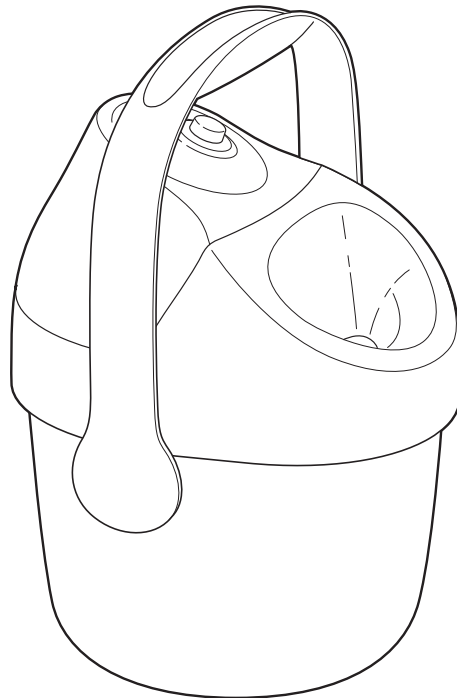


Ice Cream and Frozen Yogurt Maker

Sorbetière pour crème et yaourt glacés

Máquina de helados y helados de yogur



READ BEFORE USE
LIRE AVANT L'UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

English	2
USA: 1-800-851-8900	
Français	14
Canada : 1-800-267-2826	
Español	27
México: 01 800 71 16 100	
Le invitamos a leer cuidadosamente este instructivo antes de usar su aparato.	

IMPORTANT SAFEGUARDS

This is not a toy. Adult supervision is necessary when any appliance is used by or near children.

When using electric appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
3. To protect against risk of electrical shock, do not put motor assembly of appliance 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, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Avoid contacting moving parts.
7. 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 electrical or mechanical adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex may cause fire, electric shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
11. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
12. Keep hands and utensils out of cylinder bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven. Do not use this unit near oven, heater or fireplace.
14. To disconnect, turn any control to "OFF" or "0" then remove plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Other Consumer Safety Information

This appliance intended for household use only.

This appliance is equipped with a polarized plug. This type of plug has one blade wider than the other. The plug will fit into an electrical outlet only one way. This is a safety feature intended to help reduce the risk of electrical shock. If you are unable to insert the plug into the outlet, try reversing the plug. If the plug should still fail to fit, contact a qualified electrician to replace the obsolete outlet. Do not attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug by modifying the plug in any way.

CAUTION:

This appliance is for household use. An authorized service representative should perform any servicing other than cleaning and user maintenance. Authorized service personnel only should do repair.

- Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.

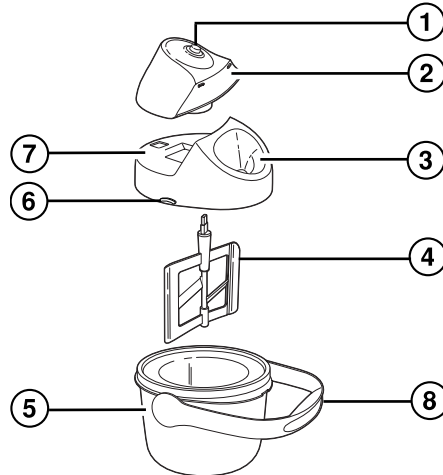
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
- Do not expose the freezing cylinder to temperatures above 105°F (41°C).
- Do not clean freezing cylinder in dishwasher.
- Do not unplug the unit by pulling on cord.
- Do not use if freezing cylinder is broken or any liquid has leaked out.

BEFORE FIRST USE:

Remove all literature and packing material from inside the ice cream maker. Separate the lid from the motor by pulling apart. Wash the freezing cylinder, lid, drive shaft and churn blade in warm soapy water. Thoroughly rinse and dry all parts. **DO NOT** immerse electric motor assembly in water. To clean, wipe with a moist cloth.

