

**READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR**

Visit www.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.

Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils, et pour enregistrer votre produit en ligne.

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o www.hamiltonbeach.com.mx (México) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea.

For questions and other information:

USA
hamiltonbeach.com
1.800.851.8900

Pour des questions et d'autres informations :

Canada
hamiltonbeach.ca
1.800.267.2826

Para preguntas y otra información:

México
hamiltonbeach.com.mx
01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

Hamilton Beach®


Super Sear Grill Super Gril rabattable Súper Parrilla Asadora



English	2
Français	12
Español	22

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 appliance, cord or plug in water or other liquid.
6. 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. Care must be exercised when cleaning a grill that has been disconnected and is still hot. Follow the special instructions provided.
8. 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. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
10. Do not use outdoors.
11. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries or damage to the unit.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. To disconnect cord, switch to OFF (O). Then remove plug from wall outlet.
16. Do not use appliance for other than intended purpose.
17.  **CAUTION: HOT SURFACE.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This product is provided with either a polarized (one wide blade) or grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized or grounded 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 fully into the outlet, 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. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type, 3-wire cord.

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

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

Grill is intended to be used in the closed position **ONLY**.

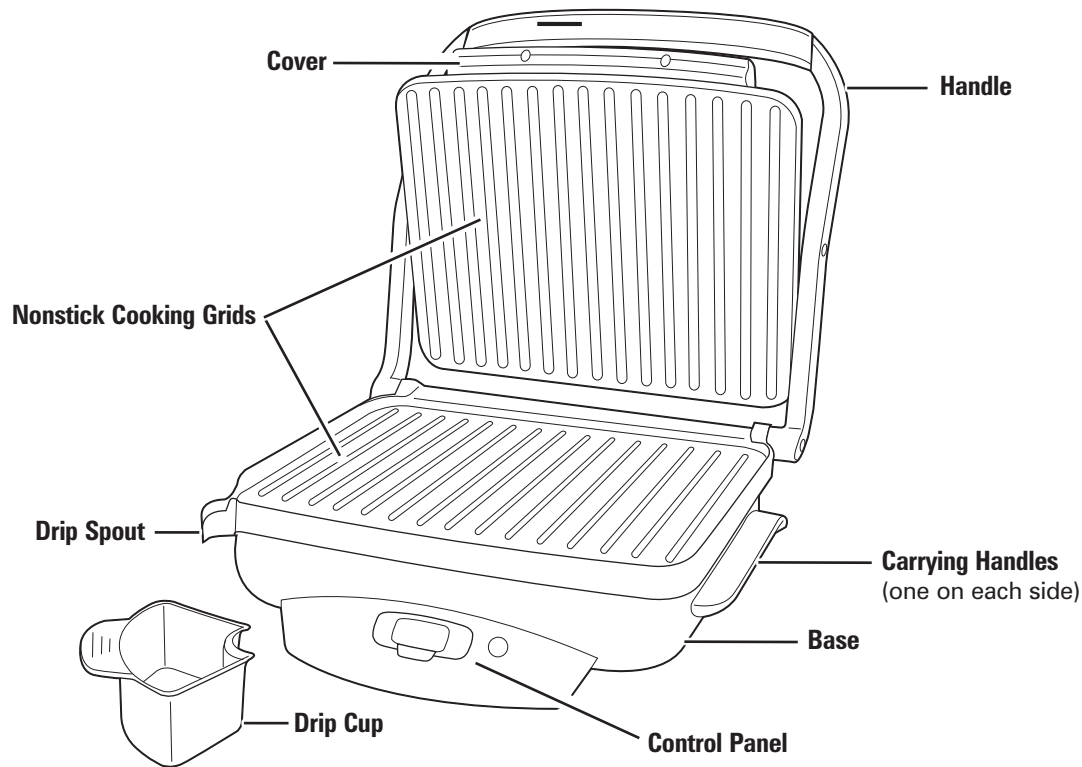
Do not use Sear mode for sandwiches or equivalent food items.

Do not store grill vertically on side or back.

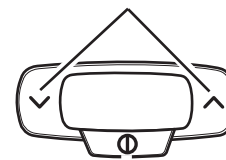
Always use an oven mitt or hot pad to protect hand when opening the grill.

Parts and Features

To order parts:
US: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com
Canada: 1.800.267.2826
Mexico: 01 800 71 16 100



Temperature Arrows



Power
Button



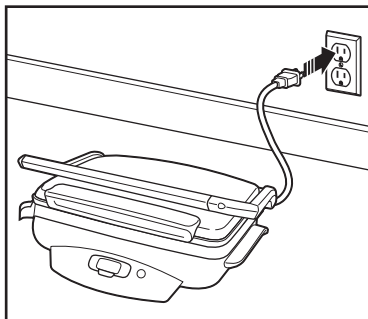
SEAR
Button

How to Use Grill

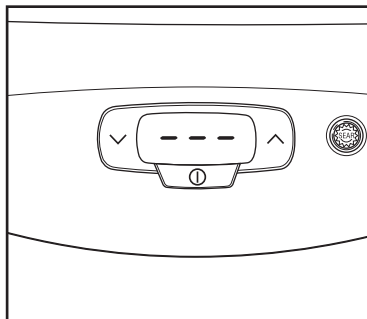
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use an oven mitt or hot pad to protect hand (when checking food) during grilling.

NOTE: Do not use metal utensils when placing or removing food from Grill.

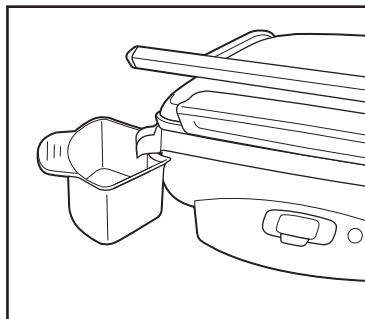
Before first use: See the "Care and Cleaning" section to clean cooking surfaces.



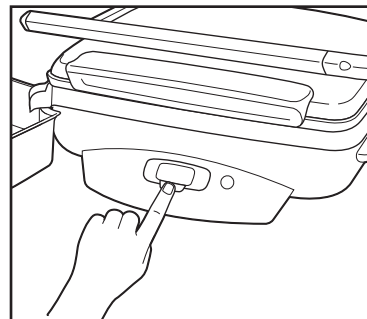
1. Plug into outlet.



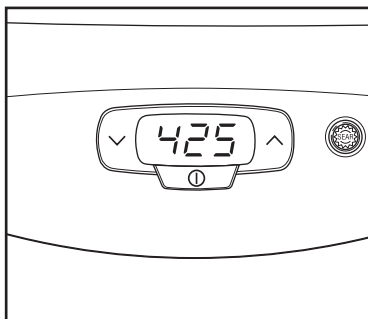
NOTE: Display will show 3 dashes after being plugged in.



