

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



# HAMILTON BEACH G48 Owner's Manual

[Shop genuine replacement parts for HAMILTON  
BEACH G48](#)



[Find Your HAMILTON BEACH Small Appliance Parts - Select From 252 Models](#)

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

**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

Rendez-vous sur [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

¡Visite [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

**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.  
EE. UU.: 1.800.851.8900  
MEX: 01 800 71 16 100

Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.

# Hamilton Beach



4-in-1 MultiGrill™ Plus  
MultiGrill™ 4 en 1  
MultiGrill™ 4 en 1

English.....  
Français.....  
Español.....

# 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. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against risk of electrical shock, do not immerse appliance, cord, or plug in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
7. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning the appliance.
8. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified person in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
9. Do not use outdoors.
10. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries or damage to the unit.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.
15. To disconnect, turn temperature control dial to lowest setting and then remove plug from wall outlet.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce 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 by using an adapter. If the plug does not fit fully into the outlet, 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 countertop or table 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.

Do not store grill vertically on side or back.

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

# Parts and Features

**BEFORE FIRST USE:** See the "Cleaning" section to clean cooking surface.  
**NOTE:** Do not use metal utensils when placing or removing food from

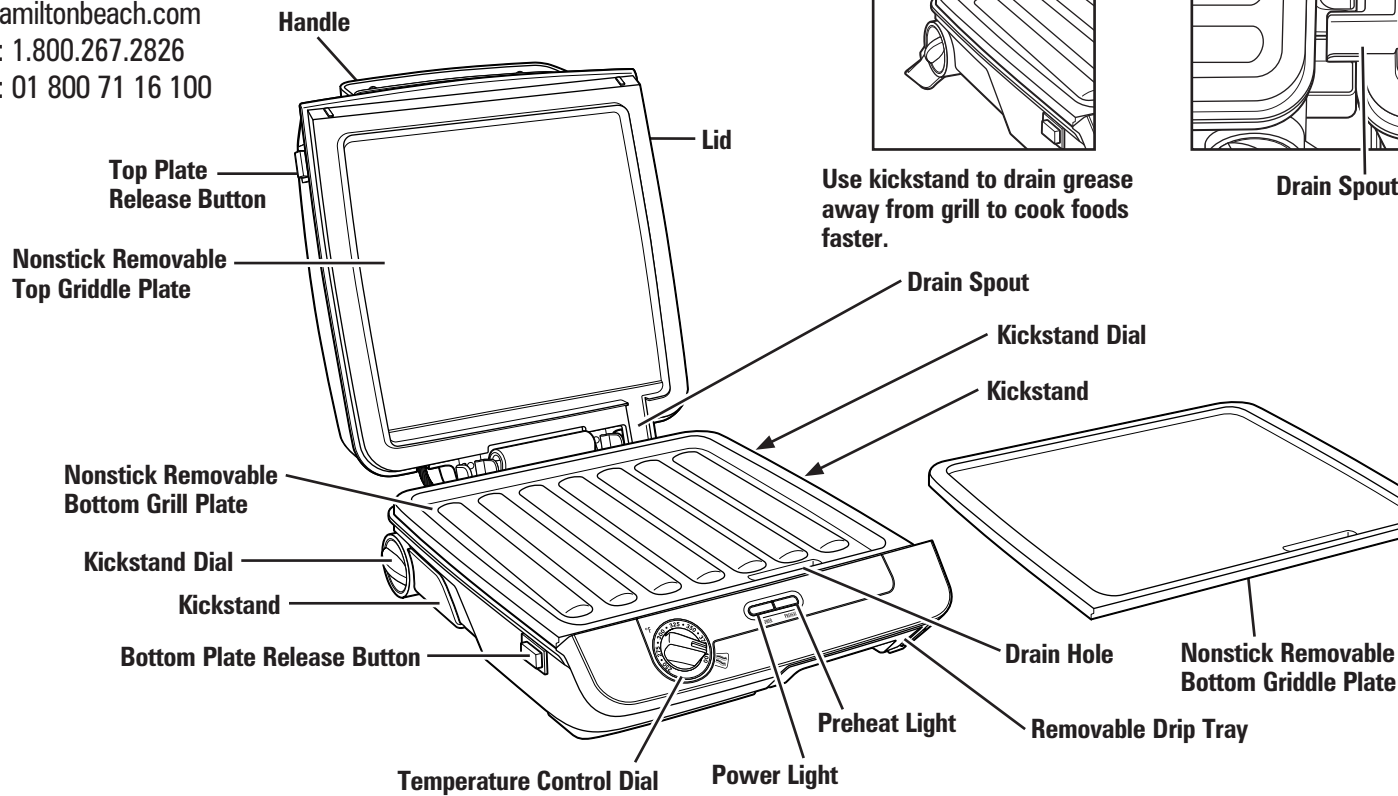
\*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

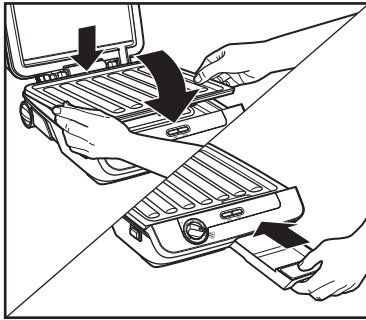
Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

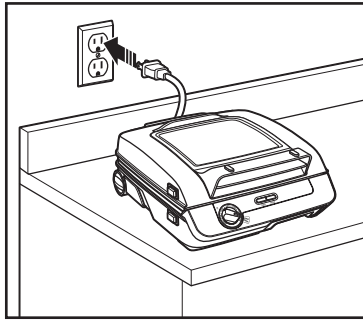


# How to Grill

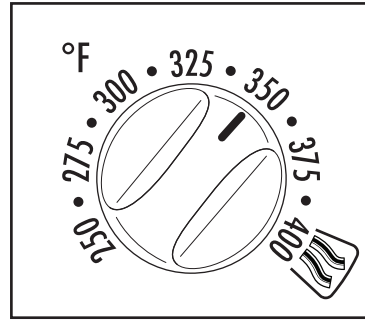
**⚠ WARNING Burn Hazard.** Always use an oven mitt to protect hand from contact with hot surfaces and steam during grilling. This will cook the food on both sides at the same time and is the quickest method. Ensure drip tray is in place before grilling.



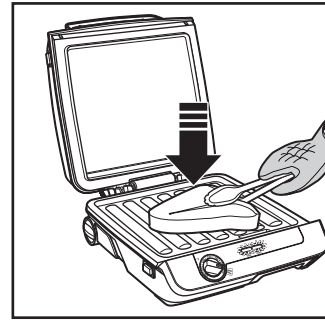
1. Align tabs on the back of plates with openings and press to click into place. Slide in drip tray. Kickstand may be used if desired.



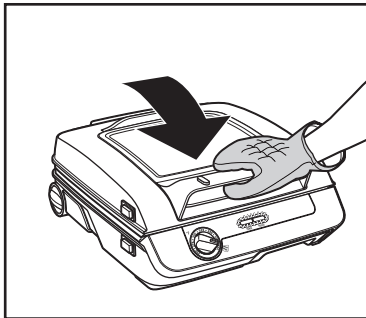
2. Red **POWER** light will illuminate when plugged into outlet.



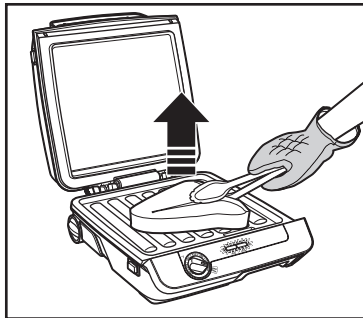
3. Preheat grill by turning the temperature control dial to desired temperature with the lid closed.



