

READ BEFORE USE

English 2

Visit hamiltonbeach.com for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online.

LIRE AVANT UTILISATION

Français..... 16

Visitez hamiltonbeach.ca/fr pour découvrir notre gamme complète de produits, consulter nos guides d'utilisation et d'entretien, obtenir des conseils et de délicieuses recettes, et inscrire votre produit en ligne.

LEA ANTES DE USAR

Español 30

Visite hamiltonbeach.com para consultar nuestra línea completa de productos y las guías de uso y cuidado, así como deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

Hamilton Beach®

Indoor Searing Grill
with Hot/Cold Smoke
Infuser
Gril intérieur avec
infuseur à chaud/froid
Parrilla para interiores
con infusor de humo
caliente/frío



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.
6. Turn the appliance OFF (●), then unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Contact Customer Service for information on examination, repair, or adjustment as set forth in the Limited Warranty.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
9. Do not use or store outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
13. Do not use appliance for other than intended purpose.
14. To disconnect, turn control to OFF (●) and remove plug from wall outlet.
15. Do not leave the appliance unattended when in use.
16. Always use the appliance on a dry, level, and nonflammable surface.
17. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
18. Do not operate in the presence of explosives and/or flammable fumes or liquids.
19. A fire may occur if the smoke infuser is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation.
20. Do not use smoke infuser for anything other than smoking food items.
21. Only use food-grade smoking sawdust in smoke infuser chamber.
22. Only apply enough flame to the sawdust to create a smolder and generate the smoke for the desired use.
23. Never operate the smoke infuser without the stainless steel mesh screens in place; burning/glowing embers may enter the base, damaging the unit, or be ejected through the chamber outlet, creating a fire or burn hazard.
24. Always use a match or lighter to ignite the materials in the smoke infuser; DO NOT USE a kitchen torch or other heat device, as the excessive heat may damage the unit.
25. After each cooking use, empty ash and burnt material into a nonflammable receptacle.

- 26. Avoid using the smoke infuser in areas where smoke may activate smoke alarms or fire suppression systems.
- 27. The base and smoke infuser chamber of the infuser will become very hot when in use. Allow device to cool completely before touching the base or smoke infuser chamber, cleaning, or storing.
- 28. Do not incinerate this appliance even if it is severely damaged.
- 29. Always use grill on flat surface to ensure grease and oils drain properly. Use caution when cleaning spilled hot grease. Use caution when cooking and around splattering grease.

- 30. Always use drip tray and make sure it is resting directly under grill before use.
- 31. Never move grill when in use. Unplug unit and let cool before moving.
- 32. Always use an oven mitt to protect hand when opening the grill.

33. **CAUTION:** Escaping steam may cause burns.

- 34.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This product is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension

cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

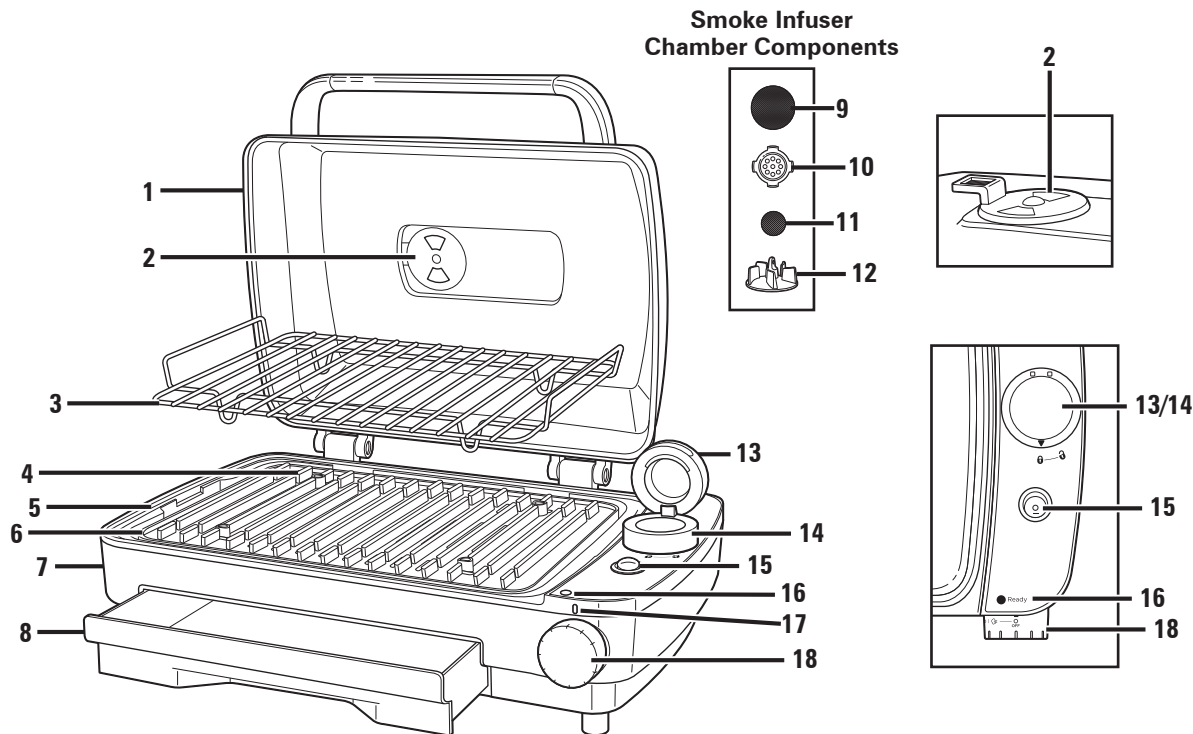
An extension cord should be connected to the appliance first, before it is plugged into the outlet.

Parts and Features

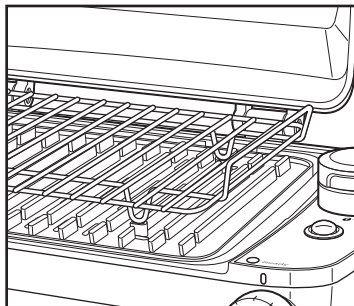
To order parts, visit:
hamiltonbeach.com/parts

Before first use: Wash all removable parts in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not immerse Base in water or other liquid.

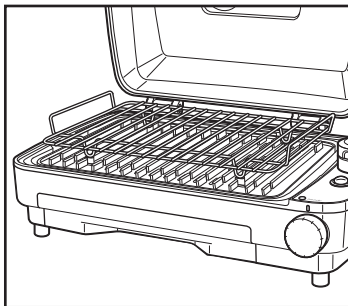
1	Cover (removable)
2	Vent with Handle
3	Wire Rack
4	Wire Rack Supports
5	Gasket
6	Ceramic Nonstick Grill Plate (removable)
7	Base
8	Drip Tray
9	Large Mesh Screen
10	Screen Support
11	Small Mesh Screen
12	Smoke Infuser Fan (removable [under Smoke Infuser Chamber])
13	Smoke Infuser Lid
14	Smoke Infuser Chamber (removable)
15	Fan Switch
16	Green Ready Light
17	Red Power Light
18	Control Knob



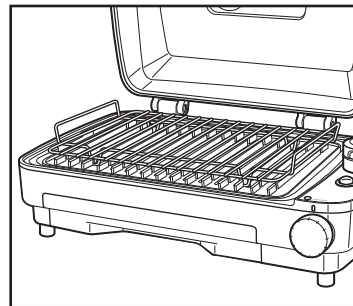
Parts and Features (cont.)



Wire Rack Supports



Wire Rack in UP position
for smoke infusing. This allows
smoke flavor to infuse on both
sides of food.

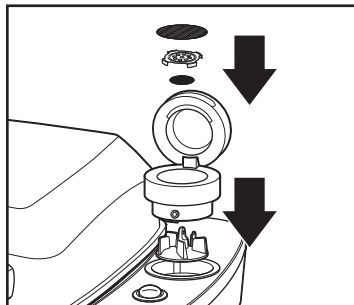


Wire Rack in DOWN position
for grilling. Food will cook on
one side and be flipped over to
finish cooking on other side.

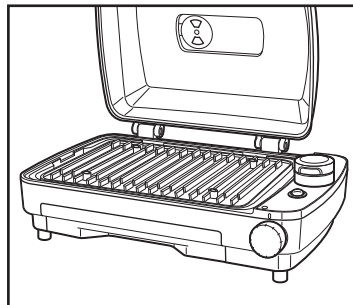
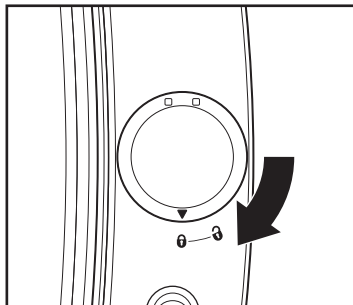
General Guidelines

- Visit **www.foodsafety.gov** for more information on safe internal cooking temperatures.
- **Marinating Tip:** Never marinate foods in metal containers for an extended length of time (2 or more hours). Acids in foods can react with metal, causing an unpleasant taste. Instead, use glass, ceramic, or plastic bag containers for marinating.
- **Meat Safety Tip:** To reduce risk of spoiling, store meat in refrigerator until you are ready to cook. Never thaw or marinate meat at room temperature, especially in warm climates.
- **Food Safety Tip:** Never use leftover marinade as a finishing sauce on cooked foods. Leftover marinade must first be boiled for one to two minutes to kill any bacteria from raw food that was marinated.
- Read all safety information.

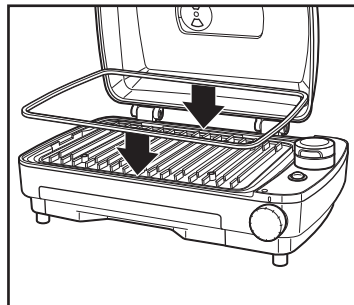
How to Assemble



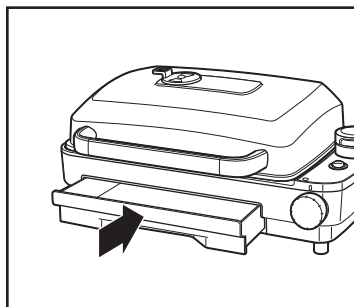
1. Assemble Smoke Infuser Chamber: Install Smoke Infuser Fan in Base. Insert Smoke Infuser Chamber with Lid open. Add Small Mesh Screen, then Filter Support, then Large Mesh Screen. Close Lid.
2. Turn Smoke Infuser Chamber to locked position.



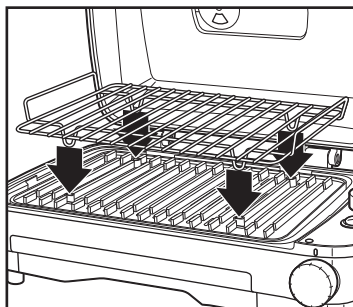
3. Insert Grill Plate onto Base.



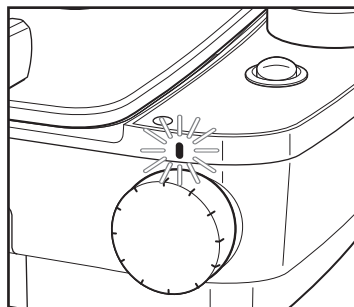
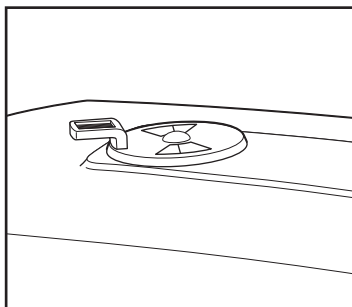
4. Install Gasket into the outer rim of the base.
NOTE: Do not stretch Gasket.



5. Slide Drip Tray under Grill. Make sure Drip Tray is fully inserted in slot.



6. If using the Wire Rack, place Wire Rack on Wire Rack Supports. The Wire Rack should stand above the Grill Plate ribs.
NOTE: Refer to images in Wire Rack Position section (page 5).
7. Adjust Vent cover. Close Vent for smoke infusing and open for grilling.

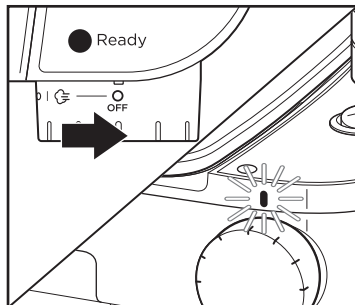


8. Plug into outlet. Red Power Light will glow.

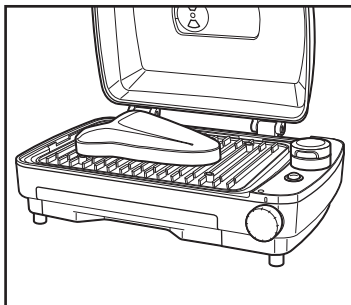
How to Grill

NOTE: Wire Rack is not needed when grilling. Vent cover recommendation: leave partially to fully open to allow moisture to escape during grilling.