Parts and Features

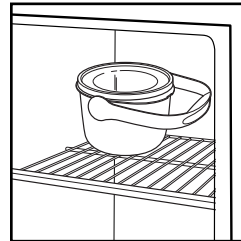
1. ON/OFF Switch
2. Electrical Motor Assembly
3. Lid Opening
4. Churn Blade
5. Cylinder Bowl
6. Lid Lock Tab
7. Lid
8. Handle Lock



Freezing the Cylinder Bowl

The most important step in making ice cream and frozen dessert is to make sure that the cylinder bowl is thoroughly frozen.

1. Wash and thoroughly dry cylinder bowl.
2. Place cylinder bowl in an upright position in the back of your freezer where the temperature is coldest. The temperature should be at least 0°F/-18°C. Keep the cylinder opening clear.



NOTE: The length of time necessary to properly freeze the cylinder bowl will depend upon how cold the freezer temperature is:

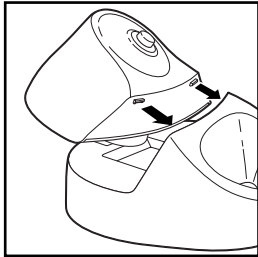
Freezer Temperature	Minimum time for cylinder to properly freeze
-22°F (-30°C)	8 to 9 hours
-13°F (-25°C)	12 to 13 hours
0°F (-18°C)	20 to 22 hours
5°F (-15°C)	24 hours or more

Making Ice Cream and Frozen Yogurt

1. Prepare one of the suggested recipes or one of your own favorites. You can use any recipe for ice cream, frozen yogurt, or frozen dessert, as long as the recipe does not contain more than one quart (1 L) of ingredients.

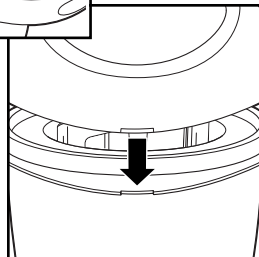
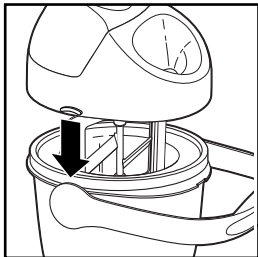
NOTE: Always chill your mixture in the refrigerator before attempting to freeze-churn. Ice cream mixtures will stay fresh in the refrigerator for a few days. Shake well before pouring the mixture.

2. To assemble the lid and motor: align the two tabs on motor with openings on lid. Snap motor into position.

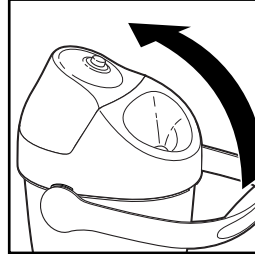


3. When the mixture is ready, remove the cylinder bowl from the freezer and place on a firm, level surface near a convenient power outlet. It is extremely important that the bowl be used immediately after it is removed from the freezer, as it begins to thaw once removed.

4. Insert chum blade into motor. Lower assembled lid/motor/ chum blade onto cylinder bowl aligning lid lock tabs with handles and front notch.

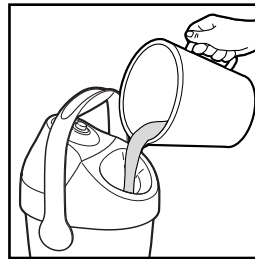


5. Raise handle to lock lid into position.



6. Plug cord into outlet. Turn switch to ON position to start operating churn blade.

7. Immediately pour chilled mixture into cylinder bowl through lid opening. Maximum capacity of chilled mixture is one quart (1 L). This allows for the volume to increase during churning to 1½ quarts (1½ L).



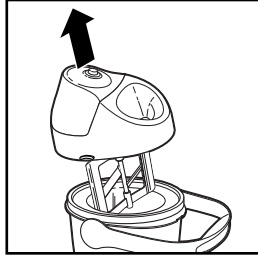
NOTES:

- During the freezing process, you can add finely chopped or pureed ingredients such as chocolate, raisins, nuts, etc., through the opening in the lid. Alcohol should not be added until near the end of the process as it significantly slows down the freezing process.
- The machine will run for 20 to 40 minutes. Do not turn ice cream maker off during this time. The mixture may freeze to the walls and prevent the churn from turning.
- If the churn becomes blocked, it will reverse and continue to turn in the opposite direction. When the motor repeatedly stalls and reverses, the mixture has reached maximum freezing.

