

READ BEFORE USE
LIRE AVANT D'UTILISER
LEA ANTES DE USAR

Visit hamiltonbeach.com for delicious recipes, tips, and to register your product online!



Consulter hamiltonbeach.ca pour les recettes délicieuses, conseils pratiques, et pour enregistrer votre produit!

¡Visite hamiltonbeach.com.mx para recetas deliciosas, 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®**

*Set & Forget®
Indoor Grill
Gril d'intérieur
Parrilla para interiores*



English	2
Français	13
Español	25

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:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord, 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.
6. 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.
7. Do not use outdoors.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries or damage to the unit.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces, including stove.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended purpose.
13. To disconnect, turn any control to OFF, then remove plug from wall outlet.
14. Ensure removable cooking grids are secure before cooking.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adapter. If the plug does not fit, 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. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the counter-top or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

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

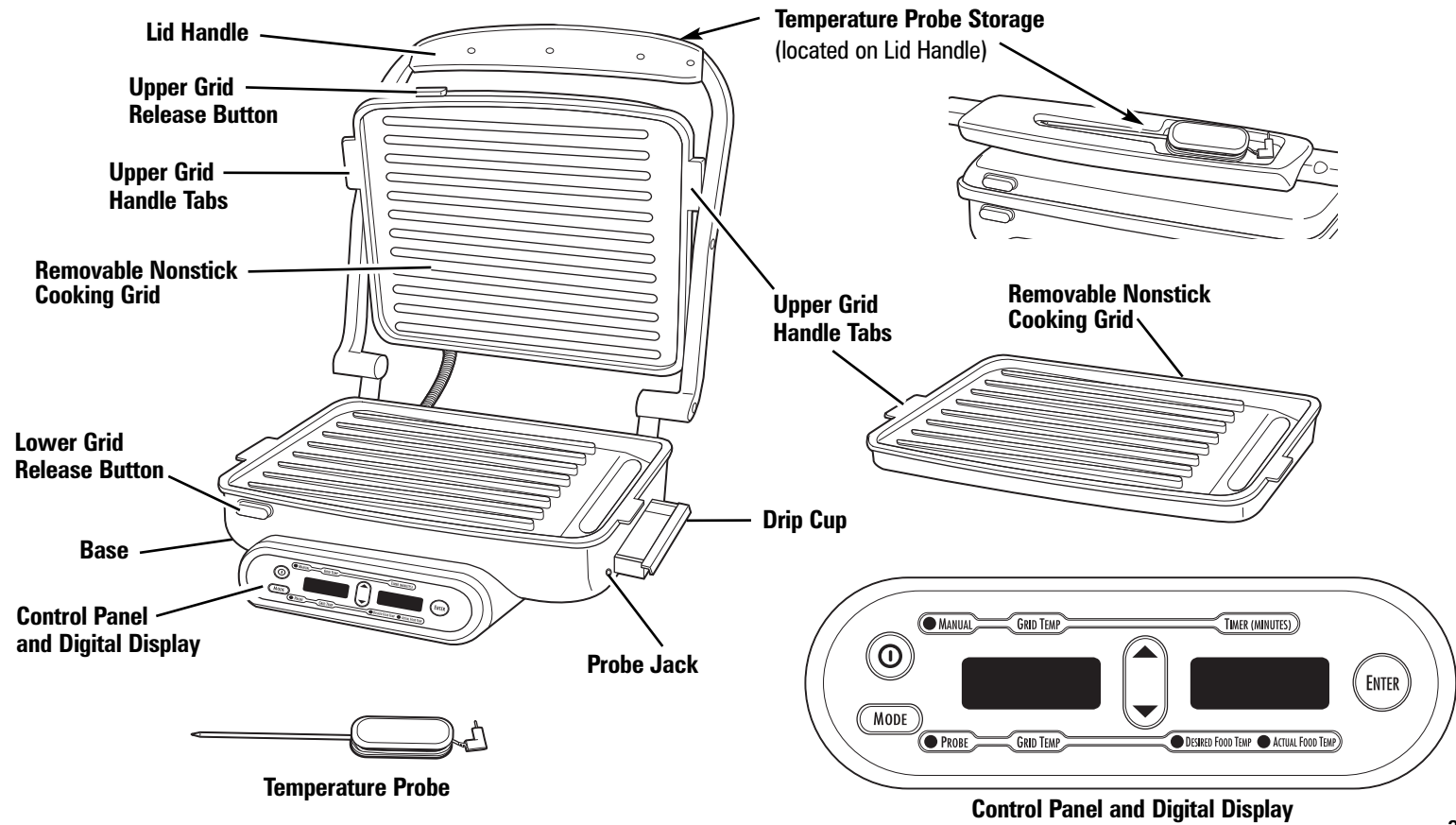
To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

Grill is intended to be used in the closed position **ONLY**.

Do not store grill vertically on side or back.

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

Parts and Features

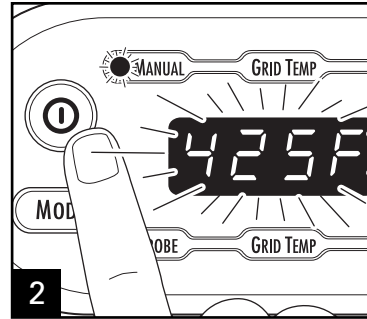
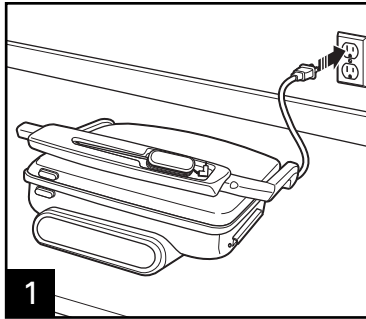



How to Use MANUAL Mode

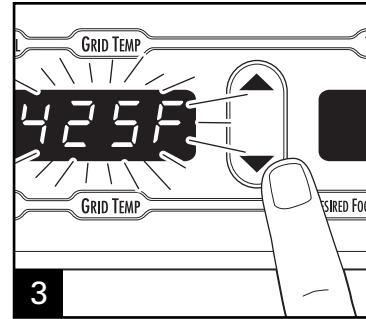
⚠ WARNING **Burn Hazard.** Always use an oven mitt to protect hand from contact with hot surfaces and steam during grilling.

Before First Use: See the "Cleaning" section to clean cooking surfaces.
NOTE: Do not use metal utensils when placing or removing food from grill.

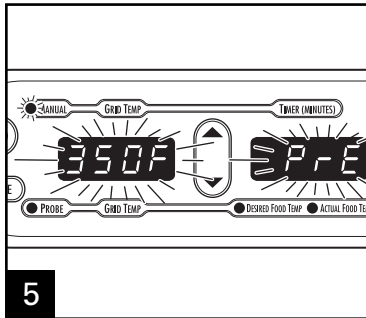
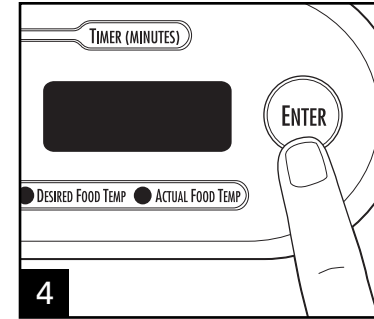
For Celsius: Press and hold MODE; then press ENTER.



Press ON .

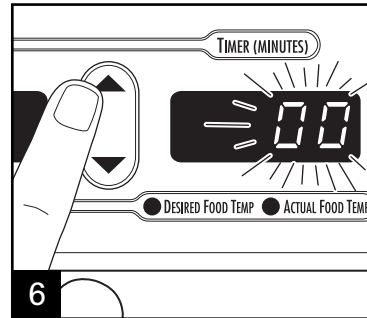


Select desired grill temperature. Then press ENTER. Grill will remember desired temperature until unplugged. **NOTE:** 425°F (220°C) is the default setting. See "Grilling Chart."

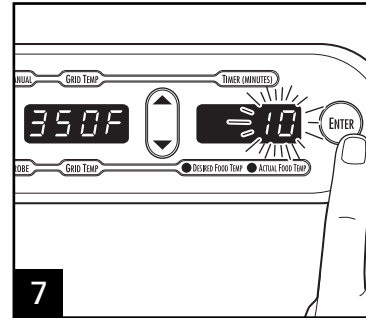


Selected Grid Temp will flash and timer will flash "PrE" during preheat.

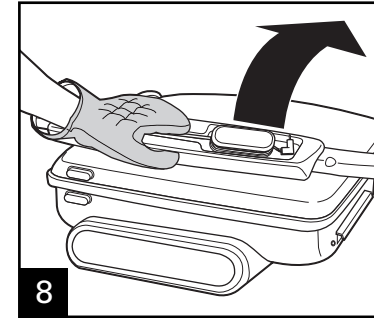
4



Beep will sound when grill is pre-heated. Select desired cooking time in minutes. See "Grilling Chart."

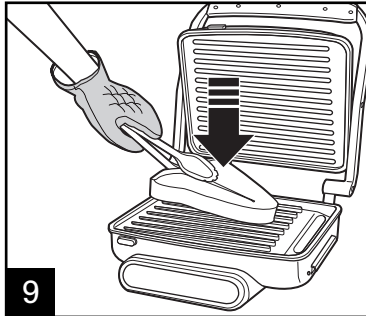


Press ENTER. **NOTE:** Maximum time is 20 minutes.

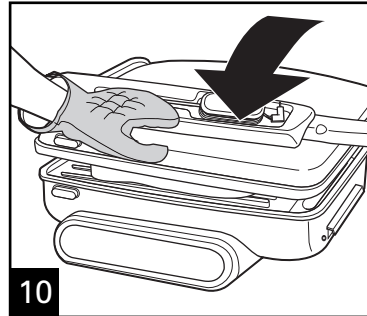


How to Use MANUAL Mode (cont.)

⚠ WARNING **Burn Hazard.** Always use an oven mitt to protect hand from contact with hot surfaces and steam during grilling.

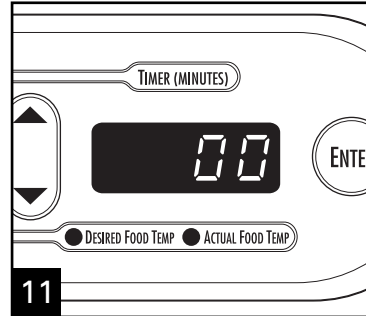


9



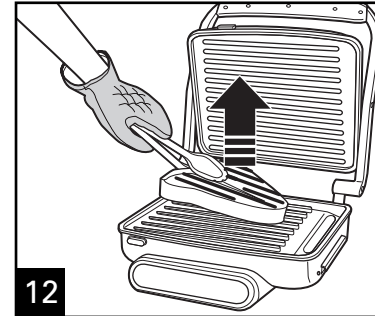
10

Cook food to desired doneness and/or use timer. See "Grilling Chart." Visit foodsafety.org for more information on safe internal cooking temperatures.