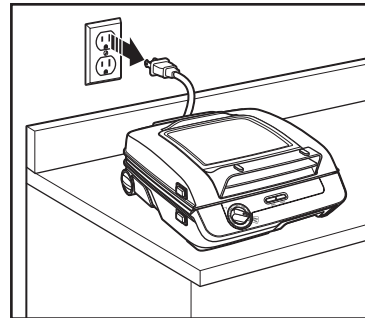
4. Green **PREHEAT** light will come on when preheated. Place food on grill plate with plastic utensil. Use only non-metal utensils on grill/griddle plates. Metal utensils will scratch the surface.



5. Lower grill lid.



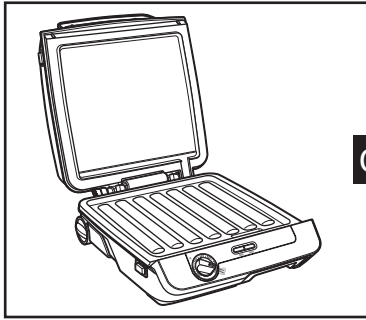
6. Lift lid to check food. When done, carefully remove food from grill with plastic utensil.



7. Unplug unit and allow to cool before cleaning. Do not attempt to remove drip tray until cool.

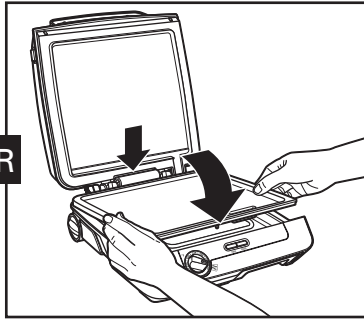
# How to Use Griddle

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

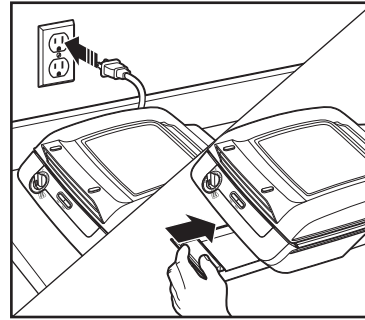


1. There are two ways to use the griddle. Choose the griddle/grill combination for a grill flavor.

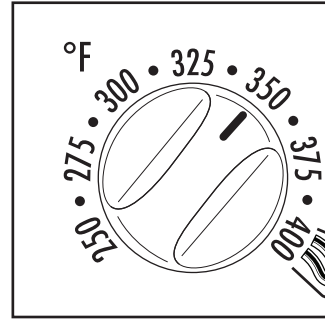
OR



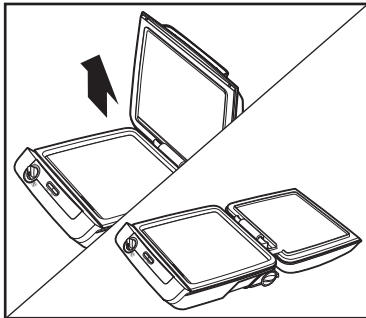
1. For two griddle plates, align tabs on the back of the plates with openings and press to click into place. This can be used for a full breakfast spread.



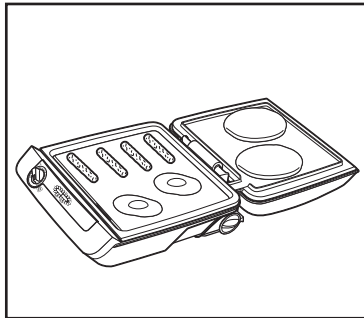
2. Plug into outlet. Slide drip tray into place. Open unit for more cooking surface (this requires turning the food and a longer cooking time).



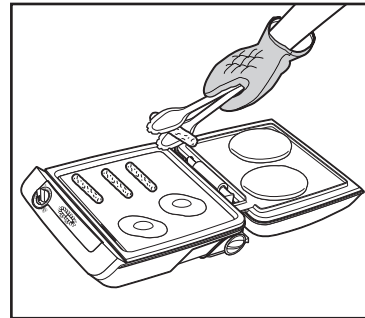
3. Preheat grill by turning the temperature control dial to desired temperature with the lid closed.



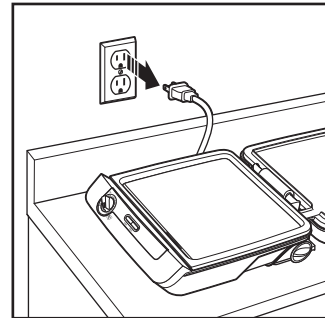
4. Green **PREHEAT** light will come on when preheated. Lift lid straight up to disengage locked hinge. Lower lid as far as it will go to rest on the countertop.



5. Place food to be cooked onto griddle plates.



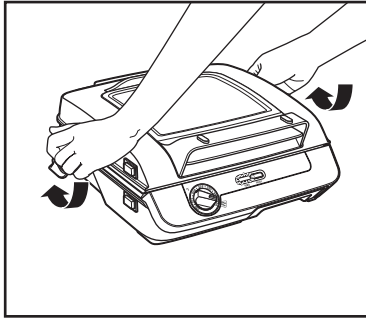
6. Turn food halfway through cooking. Carefully remove food from griddle with plastic utensil.



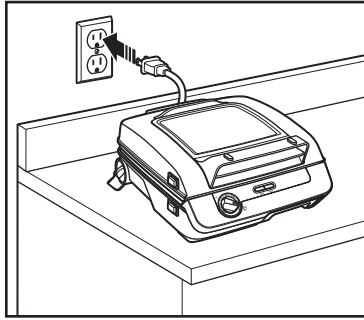
7. Unplug unit and allow to cool before cleaning. Do not attempt to remove drip tray until cooled.

# How to Cook Bacon

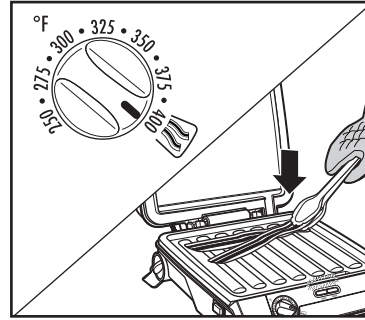
**⚠ WARNING** **Burn Hazard.** Always use an oven mitt to protect from contact with hot surfaces and steam during grilling.



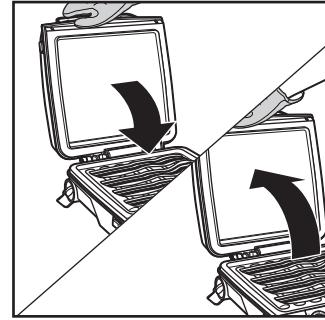
1. Lift up the back of the MultiGrill™ to rotate the bacon kickstand dials into position to better drain grease.



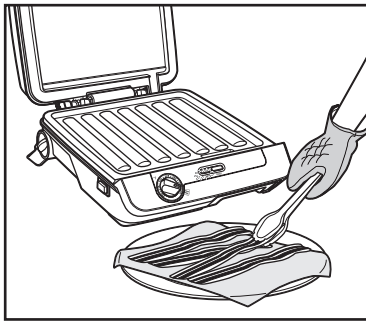
2. Plug into outlet.



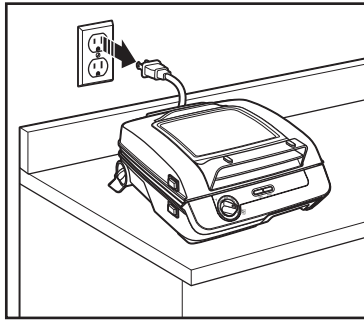
3. Preheat to 400°F (204°C) with lid closed. Green **PREHEAT** light will come on when preheated. Open lid and place slices of bacon on bottom grill plate.



4. Lower lid and cook bacon to desired doneness. Regular s bacon is crisp in 7 to 10 min  
**NOTE:** Cooking bacon with t cover down helps eliminate grease splatters.