Making Ice Cream and Frozen Yogurt

(cont.)

8. Turn off, unplug and remove motor



assembly from the bowl. You may “season” the ice cream by wrapping cylinder bowl with a clean towel until

desired consistency is reached (up to 30 minutes) Transfer to an airtight container and store in freezer.

NOTES:

- The finished result is a soft, spoonable ice cream. Homemade ice cream will not be the same consistency of hard store-bought ice cream.
- The unit will operate for 90 minutes to two hours. The unit will automatically turn off for approximately 10 to 15 minutes to cool the motor. When the motor has cooled then the unit will automatically restart unless the unit has been turned off or unplugged. See troubleshooting if your unit did not make ice cream in 60 minutes.

Usage Tips

- We recommend you always keep your ice cream bowl in your freezer so that you can make ice cream, chill wine or serve ice cubes at any time.
- For best results, the ice cream bowl must be frozen thoroughly. Make sure to set your freezer at the coldest setting (temperature should not be more than °F [-18°C].)
- Firmness of ice cream depends on variables such as the recipe used, room temperature and temperature of ingredients before churn-freezing.
- Some recipes require the mixture to be pre-cooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and increase volume. Pre-chilling the base mixture is strongly recommended. Never try to shortcut.
- Remember that artificial sweetener can be used as a substitute for sugar. Only add artificial sweeteners to mixtures that are cold or have completely cooled. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is well dissolved.
 - 1 packet sweetener = 2 teaspoons (10 ml) sugar
 - 6 packets = ¼ cup (60 ml)
 - 8 packets = ⅓ cup (80 ml)
 - 12 packets = ½ cup (125 ml)
- Do not attempt to make more than 1 quart (4 cups/1 L) at a time.
- Do not remove ice cream bowl from the freezer until ready to use.
- Do not puncture or heat the freezing cylinder.

Storing Ice Cream and Frozen Yogurt

In the ice cream maker

When the ice cream is ready it can be left covered in the ice cream maker for approximately 30 to 40 minutes. If placed covered into the refrigerator it can also be left in the ice cream maker for 30 to 40 minutes.

In the freezer

Although ice cream can be stored in the freezer for a short period, a lengthy period of storage is not beneficial for either the taste or the quality of the ice cream. After one or two weeks, the texture starts to deteriorate and the fresh taste is lost. Ice cream tastes best when it is fresh. Should you wish to store ice cream in the freezer, follow these tips:

- Store the ice cream in a clean, well-sealed container that is suitable for freezing.

- Storage temperature must be 0°F (-18°C) or lower.
- Attach a label to the container with the date when it was made and the kind of ice cream it is.
- Defrosted or semi-defrosted ice cream must never be put back in the freezer.

Remove ice cream from freezer about thirty minutes before serving and place it in the refrigerator. Or bring it up to serving temperature by allowing it to stand for ten or fifteen minutes at room temperature.

Storage chart

Ice cream from non-boiled ingredients	up to 1 week
Sorbets	1 to 2 weeks
Ice cream from half-boiled ingredients	up to 2 weeks

