede venderse por separado.

NOTA: Las placas de grill superior e inferior son removibles. El elemento calefactor superior es fijo y no se puede quitar.

Piezas y Accesorios

1. Base del aparato
2. Panel de control
3. Bandeja de goteo exterior
4. Cable de alimentación
5. Placa de grill inferior
6. Placa de grill superior
7. Tapa
8. Mango



NOTA: Asegúrese de que su Grill & Press sin humo haya sido enviado con los componentes que pidió (algunos accesorios pueden venderse por separado). Verifique todo cuidadosamente antes de usar. Si falta alguna parte o está dañada, no use este producto. Comuníquese con el servicio al cliente utilizando el número que se encuentra en la parte posterior de este manual.

PRECAUCIÓN

Espera a que todos los componentes se enfríen completamente después de usarlos antes de desmontar. Siempre maneje los componentes calientes con guantes de cocina mientras cocina.

Uso del panel de control



1. BOTÓN DE ENCENDIDO: Presione el botón de encendido para encender el aparato. Puede presionar el botón de encendido en cualquier momento durante el proceso de cocción para cancelar el proceso de cocción.

2. BOTÓN DE SELECCIÓN DE TIEMPO/TEMPERATURA: Presione el botón de selección de tiempo/temperatura para alternar entre ajustar el tiempo de cocción y la temperatura. El aparato comenzará a funcionar automáticamente 5 segundos después de configurarlo. La función de temporizador comenzará la cuenta regresiva una vez que la placa de la parrilla haya precalentado a la temperatura objetivo.

3. BOTÓN DEL ELEMENTO DE CALENTAMIENTO SUPERIOR: Presione el botón del elemento de calentamiento superior para encender o apagar el elemento de calentamiento superior.

4. PANTALLA LCD: La pantalla LCD muestra el tiempo y la temperatura de cocción. Los íconos que representan el elemento de calentamiento inferior, el elemento de calentamiento superior y el ventilador se iluminarán cuando los elementos de calentamiento o el ventilador estén en uso.

5. BOTONES DE AJUSTE DE TIEMPO/TEMPERATURA: Para ajustar el tiempo de cocción y la temperatura, primero presione el botón de selección de tiempo/temperatura para seleccionar ya sea el tiempo de cocción o la temperatura. Luego, presione los botones de ajuste de tiempo/temperatura para aumentar o disminuir el tiempo de cocción o la temperatura.

6. BOTÓN DEL VENTILADOR: Presione el botón del ventilador para encender o apagar el ventilador. Para garantizar una extracción efectiva del humo, el ventilador se configura en un nivel de potencia alto, lo que puede producir un ruido notable del ventilador durante la operación. Esto es normal, así que utilice el aparato con confianza.

Instrucciones Generales de Funcionamiento

CAMBIO DE LAS PLACAS DE GRILL Y GRIDDLE

Para retirar la placa de grill o la placa de griddle del aparato, primero abre la tapa. Usa ambas manos para sostener los dos mangos metálicos a cada lado de la placa (ver Fig. i). Tira hacia arriba para quitar la placa del aparato.

NOTA: Deja que el aparato se enfríe por completo durante al menos 30 minutos antes de reemplazar las placas de grill o griddle.

Para colocar la nueva placa, gira la placa de modo que el patrón del elemento calefactor esté alineado para conectarse al elemento calefactor. Usa ambas manos para sostener los dos mangos metálicos a cada lado de la placa. Coloca la placa uniformemente sobre el elemento calefactor inferior y suelta los mangos. La placa debe estar ajustada y bloqueada en su lugar.



Fig.i

RETIRANDO LA PLACA DE GRILL SUPERIOR

Retira la placa de grill superior para limpiarla o para cambiar a la placa de griddle (puede venderse por separado, ver Fig. ii).

1. Tira del cierre superior hacia arriba. La placa de grill se abrirá automáticamente. Levanta el cierre y inclina ligeramente la tapa superior para desenganchar la placa de grill.

2. Tira hacia arriba para quitar la placa de grill del aparato.



Fig.ii

INSTALANDO LA PLACA DE GRILL SUPERIOR

1. Deslice las dos ranuras de la Placa de Grill Inferior en las ranuras inferiores (vea la Fig. ii).

2. Levante el broche, presione la placa de grill superior en su lugar y luego suelte el broche para asegurarlo en la ranura de la placa de grill.

