

This Owner's Manual is provided and hosted by [Appliance Factory Parts](#).



Sanyo HPS-SG3 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for Sanyo HPS-SG3](#)



[Find Your Sanyo Grill Parts - Select From 1 Models](#)

----- Manual continues below -----



INSTRUCTION MANUAL

MANUEL D'INSTRUCTIONS

HPS-SG2

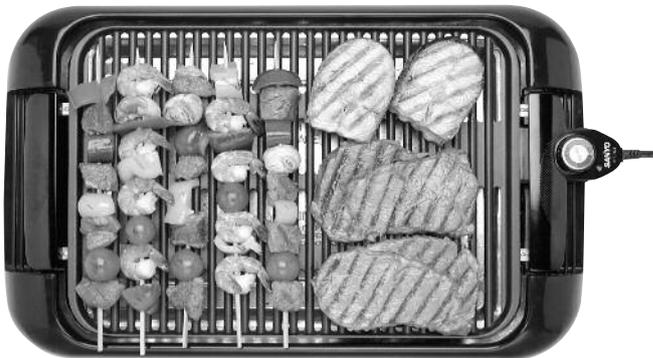
HPS-SG3

Indoor Barbecue Grill

Gril Barbecue d'intérieur



HPS-SG2



HPS-SG3

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
■ Names of Parts	3
■ Set Up	4
■ Instructions for Grilling.....	4
■ Cooking Guide	4
■ Temperature Guide.....	5
■ Grilling Tips	5
■ Care and Cleaning.....	5
■ Recipes	6
■ Warranty	7
■ Spanish	8-14

WARNING:

Handling the cord on this product or cords associated with accessories sold with this product, will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.

Wash hands after handling.

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.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
5. Prior to plugging appliance into the wall outlet, ensure temperature control is set to OFF position. To disconnect completely, set temperature control to OFF and unplug the appliance.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
8. Using attachments or accessories other than those supplied by the manufacturer can create a HAZARD. DO NOT use incompatible parts.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
11. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
12. Do not use the appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.
13. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Besides, metal-scouring pads may damage the finish.
14. When in use, keep grill a minimum of 10-12 inches away from walls and clear on top. Place on a stable, heat-resistant surface and in a well-ventilated area. Place the appliance on a dry and horizontal surface.
15. A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, such as curtains, draperies, walls and the like when in operation.
16. Do not place any of the following or similar materials in or on the appliance, such as: paper, cardboard, plastic, etc.
17. For long-life performance of the hot plate, avoid dropping anything on the heating element.
18. Electric Power: If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly. The appliance should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.
19. Clean the appliance regularly as built-up grease may cause fire.
20. ALWAYS ALLOW THE APPLIANCE TO COOL COMPLETELY BEFORE CLEANING.

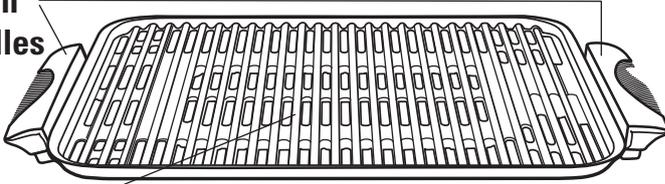
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Note:

- A. A short power-supply cord is provided to reduce risks of becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - B. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - C. If extension cord is used:
 - (1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - (2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
- The appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other is). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to override this safety feature.

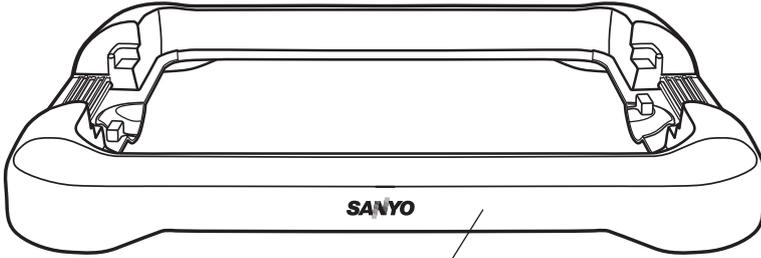
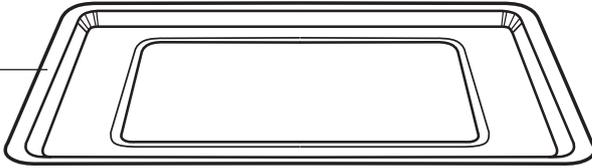
NAMES OF PARTS

Cool-Touch
Grill Handles



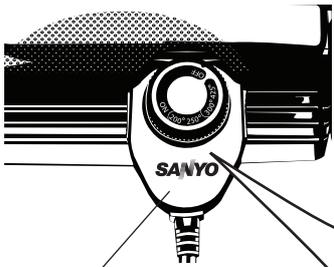
Non-Stick Grill

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.