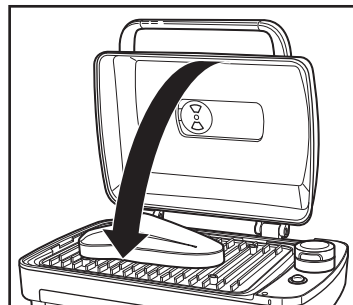
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use an oven mitt to protect hand when opening a hot grill. Escaping steam can burn.



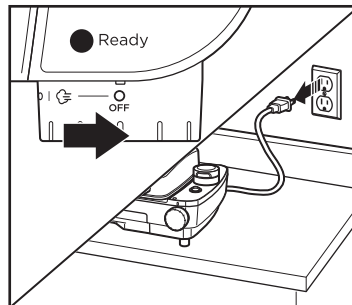
1. After assembled, turn Control Knob to desired heat setting. Preheat with Cover closed for 5 to 10 minutes. Green Ready Light will glow when set temperature is reached.



2. Place food on Grill Plate.
TIP: Use only utensils which are high-heat resistant (450°F [232°C]) and safe for nonstick surfaces.



3. Close Cover and check Vent position. Turn food as necessary.



4. When finished turn Control Knob to OFF (●). Unplug Grill and allow to cool before cleaning or removing Drip Tray.

Grilling Tips

- Closing Cover during grilling helps retain heat and reduce splatter outside grilling area.
- If using disposable wooden-skewers, soak skewers in water for at least 10 minutes before threading on food. This prevents skewers from scorching.
- If using a marinade with oil, place Grill near an exhaust hood. Oil or fat will produce some smoke.
- **Nonstick Grilling Tip:** To prevent foods from sticking to Grill Plate, brush or spray Grill Plate lightly with oil or nonstick cooking spray before turning your Grill on. Never add oil or spray to a heated Grill Plate, this is dangerous.
- Wire Racks can be used in UP position to cook over indirect heat.
- Use an oven mitt when opening Cover. Hot steam and vapor will escape from front of appliance when Cover is opened. Hold Cover open a crack for a few seconds before slowly lifting it to fully open position.
- Control Knob temperature setting indicates temperature of Grill Plate. Temperature of air inside Grill with Cover closed will be significantly lower.

Grilling Chart

For recipes, visit hamiltonbeach.com/recipes. Recipe cooking times are estimates. Cooking and smoke infusing times will vary based on temperature of Grill and food, density of food, and desired smoke flavor. The smoke infusing process can be repeated to achieve desired smoke flavor intensity. Watch food carefully and adjust times as necessary.

Grilled meats should rest for 3 minutes before cutting or slicing. Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

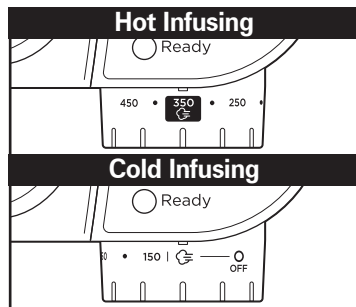
Food	Grilling Temperature	Approximate Time	Doneness
Steaks, Beef, 1/2-in. (1.3-cm) thick	SEAR, turning halfway through grilling time.	6 to 14 minutes	Meat thermometer registers at least 145°F (63°C) for food safety.
Pork Chops, 1/2-in. (1.3-cm) thick	SEAR for 4 minutes; turn over. Reduce temp to 350°F (177°C). Continue grilling.	7 to 9 minutes	Meat thermometer registers 145°F (63°C).
Chicken Breasts (6 oz.), boneless	350°F (177°C), turning halfway through grilling time.	12 to 15 minutes	Meat thermometer registers 165°F (74°C) or juices run clear.
Hamburgers, 1/2-in. (1.3-cm) thick	SEAR for 4 minutes; turn over. Reduce temp to 375°F (190°C). Continue grilling.	8 to 10 minutes	Meat thermometer registers at least 160°F (71°C) for food safety.
Sausage Links or Patties	350°F (177°C), turning halfway through grilling time.	12 to 14 minutes	Meat thermometer registers 160°F (71°C) or juices run clear.
Fish Fillets	SEAR for 5 minutes; turn over. Reduce temp to 375°F (190°C). Continue grilling.	10 minutes per 1-in. thickness	Opaque and flakes with fork.
Portabella Mushrooms	350°F (177°C), turning halfway through grilling time.	12 to 15 minutes	Tender when pierced with fork.

How to Infuse Smoke Flavor

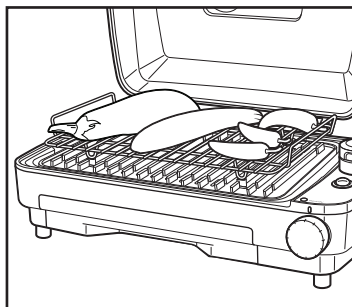
NOTES:

- Smoke Infuser is designed to use finely shredded wood.
- Use Wire Rack in UP position when infusing smoke flavor. Keep Vent cover closed while smoke infusing.

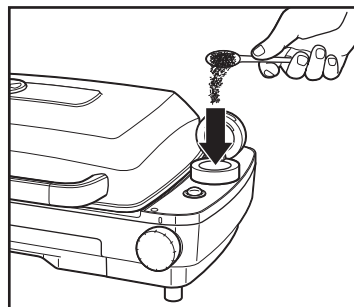
This Grill uses heated or cold smoke infusing. Hot smoke infusing cooks food with indirect heat while adding smoke flavor. Cold smoke infusing adds smoke flavor without any added heat. Select which method you will use based on foods you are infusing. See Smoke Infusing Chart on page 11.



1. Turn Control Knob to either 350°F for hot smoke infusing or for cold smoke infusing. Once temperature is reached, Green Ready Light will glow.
NOTE: Cold smoke infusing does not require preheating.

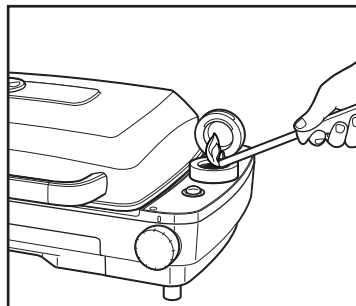


2. Open Cover and place food on Wire Rack in the UP position. Close Cover.

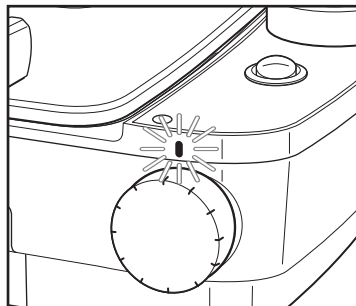


3. Open Smoke Infuser Lid. Place up to 1 teaspoon (about 5 g) of finely shredded wood onto Large Mesh Screen inside Smoke Infuser Chamber. Ensure Lid fully closes.

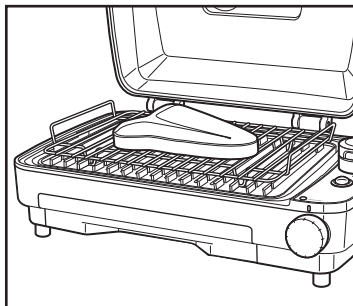
4. Press Fan Switch to turn ON. Using a utility lighter, ignite wood shreds until they smolder. After a few seconds you should see smoke starting to escape from under Cover. Immediately close Smoke Infuser Lid and press Fan Switch to turn OFF (O). A small amount of smoke will escape from Grill. You do not run Fan after Grill has filled with Smoke.
NOTE: Repeat steps 3–4 every 5 minutes until food reaches desired amount of smoke flavor.



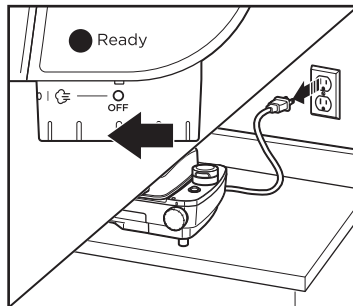
How to Infuse Smoke Flavor (cont.)



5. After infusing, cook food. Turn Control Knob to desired temperature. Allow Grill to preheat for 1 to 2 minutes until Green Ready Light glows.



6. Open Cover and use oven mitts to lift, then slide Wire Rack forward into DOWN position. Close Cover and open Vent.



7. When grilling is complete, turn Control Knob to OFF (●) position. Open Cover and remove food.
8. Unplug. Allow Grill to cool completely before removing Drip Tray for cleaning.

Smoke Infusing Tips

- The number of times wood shreds are added and lighted will dictate how intense smoke flavor becomes. Intensity of flavor can be increased by repeating smoke infusing cycle.
- Wood shreds in Chamber should not exceed 1 teaspoon (about 5 g) at any time.
- Mix flavors of wood shreds to create personalized flavors.
- Smoke infusing can occur at any temperature.
- Use hot smoke infusing for foods such as beef, poultry, pork, and similar foods.
- Use cold smoke infusing for foods such as cheeses, nuts, vegetables, seafood, and peeled hard-cooked eggs.
- Infuse smoke flavor before grilling to avoid overcooking.
- Higher temperatures cook foods more quickly during hot infusing.
- When using smoke infusion function, place Grill near an external vented exhaust hood to minimize smoke in the air.

Wood Shreds Chart

Type of Wood Shreds	Smoke Flavor	Best Food to Smoke
Fruit Wood (Apple or Cherry)	Mild	Fish, Chicken, Pork, Nuts, Cheeses, Herbs, and Hard-Cooked Eggs
Hickory, Birch, Pecan	Medium	Pork Shoulder, Ribs, Beef, Salmon, and Cheeses
Mesquite	Strong	Lamb, Game, Duck, and Beef

Smoke Infusing Chart

Cooking and smoke infusing times vary based on temperature and density of food and desired smoke flavor. The smoke infusing process can be repeated to achieve desired smoke flavor intensity. Watch food carefully and adjust times as necessary.

Food	Step 1: Smoke Infusion—Wire Rack in UP Position			Step 2: Grilling—Wire Rack in DOWN Position		
	Type of Smoke	Smoke Infusion (Repeat steps 3-4 on page 8 every 5 mins)	Approximate Time	Grilling Temp after infusion	Approximate Time	Doneness
Steaks, Beef 12oz	Hot	3 rounds at 350°F	15 minutes	SEAR at, 450°F, flip every 2 mins	3–5 minutes	145°F
Pork Chops, 5 oz	Hot	3 rounds at 350°F	15 minutes	SEAR at 450°F, flip every 1.5 mins	2–6 minutes	145°F
Chicken Breast, 6oz boneless	Hot	3 rounds at 350°F	15 minutes	SEAR at 450°F, flip every 2 mins	4–8 minutes	165°F
Hamburgers, 1/4 lb	Hot	3 rounds at 350°F	15 minutes	SEAR at 450°F, flip every 2 mins	8–15 minutes	160°F
Sausage Links	Hot	Coat sausage in oil, 3 rounds at 350°F	15 minutes	SEAR at 450°F, flip every 2 mins	8–12 minutes	160°F
Salmon Fillets, 5 oz	Cold	2 rounds, no heat	10 minutes	Cook at 350°F, flipping once	4–10 minutes	145°F
Fish Fillets, 5 oz	Cold	2 rounds, no heat	10 minutes	Cook at 350°F, flipping once	4–10 minutes	145°F
Vegetables	Cold	1–3 rounds, no heat	5–15 minutes	350°F until desired doneness	15 minutes	N/A
Whole Almonds	Cold	3–4 rounds, no heat	15–20 minutes			
Cheese	Cold	3–4 rounds, no heat	15–20 minutes			
Hard Eggs, cold & shelled	Cold	2–4 rounds, no heat	10–20 minutes			

Care and Cleaning

To Clean Grill

1. Unplug Grill from outlet and allow to cool. Carefully dispose of any grease.
 2. To remove/replace Cover: Cover must remain in vertical position during removal and replacement. To remove: Open Cover, gently pull straight up and remove. To replace, align cover hinge with slot on lower hinge, both sides; gently slide into position.
 3. Grill Plate, Cover, Gasket, Wire Rack, and Drip Tray are dishwasher safe, or wash in hot, soapy water. When cleaning in dishwasher, place Gasket, Wire Rack, and Drip Tray on top rack only. Rinse and dry. Use a nylon or plastic scouring pad and a nonabrasive liquid cleanser. Do not use metal scouring pads. DO NOT use "SANITIZE" setting when washing in dishwasher. SANITIZE cycle temperatures could damage your product.
- NOTE:** Drip Tray may discolor from drippings.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse base, cord, or plug in water or any liquid.

To Clean Infuser Chamber

NOTE: Parts should be hand-washed. Do not use a dishwasher as parts are very small. Ensure Mesh Screens are not misplaced while out of the grill.

