

Hamilton Beach

Indoor Grill

Gril-santé pour l'intérieur

Parrilla interior

Read before use.

Lire avant utilisation.

Lea antes de usar.

Questions: 1.800.851.8900
Recipes, tips, product information and registration: hamiltonbeach.com

Questions : 1.800.267.2826
Recettes, des conseils, des renseignements sur le produit et l'enregistrement : hamiltonbeach.ca

Preguntas: 800 71 16 100
Recetas, consejos, información del producto y registro: hamiltonbeach.com.mx

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

ENTER TO WIN \$100 TO SPEND ON WEBSITE

Visit register.hamiltonbeach.com



Open to US customers only • Ce concours s'adresse aux clients des États-Unis seulement • Este concurso está disponible solo a clientes de los Estados Unidos

PARTICIPEZ POUR COURIR LA CHANCE DE GAGNER UN MONTANT DE 100 \$ À DÉPENSER SUR NOTRE SITE WEB


Visitez le.register.hamiltonbeach.ca

INGRESE PARA TENER LA OPORTUNIDAD DE GANAR \$100 PARA GASTAR EN NUESTRO SITIO WEB

Visite register.hamiltonbeach.com

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:

- Read all instructions.
- 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.
- 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.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electrical shock, do not immerse base, cord, or plug in water or other liquid.
- 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.
- 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.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
- Do not use outdoors.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Do not use appliance for other than intended purpose.
- Be sure removable cooking plates are secured before cooking.
- To disconnect, turn control to MIN and remove plug from wall outlet.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Always use the appliance on a dry level surface.
- Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
-  **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 grounding 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.

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

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

Always use grill on flat surface to ensure grease and oils drain properly. Use caution when cleaning spilled hot grease. Use caution when cooking and around splattering grease.

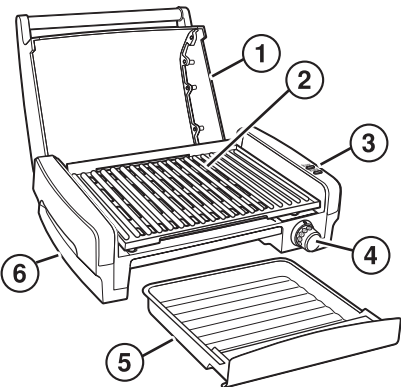
Always use drip tray and make sure it is resting on counter directly under grill before use.

Never move grill when in use. Unplug unit and let cool before moving.

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

CAUTION: Escaping steam may cause burns.

Parts and Features



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

- Removable Cover
- Removable Grill Plate
- Indicator Lights
- Temperature Control Dial
- Drip Tray
- Base

How to Grill

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

Before first use: Wash Removable Grill Plate and Cover in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly. Do not immerse Base in water or other liquid.

- Slide Drip Tray under Grill.
- Ensure Grill Plate is properly placed on Base.
- Plug cord into wall outlet. Red Power light will glow.
- Set Temperature Control Dial to desired heat setting. Preheat with Cover closed 5 to 10 minutes before grilling. Green Ready Light will glow when Grill comes to selected temperature.
- Place food on Grill Plate; cover. Use only utensils which are high-heat resistant (~450°F [232°C]) and safe for nonstick surfaces. This will help prolong life of nonstick coating.
- When finished grilling, turn control to MIN (Indicator Lights will remain on). Remove plug from outlet.

Cooking Chart

For recipes visit hamiltonbeach.com/recipes.

Grilled meats should rest for 3 minutes before cutting or slicing.

Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

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

Care and Cleaning

⚠️ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning.

Do not immerse base, cord, or plug in water or any liquid.

- Unplug Grill from outlet and allow to cool. Carefully dispose of any grease.
- To remove Cover for cleaning: Open Cover; gently pull straight up and remove to clean with hot, soapy water. Rinse with water and dry.
- Grill Plate and Drip Tray are dishwasher safe, or wash in hot, soapy water. When cleaning in dishwasher, place Drip Tray on top rack only. Cover with viewing window can only be hand-washed. Rinse and dry. Use a nylon or plastic scouring pad and a nonabrasive liquid cleanser. Do not use metal scouring pads. **IMPORTANT: DO NOT** use the "SANI" setting when washing in dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.
- To replace Cover: Align inside of cover piece with outside base piece; gently slide into position. Cover must remain in vertical position during removal and replacement.