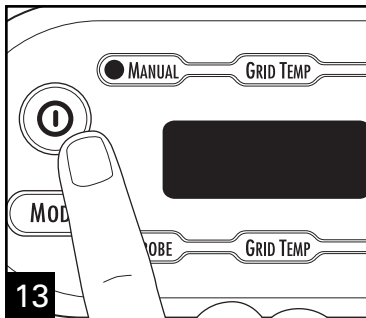


11

Timer will count down. Beep will sound when timer reaches zero. **NOTE:** The grill **will not** turn off when food reaches desired temperature. After one hour, grill will automatically turn off.

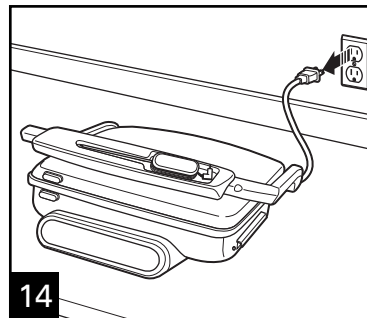


12

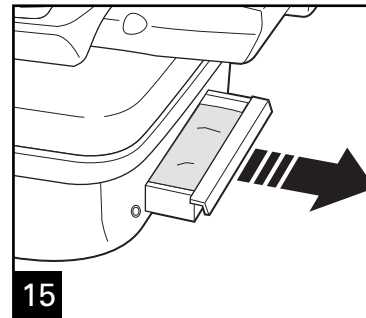


13

Press OFF



14



15

Check and drain the drip cup as needed during cooking.

How to Use PROBE Mode

For Celsius: Press and hold MODE; then press ENTER.

Using the Temperature Probe

The temperature probe ensures that food is grilled to the desired temperature.

Insert probe approximately 1 inch (25 mm) into the **SIDE** of the thickest part of the food. Ensure the probe does not touch bone, fat, or the grill.

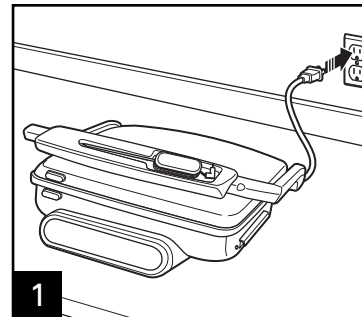
If grilling more than one food item at a time, or for foods less than 3/4-inch (19 mm) thick, check for desired temperature by opening grill and inserting probe into each food item.

See "Grilling Chart." Visit foodsafety.org for more information on safe internal cooking temperatures.

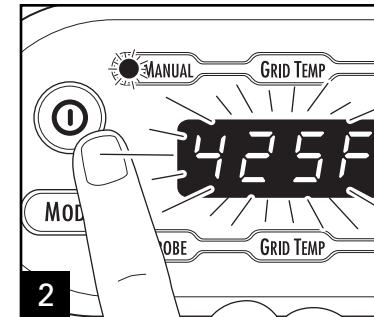
⚠ WARNING **Burn Hazard.** Always use an oven mitt to protect hand from contact with hot surfaces and steam during grilling.

Before First Use: See the "Cleaning" section to clean cooking surfaces.

NOTE: Do not use metal utensils when placing or removing food from grill.

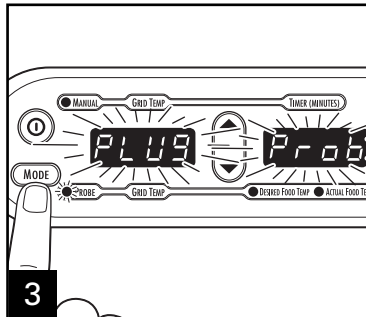


1



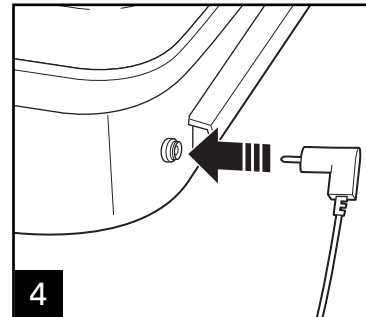
2

Press On .



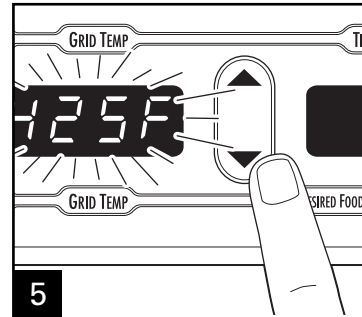
3

Press MODE until Plug Prob is displayed.



4

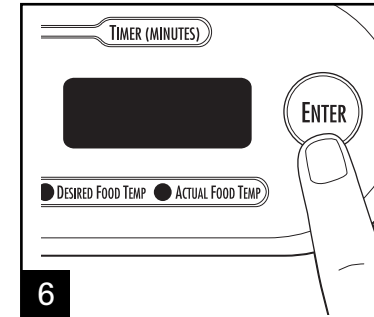
Plug temperature probe into probe jack.



5

Select desired grill temperature. Grill will remember desired temperature until unplugged.

NOTE: 425° F (220°C) is the default setting.



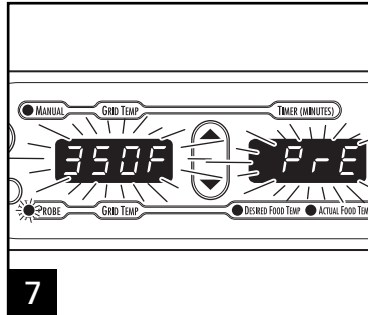
6

Press ENTER.

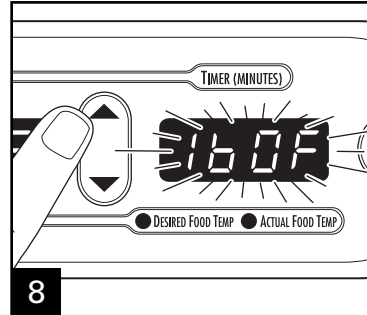
How to Use PROBE Mode (cont.)

⚠ WARNING

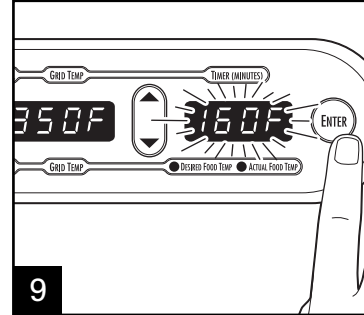
Burn Hazard. Always use an oven mitt to protect hand from contact with hot surfaces and steam during grilling.



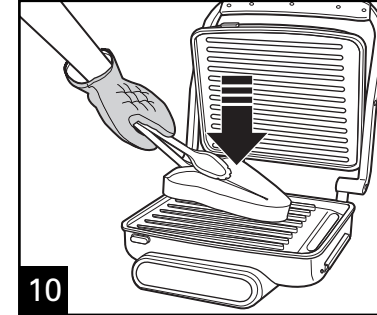
7 Selected Grid Temp will flash and timer will flash "PrE" during pre-heat. Beep will sound when grill is preheated.



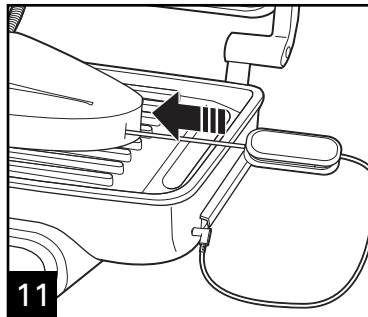
8 Select desired food temperature. See "Grilling Chart." Visit foodsafety.org for more information on safe internal cooking temperatures.



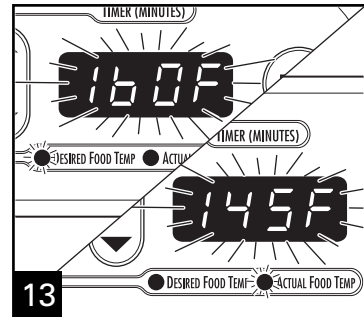
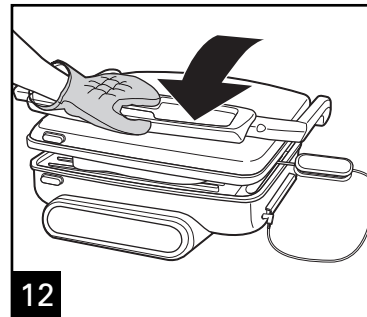
9 Press ENTER.



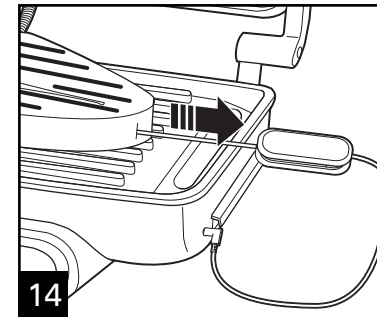
10 Place food on grill.



11 **NOTE:** See "Using the Temperature Probe."



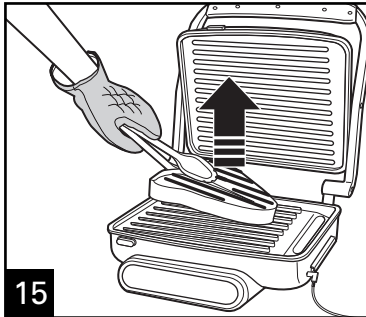
13 Food Temp display will alternate between desired food temperature and actual food temperature. Beeps will sound when food reaches desired temperature. **NOTE:** Grill **will not** turn off when food reaches desired temperature. After one hour, grill will automatically turn off.



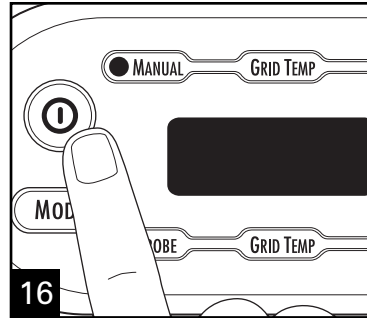
How to Use Probe Mode (cont.)

⚠ WARNING

Burn Hazard. Always use an oven mitt to protect hand from contact with hot surfaces and steam during grilling.

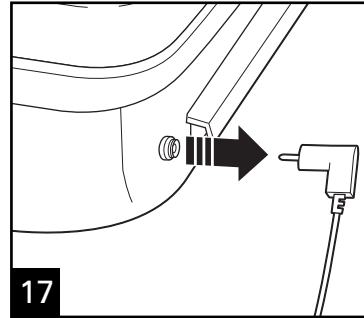


15

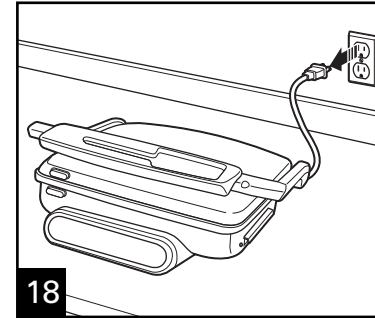


16

Press Off



17



18

Grilling Chart

Always preheat grill before cooking.

NOTE: After one hour, grill will automatically turn off.