1. Unplug Grill and allow the Infuser Chamber to cool. Ensure no embers are smoldering. Release Infuser Chamber by rotating, then removing from Grill.
2. Open Infuser Lid and turn Chamber upside down over damp paper towels to remove debris. Ensure all debris, Large Mesh Screen, Screen Support and Small Mesh Screen are removed. Gently tap Infuser Chamber on paper towels, if needed, to remove these parts. TIP: A paper clip can aid in pushing the Small Mesh Screen from Infuser Chamber base.
3. Remove the Infuser Fan from Base by pulling straight up. TIP: A paper clip can be hooked through the Infuser Fan eyelet to aid in removal.
4. Wash parts in hot soapy water. Rinse and dry completely before reassembling Infuser.
5. Replace Mesh Screens if damaged; 2 replacement screens in each size are included.

To Deep Clean

NOTE: Do not use a dishwasher as parts are very small.

⚠ WARNING Fire Hazard. Rubbing alcohol is flammable. Allow parts to cool completely and rinse with water before soaking in rubbing alcohol.

1. Place Large Mesh Screen, Screen Support, Small Mesh Screen, and Smoke Infuser Fan in a small bowl. Pour rubbing alcohol into bowl to cover parts. Soak for 20 minutes or until residue breaks away from parts.
2. Dampen a paper towel with rubbing alcohol and wipe the inside of the Infuser Chamber.
3. Wash parts in hot soapy water. Rinse and dry completely before reassembling Infuser.
4. Replace Mesh Screens if damaged; 2 replacement screens in each size are included.

Troubleshooting

Appliance won't turn on.

- Appliance not plugged in. Check electrical outlet to ensure appliance plug is properly inserted.
- Electrical outlet not working. Make sure electrical outlet is working; use a working lamp to check that outlet has power.
- Power surge or outage. Check electrical breaker box.

Smoke Infuser does not work.

- Ensure Fan is correctly installed under Smoke Infuser Chamber and that Smoke Infuser Chamber is assembled correctly. See "How to Assemble" on page 6 for diagram on correct assembly of Smoke Infuser Chamber.

Too much smoke in air.

- Smoke Infuser allowed to burn for too long. Check instructions in "How to Infuse Smoke Flavor" section for recommended timing.
- Smoke Infuser Lid left open. Close Smoke Infuser Lid before turning Fan off.
- Gasket not installed or installed incorrectly. Ensure Gasket is fully inserted in gasket channel, right-side up.
- Lid Vent not closed during smoke infusing.
- Inadequate ventilation. Turn on exhaust fan or open door or window during operation.

Not enough smoke or smoke flavor.

- Wood shreds are wet/damp. Discard wet wood shreds and use fresh, dry wood shreds.
- Wood shreds are packed too tightly into Infuser. Remove wood shreds from Smoke Infuser Chamber and reload Smoke Infuser; do not tamp wood shreds into Infuser.

- Wood shreds not burned long enough. Allow Smoke Infuser Fan to run for a few additional seconds after closing Smoke Infuser Lid.
- Wood shreds not ignited adequately. Hold flame to surface of wood shreds until smoldering before closing Smoke Infuser Lid.
- Used wrong wood size. Only use finely shredded wood chips in Smoke Infuser; do not use pellet wood chips.
- Smoke Infuser Fan not turned on. Turn Fan on prior to igniting wood shreds; check instructions in "How to Infuse Smoke Flavor" section.

Food is undercooked.

- Temperature set too low. Check Control Knob.
- Did not preheat. Preheat with Cover closed for 5 to 10 minutes.
- Food not cooked long enough. Check temperature, place food back on Grill Plate and cook until desired doneness is achieved.
- Did not cook with Cover on. Cook with Cover closed to keep more heat on food.
- Used Wire Rack in elevated position. Drop Wire Rack to lowest position or remove Wire Rack and cook directly on Nonstick Grill Plate.
- Grill Plate not locked into proper position. Ensure Grill Plate is installed correctly on Base.
- Lid Vent is closed. For grilling, ensure Lid Vent is partially open.

Food is overcooked.

- Temperature set too high. Check Control Knob.
- Food cooked too long. Reduce cooking time and use a meat thermometer to measure internal temperature periodically.
- Wire Rack used in DOWN position during cold smoke. Use Wire Rack in UP position during cold smoke.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of five (5) years from the date of original delivery in Canada and one (1) year from the date of original delivery in the U.S. During this period, your exclusive remedy is replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is unavailable, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse, or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120 V ~ 60 Hz).

We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make warranty claim, do not return this appliance to the store. Please write Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, or visit hamiltonbeach.com/customer-service in the U.S. or hamiltonbeach.ca/customer-service in Canada. For faster service, include the model, type, and series numbers on your appliance.

Notes

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
6. Mettre l'appareil en position OFF (●/arrêt) et le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Veuillez communiquer avec le service à la clientèle pour obtenir de l'information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, comme précisé dans la garantie limitée.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.
9. Ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
12. Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
13. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
14. Pour débrancher l'appareil, tourner le bouton de commande en position OFF (●/arrêt) et retirer la fiche de la prise murale.
15. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
16. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche, de niveau et non inflammable.
17. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
18. Ne pas faire fonctionner en présence de vapeurs ou de liquides explosifs ou inflammables.
19. Un incendie pourrait être déclenché si l'infuseur est couvert ou s'il touche à des matériaux inflammables, y compris les rideaux, les tentures, les murs, les cabinets situés au-dessus, les produits en papier ou en plastique, les serviettes en tissu, etc., lorsqu'il est en fonction.
20. Ne pas utiliser l'infuseur à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
21. N'utiliser que des copeaux de bois de qualité alimentaire dans le compartiment de l'infuseur.
22. Utiliser seulement une flamme suffisante à créer une combustion lente des copeaux de bois et à générer de la fumée pour l'utilisation souhaitée.
23. Ne jamais faire fonctionner l'infuseur sans que les grilles maillées en acier inoxydable soient en place. Les braises ardentes ou enflammées pourraient pénétrer dans la base et endommager l'appareil, ou être éjectées par la sortie du compartiment de

- l'infuseur, entraînant un risque d'incendie ou de brûlure.
24. Veuillez toujours utiliser une allumette ou un briquet pour allumer les matériaux dans l'infuseur. NE PAS UTILISER un chalumeau de cuisine ou tout autre appareil chauffant, car la chaleur excessive pourrait endommager l'appareil.
 25. Après chaque utilisation pour la cuisson, vider les cendres et les matières brûlées dans un réceptacle non inflammable.
 26. Éviter d'utiliser l'infuseur dans des endroits où la fumée pourrait déclencher les avertisseurs de fumée ou les systèmes d'extinction des incendies.
 27. La base et le compartiment de l'infuseur deviennent très chauds lors de l'utilisation. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de toucher à la base ou au compartiment de l'infuseur, de nettoyer l'appareil ou de le ranger.
 28. Ne pas incinérer cet appareil, même s'il est gravement endommagé.

29. Toujours utiliser le gril sur une surface de niveau pour veiller à ce que la graisse et les huiles s'évacuent correctement. Faire attention lors du nettoyage des déversements de graisse chaude. Faire attention lors de la cuisson et autour des éclaboussures de graisse.
30. Toujours utiliser le plateau d'égouttage et veiller à ce qu'il repose directement sous le gril avant d'utiliser l'appareil.
31. Ne jamais déplacer le gril pendant son utilisation. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le déplacer.
32. Toujours utiliser des gants de cuisine pour protéger les mains en ouvrant le gril.
33. **ATTENTION** : La vapeur qui s'en échappe peut entraîner des brûlures.



ATTENTION : SURFACE CHAUDE. La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée

est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

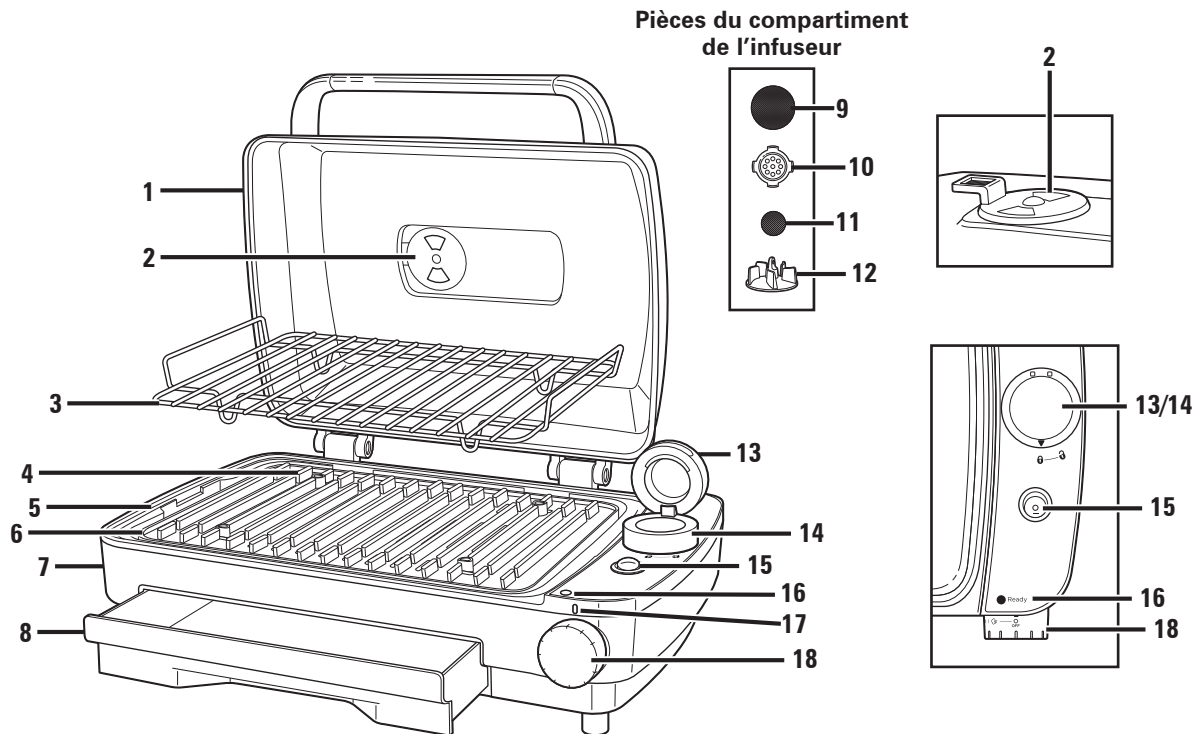
Une rallonge doit être connectée à l'appareil en premier avant de la brancher dans la prise.

Pièces et caractéristiques

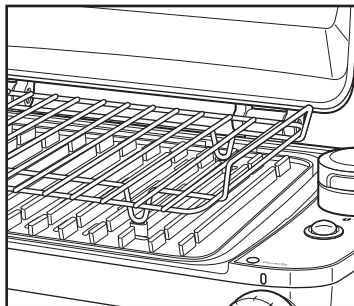
Pour commander des pièces, visiter :
hamiltonbeach.ca/parts

Avant la première utilisation : Laver toutes les pièces amovibles dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher à fond. Ne pas immerger la base dans l'eau ou autre liquide.

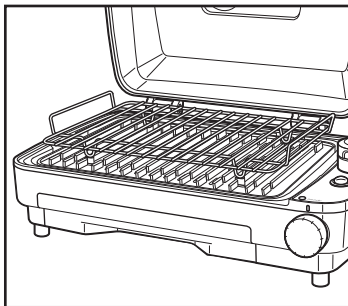
1	Couvercle (amovible)
2	Évent avec poignée
3	Grille
4	Appuis de la grille
5	Joint d'étanchéité
6	Plaque du grill en céramique antiadhésive (amovible)
7	Base
8	Plateau d'égouttage
9	Grande grille maillée
10	Support de grille
11	Petite grille maillée
12	Ventilateur de l'infuseur (amovible [sous le compartiment de l'infuseur])
13	Couvercle de l'infuseur
14	Compartiment de l'infuseur (amovible)
15	Interrupteur du ventilateur
16	Voyant vert indiquant que l'appareil est prêt
17	Voyant rouge d'alimentation
18	Bouton de commande



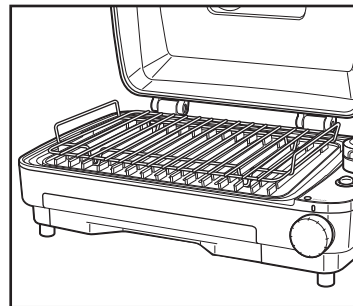
Pièces et caractéristiques (suite)



Appuis de la grille



Grille en position SUPÉRIEURE
pour l'infusion de fumée. Cela
permet d'infuser la saveur de
fumée des deux côtés des
aliments.

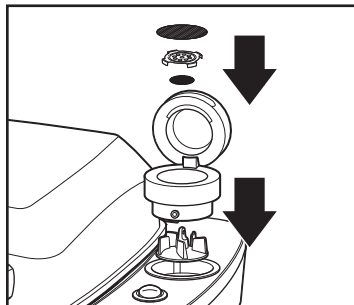


Grille en position INFÉRIEURE
pour la cuisson au gril. Les
aliments cuiront d'un côté et
devront être retournés pour
terminer la cuisson de l'autre.

