

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

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://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](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils.

Visite [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos.

**Questions**

Please call us – our friendly associates are ready to help.

USA: 1.800.851.8900

**Questions**

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empresseront de vous aider.

CAN : 1.800.267.2826

**Preguntas**

Por favor llámenos – nuestros amables representantes están listos para ayudar.

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

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

# Hamilton Beach®

Indoor/Outdoor Grill  
Gril-santé pour  
l'intérieur/extérieur  
Parrilla Interior/Exterior



English .....	2
Français.....	9
Español .....	16

# 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 electrical shock, do not immerse cord assembly 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 and before moving the appliance.
7. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn control to MIN and remove plug from wall outlet.
8. Do not leave the appliance unattended when in use.
9. 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.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Always use the appliance on a dry level surface.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. Always unplug grill and then remove cord before attempting to move the grill.
16. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
17. Do not use without base in place. Clean after each use.
18. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
19. Use only on properly grounded outlet.
20. When in operation, a fire may occur if the grill is touching or near flammable material, including curtains, draperies, walls, backsplashes, cabinets, and the like.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a 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 into the outlet, 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. The extension cord must 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.

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

Do not leave this appliance unattended while in use.

**⚠ WARNING Fire Hazard:** To reduce risk of fire, do not allow flammable materials such as curtains, draperies, walls, cabinets, backsplashes, and the like to touch any part of the grill or grilling surface when the grill is in operation. Place grill at least 6 inches (15.2 cm) away from walls, appliances, or any object which could be damaged by heat.

### **WHEN USING OUTDOORS:**

**⚠ CAUTION Electrical Shock Hazard:** To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

### **WHEN USING AN EXTENSION CORD OUTDOORS:**

**⚠ CAUTION Electrical Shock Hazard:** To reduce the risk of electric shock, keep extension cord connection dry and off the ground.

Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with suffix letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances."

Store unit indoors, out of reach of children.

Do not clean this product with a water spray or the like.

# Parts and Features

To order parts:

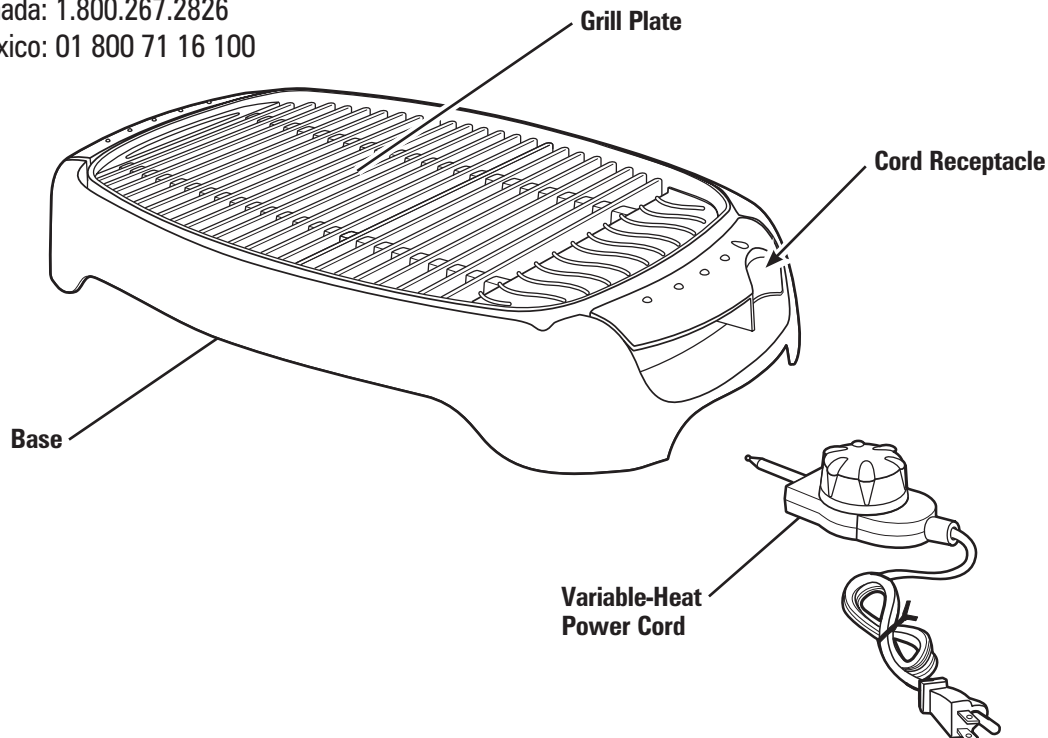
US: 1.800.851.8900

[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

**BEFORE FIRST USE:** Wash the grill plate and base in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not immerse power cord in water or other liquid.