FOOD TYPE (FRESH)	GRID TEMP	APPROX. COOKING TIME (MANUAL MODE)	OR	DESIRED FOOD TEMP (PROBE MODE)
Beef, Pork, Veal, Lamb (steaks and chops)	425°F (220°C)	6–10 min. for medium 10–15 min. for well done		160°F/71°C for medium 170°F/77°C for well done
Beef, Pork, Veal, Lamb (ground)	425°F (220°C)	4–8 min.		160°F (71°C)
Chicken, Turkey (pieces)	375°F (190°C)	7–12 min.		165°F (74°C)
Chicken, Turkey (ground)	375°F (190°C)	8–12 min.		165°F (74°C)
Fish	425°F (220°C)	Depends on type. Cook until opaque and flakes easily with fork.		145°F (63°C)/or opaque and flakes easily with fork

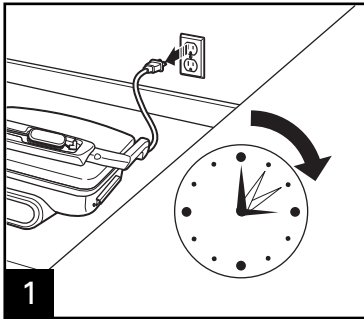
NOTES:

- Grill temperature settings range from 300°F (150°C) to 425°F (220°C).
- Desired food temperature settings range from 140°F (60°C) to 180°F (82°C).
- Length of cooking time and temperature may vary based on batch size, food thickness, and weight.
- All temperatures are based on fresh, NOT frozen foods.
- When cooking meat, use grill in PROBE Mode to determine internal temperatures.
- Always follow package directions.
- Visit foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures.

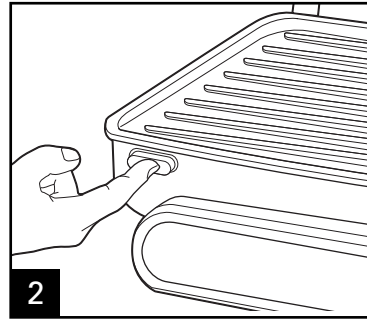
Cleaning

⚠ WARNING **Electrical Shock Hazard.** Disconnect power before cleaning.
Do not immerse cord, plug, or base in any liquid.

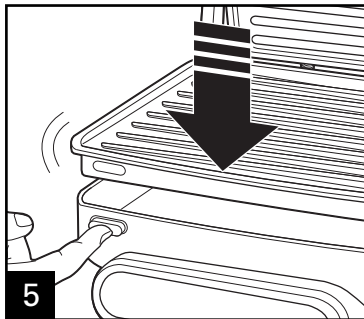
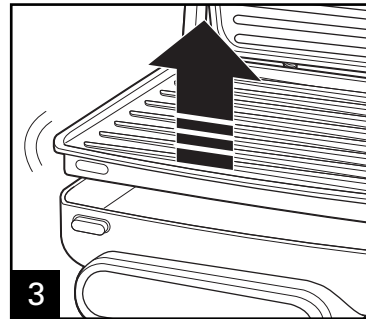
NOTE: Do not use metal utensils or abrasive cleansers when cleaning the grill.



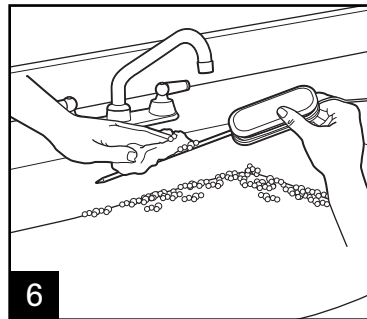
1 Unplug and allow to cool.



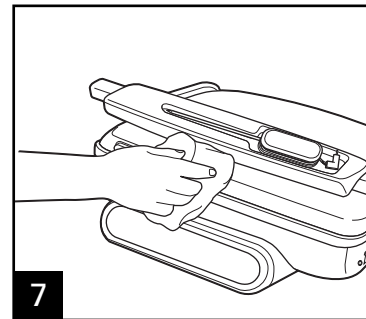
2 Press grid release buttons to remove and install grids.



5



6



7

Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
No display visible on digital display.	<ul style="list-style-type: none"> • Is grill plugged in? Has Power button been selected? Display and MANUAL will flash. • Make sure electrical outlet is working. Test with a lamp known to be working. • Has grill automatically turned off? After one hour, grill will automatically turn off. Press Power button to restart. • Check your electrical breaker box.
Food is undercooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Food not cooked long enough. Time required will depend on temperature chosen and thickness of food. Do not grill frozen foods. When grilling meats, use grill probe to measure internal temperature. See "Grilling Chart" for more information. • Select a higher temperature setting. • Always cook with lid closed. • Allow grill to preheat fully. Beep will sound and selected temperature will glow steadily when fully preheated. • Has grill automatically turned off? After one hour, grill will automatically turn off. Press Power button to restart. • Visit www.foodsafety.gov for more information on safe internal cooking temperatures and temperatures for doneness of specific foods.
Food is overcooked.	<ul style="list-style-type: none"> • Food cooked too long. Time required will depend on cooking temperature chosen. When grilling meats, use grill probe to measure internal temperature. See "Grilling Chart" for more information. • Select a lower temperature setting (especially for vegetables).
"Plug Prob" in display.	<ul style="list-style-type: none"> • Check to ensure probe is fully installed.
Incorrect MODE.	<ul style="list-style-type: none"> • Press Mode button to select MANUAL or PROBE.
No timer during preheat.	<ul style="list-style-type: none"> • Timer does not function during preheat, only during cooking.
Grill is operating in wrong mode or at incorrect setting.	<ul style="list-style-type: none"> • The grill will operate at the preset default settings in either the MANUAL or PROBE Mode (if selected) if no other settings are selected.

Limited Warranty

This warranty applies to products purchased 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.

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.

CONSEILS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

Au moment d'utiliser des appareils électriques, on doit toujours respecter les règles de sécurité élémentaires afin de minimiser les risques d'incendie, d'électrocution et des blessures, notamment celles qui suivent :

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants exige une surveillance accrue.
5. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage. Laisser refroidir la cafetière avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de la nettoyer.
6. N'utiliser aucun appareil dont le cordon ou la prise est endommagé, ou à la suite de toute anomalie de fonctionnement de l'appareil, d'une chute ou de tout autre dommage. Appeler la ligne sans frais du Service à la clientèle pour plus d'information à propos d'une vérification, réparation ou réglage.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures ou endommager cet appareil.
9. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes incluant la cuisinière.
10. Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz ou dans un four chaud.
11. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
12. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
13. Pour débrancher, mettre tout bouton de commande en position d'arrêt « OFF » puis retirer la fiche de la prise murale.
14. S'assurer que les grilles amovibles sont positionnées correctement avant de commencer la cuisson.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

AUTRE CONSIGNE DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (lame large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche s'insère d'une seule manière dans une prise polarisée. Ne pas modifier d'aucune manière le dispositif de sécurité de la fiche ou utiliser d'adaptateur. Si la fiche refuse de s'insérer, inversez-la. Si elle refuse toujours de s'insérer, faites 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. 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.

Brancher d'abord la rallonge à l'appareil et ensuite effectuer le branchement dans la prise murale.

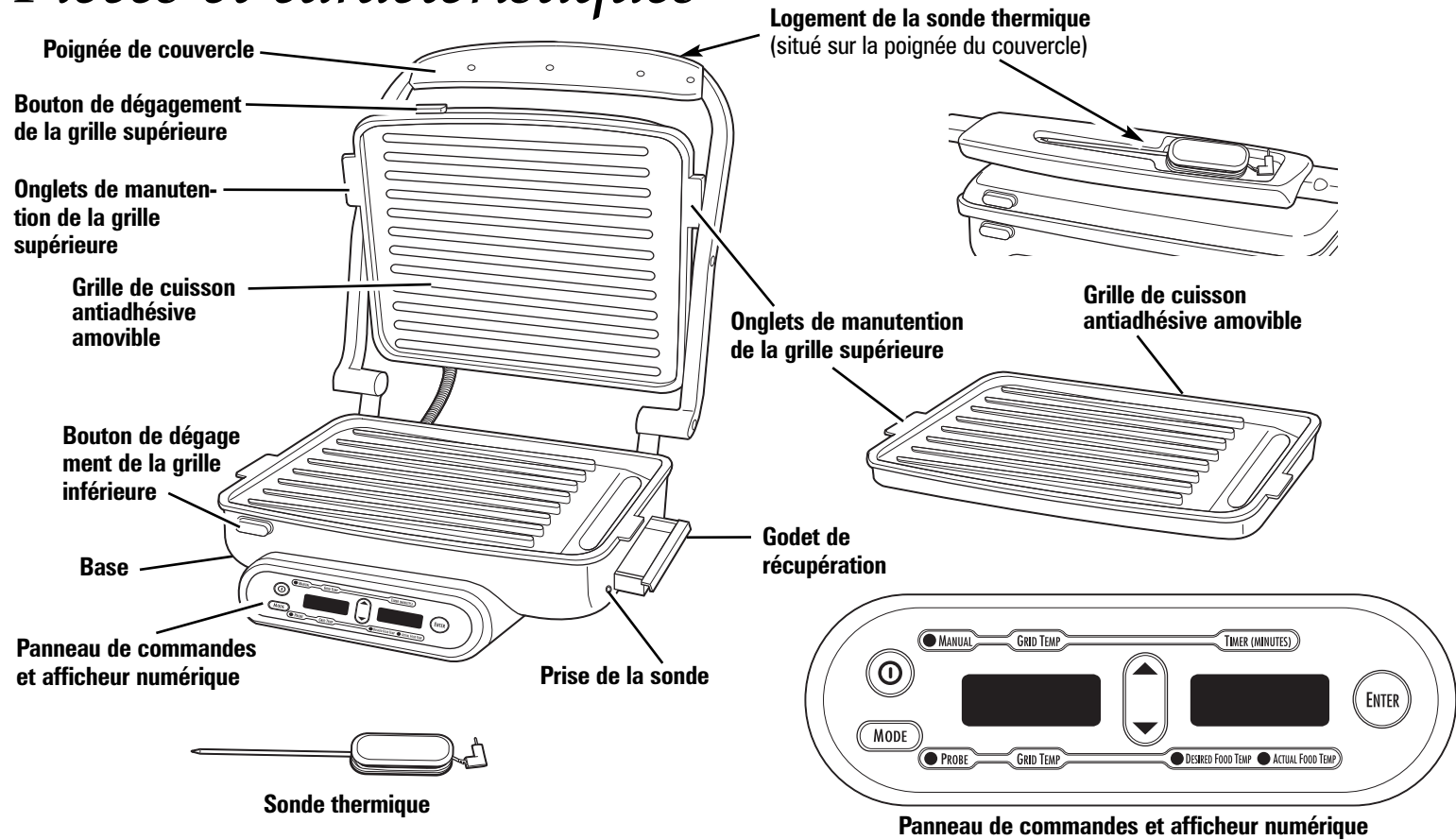
Pour éviter la surcharge du circuit électrique, ne pas utiliser un autre appareil à haute puissance sur le même circuit que cet appareil.

