



# Sanyo HPS-SG2 Instruction Manual

Indoor barbecue grill



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

• PAGE

1



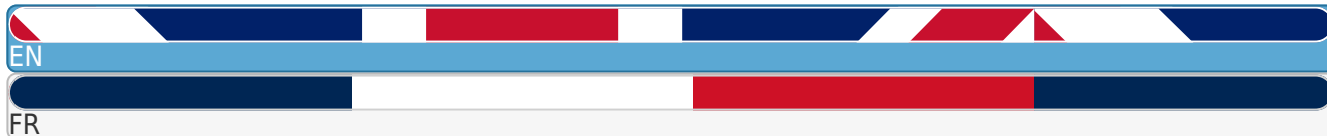
- 

[Table of Contents](#)

•

## Bookmarks

Available languages



## Quick Links

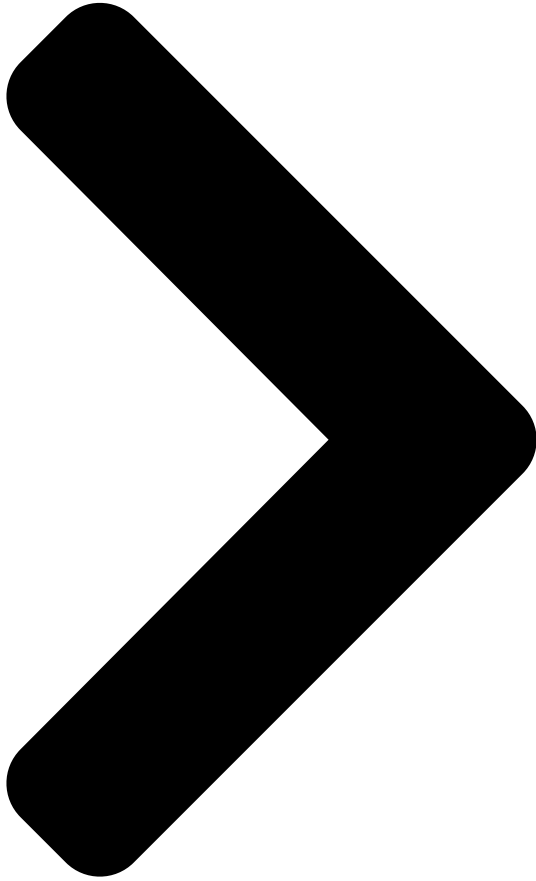
[1 Names of Parts](#)

[2 Instructions for Grilling](#)

[3 Cooking Guide](#)

## 4 Care and Cleaning

[Download this manual](#)





**INSTRUCTION MANUAL**  
**MANUEL D'INSTRUCTIONS**  
**Indoor Barbecue Grill**  
**Gril Barbecue d'intérieur**

All manuals and user guides at [all-guides.com](http://all-guides.com)

**HPS-SG2**

**HPS-SG3**

**HPS-SG2**

**S**



# HPS-SG3

[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1  
2  
3  
4  
5

# Chapters

English 2

Français 9

## Related Manuals for Sanyo HPS-SG2

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

Indoor barbecue grill (16 pages)

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

Indoor barbecue grill (16 pages)

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

Indoor barbecue grill (9 pages)

### [Grill Sanyo HPS-SG4 Instruction Manual](#)

Indoor barbecue grill & griddle (16 pages)

## Summary of Contents for Sanyo HPS-SG2

[Page 1](#) All manuals and user guides at all-guides.com INSTRUCTION MANUAL HPS-SG2 HPS-SG3 MANUEL D'INSTRUCTIONS Indoor Barbecue Grill Gril Barbecue d'intérieur HPS-SG2 HPS-SG3...

### [Page 2: Table Of Contents](#)

All manuals and user guides at all-guides.com Thank you for your purchase of a SANYO INDOOR BARBECUE GRILL. Please read these instructions carefully before use and be sure to keep the manual in a safe place for future reference. Table of Contents Important Safeguards .....2...

### [Page 3: Important Safeguards](#)

All manuals and user guides at all-guides.com 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. 12. Do not use the appliance for other than intended use.

