

**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, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

**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.  
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.....	13
Español .....	23

## IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord assembly or plug in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. 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.
6. 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.
7. Do not leave the appliance unattended when in use.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including the stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Always use the appliance on a dry level surface.
12. Do not use appliance for other than intended use.
13. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Always unplug grill and then remove cord before attempting to move the grill.
15. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
16. Do not use without base in place. Clean after each use.
17. Fuel, such as charcoal briquettes, is not to be used with appliance.
18. Use only on properly grounded outlet.
19. 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!** Shock Hazard: This product 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 and 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.

Do not leave this appliance unattended while in use.

**WARNING:** 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 away from walls, appliances or any object which could be damaged by heat.

**WHEN USING OUTDOORS:**

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

**WHEN USING AN EXTENSION CORD OUTDOORS:**

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

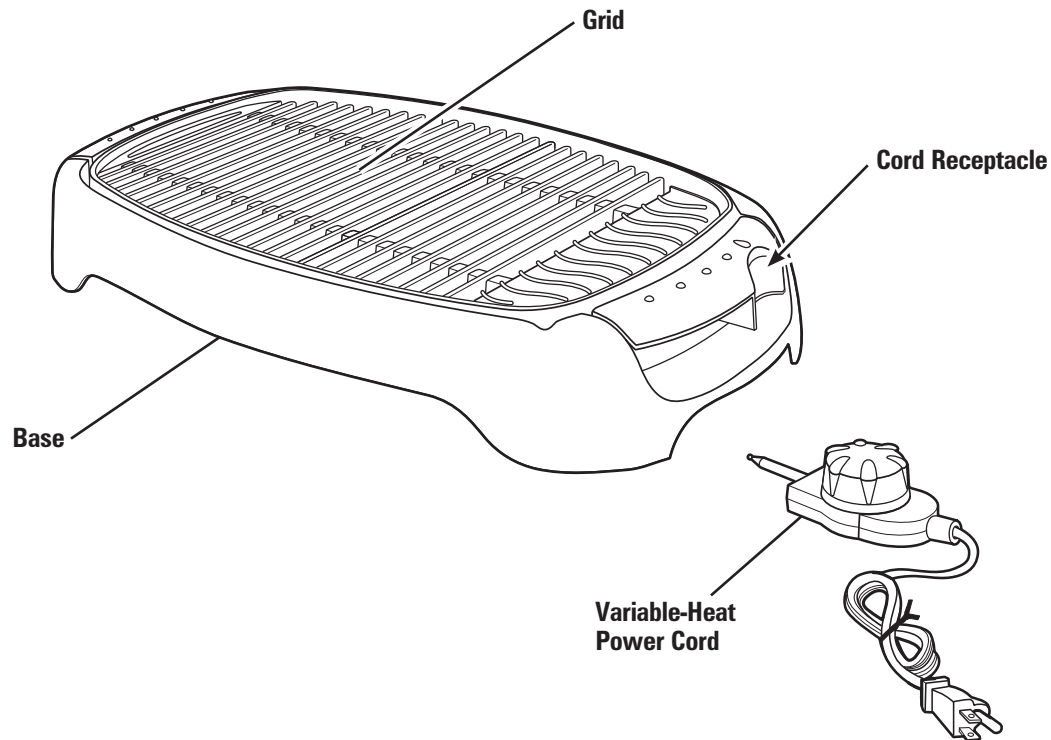
Outdoor extension cords should be used with outdoor use products and are surface marked with suffix letters "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances."

Store unit indoors, out of reach of children.

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

# Parts and Features

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

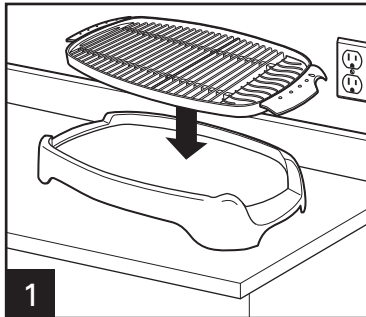


## Variable-Heat Power Cord

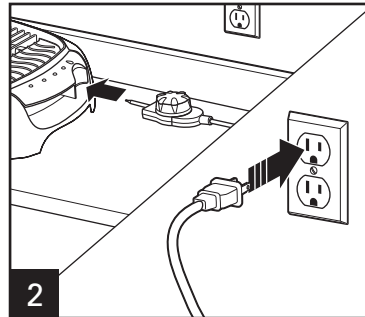
The variable-heat power cord offers heat settings from “MIN” and 1 (low) to 5 (high). The recipes and cooking chart were developed using setting 5. The additional heat settings can be used for more versatile cooking options.

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

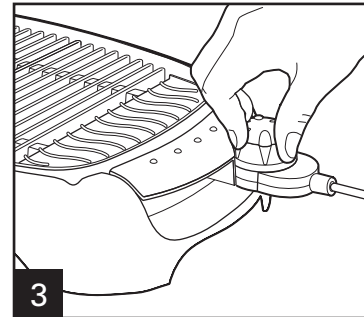
# How to Grill



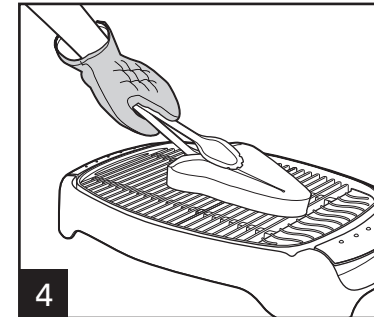
Set base on countertop. Place grid on base.