Ce gril est conçu pour être utilisé en position fermée **UNIQUEMENT**.

Ne pas ranger ce gril verticalement sur le côté ou sur son endos.

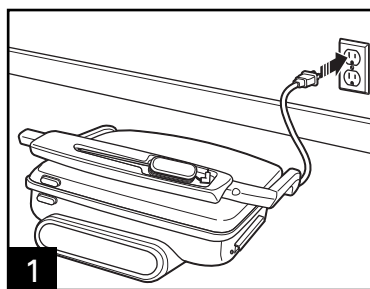
Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains lorsque vous ouvrez le gril.

Pièces et caractéristiques

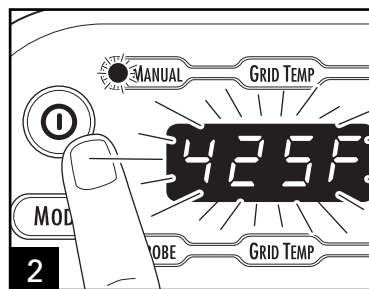



Utilisation du mode *MANUAL* (manuel)

En Celsius : Appuyer et maintenir le bouton « MODE » enfoncé puis appuyer sur « ENTER » (Entrée).



1

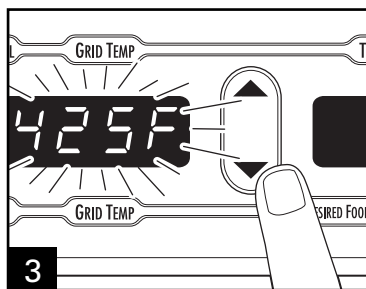


Appuyez sur « ON » (mise en marche) .

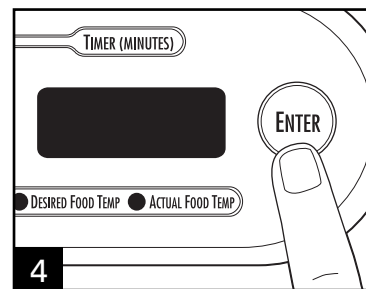
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains des surfaces chaudes et de la vapeur pendant la cuisson.

Avant la première utilisation : Voir le chapitre « Nettoyage » pour le nettoyage des surfaces de cuisson.

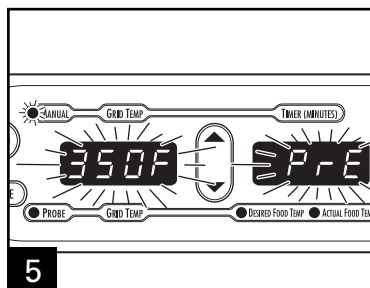
NOTE : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour déposer ou retirer les aliments du gril.



Choisir la température de grille désirée Appuyer ensuite sur « ENTER » (Entrée). La température désirée de la grille est mémorisée jusqu'au débranchement. **NOTE :** Le réglage par défaut est de 220 °C (425 °F). Voir le tableau de cuisson.

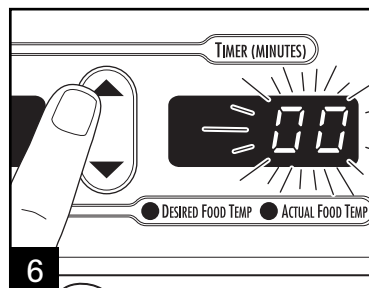


4

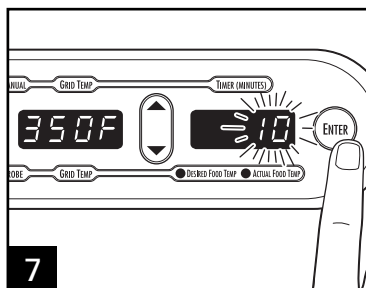


5

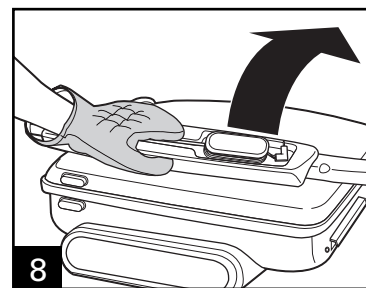
Pendant le cycle de préchauffage, la température choisie clignote et l'afficheur de la minuterie clignote indique « PrE ».



Un signal sonore se fera entendre lorsque le gril aura atteint la température de cuisson. Régler la durée de cuisson désirée en minutes. Voir le tableau de cuisson.



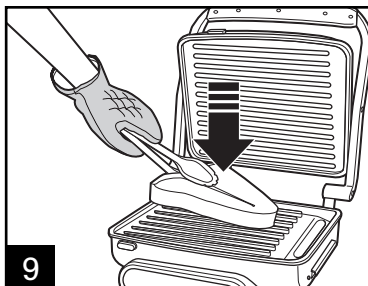
Appuyer sur « ENTER » (Entrée). **NOTE :** La durée maximale est de 20 minutes.



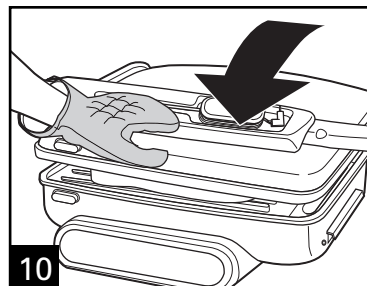
8

Utilisation du mode MANUAL (manuel) (suite)

AVERTISSEMENT Risque de brûlure. Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains des surfaces chaudes et de la vapeur pendant la cuisson.

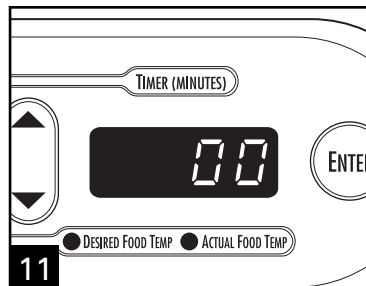


9



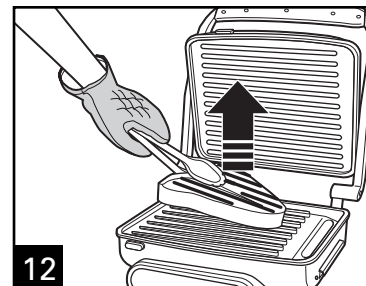
10

Cuire les aliments jusqu'au degré de cuisson désiré ou en utilisant la minuterie. Voir le tableau de cuisson. Visiter foodsafety.gov pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

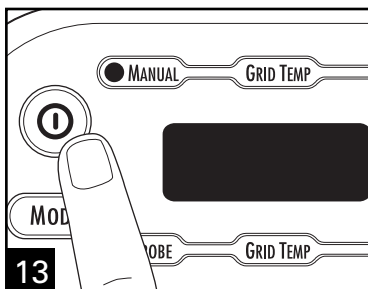


11


La minuterie affiche le décompte. Un signal sonore se fera entendre lorsque la minuterie atteint le « 0 » (zéro). **NOTE** : Le gril ne s'éteint pas lorsque les aliments ont atteint la température désirée. Le gril s'éteint automatiquement après 1 heure.



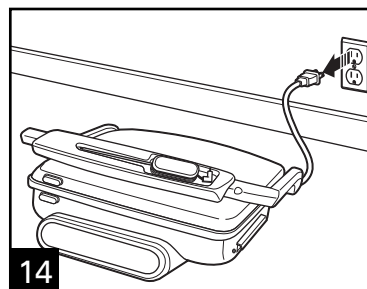
12



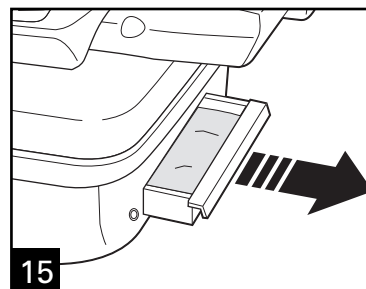
13

Appuyer sur « OFF » (arrêt) .

16



14



15

Vérifier et vider le godet de récupération au besoin pendant le cycle de cuisson.

Utilisation du mode PROBE (sonde)

En Celsius : Appuyer et maintenir le bouton « MODE » enfoncé puis appuyer sur « ENTER » (Entrée).

Utilisation de la sonde thermique

La sonde thermique assure la cuisson des aliments à la température désirée.

Insérer la sonde sur 25 mm (1 po) par le côté de la pièce et dans la partie la plus épaisse. S'assurer que la sonde ne touche pas les os, le gras ou la grille.

Lorsque plusieurs morceaux sont cuits simultanément ou que l'épaisseur des aliments est inférieure à 19 mm (3/4 po), vérifier la température désirée en ouvrant le couvercle du gril et insérer la sonde dans chaque morceau d'aliment.

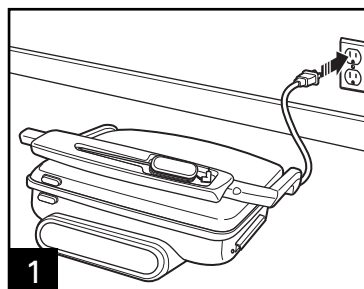
Voir le tableau de cuisson. Visiter foodsafety.gov pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT

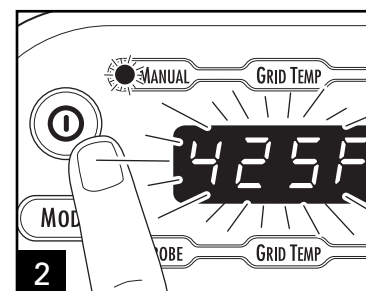
Risque de brûlure. Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains des surfaces chaudes et de la vapeur pendant la cuisson.

Avant la première utilisation : Voir le chapitre « Nettoyage » pour le nettoyage des surfaces de cuisson.


NOTE : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour déposer ou retirer les aliments du gril.

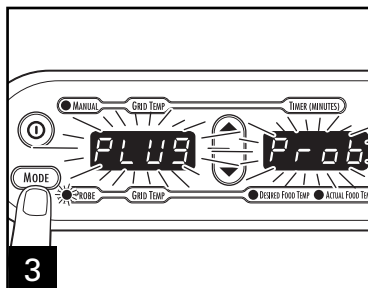


1



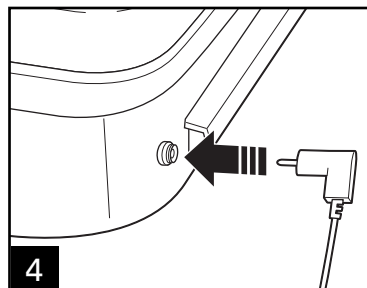
2

Appuyez sur « ON » (mise en marche) .



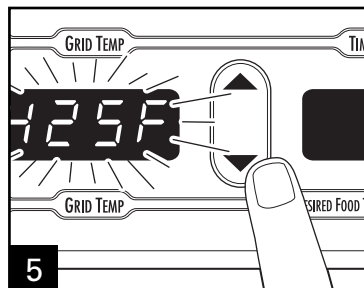
3

Appuyer sur « MODE » jusqu'à ce que l'affichage du branchement de la sonde apparaisse.