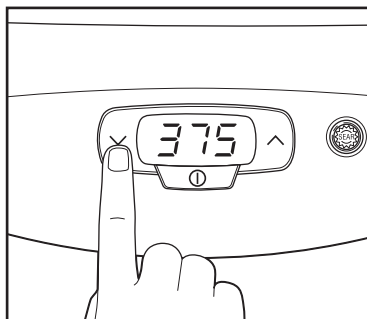
2. Slide Drip Cup into place.



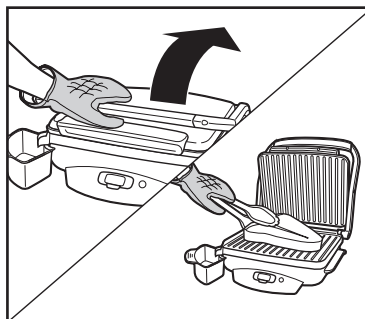
3. With Cover closed, press Power Button.



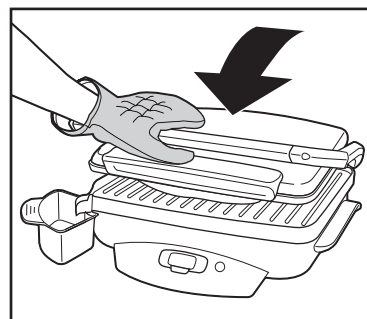
NOTE: Default temperature setting is 425°F (220°C).



4. Use Arrow Buttons to select desired cooking temperature. See "Grilling Chart" for more information.

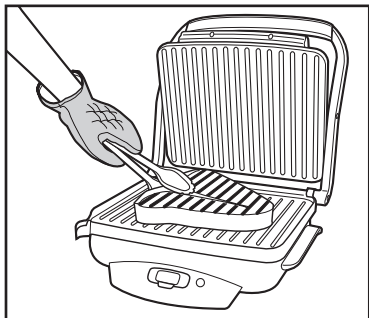


5. Beep will sound when set cooking temperature is reached. When preheated, place food on Grill.

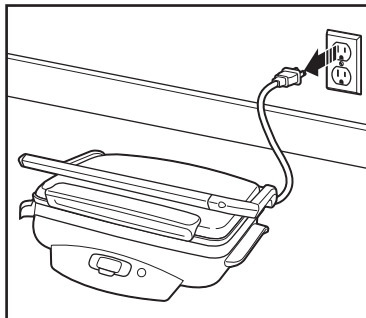


6. Cook until desired internal temperature is reached. See "Grilling Chart" for more information.

How to Use Grill (cont.)



7. When food is done, remove carefully with non-metal, heat-resistant tongs.



8. Unplug and cool completely.

How to Use SEAR Mode

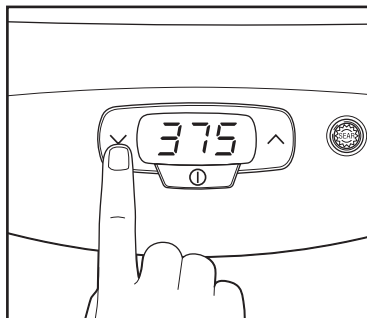
⚠ WARNING Burn Hazard. Always use an oven mitt or hot pad to protect hand (when checking food) during grilling.

NOTE: Do not use metal utensils when placing or removing food from Grill.

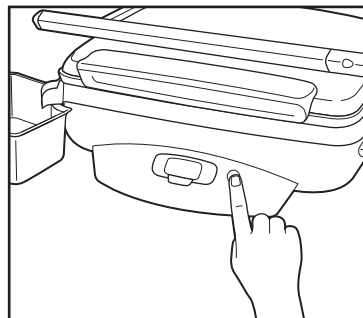
Follow steps 1-3 in "How to Use Grill".

NOTE: SEAR must be pressed at the beginning of each cooking session.

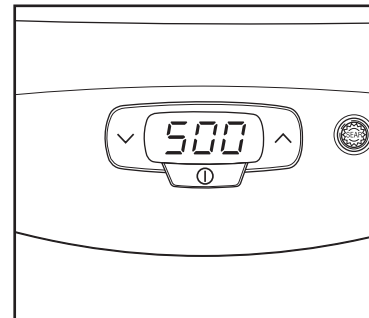
Allow 5 minutes for Grill to return to cooking or searing temperature after each cooking session.



1. Use Arrow Buttons to select desired cooking temperature. Cooking temperature will flash in display.

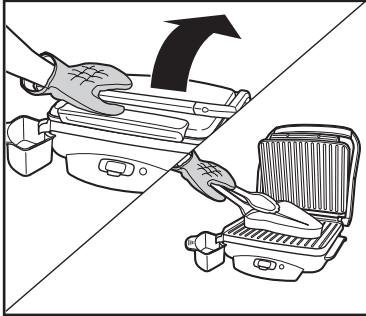


2. When display stops flashing, press SEAR button.

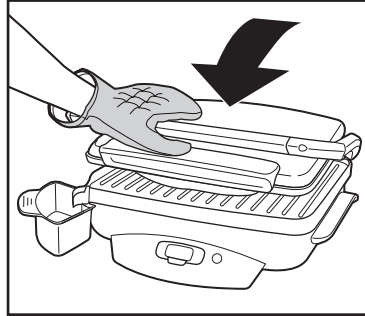


3. Grill will beep when SEAR temperature (500°F/260°C) is reached.

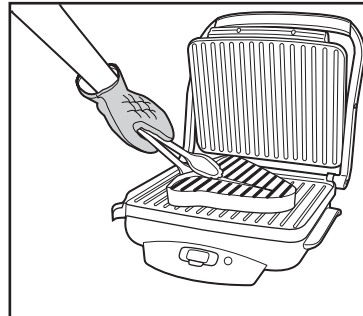
How to Use SEAR Mode (cont.)



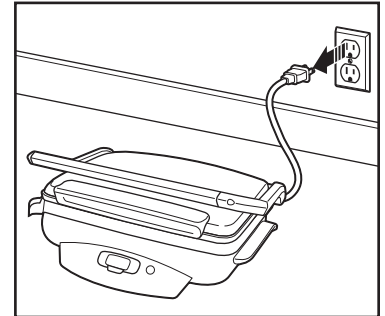
4. Place food on Grill.



5. Grill will sear food for about 90 seconds, then automatically switch to desired preset cooking temperature. Grill will beep when temperature is reached.



6. Continue cooking food until desired internal temperature is reached. See "Grilling Chart" for more information. When food is done, remove carefully with non-metal, heat-resistant tongs.



7. Unplug and cool completely.

Grilling Chart

Always preheat Grill before cooking.
All foods listed below are appropriate for **SEAR** mode grilling.