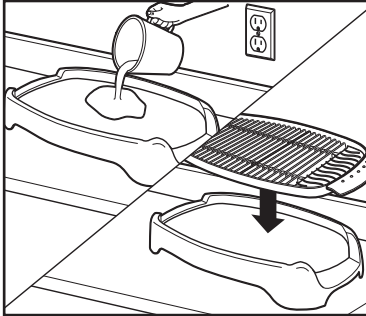


## Variable-Heat Power Cord

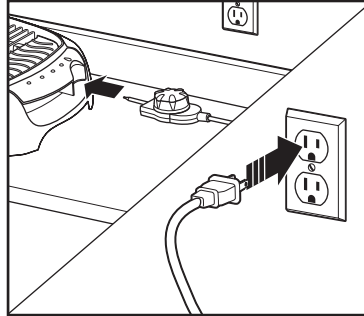
Always make sure the power cord is turned to **MIN** and unplugged from wall outlet before inserting or removing the power cord.

# How to Grill

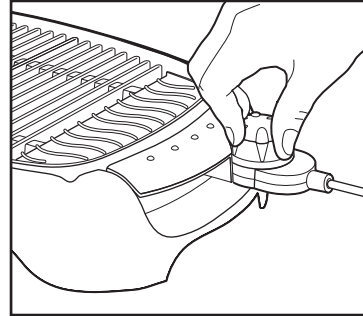
**NOTE:** Adding water to the base of the grill helps to reduce smoke and a mess when grilling foods higher in fat, such as burgers, steak, or chicken with skin. Drippings fall into the water and do not get baked on for easy cleanup.



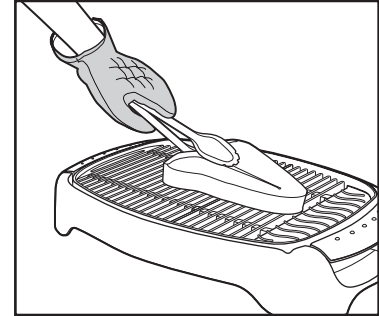
1. Set base on countertop. Add 1 cup (237 ml) water to center of base. Place grill plate on base.



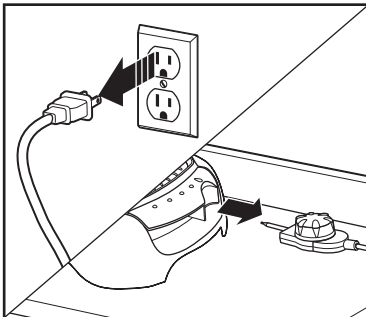
2. Plug power cord into the cord receptacle, and then plug into outlet. The indicator light on the power cord will glow.



3. Set temperature control dial to desired heat setting. See chart on page 6. Preheat 5 to 10 minutes before grilling or until indicator light turns off.



4. Use only utensils which are high heat-resistant (~450°F/232°C) and safe for nonstick surfaces. This will help prolong the life of the nonstick coating.



5. When finished grilling, turn control to MIN. Remove plug from outlet and then from cord receptacle.

## GRILLING TIPS:

- Please remember that your grill plate is coated with a nonstick surface and that plastic utensils should always be used.
- If grilling vegetables, fish, or lean meat, spray the grilling surface with a cooking spray. If grilling meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill plate.
- For best results, preheat the grill for 5 to 10 minutes before grilling.
- Skewers are available in most large supermarkets. If using the disposable, wooden-type skewers, soak the skewers in water at least 10 minutes before threading on food. This prevents the skewer from scorching and makes a more attractive presentation.
- If using a marinade with oil, keep water in the base during grilling to reduce mess and smoke for easy cleanup.

# Cooking Chart

**NOTE:** The variable-heat power cord offers heat settings from “MIN” and 1 (low) to 5 (high). Setting 5 is for quick cooking of steaks, boneless chicken, hamburgers, and hot dogs. Settings 3 and 4 are for thick cuts of meat or large pieces of bone-in chicken. Start cooking at the higher setting, then reduce heat if needed. Settings 1 and 2 should be used to keep food warm after it has been cooked.

Visit [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) for more information on safe internal cooking temperatures.

FOOD	APPROXIMATE TIME	DONENESS
Bacon	8 to 10 minutes	Until crisp
Steaks, Beef, 1/2-in. (1.3-cm) thick	6 to 14 minutes	Meat thermometer registers 125°F/52°C (rare); 135°–140°F/57°–60°C (medium); 155°–160°F/68°–71°C (well done)
Pork Chops, 1/2-in. (1.3-cm) thick	7 to 9 minutes	Meat thermometer registers 145°F/63°C
Chicken Breasts (4 oz.), boneless	12 to 15 minutes	Meat thermometer registers 165°F/74°C or juices run clear
Hamburgers, 1/2-in. (1.3-cm) thick	8 to 10 minutes	Meat thermometer registers 145°F/63°C
Sausage Links or Patties	12 to 14 minutes	Meat thermometer registers 160°F/71°C or juices run clear
Hot Dogs	7 to 9 minutes	Meat thermometer registers 165°F/74°C
Fish Fillets	1-in. (2.5-cm) thickness 10 minutes per	Opaque and flakes with fork

For delicious grilling recipes and more, visit [www.hamiltonbeach.com/recipes](http://www.hamiltonbeach.com/recipes).