### [Page 4: Names Of Parts](#)

All manuals and user guides at all-guides.com NAMES OF PARTS Cool-Touch Grill Handles Non-Stick Grill Drip Pan Cool -Touch Base Power Cord Detachable Temperature Control BEFORE USE 1. Remove packaging material. 2. Clean the grill with a damp cloth. 3. During the first use, the appliance may give off a slight odor. This is due to the newness of the product.

### [Page 5: Set Up](#)

All manuals and user guides at all-guides.com 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](#)

All manuals and user guides at all-guides.com TEMPERATURE GUIDE Beef (rare) Internal temperature of 140°F Beef (medium) Internal temperature of 160°F Beef (well done) Internal temperature of 170°F Ground Beef Internal temperature of 160°F Chicken Breasts Internal temperature of 170°F Chicken Pieces Internal temperature of 180°F Hot Dogs...

### [Page 7: Recipes](#)

6 tablespoons butter 4. Place salmon steaks on preheated salt and pepper grill, at 300°F. Cook for approximately Meat: 5-7 minutes each side. 2 salmon steaks SPECIFICATIONS HPS-SG2 HPS-

SG3 Power Source 120V 60 Hz 120V 60 Hz Power Consumption 850W 1300W Dimensions (w x d x h) "...

### [Page 8: Warranty](#)

(b) Products purchased in a used condition. improvement in or on the product. (c) Problems due to product set up and (b) In no event shall SANYO Canada Inc. or any installation. of its Authorized Dealers be liable for special...

### [Page 9: Spanish](#)

All manuals and user guides at all-guides.com Merci d'avoir acheté un GRIL BARBECUE D'INTÉRIEUR SANYO. Veuillez lire attentivement ce manuel d'instructions avant d'utiliser cet appareil. Rangez ce manuel dans un endroit sûr pour vous y référer ultérieurement. Table des matières Consignes de sécurité...

### [Page 10: Consignes De Sécurité Importantes](#)

All manuals and user guides at all-guides.com CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES Quand vous utilisez un appareil électrique, des mesures de sécurité fondamentales s'imposent, y compris les suivantes, afin de réduire les risques d'incendie, de choc électrique et de blessure :  
1.

### [Page 11: Nom Des Pièces](#)

All manuals and user guides at all-guides.com NOM DES PIÈCES Poignées isolantes Grille antiadhésive Plateau d'égouttement Base isolante Cordon d'alimentation Commande de température amovible AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION 1. Retirez tous les matériaux d'emballage. 2. Nettoyez la grille avec un linge humide. 3.

### [Page 12: Assemblage](#)

All manuals and user guides at all-guides.com ASSEMBLAGE 1. Déposez la base isolante sur un comptoir résistant à la chaleur, dans une pièce bien aérée. 2. Mettez le plateau d'égouttement dans le fond de la base. 3. Versez de l'eau dans le plateau d'égouttement afin d'en recouvrir complètement le fond. 4.

### [Page 13: Guide De Température](#)

All manuals and user guides at all-guides.com GUIDE DE TEMPÉRATURE Boeuf (saignant) Température interne de 60 °C (140 °F) Boeuf (à point) Température interne de 71 °C (160 °F) Boeuf (bien cuit) Température interne de 77 °C (170 °F) Boeuf haché Température interne de 71 °C (160 °F) Poitrines de poulet Température interne de 77 °C (170 °F)

### [Page 14: Recettes](#)

4. Préchauffez le gril barbecue à 149 °C Viande : (300 °F) et faites griller le saumon pendant darnes de saumon 5 à 7 minutes de chaque côté. FICHE TECHNIQUE HPS-SG2 HPS-SG3 Alimentation 120 V 60 Hz 120 V 60 Hz Puissance consommée...

### [Page 15: Garantie](#)

Les petits appareils électroménagers SANYO, achetés au détail, neufs et non utilisés, chez un marchand autorisé SANYO au Canada sont garantis contre tous défauts de fabrication et de matériaux, pour une période d'UN AN à par- tir de la date d'achat par l'acheteur initial à des fins non commerciales. La présente garantie s'applique uniquement à...

[Page 16](#) All manuals and user guides at all-guides.com www.sanyo.ca 0208...

This manual is also suitable for:

[Hps-sg3](#)