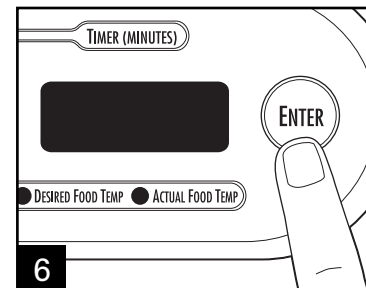
4

Brancher la sonde thermique dans la prise de sonde.



5

Choisir la température de grille désirée. La température désirée de la grille est mémorisée jusqu'au débranchement. **NOTE :** Le réglage par défaut est de 220 °C (425 °F).



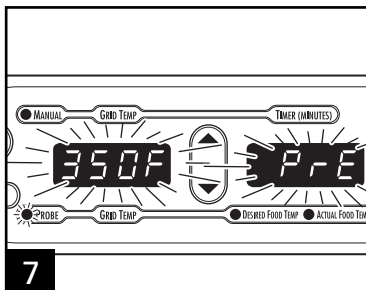
6

Appuyer sur « ENTER » (Entrée).

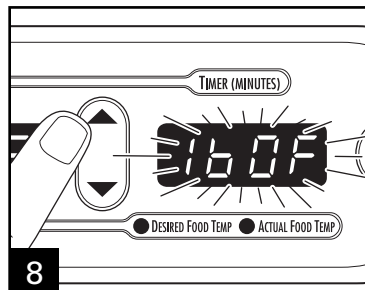
Utilisation du mode PROBE (sonde) (suite)

⚠ AVERTISSEMENT

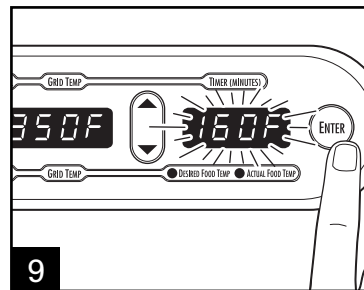
Risque de brûlure. Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains des surfaces chaudes et de la vapeur pendant la cuisson.



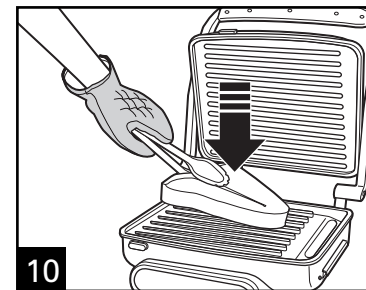
Pendant le cycle de préchauffage, la température choisie clignote et l'afficheur de la minuterie clignote indique « PrE ». Un signal sonore se fera entendre lorsque le gril aura atteint la température de cuisson.



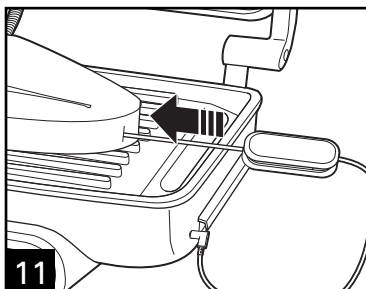
Choisir la température d'aliment désirée. Voir le tableau de cuisson. Visiter foodsafety.gov pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.



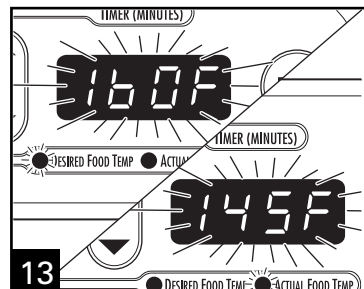
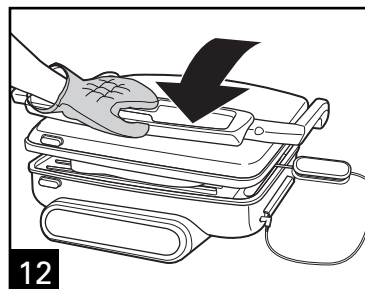
Appuyer sur « ENTER » (Entrée).



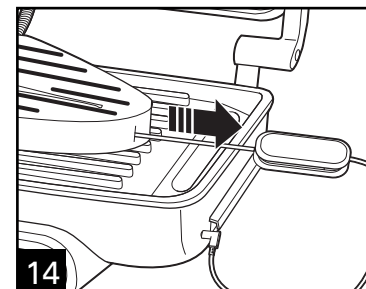
Déposer les aliments sur le gril.



NOTE : Voir « Utilisation de la sonde thermique ».

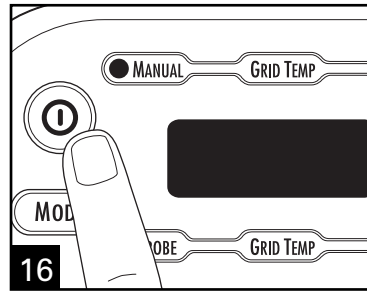
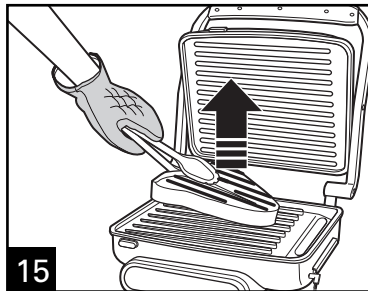



L'affichage alternatif de la température des aliments désirée et la température actuelle des aliments s'effectue. Un signal sonore se fera entendre lorsque la température des aliments désirée est atteinte. **NOTE :** Le gril ne s'éteint pas lorsque les aliments ont atteint la température désirée. Le gril s'éteint automatiquement après 1 heure.



Utilisation du mode PROBE (sonde) (suite)

⚠ AVERTISSEMENT **Risque de brûlure.** Toujours utiliser un gant de cuisinier pour protéger les mains des surfaces chaudes et de la vapeur pendant la cuisson.



Appuyer sur « OFF » (arrêt) .

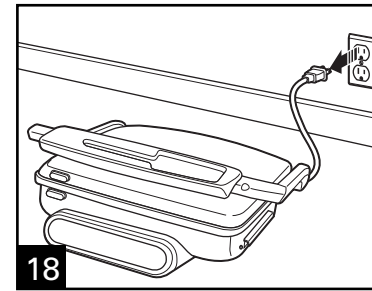
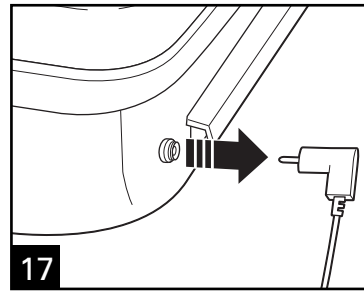


Tableau de cuisson

Toujours préchauffer le gril avant la cuisson.
NOTE : Le gril s'éteint automatiquement après 1 heure.

TYPE D'ALIMENTS (FRAIS)	TEMP. DE GRILLE	DURÉE DE CUISSON APPROX. (MODE MANUEL)	OU	TEMP. DES ALIMENTS DÉSIRÉE (MODE SONDE)
Bœuf, porc, veau, agneau (biftecks ou côtelettes)	220 °C (425 °F)	6 à 10 min pour à point 10 à 15 min pour bien cuit		71 °C/160 °F pour à point 77 °C/170 °F pour à point
Bœuf, porc, veau, agneau (haché)	220 °C (425 °F)	4 à 8 min		71 °C (160 °F)
Poulet, dinde (pieces)	190 °C (375 °F)	7 à 12 min		74 °C (165 °F)
Poulet, dinde (haché)	190 °C (375 °F)	8 à 12 min		74 °C (165 °F)
Poisson	220 °C (425 °F)	Selon la variété. Cuire jusqu'à ce que la chair soit opaque et que flocons se détachent facilement à la fourchette.		63 °C (145 °F)/ou opaque et flocons se détachent facilement à la fourchette.

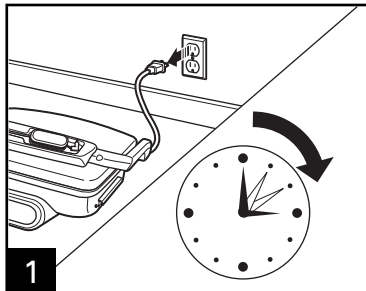
NOTES :

- Échelle de réglages de température du gril de 150 °C (300 °F) à 220 °C (425 °F).
- Échelle de réglages de température des aliments désirée de 60 °C (140 °F) à 82 °C (180 °F).
- La durée de cuisson et la température peuvent varier selon la quantité, l'épaisseur et le poids des aliments.
- Toutes les températures sont basées sur des aliments frais et NON congelés.
- Utiliser le mode PROBE (sonde) du gril pour la cuisson de la viande afin de déterminer les températures internes.
- Toujours suivre les instructions sur l'emballage.
- Visiter foodsafety.gov pour plus d'information à propos des températures internes de cuisson.

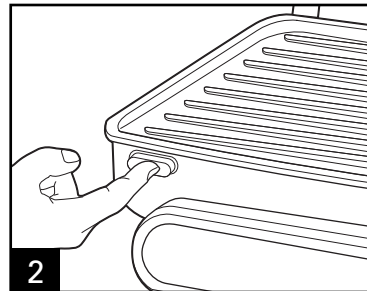
Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT **Risque d'électrocution.** Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immergez pas le cordon, la fiche ou la base dans l'eau.

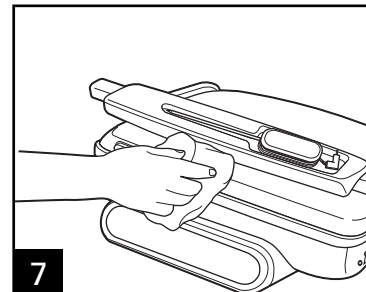
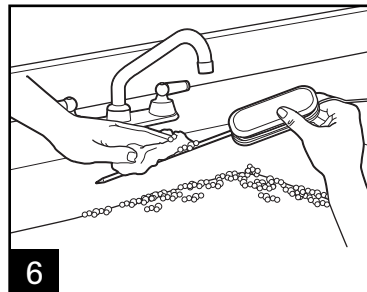
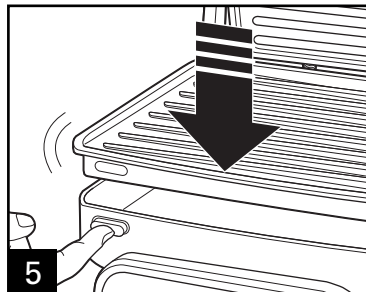
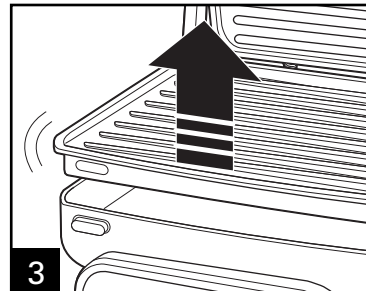
NOTE : Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer le grill.