# Care and Cleaning

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

1. Unplug grill from outlet and allow to cool. Carefully dispose of any grease and any remaining water.
2. Wash the grill plate and base in hot, soapy water. Use a nylon or plastic scouring pad and a nonabrasive liquid cleanser. Do not use metal scouring pads. Rinse and let dry.
3. DO NOT use the “SANI” setting when washing in the dishwasher. “SANI” cycle temperatures could damage your product.

# Grilling Guidelines

- **Grilling Times:** Recipe cooking times are estimates. Cooking time will vary based on the temperature of the grill plate, the surrounding air, and the food itself. Watch food carefully while grilling and adjust the cooking time as necessary.
- **Marinating Tips:** Never marinate foods in metal containers for extended lengths of time (2 or more hours). The 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 the risk of spoiling, store meat in the refrigerator until you’re 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. The leftover marinade must first be boiled for one to two minutes to kill any bacteria from the raw food that was marinated.
- **Nonstick Grilling Tip:** Without the use of oil, certain foods will stick slightly to nonstick surfaces. This is easily prevented. Before turning on your grill, brush or spray the grill plates lightly with oil or nonstick cooking spray. (Never add oil or spray to a heated grill plate—this is dangerous.)
- Always read all safety information.

# 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](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://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 les boutons.
5. Pour protéger contre le risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ni la base dans l'eau ou d'autres liquides.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Le laisser refroidir avant d'y ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage de l'appareil et avant de déplacer l'appareil.
7. Toujours brancher la fiche sur l'appareil en premier, ensuite brancher le cordon dans la prise murale. Pour le déconnecter, tourner la commande à MIN et débrancher la fiche de la prise murale.
8. Ne laisser l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
9. 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.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact avec les surfaces chaudes incluant 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. Toujours utiliser l'appareil sur une surface à niveau et sèche.
13. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle prévue.
14. Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
15. Toujours débrancher le grill puis débrancher le cordon avant de déplacer le grill.
16. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
17. Ne pas utiliser sans que la base soit en place. Nettoyer après chaque utilisation.
18. Un combustible, tel que des briquettes de charbon de bois, ne doit pas être utilisé avec l'appareil.
19. Utiliser uniquement sur une prise de courant bien reliée à la terre.
20. Lors du fonctionnement, un incendie peut survenir si la grille touche ou est proche d'un matériau inflammable, y compris rideaux, tentures, murs, écrans anti-éclaboussures, armoires et articles semblables.

## 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 à prise de terre (3 broches) pour réduire le risque de choc électrique. La fiche ne tient que dans un sens dans une prise mise à la terre. Ne pas transformer le dispositif de sécurité de la fiche en modifiant celle-ci de quelconque façon ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer la fiche dans la prise, 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. La rallonge doit être du type à mise à la terre, à 3 fils. 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.

Ne pas laisser cet appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de brûlures :** Pour réduire le risque d'incendie, ne pas laisser des articles inflammables tels que rideaux, tentures, armoires, murs, écrans anti-éclaboussures et matériaux semblables toucher toute partie du gril ou la surface de grillage lorsque le gril est en fonctionnement. Veuillez faire griller au moins à 6 pouces (15,2 cm) des murs, d'appareils ménagers ou de tout autre objet qui pourrait être endommagé par la chaleur.

**LORS DE L'UTILISATION À L'EXTÉRIEUR :**

**⚠ ATTENTION Risque de choc électrique :** Pour assurer une protection continue contre le risque de choc électrique, brancher l'appareil seulement sur une prise correctement reliée à la terre.

**LORS DE L'UTILISATION D'UNE RALLONGE À L'EXTÉRIEUR :**

**⚠ ATTENTION Risque de choc électrique :** Pour réduire le risque de choc électrique, veiller à garder la rallonge au sec et au-dessus du sol.

Les rallonges d'extérieur devraient être utilisées avec les produits d'extérieur et elles sont marquées des suffixes

« W-A » sur leur surface et d'une étiquette portant la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (convient aux appareils d'extérieur).