5. When bacon is done, lift cover and remove bacon with plastic utensil.



6. Unplug unit and allow to cool before cleaning. Do not attempt to remove drip tray until cool.

Benefits of cooking bacon on the MultiGrill™:

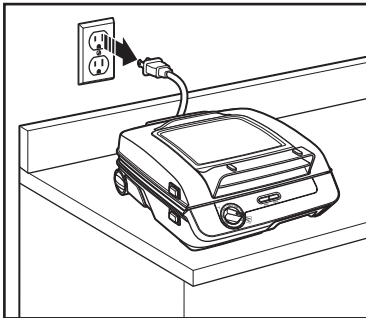
- Splatter-free cooking with enclosed cooking surface.
- No need to turn bacon.
- Kickstand drains grease away for crispy bacon.

# Cleaning

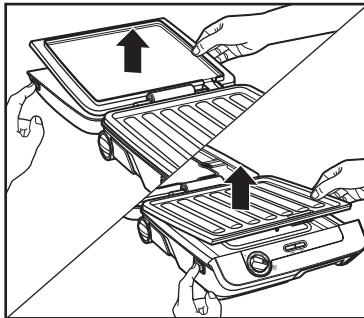
**NOTE:** Do not use metal utensils or abrasive cleansers when cleaning the grill.

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

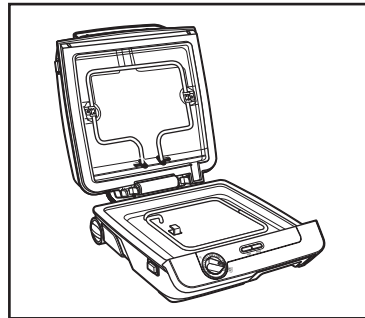
**⚠ WARNING** **Burn Hazard.** Allow grill to cool completely before removing plates and/or drip tray.



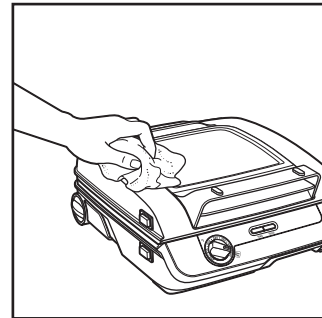
1. Unplug unit and allow to cool before cleaning. Do not attempt to remove drip tray until cool.



2. Push release button to release and remove top plate. Repeat with bottom plate. Slide out drip tray to empty.



3. If grease gets under the top or bottom plates, use a soapy, damp cloth and carefully wipe entire surface to remove all grease. Wipe dry.



4. Use a clean, damp cloth to wipe and clean the outside of grill.



**DISHWASHER-SAFE**

Parts may also be washed in hot, soapy water. Rinse; then dry. Do not use steel wool or any type of abrasive cleaner to clean the grill. This will damage the nonstick grilling surface.

# Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Grill won't turn on.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is grill plugged in? ON indicator light will come on.</li><li>• Make sure electrical outlet is working. Test with a lamp known to be working.</li><li>• Power surge or outage. Check your electrical breaker box.</li></ul>
Food is undercooked.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plates are not locked in place. Check top and bottom plates and press into place.</li><li>• Food not cooked long enough. When grilling meats, use a meat thermometer to measure internal temperature. Visit <a href="http://www.foodsafety.gov">www.foodsafety.gov</a> for more information on safe internal cooking temperatures and temperatures for doneness of specific foods.</li><li>• Not set at the correct cooking temperature. Check the temperature control dial.</li><li>• Cook with cover closed.</li><li>• Allow grill to fully preheat.</li></ul>
Food is overcooked.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Food cooked too long. When grilling meats, use a meat thermometer to measure internal temperature.</li></ul>
Grease is not draining.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kickstand is not in place.</li><li>• Drain hole is blocked/clogged. Cool grill completely and clean around the drain hole.</li></ul>

# Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used 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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. 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 or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

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 of 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](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series number on your appliance.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
5. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation et avant le nettoyage.
7. Laisser refroidir l'appareil avant d'installer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant d'électroménagers peut causer des blessures ou endommager cet appareil.
11. 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.
12. Ne pas placer sur ou près d'une cuisinière électrique ou à gaz dans un four chaud.
13. Une très grande prudence doit être exercée lors du déplacement de tout appareil contenant des huiles ou des liquides chauds.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
15. Pour débrancher l'appareil, tourner le cadran de réglage de la température à la position la plus basse, et retirer ensuite la fiche de la prise de courant mural.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## **Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur**

**Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.**

**⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique :** Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire 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 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.

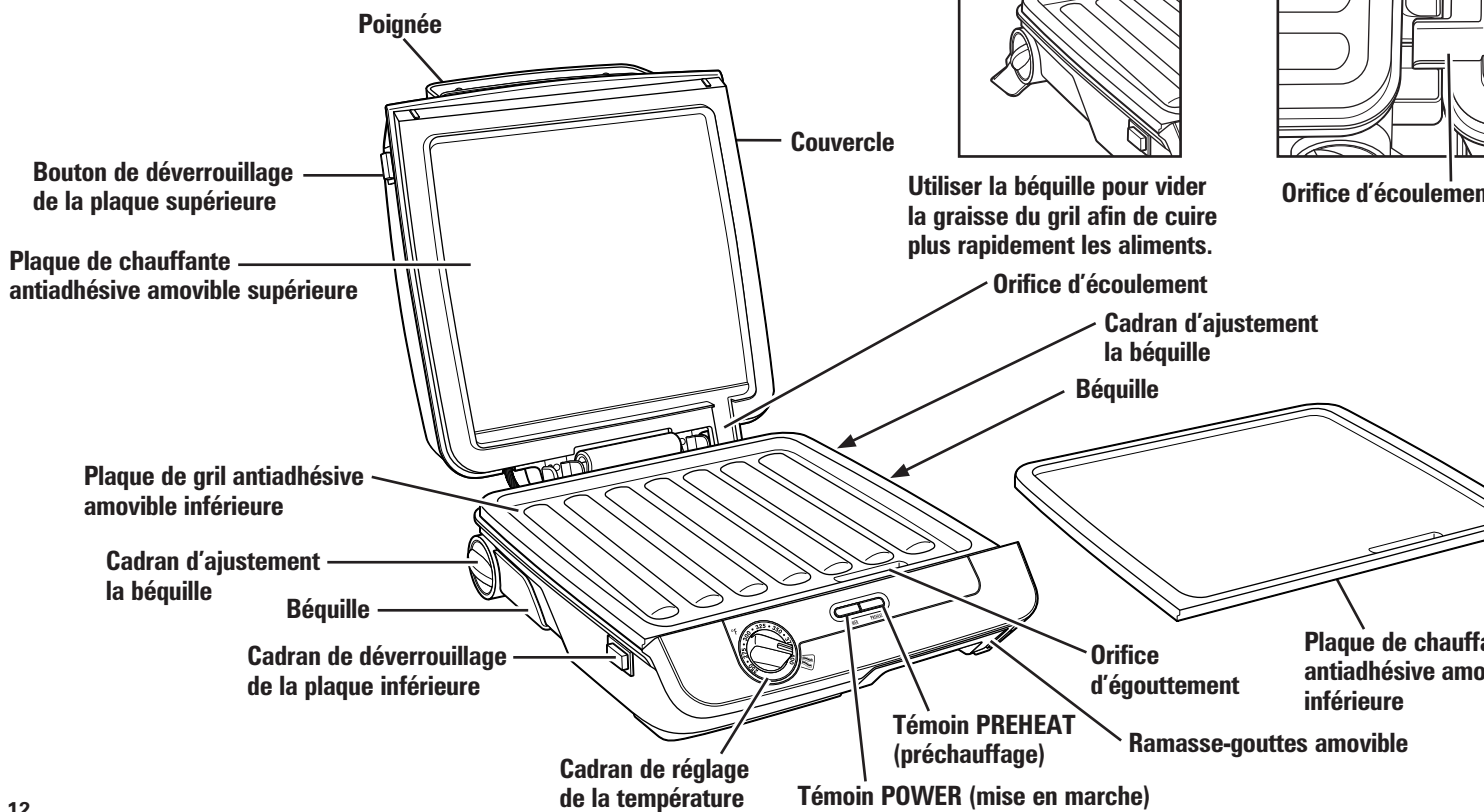
Ne pas ranger ce gril verticalement sur le côté ou sur son endos.