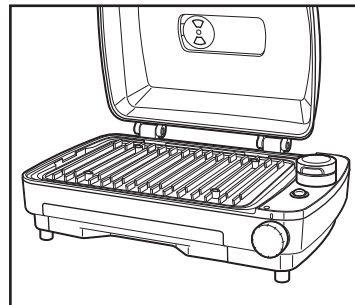
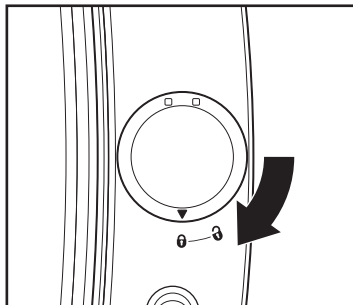
Directives générales

- Visiter le **www.foodsafety.gov** (en anglais) pour obtenir plus d'informations sur les températures de cuisson internes sécuritaires.
- **Conseil de marinade** : Ne jamais faire mariner d'aliments dans un contenant en métal pour une longue période (2 heures ou plus). L'acidité des aliments peut réagir avec le métal, entraînant un goût désagréable. Utiliser plutôt un contenant en verre ou en céramique, ou un sac de plastique pour la marinade.
- **Conseil de salubrité de la viande** : Pour réduire le risque que la viande devienne avariée, la garder au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuire. Ne jamais laisser décongeler ou mariner de la viande à température ambiante, particulièrement en climat chaud.
- **Conseil de salubrité des aliments** : Ne jamais utiliser la marinade restante comme sauce de finition sur les aliments cuits. La marinade restante doit être bouillie d'une à deux minutes au préalable afin d'éliminer toutes les bactéries provenant des aliments crus marinés.
- Lire tous les renseignements de sécurité.

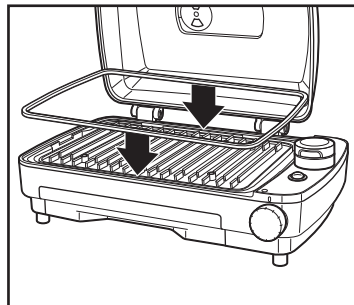
Assemblage



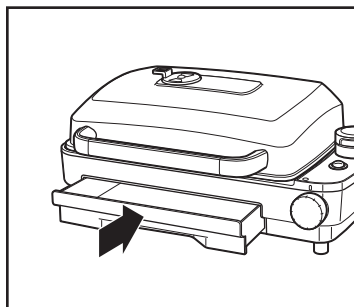
1. Assemblage du compartiment de l'infuseur : Installer le ventilateur de l'infuseur dans la base. Insérer le compartiment de l'infuseur avec le couvercle ouvert. Ajouter la petite grille maillée, puis le support à grille et la grande grille maillée. Fermer le couvercle.
2. Tourner le compartiment de l'infuseur en position de verrouillage.



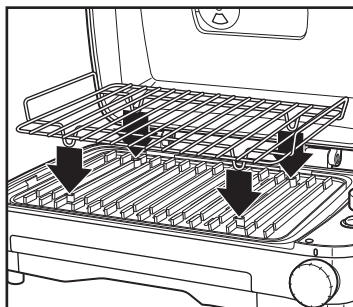
3. Insérer la plaque du gril sur la base.



4. Installer le joint d'étanchéité sur la bordure extérieure de la base.
REMARQUE : Ne pas étirer le joint d'étanchéité.



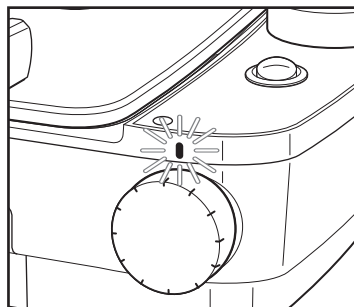
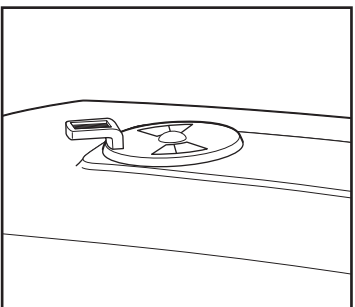
5. Glisser le plateau d'égouttage sous le gril. Veiller à ce que le plateau d'égouttage soit complètement inséré dans la fente.



6. Si la grille est utilisée, la placer sur les appuis de la grille. La grille devrait reposer sur les arêtes de la plaque du gril.

REMARQUE : Consulter les images de la section sur les positions de la grille (page 19).

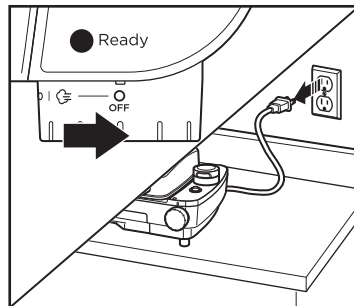
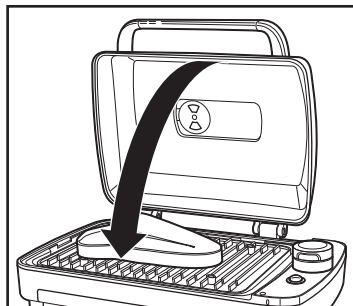
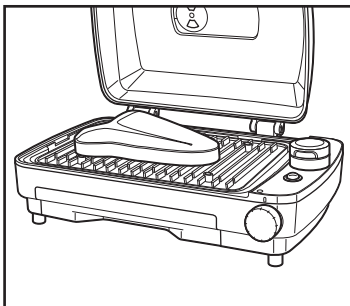
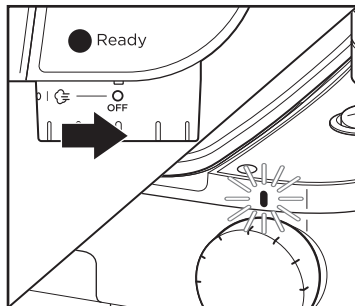
7. Ajuster le couvercle de l'évent. Fermer l'évent pour l'infusion de fumée et l'ouvrir pour la cuisson au gril.
8. Brancher l'appareil dans une prise. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera.



Comment griller

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains au moment de l'ouverture d'un gril chaud. La vapeur dégagée peut causer des brûlures.

REMARQUE : La grille n'est pas nécessaire pour la cuisson au gril. Recommandation concernant le couvercle de l'évent : le laisser partiellement ou complètement ouvert pour permettre à l'humidité de s'échapper durant la cuisson au gril.



1. Après l'assemblage, tourner le bouton de commande au réglage de température souhaité. Préchauffer le gril avec le couvercle fermé de 5 à 10 minutes. Le voyant vert indiquant que l'appareil est prêt s'allume lorsque la température réglée est atteinte.
2. Déposer les aliments sur le gril. **CONSEIL :** N'utiliser que des ustensiles de cuisson résistants à une température élevée (232 °C [450 °F]) et sûrs pour les surfaces antiadhésives.
3. Fermer le couvercle et vérifier la position de l'évent. Retourner les aliments au besoin.

4. Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton de commande en position OFF (O/arrêt). Débrancher le gril pour le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de retirer le plateau d'égouttage.

Conseils de cuisson au gril

- Fermer le couvercle durant la cuisson permet de conserver la chaleur et de réduire les éclaboussures à l'extérieur de la zone de cuisson au gril.
- Pour utiliser des brochettes en bois jetables, les faire tremper dans l'eau au moins 10 minutes avant d'y embrocher les aliments. Cela évite que les brochettes ne brûlent.
- Pour une marinade contenant de l'huile, placer le gril près d'une hotte d'aspiration. L'huile et les matières grasses produisent de la fumée.
- **Conseil de cuisson au gril antiadhésif :** Pour éviter que les aliments collent sur la plaque du gril, badigeonner ou vaporiser légèrement la plaque avec de l'huile ou un enduit à cuisson antiadhésif. Ne jamais mettre d'huile ou d'enduit sur une plaque de cuisson chaude, car cela est dangereux.
- La grille peut être utilisée en position SUPÉRIEURE pour cuire avec la chaleur indirecte.
- Utiliser un gant de cuisine pour ouvrir le couvercle. De la vapeur chaude s'échappera de la partie avant de l'appareil à l'ouverture du couvercle. Tenir le couvercle légèrement ouvert quelques secondes avant de le soulever lentement jusqu'à l'ouverture complète.
- Le réglage de température du bouton de commande indique la température de la plaque du gril. La température de l'air à l'intérieur du gril lorsque le couvercle est fermé est considérablement inférieure.

Tableau de cuisson au gril

Pour des recettes, visitez hamiltonbeach.com/recipes (en anglais). Les temps de cuisson des recettes sont approximatifs. Les temps de cuisson et d'infusion de fumée varient en fonction de la température du gril et des aliments, de la densité des aliments et de l'intensité de la saveur de fumée souhaitée. Le processus d'infusion de fumée peut être répété pour atteindre l'intensité de saveur de fumée souhaitée. Vérifier attentivement

les aliments et ajuster le temps de cuisson au besoin. Les viandes grillées devraient reposer 3 minutes avant d'être coupées ou tranchées.

Visiter le www.foodsafety.gov (en anglais) pour obtenir plus d'informations sur les températures de cuisson internes sécuritaires.

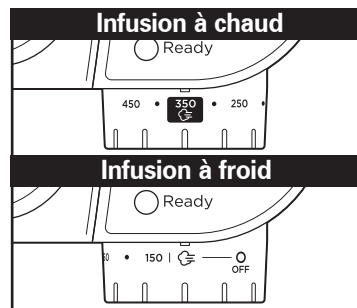
Aliment	Température de cuisson au gril	Temps approximatif	Test de cuisson
Bifteck, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	SEAR (saisir), tourner sur un demi-tour à la mi-cuisson.	6 à 14 minutes	Pour une cuisson sécuritaire, le thermomètre à viande doit indiqué au moins 63 °C (145 °F).
Côtelettes de porc, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	SEAR (saisir) pendant 4 minutes ; retourner. Diminuer la température à 177 °C (350 °F). Continuer la cuisson.	7 à 9 minutes	Le thermomètre à viande indique 63 °C (145 °F).
Poitrine de poulet, 170 g (6 oz.) désossée	177 °C (350 °F), tourner sur un demi-tour à la mi-cuisson.	12 à 15 minutes	Le thermomètre à viande indique 74 °C (165 °F) ou le jus coule librement.
Hamburger, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	SEAR (saisir) pendant 4 minutes ; retourner. Diminuer la température à 190 °C (375 °F). Continuer la cuisson.	8 à 10 minutes	Pour une cuisson sécuritaire, le thermomètre à viande doit indiqué au moins 71 °C (160 °F).
Saucisses ou croquettes	177 °C (350 °F), tourner sur un demi-tour à la mi-cuisson.	12 à 14 minutes	Le thermomètre à viande indique 71 °C (160 °F) ou le jus coule librement.
Carrés de filet de poisson	SEAR (saisir) pendant 5 minutes ; retourner. Diminuer la température à 190 °C (375 °F). Continuer la cuisson.	10 minutes par 2,5 cm (1 po) épaisseur	Opaque et formant des lamelles avec fourchette.
Champignons de Paris	177 °C (350 °F), tourner sur un demi-tour à la mi-cuisson.	12 à 15 minutes	Tendres lorsque piqués à la fourchette.

Infusion de saveur de fumée

REMARQUES :

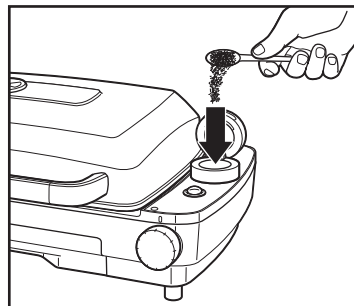
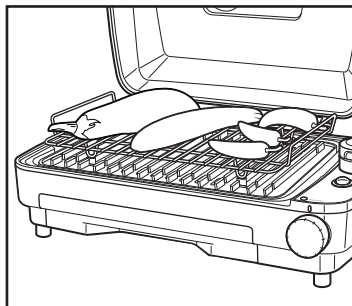
- L'infuseur est conçu pour des copeaux de bois finement hachés.
- Utiliser la grille en position SUPÉRIEURE pour infuser une saveur de fumée. Garder l'évent du couvercle fermé durant l'infusion de fumée.

Ce gril infuse de la fumée chaude ou froide. L'infusion de fumée chaude cuit les aliments avec la chaleur indirecte tout en leur ajoutant une saveur de fumée. L'infusion de fumée froide donne une saveur de fumée aux aliments sans chaleur ajoutée. Choisir le mode d'infusion en fonction des aliments qui seront infusés. Consulter le tableau d'infusion de fumée à la page 25.



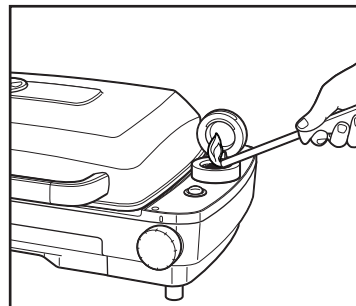
1. Tourner le bouton de commande à la température de 350 °F (177 °C)  pour l'infusion à chaud ou à la position  pour l'infusion à froid. Une fois la température atteinte, le voyant vert indiquant que l'appareil est prêt s'allume.