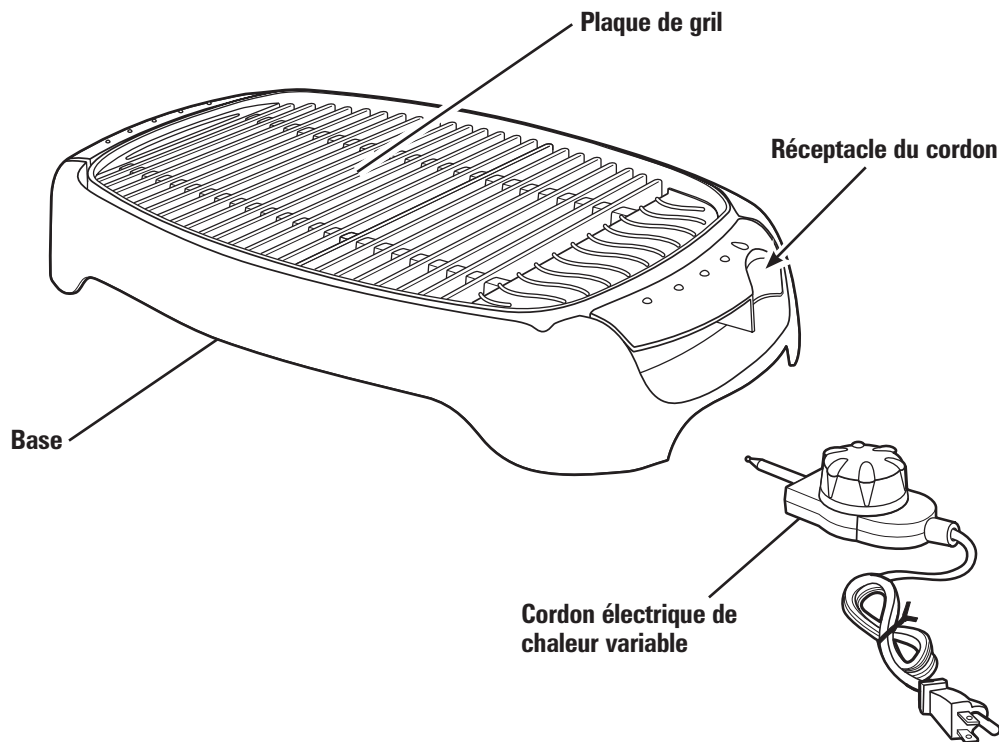
Ranger l'appareil à l'intérieur, hors de la portée des enfants.

Ne pas nettoyer ce produit avec une pulvérisation d'eau ou autre liquide.

# Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826

**AVANT LE PREMIER EMPLOI:** Laver la plaque de grill et la base à l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher à fond. Ne pas immerger le cordon d'alimentation dans l'eau ou autre liquide.

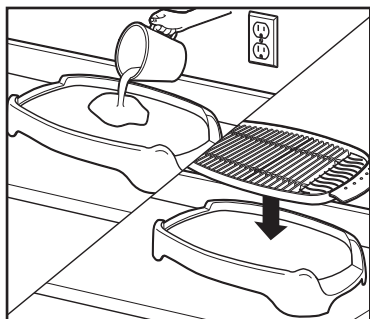


**Cordon électrique de chaleur variable**

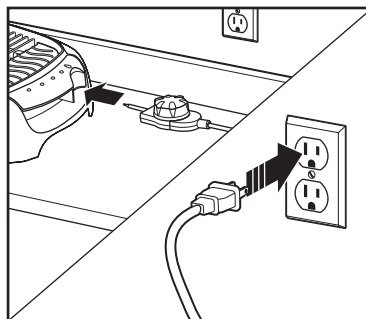
Toujours s'assurer que le cordon d'alimentation électrique est à la position MIN et qu'il est débranché de la prise murale avant de l'insérer ou de l'enlever.

# Utilisation

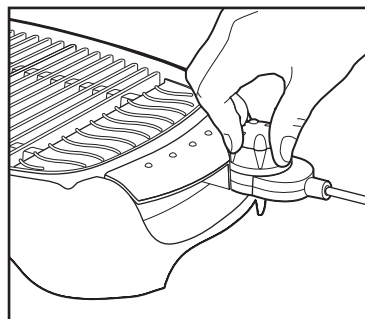
**REMARQUE :** Ajouter de l'eau à la base du barbecue aide à réduire la production de fumé et les dégâts lorsque des aliments gras sont préparés comme des hamburgers, des biftecks ou du poulet avec peau. Les gouttes de graisse tombent dans l'eau et ne cuisent pas, ce qui facilite le nettoyage.



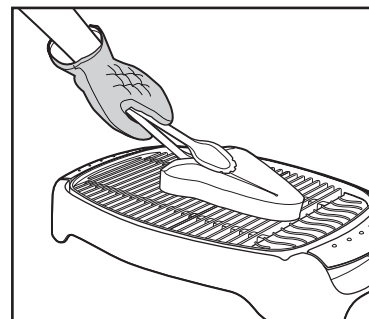
1. Bien placer la base sur un comptoir. Ajouter 1 tasse d'eau (237 ml) au centre de la base. Placer la plaque de grill sur la base.



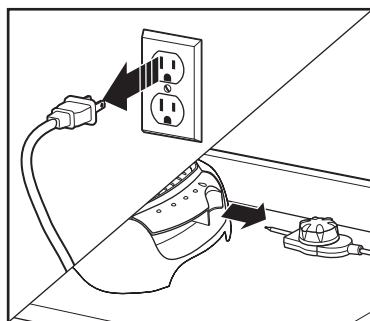
2. Brancher le cordon d'alimentation électrique dans le réceptacle sur l'appareil, ensuite brancher le cordon dans une prise de courant. Une lampe-témoin sur le cordon d'alimentation électrique s'allumera.



3. Tourner le cadran de commande de température à la température désirée. Consulter le tableau à la page 13. Préchauffer de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le témoin s'éteigne avant de commencer la cuisson.



4. Utiliser uniquement des ustensiles résistants à des températures élevées (~450 °F/232 °C) et sécuritaires pour les surfaces antiadhésives. Ceci permettra de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.