FOOD	GRILL TEMPERATURE	APPROXIMATE COOKING TIME	INTERNAL TEMP/DONENESS
Chicken breast (boneless, skinless, frozen)	350°F (180°C)	11-12 minutes	165°F (73°C)
Chicken breast (boneless, skinless, fresh)	350°F (180°C)	8-10 minutes	165°F (73°C)
Beef steak, ribeye (1 inch (25 cm) thick)	425°F (220°C)	6-7 minutes	160°F (71°C) for medium
Beef burgers (4 oz/115 g)	350°F (180°C)	7-8 minutes	165°F (73°C)
Fish fillet squares (frozen)	425°F (220°C)	6-8 minutes	145°F (63°C) or opaque and flakes easily with a fork
Fish (fresh)	425°F (220°C)	Depends on thickness of fish	145°F (63°C) or opaque and flakes easily with a fork
Aparagus (fresh)	425°F (220°C)	3-4 minutes or until tender crisp	Tender crisp
Green or red bell pepper (strips, fresh)	425°F (220°C)	3-4 minutes or until tender crisp	Tender crisp

NOTES:

- Length of cooking time and temperature may vary based on batch size and weight.
- When cooking meat, use meat thermometer to determine internal temperatures.
- Always follow package directions.
- Visit [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

Care and Cleaning

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

⚠ WARNING Burn Hazard. Always use an oven mitt or hot pad to protect hand during cleaning.

NOTE: Do not use metal utensils or abrasive cleansers when cleaning the Grill.

1. Unplug Grill while still hot.
2. Lay a wet paper towel on hot Grill. Close and allow to steam.
3. When steam begins to subside (approximately 30 seconds), wipe grids with the still-wet paper towel held with tongs that will not scratch the nonstick coating.

NOTE: Do not let paper towel steam until dry or food will become more difficult to remove.

Troubleshooting

No display visible on Control Panel.

- Is Grill plugged in? Display will show 3 dashes when plugged in.
- Make sure electrical outlet is working. Test with a lamp known to be working.
- Check your electrical breaker box.

Can't program current time on Control Panel.

- There is no "clock" feature on Grill; only cooking temperature can be entered.

Food is undercooked.

- Food not cooked long enough. Time required will depend on temperature chosen. When grilling meats, use a thermometer to measure internal temperature. See "Grilling Chart" for more information.
- Select a higher temperature setting.
- Always cook with Cover closed.
- Allow Grill to preheat fully. A beep will sound when Grill reaches cooking temperature.
- Visit foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.
- Grill will not remember previous settings after a power interruption. Reset.

Food is overcooked.

- Food cooked too long. Time required will depend on cooking temperature chosen. When grilling meats, use a meat thermometer to measure internal temperature. See "Grilling Chart" for more information.
- Select a lower temperature setting (especially for vegetables).
- Use **SEAR** mode.

Meats not seared adequately.

- Press **SEAR** button AFTER setting desired cooking temperature.
- Allow Grill to preheat fully. A beep will sound when Grill reaches **SEAR** temperature.

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 purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, 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 a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

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 boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou le base dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant le nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. La prudence est de mise pendant le nettoyage d'un grill branché et encore chaud. Respectez les instructions importantes indiquées.
8. 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. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures ou endommager cet appareil.
12. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
13. Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
14. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
15. Pour débrancher, mettre tout bouton de commande en position d'arrêt OFF (O/ arrêt). Retirer la fiche de la prise murale.
16. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
17.  **ATTENTION : SURFACE CHAUDE.** La température des surfaces extérieures sera plus élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autre consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (lame plus large) ou d'une fiche (3 lames et mise à la terre) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée ou prise avec mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelque façon 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. La rallonge électrique doit toujours être branchée à l'appareil en premier, avant d'être branchée à la prise.

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

Ce gril est conçu pour être utilisé en position fermée **UNIQUEMENT**.

Ne pas utiliser le mode de Sear (grillage) pour les sandwichs et autres aliments semblables.

Ne pas ranger ce gril verticalement sur le côté ou sur son endos.

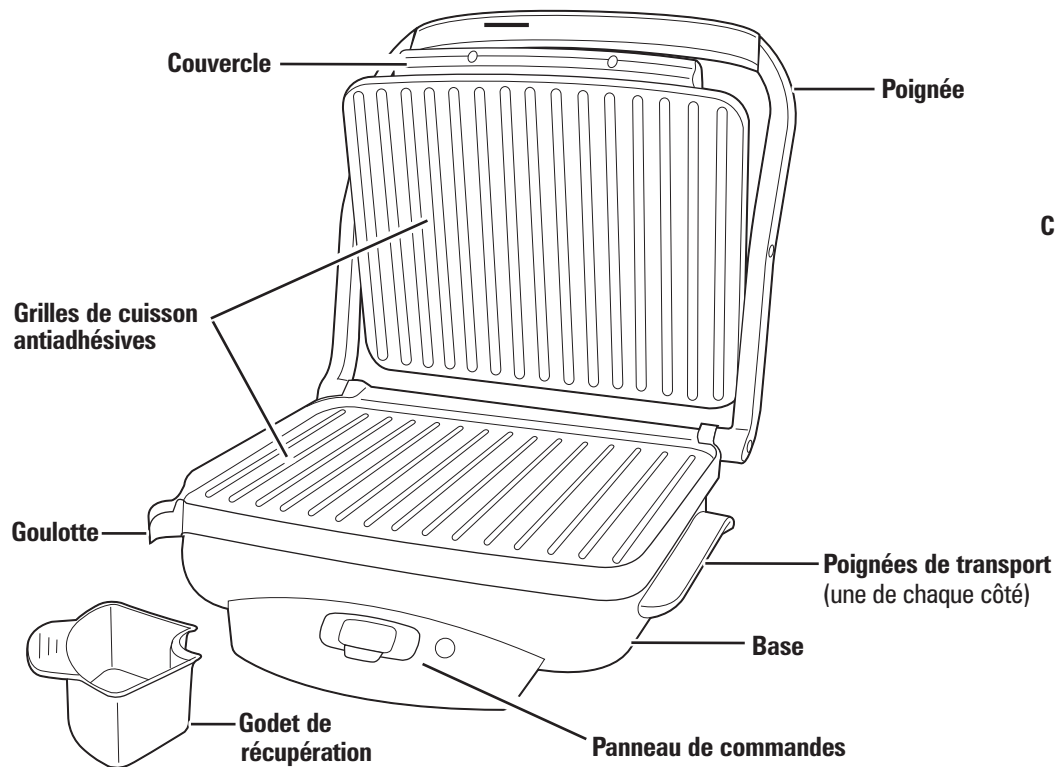
Pour éviter les brûlures, toujours utiliser un gant de cuisinier lorsque vous ouvrez le gril.