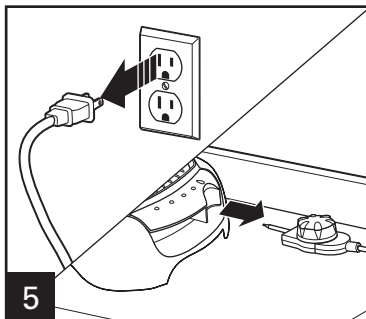
Plug power cord into the cord receptacle, and then plug into outlet. The indicator light on the power cord will glow.



Set temperature control dial to desired heat setting. Preheat 5 to 10 minutes before grilling or until indicator light turns off.



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.



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

## GRILLING TIPS:

- Please remember that your grid 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 grid.
- 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, place grill near an exhaust hood. Oil or fat will produce some smoke.

# Cooking Chart

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	10 minutes per 1-in. thickness	Opaque and flakes with fork

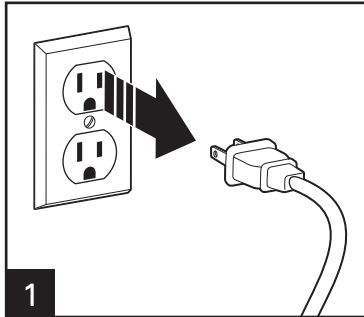
## IF YOU LIVE IN A HIGH-ALTITUDE AREA:

The Extension service will have detailed information about cooking for your area. To locate the Cooperative Extension service in your county, please visit: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

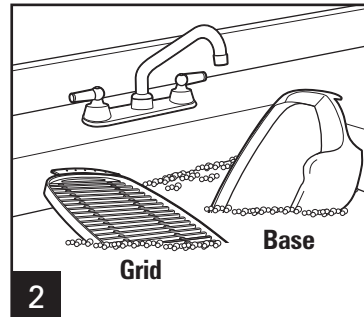
# Care and Cleaning

**⚠ WARNING** Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord or plug in water or any liquid.



Unplug grill from outlet and allow to cool. Carefully dispose of any grease.



Wash the grid and base in hot, soapy water. Use a nylon or plastic scouring pad and a non-abrasive liquid cleanser. Do not use metal scouring pads. Rinse and let dry.



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 grid, 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 grids lightly with oil or nonstick cooking spray. (Never add oil or spray to a heated grid—this is dangerous.)
- Always read all safety information.

The following recipes are from *Grilling For Dummies*® by Marie Rama and John Mariani. Copyright© 1998 IDG Books Worldwide, Inc. All rights reserved. Reproduced here by permission of the publisher. ...For Dummies is a registered trademark of IDG Books Worldwide, Inc.

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!



# Recipes

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

## Basic Burger

1 1/2 lb. (680 g) ground chuck  
1/4 teaspoon (1.3 ml) salt, or to taste  
1/4 teaspoon (1.3 ml) pepper  
4 hamburger buns

1. Combine the ground chuck, salt, and pepper in a medium mixing bowl, mixing lightly but thoroughly, using your hands. Shape the mixture into four patties, each 3/4-inch (1.9-cm) thick in the center and at the edges. (Even thickness ensures even cooking and prevents the edges from drying out before the center is cooked.)
2. Place the patties on grid. Grill for 7 to 10 minutes per side, turning once. (According to the U.S. Department of Agriculture, all ground meat should be cooked to at least medium doneness [160°F/71°C] or until the center of the patty is no longer pink.) Make a small incision in the center of each patty to determine doneness.
3. Toast the buns by placing them, split side down, on the edges of the grid for about 1 minute or until lightly browned.
4. Remove the burgers from the grill and serve on toasted hamburger buns.

**Yield: 4 servings**

## Grilled Steak 101

2 Tablespoons (30 ml) olive oil  
2 boneless sirloin beef steaks, cut 1-inch (2.5-cm) thick (about 2 pounds total)  
1 clove garlic, crushed  
Salt and pepper to taste

1. In a small bowl, combine the olive oil and garlic. Generously rub or brush the flavored oil on both sides of the steaks. Sprinkle the steaks lightly with salt and pepper.
2. Place the steaks on the grid. Grill 35 to 45 minutes for medium doneness, turning every 15 minutes.
3. Remove the steaks from the grill, cover loosely with foil and let the steaks rest for a few minutes before thinly slicing across the grain. Season with salt and additional pepper (if desired) before serving.

**Yield: 4 servings**

# Recipes (cont.)

## Jerk-Seasoned Chicken Breast

8 boneless, skinless chicken breast halves  
(about 2 or 3 pounds [0.9 to 1.4 kg])

1/4 cup (60 ml) vegetable oil

1/4 cup (60 ml) orange juice

3 scallions, finely chopped (green and white parts)

4 medium cloves garlic, peeled and finely chopped

2 Tablespoons (30 ml) lime juice

2 Tablespoons (30 ml) soy sauce

1 small jalapeno pepper, seeded and finely chopped

1 teaspoon (5 ml) brown sugar, packed

1/2 teaspoon (2.5 ml) kosher salt, or to taste

1/2 teaspoon (2.5 ml) ground allspice

1/2 teaspoon (2.5 ml) dried leaf thyme

1/2 teaspoon (2.5 ml) cinnamon

1/4 teaspoon (1.3 ml) cayenne pepper

1/4 teaspoon (1.3 ml) nutmeg

1. Trim the breasts of any loose fat; rinse them under cold running water and pat dry with paper towels.
2. In a medium bowl, combine the remaining ingredients, beating with a fork or whisk to incorporate the spices into the oil and orange juice.
3. Place the breasts in a large, resealable plastic bag or shallow dish; pour the marinade over the breasts. Seal the bag, pressing out any air, or cover the dish; refrigerate 6 hours or overnight, turning occasionally to coat the breasts in the marinade.
4. Remove the chicken breasts from the marinade; discard the marinade. Place the chicken breasts on the grid. Grill 30 to 35 minutes or until done, turning every 10 minutes. To test for doneness, cut into the breasts; the meat should be white and moist, with no sign of pink.