5. Lorsque la cuisson au grill est terminée, tourner la commande à MIN. Débrancher d'abord la fiche de la prise murale, puis du réceptacle du cordon.

## CONSEILS POUR LA CUISSON AU GRIL :

- Veuillez vous rappeler que votre plaque de grill est enduit d'une surface non adhésive et que des accessoires de plastique doivent toujours être utilisés.
- Si on fait griller des légumes, poissons ou viande maigre, vaporiser la surface de cuisson avec un vaporisant pour cuisson. Si on fait griller une viande avec section grasse, ou si l'aliment a été mariné, il n'est pas nécessaire de traiter la plaque de grill.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffer le grill 5 à 10 minutes avant la cuisson.
- Des brochettes sont disponibles dans la plupart des supermarchés. Si on emploie des brochettes jetables en bois, tremper les brochettes dans l'eau environ 10 minutes avant d'y enfiler les aliments. Cette action empêche la brochette de brûler et fournit une présentation plus attrayante.
- Si une marinade à base d'huile est utilisée, garder l'eau dans la base pendant la cuisson pour réduire les dégâts et la production de fumée. Cela facilitera aussi le nettoyage.

# Tableau de cuisson

**REMARQUE :** Le cordon électrique de chaleur variable offre des réglages de chaleur à partir de MIN et 1 (faible) à 5 (élevée). Le réglage à 5 permet de cuire le bifteck, le poulet sans os, les hamburgers et les hot dogs. Les réglages 3 et 4 sont pour les morceaux épais de viande ou les gros morceaux de poulet avec os. Commencer la cuisson au réglage le plus élevé, ensuite réduire la chaleur au besoin. Les réglages 1 et 2 devraient être utilisés pour garder les aliments tièdes après la cuisson.

Visiter le site [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

ALIMENT	TEMPS APPROXIMATIF	TEST DE CUISSON
Bacon	8 à 10 minutes	Jusqu'à ce qu'il soit croustillant
Biftecks, boeuf, 1/2 po (1,3-cm) d'épaisseur	6 à 14 minutes	Le thermomètre à viande indique 125 °F/52 °C (saignant) ; 135 à 140 °F/57 à 60 °C (rosé) ; 155 à 160 °F/68 à 71 °C (bien cuit)
Côtelettes de porc, 1/2 po (1,3-cm) d'épaisseur	7 à 9 minutes	Le thermomètre à viande indique 145 °F/63 °C
Poitrines de poulet (4 oz), désossée	12 à 15 minutes	Le thermomètre à viande indique 165 °F/74 °C ; le jus coule librement
Hamburgers, 1/2 po (1,3-cm) d'épaisseur	8 à 10 minutes	Le thermomètre à viande indique 145 °F/63 °C
Saucisses ou croquettes	12 à 14 minutes	Le thermomètre à viande indique 160 °F/71 °C ; le jus coule librement
Hot dogs	7 à 9 minutes	Le thermomètre à viande indique 165 °F/74 °C
Filets de poisson	10 minutes par pouce (2,5 cm) d'épaisseur	Opaque et formant des lamelles avec fourchette

Pour découvrir de délicieuses recettes de grillades et plus, visitez le [www.hamiltonbeach.com/recipes](http://www.hamiltonbeach.com/recipes).

# Entretien et nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de choc électrique.** Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans quelconque liquide.

1. Débrancher le gril de la prise de courant et le laisser refroidir. Jeter la graisse et l'eau restante avec précaution.
2. Laver la plaque de gril et la base dans l'eau chaude savonneuse. 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. Rincer et laisser sécher.
3. NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.

# Directives pour la cuisson au gril

- **Temps de cuisson au gril** : Les temps de cuisson des recettes sont des estimations. Le temps de cuisson variera d'après la température de la plaque de gril, l'air ambiant et l'aliment lui-même. Bien surveiller les aliments pendant la cuisson au gril et ajuster le temps de cuisson au besoin.
- **Conseils pour mariner** : Ne jamais faire mariner des aliments dans des contenants en métal pendant des périodes prolongées (2 heures et plus). Les acides dans les aliments peuvent réagir avec le métal, causant un goût désagréable. Utiliser plutôt des contenants en verre, céramique ou sac de plastique pour faire mariner.
- **Conseil de sécurité pour les viandes** : Pour réduire le risque de détérioration, garder la viande au réfrigérateur jusqu'au moment de la faire cuire. Ne jamais décongeler ou faire mariner de la viande à une température ambiante, surtout dans les climats chauds.
- **Conseil de sécurité pour les aliments** : Ne jamais utiliser de restant de marinade comme sauce de finition sur les aliments cuits. La marinade qui reste doit d'abord être bouillie pendant une à deux minutes pour tuer toutes les bactéries provenant des aliments crus qui ont été marinés.
- **Conseil pour le grillage sans adhésion** : Sans l'utilisation d'huile, certains aliments adhéreront légèrement aux surfaces non adhésives. Cette situation peut facilement être évitée. Avant d'allumer le gril, répandre avec un pinceau ou un vaporisateur une couche légère d'huile ou de vaporisant à cuisson non adhésif. (Ne jamais ajouter d'huile ou de vaporisant à une plaque de gril chauffée, ce qui peut être dangereux.)
- Toujours bien lire les renseignements de sécurité.