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.
 - Make sure the drip pan and grill are sitting properly on the base.
5. Connect the temperature control to the receptacle on the side of the grill.
 - Use only the temperature control provided with grill. Model number is printed on temperature control and the base of grill, these numbers should match.
6. Plug the cord into a standard outlet.

INSTRUCTIONS FOR GRILLING

1. Coat the grill surface with cooking spray.
2. Adjust the temperature control to desired temperature.
3. Allow unit to preheat.
 - The light will come on indicating the power is on. The light will go off when the grill has reached the selected temperature.
4. Place food directly on grill. Grill food to desired doneness.
 - See COOKING GUIDE for suggestions. See TEMPERATURE GUIDE to ensure food safety.
5. Add water to drip pan to maintain coverage. Do not overflow.

COOKING GUIDE

FOOD	APPROXIMATE COOKING TIME	TEMPERATURE
Fish/Salmon	10-15 minutes	300°F
Bacon	10-15 minutes	275°F
Sausage Links	20 minutes	275°F
Hamburgers	15-20 minutes	325°F
Hot Dogs	15 minutes	300°F
Chicken Breast	15-20 minutes each side	325°F
Bone in Pork Chops	10-12 minutes each side	300°F
Steak (rare)	4-6 minutes each side (depending on thickness)	350°F
Steak (well done)	7-9 minutes each side (depending on thickness)	350°F
Lamb Cutlets	6-7 minutes each side	325°F

Note: This chart is for your reference only. You may need to adjust the cooking time and temperature according to the type, size, and thickness of food.

CAUTION

1. Hot oil and liquid may splash as grease or juices hit the drip pan. Be careful while grilling.
2. Do not touch any hot surfaces while cooking. Certain parts of this appliance become extremely hot while cooking and remain hot while the unit is cooling off.
3. Do not overload the grill surface.
4. For your safety, do not move the appliance when in use.

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	Internal temperature of 165°F
Fish	Internal temperature of 165°F
Pork	Internal temperature of 185°F
Lamb (medium)	Internal temperature of 160°F

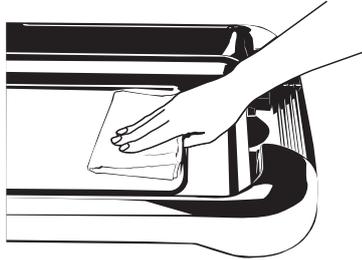
GRILLING TIPS

- 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.
- Follow temperature guide to ensure food safety.

CARE AND CLEANING

CAUTION: LET UNIT COOL COMPLETELY BEFORE BEGINNING ANY CLEANING.

1. Turn temperature control to "OFF" position and unplug the cord from the outlet.
2. Remove the temperature control from unit.
 - Do not immerse the temperature control in water or allow it to get wet.
3. Using the cool-touch handles, remove the non-stick grill and clean with warm, soapy water. Use a soft sponge or cloth to clean the grill surface.
 - Do not clean grill in the dishwasher.
4. Absorb any excess water or grease from drip pan with a paper towel. (see illustration)
5. Holding the sides of the cool-touch base, you may move the unit close to the sink.
 - Be careful not to spill any water or grease that is remaining in the drip pan.
6. Carefully remove the drip pan from the cool-touch base and wash with warm, soapy water.
 - You may clean the drip pan in the dishwasher.
7. Wipe the unit dry with a clean cloth.



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

Directions:

1. Mix seasonings in a small bowl.
2. Evenly rub the seasoning mixture onto both sides of meat.
3. Place steak on preheated grill, at 350°F. Cook for approximately 5-10 minutes on each side.