**Yield: 4 servings**

## Spicy Grilled Shrimp

1/2 cup (125 ml) soy sauce

1 Tablespoon (15 ml) olive oil

1 Tablespoon (15 ml) sesame oil

5 Tablespoons (75 ml) cajun seasoning mix

2 Tablespoons (30 ml) fresh lemon juice

2 Tablespoons (30 ml) fresh minced ginger

2 teaspoons (10 ml) dry mustard

2 teaspoons (10 ml) hot pepper sauce

32 large raw shrimp, peeled and deveined, but tails on

1. Combine all ingredients except shrimp. Mix well; then add shrimp. Marinate 1 to 4 hours. Drain marinade and discard.
2. Place shrimp on grid and cook 2 minutes. Turn and cook 2 minutes longer or until done.

# Notes

# 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 one (1) year from the date of original purchase. 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., 120V ~ 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.

## IMPORTANTES INSTRUCTIONS

Lors de l'utilisation du gril-santé, des précautions de sécurité doivent toujours être observées y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le montage du cordon ou la fiche dans l'eau ou autre liquide.
4. Une bonne surveillance est nécessaire pour tout appareil utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. 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.
6. 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.
7. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
8. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur chaud à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
11. Toujours utiliser l'appareil sur une surface à niveau et sèche.
12. Ne pas utiliser l'appareil pour toute autre fin que son utilisation déterminée.
13. Utiliser une précaution extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou autre liquide chaud.
14. Toujours débrancher le gril et enlever ensuite le cordon avant de déplacer le gril.
15. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant d'électroménagers peut provoquer des blessures.
16. Ne pas utiliser sans que la base soit en place. Nettoyer après chaque utilisation.
17. Un combustible, tel que des briquettes de charbon de bois, ne doit pas être utilisé avec l'appareil.
18. Utiliser uniquement sur une prise de courant bien reliée à la terre.
19. 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 d'électrocution : Ce produit 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 quelque 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 :** 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 des murs, d'appareils ménagers ou de tout autre objet qui pourrait être endommagé par la chaleur.

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

**MISE EN GARDE :** 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 :**

**MISE EN GARDE :** Pour réduire le risque de choc électrique, veiller à garder la rallonge au sec et au-dessus du sol.

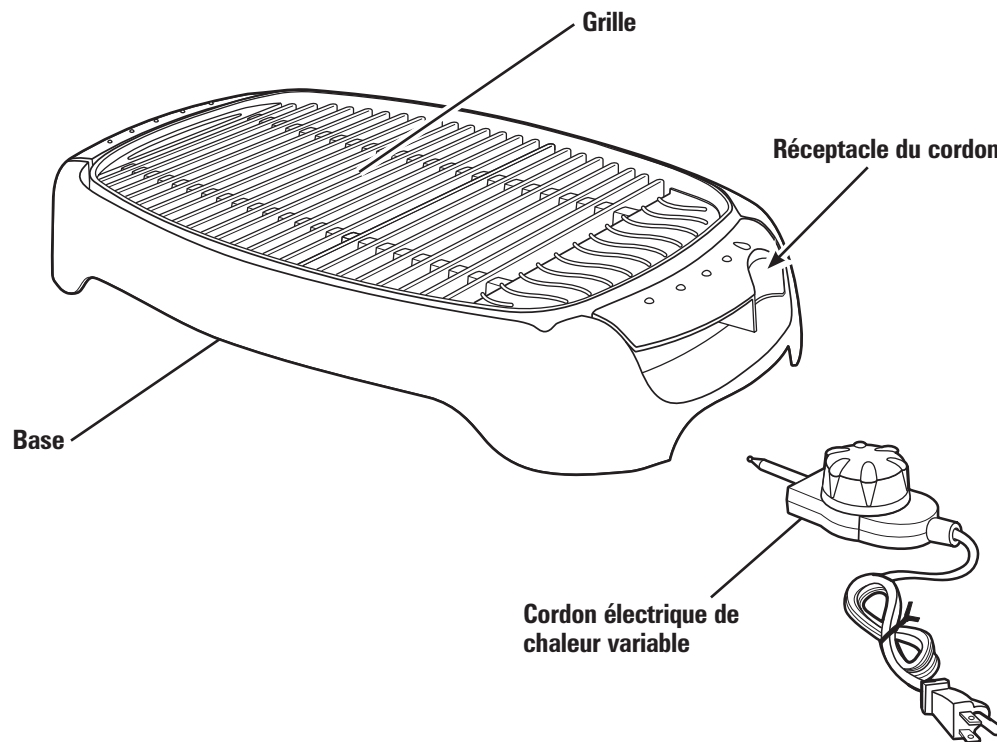
Les rallonges d'extérieur devraient être utilisées avec les produits d'extérieur et elles sont marquées des suffixes « W-A » sur leur surface et d'une étiquette portant la mention « Suitable for Use with Outdoor Appliances » (convient aux appareils d'extérieur).