REMARQUE : L'infusion à froid ne nécessite pas de préchauffage.

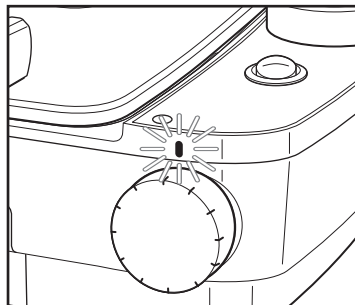


2. Ouvrir le couvercle et déposer les aliments sur la grille en position SUPÉRIEURE. Fermer le couvercle.
3. Ouvrir le couvercle de l'infuseur. Déposer jusqu'à une cuillère à thé (environ 5 g) de copeaux de bois finement hachés dans la grande grille maillée située à l'intérieur du compartiment de l'infuseur. Veiller à ce que le couvercle ferme complètement.
4. Appuyer sur l'interrupteur du ventilateur  pour le mettre en position marche. À l'aide d'un allume-feu à usage général, allumer les copeaux de bois jusqu'à ce qu'ils produisent de la fumée. Après quelques secondes, de la fumée devrait commencer à s'échapper du couvercle. Fermer immédiatement le couvercle de l'infuseur et appuyer sur l'interrupteur du ventilateur  pour le mettre en position OFF (O/arrêt). Une petite quantité de fumée s'échappera du gril. Ne pas faire fonctionner le ventilateur une fois le gril rempli de fumée.

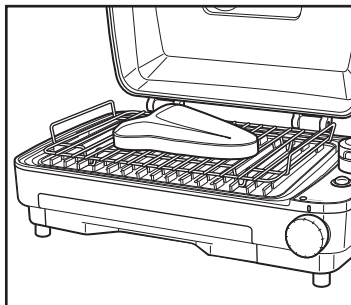
REMARQUE : Répéter les étapes 3 et 4 toutes les 5 minutes jusqu'à ce que la saveur de fumée des aliments atteigne l'intensité souhaitée.



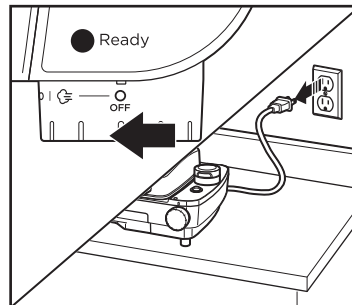
Infusion de saveur de fumée (suite)



5. Après l'infusion, cuire les aliments. Tourner le bouton de commande à la température souhaitée. Laisser le gril préchauffer 1 ou 2 minutes jusqu'à ce que le voyant vert indiquant que l'appareil est prêt s'allume.



6. Ouvrir le couvercle et utiliser des gants de cuisine pour soulever, puis glisser la grille vers l'avant en position INFÉRIEURE. Fermer le couvercle et ouvrir l'évent.



7. Une fois la cuisson terminée, tourner le bouton de commande en position OFF (O/arrêt). Ouvrir le couvercle et retirer les aliments.

8. Débrancher l'appareil. Laisser le gril refroidir complètement avant de retirer le plateau d'égouttement et de le nettoyer.

Conseils pour l'infusion de fumée

- Le nombre d'ajouts et d'allumages des copeaux de bois déterminera l'intensité de la saveur de fumée. L'intensité de la saveur peut être augmentée en répétant le cycle d'infusion.
- Ne pas mettre plus d'une cuillère à thé (environ 5 g) de copeaux de bois à la fois dans le compartiment de l'infuseur.
- Les essences de copeaux de bois peuvent être mélangées pour créer des saveurs personnalisées.
- L'infusion de fumée peut se produire à toute température.
- Utiliser l'infusion à chaud pour le bœuf, la volaille, le porc et les aliments semblables.
- Utiliser l'infusion à froid pour les aliments comme les fromages, les noix, les légumes, les fruits de mer et les œufs cuits durs sans la coquille.
- Infuser la saveur de fumée avant la cuisson au gril pour éviter de trop cuire les aliments.
- Les températures plus élevées cuisent les aliments plus rapidement durant l'infusion à chaud.
- Pour utiliser la fonction d'infusion de fumée, placer le gril à proximité d'une hotte d'aspiration et d'évacuation externe afin de minimiser la quantité de fumée dans l'air.

Tableau des copeaux de bois

Type de copeaux de bois	Saveur de fumée	Aliment recommandé
Bois d'arbre fruitier (pommier, cerisier)	Douce	Poisson, poulet, porc, noix, fromages, fines herbes et œufs cuits durs
Caryer, bouleau, pacanier	Moyenne	Épaule de porc, côtes levées, bœuf, saumon et fromages
Prosopis (mesquite)	Forte	Agneau, gibier, canard et bœuf

Tableau d'infusion de fumée

Les temps de cuisson et d'infusion de fumée varient en fonction de la température et de la densité des aliments, ainsi que de l'intensité de la saveur de fumée souhaitée. Le processus d'infusion de fumée peut être répété pour atteindre l'intensité de saveur de fumée souhaitée. Vérifier attentivement les aliments et ajuster le temps de cuisson au besoin.

		Étape 1 : Infusion de fumée—grille en position SUPÉRIEURE		Étape 2 : Cuisson au gril—grille en position INFÉRIEURE		
Aliment	Type de fumée	Infusion de fumée (Répéter les étapes 3 et 4 de la page 23 toutes les 5 minutes)	Durée approximative	Temp. de cuisson au gril après l'infusion	Durée approximative	Niveau de cuisson
Steaks de bœuf, 340 g (12 oz)	Chaude	3 fois à 177 °C (350 °F)	15 minutes	SEAR (saisir) à 232 °C (450 °F), retourner toutes les 2 minutes	3 à 5 minutes	63 °C (145 °F)
Côtelettes de porc, 142 g (5 oz)	Chaude	3 fois à 177 °C (350 °F)	15 minutes	SEAR (saisir) à 232 °C (450 °F), retourner toutes les 90 secondes	2 à 6 minutes	63 °C (145 °F)
Poitrine de poulet désossée, 170 g (6 oz)	Chaude	3 fois à 177 °C (350 °F)	15 minutes	SEAR (saisir) à 232 °C (450 °F), retourner toutes les 2 minutes	4 à 8 minutes	74 °C (165 °F)
Galettes de viande hachée, 113 g (1/4 lb)	Chaude	3 fois à 177 °C (350 °F)	15 minutes	SEAR (saisir) à 232 °C (450 °F), retourner toutes les 2 minutes	8 à 15 minutes	71 °C (140 °F)
Saucisses	Chaude	Badigeonner les saucisses d'huile, 3 fois à 177 °C (350 °F)	15 minutes	SEAR (saisir) à 232 °C (450 °F), retourner toutes les 2 minutes	8 à 12 minutes	71 °C (140 °F)
Filets de saumon, 142 g (5 oz)	Froide	2 fois sans chaleur	10 minutes	Cuire à 177 °C (350 °F), retourner une fois	4 à 10 minutes	63 °C (145 °F)
Filets de poisson, 142 g (5 oz)	Froide	2 fois sans chaleur	10 minutes	Cuire à 177 °C (350 °F), retourner une fois	4 à 10 minutes	63 °C (145 °F)
Légumes	Froide	1 à 3 fois sans chaleur	5 à 15 minutes	Cuire à 177 °C (350 °F) jusqu'au niveau de cuisson souhaité	15 minutes	N/A
Amandes entières	Froide	3 à 4 fois sans chaleur	15 à 20 minutes			
Fromage	Froide	3 à 4 fois sans chaleur	15 à 20 minutes			
Œufs cuits durs, refroidis et sans la coquille	Froide	2 à 4 fois sans chaleur	10 à 20 minutes			

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique. Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou quelconque liquide.

Nettoyage du gril

1. Débrancher le gril de la prise et le laisser refroidir. Jeter toute graisse avec précaution.
 2. Pour retirer ou replacer le couvercle : Le couvercle doit demeurer en position verticale pour être retiré et remplacé. Pour le retirer : Ouvrir le couvercle, le tirer délicatement vers le haut et le retirer. Pour le replacer, aligner la charnière du couvercle avec la fente de la charnière inférieure de chaque côté; le glisser délicatement en position.
 3. La plaque du gril, le couvercle, le joint d'étanchéité, la grille et le plateau d'égouttage peuvent être lavés au lave-vaisselle ou dans l'eau chaude savonneuse. Le joint d'étanchéité, la grille et le plateau d'égouttage vont uniquement dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Rincer et sécher. Utiliser un tampon à récurer en nylon ou en plastique et un nettoyant liquide non abrasif. Ne pas utiliser de tampons à récurer en métal. NE PAS utiliser le cycle « SANITIZE » lors du lavage au lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANITIZE » pourraient endommager votre produit.
- REMARQUE :** Les aliments qui s'égouttent peuvent décolorer le plateau d'égouttage.

Nettoyage du compartiment de l'infuseur

REMARQUE : Les pièces doivent être lavées à la main. Comme les pièces sont très petites, ne pas les laver au lave-vaisselle. S'assurer de ne pas égarer les grilles maillées lorsqu'elles sont hors du gril.

1. Débrancher le gril et laisser le compartiment de l'infuseur refroidir. S'assurer que les braises ne sont pas encore chaudes. Dégager le compartiment de l'infuseur en le tournant et le retirer du gril.

2. Ouvrir le couvercle de l'infuseur et retourner le compartiment à l'envers par-dessus des essuie-tout humides pour retirer les débris. S'assurer de retirer tous les débris, la grande grille maillée, le support de grille et la petite grille maillée. Au besoin, tapoter délicatement le compartiment de l'infuseur au-dessus des essuie-tout pour les retirer. **CONSEIL :** Un trombone peut être utilisé pour pousser la petite grille maillée hors de la base du compartiment de l'infuseur.
3. Retirer le ventilateur de l'infuseur de la base en le tirant directement vers le haut. **CONSEIL :** Un trombone peut être passé dans l'œillet du ventilateur de l'infuseur pour faciliter son retrait.
4. Laver les pièces dans l'eau chaude savonneuse. Les rincer et les sécher complètement avant d'assembler à nouveau l'infuseur.
5. Remplacer les grilles maillées si elles sont endommagées. Deux (2) grilles de chaque taille sont incluses.

Nettoyage en profondeur

REMARQUE : Comme les pièces sont très petites, ne pas les laver au lave-vaisselle.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'incendie. L'alcool à friction est inflammable. Laisser les pièces refroidir complètement et les rincer à l'eau avant de les faire tremper dans l'alcool à friction.

1. Déposer la grande grille maillée, le support à grille, la petite grille maillée et le ventilateur de l'infuseur dans un petit bol. Verser suffisamment d'alcool à friction pour recouvrir les pièces. Laisser tremper les pièces durant 20 minutes, ou jusqu'à ce que les résidus s'en défassent.
2. Humecter un essuie-tout avec de l'alcool à friction et essuyer l'intérieur du compartiment de l'infuseur.
3. Laver les pièces dans l'eau chaude savonneuse. Les rincer et les sécher complètement avant d'assembler à nouveau l'infuseur.
4. Remplacer les grilles maillées si elles sont endommagées. Deux (2) grilles de chaque taille sont incluses.

Dépannage

L'appareil ne se met pas en marche.

- L'appareil n'est pas branché. Vérifier la prise électrique pour veiller à ce que l'appareil soit bien branché.
- La prise électrique ne fonctionne pas. S'assurer que la prise électrique fonctionne; utiliser une lampe fonctionnelle pour vérifier que la prise est alimentée.
- Une surtension ou une panne de courant s'est produite. Vérifier le panneau électrique.

L'infuseur ne fonctionne pas.

- S'assurer que le ventilateur est convenablement installé sous le compartiment de l'infuseur et que le compartiment de l'infuseur est correctement assemblé. Consulter la section « Assemblage du compartiment de l'infuseur » à la page 20 pour voir le diagramme d'assemblage approprié du compartiment de l'infuseur.

Il y a trop de fumée dans l'air.

- L'infuseur a fonctionné trop longtemps. Consulter les instructions de la section « Infusion de saveur de fumée » pour connaître la durée recommandée.
- Le couvercle de l'infuseur est resté ouvert. Fermer le couvercle de l'infuseur avant d'éteindre le ventilateur.
- Le joint d'étanchéité n'est pas installé ou il est incorrectement installé. S'assurer que le joint d'étanchéité est complètement installé dans la canalure du joint d'étanchéité, endroit vers le haut.
- L'évent du couvercle n'était pas fermé durant l'infusion de fumée.
- La ventilation est inadéquate. Mettre en marche le ventilateur d'aspiration ou ouvrir une porte ou une fenêtre durant l'utilisation de l'appareil.

La fumée ou la saveur de fumée est insuffisante.