Teriyaki Chicken Kabobs

Marinade:

- 1/2 cup soy sauce
- 1/4 cup sherry
- 3/4 cup brown sugar
- 2 tablespoons vegetable oil
- 1 garlic clove, pressed
- 1/2 teaspoon ground ginger
- 1 teaspoon chopped green onions

Meat and Vegetables:

- Approximately 2 lbs. boneless, skinless chicken breasts
- 1 red bell pepper
- 1 green bell pepper
- 1 red onion
- 1 can pineapple chunks

Directions:

1. Mix ingredients for marinade together.
2. Cut chicken, red onion, and bell peppers into approximately 1-inch squares.
3. Marinade chicken for at least 30 minutes.
4. Soak bamboo or wooden skewers in water at least 30 minutes before using to prevent burning.
5. Place chicken and vegetables on skewers.
6. Place skewers on preheated grill, at 350°F. Cook for approximately 25 minutes, rotating frequently.

Salmon with Herbs

Seasoning:

- 2 tablespoons finely chopped shallots
- 1 tablespoon chopped parsley
- 1/4 teaspoon thyme
- 1/2 teaspoon tarragon
- 1/4 teaspoon basil
- 1 tablespoon lemon juice
- 6 tablespoons butter
- salt and pepper

Meat:

- 2 salmon steaks

Directions:

1. Melt the butter and sauté the shallots until tender.
2. Add thyme, tarragon, basil and lemon juice.
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-SG2	HPS-SG3
Power Source	120V 60 Hz	120V 60 Hz
Power Consumption	850W	1300W
Dimensions (w x d x h)	18 ¹ / ₈ " x 13" x 3 ⁷ / ₁₆ "	23 ⁵ / ₈ " x 14 ¹ / ₂ " x 3 ⁷ / ₁₆ "
Weight	4.6 lbs.	6.8 lbs.

SANYO COMFORT WARRANTY

WARRANTY APPLICATION

New, unused SANYO products purchased through a SANYO authorized dealer in Canada are warranted against manufacturing defects in materials and workmanship for ONE YEAR from the date of purchase by the original retail purchaser for non-commercial use. This Warranty only applies in favour of the original retail purchaser of the warranted product.

SANYO CANADA INC.'S RESPONSIBILITY

During the warranty period, SANYO Canada Inc. will repair, or at our option, replace a product which shows evidence of a manufacturing defect in materials or workmanship. Replacement PARTS are warranted for the remaining portion of the warranty period.

WHAT IS NOT COVERED

- (a) Products purchased outside Canada.
- (b) Products purchased in a used condition.
- (c) Problems due to product set up and installation.
- (d) Adjustments that are outlined in the Operating Manual.
- (e) Accessory items including antenna, batteries.
- (f) Damage in or due to transportation.
- (g) Damage due to improper maintenance, improper wiring, accident, abuse, misuse or negligence.
- (h) Damage caused by lightning and power surges.
- (i) The cost of removal and reinstallation of a product designed for automobile use.
- (j) The rubber seal of the water-proof digital movie camera.

ORIGINAL RETAIL PURCHASER'S RESPONSIBILITY

You, the original retail purchaser, must present your original, dated bill of sale together with this Warranty to SANYO Canada Inc. or to an authorized SANYO Service Depot when you make a claim under this Warranty.

You, the original retail purchaser, are responsible for any costs of TRANSPORTING the product to and from SANYO Canada Inc. or an authorized SANYO Service Depot. You also are responsible for the cost of any MAINTENANCE necessary in respect of the product.

WARRANTY BECOMES VOID

This Warranty becomes void if the product's serial numbers are altered or removed or if any repair to the product is made other than by SANYO Canada Inc. or by an authorized SANYO Service Depot.

LIMITATIONS

- (a) SANYO Canada Inc. reserves the right to change or improve the design of the model of the product warranted hereunder without incurring any obligation to make any modifications to or to install any improvement in or on the product.
- (b) In no event shall SANYO Canada Inc. or any of its Authorized Dealers be liable for special or consequential damage arising from the use of this product.