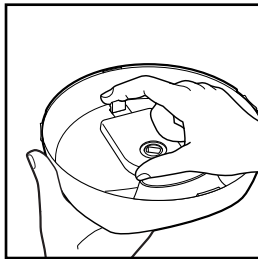
Troubleshooting

PROBLEM	Things TO CHECK
Ice cream is not firm enough	<ul style="list-style-type: none"> The cylinder bowl was not in the freezer long enough (preferably overnight).
	<ul style="list-style-type: none"> The freezer is not cold enough. Ice cream sets at 10 to 14°F (-10 to -12°C). If the freezer is not at 0°F (-18°C) the ice cream will not set.
	<ul style="list-style-type: none"> Too much mixture was put in cylinder bowl. Maximum fill is 1 quart.
	<ul style="list-style-type: none"> Ingredients are warm or at room temperature.
	<ul style="list-style-type: none"> The cylinder bowl was left at room temperature for more than 5 minutes before use.
	<ul style="list-style-type: none"> The freezer door was opened and closed too many times during the freezing process.
	<ul style="list-style-type: none"> The cylinder bowl has a thick coating of ice on the walls. After washing, dry completely prior to placing back in freezer.

How To Clean

1. Remove churn blade.

2. Turn motor assembly upside down.



Grip motor with one hand while pressing the locking tab on the motor that holds the lid in place. Remove lid from motor.

3. Wash the lid, churn blade, and cylinder bowl in hot, soapy water.

4. Wipe the motor assembly with a damp cloth. Never immerse the unit in water.

5. Make sure all parts are clean and thoroughly dried. Never replace cylinder in freezer if it is still wet.

Recipes

Old Fashioned Vanilla Ice Cream

This recipe takes a little longer, but it is worth the effort.

¾ cup (175 ml) sugar	2 large eggs, beaten
⅛ teaspoon (.625 ml) salt	1½ cups (375 ml) heavy whipping cream
1¾ cups (425 ml) whole milk	1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

In heavy saucepan, combine sugar, salt, and milk. Cook over medium heat stirring occasionally until mixture is steaming. Reduce heat to low.

In medium bowl, slightly beat eggs. Slowly whisk half of the hot mixture into the eggs and pour back into saucepan. Cook over medium-low heat until slightly thick, about 3 minutes. Remove from heat and refrigerate until chilled or overnight.

When ready to freeze, stir in heavy cream and vanilla into the chilled custard mixture. Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid. Freeze until desired consistency or the unit stops.

Easy Vanilla Ice Cream

1 cup (250 ml) sugar	1 cup (250 ml) milk
2 teaspoons (10 ml) lemon juice	1 teaspoon (5 ml) vanilla extract
2 cups (500 ml) heavy whipping cream	

Combine all ingredients, mixing well. Start the freezer and pour mixture through hole in lid. Freeze until desired consistency or unit stops.

The following variations can be used with either of the Vanilla Ice Cream recipes above.

Black Forest Variation

Stir ½ cup (125 ml) chocolate syrup and 1 can (16½-ounce [465 g]) pitted Bing cherries, drained and halved, into ice cream after the machine has been churning 15 minutes.

Chocolate-Covered Peanut Variation

Stir ½ cup (125 ml) chocolate syrup and 1 cup (7 ounces [200 g]) chocolate-covered peanuts into ice cream after the machine has been churning 15 minutes.

Cookies and Cream Variation

Reduce sugar to ½ cup (125 ml). Break 15 cream-filled chocolate sandwich cookies into small pieces; stir into ice cream after the machine has been churning 15 minutes.

Orange-ade Ice Cream Variation

Add 1 (6-ounce [170 g]) can frozen orange juice concentrate, thawed and undiluted, into ice cream after the machine has been churning 15 minutes.

Mint-Chocolate Chip Variation

Stir 1 teaspoon (5 ml) of mint extract in place of vanilla. Finely chop 1 cup (6 ounces [170 g]) semisweet chocolate chips into ice cream after the machine has been churning 15 minutes. Add 4 drops of green food color (optional).

Peanut Butter Variation

Stir ¾ cup (175 ml) chunky peanut butter into ice cream mixture.

Strawberry-Banana Variation

Stir 3 bananas, mashed; 1 pint strawberries, coarsely chopped; and $\frac{3}{4}$ cup (175 ml) chopped toasted pecans into ice cream after the machine has been churning 15 minutes.

Double Almond Chocolate Variation

Finely chop 2 ounces (50 g) semisweet chocolate squares. Replace vanilla extract with almond extract. Chop 1 cup (250 ml) of almonds and add into ice cream after the machine has been churning 15 minutes.