NOTE: Drip Tray may discolor from drippings.

If You Live in a High-Altitude Area: The Extension Service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension Service in your county, please visit: <https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/high-altitude-cooking-and-food-safety/>.

Grilling Guidelines

• **Grilling Times:** Recipe cooking times are estimates. Cooking time will vary based on temperature of Grill, surrounding air, and food itself. Watch food carefully while grilling and adjust cooking time as necessary.

• **Marinating Tips:** Never marinate foods in metal containers for extended lengths of time (2 or more hours). Acids in foods can react with metal, causing an unpleasant taste. Instead, use glass, ceramic, or plastic bag containers for marinating.

• **Meat Safety Tip:** To reduce risk of spoiling, store meat in refrigerator until you are ready to cook. Never thaw or marinate meat at room temperature, especially in warm climates.

• **Food Safety Tip:** Never use leftover marinade as a finishing sauce on cooked foods. Leftover marinade must first be boiled for one to two minutes to kill any bacteria from raw food that was marinated.

• **Nonstick Grilling Tip:** Without use of oil, certain foods will stick slightly to nonstick surfaces. This is easily prevented. Before turning on your Grill, brush or spray Grill Plate lightly with oil or nonstick cooking spray. (Never add oil or spray to a heated plate—this is dangerous.)

• Always read all safety information.

Grilling Tips

• Cover Grill when preheating or grilling unless recipe suggests otherwise.

• 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 grilling surface with a cooking spray. If grilling meat with any amount of fat, or if food has been marinated, there is no need to treat Plate.

• For best results, preheat Grill with Cover closed for 5 to 10 minutes before grilling.

• Skewers are available in most large supermarkets. If using disposable, wooden-type skewers, soak skewers in water at least 10 minutes before threading on food. This prevents skewer from scorching and makes a more attractive presentation.

• If using a marinade with oil, place Grill near an exhaust hood. Oil or fat will produce some smoke.

• Marinade or sauces may cook on Grill Plate; use spatula to trim before slicing or cutting.

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 :


- Lire toutes les instructions.
- 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.
- Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
- 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.
- 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.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil avec une minuterie externe ou un système de télécommande distinct.
- ATTENTION** ! Afin d'éviter un danger découlant d'une réinitialisation accidentelle du rupteur thermique, se dispositif ne doit pas être alimenté par l'entremise d'un appareil de connexion externe, comme une minuterie, ou connecté à un circuit qui est régulièrement mis sous et hors tension par le service public.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut provoquer des blessures.
- Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
- Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chaud.
- Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
- N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
- S'assurer que les plaques de cuisson amovibles sont installées correctement avant la cuisson.

17. Pour le déconnecter, tourner la commande à MIN et débrancher la fiche de la prise murale.

18. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.

19. Toujours utiliser l'appareil sur une surface à niveau et sèche.

20. Enlever prudemment le plateau ou la graisse chaude.

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

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

⚠️ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Ce produit 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 quelconque 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. Si cet appareil est du type à mise à la terre, 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.

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

Toujours utiliser le gril sur une surface plane pour permettre à la graisse et aux huiles de bien s'écouler. Nettoyer avec précaution toute graisse chaude renversée. Prendre des précautions lors de la cuisson et en présence d'éclaboussements de graisse.

Toujours utiliser le ramasse-gouttes et s'assurer qu'il repose sur le comptoir et directement sous le gril avant son utilisation.

Jamais déplacer le grill pendant l'utilisation. Débrancher le gril et le laisser refroidir avant de le déplacer.

Toujours utiliser une mitaine de four pour se protéger la main avant d'ouvrir l'appareil.

ATTENTION : La vapeur qui s'échappe peut causer des brûlures.

Pièces et caractéristiques

- Couvercle amovible
- Grille amovible
- Témoins lumineux
- Cadran de commande de température
- Ramasse-gouttes
- Base

Pour commander des pièces :
Canada: 1.800.267.2826
hamiltonbeach.ca

Comment griller

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

Avant le premier emploi: Laver la grille amovible et le couvercle amovible à l'eau savonneuse chaude. Rincer et sécher à fond. Ne pas immerger la base dans l'eau ou autre liquide.