1 Débrancher et permettre le refroidissement.



2 Appuyer sur les boutons de dégagement des grilles pour retirer ou installer les grilles.



Dépannage

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Aucun affichage numérique visible.

- Le gril est-il branché? Le bouton « POWER » (mise en marche) a-t-il été appuyé? L'affichage et « MANUAL » clignoteront.
- S'assurer que la prise électrique fonctionne. Brancher une lampe pour vérifier le fonctionnement.
- Le gril s'est-il éteint automatiquement? Le gril s'éteint automatiquement après 1 heure. Appuyer sur le bouton « POWER » (mise en marche) pour redémarrer l'appareil.
- Vérifier le disjoncteur du panneau électrique.

Les aliments ne sont pas assez cuits.

- La durée de cuisson des aliments est trop courte. La durée varie selon la température choisie et l'épaisseur des aliments. Ne pas faire griller des aliments congelés. Pendant la cuisson des viandes, utiliser la sonde du gril pour évaluer la température interne. Voir le « Tableau de cuisson » pour plus d'information.
- Choisir un réglage de température plus élevé.
- Toujours fermer le couvercle pendant la cuisson.
- Permettre le préchauffage complet du gril. Un signal sonore se fera entendre et l'indication de la température choisie sera fixe lorsque le cycle de préchauffage est terminé.
- Le gril s'est-il éteint automatiquement? Le gril s'éteint automatiquement après 1 heure. Appuyer sur le bouton « POWER » (mise en marche) pour redémarrer l'appareil.
- Visiter **www.foodsafety.gov** pour plus d'information à propos des températures internes et sécuritaires de cuisson des aliments particuliers.

Les aliments sont trop cuits.

- La durée de cuisson des aliments est trop longue. La durée de cuisson requise dépendra de la température choisie. Pendant la cuisson des viandes, utiliser la sonde du gril pour évaluer la température interne. Voir le « Tableau de cuisson » pour plus d'information.
- Choisir un réglage de température inférieur (particulièrement pour les légumes).

Dépannage *(cont.)*

PROBLÈME

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

L'afficheur indique « Plug Prob » (branchement de la sonde).

- Vérifier le branchement correct de la sonde.

Erreur de MODE.

- Appuyer sur le bouton « MODE » pour choisir le mode « MANUAL » (manuel) ou « PROBE » (sonde).

Aucun affichage de minuterie pendant le préchauffage.

- La minuterie est inactive pendant le cycle de préchauffage, seulement pendant le cycle de cuisson.

Le gril ne fonctionne pas selon le mode choisi ou à un réglage incorrect.

- Le gril fonctionnera aux réglages par défaut pré-réglés aux modes « MANUAL » (manuel) ou « PROBE » (sonde) (si sélectionné) si aucun autre réglage n'est choisi.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés 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 ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

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 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 use aparatos eléctrico, siempre deben de seguirse precauciones básicas de seguridad para reducir riesgos de fuego, descargas eléctricas, y/o lesiones a personas, incluyendo 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 perillas.
4. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, cable o enchufe en agua u otro líquido.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato está siendo usado por o cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar partes y antes de limpiar el aparato.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga un mal funcionamiento o se haya caído o dañado de cualquier forma. Llame a nuestro número Lada sin costo de servicio a cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
8. No use en exteriores.
9. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato pueden causar lesiones o daño a la unidad.
10. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubierta, o toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
11. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
12. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. No use el aparato con otro propósito que no sea para el que fue hecho.
14. Para desconectar, gire el control a APAGADO, luego remueva el enchufe de la toma de la pared.
15. Asegúrese que las parrillas de cocinado removibles se encuentren aseguradas antes de cocinar.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

MÁS INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR

Este aparato está planeado para uso doméstico.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija ancha) que reduce el riesgo de descarga eléctrica. El enchufe se ajusta sólo de un manera en una toma polarizada. No venza el propósito de seguridad del enchufe al modificarlo en ninguna forma o usando un adaptador. Si el enchufe no entra, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un eléctrico 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. Se debe de tener

cuidado de acomodar el cable extensión no cubra una cubierta o mesa y que pueda ser jalado por un niño o pueda provocar un tropiezo accidental.

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

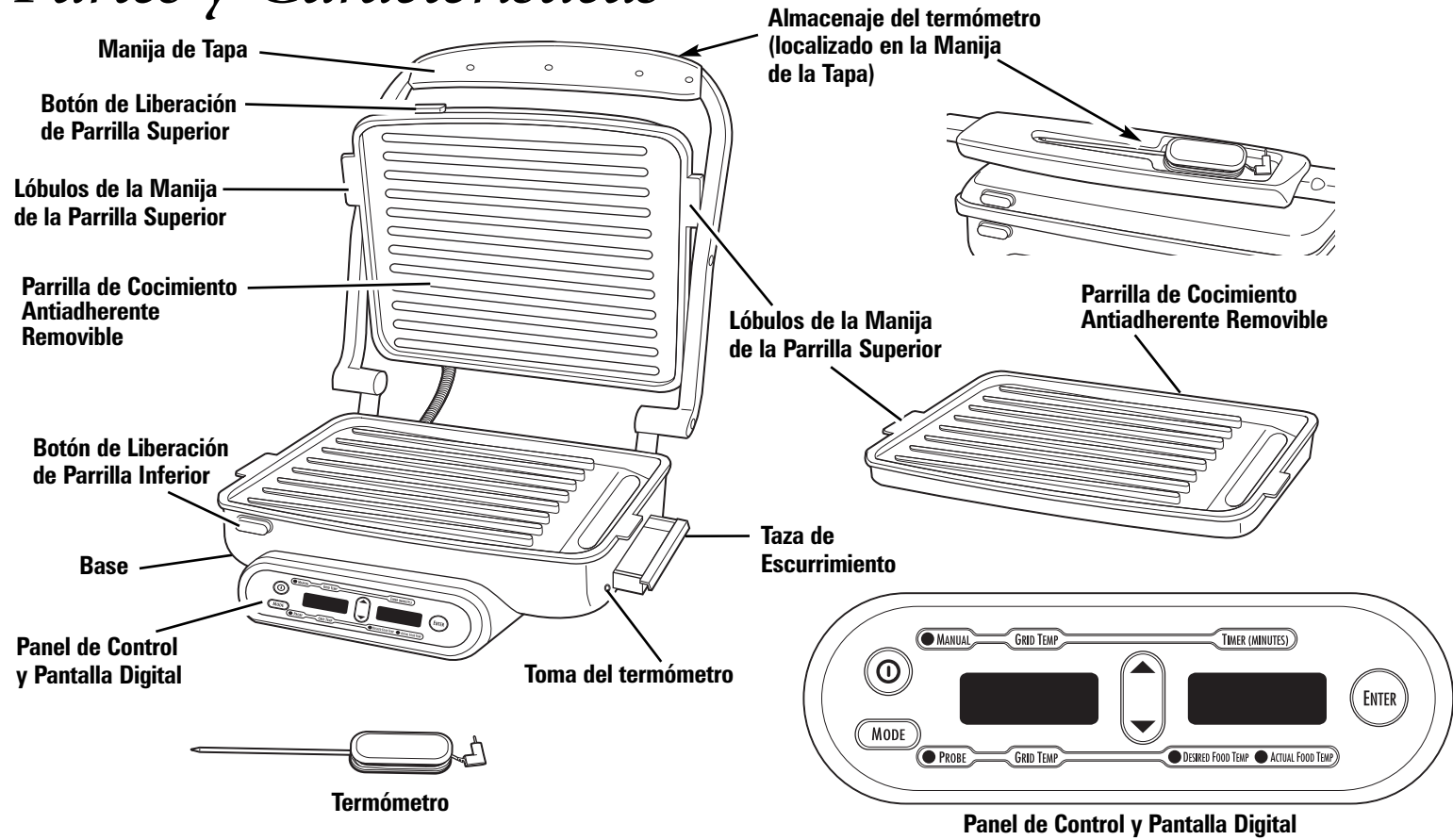
Para evitar sobrecargas en el circuito eléctrico, no use otro aparato de alto consumo de watts en el mismo circuito de este aparato.

La parrilla está diseñada para usarse en posición cerrada ÚNICAMENTE.

No almacene la parilla verticalmente sobre un costado o la parte posterior.

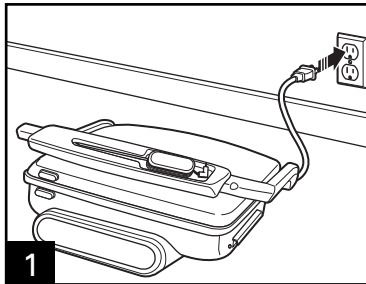
Siempre use guantes para cocina para proteger las manos cuando abra la parrilla.

Partes y Características

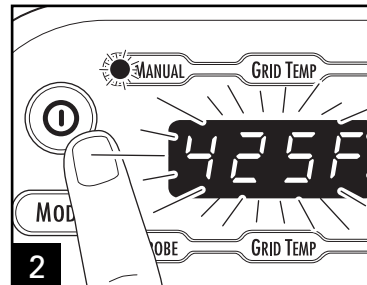


Cómo Usar el Modo MANUAL

Para Centígrados: Presione y mantenga presionado MODO, luego presione INGRESAR.



1

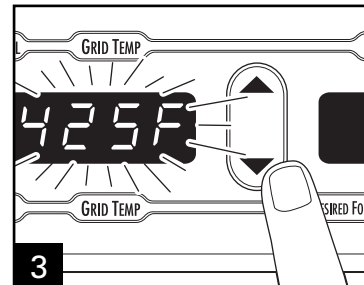


Presione ENCENDIDO (Ⓢ).

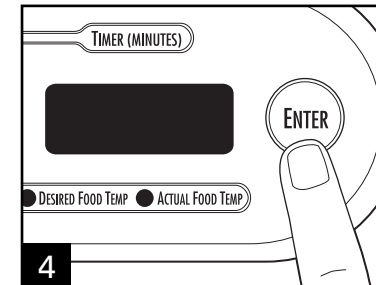
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse. Siempre use guantes para cocina para proteger las manos del contacto con superficies calientes y vapor durante el uso de la parrilla.

Antes de usar por primera vez: Vea la sección de "Limpieza" para limpiar las superficies de cocción.

NOTA: No use utensilios de metal cuando coloque o remueva comida de la parrilla.

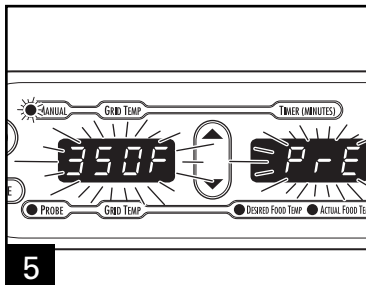


3



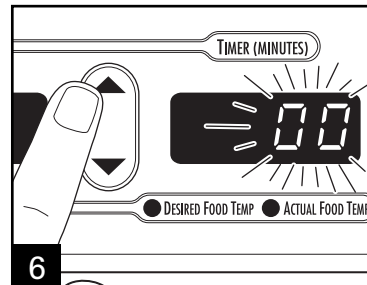
4

Seleccione la temperatura de parrilla deseada. Luego presione INGRESAR. La parrilla recordará la temperatura deseada hasta que sea desconectada.
NOTA: 425°F (220°C) es el ajuste predeterminado. Vea la Tabla de Preparación.