3. La placa debe estar ajustada y bloqueada en su lugar.

Instrucciones Generales de Funcionamiento

ANTES DEL PRIMER USO

1.Retire todos los materiales de embalaje, etiquetas y pegatinas.

2.Limpie las placas de la parrilla con un paño húmedo y seque. Retire la bandeja de goteo exterior de la parte inferior de la base del aparato y lave la bandeja de goteo exterior en agua tibia con jabón usando un detergente de cocina neutro. Enjuáguela bajo agua corriente limpia, séquela con una toalla limpia y devuélvala a la base del aparato.

Nunca lave ni sumerja el ventilador, el elemento calefactor superior, el elemento calefactor inferior o la base del aparato en agua ni en ningún líquido.

3.Finalmente, encienda el aparato durante unos minutos para quemar cualquier residuo.

USANDO EL APARATO

1.Asegúrese de que la Placa de Parrilla Inferior esté conectada al aparato sobre el Elemento Calefactor Inferior y que la Placa de Parrilla Superior esté conectada a la Tapa.

2.Asegúrese de que la Bandeja de Goteo Exterior esté dentro de la Base del Aparato.

3.Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente dedicado de 120V.

4.Cierre la Tapa. Establezca un tiempo de cocción y una temperatura (consulte la sección "Usando el Panel de Control"). Permita que el aparato se precaliente. Cuando el aparato haya precalentado, emitirá un pitido y el tiempo de cocción establecido comenzará a contar.

5.Use la manija para abrir la Tapa y coloque su comida en la Placa de Parrilla Inferior.

IMPORTANTE: No use alimentos más gruesos de 2 pulgadas. Centre y alinee los alimentos para obtener los mejores resultados.

6.Cierre la Tapa. El Soporte de Resorte ajustará la altura de las placas de parrilla para que coincida con el tamaño de los alimentos que se están cocinando, de modo que la tapa pueda cerrarse completamente para atrapar el calor y el humo. Mientras su comida se cocina, revise periódicamente la Bandeja de Goteo Exterior. Si la Bandeja de Goteo Exterior está llena, retire los jugos y devuelva la Bandeja de Goteo Exterior a la Base del Aparato.

7.Mientras su comida se cocina, revise periódicamente los alimentos. Cuando su comida esté lista, use una espátula de plástico o madera para transferir los alimentos a un plato o tabla de cortar. NO use una espátula de metal, cuchillos, pinzas u otros utensilios de metal afilados, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas de parrilla.

8.Desenchufe el aparato y déjelo enfriar antes de limpiar el aparato (consulte la sección "Cuidado y Limpieza").

CONSEJOS

- Tenga cuidado de no transferir gérmenes de carne cruda a carne cocida. Use utensilios y platos separados para la carne cruda y cocida.
- Al marinar alimentos, siempre use un recipiente no metálico con tapa hermética y voltee los alimentos ocasionalmente. Asegúrese de refrigerar todas las carnes mientras se marinan.
- Si se va a utilizar el marinado sobrante como salsa con la comida cocida, asegúrese de colocarlo en una cacerola pequeña y calentarla hasta que hierva antes de servir para eliminar el crecimiento bacteriano.
- Similar a una sartén en la estufa, la grasa de alimentos con alto contenido de grasa, como el tocino o la salchicha, puede salpicar sobre la encimera. Proteja la encimera según sea necesario.

Antes de asar, cocine parcialmente pollo con hueso, costillas y salchichas ahumadas o frescas crudas para obtener mejores resultados. Si no se cocinan parcialmente, estas carnes pueden dorarse demasiado por fuera antes de que el centro esté cocido.

- Para evitar rayar el revestimiento, use solo utensilios no metálicos. No corte alimentos en la Placa de Parrilla o en la Placa de Plancha usando utensilios afilados, como tenedores o cuchillos, que puedan rayar la superficie de cocción.
- No use lana de acero ni otros estropajos metálicos. Podrían dejar rayones gruesos. Siempre enjuague a fondo y seque inmediatamente con una toalla suave.
- Si la comida se cocina de manera desigual, asegúrese de distribuirla uniformemente en las placas de la parrilla o de la plancha.