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

# Pièces et caractéristiques

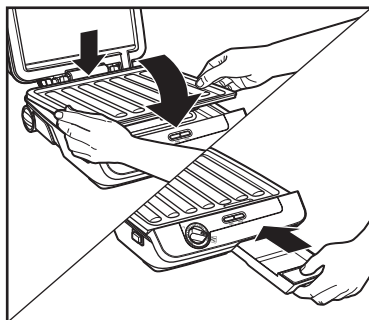
\*Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826

**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

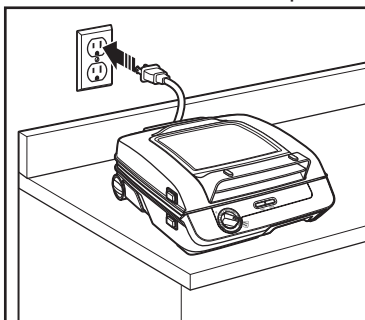


# Utilisation du gril

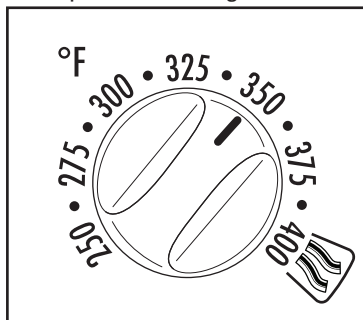
**⚠ AVERTISSEMENT** **Risque de brûlures.** Toujours utiliser un gant de cuisine pour protéger les mains des surfaces chaudes et de la vapeur pendant la cuisson. Cette façon fera cuire les aliments les deux côtés à la fois. C'est la méthode la plus rapide. S'assurer que le ramasse-gouttes est installé avant de commencer la cuisson.



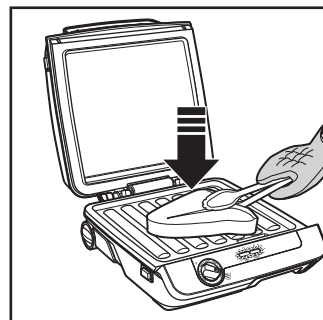
1. Aligner les languettes situées à l'arrière des plaques avec les ouvertures et appuyer pour enclencher en place. Insérer le ramasse-gouttes. Utiliser la béquille s'il y a lieu.



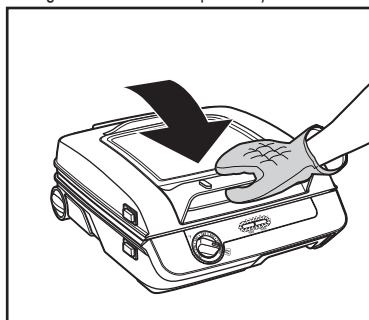
2. Le témoin de **POWER** (mise en marche) rouge s'allume dès que l'appareil est branché.



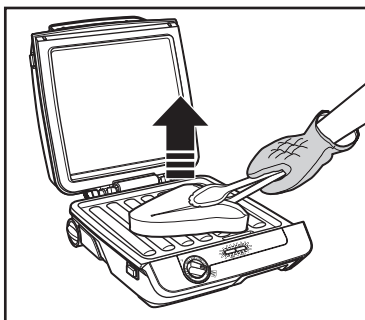
3. Fermer le couvercle et préchauffer le gril en tournant le cadran de réglage de la température à la température désirée.



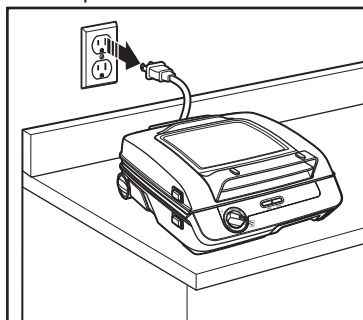
4. Le témoin vert de **PREHEAT** (préchauffage) s'allume dès que le gril a atteint la température désirée. Placer les aliments à cuire sur la plaque du gril en utilisant un ustensile en plastique. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques pour déposer ou retirer les aliments du gril et des plaques. Les ustensiles métalliques peuvent érafler la surface.



5. Abaisser le couvercle du gril.



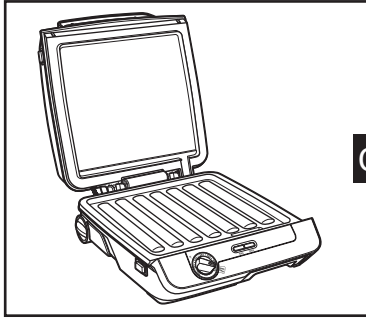
6. Soulever le couvercle et vérifier les aliments. Dès que les aliments sont cuits, retirer soigneusement ces derniers de la plaque avec un ustensile en plastique.



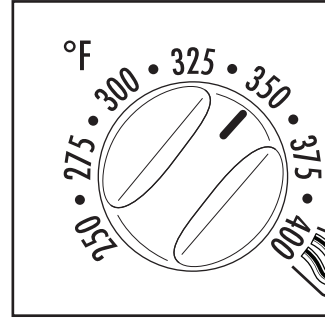
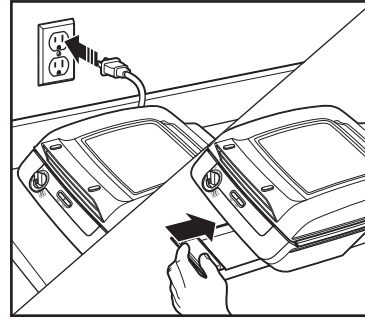
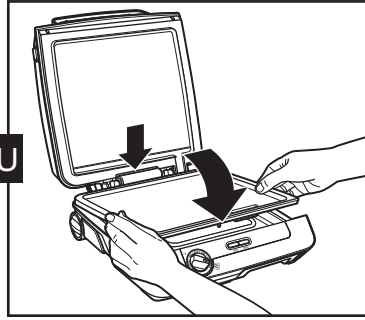
7. Débrancher l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer. Ne pas retirer le ramasse-gouttes tant qu'il n'est pas froid.

# Utilisation de plaque chauffante

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



OU

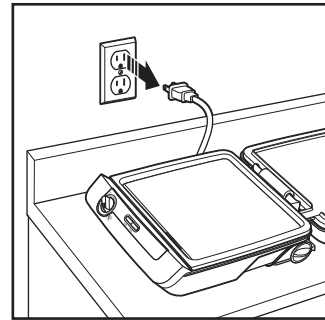
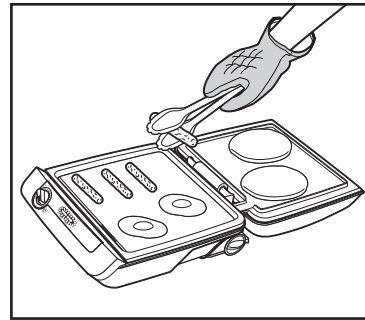
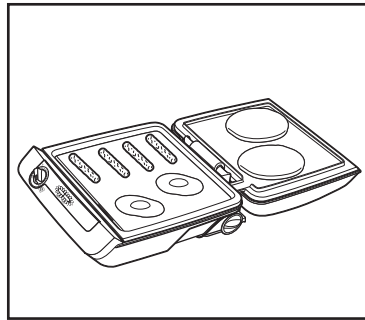
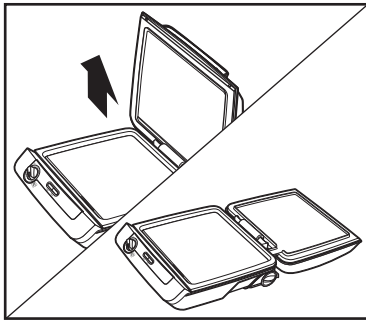


1. Ce grill peut être utilisé de deux façons. Choisir la combinaison plaques/gril pour obtenir le goût du gril.

1. Avec deux plaques de chauffe, aligner les languettes à l'arrière des plaques avec les ouvertures et enclencher en place. Cette méthode peut être utilisée pour faire un déjeuner complet.