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

**AVANT LE PREMIER EMPLOI:** Laver la grille 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.

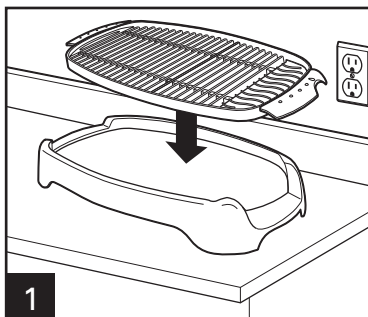


## Cordon électrique de chaleur variable

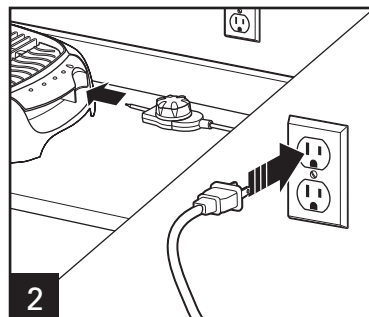
Le cordon électrique de chaleur variable offre des réglages de chaleur à partir de MIN et 1 (faible) à 5 (élevée). Les recettes et le tableau de cuisson ont été mis au point en utilisant le réglage 5. D'autres réglages de chaleur peuvent être utilisés pour des options de cuisson plus souples.

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. **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.**

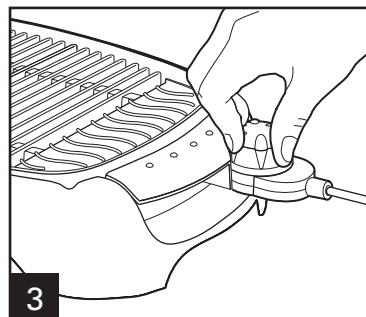
# Utilisation



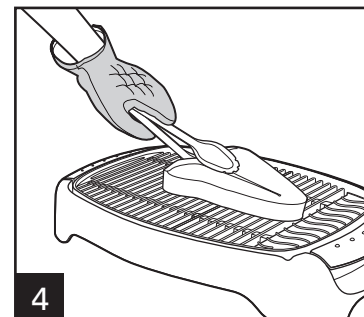
Bien placer la base sur un comptoir. Placer la grille sur la base.



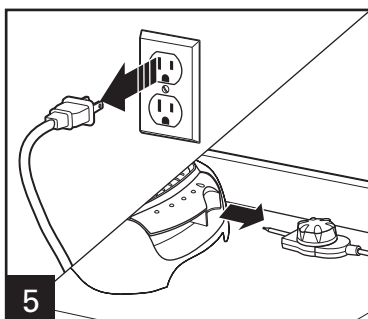
Brancher le cordon d'alimentation électrique dans le réceptacle sur l'appareil, ensuite brancher le cordon dans une prise de courant. Une lampe-témoin sur le cordon d'alimentation électrique s'allumera.



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



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. 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 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 grille.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, préchauffer le gril 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.



# Tableau de 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
Steaks, boeuf, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	6 à 14 minutes	Le thermomètre à viande indique 52 °C (125 °F) (saignant) ; 57 à 60 °C (135 à 140 °F) (rosé) ; 68 à 71 °C (155 à 160 °F) (bien cuit)
Côtelettes de porc, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	7 à 9 minutes	Le thermomètre à viande indique 63 °C (145 °F)
Breasts de poulet (4 oz), désossée	12 à 15 minutes	Le thermomètre à viande indique 74 °C (165 °F) ; le jus coule librement
Hamburgers, 1,3 cm (1/2 po) d'épaisseur	8 à 10 minutes	Le thermomètre à viande indique 63 °C (145 °F)
Saucisses ou croquettes	12 à 14 minutes	Le thermomètre à viande indique 71 °C (160 °F) ; le jus coule librement
Hot dogs	7 à 9 minutes	Le thermomètre à viande indique 74 °C (165 °F)
Filets de poisson	10 minutes par pouce d'épaisseur	Opaque et formant des lamelles avec fourchette

## SI VOUS HABITEZ DANS UNE RÉGION À HAUTE ALTITUDE :

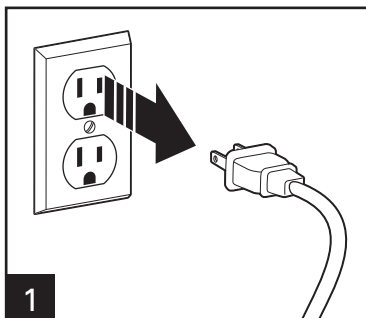
Les services de vulgarisation offrent les informations au sujet de la cuisson pour votre région. Pour trouver la coopérative de services de vulgarisation, veuillez visiter le site <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

# Entretien et nettoyage

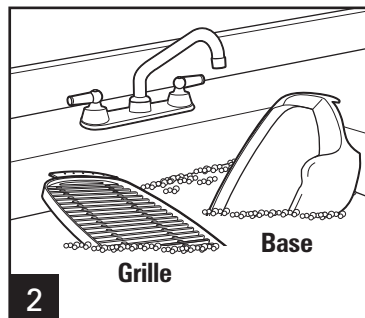
## ⚠ AVERTISSEMENT

### Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage.  
Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans quelconque liquide.



Débrancher le gril de la prise de courant et le laisser refroidir. Enlever prudemment toute graisse.



Laver la grille 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.