TABLA DE COCCIÓN

Artículo Alimenticio	Tiempo	Internal Temperature	Está Listo Cuando
Pescado	12–15 mins. (2.5 cm de grosor)	145° F/63° C	Textura opaca/desmenuzable
Camarones	2–4 mins. (por lado)	145° F/63° C	Opaco y bordes rojos
Muslos de Pollo	30–45 mins.	165° F/74° C	Jugo claro
Alitas de Pollo	20–25 mins.	165° F/74° C	Jugo claro
Brochetas	12–15 mins.	-	Tu preferencia
Bistec	3–9 mins. (por lado)	140° F/60° C–165° F/74° C	Tu preferencia
Chuletas de Cerdo	20–25 mins.	155° F/68° C	Sin carne rosada
Hamburguesas	10–15 mins.	155° F/68° C	Tu preferencia
Salchichas	15–25 mins.	155° F/68° C	Sin carne rosada
Tocino	1–2 mins. (por lado)	NA	Crujiente

- Utiliza un termómetro para carne para verificar la temperatura interna de la carne.
- Los tiempos de cocción son sugeridos y variarán dependiendo del grosor de los alimentos y de las preferencias personales. Los alimentos se pueden asar a la temperatura máxima. Sin embargo, es posible que desees reducir la temperatura para ciertos artículos. Las temperaturas bajas mantendrán los alimentos calientes una vez cocidos.

PECHUGAS DE POLLO MARINADAS A LA PARILLA

Rinde 2 porciones

- 2 pechugas de pollo de 6 oz
- 2 cucharadas de menta fresca, picada
- 2 dientes de ajo, picados
- ¼ cucharadita de sal marina
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida
- Jugo de 1 limón
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

1. Marina las pechugas de pollo en un recipiente poco profundo con el resto de los ingredientes durante 2 horas en el refrigerador.

2. Precalienta la Smokeless Grill & Press a 375° F/191° C. Cuando la Grill & Press se haya precalentado, asa las pechugas de pollo con la tapa cerrada hasta que la temperatura interna del pollo alcance los 165° F/74° C (6–8 minutos).

3. Corta el pollo en rodajas y sirve con una ensalada.

PANINIS DE TOMATE Y MOZZARELLA FRESCA

Rinde 2 porciones

- 2 panes ciabatta
- 6 rebanadas de mozzarella fresca
- 4 rebanadas de tomates maduros
- 1 pimiento rojo asado, en rodajas
- 6 hojas de albahaca fresca
- ½ cucharadita de glaseado balsámico
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

1. Precalienta la Shaq Smokeless Grill & Press a 350° F/177° C.

2. Ensambla los paninis: Corta los panes por la mitad y coloca la mozzarella, los tomates y el pimiento de manera uniforme en la mitad inferior de cada pan. Agrega la albahaca fresca y un chorrito de vinagre balsámico y aceite de oliva. Cubre con la otra mitad del pan.

3. Cuando la Grill & Press se haya precalentado, asa los paninis con la tapa cerrada hasta que estén crujientes y el queso se haya derretido (unos 8 minutos).

FILETES A LA PARILLA CON MANTEQUILLA DE QUESO AZUL

Rinde 2 porciones

- 2 filetes New York strip de 12 oz
- ½ cucharada de sal marina
- ½ cucharadita de pimienta negra molida
- ¼ cucharadita de ajo granulado
- ¼ cucharadita de cebolla granulada
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Mantequilla compuesta

- 3 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de queso azul
- 2 hojas de albahaca fresca, picadas
- ½ cucharadita de mostaza de Dijon

1. Precalienta la Smokeless Grill & Press a 450° F/232° C.

2. Frota los filetes con la sal, la pimienta negra, el ajo, la cebolla y el aceite de oliva.

3. En un tazón pequeño, mezcla y aplasta los ingredientes de la mantequilla compuesta.

4. Cuando la Grill & Press se haya precalentado, asa los filetes con la tapa cerrada hasta que alcancen el punto de cocción deseado (6–8 minutos para término medio).