# 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 des 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](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://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

Cuando utilice artefactos 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 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 las manijas o las perillas.
6. Para evitar el peligro de descargas eléctricas, no sumerja el montaje del cable, el enchufe o la base en agua u otro líquido.
7. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el artefacto.
8. Siempre coloque el enchufe en el aparato primero y luego enchufe el cordón con el enchufe en el tomacorriente. Para desconectar, coloque el control en la posición apagada MIN y saque el enchufe del tomacorriente.
9. No deje el artefacto sin atención mientras se encuentra en funcionamiento.
10. 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. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
12. No coloque la unidad sobre o cerca de una cocina caliente eléctrica o a gas, o dentro de un horno caliente.
13. Siempre use el artefacto sobre una superficie seca y nivelada.
14. Sólo utilice el artefacto con el objetivo para el que fue diseñado.
15. Debe tenerse mucho cuidado cuando se traslade un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. Siempre desenchufe la parrilla y luego quite el cable antes de intentar trasladarla.
17. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del electrodomésticos puede causar lesiones.
18. No lo use sin la base colocada en su lugar. Limpie después de cada uso.
19. No se debe usar combustible como briquetas de carbón con este aparato.
20. Use solamente con un tomacorriente debidamente conectado a tierra.
21. Cuando esté funcionando, puede ocurrir un incendio si la parrilla toca o se encuentra cerca de materiales inflamables, incluyendo cortinas, persianas, paredes, placas posteriores, armarios y artículos similares.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



## Otra Información de Seguridad para el Cliente

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:** Este producto cuenta con un enchufe con conexión a tierra (3 clavijas) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe calza únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente con conexión a tierra. No elimine el propósito de seguridad del enchufe modificando el enchufe de ninguna manera o usando un adaptador. Si el enchufe no entra en la toma, 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 una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato. 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.

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

No deje este aparato sin supervisión cuando esté funcionando.

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras:** Para reducir el riesgo de incendio no permita que materiales inflamables como cortinas, persianas, paredes, armarios, placas posteriores y artículos similares toque ninguna parte de la parrilla o de la superficie para asar cuando la parrilla esté funcionando. Coloque la parrilla por lo menos a 6 pulgadas (15.2 cm) de las paredes, aparatos o de otros objetos que se puedan perjudicar debido al calor.

### **CUANDO USE AL AIRE LIBRE:**

**⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Descarga Eléctrica:** Para asegurarse de estar continuamente protegido contra el riesgo de un choque eléctrico, conecte solamente a un tomacorriente debidamente puesto a tierra.

### **CUANDO USE UN CORDÓN DE ALARGUE AL AIRE LIBRE:**

**⚠ PRECAUCIÓN Peligro de Descarga Eléctrica:** Para reducir el riesgo de choque eléctrico, mantenga la conexión del cordón de alargue seca y no en contacto con el suelo.

Deben utilizarse cables de extensión para el aire libre y deben estar rotulados en la superficie con la letra "W-A" y con una etiqueta que diga "Suitable for Use with Outdoor Appliances" (apropiado para utilizar con artefactos para el aire libre).

Guarde el aparato bajo techo, fuera del alcance de los niños.

No lave este producto con rociadores de agua o productos similares.

# Piezas y Características

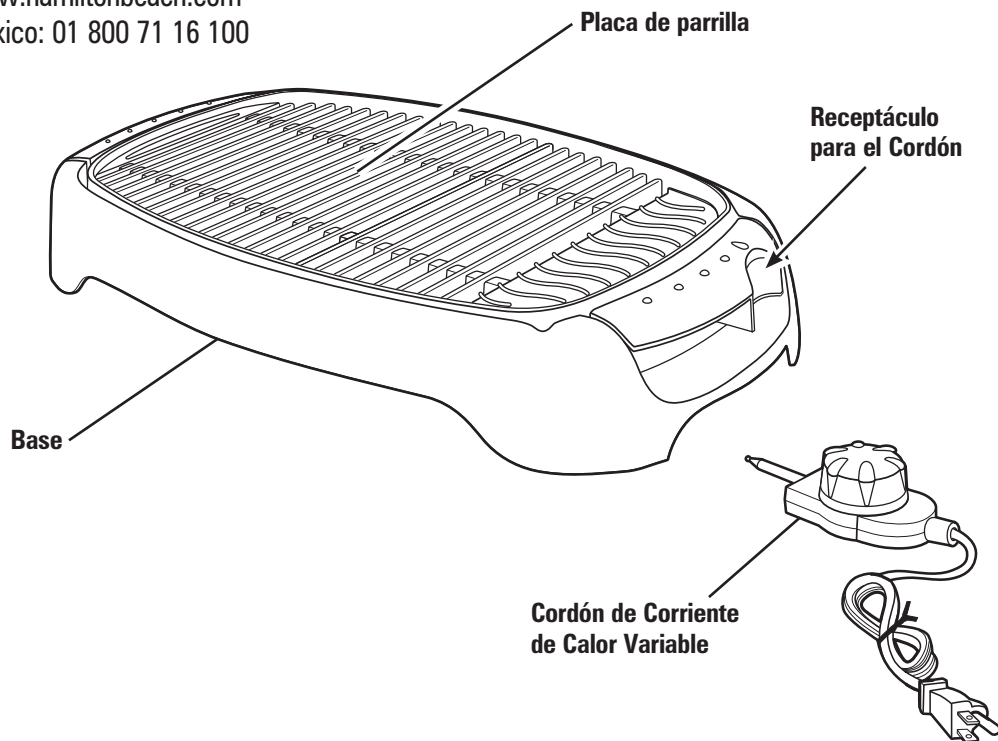
Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900