- Glisser le ramasse-gouttes sous le gril.
- S'assurer que la grille est déposée correctement sur la base.
- Brancher l'appareil sur une prise. Le témoin d'alimentation rouge s'allumera.
- Tourner le cadran de commande de température à la température désirée. Préchauffer en laissant le couvercle fermé pendant 5 à 10 minutes avant de commencer la cuisson. Le témoin vert s'allumera dès que la température choisie est atteinte.
- Déposer les aliments sur la grille ; couvrir. Utiliser uniquement des ustensiles résistants à des températures élevées (232 °C [450 °F]) et sécuritaires pour les surfaces antiadhésives. Ceci permettra de prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif.
- Lorsque la cuisson au gril est terminée, tourner la commande à MIN (les témoins resteront allumés). Débrancher d'abord la fiche de la prise murale.

Guide de cuisson

Pour les recettes visiter hamiltonbeach.com/recipes.

Les viandes grillées doivent reposer pendant 3 minutes avant de les couper ou les trancher. Visiter le site www.foodsafety.gov pour plus d'information au sujet de la température de cuisson interne des aliments.

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

Mais en épi, épûché	177 °C (350 °F), tourner sur un demi-tour à la mi-cuisson	10 à 12 minutes	Grains jaune clair et légèrement grillés.
Poivrons, coupés en deux, épépïnés	177 °C (350 °F), tourner sur un demi-tour à la mi-cuisson.	10 à 12 minutes	Croustillants et légèrement grillés.
Champignons de Paris	177 °C (350 °F), tourner sur un demi-tour à la mi-cuisson.	12 à 15 minutes	Tendres lorsque piqués à la fourchette.

Entretien et nettoyage

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

- Débrancher le gril de la prise et le laisser refroidir. Jeter prudemment toute graisse.
- Retrait du couvercle pour le nettoyage : Ouvrir le couvercle ; tirer doucement vers le haut et retirer pour nettoyer avec de l’eau chaude savonneuse. Rincer avec de l’eau et assécher.
- La grille et le ramasse-gouttes vont au lave-vaisselle, ou peuvent être lavés dans de l’eau chaude savonneuse. Placer le ramasse-gouttes dans le plateau supérieur du lave-vaisselle seulement. Le couvercle et la fenêtre peuvent être lavés à la main seulement. Rincer et sécher. Utiliser un tampon à récurer en nylon ou en plastique et un nettoyant liquide non abrasif. Ne pas utiliser de tampons à récurer en métal. **IMPORTANT : NE PAS** utiliser le réglage « SANI » du lave-vaisselle. Les températures du cycle « SANI » peuvent endommager le produit.
- Réinstallation du couvercle : Aligner l’intérieur du couvercle avec l’extérieur de la base puis glisser doucement en place. Le couvercle doit rester à la verticale pendant le retrait et l’installation.

REMARQUE : Les gras de cuisson peuvent causer une décoloration du ramasse-gouttes. **Si vous habitez dans une région à haute altitude** : Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site **https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/high-altitude-cooking-and-food-safety/**.

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 grille, 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 marinier : Ne jamais faire marinier 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 marinier.

• 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 marinier 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 grille chauffée, ce qui peut être dangereux.)

• Toujours bien lire les renseignements de sécurité.

Conseils pour la cuisson au gril

- Fermer le couvercle lors du préchauffage ou de la cuisson, sauf si la recette ne le suggère pas.
- Veuillez vous rappeler que votre grille 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.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffer le gril en laissant le couvercle fermé 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 on emploie une marinade à base d’huile, placer le gril près d’une hotte de ventilation. L’huile ou la graisse produiront un peu de fumée.
- La marinade ou les sauces peuvent adhérer à la grille ; utiliser une spatule pour parer avant de trancher ou couper.