- Les copeaux de bois sont mouillés ou humides. Jeter les copeaux de bois humides et utiliser des copeaux frais et secs.
- Les copeaux de bois sont trop entassés dans l'infuseur. Retirer les copeaux de bois du compartiment de l'infuseur et le remplir à nouveau. Ne pas tasser les copeaux dans l'infuseur.
- Les copeaux de bois n'ont pas brûlé assez longtemps. Laisser le ventilateur de l'infuseur fonctionner quelques secondes additionnelles après avoir fermé le couvercle de l'infuseur.

- Les copeaux de bois n'ont pas été allumés adéquatement. Tenir la flamme sur la surface des copeaux de bois jusqu'à ce qu'ils produisent de la fumée avant de fermer le couvercle de l'infuseur.
- Les copeaux de bois n'ont pas la bonne taille. N'utiliser que des copeaux de bois finement hachés dans l'infuseur. Ne pas utiliser de billes de bois.
- Le ventilateur de l'infuseur n'est pas en marche. Mettre le ventilateur en marche avant d'allumer les copeaux de bois. Consulter les instructions de la section « Infusion de saveur de fumée ».

La nourriture n'est pas assez cuite.

- La température réglée était trop basse. Vérifier le bouton de commande.
- Le gril n'a pas été préchauffé. Préchauffer le gril avec le couvercle fermé de 5 à 10 minutes.
- Les aliments n'ont pas cuit assez longtemps. Vérifier la température, remettre les aliments sur la plaque du gril et les cuire jusqu'au niveau de cuisson souhaitée.
- Les aliments n'ont pas été cuits avec le couvercle fermé. Cuire les aliments avec le couvercle fermé pour concentrer plus de chaleur sur les aliments.
- La grille a été utilisée en position supérieure. Abaisser la grille en position inférieure, ou la retirer et cuire les aliments directement sur la plaque du gril antiadhésive.
- La plaque du gril n'était pas verrouillée en position appropriée. Veiller à ce que la plaque du gril soit installée correctement sur la base.
- L'évent du couvercle était fermé. Pour la cuisson au gril, s'assurer que l'évent du couvercle est partiellement ouvert.

Les aliments sont trop cuits.

- La température réglée était trop élevée. Vérifier le bouton de commande.
- Les aliments ont cuit trop longtemps. Réduire le temps de cuisson et utiliser un thermomètre à viande pour mesurer périodiquement la température interne des aliments.
- La grille a été utilisée en position inférieure durant le fumage à froid. Utiliser la grille en position supérieure pour le fumage à froid.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de cinq (5) ans à compter de la date d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre recours exclusif se limitera au remplacement de ce produit ou tout autre composant défectueux, à notre discrétion. Cependant, vous êtes responsables des frais associés au retour du produit ou d'un composant en vertu de la présente garantie. Si le produit ou le composant est non disponible, nous le remplacerons avec un article similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Pour faire une réclamation au titre de la garantie, veuillez ne pas retourner cet appareil au magasin. Veuillez nous écrire à Hamilton Beach Brands, Inc., Attn: Consumer Affairs, 261 Yadkin Road, Southern Pines, NC 28387, ou visiter le site hamiltonbeach.com/customer-service aux États-Unis ou hamiltonbeach.ca/customer-service au Canada. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez inclure les numéros de modèle, de type et de série de votre appareil.

Remarques

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use asas o perrillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la base, el cable o el enchufe en agua ni en algún otro líquido.
7. Apague el aparato (OFF/●) y desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de limpiar el aparato.
8. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Comuníquese con Servicio al cliente para obtener información sobre la revisión, la reparación o los ajustes, según lo establecido en la Garantía limitada.
9. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
10. No lo utilice ni almacene al aire libre.
11. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de la estufa.
12. No la coloque sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
13. Extremo cuidado debe de tomarse cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
14. No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
15. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
16. No deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando.
17. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, nivelada y no inflamable.
18. No haga funcionar el artefacto mediante mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
19. No opere en presencia de explosivos y/o gases o líquidos inflamables.
20. Puede ocurrir un incendio si el infusor de humo es cubierto o toca algún material inflamable, incluidas cortinas, colgaduras, paredes, armarios altos, productos de papel o plástico, toallas de tela y similares, cuando está en funcionamiento.
21. No utilice el infusor de humo para otra cosa que no sea ahumar alimentos.
22. Utilice solo serrín para ahumar de grado alimenticio en la cámara del infusor de humo.
23. Aplique al serrín solo la llama suficiente para crear una combustión lenta y generar el humo necesario para el uso que desee.
24. Nunca opere el infusor de humo sin las pantallas de malla de acero inoxidable en su lugar; brasas ardientes o

- incandescentes puede entrar en la base, dañando la unidad, o ser expulsadas a través de la salida de la cámara, creando un riesgo de incendio o quemadura.
25. Utilice siempre un fósforo o un encendedor para encender los materiales en el infusor; NO USE un encendedor de cocina u otro dispositivo de calor, pues el calor excesivo puede dañar la unidad.
 26. Después de cada uso para cocinar, vacíe las cenizas y el material quemado en un recipiente no inflamable.
 27. Evite usar el infusor de humo en áreas donde el humo podría activar alarmas de humo o sistemas de extinción de incendios.
 28. La base y la cámara del infusor de humo se calientan mucho cuando se utilizan. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de tocar la base o la cámara del infusor de humo, limpiarlo o guardarlo.

29. No incinere este aparato incluso si está severamente dañado.
30. Utilice siempre la parrilla sobre una superficie plana para garantizar que la grasa y los aceites se drenen correctamente. Tenga cuidado al limpiar la grasa caliente que se haya derramado. Tenga cuidado al cocinar y cuando salpique grasa.
31. Siempre utilice la bandeja de goteo y asegúrese de que esté colocada justo debajo de la parrilla antes de usarla.
32. Nunca mueva la parrilla cuando esté en uso. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de moverla.
33. Utilice siempre un guante de cocina para proteger las manos al abrir el grill.
34. **PRECAUCIÓN:** El vapor que escapa puede causar quemaduras.
35. **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura



de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de descarga eléctrica: Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un

cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

Para evitar una sobrecarga eléctrica del circuito, no use otro aparato de alto voltaje en el mismo circuito con este aparato.

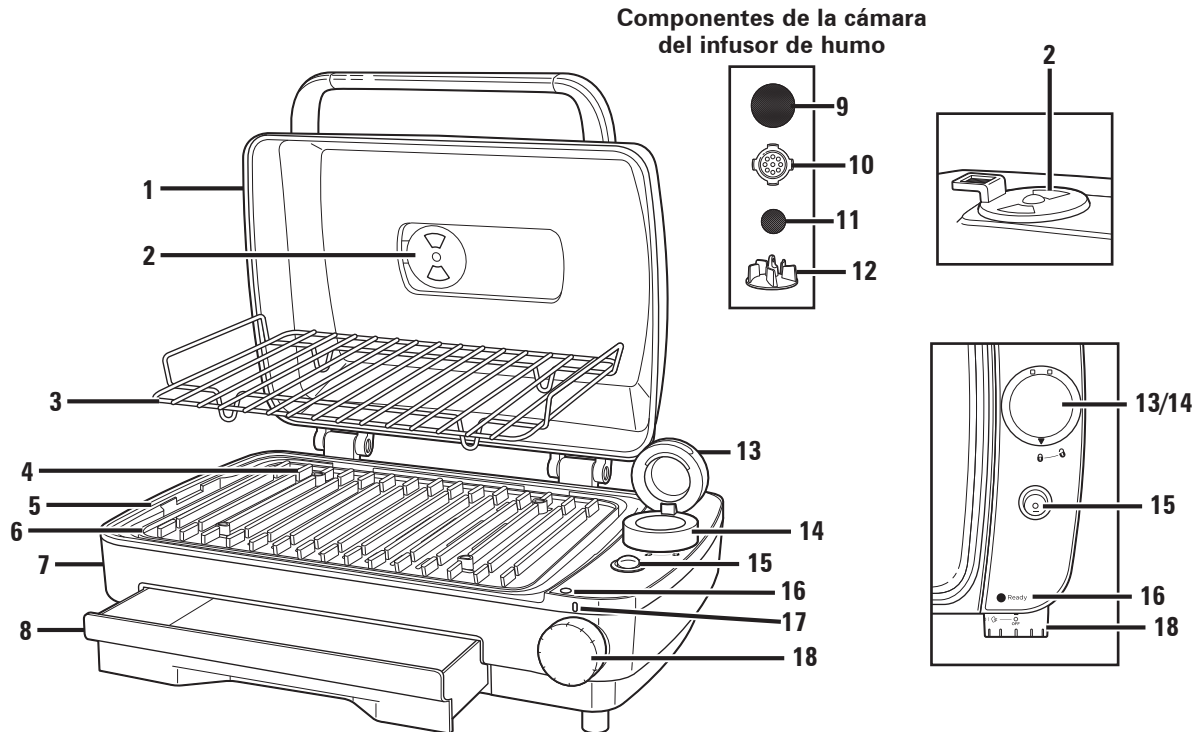
Un cable extensión debe ser conectado primero al aparato, antes de que sea conectado a la toma.

Piezas y características

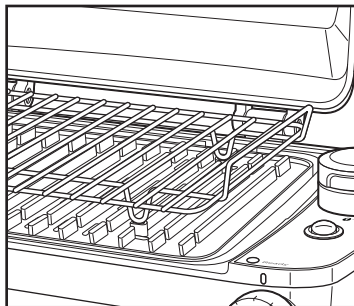
Para ordenar piezas, visite:
hamiltonbeach.com/parts

Antes del primer uso: Lave todas las piezas extraíbles con agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien. No sumerja la base en agua ni en ningún otro líquido.

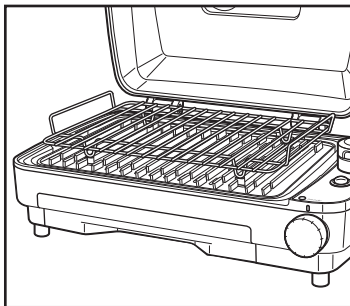
1	Tapa (desmontable)
2	Ventilación con asa
3	Rejilla de alambre
4	Soporte de rejilla de alambre
5	Empaque
6	Placa de la parrilla de cerámica antiadherente (desmontable)
7	Base
8	Bandeja de goteo
9	Rejilla de malla grande
10	Soporte de la rejilla
11	Rejilla de malla pequeña
12	Ventilador del infusor de humo (desmontable [debajo de la cámara del infusor de humo])
13	Tapa de infusor de humo
14	Cámara del infusor de humo (desmontable)
15	Interruptor del ventilador
16	Luz verde de listo
17	Luz roja de encendido
18	Perilla de control



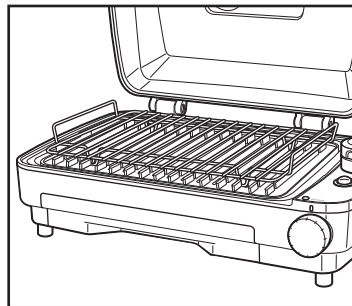
Piezas y características (cont.)



Soporte de rejilla de alambre



Rejilla de alambre en posición ELEVADA para infusión de humo. Esto permite que el sabor ahumado se impregne en ambos lados de los alimentos.

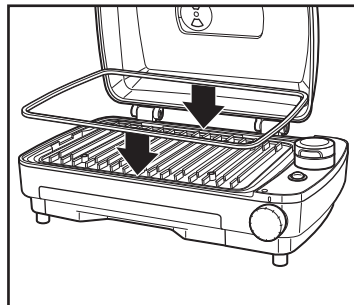
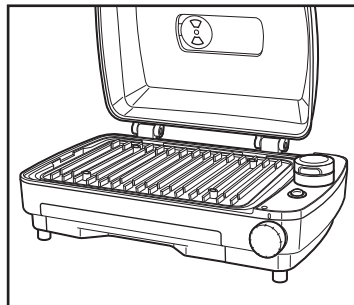
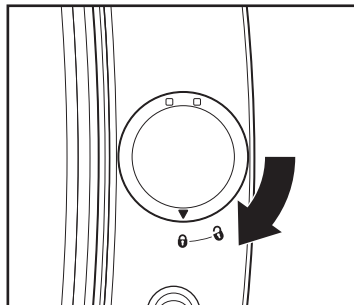
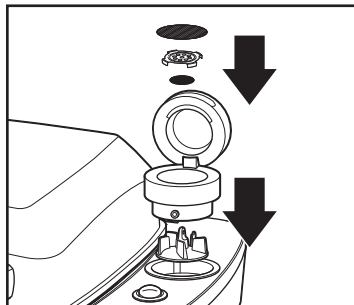


Rejilla de alambre en posición BAJA para asar a la parrilla. Los alimentos se cocinarán por un lado, y se les dará la vuelta para que terminen de cocinarse por el otro.