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 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 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 grille chauffée, ce qui peut être dangereux.)
- Toujours bien lire les renseignements de sécurité.

Les recettes suivantes proviennent de Grilling for Dummies<sup>MD</sup> par Marie Rama et John Mariani. Droits réservés<sup>®</sup> 1998 IDG Books Worldwide, Inc. Tous droits réservés. Reproduit ici avec permission de l'éditeur. ...For Dummies est une marque de commerce déposée de IDG Books Worldwide, Inc.

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, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

# Recettes

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

## Burger de base

680 g (1 1/2 livre) de haut-côté haché  
1,3 ml (1/4 c. à thé) de sel, ou au goût  
1,3 ml (1/4 c. à thé) de poivre  
4 pains à hamburger

1. Combiner la viande hachée, le sel et le poivre dans un bol à mélanger de grandeur moyenne, en mélangeant légèrement mais à fond en utilisant vos mains. Former quatre pâtés, chacun de 1,9 cm (3/4 po) d'épaisseur au centre et aux contours. (Une épaisseur égale assure une cuisson égale et empêche les bords de sécher avant que le centre soit cuit.)
2. Placer les pâtés sur la grille. Faire cuire pendant 7 à 10 minutes par côté, en les tournant une fois. (D'après le ministère de l'Agriculture des États-Unis, toutes les viandes hachées doivent être cuites à la température la plus basse pour la cuisson moyenne, soit 71 °C [160 °F] ou jusqu'à ce que le centre du pâté ne soit plus de nuance rose.) Faire une petite incision au centre de chaque pâté pour déterminer s'il est bien cuit.
3. Faire griller les pains en les plaçant, le côté tranché vers le bas, sur les bords de la grille pendant environ une minute ou jusqu'à légèrement brunis.
4. Enlever les burgers du gril et servir sur les pains grillés pour hamburger.

**Donne : 4 portions**

## Steak grillé 101

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive  
2 steaks de bœuf de surlonge désossés, coupés en épaisseur de 2,5 cm (1 po) (environ 910 g [2 livres] en tout)  
1 gousse d'ail, écrasée  
Sel et poivre au goût

1. Dans un petit bol, combiner l'huile d'olive et l'ail. Badigeonner généreusement avec l'huile assaisonnée, sur les deux côtés des steaks. Saler et poivrer légèrement les steaks.
2. Placer les steaks sur la grille. Faire griller pendant 35 à 45 minutes pour une cuisson à point en les tournant toutes les 15 minutes.
3. Retirer les steaks du gril, couvrir légèrement de papier d'aluminium et laisser les steaks reposer pendant quelques minutes avant de les trancher finement à travers le fil. Assaisonner de sel et de poivre additionnels (si désiré) avant de servir.

**Donne : 4 portions**

# Recettes (suite)

## Poitrines de poulet assaisonnées

8 demi-poitrines de poulet désossées et sans peau (environ 0,9 à 1,4 kg [2 ou 3 livres])	1 petit piment jalapeño, épépiné et finement haché
60 ml (1/4 tasse) d'huile végétale	5 ml (1 c. à thé) de cassonade, tassée
60 ml (1/4 tasse) de jus d'orange	2,5 ml (1/2 c. à thé) de sel kascher, ou au goût
3 échalotes finement hachées (parties verte et blanche)	2,5 ml (1/2 c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
4 gousses d'ail moyennes, pelées et finement hachées	2,5 ml (1/2 c. à thé) de feuille de thym séchée
30 ml (2 c. à soupe) de jus de limette	2,5 ml (1/2 c. à thé) de cannelle
30 ml (2 c. à soupe) de sauce de soja	1,3 ml (1/4 c. à thé) de cayenne
	1,3 ml (1/4 c. à thé) de muscade

1. Découper toute section grasse sur les poitrines (parer les poitrines), les rincer sous l'eau froide du robinet et tamponner avec des essuie-tout.
2. Dans un bol moyen, combiner les autres ingrédients, en battant avec une fourchette ou un fouet pour incorporer les épices dans l'huile et le jus d'orange.
3. Placer les poitrines dans un grand sac en plastique refermable ou un plat peu profond, et verser la marinade sur les poitrines. Sceller le sac, en appuyant pour faire sortir l'air, ou couvrir le plat, réfrigérer pendant 6 heures ou une nuit, en tournant occasionnellement pour enduire les poitrines de marinade.
4. Enlever les poitrines de poulet de la marinade, jeter la marinade. Placer les poitrines de poulet sur la grille. Faire griller pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à cuisson achevée, en tournant toutes les 10 minutes. Pour vérifier si la cuisson est terminée, couper les poitrines ; la viande devrait être blanche et onctueuse, sans signe de nuance rose.

**Donne : 4 portions**

## Crevettes grillées aux épices

125 ml (1/2 tasse) de sauce de soja	30 ml (2 c. à soupe) de jus de gingembre frais écrasé
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive	10 ml (2 c. à thé) de moutarde en poudre
15 ml (1 c. à soupe) d'huile de sésame	10 ml (2 c. à thé) de sauce aux piments
75 ml (5 c. à soupe) de mélange d'assaisonnements cajun	32 grosses crevettes crues, décortiquées et déveinées mais avec queue
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron frais	

1. Combiner tous les ingrédients excepté les crevettes. Bien mélanger et ensuite ajouter les crevettes. Faire mariner pendant 1 à 4 heures. Vider la marinade et la jeter.
2. Placer les crevettes sur la grille et faire cuire 2 minutes. Tourner et faire cuire 2 minutes plus longtemps ou jusqu'à cuisson complète.