Pièces et caractéristiques

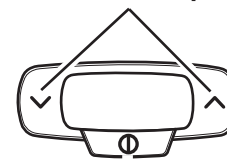
Pour commander des pièces :

www.hamiltonbeach.ca

Canada: 1.800.267.2826



Commandes de température



Bouton de mise en marche



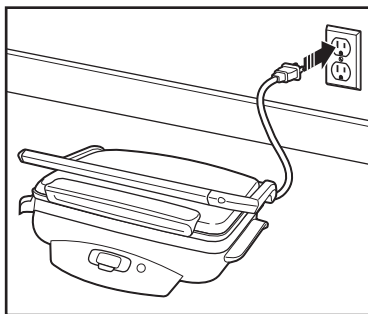
Bouton de SEAR (Saisie)

Mode d'emploi du grill

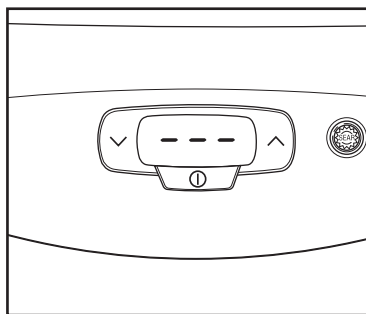
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine ou une poignée thermo-isolante pour vérifier les aliments lors de la cuisson sur le grill.

REMARQUE : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour déposer ou retirer les aliments du grill.

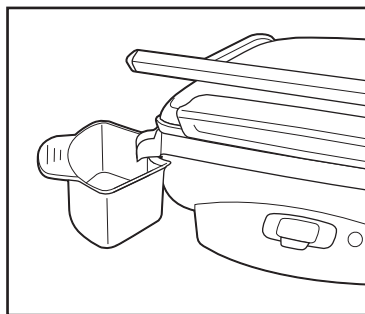
Avant la première utilisation : Voir le chapitre « Entretien et Nettoyage » pour le nettoyage des surfaces de cuisson.



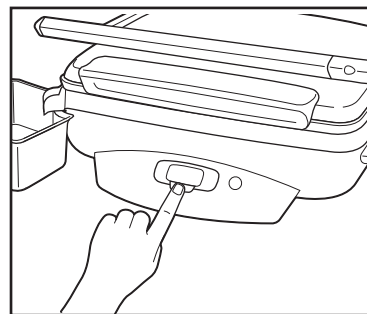
1. Brancher dans la prise.



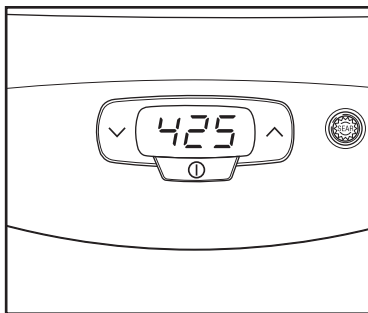
REMARQUE : 3 tirets s'afficheront suite au branchement.



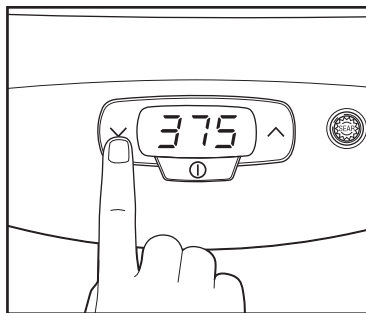
2. Glisser le godet de récupération en place.



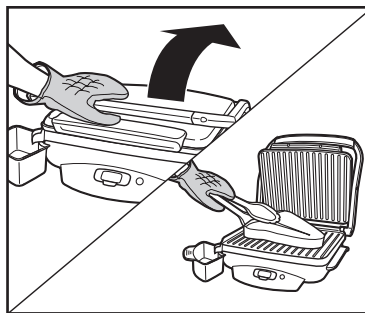
3. Fermer le couvercle et appuyer sur le bouton de mise en marche.



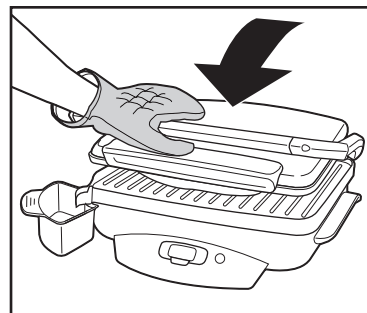
REMARQUE : Le réglage de température par défaut est de 220 °C (425 °F).



4. Utiliser les flèches sur les boutons pour choisir la température de cuisson désirée. Voir le "Tableau de cuisson" pour plus d'information.

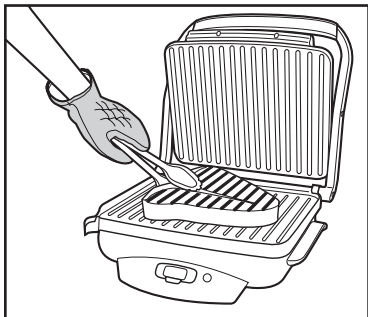


5. Un signal sonore se fera entendre lorsque le grill aura atteint la température de réglage de cuisson. Lorsque le grill est préchauffé, y déposer les aliments.

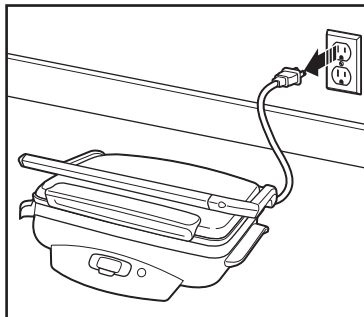


6. Cuire jusqu'à ce que la température interne désirée soit atteinte. Consultez le « Tableau de cuisson » pour plus d'information.

Mode d'emploi du grill (suite)



7. Lorsque les aliments sont cuits, les retirer soigneusement à l'aide de pinces non métalliques résistantes à la chaleur.



8. Débrancher et laisser refroidir complètement.

Utilisation du mode de grillage

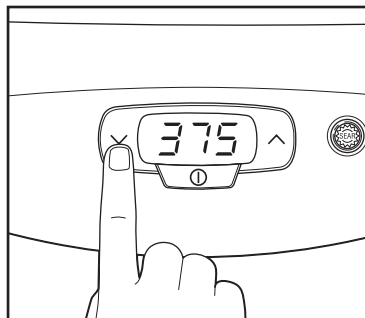
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure**
Veuillez toujours utiliser des gants de cuisine ou une poignée thermo-isolante pour vérifier les aliments lors de la cuisson sur le gril.

REMARQUE : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour déposer ou retirer les aliments du gril.

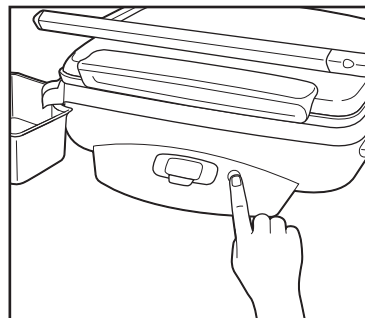
Suivre les étapes 1 à 3 de « Mode d'emploi du gril. »

NOTE : Il faut appuyer sur le bouton de **SEAR** (grillage) u début de chaque séance de cuisson.