2. Brancher l'appareil. Insérer le ramasse-gouttes. Ouvrir l'appareil pour augmenter la surface de cuisson (il faudra retourner les aliments et augmenter la durée de cuisson.)

3. Fermer le couvercle et préchauffer le gril en tournant le cadran de réglage de la température à la température désirée.



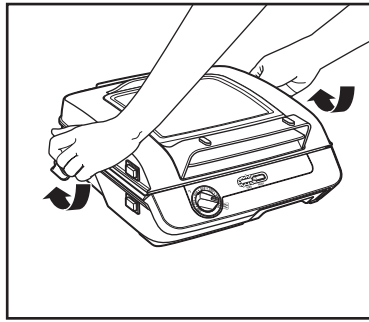
4. Le témoin vert de **PREHEAT** (préchauffage) s'allume dès que le gril a atteint la température désirée. Soulever le couvercle à la verticale pour déverrouiller la charnière. Abaisser le couvercle de manière à ce qu'il repose le plus possible sur le comptoir.

5. Déposer les aliments à griller sur les plaques chauffantes.

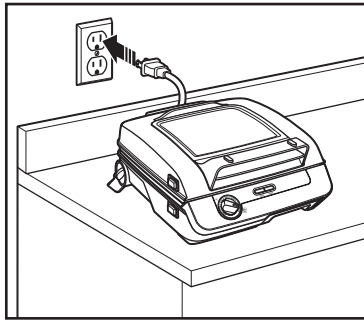
6. Tourner l'aliment à mi-cuisson. Retirer soigneusement les aliments de la grille ou de la plaque chauffante avec un ustensile en plastique.

7. Débrancher l'appareil et laisser refroidir avant de le nettoyer. Ne pas retirer le ramasse-goutte tant qu'il n'est pas froid.

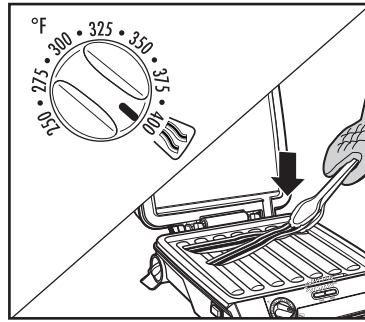
# Cuisson du bacon



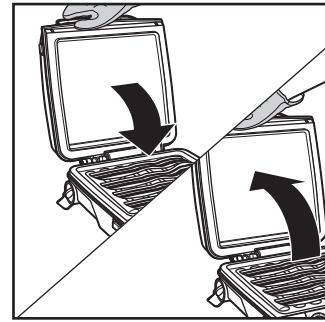
1. Soulever l'arrière de l'appareil MultiGrill<sup>MC</sup> et tourner les cadrans d'ajustement de béquille sur « bacon » pour obtenir un meilleur égouttement de la graisse.



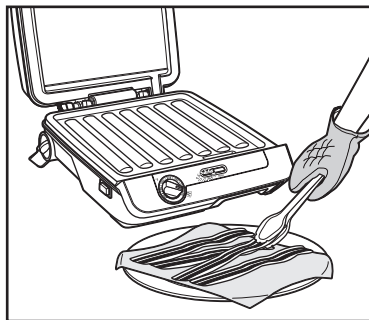
2. Brancher dans la prise de courant.



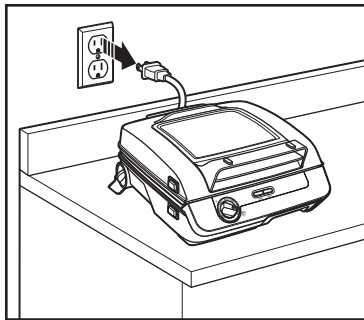
3. Fermer le couvercle et préchauffer à 204 °C (400 °F). Le témoin vert de **PREHEAT** (préchauffage) s'allume dès que le gril a atteint la température désirée. Ouvrir le couvercle et déposer le bacon sur la plaque inférieure du gril.



4. Abaisser le couvercle et cuire le bacon comme désiré. Les tranches de bacon traditionnelles sont croustillantes en 7 à 10 minutes. **REMARQUE** : La fermeture du couvercle pendant la cuisson du bacon aidera à prévenir les éclaboussures de graisse.



5. Dès que le bacon est prêt, soulever le couvercle et retirer le bacon avec un ustensile en plastique.



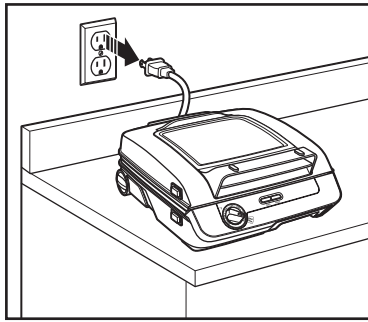
6. Débrancher l'appareil et laisser-le refroidir avant de le nettoyer. Ne pas retirer le ramasse-gouttes tant qu'il n'est pas froid.

Avantages de la cuisson du bacon avec l'appareil MultiGrill<sup>MC</sup> :

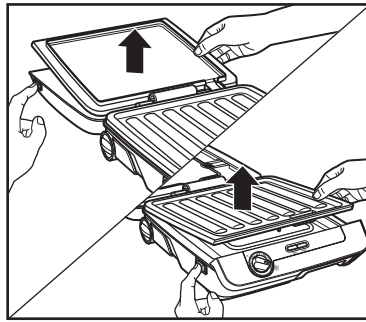
- Cuisson sans éclaboussure grâce à la surface de cuisson fermée.
- Nul besoin de retourner le bacon.
- La béquille permet d'égoutter et d'éloigner la graisse pour obtenir un bacon croustillant.

# Nettoyage

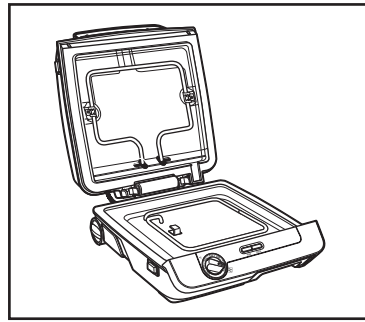
**NOTE:** Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques ou de nettoyeurs abrasifs pour nettoyer le gril.



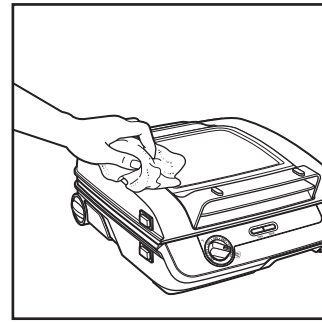
1. Débrancher l'appareil et laisser-le refroidir avant de le nettoyer. Ne pas retirer le ramasse-gouttes tant qu'il n'est pas froid.



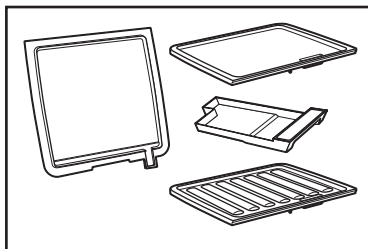
2. Appuyer sur le bouton de déverrouillage pour dégager et retirer la plaque supérieure. Répéter pour la plaque inférieure. Glisser et sortir le ramasse-gouttes pour le vider.



3. Si la graisse s'infiltré sous la plaque supérieure ou inférieure, utiliser un linge imbibé d'eau savonneuse et essuyer délicatement toute la surface pour déloger toute la graisse. Essuyer et assécher.



4. Utiliser un chiffon propre et humide pour essuyer l'extérieur du gril.



**LAVABLES AU  
LAVE-VAISSELLE**

Vous pouvez également laver les pièces à l'eau chaude savonneuse. Les rincer, puis les sécher. N'utiliser pas de laine d'acier ou quelconque produit abrasif pour nettoyer la grille. Ceci endommagerait la surface antiadhésive.

# Dépannage

## PROBLÈME

## CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

Le gril refuse de fonctionner.