Cookie Dough Variation

Cut up 1 cup (250 ml) refrigerated cookie dough (raw) into small pieces and drop into mixture through the food chute after the machine has been churning 15 minutes.

Banana Pudding Variation

Add $\frac{1}{2}$ cup (125 ml) mashed bananas (about 3) into ice cream after the machine has been churning 15 minutes. Stir in 10 crushed vanilla wafers into ice cream when ice cream has finished making.

Rocky Road Ice Cream

$\frac{1}{4}$ cup (60 ml) unsweetened cocoa powder	1 cup (250 ml) whipping cream
$\frac{3}{4}$ cup (175 ml) sugar	1 ounce (25 g) semisweet chocolate square
1 cup (250 ml) milk	
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract	$\frac{1}{2}$ cup (125 ml) miniature marshmallows
Dash of salt	$\frac{1}{4}$ cup (60 ml) pecans (optional)

In heavy saucepan, combine cocoa powder and sugar. Gradually stir in milk. Cook over low heat, stirring constantly, until chocolate is melted. Remove from heat and refrigerate at least 2 hours.

When ready to freeze, mix whipping cream, salt, and vanilla extract into the chilled mixture. Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid.

After 15 minutes, add coarsely chopped semisweet chocolate and pecans. Continue to freeze until desired consistency or the unit stops. Stir in marshmallows.

Chocolate Ice Cream

4 ounces (115 g) unsweetened chocolate, chopped	$\frac{1}{4}$ teaspoon (1.25 ml) salt
1 cup (250 ml) half 'n half or evaporated milk	2 eggs
1 cup (250 ml) sugar	$1\frac{1}{2}$ cups (375 ml) heavy whipping cream
2 tablespoons (30 ml) flour	1 teaspoon (5 ml) vanilla extract
	$\frac{1}{2}$ cup (125 ml) chopped nuts, optional

In heavy saucepan, combine chocolate and half 'n half or evaporated milk. Cook over medium to low heat until chocolate is melted and mixture is smooth (about 5 minutes).

In small bowl, combine sugar, flour, and salt. Gradually whisk dry ingredients into the melted chocolate mixture and bring to boil. Reduce heat to medium-low and cook, stirring occasionally. In medium bowl, slightly beat eggs. Slowly whisk in half of the hot chocolate mixture then transfer this mixture to the remaining chocolate in saucepan. Cook about 5 minutes, until thick, smooth, and steaming. Let cool to room temperature.

When ready to freeze, mix in whipping cream and vanilla into the chilled mixture. Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid freeze until desired consistency or the unit stops.

Raspberry Ice Cream

1 cup sugar
 1½ cup (375 ml) frozen raspberries,
 slightly thawed

2 teaspoons (10 ml) lemon juice
 1 cup (250 ml) heavy cream
 1 cup (250 ml) milk

Remove raspberries from freezer and allow to become slightly soft. Then mash or puree, (strain the seeds if desired). Combine sugar, lemon juice, and fruit. Stir until well mixed. Stir in cream and milk.

Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid. Freeze until desired consistency or the unit stops.

Chocolate-Raspberry Variation

After about 15 minutes or until milkshake consistency, add 10 crushed chocolate sandwich cookies; (place in plastic sandwich bag and mash). Continue to freeze.

Strawberry Variation

Replace raspberries with strawberries.

Chocolate Chip Ice Cream

1 cup (250 ml) semi-sweet chocolate
 chips (divided)

1 can sweetened condensed milk

2½ cups (625 ml) half 'n half or
 evaporated milk

2 teaspoons (10 ml) vanilla extract

In heavy saucepan, combine ½ cup (125 ml) chocolate chips and sweetened condensed milk. Cook over medium heat, stirring constantly just until chocolate is melted and mixture is smooth. Remove from heat and refrigerate at least 2 hours.

When ready to freeze, mix half 'n half and vanilla extract into the chilled mixture. Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid.