5. Sirve los filetes y cúbrelos con la mantequilla compuesta.

PATTY MELT PANINIS

Para 2 personas

- 2 hamburguesas de 6 oz
- 1 cebolla pequeña, en rodajas
- 1 cucharada de mantequilla
- 4 rebanadas de pan de centeno
- 8 rebanadas de queso suizo
- 2 cucharadas de margarina

1. Precalienta la Shaq Smokeless Grill & Press a 450° F/232° C.

2. Sazona las hamburguesas con sal y pimienta negra.

3. Cuando la Grill & Press se haya precalentado, asa las hamburguesas con la tapa cerrada hasta que alcancen el punto de cocción deseado (unos 4 minutos para término medio).

4. Coloca una sartén en la estufa. Agrega la cebolla y la mantequilla y cocina hasta que la cebolla se haya caramelizado.

5. Cuando la Grill & Press se haya enfriado lo suficiente para limpiar, límpiala.

6. Precalienta la Shaq Smokeless Grill & Press a 350° F/177° C.

7. Ensambla los paninis: Unta la parte exterior de las rebanadas de pan con la margarina. Coloca 2 rebanadas de queso en cada sándwich. Agrega un poco de cebolla y una hamburguesa sobre el queso. Cubre las hamburguesas con 2 rebanadas más de queso.

8. Cuando la Grill & Press se haya precalentado, asa los paninis con la tapa cerrada hasta que estén crujientes y el queso se haya derretido (unos 5 minutos).

SALMÓN MARINADO A LA PARILLA

Rinde 2 porciones

- 2 filetes de salmón de 6 oz

- 1 limón
- 1 chalota, picada
- 2 cucharadas de eneldo, picado
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 2 cucharadas de vino blanco
- 1 cucharada de salsa de soya
- ¼ cucharadita de pimienta negra molida

1. Marina el salmón con el resto de los ingredientes durante 2 horas en el refrigerador.

2. Precalienta la Smokeless Grill & Press a 375° F/191° C.

3. Cuando la Grill & Press se haya precalentado, retira el salmón de la marinada y asa el salmón con la tapa cerrada hasta que alcance el punto de cocción deseado (unos 6 minutos).

SI SU APARATO NO ESTÁ FUNCIONANDO CORRECTAMENTE

- Asegúrate de que el cable de alimentación esté enchufado en una toma eléctrica.
- Asegúrate de que el cable de alimentación esté correctamente conectado al elemento calefactor.
- Asegúrate de haber ajustado la temperatura a más de 140° F/60° C.
- Es posible que el electrodoméstico no pueda extraer suficiente energía de la toma de corriente. Intenta conectar el cable de alimentación a un enchufe que no tenga otros electrodomésticos conectados.
- Si la tapa no forma un buen sellado, es posible que la comida esté demasiado gruesa. El grosor máximo de la comida para el mecanismo de resorte es de 2 pulgadas (5 cm). Reduce el grosor de la comida para crear un buen sellado sin humo.
- Si la comida está poco cocida o sobrecocida, ajusta el tiempo y la temperatura de cocción en consecuencia.
- Si la comida se cocina de manera desigual, asegúrate de distribuirla uniformemente en las placas de la parrilla o plancha.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Antes de limpiar, asegúrate de desenchufar el cable de la toma de corriente. Si es necesario, limpia el cable con un paño húmedo.
- Deja que el electrodoméstico se enfríe completamente antes de limpiarlo. La placa de la parrilla, la placa de la plancha y la bandeja de goteo exterior se pueden colocar en el estante inferior del lavavajillas o lavar a mano. La base del electrodoméstico y la bandeja de goteo interior se pueden lavar a mano con un paño cálido y húmedo y un detergente suave. No sumerjas la base del electrodoméstico en agua.
- Asegúrate de lavar siempre la superficie de la parrilla después de cada uso para eliminar cualquier grasa que pueda haberse acumulado. Para evitar que la grasa gotee fuera de la base, asegúrate de utilizar la parrilla en una superficie nivelada y que la bandeja de goteo exterior y la bandeja de goteo interior estén completamente limpias de partículas de comida.
- No uses estropajos ni limpiadores abrasivos en esta unidad. Si es necesario, utiliza un cepillo de cerdas de nylon o un estropajo de plástico.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado. Por favor, contacta al servicio al cliente para obtener asistencia.