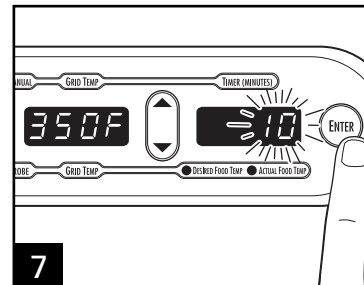
5

La Temperatura de Parrilla seleccionada parpadeará y el Temporizador parpadeará con "PrE" durante el precalentado.



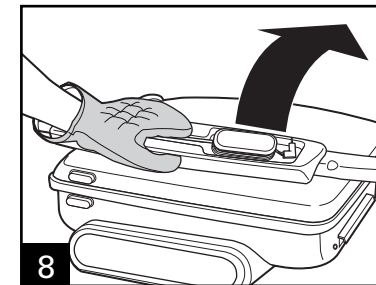
6

Se emitirá un bip cuando la parrilla esté precalentada. Seleccione el tiempo de cocimiento deseado en minutos. Vea la Tabla de Preparación.



7

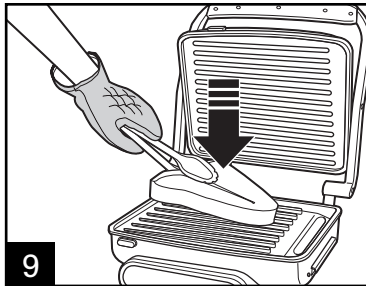
Presione Ingresar. **NOTA:** El tiempo máximo es de 20 minutos.



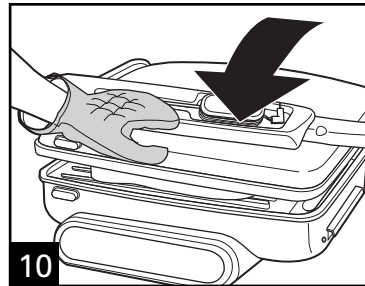
8

Cómo Usar el Modo MANUAL (cont.)

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse. Siempre use guantes para cocina para proteger las manos del contacto con superficies calientes y vapor durante el uso de la parrilla.

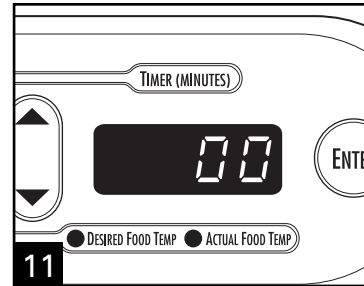


9



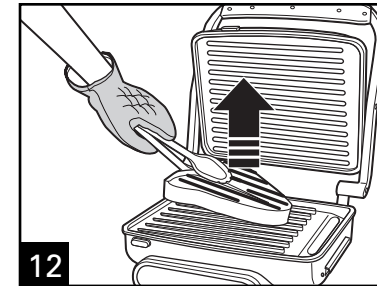
10

Cocine el alimento hasta la preparación deseada y/o use el temporizador. Vea la Tabla de Preparación. Visite foodsafety.gov para más información sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

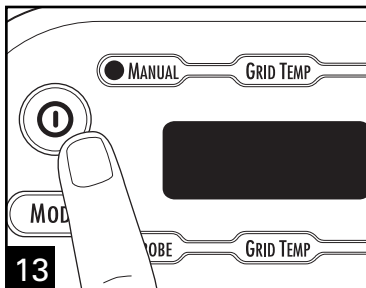


11

El temporizador contará hacia atrás. Se emitirá un bip cuando el temporizador alcance cero. **NOTA:** La parrilla no se apagará cuando el alimento alcance la temperatura deseada. Después de una hora, la parrilla se apagará automáticamente.



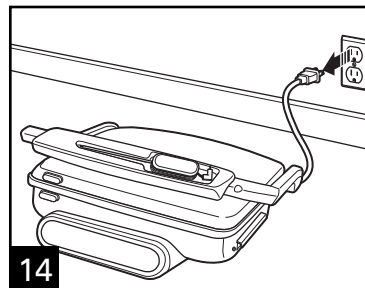
12



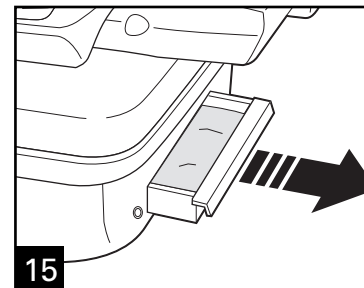
13

Presione APAGAR .

28



14



15

Revise y drene la taza de goteo según sea necesario durante el cocimiento.

Cómo Usar con el Termómetro (sonde)

Para Centígrados: Presione y mantenga presionado MODO, luego presione INGRESAR.

Usando el termómetro

El termómetro asegura que el alimento sea preparado a la temperatura deseada.

Inserte el termómetro aproximadamente 1 pulgada (25mm) en un LADO de la parte más gruesa del alimento. Asegure que el termómetro no toque hueso, grasa o la parrilla.

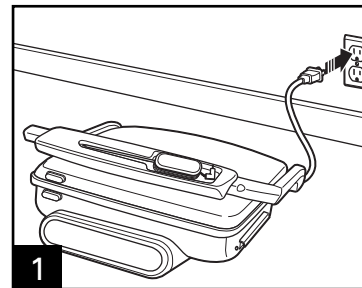
Si está preparando más de un alimento a la vez, o para alimentos con menos de 3/4 de pulgada (19mm) de espesor, revise la temperatura deseada abriendo la parrilla e insertando el termómetro en cada alimento.

Vea la Tabla de Preparación. Visite foodsafety.gov para más información sobre temperaturas internas seguras para cocinar.

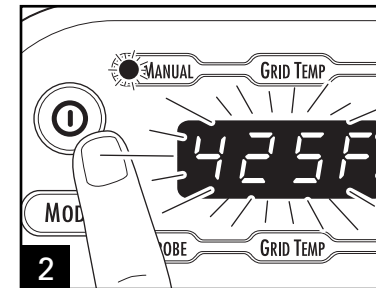
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse. Siempre use guantes para cocina para proteger las manos del contacto con superficies calientes y vapor durante el uso de la parrilla.

Antes de usar por primera vez: Vea la sección de "Limpieza" para limpiar las superficies de cocción.

NOTA: No use utensilios de metal cuando coloque o remueva comida de la parrilla.

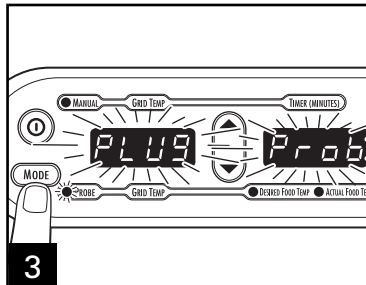


1



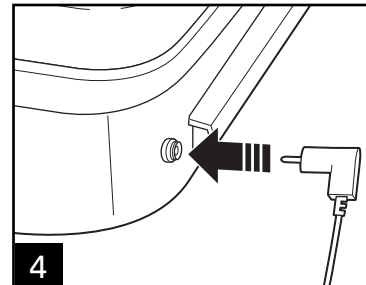
2

Presione Encendido Ⓢ.



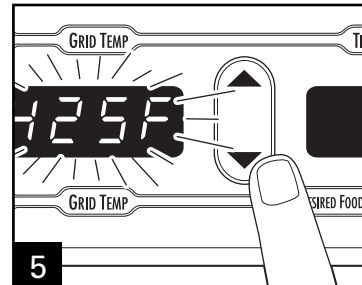
3

Presione MODO hasta que se muestre Plug Prob.



4

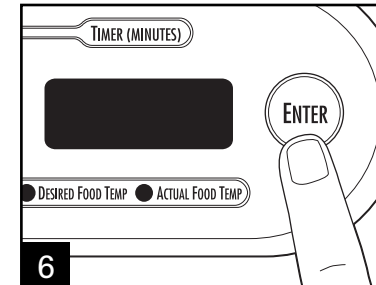
Conecte el termómetro de temperatura en el enchufe.



5

Seleccione la temperatura de parrilla deseada. La parrilla recordará la temperatura deseada hasta que sea desconectada.

NOTA: 425°F (220°C) es el ajuste predeterminado.

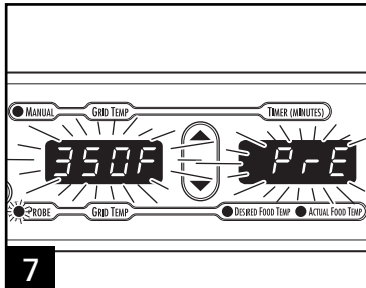


6

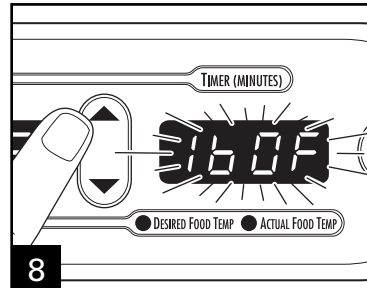
Presione INGRESAR.

Cómo Usar con el Termómetro (cont.)

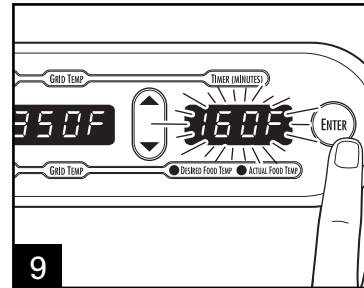
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse. Siempre use guantes para cocinar para proteger las manos del contacto con superficies calientes y vapor durante el uso de la parrilla.



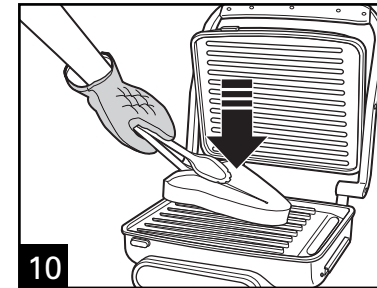
7 La temperatura de la parrilla seleccionada parpadeará y el temporizador parpadeará "PrE" durante el precalentado. Se emitirá un bip cuando la parrilla esté precalentada.



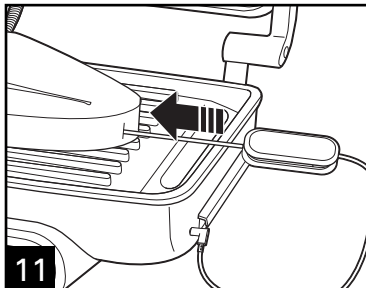
8 Seleccione la temperatura deseada para el alimento. Vea la Tabla de Preparación. Visite foodsafety.gov para más información sobre temperaturas internas seguras para cocinar.



