



Sanyo HPS-SG4 Instruction Manual

Indoor barbecue grill & griddle

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16

• PAGE

1



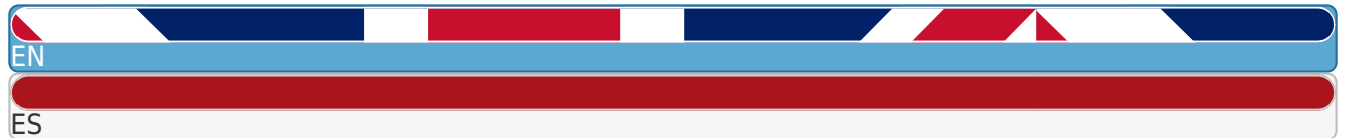
-

[Table of Contents](#)

•

Bookmarks

Available languages



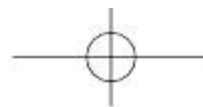
Quick Links

[1 Instructions for Grilling](#)

[Download this manual](#)



Sanyo_803126
4/11/08
12:08 PM
Page 1



HPS-SG4

INSTRUCTION MANUAL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Indoor Barbecue Grill & Griddle

Parrilla y plancha para el uso interior

SA

Table of Contents

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Chapters

English 2

Español 9

Related Manuals for Sanyo HPS-SG4

[Grill Sanyo Indoor Barbecue Grill HPS-SG2 Instruction Manual](#)

Indoor barbecue grill (16 pages)

[Grill Sanyo HPS-SG2 Instruction Manual](#)

Indoor barbecue grill (16 pages)

[Grill Sanyo HPS-SG2 Instruction Manual](#)

Indoor barbecue grill (16 pages)

[Grill Sanyo HPS-SG3 Instruction Manual](#)

Indoor barbecue grill (9 pages)

Summary of Contents for Sanyo HPS-SG4

[Page 1](#) Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM Page 1 HPS-SG4 INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES Indoor Barbecue Grill & Griddle Parrilla y plancha para el uso interior...

[Page 2: Table Of Contents](#)

Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM Thank you for your purchase of a SANYO INDOOR BARBECUE GRILL & GRIDDLE. Please read these instructions carefully before use and be sure to keep the manual in a safe place for Important Safeguards Names of Parts Set Up ...4...

[Page 3: Important Safeguards](#)

Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM IMPORTANT SAFEGUARDS When using electrical appliances, follow basic safety precautions to reduce the risk of fire, electrical shock, and/or injury: 1. Read all instructions. 2. Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs. 3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or other liquid.

[Page 4: Names Of Parts](#)

3. Assemble the knob to the lid as pictured above. 4. During the first use, the appliance may give off a slight odor. • This is due to the newness of the product. Page 4 NAMES OF PARTS BEFORE USE Non-Stick Griddle Area Power Cord...

[Page 5: Set Up](#)

Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM SET UP PRIOR TO USING GRILL 1. Place cool-touch base on a heat-resistant countertop in a well-ventilated area. 2. Place drip pan on the bottom of the base. 3. Add water to drip pan, fully covering bottom of pan. 4.

[Page 6: Temperature Guide](#)

Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM Beef (rare) Beef (medium) Beef (well done) Ground Beef Chicken Breasts Chicken Pieces Hot Dogs Fish Pork Lamb (medium) Soak bamboo or wooden skewers in water at least 30 minutes before using to prevent burning. Turn food with tongs or spatulas. Do not scratch the non-stick grill surface. Cut food into small and equal pieces to ensure more even cooking.

[Page 7: Recipes](#)

3. Brush the steaks with the herb butter and sprinkle with parsley. 4. Place salmon steaks on preheated grill, at 300°F. Cook for approximately 5-7 minutes each side. SPECIFICATIONS HPS-

SG4 120V 60 Hz 1300W " x 14 " x 6/...

[Page 8: Warranty](#)

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO THE ORIGINAL RETAIL USER AND DOES NOT APPLY TO PRODUCTS USED FOR ANY INDUSTRIAL, PROFESSIONAL OR COMMERCIAL PURPOSE. THE ORIGINAL DATED BILL OF SALE OR SALES SLIP MUST BE SUBMITTED TO THE AUTHORIZED SANYO SERVICE CENTER AT THE TIME WARRANTY SERVICE IS REQUESTED.

[Page 9: Spanish](#)

Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM Gracias por su compra de la SANYO PARRILLA Y PLANCHA PARA USO INTERIOR. Por favor lea todas las instrucciones antes de usar y conserve este manual en un lugar seguro para Instrucciones de Seguridad Nombres de Partes Disposición...

[Page 10: Instrucciones De Seguridad](#)

Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Cuando se usan aparatos electrónicos, siempre deben tomarse algunas precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y/o lesión: 1. Por favor lea todas las instrucciones. 2. No toque superficies CALIENTES. Utilice las asas o las perillas.

[Page 11: Nombres De Partes](#)

Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM "Cool-Touch" Asas de la Parrilla Parrilla de Acabado Antiadherente Bandeja de Grasa "Cool-Touch" Base Perilla de Temperatura Desmontable ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ 1. Retire todo material de empaque. 2. Limpie la parrilla con un paño humedecido. 3.

[Page 12: Disposición](#)

Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM DISPOSICIÓN ANTES DE USAR 1. Coloque el "Cool-Touch" base sobre una superficie resistente al calor y en una área bien ventilada. 2. Coloque la bandeja de grasa en el fondo de la base. 3. Añadir agua en la bandeja de goteo hasta que el fondo quede cubierto de agua. 4.

[Page 13: Guía De Temperatura](#)

Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM Carne (poca cocida) Carne (media cocida) Carne (bien cocida) Carne Molida Pechugas de Pollo Tiras de Pollo Salchichas Pescado Cerdo Cordero (medio cocido) Remoje las broquetas de bambú o de madera en agua por lo menos de 30 minutos antes de usar para evitar de quemarse.

[Page 14: Recetas](#)

4. Coloque los bistecs de salmón sobre la parrilla precalentada a una temperatura de 300°F. Cocine aproximadamente de 5-7 minutos por ambos lados. ESPECIFICACIONES HPS-SG4 120V 60 Hz 1300W " x 14 // 7.5 lbs.

[Page 15: Garantía](#)

Sujeto a las OBLIGACIONES arriba y las EXCLUSIONES abajo, SANYO FISHER COMPANY (SFC) garantiza este producto SANYO contra defectos en materiales y mano de obra para los períodos de MANO DE OBRA y PIEZAS especificadas abajo. SFC reparará o reemplazará (a la opción de SFC) el producto y cualquiera de sus piezas que no conforman con esta garantía.

[Page 16](#) Sanyo_803126 4/11/08 12:08 PM Page 16 0408...