Garantie limitée

Cette garantie s’applique aux produits achetés et utilisées 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. Téléphonez au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visitez 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

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:

- Lea todas las instrucciones.
- 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.
- 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.
- Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
- No toque superficies calientes. Use asas o perrillas.
- Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el base, el cable o el enchufe en agua ni en algún otro líquido.
- Desenchúfela del tomacorriente cuando no la esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza y antes de limpiar el aparato..
- 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.”
- No haga funcionar el aparato mediante mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ¡PRECAUCIÓN!** A fin de evitar un riesgo debido a la reconfiguración inadvertida de la protección térmica, este aparato no debe recibir suministro mediante un dispositivo de derivación externo, como un temporizador, o conectarse a un circuito que la empresa de servicio regularmente activa y desactiva.
- No la use al aire libre.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de la estufa.
- No la coloque sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
- Extremo cuidado debe de tomarse cuando se mueve un aparato que contenga aceite caliente u otro líquido caliente.
- No use el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
- Asegúrese de que las planchas de cocción desmontables estén bien colocadas antes de iniciar la cocción.
- Para desconectar, coloque el control en la posición apagada MIN y saque el enchufe del tomacorriente.
- No deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando.
- Siempre use el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
- Tenga mucho cuidado cuando quite la bandeja o elimine grasa caliente.
-  **PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE.** La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato se encuentra en funcionamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de seguridad para el cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

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

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.

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

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

Siempre utilice la parrilla sobre una superficie lisa para asegurarse de esta forma de que la grasa y el aceite se escurran debidamente. Tenga cuidado cuando limpie la grasa caliente derramada. Cocine con precaución cerca de la grasa que salpica.

Siempre utilice la bandeja de goteo y verifique que se encuentre sobre el mostrador directamente debajo de la parrilla antes de su uso.

Nunca traslade la parrilla mientras esté en funcionamiento. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe antes de moverla.

Siempre utilice guante para cocina para proteger la mano cuando abra la parrilla.

PRECAUCIÓN: El vapor que escapa puede quemar.

Piezas y características

- Tapa desmontables**
- Placa de la parrilla desmontable**
- Luces indicadoras**
- Dial del control de temperatura**
- Bandeja de goteo**
- Base**

Para ordenar piezas:
EE. UU.: 1.800.851.8900
hamiltonbeach.com
México: 800 71 16 100

Cómo asar

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

Antes del primer uso: Lave el placa de la parrilla y la tapa en agua caliente y jabonosa. Enjuague y seque bien. No sumerja el base de corriente en agua ni en ningún otro líquido.

- Deslice la bandeja de goteo debajo de la parrilla.
- Verifique que la placa esté bien colocada en la base.
- Enchufe el cable en una toma eléctrica. La luz de encendido roja se encenderá.
- Programa la perilla de control de temperatura en la configuración de calor deseada. Precaliente la unidad con la tapa cerrada de 5 a 10 minutos antes de asar. Se encenderá la luz verde de Ready (listo) cuando la parrilla alcance la temperatura seleccionada.
- Coloque los alimentos sobre la placa de la parrilla; tape. 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.
- Cuando haya terminado de asar, gire el control a MIN (las luces indicadores permanecerán encendidas). Luego saque el enchufe del tomacorriente.

Tabla de cocción

Para recetas visite hamiltonbeach.com/recipes.

Las carnes asadas deben reposar por 3 minutos antes de cortarse o rebanarse.

Para obtener más información sobre temperaturas seguras de cocción interna, visite **www.foodsafety.gov**.