Pautas generales

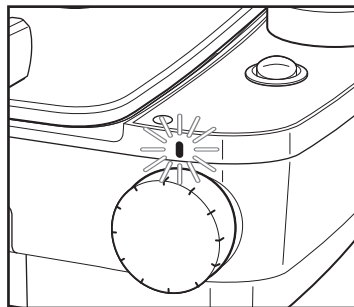
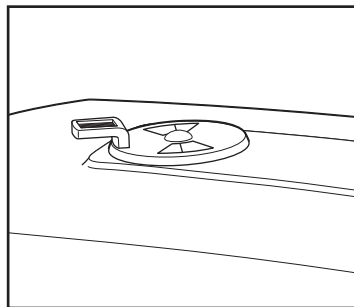
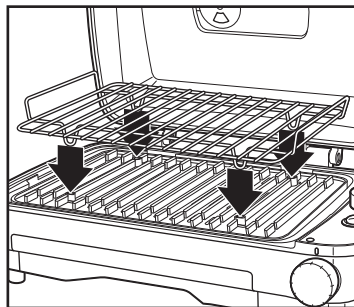
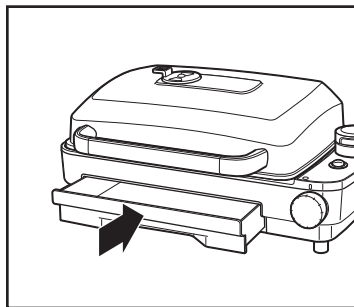
- Consulte en **www.foodsafety.gov** para más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.
- **Consejo para marinar:** Nunca debe marinar los alimentos en recipientes metálicos durante largos periodos de tiempo (2 o más horas). Los ácidos de los alimentos pueden reaccionar con el metal, provocando un sabor desagradable. En cambio, utilice recipientes de cristal, cerámica o bolsas de plástico para marinar.
- **Consejo sobre la seguridad de la carne:** Para evitar que la carne se dañe, guárdela en el refrigerador hasta el momento de cocinarla. Nunca descongele ni marine la carne a temperatura ambiente, especialmente en climas cálidos.
- **Consejo de seguridad alimentaria:** Nunca utilice restos del marinado como salsa para el acabado de alimentos cocinados. Los restos del marinado deben hervirse primero durante uno o dos minutos para eliminar cualquier bacteria de los alimentos crudos que se hayan adobado.
- Lea toda la información de seguridad.

Cómo realizar el montaje



1. Montaje de la cámara del infusor de humo: Instale el ventilador del infusor de humo en la base. Introduzca la cámara del infusor de humo con la tapa abierta. Añada la rejilla de malla pequeña, luego el soporte de filtro y, por último, la rejilla de malla grande. Cierre la tapa.
2. Gire la cámara del infusor de humo a la posición de bloqueo.
3. Inserte la placa de la parrilla en la base.

4. Instale el empaque en el borde exterior de la base.
NOTA: No estire el empaque.



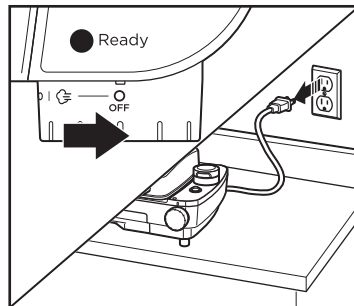
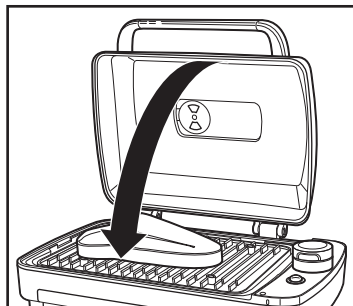
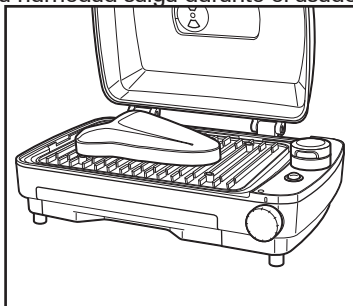
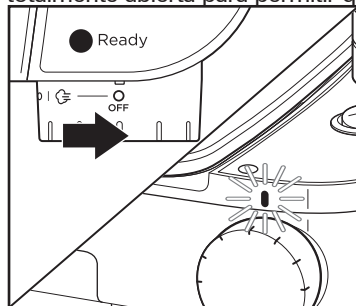
5. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté completamente insertada en la ranura.

6. Si utiliza la rejilla de alambre, colóquela sobre los soportes de la rejilla de alambre. La rejilla de alambre debe estar por encima de las varillas de la placa de la parrilla. **NOTA:** Consulte las imágenes de la sección Posición de la rejilla de alambre (página 33).
7. Ajuste la cubierta de ventilación. Cierre la ventilación para la infusión de humo y ábrala para asar.
8. Enchufe en un tomacorriente. La luz de encendido roja se encenderá.

Cómo asar parrilla

⚠ ADVERTENCIA Riesgo de quemaduras. Siempre use unos guantes de cocina para proteger las manos cuando abra la parrilla de contacto caliente. El vapor que escapa puede quemar.

NOTA: La rejilla de alambre no es necesaria cuando se asa a la parrilla. Recomendación para la cubierta de ventilación: déjela entre parcial y totalmente abierta para permitir que la humedad salga durante el asado.



1. Después del montaje, gire la perilla de control al ajuste de calor deseado. Precaliente con la tapa cerrada de 5 a 10 minutos. La luz verde de listo se encenderá cuando se alcance la temperatura establecida.

2. Coloque los alimentos en la placa de la parrilla.

CONSEJO: Utilice solo utensilios resistentes a altas temperaturas (450 °F [232 °C]) y seguros para superficies antiadherentes.

3. Cierre la tapa y revise la posición de la ventilación. Voltee los alimentos según sea necesario.

4. Cuando termine, gire la perilla de control a la posición OFF (●/apagado). Desenchufe la parrilla y deje que se enfríe antes de limpiar o quitar la bandeja de goteo.

Consejos para asar a la parrilla

- Mantener la cubierta cerrada durante el asado ayuda a retener el calor y a reducir las salpicaduras fuera de la zona de asado.
- Si utiliza brochetas de madera desechables, remójelas en agua al menos 10 minutos antes de ensartar los alimentos. Esto evita que las brochetas se quemen.
- Si utiliza un marinado con aceite, coloque la parrilla cerca de una campana extractora. El aceite o la grasa producirán un poco de humo.
- **Consejo para asar con antiadherente:** Para evitar que los alimentos se peguen a la placa de la parrilla, cepille o rocíe ligeramente la placa con aceite o aerosol antiadherente para cocinar antes de encender la

parrilla. Nunca añada aceite o aerosol a una placa de parrilla caliente porque es peligroso.

- Las rejillas de alambre se pueden utilizar en posición ELEVADA para cocinar a fuego indirecto.
- Utilice un guante de cocina al abrir la cubierta. El vapor caliente saldrá por la parte delantera del aparato cuando se abra la cubierta. Mantenga la cubierta abierta unos segundos, y levántela lentamente hasta que quede completamente abierta.
- El ajuste de temperatura de la perilla de control indica la temperatura de la placa de la parrilla. La temperatura del aire en el interior de la parrilla con la cubierta cerrada será considerablemente más baja.

Tabla para asar a la parrilla

Si desea recetas, consulte hamiltonbeach.com/recipes. Los tiempos de cocción de las recetas son estimados. Los tiempos de cocción y de infusión del humo variarán según la temperatura de la parrilla y de los alimentos, la densidad de los alimentos y el sabor ahumado deseado. El proceso de infusión de humo puede repetirse para conseguir la intensidad de sabor ahumado deseada. Observe los alimentos y ajuste

los tiempos según sea necesario.

Las carnes a la parrilla deben reposar 3 minutos antes de cortarlas o rebanarlas.

Consulte en www.foodsafety.gov para más información sobre temperaturas de cocción internas seguras.

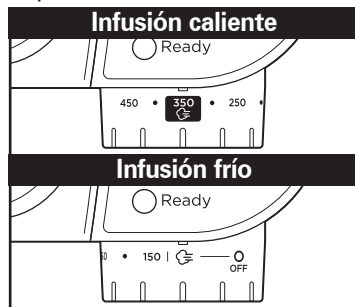
Alimento	Temperatura de asado a la parrilla	Tiempo aproximado	Prueba de grado de cocción
Filete de carne vacuna, grosor de 1/2 pulgada (1.3 cm)	SEAR (sellar), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	6 a 14 minutos	El termómetro de carne registra por lo menos 145°F (63°C) para seguridad de los alimentos.
Costillas de cerdo, grosor de 1/2 pulgada (1.3 cm)	SEAR (sellar) por 4 minutos; luego dé vuelta. Reduzca la temperatura a 350°F (177°C). Continúe con la cocción.	7 a 9 minutos	El termómetro de carne registra 145°F (63°C).
Pechugas de pollo (6 oz [170 g]), sin hueso	350°F (177°C), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	12 a 15 minutos	El termómetro de carne registra 165°F (74°C) o el jugo es transparente.
Hamburguesas, grosor de 1/2 pulgada (1.3 cm)	SEAR (sellar) por 4 minutos; luego dé vuelta. Reduzca la temperatura a 375°F (190°C). Continúe con la cocción.	8 a 10 minutos	El termómetro de carne registra por lo menos 160°F (71°C) para seguridad de los alimentos.
Salchichas o croquetas	350°F (177°C), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	12 a 14 minutos	El termómetro de carne registra 160°F (71°C) o el jugo es transparente.
Filetes de pescado	SEAR (sellar) por 5 minutos; luego dé vuelta. Reduzca la temperatura a 375°F (190°C). Continúe con la cocción.	10 minutos por 2.5 cm (1 pulg.) espesor	Opacos y se desmenuzan con el tenedor.
Champiñones portobella	350°F (177°C), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	12 a 15 minutos	Tiernos cuando se los pincha con un tenedor.

Cómo infundir sabor ahumado

NOTAS:

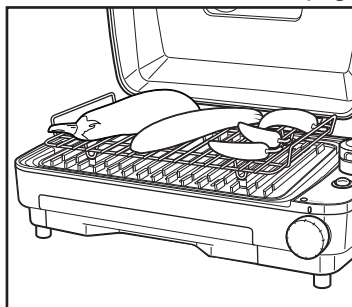
- El infusor de humo está diseñado para utilizar madera finamente triturada.
- Utilice la rejilla de alambre en la posición ELEVADA al infundir el sabor ahumado. Mantenga la cubierta de ventilación cerrada mientras se infunde el humo.

Esta parrilla utiliza infusión de humo caliente o frío. La infusión de humo caliente permite cocinar los alimentos con calor indirecto y añade sabor ahumado. La infusión de humo frío añade sabor ahumado sin calor adicional. Seleccione el método que utilizará dependiendo de los alimentos que vaya a infundir. Consulte la tabla de infusión de humo en la página 39.

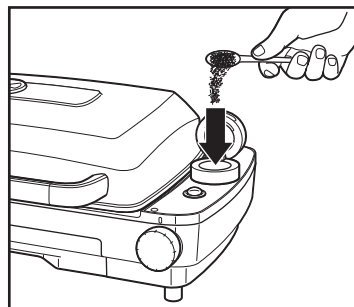


1. Gire la perilla de control a 350 °F para infusión de humo caliente o para infusión de humo frío. Una vez que se alcance la temperatura, se encenderá la luz verde de listo.

NOTA: La infusión de humo frío no necesita precalentamiento.



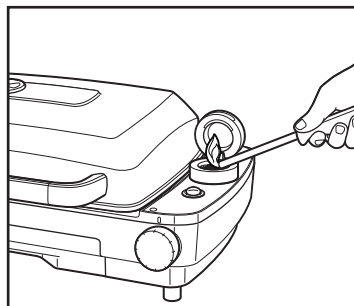
2. Abra la cubierta y coloque los alimentos en la rejilla de alambre en la posición ELEVADA. Cierre la cubierta.



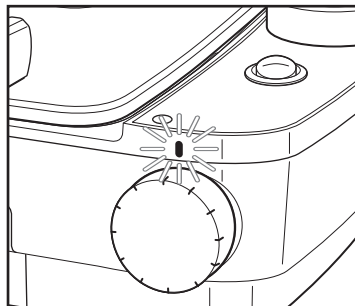
3. Abra la tapa del infusor de humo. Coloque hasta 1 cucharadita (unos 5 g) de virutas finas de madera en la rejilla de malla grande dentro de la cámara del infusor de humo. Asegúrese de que la tapa se cierra por completo.

4. Presione el interruptor del ventilador para encenderlo. Con un mechero, encienda las virutas de madera hasta que ardan. Después de unos segundos verá que empieza a salir humo por debajo de la cubierta. Cierre inmediatamente la tapa del infusor de humo y presione el interruptor del ventilador para apagarlo (O). Una pequeña cantidad de humo saldrá de la parrilla. No encienda el ventilador después de que la parrilla se haya llenado de humo.