STATUTORY WARRANTIES

The above provisions do not preclude the operation of any applicable provincial statute which in certain circumstances may not allow some of the limitations and exclusions described in this Warranty. Where any terms of this Warranty are prohibited by such a statute, they shall be deemed null and void but the remainder of this Warranty shall remain in effect.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE

Please contact SANYO at:

SANYO Canada Inc.
1-300 Applewood Cres.
Concord, Ontario L4K 5C7
1-800-263-2244
www.sanyo.ca

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 importantes	9
■ Nom des pièces	10
■ Assemblage	11
■ Instructions pour griller les aliments	11
■ Guide de cuisson.....	11
■ Guide de température	12
■ Suggestions utiles	12
■ Entretien et nettoyage	12
■ Recettes	13
■ Garantie.....	14

AVERTISSEMENT :

La manipulation du cordon de cet appareil ou du cordon des accessoires vendus avec cet appareil entraîne une exposition au plomb, une substance chimique reconnue par l'état de la Californie pour causer le cancer, des anomalies congénitales et d'autres affections de l'appareil génital.

Lavez-vous les mains après chaque manipulation.

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. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces CHAUDES. Utilisez les poignées ou boutons.
3. Pour vous protéger contre les risques de chocs électriques, ne plongez pas l'appareil, le cordon ni la fiche dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Une surveillance rigoureuse s'impose lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Avant de brancher l'appareil dans la prise murale, assurez-vous que la commande de température est réglée à la position « OFF ». Pour débrancher complètement l'appareil, réglez la commande de température à la position « OFF » et débranchez l'appareil de la prise murale.
6. Débranchez l'appareil de la prise murale avant de le nettoyer et quand il n'est pas utilisé. Laissez-le refroidir avant de le démonter ou de le remonter, et avant de le nettoyer.
7. N'utilisez pas l'appareil si la fiche ou le cordon est endommagé, si l'appareil ne fonctionne pas convenablement ou s'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Dans ces cas, retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour le faire vérifier, réparer ou régler.
8. N'utilisez que les pièces ou accessoires fournis et recommandés par le fabricant; sinon, cela peut présenter un DANGER. N'utilisez que des pièces ou accessoires compatibles avec cet appareil.
9. N'utilisez pas l'appareil en plein air.
10. Ne laissez pas le cordon pendre par-dessus le bord de la table ou du comptoir, ni toucher une surface chaude.
11. Ne mettez jamais l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
12. N'utilisez cet appareil qu'aux fins pour lesquelles il a été conçu. Cet appareil est conçu pour un usage ménager.
13. Ne nettoyez pas cet appareil avec des tampons à récurer, car des morceaux du tampon peuvent se détacher et toucher les pièces électriques, causant ainsi des chocs électriques. Par ailleurs, les tampons à récurer peuvent endommager la finition de l'appareil.
14. Lorsque vous utilisez l'appareil, placez-le à une distance de 25 à 30 cm (10 à 12 po) des murs et assurez-vous que le dessus de l'appareil soit dégagé. Placez-le sur une surface stable, horizontale, sèche, résistant à la chaleur et dans une pièce bien aérée.
15. Si l'appareil est en marche et qu'il est couvert ou touche des matériaux inflammables, tels que des rideaux, tentures, etc., il peut causer un incendie.
16. Ne mettez jamais les objets suivants ou des objets semblables dans ou sur l'appareil : objets en papier, en carton, en plastique, etc.
17. Ne mettez aucun objet directement sur l'élément chauffant afin d'en assurer un bon rendement pendant longtemps.
18. Courant électrique : Cet appareil peut ne pas fonctionner convenablement s'il est branché sur la même prise de courant que d'autres appareils ménagers. Assurez-vous qu'il est branché sur une prise de courant séparée.
19. Nettoyez l'appareil régulièrement, car une accumulation de matières grasses peut causer un incendie.
20. LAISSEZ TOUJOURS REFROIDIR L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

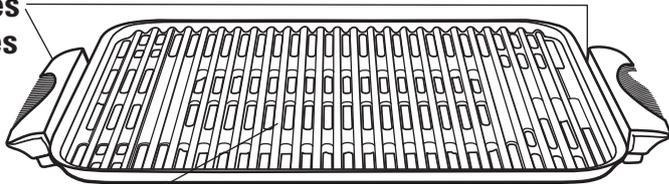
Remarques :

- A. Pour éviter que l'utilisateur ne s'empêtre ou ne trébuche à cause d'un cordon trop long, l'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court.
- B. On peut utiliser une rallonge, mais il faut le faire avec prudence.
- C. Quand vous utilisez une rallonge, il faut :
 - (1) que la capacité nominale de la rallonge soit égale ou supérieure à celle de l'appareil;
 - (2) que le cordon plus long soit disposé de manière à ne pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter qu'un enfant ne tire dessus ou que quelqu'un n'y trébuche.

Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Cette fiche ne s'insère que d'une seule façon dans une prise de courant polarisée. Si cette fiche ne s'insère pas à fond, inversez-la et essayez à nouveau. Si elle ne s'insère toujours pas, consultez un électricien qualifié. Ne tentez pas de neutraliser ce dispositif de sécurité.

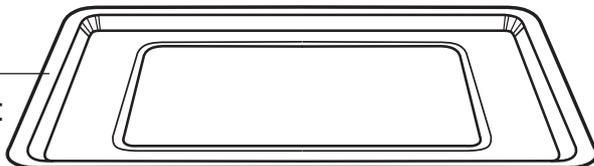
NOM DES PIÈCES

Poignées
isolantes



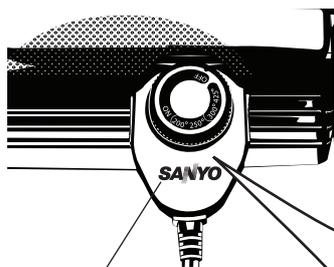
Grille antiadhésive

Plateau
d'égouttement

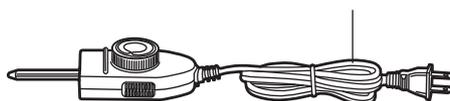


Base isolante

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. À cause de l'état neuf de l'appareil, une légère odeur peut s'en dégager lors de la première utilisation.

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. Placez la grille antiadhésive sur la base en tenant l'appareil par les poignées isolantes.
 - Assurez-vous que le plateau d'égouttement et la grille reposent fermement sur la base.
5. Branchez la commande de température dans la prise sur le côté de l'appareil.
 - N'utilisez que la commande de température fournie avec l'appareil. Le numéro de modèle est imprimé sur la commande de température et devrait être le même que celui figurant sur la base de l'appareil.
6. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise murale standard.

INSTRUCTIONS POUR GRILLER LES ALIMENTS

1. Recouvrez la surface du gril barbecue d'un enduit antiadhésif en vaporisateur.
2. Réglez la commande de température à la température désirée.
3. Préchauffez le gril barbecue.
 - Le voyant s'allume lorsque l'appareil est en marche. Ce même voyant s'éteindra lorsque l'appareil aura atteint la température désirée.
4. Mettez les aliments directement sur la grille et faites griller les aliments selon vos préférences personnelles.
 - Consultez le GUIDE DE CUISSON pour des suggestions et le GUIDE DE TEMPÉRATURE pour assurer la manipulation sécuritaire des aliments.
5. Ajoutez de l'eau dans le plateau d'égouttement, au besoin. Attention au débordement!

GUIDE DE CUISSON

ALIMENT	DURÉE DE CUISSON APPROX.	TEMPÉRATURE
Poisson/saumon	10-15 minutes	149 °C (300 °F)
Bacon	10-15 minutes	135 °C (275 °F)
Chapelet de saucisses	20 minutes	135 °C (275 °F)
Hamburgers	15-20 minutes	163 °C (325 °F)
Hot dogs	15 minutes	149 °C (300 °F)
Poitrines de poulet	15-20 minutes de chaque côté	163 °C (325 °F)
Côtelettes de porc avec os	10-12 minutes de chaque côté	149 °C (300 °F)
Bifteck (saignant)	4-6 minutes de chaque côté (selon l'épaisseur)	177 °C (350 °F)
Bifteck (bien cuit)	7-9 minutes de chaque côté (selon l'épaisseur)	177 °C (350 °F)
Côtelettes d'agneau	6-7 minutes de chaque côté	163 °C (325 °F)

Remarque : Ce tableau ne sert que de guide. Il se peut que vous ayez à régler la durée de cuisson et la température en fonction du type, de la grosseur et de l'épaisseur de l'aliment.

MISES EN GARDE

1. Des liquides et de l'huile chaude peuvent se déverser dans le plateau d'égouttement sous forme de graisse ou jus. Faites preuve de prudence lorsque vous faites griller les aliments.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes pendant la cuisson. Certaines pièces de l'appareil peuvent être très chaudes et demeurer chaudes même lorsque l'appareil refroidit.
3. Ne surchargez pas la surface de cuisson du gril barbecue.
4. Pour votre sécurité personnelle, ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.