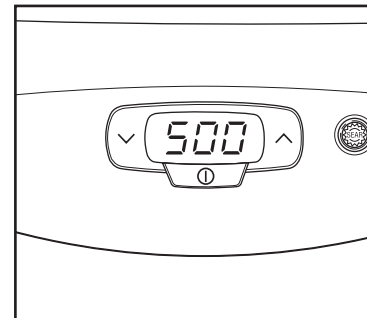
Allouer 5 minutes pour que le gril effectue un retour à la température de cuisson ou de grillage après chaque séance de cuisson.



1. Utiliser les boutons à flèches pour choisir la température de cuisson désirée. La température de cuisson clignotera sur l'afficheur.

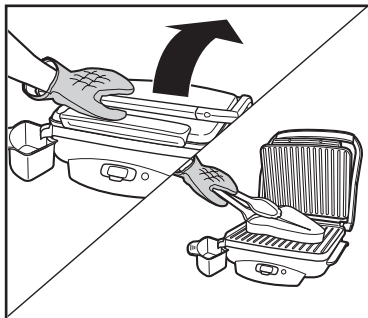


2. Lorsque l'afficheur cesse de clignoter, appuyer sur le bouton **SEAR** (grillage).

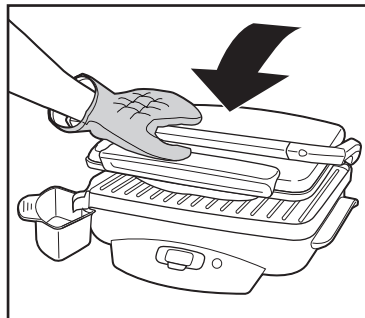


3. Un signal sonore se fera entendre lorsque le gril a atteint la température de **SEAR** (grillage) (260 °C / 500 °F) soit environ.

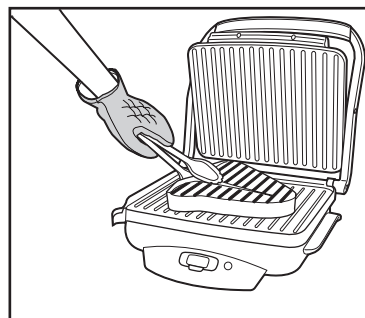
Utilisation du mode de grillage (suite)



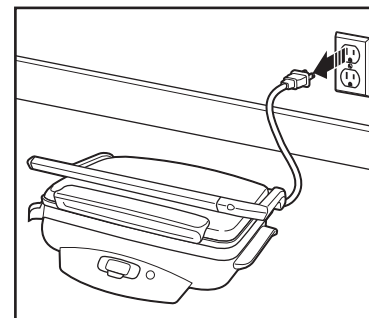
4. Déposer les aliments sur le gril.



5. Le gril saisira les aliments pendant environ 90 secondes et effectuera un retour automatique à la température de cuisson préétablie. Un signal sonore se fera entendre lorsque la température sera atteinte.



6. Laisser cuire les aliments jusqu'à ce que la température interne désirée soit atteinte. Voir le « Tableau de cuisson » pour plus d'information. Lorsque les aliments sont cuits, les retirer soigneusement à l'aide de pinces non métalliques résistantes à la chaleur.



7. Débrancher et laisser refroidir complètement.

Tableau de cuisson

Toujours préchauffer le grill avant la cuisson.
Tous les aliments mentionnés ci-dessous sont appropriés pour le mode de **SEAR** (grillage).

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU GRIL	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	TEMP INTERNE/CUISSON SÉCURITAIRE
Poitrine de poulet (désossée, sans peau, congelée)	180 °C (350 °F)	11 à 12 min.	73 °C (165 °F)
Poitrine de poulet (désossée, sans peau, fraîche)	180 °C (350 °F)	8 à 10 min.	73 °C (165 °F)
Bifteck, faux-filet, épaisseur de 2,5 cm (1 po)	220 °C (425 °F)	6 à 7 min.	71 °C (160 °C) pour une cuisson rosée
Hamburgers (115 g/4 oz)	180 °C (350 °F)	7 à 8 min.	73 °C (165 °F)
Filets de poisson carrés (congelés)	220 °C (425 °F)	6 à 8 min.	63 °C (145 °F) ou opaque et flocons se détachant facilement à la fourchette
Poisson (frais)	220 °C (425 °F)	Selon l'épaisseur du poisson	63 °C (145 °F) ou opaque et flocons se détachant facilement à la fourchette
Asperges (fraîches)	220 °C (425 °F)	3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes	Légèrement croquante
Poivron Vert ou Rouge (lanières, frais)	220 °C (425 °F)	3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes	Légèrement croquante

REMARQUES :

- La durée de cuisson et la température peuvent varier selon la quantité et le poids.
- Pour la cuisson de la viande, utiliser un thermomètre à viande pour vérifier la température interne.
- Toujours suivre les instructions sur l'emballage.
- Visitez foodsafety.gov pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** Débranchez l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans du liquide.

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** Utilisez toujours un gant de cuisinier pour protéger les mains pendant le nettoyage.

REMARQUE : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer la grille.

1. Débranchez l'appareil alors qu'il est encore chaud.
2. Déposez une serviette de papier humide sur la grille chaude. Fermez et laissez agir la vapeur.
3. Lorsque la vapeur comment à s'échapper (environ 30 secondes),

essuyer les grilles avec la serviette de papier encore humide et des pinces qui n'endommageront pas le revêtement antiadhésif.

REMARQUE : Ne laissez pas la serviette de papier s'assécher, car les aliments seront plus difficiles à décoller.

Dépannage

Aucun affichage sur le panneau de commandes.

- Le gril est-il branché? Le branchement est indiqué par l'affichage des trois tirets.
- Assurez-vous que la prise électrique fonctionne. Brancher une lampe pour vérifier le fonctionnement.
- Vérifier le disjoncteur du panneau électrique.

Impossibilité de programmer la durée de cuisson sur le panneau de commandes.

- La caractéristique d'horloge ne se retrouve pas sur le gril; seules les températures de cuisson peuvent être inscrites.

Les aliments ne sont pas assez cuits.

- La durée de cuisson des aliments est trop courte. La durée de cuisson requise dépendra de la température choisie. Pendant la cuisson des viandes, utiliser un thermomètre à viande pour évaluer la température interne. Voir le « Tableau de cuisson » pour plus d'information.
- Choisir un réglage de température plus élevé.
- Toujours fermer le couvercle pendant la cuisson.
- Permettre le préchauffage complet du gril. Un signal sonore se fera

entendre lorsque la température du gril sera atteinte.

- Visitez [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov) pour plus d'information à propos des températures internes.
- Le gril ne sauvegarde pas les réglages antérieurs à une panne électrique. Réinitialisation.

Les aliments sont trop cuits.