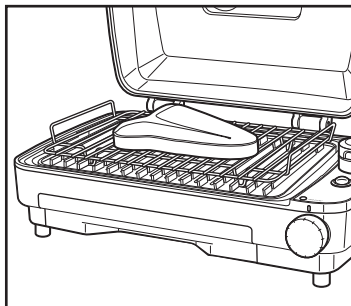
NOTA: Repita los pasos 3-4 cada 5 minutos hasta que los alimentos alcancen la cantidad deseada de sabor ahumado.



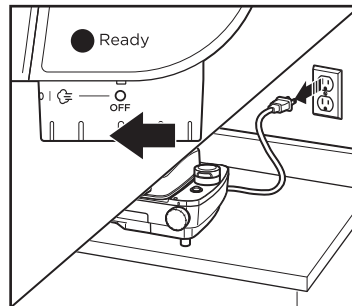
Cómo infundir sabor ahumado (cont.)



5. Después de la infusión, cocine los alimentos. Gire la perilla de control a la temperatura deseada. Deje que la parrilla se precaliente durante 1 o 2 minutos hasta que se encienda la luz verde de listo.



6. Abra la cubierta y use guantes de cocina para levantarla, luego deslice la rejilla de alambre hacia adelante hasta la posición BAJA. Cierre la cubierta y abra la ventilación.



7. Cuando termine de asar a la parrilla, gire la perilla de control a la posición OFF (●/apagado). Abra la cubierta y retire los alimentos.

8. Desenchufe. Deje que la parrilla se enfríe por completo antes de retirar la bandeja de goteo para limpiarla.

Consejos para infundir con humo

- El número de veces que se añadan y enciendan las virutas de madera determinará la intensidad del sabor ahumado. La intensidad del sabor puede aumentarse si se repite el ciclo de infusión de humo.
- Las virutas de madera en la cámara no deben superar 1 cucharadita (unos 5 g) en ningún momento.
- Mezcle sabores de virutas de madera para crear sabores personalizados.
- La infusión de humo puede realizarse a cualquier temperatura.
- Utilice la infusión de humo caliente para alimentos como carne de res, ave, cerdo y similares.
- Utilice la infusión de humo frío para alimentos como quesos, nueces, verduras, marisco y huevos duros pelados.
- Añada el sabor ahumado antes de asar para evitar que se cocine demasiado.
- Las temperaturas más altas cocinan los alimentos más rápidamente durante la infusión caliente.
- Cuando utilice la función de infusión de humo, coloque la parrilla cerca de una campana extractora con ventilación externa para minimizar el humo en el aire.

Tabla de virutas de madera

Tipo de virutas de madera	Sabor ahumado	Los mejores alimentos para ahumar
Madera frutal (manzano o cerezo)	Leve	Pescado, pollo, cerdo, nueces, quesos, hierbas y huevos duros
Nogal americano, abedul, pacana	Medio	Paleta de cerdo, costillas, res, salmón y quesos
Mesquite	Fuerte	Cordero, carne de caza, pato y res

Tabla de infusión de humo

Los tiempos de cocción y de infusión del humo varían en función de la temperatura y la densidad de los alimentos y del sabor ahumado deseado. El proceso de infusión de humo puede repetirse para conseguir la intensidad de sabor ahumado deseada. Observe los alimentos y ajuste los tiempos según sea necesario.

	Paso 1: Infusión de humo—Rejilla de alambre en posición ELEVADA			Paso 2: Parrilla—Rejilla de alambre en posición BAJA		
Alimento	Tipo de humo	Infusión de humo (Repita los pasos 3-4 de la página 37 cada 5 minutos)	Tiempo aproximado	Temperatura de asado a la parrilla después de la infusión	Tiempo aproximado	Punto de cocción
Bistecs, res 12 oz (354 mL)	Caliente	3 rondas a 350°F	15 minutos	SEAR (sellar) a 450°F, voltear cada 2 minutos	3–5 minutos	145°F
Chuletas de cerdo, 5 oz (150 mL)	Caliente	3 rondas a 350°F	15 minutos	SEAR (sellar) a 450°F, voltear cada 1.5 minutos	2–6 minutos	145°F
Pechuga de pollo, 6 oz (473 mL) deshuesada	Caliente	3 rondas a 350°F	15 minutos	SEAR (sellar) a 450°F, voltear cada 2 minutos	4–8 minutos	165°F
Hamburguesas, 1/4 lb (0,11 kg)	Caliente	3 rondas a 350°F	15 minutos	SEAR (sellar) a 450°F, voltear cada 2 minutos	8–15 minutos	160°F
Salchichas	Caliente	Cubrir la salchicha en aceite, 3 rondas a 350°F	15 minutos	SEAR (sellar) a 450°F, voltear cada 2 minutos	8–12 minutos	160°F
Filetes de salmón, 5 oz (147 mL)	Frío	2 rondas, sin calor	10 minutos	Cocinar a 350°F, voltear una vez	4–10 minutos	145°F
Filetes de pescado, 5 oz (147 mL)	Frío	2 rondas, sin calor	10 minutos	Cocinar a 350°F, voltear una vez	4–10 minutos	145°F
Verduras	Frío	1–3 rondas, sin calor	5–15 minutos	350°F hasta el punto deseado	15 minutos	N/A
Almendras enteras	Frío	3–4 rondas, sin calor	15–20 minutos			
Queso	Frío	3–4 rondas, sin calor	15–20 minutos			
Huevos duros, fríos y sin cáscara	Frío	2–4 rondas, sin calor	10–20 minutos			

Cuidado y limpieza

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de descarga eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja la base, el cable o el enchufe en agua u otro líquido.

Para limpiar la parrilla

1. Desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje que se enfríe. Elimine con cuidado la grasa.
2. Para desmontar/reemplazar la tapa: La tapa debe permanecer en posición vertical durante el desmontaje y el reemplazo. Para desmontar: Abra la tapa, tire con cuidado hacia arriba y retírela. Para reemplazarla, alinee la bisagra de la cubierta con la ranura de la bisagra inferior, en ambos lados; deslícela con cuidado hasta su posición.
3. La placa de la parrilla, la tapa, el empaque, la rejilla de alambre y la bandeja de goteo se pueden lavar en el lavavajillas o en agua caliente con jabón. Cuando lave en el lavavajillas, coloque el empaque, la rejilla de alambre y la bandeja de goteo solo en la rejilla superior. Enjuague y seque. Utilice un estropajo de nylon o plástico y un limpiador líquido no abrasivo. No utilice estropajos metálicos. NO use la configuración "HIGIENIZAR" al lavar en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "HIGIENIZAR" podrían dañar su producto.

NOTA: La bandeja de goteo puede decolorarse por los goteos.

Para limpiar la cámara del infusor de humo

NOTA: Las partes deben ser lavadas a mano. No use lavavajillas ya que las partes son muy pequeñas. Asegúrese de que las rejillas de malla no se pierdan mientras estén fuera de la parrilla.

1. Desenchufe la parrilla y deje que la cámara del infusor de humo se enfríe. Asegúrese de que las brasas no ardan. Libere la cámara del infusor de humo girándola y luego retirándola de la parrilla.
2. Abra la tapa del infusor y voltee la cámara boca abajo sobre toallas de papel húmedas para retirar los residuos. Asegúrese

de que se retiren todos los residuos, la rejilla de malla grande, el soporte de la rejilla y la rejilla de malla pequeña. Golpee suavemente la cámara del infusor de humo sobre las toallas de papel de ser necesario para retirar estas partes. **CONSEJO:** Un clip de papel puede ayudar a empujar la malla pequeña de la base de la cámara del infusor de humo.

3. Retire el ventilador de infusión de la base jalando hacia arriba. **CONSEJO:** Se puede enganchar un clip a través del ojal del ventilador de infusión para retirarlo con más facilidad.
4. Lave las partes con agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien antes de volver a armar el infusor.
5. Reemplace las rejillas de malla si están dañadas, (2) se incluyen rejillas de reemplazo de cada tamaño.

Para una limpieza profunda

NOTA: No use lavavajillas ya que las partes son muy pequeñas.

⚠ ADVERTENCIA **Riesgo de incendio.** El alcohol isopropílico es inflamable. Deje que las partes se enfríen por completo y enjuague con agua antes de remojarlas en alcohol isopropílico.

1. Coloque una rejilla de malla grande, el soporte de la rejilla, la rejilla de malla pequeña y el ventilador de infusión de humo en un recipiente pequeño. Vierta el alcohol isopropílico en el recipiente para cubrir las partes. Remoje por 20 minutos o hasta que los residuos se desprendan de las partes.
2. Humedezca una toalla de papel con alcohol isopropílico y limpie el interior de la cámara del infusor de humo.
3. Lave las partes con agua caliente y jabón. Enjuague y seque bien antes de volver a armar el infusor.
4. Reemplace las rejillas de malla si están dañadas; (2) se incluyen rejillas de reemplazo de cada tamaño.

Resolviendo problemas

El aparato no enciende.

- El aparato no está enchufado. Revise el tomacorriente para asegurarse de que el enchufe del aparato está bien colocado.
- El tomacorriente no funciona. Asegúrese de que el tomacorriente funciona; utilice una lámpara que funcione para revisar que el tomacorriente tenga energía.
- Sobrecarga o corte de corriente. Revise la caja del disyuntor eléctrico.

El infusor de humo no funciona.

- Asegúrese de que el ventilador esté correctamente instalado por debajo de la cámara del infusor de humo y de que la cámara del infusor de humo esté correctamente montada. Consulte "Montaje de la cámara del infusor de humo" en la página 34 para ver el diagrama sobre el montaje correcto de la cámara del infusor de humo.

Demasiado humo en el aire.

- El infusor de humo estuvo encendido demasiado tiempo. Revise las instrucciones en la sección "Cómo infundir sabor ahumado" para conocer los tiempos recomendados.
- Tapa del infusor de humo abierta. Cierre la tapa del infusor de humo antes de apagar el ventilador.
- Empaque no instalado o instalado de forma incorrecta. Asegúrese de que el empaque esté completamente colocado en el canal del empaque, con el lado derecho hacia arriba.
- La ventilación de la tapa no se cierra durante la infusión de humo.
- Ventilación inadecuada. Encienda el extractor o abra la puerta o la ventana mientras esté en funcionamiento.

No hay suficiente humo ni sabor a ahumado.

- Las virutas de madera están mojadas/húmedas. Deseche las virutas de madera húmedas y utilice virutas de madera frescas y secas.
- Las virutas de madera están muy apretadas en el infusor. Retire las virutas de madera de la cámara del infusor de humo y vuelva a cargarlo; no aplaste las virutas de madera en el infusor.
- Virutas de madera sin quemar el tiempo suficiente. Deje que el ventilador del infusor de humo funcione durante unos segundos más después de

cerrar la tapa del infusor de humo.

- Las virutas de madera no se encienden de forma adecuada. Mantenga la llama sobre la superficie de las virutas de madera hasta que ardan antes de cerrar la tapa del infusor de humo.
- Se utilizó un tamaño de madera incorrecto. Utilice solo virutas de madera finamente trituradas en el infusor de humo; no utilice virutas de madera en pellets.
- Ventilador del infusor de humo no está encendido. Encienda el ventilador antes de encender las virutas de madera; consulte las instrucciones en la sección "Cómo infundir sabor ahumado".

Los alimentos no están bien cocidos.

- Temperatura demasiado baja. Revise la perilla de control.
- No se precalentó. Precaliente con la tapa cerrada de 5 a 10 minutos.
- Los alimentos no están suficientemente cocidos. Revise la temperatura, vuelva a colocar los alimentos en la placa de la parrilla y cocine hasta alcanzar el punto de cocción deseado.
- No se cocinó con la tapa puesta. Cocine con la tapa cerrada para conservar más calor en los alimentos.
- Rejilla de alambre usada en posición elevada. Coloque la rejilla en la posición más baja o retire la rejilla y cocine directamente sobre la placa antiadherente.
- La placa de la parrilla no está bloqueada en la posición correcta. Asegúrese de que la placa de la parrilla esté instalada correctamente en la base.
- La ventilación de la tapa está cerrada. Para asar a la parrilla, asegúrese de que la ventilación de la tapa esté parcialmente abierta.

Los alimentos están cocidos en exceso.

- La temperatura está demasiado alta. Revise la perilla de control.
- Los alimentos se cocinan durante mucho tiempo. Reduzca el tiempo de cocción y utilice un termómetro para carne que le permita medir la temperatura interna de forma periódica.
- Rejilla de alambre utilizada en posición baja durante el ahumado en frío. Utilice la rejilla de alambre en posición elevada durante el ahumado en frío.

Notas

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100**

Grupo HB/PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:

GARANTÍA DE 1 AÑO.

COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB/PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB/PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB/PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Benito Juárez,
Ciudad de México, C.P. 03910
Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Col. Centro,
Monterrey, N.L., C.P. 64000
Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara,
Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
Tel: 33 3825 3480

Modelo:
25375

Tipo:
G62

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1200 W

Los modelos incluidos en las instrucciones de Uso y cuidado pueden estar seguidos o no de un sufijo correspondiente a una o varias letras y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, barra o guión. Ejemplos de los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".