# Garantie limitée

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

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. 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 use aparatos eléctricos, es importante seguir todas las precauciones básicas de seguridad que incluyen lo siguiente:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja la unidad del cordón o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
5. Es necesario que haya buena supervisión cuando los niños utilicen un aparato o cuando éstos se estén utilizando cerca de niños.
6. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza, antes de limpiarlo o mover el aparato.
7. 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.
8. No deje el aparato sin supervisión cuando esté funcionando.
9. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, ni toque ninguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una cocina.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o un quemador eléctrico, ni dentro de un horno calentado.
12. Siempre use el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
13. No use el aparato electrodoméstico para ningún otro fin que no sea el indicado.
14. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Siempre desenchufe la parrilla y luego retire el cordón antes de tratar de moverla.
16. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
17. No lo use sin la base colocada en su lugar. Limpie después de cada uso.
18. No se debe usar combustible como briquetas de carbón con este aparato.
19. Use solamente con un tomacorriente debidamente conectado a tierra.
20. 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:** 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 de las paredes, aparatos o de otros objetos que se puedan perjudicar debido al calor.

**CUANDO USE AL AIRE LIBRE:**

**PRECAUCIÓN:** 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:** 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 "Apropiado para Utilizar con Artefactos para el Aire Libre".

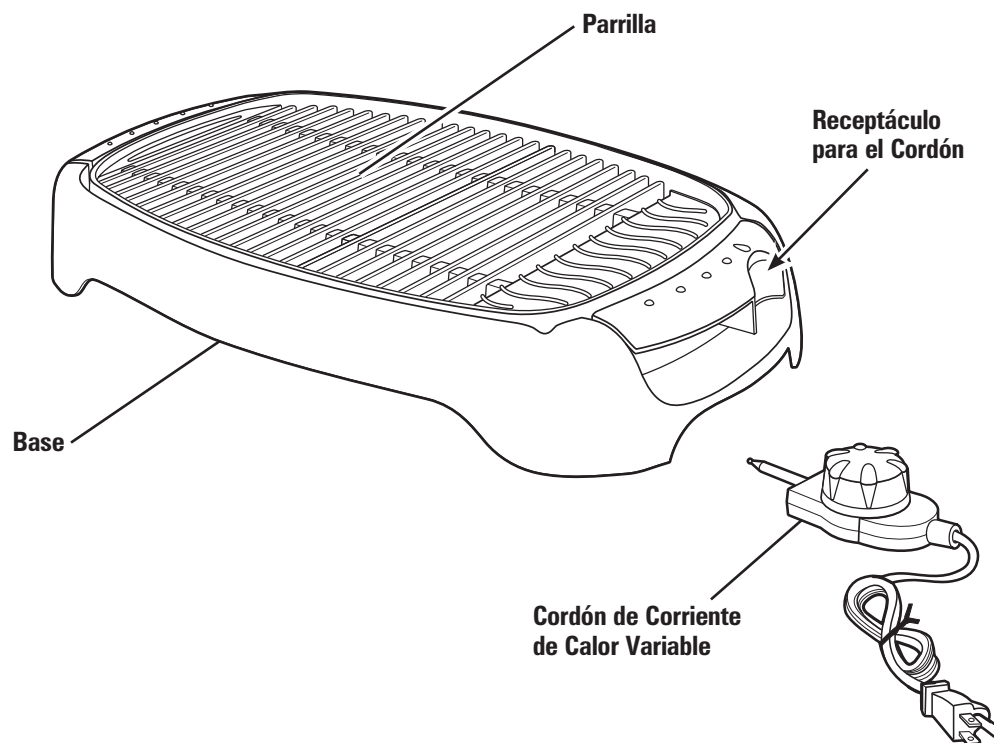
Guarde el aparato bajo techo, fuera del alcance de los niños.

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



# Piezas y Características

**ANTES DEL PRIMER USO:** Lave la 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.



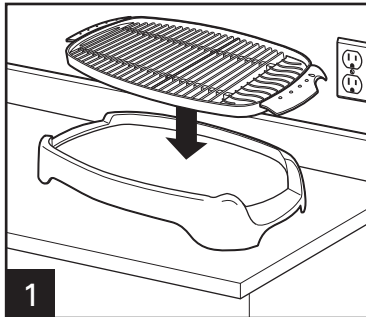
## **Cordón de Corriente de Calor Variable**

El cordón de corriente de calor variable ofrece graduaciones de calor de MIN y 1 (baja) a 5 (alta). Las recetas y cuadro de cocción fueron desarrollados usando la graduación 5. Las graduaciones adicionales de calor se pueden usar para opciones de cocción más versátiles.

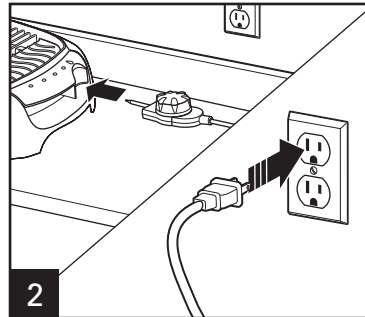
Las graduaciones 3 y 4 es para cortes gruesos de carne o trozos grandes de pollo con hueso. Comience a cocinar a una graduación más alta y luego reduzca el calor si se requiere. Las graduaciones 1 y 2 se deben usar para mantener la comida caliente después de haberla cocinado.