- La durée de cuisson des aliments est trop longue. La durée de cuisson requise dépendra de la température choisie. Pendant la cuisson des viandes, utiliser un thermomètre à viande pour évaluer la température interne. Voir le « Tableau de cuisson » pour plus d'information.
- Choisir un réglage de température inférieur (particulièrement pour les légumes).
- Utiliser le mode **SEAR** (grillage).

Les viandes ne sont pas bien grillées.

- Appuyez sur le bouton **SEAR** (grillage) APRÈS avoir réglé la température de cuisson désirée setting desired cooking temperature.
- Permettre le préchauffage complet du gril. Un signal sonore se fera entendre lorsque la température du gril sera atteinte.

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'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit 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.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, siempre se deben tomar precauciones básicas de seguridad a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales, incluidas 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 manijas o perillas.
6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable, la clavija ni la parrilla en agua ni en ningún otro líquido.
7. Desconecte del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o de colocar o sacar alguna pieza.
8. Debe tener cuidado cuando limpie una parrilla que ha sido desconectada y aún está caliente. Siga las instrucciones especiales que se proveen.
9. No opere ningún aparato con cables o clavija 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. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. No haga funcionar el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
11. No lo use al aire libre.
12. El uso de accesorios no recomendados por fabricante de electrodomésticos puede causar lesiones.
13. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni dentro de un horno caliente.
15. Debe tener extremo cuidado al trasladar un electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. Para desconectarlo, gire todos los controles hasta OFF (O/apagado). Luego quite el clavija del tomacorriente de la pared.
17. No use el aparato eléctrico para ningún otro fin que no sea el indicado.
18.  **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 consumidor

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato es provisto con un clavija ya sea polarizado (con un terminal ancha) o aterrizado (3-clavija) para reducir el riesgo de descarga eléctrica. El clavija entra sólo de una manera en una toma polarizada o aterrizada. No elimine el propósito de seguridad del clavija modificando el clavija de ninguna manera o usando un adaptador. Si el clavija no entra completamente en la toma, invierta el clavija. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo, se puede usar un cable extensión aprobado. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. Si el aparato es del tipo de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser del tipo de conexión a tierra con 3 cables. 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.

Primero se debe conectar un cable de extensión al aparato, antes de enchufarlo al tomacorriente.

Para evitar una recarga en el circuito eléctrico, no utilice ningún otro electrodoméstico de voltaje elevado en el mismo circuito que este electrodoméstico.

La parrilla debe utilizarse en la posición cerrada ÚNICAMENTE.

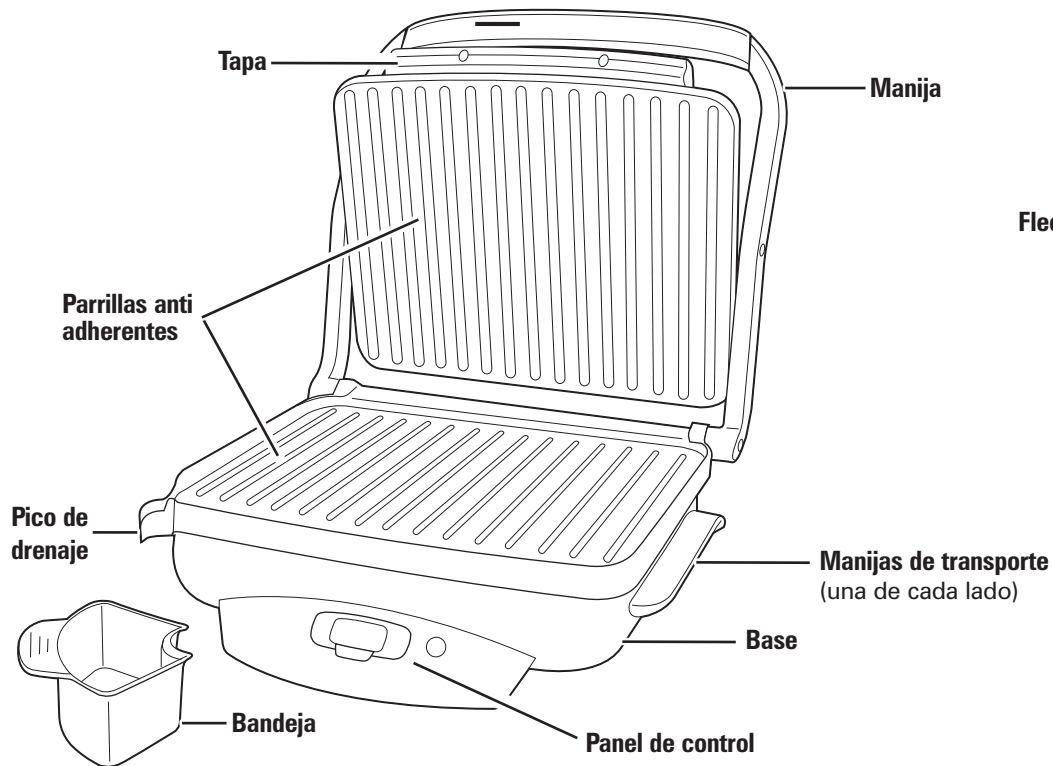
No utilice el modo de Sear (asar) para sandwiches o artículos alimenticios similares.

No almacene la parrilla verticalmente sobre la parte lateral ni la parte posterior.

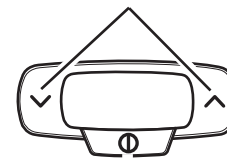
Utilice siempre un guante de cocina para proteger su mano al abrir la parrilla.

Piezas y características

Para ordenar partes:
EE.UU.: 1.800.851.8900
www.hamiltonbeach.com.mx
México: 01 800 71 16 100



Flechas de la temperatura



Botón de encendido



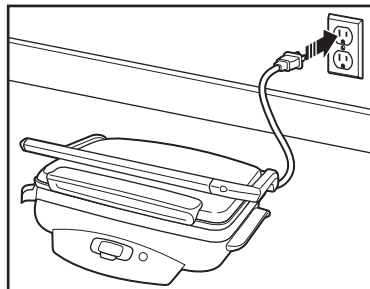
Botón de SEAR (ASAR)

Cómo usar la parrilla

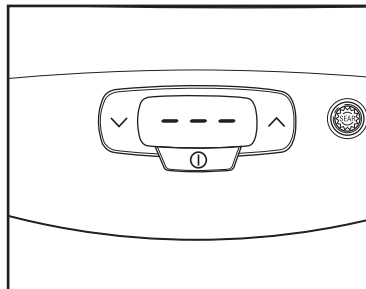
⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse. Siempre use un guante para horno o una almohadilla aislante térmica para proteger las manos (al revisar los alimentos) al preparar a la parrilla.

NOTA: No utilice utensilios de metal al colocar o quitar los alimentos de la parrilla.