- Le gril est-il branché ? Le témoin lumineux « ON » s'allumera.
- S'assurer que la prise électrique fonctionne. Brancher une lampe pour vérifier le fonctionnement.
- Saute de puissance ou interruption de service. Vérifier votre boîte de disjoncteurs.

Les aliments ne sont pas assez cuits.

- Les plaques ne sont pas insérées correctement en place. Vérifier la plaque supérieure et inférieure et appuyer pour enclencher en place.
- La durée de cuisson des aliments est trop courte. Pendant la cuisson des viandes, utiliser un thermomètre à viande pour évaluer la température interne. Visiter [www.foodsafety.gov](http://www.foodsafety.gov) pour plus d'information à propos des températures internes et sécuritaires de cuisson des aliments particuliers.
- La température de cuisson n'est pas adéquate. Vérifier le réglage de température du cadran.
- Fermer le couvercle pendant la cuisson des aliments.
- Permettre le préchauffage complet du gril.

Les aliments sont trop cuits.

- La durée de cuisson des aliments est trop longue. Pendant la cuisson des viandes, utiliser un thermomètre à viande pour évaluer la température interne.

La graisse ne s'égoutte pas.

- La bécquille n'a pas été déployée.
- L'orifice d'égouttement est bouché/obstrué. Laisser refroidir complètement le gril et nettoyer le pourtour de l'orifice d'égouttement.

# Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés 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 des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. 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 s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) 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 utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. No toque superficies calientes. Use las manijas o perillas.
6. Para protegerse contra riesgos de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, cable o enchufe en agua u otro líquido.
7. Desconecte de la toma cuando no esté en uso o antes de limpiar.
8. Permita que se enfríe antes de poner o quietar partes, y antes de limpiar el aparato.
9. No opere ningún aparato con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
10. No use en exteriores.
11. El uso de aditamentos de accesorio no recomendados por el fabricante del aparato pueden causar lesiones o daño a la unidad.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o cubiertara toque superficies calientes, incluyendo la estufa.
13. No coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes o en un horno calentado.
14. Se debe tener extrema precaución cuando se mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. No use el aparato con otro propósito que no sea para el que fue hecho.
16. Para desconectar, gire la perilla de control de temperatura en posición más baja, luego remueva el enchufe de la toma de la pared.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## **Más Información de Seguridad para el Consumidor**

**Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.**

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica:** Este aparato es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica

nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

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

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

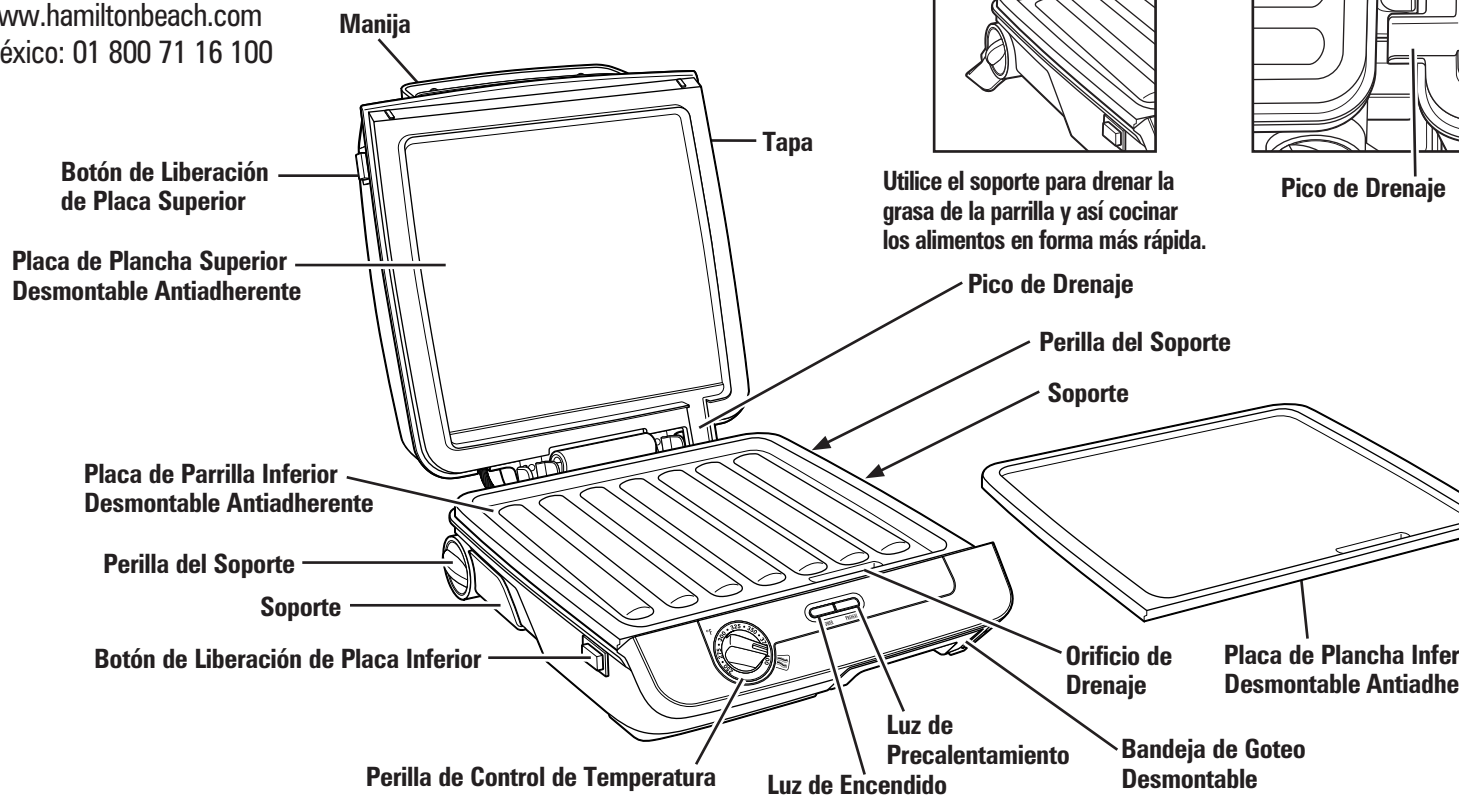
No almacene la parrilla verticalmente sobre un costado o la parte posterior.

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

# Partes y Características

\*Para ordenar partes:  
EE. UU.: 1.800.851.8900  
www.hamiltonbeach.com  
México: 01 800 71 16 100

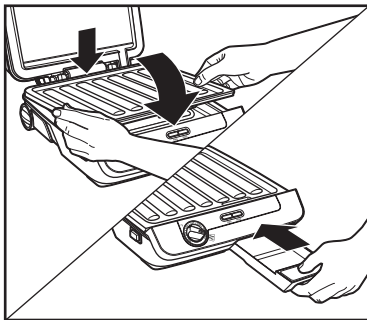
**ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ:** Vea la sección de "Limpieza" para limpiar las superficies de cocción. **NOTA:** No use utensilios de metal cuando coloque o remueva comida de la parrilla.



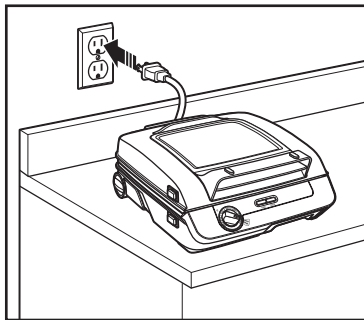
# Cómo Asar

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

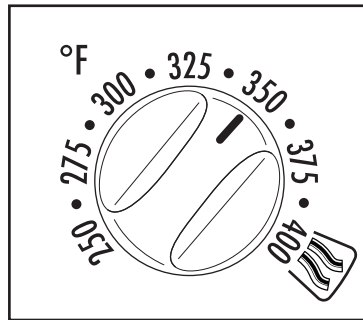
Esto cocinará los alimentos de ambos lados al mismo tiempo. Este es el método más rápido. Asegúrese de que la bandeja de goteo se encuentre en su lugar antes de comenzar la cocción.