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)
Morceaux de poulet	Température interne de 82 °C (180 °F)
Hot dogs	Température interne de 74 °C (165 °F)
Poisson	Température interne de 74 °C (165 °F)
Porc	Température interne de 85 °C (185 °F)
Agneau (à point)	Température interne de 71 °C (160 °F)

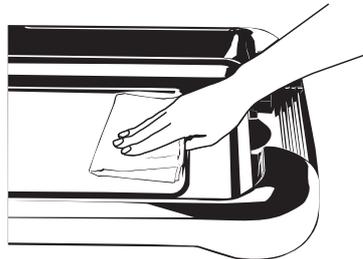
SUGGESTIONS UTILES

- Faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans de l'eau pendant au moins 30 minutes pour éviter qu'elles brûlent pendant la cuisson.
- Retournez les aliments à l'aide de pinces ou spatules. Ne grattez pas la surface antiadhésive du gril barbecue avec ces ustensiles.
- Coupez les aliments en petits morceaux de même grosseur pour assurer une cuisson uniforme.
- Consultez le guide de température pour assurer une cuisson sécuritaire des aliments.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION : LAISSEZ REFROIDIR COMPLÈTEMENT L'APPAREIL AVANT DE LE NETTOYER.

1. Réglez la commande de température à la position « OFF » et débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.
2. Retirez la commande de température de l'appareil.
 - Ne plongez jamais la commande de température dans de l'eau et ne la laissez pas se mouiller.
3. Retirez la grille antiadhésive à l'aide des poignées isolantes et lavez-la dans de l'eau chaude savonneuse, en utilisant un chiffon ou une éponge douce.
 - Ne lavez pas la grille dans le lave-vaisselle.
4. Épongez tout excès d'eau ou de graisse qui se trouve dans le plateau d'égouttement avec un essuie-tout. (voir illustration)
5. Apportez l'appareil près de l'évier en tenant les côtés de la base isolante.
 - Prenez soin de ne pas renverser l'eau ou la graisse qui reste dans le plateau d'égouttement.
6. Retirez le plateau d'égouttement et lavez-le dans de l'eau chaude savonneuse.
 - Vous pouvez laver le plateau d'égouttement dans le lave-vaisselle.
7. Essuyez l'appareil avec un linge sec et propre.



RECETTES

Bifteck aux fines herbes

Assaisonnement :

- 3 gousses d'ail finement émincé
- 1/2 tasse d'oignon finement émincé
- 2 cuillères à thé de fines herbes séchées, émietées (basilic, origan, romarin, thym)
- 1/4 de cuillère à thé de poivre noir

Viande :

- 1 à 2 lb de bifteck de surlonge sans os

Mode d'emploi :

1. Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients d'assaisonnement.
2. Frottez uniformément le mélange à assaisonner sur les deux côtés de la viande.
3. Préchauffez le gril barbecue à 177 °C (350 °F) et faites griller la viande pendant environ 5 à 10 minutes de chaque côté.

Brochettes de poulet teriyaki

Marinade :

- 1/2 tasse de sauce soya
- 1/4 tasse de xérès
- 3/4 tasse de cassonade
- 2 cuillères à table d'huile végétale
- 1 gousse d'ail pressé
- 1/2 cuillère à thé de gingembre haché
- 1 cuillère à thé d'oignon vert, finement émincé

Viande et légumes :

- Environ 2 livres de poitrines de poulet désossées et sans peau
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 oignon rouge
- 1 boîte d'ananas en morceaux

Mode d'emploi :

1. Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients de la marinade.
2. Coupez le poulet, l'oignon rouge et les poivrons en cubes de 2,5 cm (1 pouce).
3. Faites mariner le poulet pendant au moins 30 minutes.
4. Faites tremper les brochettes en bambou ou en bois dans de l'eau pendant au moins 30 minutes pour éviter qu'elles brûlent pendant la cuisson.
5. Enfilez les morceaux de poulet et les légumes sur les brochettes.
6. Préchauffez le gril barbecue à 177 °C (350 °F) et faites griller les brochettes pendant environ 25 minutes, en les tournant fréquemment.