After 15 minutes, add remaining ½ cup (125 ml) of chocolate chips, coarsely chopped. Continue to freeze until desired consistency or the unit stops.

Frozen Custard

4 eggs

1 cup (250 ml) milk

½ cup (125 ml) sugar

2 tablespoons (30 ml) honey

⅛ teaspoon (.625 ml) salt

2 cups (500 ml) whipping cream

2 teaspoons (10 ml) vanilla extract

In medium saucepan, beat together eggs, milk, sugar, honey, and salt. Cook over low heat, stirring constantly, until mixture is thick and reaches at least 160°F (71°C). Cool quickly by placing pan in ice or cold water and stirring for few minutes.

Cover and refrigerate until thoroughly chilled, at least 1 hour. When ready to freeze, mix whipping cream and vanilla into the chilled custard mixture. Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid. Mixture will be thick; using a mixing bowl with a pour spout would be ideal when using this recipe. Freeze until desired consistency or the unit stops.

Fruit Sherbet

1 (12-ounce [350 g]) bag frozen fruit,
 unsweetened (strawberry, peach,
 pineapple or combination)

3 cups (750 ml) half 'n half

½ cup (125 ml) sugar

1 tablespoon (15 ml) lime juice

In a blender or food processor, combine all ingredients and process until well blended and smooth.

Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid. Freeze until desired consistency or the unit stops.

Hot Fudge Sauce

3 (1-ounce [25 g]) squares unsweetened chocolate
½ cup (125 ml) half 'n half
¾ cup (175 ml) sugar
Dash of salt
¼ cup (60 ml) butter or margarine
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

In medium saucepan combine chocolate, half 'n half, sugar, and salt. Cook over medium heat, stirring continuously until chocolate is melted.

Remove from heat and whisk in vanilla extract and butter. Continue to whisk until smooth. Serve warm over ice cream.

Lemon Sauce

¾ cup (175 ml) sugar
1 tablespoon (15 ml) cornstarch
Dash of salt
¾ cup (175 ml) water
1 large egg, beaten
3 tablespoons (45 ml) lemon juice
1 tablespoon (15 ml) butter or margarine

In medium saucepan combine sugar, cornstarch, and salt. Mix until all ingredients are combined. Add water and cook over medium heat, stirring continuously until steaming.

In medium bowl, slightly beat eggs. Slowly whisk in half of the hot mixture then pour back into saucepan. Cook over medium-low heat until slightly thick, about 5 minutes.

Remove from heat and whisk in lemon juice and butter. Continue to whisk until smooth. Serve warm or cold over vanilla ice cream.

Peanut Butter Sauce

1 cup (250 ml) sugar
1 tablespoon (15 ml) white corn syrup
¼ teaspoon (1.25 ml) salt
¾ cup (175 ml) milk
6 tablespoons (90 ml) peanut butter
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

In medium saucepan combine sugar, syrup, salt, and milk. Cook over medium-low heat, stirring continuously until thickened. Stir in peanut butter and vanilla until smooth. Remove from heat and cool.

Customer Service

If you have a claim under this warranty, please call our Customer Service Number. For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you. These numbers can be found on the bottom of your appliance.

MODEL: _____ **TYPE:** _____ **SERIES:** _____

This warranty applies to products purchased in the U.S. or Canada.

LIMITED WARRANTY

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of two (2) years for Hamilton Beach Portfolio products, one (1) year for Hamilton Beach products or one hundred eighty (180) days for Proctor-Silex products from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: glass parts, glass containers, cutter/strainer, blades, and/or agitators. This warranty extends only to the original consumer purchaser and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, or any use not in conformity with the printed directions. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. 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.

If you have a claim under this warranty, DO NOT RETURN THE APPLIANCE TO THE STORE! Please call our CUSTOMER SERVICE NUMBER. (For faster service please have model, series, and type numbers ready for operator to assist you.)