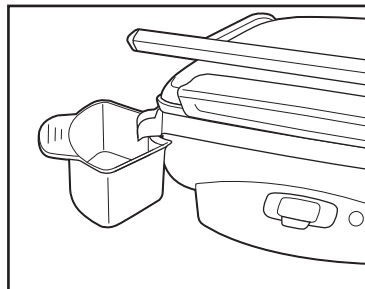
Antes del primer uso: Vea la sección de "Cuidado y limpieza" para limpiar las superficies de cocción.



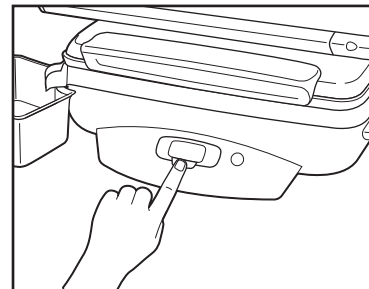
1. Clavija en el tomacorriente.



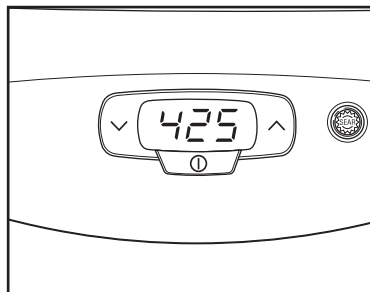
NOTA: El exhibidor mostrará 3 rayas después de haber sido enchufado.



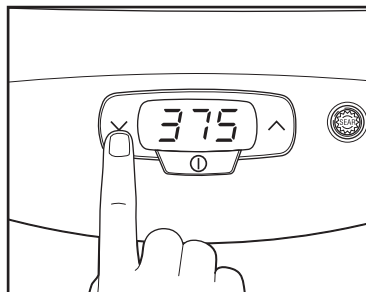
2. Coloque la bandeja en su lugar.



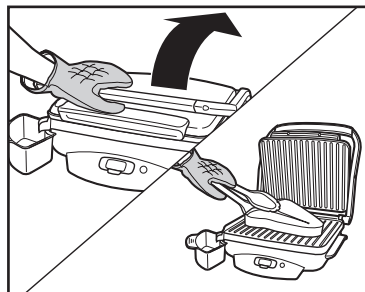
3. Con la tapa cerrada, presione el botón de encendido.



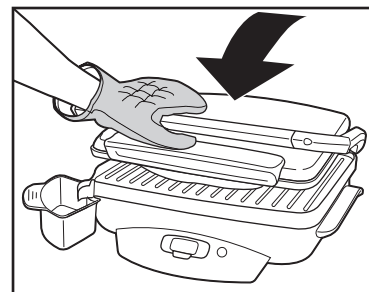
NOTA: La temperatura preestablecida es de 425°F (220°C).



4. Utilice los botones de las flechas para seleccionar la temperatura de cocción deseada. Para obtener mayor información vea la "Tabla para asar."

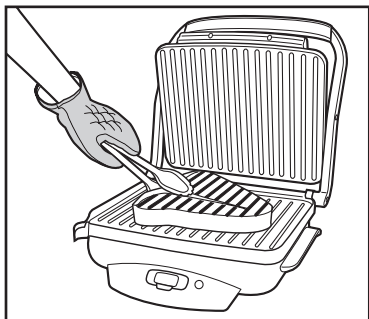


5. Sonará un pitido cuando se haya alcanzado la temperatura de cocción establecida. Una vez de que haya pasado por el ciclo de precalentarlo, coloque los alimentos sobre la parrilla.

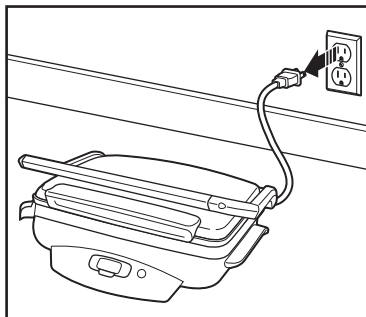


6. Cocine hasta que se haya alcanzado la temperatura interna deseada. Vea la "Tabla para asar" para obtener mayor información.

Cómo usar la parrilla (cont.)



7. Cuando los alimentos estén cocinados, retírelos cuidadosamente con pinzas no metálicas resistentes al calor.



8. Desconecte y deje enfriar.

Cómo Usar el modo de asar

⚠ ADVERTENCIA Peligro de quemarse.

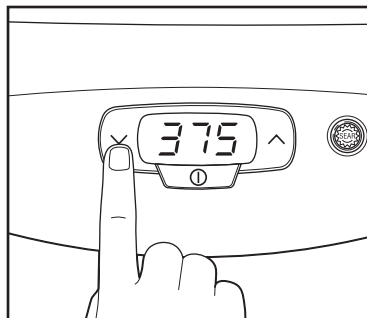
Siempre use un guante para horno o una almohadilla aislante térmica para proteger las manos (al revisar los alimentos) al preparar a la parrilla.

NOTA: No utilice utensilios de metal al colocar o quitar los alimentos de la parrilla.

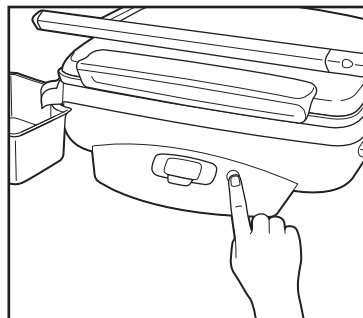
Siga los pasos del 1 al 3 de "Cómo usar la parrilla."

NOTA: Se debe presionar **SEAR** (asar) al principio de cada sesión de cocción.

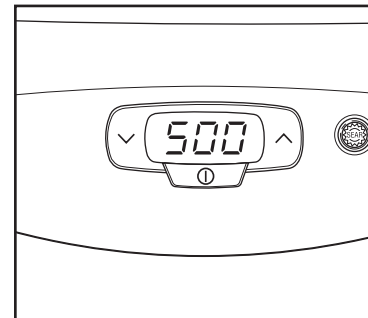
Deje 5 minutos para que la parrilla vuelva a la temperatura de cocción o de asar después de cada sesión de cocción.



1. Utilice los botones de las Flechas para seleccionar la temperatura de cocción deseada. La temperatura de cocción se exhibirá destellando.