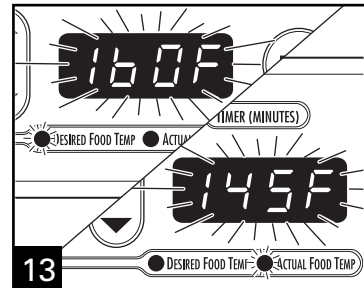
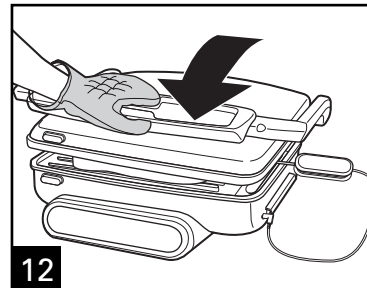
9 Presione INGRESAR.



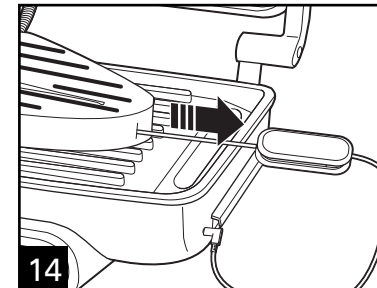
10 Coloque el alimento en la parrilla.



11 **NOTA:** Vea "Usando el termómetro".

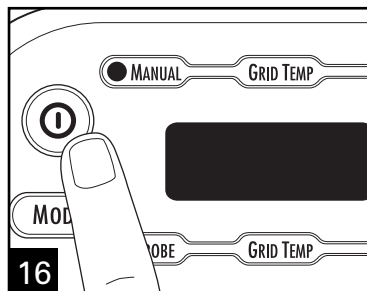
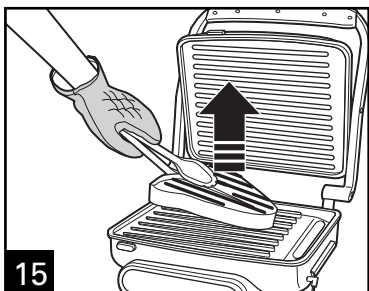


13 Se mostrará la temperatura del alimento alternando entre la temperatura del alimento deseada y la temperatura actual del alimento. Se emitirá un bip cuando el alimento alcance la temperatura deseada. **NOTA:** La parrilla no se apagará cuando el alimento alcance la temperatura deseada. Después de una hora, la parrilla se apagará automáticamente.



Cómo Usar con el Termómetro (cont.)

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemarse. Siempre use guantes para cocina para proteger las manos del contacto con superficies calientes y vapor durante el uso de la parrilla.



Presione Apagar ☹.

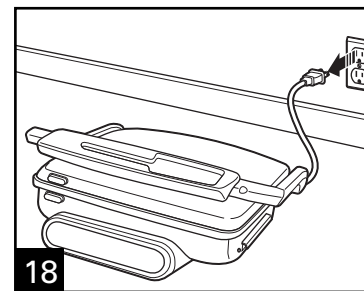
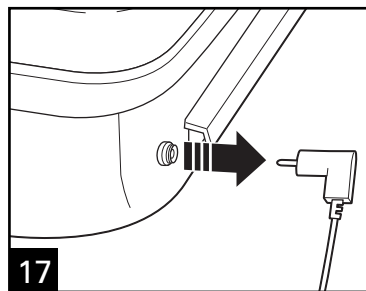


Tabla de Preparación

Siempre precaliente la parrilla antes de cocinar.

NOTA: Después de una hora, la parrilla se apagará automáticamente.

TIPO DE ALIMENTO (FRESCO)	TEMP PARR	TIEMPO COCINADO APROX. (MODO MANUAL)	O	TEMP ALIM DESEADA (MODO CON TERMÓMETRO)
Carne, puerco, ternera, cordero (filetes y cortes)	425°F (220°C)	6-10 min., para termino medio 10-15 min., para bien cocido		160°F/71°C para termino medio 170°F/77°C para bien cocido
Carne, puerco, ternera, cordero (molida)	425°F (220°C)	4-8 min.		160°F (71°C)
Pollo, pavo (piezas)	375°F (190°C)	7-12 min.		165°F (74°C)
Pollo, Pavo (molida)	375°F (190°C)	8-12 min.		165°F (74°C)
Pescado	425°F (220°C)	Depende del tipo. Cocine hasta que esté opaco y se descascara fácil con el tenedor.		145°F (63°C)/u opaco y se descascara fácil con el tenedor.

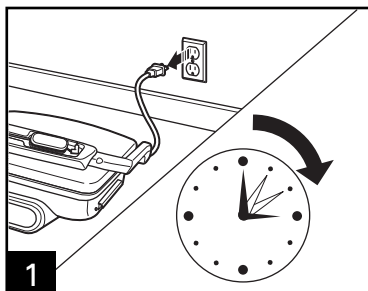
NOTAS:

- Los ajustes de temperatura de la parrilla va desde 300°F (150°C) a 425°F (220°C).
- Los ajustes de temperatura deseada para alimento va de 140°F (60°C) a 180°F (82°C).
- El periodo de tiempo de cocinado y la temperatura puede variar basados en el tamaño de la porción, espesor de alimento y peso.
- Todas las temperaturas se basan en alimentos frescos, NO congelados.
- Cuando cocine carne, use la parrilla con el termómetro para determinar la temperatura interna.
- Siempre siga las indicaciones del paquete.
- Visite **foodsafety.gov** para más información sobre temperaturas de cocinado internas seguras.

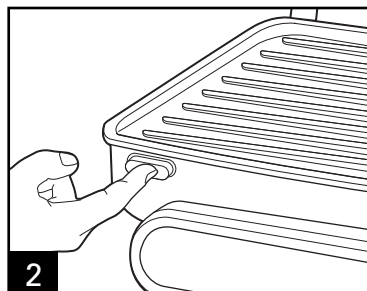
Limpieza

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

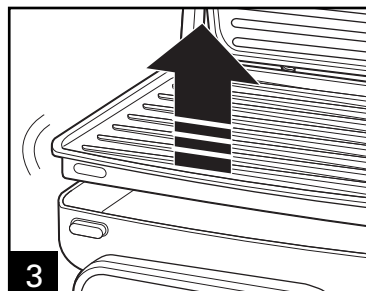
NOTA: No use utensilios de metal o limpiadores abrasivos cuando limpie la parrilla.



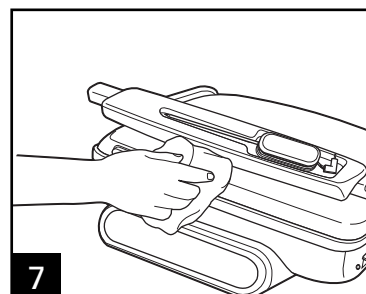
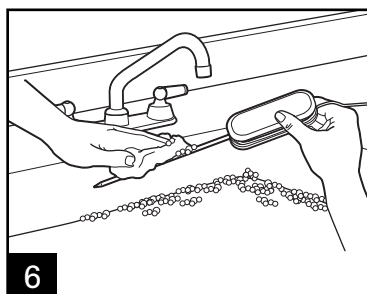
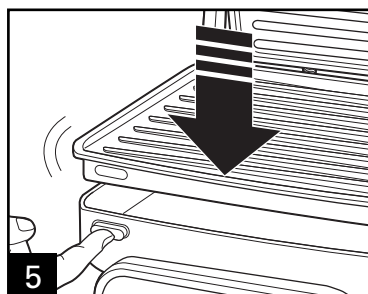
1 Desconecte y deje enfriar.



2 Presiones los Botones de Liberación de Parrillas para remover e instalar las parrillas.



4 RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS



Resolviendo Problemas

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN
No hay nada visible en la pantalla digital.	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Está conectada la parrilla? ¿Se ha seleccionado el botón de Encendido? Parpadearán la pantalla y MANUAL. • Asegúrese que la toma eléctrica esté funcionando. Pruebe con una lámpara que sabe que funciona. • ¿Se ha apagado automáticamente la parrilla? Después de una hora, la parrilla se apagará automáticamente. Presione el botón de Encendido para reiniciar. • Revise su tablero de interruptores.
A la comida le falta cocer.	<ul style="list-style-type: none"> • La comida no se cocina el tiempo suficiente. El tiempo requerido dependerá de la temperatura seleccionada y el espesor del alimento. No prepare alimentos congelados en la parrilla. Cuando prepare carnes, use el termómetro de la parrilla para medir la temperatura interna. Vea la Tabla de Preparación para más información. • Seleccione un ajuste de temperatura más alto. • Siempre cocine con la cubierta cerrada. • Deje que la parrilla se precaliente completamente. Se emitirá un bip y se iluminará constante la temperatura seleccionada cuando esté completamente precalentado. • ¿Se ha apagado automáticamente la parrilla? Después de una hora, la parrilla se apagará automáticamente. Presione el botón de Encendido para reiniciar. • Visite www.foodsafety.gov para más información sobre temperaturas internas de cocinado y temperaturas para consistencia de alimentos en específico.
La comida se cocina de mas.	<ul style="list-style-type: none"> • La comida se cocina por mucho tiempo. El tiempo requerido dependerá de la temperatura de cocimiento escogida. Cuando prepare carnes, use el termómetro de la parrilla para medir la temperatura interna. Vea la Tabla de Preparación para más información. • Seleccione un ajuste de temperatura más bajo (especialmente para vegetales).

Resolviendo Problemas (cont.)

PROBLEMA**PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN**

Se muestra "Plug Prob".

- Revise para asegurarse que el termómetro esté completamente instalada.

MODO incorrecto.

- Presione el botón de Modo para seleccionar MANUAL o con termómetro.

No hay temporizador durante el precalentado.

- El temporizador no funciona durante el precalentado, sólo durante el cocimiento.

La parrilla está funcionando en el modo equivocado o con un ajuste incorrecto.

- La parrilla funcionará con los ajustes predeterminados preestablecidos ya sea en el Modo MANUAL o el termómetro (si es seleccionado) si no se seleccionan otros ajustes.

Hamilton Beach®

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 01-800-71-16-100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:		MODELO:
<p>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: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100</p>			
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: 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 de enchufe en mal estado, etc. 			
EXCEPCIONES			
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> • Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) • Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. • 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>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

- 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 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

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

Av. Plutarco Elias Cailles 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

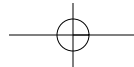
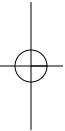
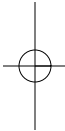
Chihuahua**DISTRIBUIDORA TURMIX**

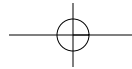
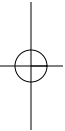
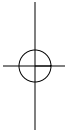
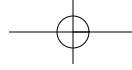
Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.

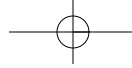
Int. Hipermart, Alamos de San Lorenzo

CD. JUAREZ 32340 Chih.

Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030





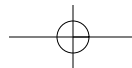
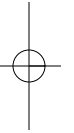


Modelos:
25217

Tipo:
G38

Características Eléctricas:
120V~ 60Hz 1500W

Los números de modelo también pueden estar seguidos del sufijo "MX".



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>