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

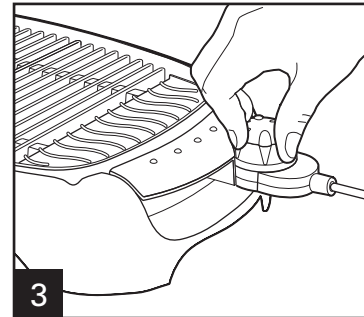
# Cómo Asar a la Parrilla



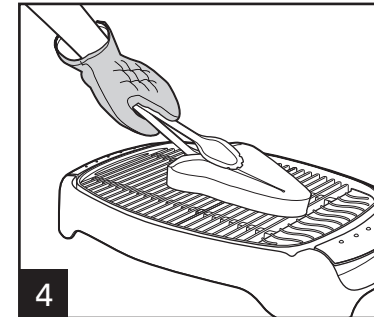
Coloque la base sobre la encimera. Coloque la parrilla sobre la base.



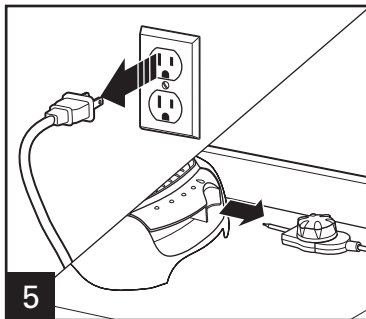
Enchufe el cordón de corriente en el receptáculo del cordón y luego enchúfelo en el tomacorriente. La luz indicadora en el cordón de corriente se iluminará.



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



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. Luego saque el enchufe del tomacorriente y luego del receptáculo del cordón.

## CONSEJOS PARA ASAR A LA PARRILLA:

- 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 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.

# Tabla de Tiempos de Cocción

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

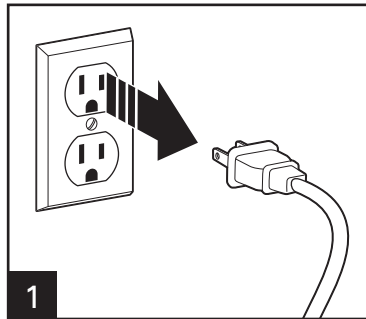
ALIMENTO	TIEMPO APROXIMADO	PRUEBA DE GRADO DE COCCIÓN
Tocino	8 a 10 minutos	Hasta quedar crocante
Filete de Carne Vacuna, grosor de 1/2 pulgada (1.3 cm)	6 a 14 minutos	El termómetro de carne registra 125°F/52°C (poco cocido); 135°–140°F/57°–60°C (término medio); 155°–160°F/68°–71°C (bien cocido)
Costillas 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 de grueso	Opacos y se desmenuzan con el tenedor

## SI USTED VIVE EN UNA ÁREA DE ALTITUD ELEVADA:

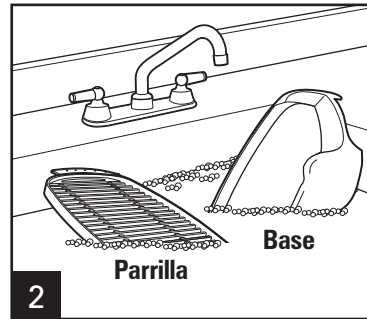
El servicio de extensión tendrá información detallada sobre cocción en su área. Para ubicar el servicio de extensión cooperativa en su condado, tenga a bien visitar la siguiente página: <http://www.csrees.usda.gov/Extension/>.

# Cuidado y Limpieza

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



Desenchufe la parrilla del tomacorriente y deje que se enfríe. Elimine toda la grasa con cuidado.



Lave la 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.



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 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 parrilla para asar, cepille o rocíe la misma levemente con aceite o espray de cocción antiadherente. (Nunca agregue aceite o espray si la parrilla está caliente — esto es peligroso).
- Siempre lea toda la información de seguridad.

Las siguientes recetas son de Grilling For Dummies®, de Marie Rama y John Mariani. Copyright® 1998 IDG Books Worldwide, Inc. Todos los derechos reservados. Reproducido con autorización de la editorial. ...For Dummies es una marca registrada de IDG Books Worldwide, Inc.

¡Visite [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, consejos y para registrar su producto en línea!

# Recetas

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

## Hamburguesa Básica

- 1 1/2 lb. (680 g) de carne picada
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal, o para dar gusto
- 1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta
- 4 bollos de hamburguesa

1. Combine la carne picada y la pimienta en un recipiente de mezcla mediano, haciendo la mezcla de forma suave pero completa, usando las manos. Dé a la mezcla la forma de cuatro hamburguesas, cada una de 3/4 de pulgada (1.9 cm) de grosor en el centro y en los extremos. (Incluso el grosor asegura una cocción pareja y evita que los extremos se sequen antes de haberse cocinado el centro).
2. Coloque las hamburguesas en la parrilla. Ase entre 7 y 10 minutos por lado, dando vuelta las hamburguesas una sola vez. (De acuerdo con el U.S. Department of Agriculture [Departamento de Agricultura de EE.UU.], toda la carne picada debería ser cocinada hasta por lo menos una preparación media [160°F/71°C] o hasta que el centro de la hamburguesa ya no esté rosa). Haga un pequeño corte en el centro de cada hamburguesa para controlar el nivel de cocción.
3. Tueste los bollos colocando los mismos, con el lado abierto hacia abajo, sobre los extremos de la rejilla de la parrilla durante aproximadamente 1 minuto o hasta que estén levemente dorados.
4. Retire las hamburguesas de la parrilla y sirva las mismas sobre los bollos tostados para hamburguesa.