[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com)

México: 01 800 71 16 100

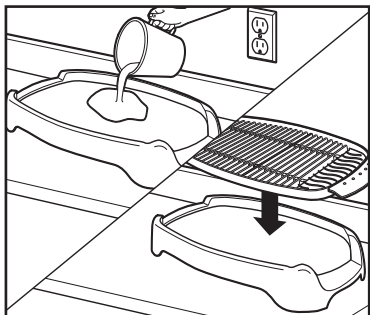
**ANTES DEL PRIMER USO:** Lave la placa de parrilla y la base en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque bien. No sumerja el cordón de corriente en agua ni en ningún otro líquido.



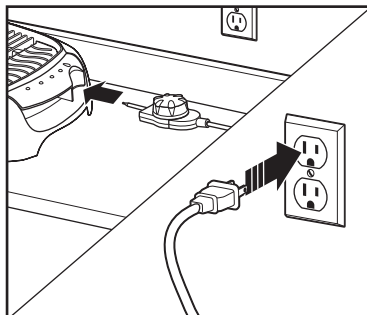
**Cordón de Corriente de Calor Variable**  
Siempre asegúrese de que el cordón de corriente esté colocado en MIN y desenchufado del tomacorriente antes de introducirlo o sacarlo.

# Cómo Asar a la Parrilla

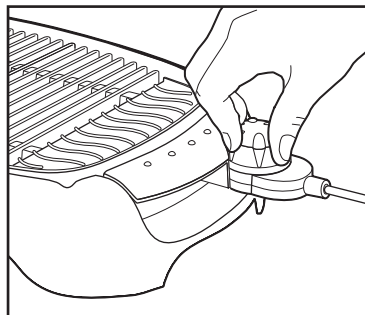
**NOTA:** Agregar agua a la base del grill ayuda a reducir el humo y a evitar la suciedad cuando se asan los alimentos elevados en grasas como hamburguesas, bistecs y pollo con piel. El goteo cae en el agua y no se quema, de esta manera es más fácil de limpiar.



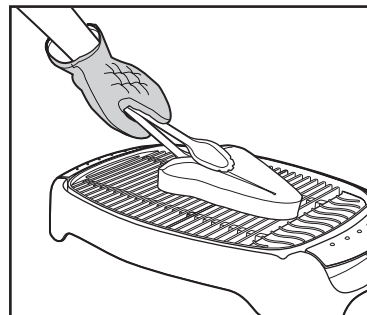
1. Coloque la base sobre la encimera. Agregue 1 taza (237 ml) de agua al centro de la base. Coloque la placa de parrilla sobre la base.



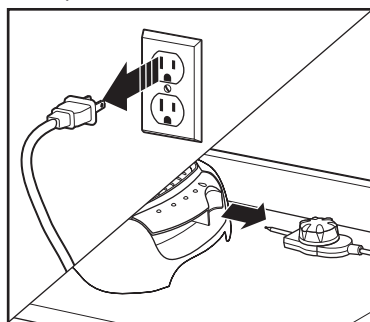
2. Enchufe el cordón de corriente en el receptáculo del cordón y luego enchúfelo en el tomacorriente. La luz indicadora en el cordón de corriente se iluminará.



3. Ajuste el dial del control de temperatura en la configuración de calor deseada. Vea la tabla en la página 20. Precaliente entre 5 y 10 minutos antes de asar a la parrilla o hasta que la luz indicadora se apague.



4. Sólo use utensilios que son resistentes de alta temperatura (~450°F/232°C) y caja fuerte para las superficies antiadherentes. Esto ayudará a prolongar la vida del recubrimiento antiadherente.



5. Cuando haya terminado de asar, gire el control a MIN. Luego saque el enchufe del tomacorriente y luego del receptáculo del cordón.

## CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA:

- Recuerde que su placa de parrilla viene revestida con una superficie antiadherente y es importante usar siempre utensilios de plástico.
- Si asa verduras, pescado o carnes magras, rocíe la superficie de la parrilla con aceite de cocina en aerosol. Si asa carnes con cierta cantidad de grasa, o si los alimentos se han marinado, no habrá necesidad de preparar la placa de parrilla.
- Para obtener los mejores resultados, precaliente la parrilla entre 5 y 10 minutos antes de asar.
- Los pinchos para brocheta se pueden comprar en la mayoría de los super-mercados. Si usa pinchos de madera de tipo descartable, sumérgalos en agua por unos 10 minutos antes de pinchar los alimentos. Esto evita que el pincho se queme y hace que la presentación sea más atractiva.
- Si usa un adobo con aceite, mantenga el agua en la base mientras asa los alimentos para evitar la suciedad y el humo para una limpieza más fácil.