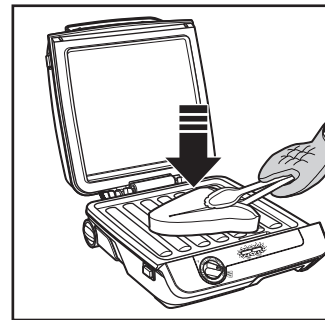
1. Alinee las lengüetas ubicadas en la parte trasera de las placas con las aberturas y presiónelas para trabarlas en su lugar. Deslice hacia adentro la bandeja de goteo. Puede utilizarse el soporte si así lo desea.



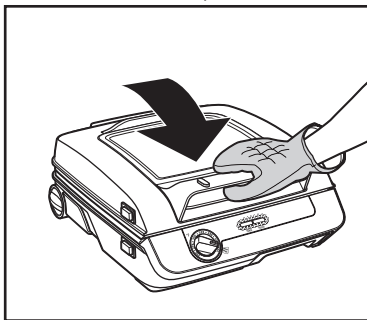
2. La luz roja de **POWER** (encendido) se encenderá cuando se enchufa la unidad.



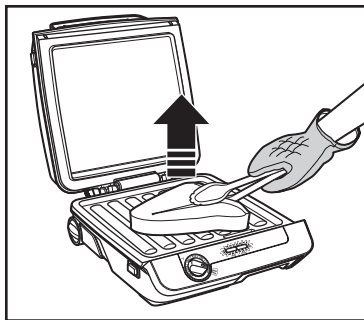
3. Precaliente la parrilla girando la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada con la tapa cerrada.



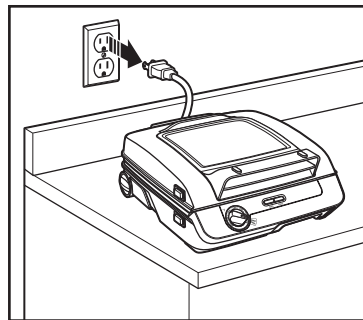
4. La luz verde de **PREHEAT** (precalentamiento) se enciende cuando la unidad se haya precalentado. Coloque los alimentos que se van a cocinar sobre la placa de la parrilla con un utensilio plástico. Sólo utilice utensilios no metálicos en las placas de parrilla/plancha. Los utensilios metálicos rayan la superficie.



5. Baje la tapa de la parrilla.



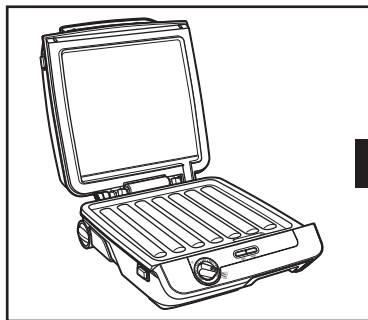
6. Levante la tapa para controlar los alimentos. Cuando estén listos, quite los alimentos de la parrilla con cuidado con un utensilio plástico.



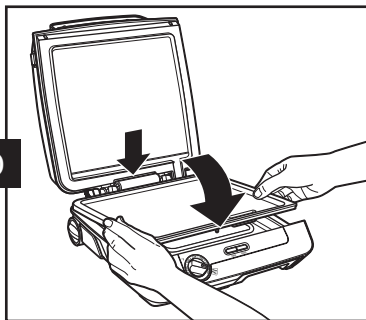
7. Desconecte la unidad y deje enfriar antes de limpiar. No trate de quitar la bandeja de goteo hasta que se haya enfriado.

# Cómo Utilizar la Plancha

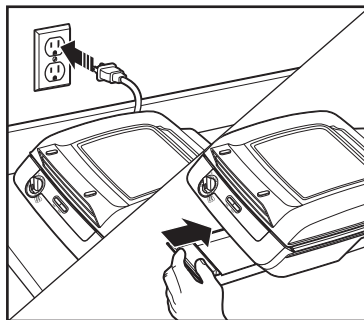
**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.** Siempre use guantes para cocina para proteger las manos del contacto con superficies calientes y vapor durante el uso de la plancha.



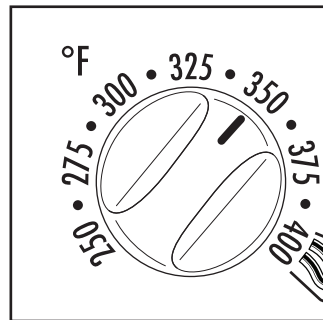
1. Hay dos maneras de utilizar la plancha. Elija la combinación plancha/parrilla para un sabor a parrilla.



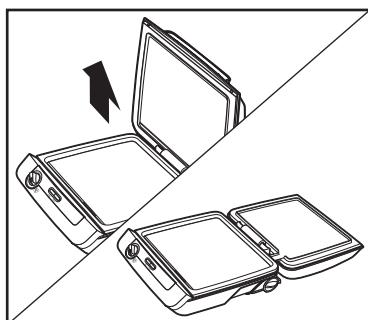
1. Para dos placas de plancha, alinee las lengüetas ubicadas en la parte trasera de las placas con las aberturas y presiónelas para trabarlas en su lugar. Esto puede usarse para un desayuno completo.



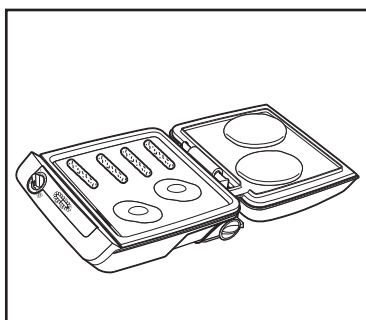
2. Enchufe en el tomacorriente. Deslice la bandeja de goteo en su lugar. Abra la unidad para obtener una mayor superficie de cocción (esto requiere girar los alimentos y un tiempo de cocción más prolongado).



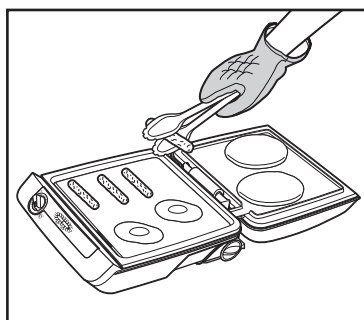
3. Pre caliente la parrilla girando la perilla de control de temperatura a la temperatura deseada con la tapa cerrada.



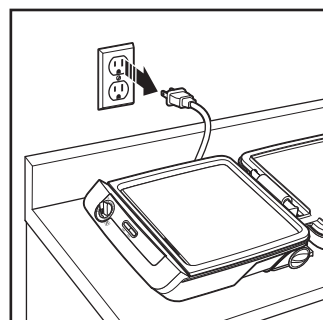
4. La luz verde de **PREHEAT** (precalentamiento) se encenderá cuando la unidad se haya precalentado. Levante la tapa hacia arriba para desbloquear la bisagra trabada. Baje la tapa del todo hasta poder depositarla sobre el mostrador.



5. Coloque los alimentos que se van a cocinar sobre las placas de la plancha.



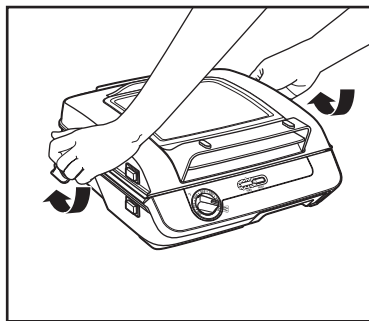
6. Gire el alimento media vuelta durante el cocimiento. Con cuidado quite los alimentos de la plancha con un utensilio plástico.



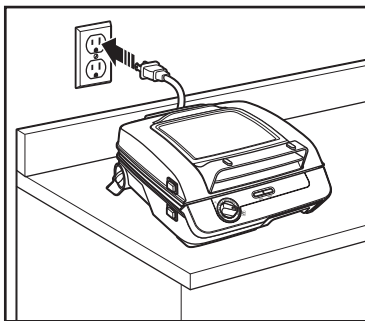
7. Desconecte la unidad y deje enfriar antes de limpiar. No intente quitar la bandeja de goteo hasta que se haya enfriado.