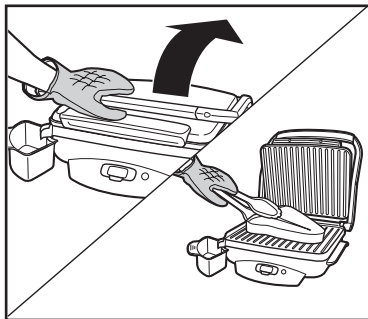


2. Cuando el exhibidor deje de destellar, presione el botón de **SEAR** (asar).

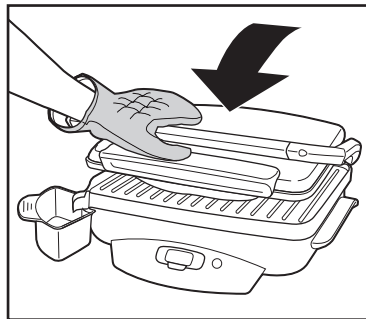


3. La parrilla sonará cuando se haya alcanzado la temperatura para **SEAR** (asar) (500°F/260°C).

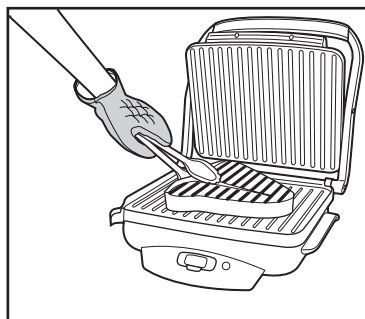
Cómo usar el modo de asar (cont.)



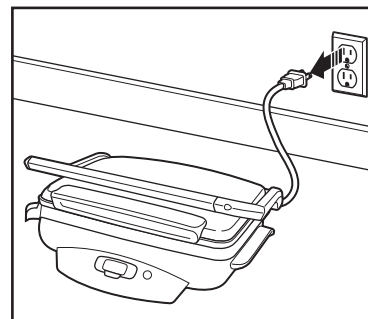
4. Coloque los alimentos sobre la parrilla.



5. La parrilla asar los alimentos durante aproximadamente 90 segundos y luego, automáticamente, se cambiará a la temperatura de cocción deseada preestablecida. La parrilla sonará cuando haya alcanzado esa temperatura.



6. Coloque los alimentos sobre la parrilla. Continúe cocinando los alimentos hasta que se haya alcanzado la temperatura interna deseada. Vea la "Tabla para asar" para obtener mayor información. Cuando la comida esta lista, quítela cuidadosamente con pinzas no metálicas, resistentes al calor.



7. Desconecte y deje enfriar.

Tabla para asar

Siempre precaliente la parrilla antes de cocinar.
Todos los alimentos detallados debajo son los apropiados para cocinar en el modo SEAR (asar).

ALIMENTOS	TEMPERATURA PARA ASAR	TIEMPO APROXIMADO DE COCCIÓN	COCCIÓN/TEMP. INTERNA
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel, congelada)	350°F (180°C)	11 a 12 minutos	165°F (73°C)
Pechuga de pollo (deshuesada, sin piel, fresca)	350°F (180°C)	8 a 10 minutos	165°F (73°C)
Chuleta vacuna, vhumetón (1 pulgada [2.5 cm] de espesor)	425°F (220°C)	6 a 7 minutos	160°F (71°C) para medium
Hamburguesas vacunas medianas (4 onzas/115 g)	350°F (180°C)	7 a 8 minutos	165°F (73°C)
Cuadros de filetes de pescado (congelados)	425°F (220°C)	6 a 8 minutos	145°F (63°C) o esté opaco y se descame fácilmente con un tenedor
Pescado (fresco)	425°F (220°C)	Dependiendo del grosor del pescado	145°F (63°C) o esté opaco y se descame fácilmente con un tenedor
Espárragos (frescos)	425°F (220°C)	3 a 4 minutos o hasta que estén tiernos pero firmes	Tiernos pero firmes
Pimientos rojos o verdes (en tiras, frescos)	425°F (220°C)	3 a 4 minutos o hasta que estén tiernos pero firmes	Tiernos pero firmes

NOTES:

- La duración del tiempo y la temperatura de cocción pueden variar dependiendo del tamaño y peso de la tanda.
- Al cocinar carnes, utilice un termómetro para carnes para determinar las temperaturas internas.
- Siempre siga las instrucciones del envase.
- Para obtener mayor información sobre las temperaturas internas seguras visite [foodsafety.gov](https://www.foodsafety.gov).

Cuidado y limpieza

⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable, la clavija o la parrilla en ningún otro líquido

⚠️ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse. Siempre use guantes para cocina para proteger manos durante la limpieza.

NOTA: No use utensilios de metal o limpiadores abrasivos cuando limpie la parrilla.

1. Desconecte la parrilla cuando aún esté caliente.
2. Coloque una toallita de papel mojada en la parrilla caliente. Cierre y deje que haga vapor.
3. Cuando deje de hacer vapor (aproximadamente 30 segundos), limpie

las parrillas con la toallita de papel aún mojada sujeta con pinzas que no tallen el recubrimiento antiadherente.

NOTA: No deje que la toallita de papel haga vapor hasta secarse o se hará más difícil remover la comida.

Resolviendo problemas

El exhibidor no se encuentra visible en el panel de control.

- ¿Está la parrilla enchufada? El exhibidor mostrará 3 rayas después de haber sido enchufado.
- Asegúrese de que el tomacorriente eléctrico esté funcionando. Chequee con una lámpara que sepa que funciona.
- Verifique su caja del interruptor del circuito eléctrico.

No se puede programar el tiempo actual en el panel de control.

- No está presente la característica de “reloj” en la parrilla; sólo se pueden ingresar las temperaturas de cocción.

Los alimentos están poco cocidos.

- Los alimentos no se han cocido el tiempo suficiente. El tiempo requerido dependerá de la temperatura elegida. Al asar carnes, utilice un termómetro para carnes para determinar las temperaturas internas. Vea la “Tabla para asar” para obtener mayor información.
- Seleccione una configuración de temperatura más elevada.
- Siempre cocine con la tapa cerrada.
- Permita que la parrilla se precaliente completamente. Sonará un pitido cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura de cocción.
- Para obtener mayor información sobre las temperaturas internas seguras y las temperaturas seguras para la cocción de alimentos específicos visite foodsafety.gov.

- Después de un corte en el suministro eléctrico la parrilla no recordará las configuraciones previas. Reajustar.

Los alimentos están demasiado cocidos.

- Alimentos cocidos durante mucho tiempo. El tiempo requerido dependerá de la temperatura de cocción elegida. Al asar carnes, utilice un termómetro para carnes para determinar las temperaturas internas. Vea la “Tabla para asar” para obtener mayor información.
- Seleccione una configuración de temperatura más baja (especialmente para los vegetales).
- Utilice el modo SEAR (asar).

La carne no se asó adecuadamente.

- Presione el botón de SEAR (asar) solo DESPUÉS de haber configurado la temperatura de cocción deseada.
- Permita que la parrilla se precaliente completamente. Sonará un pitido cuando la parrilla haya alcanzado la temperatura de cocción.

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: 01 800 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 diríjase a: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 01 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS
Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuitzco, Ciudad de México, C.P. 09490
Tel: 01 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac, Ciudad de México
C.P. 03910
Tel: 01 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO
Garibaldi No. 1450, Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480

Modelo:
25331

Tipo:
G35

Características eléctricas:
120 V~ 60 Hz 1500 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".