**Producción: 4 porciones**

## Bistec a la Parrilla 101

- 2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva
- 2 bistecs de solomillo deshuesados, corte con 1 pulgada (2.5 cm) de grosor (unas 2 libras [910 g] en total)
- 1 diente de ajo, pisado
- Sal y pimienta a gusto

1. En un recipiente pequeño, combine el aceite de oliva con el ajo. De forma generosa frote y cepille el aceite saborizado sobre ambos lados de los bistecs. Rocíe levemente los bistecs con sal y pimienta.
2. Coloque los bistecs en la parrilla. Ase entre 35 y 45 minutos hasta una cocción media, dando vuelta cada 15 minutos.
3. Retire los bistecs de la parrilla, cubra sin apretar con papel de aluminio y deje que los bistecs descansen durante unos minutos antes de deslizar apenas por el cereal. Sazone con sal y pimienta adicional (si lo desea) antes de servir.

**Producción: 4 porciones**

# Recetas (cont.)

## Pechuga de Pollo Condimentada con Jerk

8 mitades de pechuga de pollo deshuesadas y sin piel (unas 2 o 3 libras [0.9 a 1.4 kg])  
1/4 taza (60 ml) de aceite vegetal  
1/4 taza (60 ml) de jugo de naranja  
3 cebollas de verdeo, cortadas finas (las partes verdes y blancas)  
4 dientes de ajo medianos, pelados y picados finos  
2 cucharadas (30 ml) de jugo de lima  
2 cucharadas (30 ml) de salsa de soja

1 pimiento jalapeño pequeño, con semillas y picado fino  
1 cucharadita (5 ml) de azúcar marrón, en paquete  
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal kosher, o para dar gusto  
1/2 cucharadita (2.5 ml) de pimienta inglesa molida  
1/2 cucharadita (2.5 ml) de tomillo deshidratado  
1/2 cucharadita (2.5 ml) de canela  
1/4 cucharadita (1.3 ml) de pimienta de cayena  
1/4 cucharadita (1.3 ml) de nuez moscada

1. Recorte la grasa suelta de las pechugas; enjuague con agua fría y seque dando golpecitos con toallas de papel.
2. En un recipiente mediano, combine los ingredientes restantes, golpeando con un tenedor, o bata para incorporar las especias en el aceite y el jugo de naranja.
3. Coloque las pechugas en una bolsa de plástico grande y resellable o en un plato playo; vierta el adobo sobre las pechugas. Selle la bolsa presionando para eliminar cualquier aire restante, o cubra el plato; refrigere durante 6 horas o durante la noche, girando ocasionalmente para cubrir las pechugas en el adobo.
4. Retire las pechugas de pollo del adobo; descarte el adobo. Coloque las pechugas de pollo en la parrilla. Ase entre 30 y 35 minutos o hasta que estén listas, dando vuelta cada 10 minutos. Para saber si están listas, corte las pechugas; la carne debería estar blanca y húmeda, sin ningún color rosado. **Producción: 4 porciones**

## Camarón Picante Asado

1/2 taza (125 ml) de salsa de soja  
1 cucharada (15 ml) de aceite de oliva  
1 cucharada (15 ml) de aceite de sésamo  
5 cucharadas (75 ml) de mezcla de condimento típico de la Luisiana francesa

2 cucharadas (30 ml) de jugo de lima fresco  
2 cucharadas (30 ml) de jengibre fresco picado  
2 cucharaditas (10 ml) de mostaza seca  
2 cucharaditas (10 ml) de salsa picante  
32 camarones crudos grandes, pelados y desvenados, pero con cola

1. Combine todos los ingredientes excepto los camarones. Mezcle bien; luego agregue los camarones. Adobe entre 1 y 4 horas. Drene el adobo y descarte el mismo.
2. Coloque los camarones en la parrilla y cocina durante 2 minutos. Dé vuelta y cocina durante 2 minutos más o hasta que estén listos.

# Notas

32





Importado por Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz No. 124 Int. 301  
Col. Palmitas Polanco  
México, D.F. C.P. 11560  
01-800-71-16-100

### 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: <b>Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</b>		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: <b>GARANTÍA DE 1 AÑO.</b>		
<b>COBERTURA</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.</li><li>• 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.</li><li>• Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.</li></ul>		
<b>LIMITACIONES</b>		
<ul style="list-style-type: none"><li>• Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, vasos, filtros, etc.</li><li>• 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.</li></ul>		
<b>EXCEPCIONES</b>		
Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: <ul style="list-style-type: none"><li>a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)</li><li>b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.</li><li>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.</li><li>d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz).</li></ul> 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.

DÍA\_\_ MES\_\_ AÑO\_\_

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

**GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO**  
01 800 71 16 100  
Email: [mexico.service@hamiltonbeach.com.mx](mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx)

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

**Distrito Federal**

**ELECTRODOMÉSTICOS**

Av. Plutarco Elías Calles 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

**Chihuahua**

**DISTRIBUIDORA TURMIX**

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.  
Int. Hipermart  
Alamos de San Lorenzo  
CD. JUAREZ 32340 Chih.  
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030



**Modelo:**  
**31605N, 31606N**

**Tipo:**  
**G47**

**Características Eléctricas:**  
**120V~ 60Hz 1200W**

**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".**

840220501

11/12

## Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>