Saumon aux fines herbes

Assaisonnement :

- 2 cuillères à table d'échalotes finement émincées
- 1 cuillère à table de persil émietté
- 1/4 de cuillère à thé de thym
- 1/2 cuillère à thé d'estragon
- 1/4 de cuillère à thé de basilic
- 1 cuillère à table de jus de citron
- 6 cuillères à table de beurre sel et poivre

Viande :

- 2 darnes de saumon

Mode d'emploi :

1. Dans une casserole, faites fondre le beurre et faites revenir les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
2. Ajoutez le thym, l'estragon, le basilic et le jus de citron.
3. Badigeonnez les darnes du mélange de beurre et fines herbes et saupoudrez de persil.
4. Préchauffez le gril barbecue à 149 °C (300 °F) et faites griller le saumon pendant 5 à 7 minutes de chaque côté.

FICHE TECHNIQUE

	HPS-SG2	HPS-SG3
Alimentation	120 V 60 Hz	120 V 60 Hz
Puissance consommée	850 W	1300 W
Dimensions (l x p x h)	460 x 330 x 87 mm (18 ¹ / ₈ x 13 x 3 ⁷ / ₁₆ po)	600 x 368 x 87 mm (23 ⁵ / ₈ x 14 ¹ / ₂ x 3 ⁷ / ₁₆ po)
Poids	1,8 kgs (4,6 lbs)	2,72 kgs (6,8 lbs)

APPLICATION DE LA 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 partir de la date d'achat par l'acheteur initial à des fins non commerciales. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur au détail initial de l'appareil garanti.

OBLIGATIONS DE SANYO CANADA INC.

Durant la période de garantie, SANYO Canada Inc. réparera ou, à sa discrétion, remplacera tout appareil présentant effectivement un défaut de matériel ou de fabrication. Les PIÈCES de remplacement sont garanties jusqu'à l'expiration de la garantie initiale de l'appareil.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

- a) Les petits appareils achetés à l'extérieur du Canada.
- b) Les petits appareils achetés usagés.
- c) Les accessoires et pièces jetables.
- f) Les dommages subis durant le transport ou y étant attribuables.
- g) Les dommages dus à un entretien incorrect, à un mauvais montage, à un accident, à un mauvais traitement, à un usage non approprié ou à la négligence.

OBLIGATIONS DE L'ACHETEUR AU DÉTAIL INITIAL

Vous, l'acheteur au détail initial, devez présenter votre facture originale datée et cette garantie à SANYO Canada Inc. ou à un centre de service SANYO autorisé lorsque vous désirez vous prévaloir du recours en garantie.

Vous assumez tous les frais de TRANSPORT occasionnés par l'expédition de l'appareil à SANYO Canada Inc. ou à un centre de service SANYO autorisé et par son retour. Vous assumez aussi tous les frais d'ENTRETIEN que l'appareil pourrait nécessiter.

INVALIDATION DE LA GARANTIE

La présente garantie devient invalide si les numéros de série de l'appareil sont modifiés ou effacés ou si l'appareil a été réparé par quiconque autre que SANYO Canada Inc. ou un centre de service SANYO autorisé.

RESTRICTIONS

- a) SANYO Canada Inc. se réserve le droit de modifier ou d'améliorer le concept du modèle de l'appareil faisant l'objet de la présente garantie sans avoir l'obligation de modifier de quelque façon que ce soit ou d'installer quelque amélioration que ce soit dans ou sur l'appareil de l'acheteur.
- b) SANYO Canada Inc. ou ses détaillants autorisés ne seront en aucun cas tenus responsables des dommages spéciaux ou indirects résultant de l'utilisation de cet appareil.

GARANTIES STATUTAIRES

Les dispositions qui précèdent n'empêchent aucunement l'application de lois provinciales qui, dans certaines circonstances, peuvent interdire certaines des restrictions et exclusions figurant dans la présente garantie. Dans un tel cas, les conditions ainsi interdites en vertu de ces lois seront nulles et non avenues, mais le reste de la présente garantie demeurera en vigueur.

COMMENT SE PRÉVALOIR DU RECOURS EN GARANTIE

Veuillez joindre SANYO Canada Inc. à l'adresse suivante :

SANYO Canada Inc.
1-300 Applewood Cres.
Concord, ON L4K 5C7
1 800 263-2244
www.sanyo.ca



0208