# Cómo Cocinar Tocino

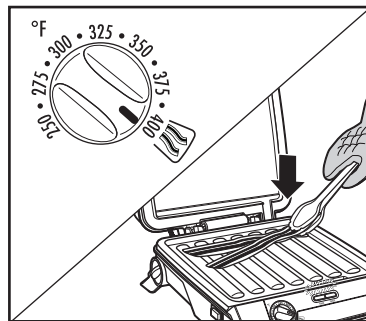
**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.** Siempre use guantes para cocinar para proteger las manos del contacto con superficies calientes y vapor durante el uso de la parrilla.



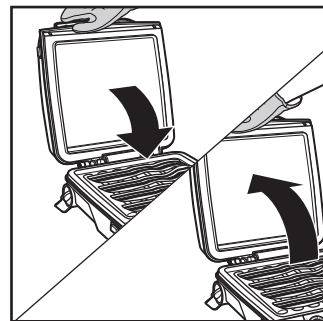
1. Levante la parte trasera de la MultiGrill™ para girar las perillas de soporte de tocino en su posición para así drenar mejor la grasa.



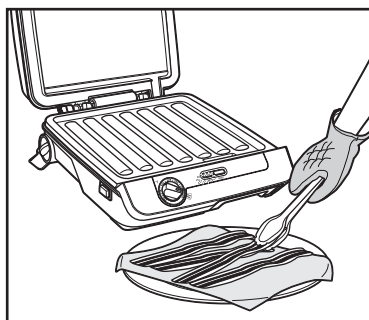
2. Enchufe en la tomacorriente.



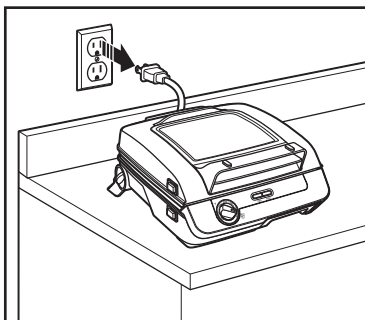
3. Precaliente a 400°F (204°C) con la tapa cerrada. La luz verde de **PREHEAT** (precalentamiento) se encenderá cuando la unidad se haya precalentado. Abra la tapa y coloque las rebanadas de tocino en la placa de parrilla inferior.



4. Baje la tapa y cocine el tocino hasta el nivel de cocción deseado. El tocino cortado en forma normal queda crujiente en 7 a 10 minutos. **NOTA:** Cocine tocino con la tapa cerrada para eliminar las salpicaduras de grasa.



5. Cuando el tocino está hecho, levante la tapa y quítelo con un utensilio plástico.



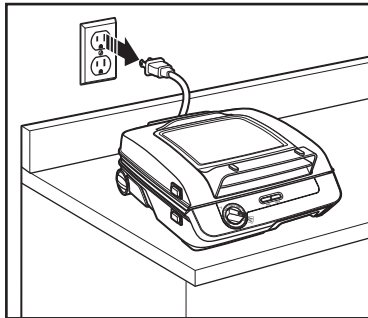
6. Desconecte la unidad y deje enfriar antes de limpiar. No trate de quitar la bandeja de goteo hasta que se haya enfriado.

Beneficios de cocinar tocino en la MultiGrill™:

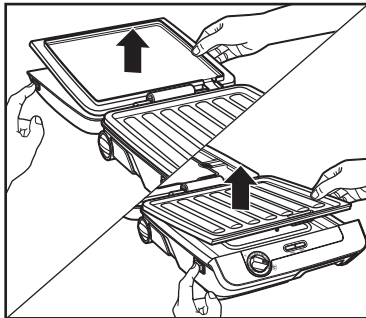
- Cocción libre de salpicaduras con una superficie de cocción cerrada.
- No hace falta dar vuelta el tocino.
- El soporte drena la grasa y la aleja del tocino crujiente.

# Limpieza

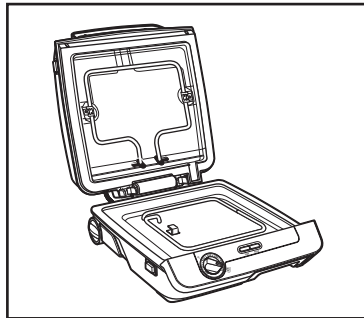
**NOTA:** No use utensilios de metal cuando coloque o remueva comida de la parrilla.



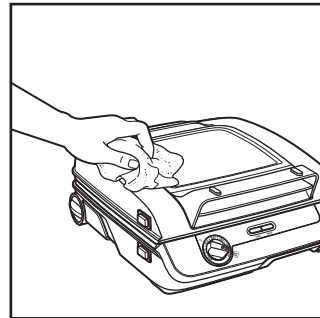
1. Desconecte la unidad y deje enfriar antes de limpiar. No trate de quitar la bandeja de goteo hasta que se haya enfriado.



2. Presione el botón de liberación para liberar y quitar la placa superior. Repita la acción con la placa inferior. Deslice hacia afuera la bandeja de goteo para vaciarla.



3. Si ingresa grasa debajo de las placas superior o inferior, utilice un paño húmedo jabonoso y con cuidado limpie toda la superficie para quitar toda la grasa. Seque con un paño.



4. Use un paño limpio y húmedo para limpiar el exterior de la parrilla.



**RESISTENTE AL LAVAVAJILLAS**

Las piezas también pueden ser lavadas en agua caliente jabonosa. Enjuague y luego seque. No use un estropajo de fierro o cualquier tipo de limpiador abrasivo para limpiar la parrilla. Esto dañará la superficie antiadherente de la parrilla.

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

**⚠ ADVERTENCIA Peligro de Quemaduras.** Deje que la parrilla se enfríe por completo antes de quitar las placas y/o la bandeja de goteo.

# Resolviendo Problemas

PROBLEMA	PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN
La parrilla no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"><li>• ¿Está conectada la parrilla? La luz indicadora de ENCENDIDO se iluminará.</li><li>• Asegúrese que la toma eléctrica esté funcionando. Pruebe con una lámpara que sabe que funciona.</li><li>• Sobrecorriente o subcorriente. Revise la caja de interruptores eléctricos.</li></ul>
A la comida le falta cocer.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Las placas no están trabadas en su lugar. Verifique las placas superior e inferior y presiónelas para colocarlas en su lugar.</li><li>• La comida no se cocina el tiempo suficiente. Cuando cocine carne, use un termómetro de carne para medir la temperatura interna. Visite <a href="http://www.foodsafety.gov">www.foodsafety.gov</a> para más información sobre temperaturas internas de cocinado y temperaturas para consistencia de alimentos en específico.</li><li>• No se ha configurado la temperatura de cocción correcta. Controle la perilla de control de temperatura.</li><li>• Cocine con la cubierta cerrada.</li><li>• Deje que la parrilla se precaliente completamente.</li></ul>
La comida se cocina de mas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La comida se cocina por mucho tiempo. Cuando cocine carne, use un termómetro de carne para medir la temperatura interna.</li></ul>
La grasa no drena.	<ul style="list-style-type: none"><li>• El soporte no se encuentra en su lugar.</li><li>• El orificio de drenaje se encuentra bloqueado/tapado. Enfríe la parrilla por completo y limpie alrededor del orificio de drenaje.</li></ul>

## PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  
**GARANTÍA DE 1 AÑO.**

### COBERTURA

- 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

- 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

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- c) 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.

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.

**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 vende.
- 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 localidad 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 respectiva y se continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
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: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 01 800 71 16 100 Email: <a href="mailto:mexico.service@hamiltonbeach.com.mx">mexico.service@hamiltonbeach.com.mx</a>

**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

<b>Modelo:</b> 25601	<b>Tipo:</b> G48	<b>Características Eléctricas:</b> 120 V~ 60 Hz 1400 W
<p align="center"><b>Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MX Y" y/o "Z".</b></p>		

840271800