Alimento	Temperatura de cocción	Tiempo aproximado	Prueba de grado de cocción
Filete de Carne Vacuna, grosor de 1/2 pulgada (1.3 cm)	SEAR (sellar), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	6 a 14 minutos	El termómetro de carne registra por lo menos 145°F (63°C) para seguridad de los alimentos.
Costillas de Cerdo, grosor de 1/2 pulgada (1.3 cm)	SEAR (sellar) por 4 minutos; luego dé vuelta. Reduzca la temperatura a 350°F (177°C). Continúe con la cocción.	7 a 9 minutos	El termómetro de carne registra 145°F (63°C).
Pechugas de Pollo (6 oz (170 g)), sin hueso	350°F (177°C), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	12 a 15 minutos	El termómetro de carne registra 165°F (74°C) o el jugo es transparente.
Hamburguesas, grosor de 1/2 pulgada (1.3 cm)	SEAR (sellar) por 4 minutos; luego dé vuelta. Reduzca la temperatura a 375°F (190°C). Continúe con la cocción.	8 a 10 minutos	El termómetro de carne registra por lo menos 145°F (63°C) para seguridad de los alimentos.
Salchichas o Croquetas	350°F (177°C), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	12 a 14 minutos	El termómetro de carne registra 160°F (71°C) o el jugo es transparente.
Hot Dogs	375°F (190°C), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	7 a 9 minutos	El termómetro de carne registra 160°F (71°C).
Filetes de Pescado	SEAR (sellar) por 5 minutos; luego dé vuelta. Reduzca la temperatura a 375°F (190°C). Continúe con la cocción.	10 minutos por 1 pulg. (2.5 cm) espesor	Opacos y se desmenuzan con el tenedor.
Mazorca de maíz sin chala	350°F (177°C), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	10 a 12 minutos	Granos amarillos brillantes y ligeramente tostados.
Pimientos en mitades sin semillas	350°F (177°C), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	10 a 12 minutos	Crujientes y tiernos y ligeramente tostados.
Champiñones Portobella	350°F (177°C), dando vuelta a la mitad del tiempo de asado.	12 a 15 minutos	Tiernos cuando se los pincha con un tenedor.

Cuidado y limpieza

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

- Desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje enfriar. Elimine la grasa con cuidado.
- Cómo quitar la tapa para la limpieza: Abra la tapa; suavemente jale hacia arriba y quítela para limpiarla con agua caliente jabonosa. Enjuague con agua y seque.
- Placa de la parrilla y bandeja de goteo son aptas para lavavajillas, o se pueden lavar con agua caliente y jabón. Al usar el lavavajillas, coloque la bandeja de goteo en el estante superior solamente. La ventana de visualización solo puede ser lavada a mano. Enjuague y seque. Use un nylon o estropajo de plástico y líquido limpiador no abrasivo. No use estropajos de metal. **¡IMPORTANTE!** NO utilice la configuración “SANI” cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo “SANI” pueden dañar su producto.
- Cómo volver a colocar la tapa: Alinee la parte interna de la pieza de la tapa con la parte exterior de la base; suavemente deslice en su posición. La tapa debe permanecer en la posición vertical al quitarla y volver a colocarla.

NOTA: La bandeja de goteo se puede decolorar por goteos.

Si usted vive en una área de altitud elevada: El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: **https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/high-altitude-cooking-and-food-safety/**.

Pautas para asar

• Tiempos de asado: Los tiempos de cocción de la receta son estimativos. El tiempo de cocción variará de acuerdo de la temperatura de la parrilla para asar, 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 parilla está caliente — esto es peligroso).

• Siempre lea toda la información de seguridad.

Consejos para asar a la parrilla

• Cubra la parrilla cuando precaliente o ase, a menos que la receta indique otra cosa.

• Recuerde que su 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 parrilla.

• Para obtener los mejores resultados, precaliente la parrilla con la tapa cerrada 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, sumérjalos 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 hecho con aceite, coloque la parrilla cerca de una campana de humo ya que el aceite y la grasa producen bastante humo.

• Pueden cocinarse adobos o salsas sobre la placa de la parrilla; utilice una espátula para limpiar antes de recortar o cortar.

Hamilton Beach	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	
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 al: Centro de Atención al Consumidor: 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <p align="center">GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none">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		
<ul style="list-style-type: none">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: <p>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</p> <p>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>		
PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA		
<ul style="list-style-type: none">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__		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 diríjiese a:
MES__		GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
AÑO__		800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com
CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS		
Ciudad de México ELECTRODOMÉSTICOS Av. Plutarco Elias Calles No. 1499 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490 Tel: 55 5235 2323	Nuevo León FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES Ruperto Martínez No. 238 Ote. Col. Centro Monterrey, N.L., CP 64000 Tel: 81 8343 6700	
CASA GARCÍA Av. Patriotismo No. 875-B Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910 Tel: 55 5563 8723	Jalisco SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO Garibaldi No. 1450 Ladrón de Guevara Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660 Tel: 33 3825 3480	
Modelos:	Tipo:	Características eléctricas:
25360, 25361, 25363	G46	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”.		

84022303	04/20
-----------------------	--------------------