

Sanyo Indoor Barbecue Grill 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



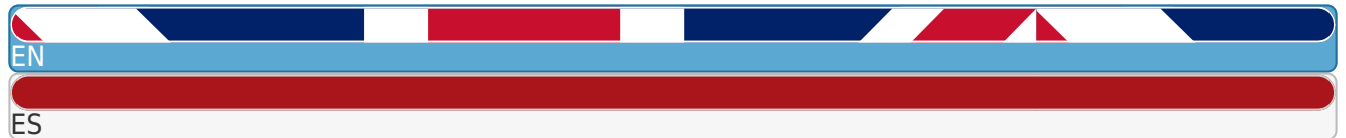
-

[Table of Contents](#)

•

Bookmarks

Available languages



Quick Links

- [1 Table of Contents](#)
- [2 Names of Parts](#)
- [3 Cooking Guide](#)

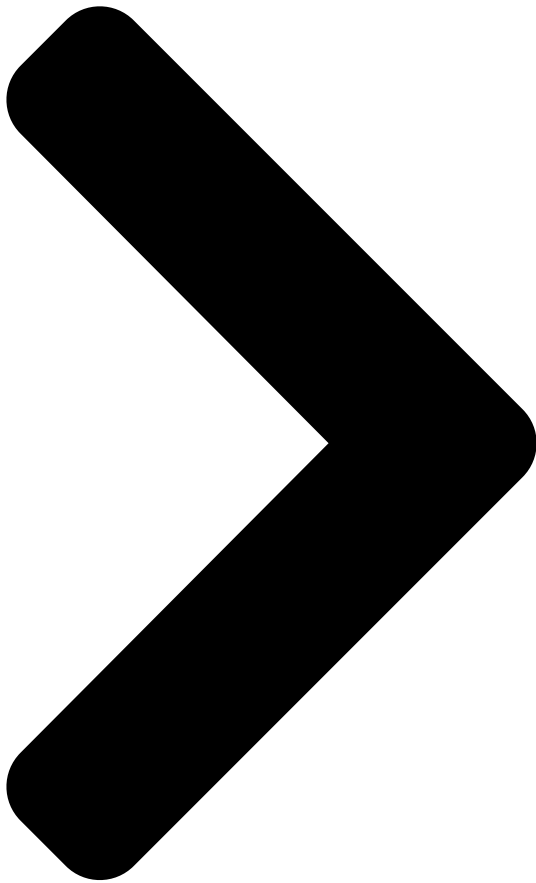
[4 Instructions for Grilling](#)

[5 Set up](#)

[6 Temperature Guide](#)

[7 Care and Cleaning](#)

[Download this manual](#)



INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES
Indoor Barbecue Grill
Parrilla para el Uso Interior
HPS-SG2
HPS-SG3
HPS-SG2

S

HPS-SG3

[Table of Contents](#)

[Next Page](#)

1
2
3
4
5

Chapters

English 2

Español 9

Related Manuals for Sanyo Indoor Barbecue Grill HPS-SG2

[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)

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

Indoor barbecue grill & griddle (16 pages)

Summary of Contents for Sanyo Indoor Barbecue Grill HPS-SG2

[Page 1](#) INSTRUCTION MANUAL MANUAL DE INSTRUCCIONES Indoor Barbecue Grill Parrilla para el Uso Interior HPS-SG2 HPS-SG3 HPS-SG2 HPS-SG3...

[Page 2: Table Of Contents](#)

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 Important Safeguards Names of Parts ...3 Set Up ...4 Instructions for Grilling Cooking Guide ...4 Temperature Guide...

[Page 3: Important Safeguards](#)

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](#)

Cool-Touch Grill Handles Non-Stick Grill Drip Pan Detachable Temperature Control 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. NAMES OF PARTS Cool - Touch Base BEFORE USE...

[Page 5: Set Up](#)

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. Using the cool-touch handles, place non-stick grill on top of the base. •...

[Page 6: Temperature Guide](#)

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](#)

Herb-Rubbed Steak Seasoning: 3 garlic cloves, finely chopped 1/2 cup finely chopped onion 2 teaspoons dried, crushed herbs (basil, oregano, rosemary, or thyme leaves) 1/4 teaspoon ground black pepper Meat: 1-2 lbs. boneless beef sirloin steak Teriyaki Chicken Kabobs Marinade: 1/2 cup soy sauce 1/4 cup sherry 3/4 cup brown sugar...

[Page 8: Warranty](#)

SALE OR SALES SLIP MUST BE SUBMITTED TO THE AUTHORIZED SANYO SERVICE CENTER AT THE TIME WARRANTY SERVICE IS REQUESTED. Subject to the OBLIGATIONS above and EXCLUSIONS below, SANYO FISHER COMPANY (SFC) warrants this SANYO product against defects in materials and workmanship for the periods of LABOR and PARTS specified below.

[Page 9: I Spanish](#)

Gracias por su compra de la PARRILLA PARA EL USO INTERIOR DE SANYO. 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 ...11 Instrucciones para Asar Guía para Cocinar Guía de Temperatura Consejos para Asar...

[Page 10: Instrucciones De Seguridad](#)

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. 3.

[Page 11: Nombres De Partes](#)

NOMBRES DE PARTES "Cool-Touch" Asas de la Parrilla Parrilla de Acabado Antiadherente Bandeja de Grasa "Cool-Touch" Base Cable de Poder 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](#)

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](#)

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. Dé...

[Page 14: Recetas](#)

Bistec a las Hierbas Condimento: 3 dientes de ajo bien picado 1/2 taza de cebolla bien picada 2 cdtas de hierbas secas (albahaca, orégano, romero, o hojas del tomillo) 1/4 cdta pimienta negra Carne: 1-2 lbs. (454-907 g) de solomillo sin hueso Kabobs de Pollo de Teriyaki Marinada: 1/2 taza salsa de soya...

[Page 15: Garantía](#)

AUTORIZADO EN EL MOMENTO EN QUE SE SOLICITA SERVICIO DE 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.

[Page 16](#) 208...

This manual is also suitable for:

[Hps-sg3](#)

[Save PDF](#)