# Tabla de Tiempos de Cocción

**NOTA:** El cordón de corriente de calor variable ofrece graduaciones de calor de MIN y 1 (baja) a 5 (alta). El ajuste 5 es para cocción rápida de bistecs, pollo deshuesado, hamburguesas, y hot dogs. Las graduaciones 3 y 4 es para cortes gruesos de carne o trozos grandes de pollo con hueso. Comience a cocinar a una graduación más alta y luego reduzca el calor si se requiere. Las graduaciones 1 y 2 se deben usar para mantener la comida caliente después de haberla cocinado.

Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov).

ALIMENTO	TIEMPO APROXIMADO	PRUEBA DE GRADO DE COCCIÓN
Tocino	8 a 10 minutos	Hasta quedar crocante
Filete de Carne Vacuna, grosor de 1/2 pulgada (1.3-cm)	6 a 14 minutos	El termómetro de carne registra 125°F/52°C (poco cocido); 135°–140°F/57°–60°C (término medio); 155°–160°F/68°–71°C (bien cocido)
Costillas de Cerdo, grosor de 1/2 pulgada (1.3-cm)	7 a 9 minutos	El termómetro de carne registra 145°F/63°C
Pechugas de Pollo (4 oz), sin hueso	12 a 15 minutos	El termómetro de carne registra 165°F/74°C; el jugo es transparente
Hamburguesas, grosor de 1/2 pulgada (1.3-cm)	8 a 10 minutos	El termómetro de carne registra 145°F/63°C
Salchichas o Croquetas	12 a 14 minutos	El termómetro de carne registra 160°F/71°C; el jugo es transparente
Perros Calientes	7 a 9 minutos	El termómetro de carne registra 165°F/74°C
Filetes de Pescado	10 minutos por 1 pulgada (2.5 cm) de grueso	Opacos y se desmenuzan con el tenedor

Para unas deliciosas recetas en el grill y más, visite [www.hamiltonbeach.com/recipes](http://www.hamiltonbeach.com/recipes).

# Cuidado y Limpieza

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.** Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el cable o enchufe en ningún líquido.

1. Desenchufe la parrilla del tomacorriente y deja que se enfríe. Deshágase cuidadosamente de cualquier grasa y agua restante.
2. Lave la placa de parrilla y la base en agua caliente y jabonosa. Use una esponjilla de nilón o de plástico y un producto de limpieza líquido no abrasivo. No use esponjillas metálicas. Enjuague y deje que se seque.
3. NO utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

# Pautas para Asar

- **Tiempos de Asado:** Los tiempos de cocción de la receta son estimativos. El tiempo de cocción variará de acuerdo con la temperatura de la placa de parrilla el aire circundante, y la comida misma. Observe la comida con atención mientras asa en la parrilla y ajuste el tiempo de cocción de ser necesario.
- **Consejos para Adobar:** Nunca adobe las comidas en envases metálicos durante períodos de tiempo prolongados (2 o más horas). Los ácidos en las comidas pueden reaccionar al metal, generando un gusto desagradable. En cambio, use envases de vidrio, cerámica, o bolsas de plástico para adobar.
- **Consejos sobre la Seguridad de la Carne:** A fin de reducir el riesgo de que se eche a perder, guarde la carne en el refrigerador hasta que sea el momento de cocinar la misma. Nunca descongele ni adobe la carne a temperatura ambiente, especialmente en climas cálidos.
- **Consejos sobre la Seguridad de la Comida:** Nunca use los restos del adobo como salsa para las comidas cocinadas. Primero se deberá hervir los mismos durante uno o dos minutos para matar cualquier bacteria de la comida cruda que fue adobada.
- **Consejo para Asar sin Adherencias:** Sin el uso de aceite, ciertas comidas se adherirán levemente a superficies antiadherentes. Esto se puede prevenir fácilmente. Antes de encender la parilla para asar, cepille o rocíe la misma levemente con aceite o espray de cocción antiadherente. (Nunca agregue aceite o espray si la placa de parrilla está caliente — esto es peligroso).
- Siempre lea toda la información de seguridad.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz No. 124 - 401  
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo  
Ciudad de México, C.P. 11560

## PÓLIZA DE GARANTÍA

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 de 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 no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- 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.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la 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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 01 800 71 16 100 Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx">mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</a>

**RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.**

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elias Cailles No. 1499

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

**CASA GARCIA**

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

**Jalisco**

**SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO**

Garibaldi No. 1450

Ladrón de Guevara

GUADALAJARA 44660 Jal.

Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

**Modelos:**

**31605**

**Tipo:**

**G47**

**Características Eléctricas:**

**120 V~ 60 Hz 1200 W**

**Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".**