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

In the U.S. 1-800-851-8900

In Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com or proctorsilex.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Ceci n'est pas un jouet. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque tout appareil ménager est utilisé par ou près des enfants.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base devraient toujours être observées, y compris ce qui suit :

1. Lire toutes les instructions.
2. Vérifier la tension pour s'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre domicile.
3. Afin de vous prémunir contre le risque de choc électrique, ne pas plonger le bloc moteur de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Surveiller attentivement les enfants lorsque ceux-ci utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité de celui-ci.
5. Débrancher l'appareil de la prise de courant lorsque vous ne l'utilisez pas, avant d'enlever ou de remettre des pièces en place ou de le nettoyer.
6. Éviter de toucher les pièces mobiles.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Composer notre numéro sans frais d'assistance à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou le réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Hamilton Beach/Proctor-Silex peut causer un incendie, un choc électrique ou une blessure.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir ou entrer en contact avec une surface chaude.
11. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.
12. Afin de réduire le risque de blessures corporelles ou d'endommagement de l'appareil, ne pas introduire les mains ou des ustensiles dans le bol cylindrique au cours du fonctionnement.
13. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé. Ne pas utiliser cet appareil près du four, d'un radiateur ou d'une cheminée.
14. Pour débrancher l'appareil, tourner une commande quelconque à OFF (Arrêt) ou 0 et ensuite retirer la fiche de la prise murale.
15. N'utiliser cet appareil qu'aux fins auxquelles il a été conçu.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée. Ce type de fiche a une lame plus large que l'autre. La fiche pourra être insérée dans une prise électrique dans un sens seulement. Il s'agit d'une caractéristique de sécurité visant à réduire le risque de choc électrique. Si la fiche ne peut pas être insérée dans la prise, essayer d'inverser la fiche. Si cela ne fonctionne toujours pas, contacter un électricien qualifié pour qu'il remplace la prise défectueuse. Ne pas essayer de contourner l'objectif de sécurité de la fiche polarisée en la modifiant de quelque manière que ce soit.

AVERTISSEMENT : Cet appareil est conçu pour l'usage domestique. Tout réglage, à l'exception du nettoyage et de l'entretien ordinaire, doit être exécuté par un représentant de service autorisé. Toute réparation doit être effectuée uniquement par du personnel de service autorisé.

- Ne laisser ni vos mains ni le cordon électrique entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil durant le fonctionnement.

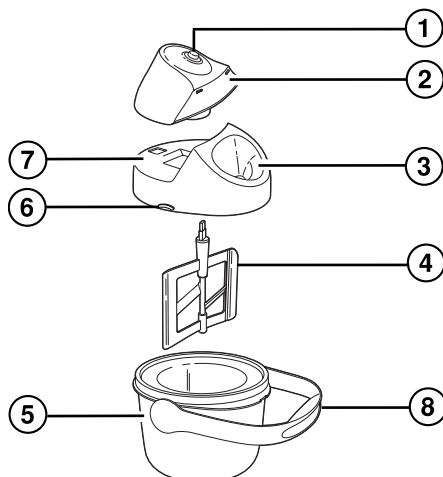
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des poudres à récurer ou des objets durs.
- Ne pas placer ou utiliser l'appareil sur une surface chaude telle que cuisinière, plaque chauffante, ou près d'une flamme de gaz nue.
- Ne pas exposer le cylindre de congélation à des températures au-dessus de 105°F (41°C).
- Ne pas laver le cylindre de congélation au lave-vaisselle.
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon électrique.
- Ne pas utiliser le cylindre de congélation si celui-ci est brisé ou si un liquide en a coulé.

AVANT L'UTILISATION INITIALE :

Retirer toute documentation et matériel d'emballage à l'intérieur de la sorbetière. Tirer le couvercle du moteur pour l'en séparer. Laver le cylindre de congélation, le couvercle, l'arbre de transmission et la pale de baratte dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher à fond toutes les pièces. NE PAS plonger le bloc moteur dans l'eau. Pour le nettoyer, essuyer avec un chiffon humide.

Pièces et caractéristiques

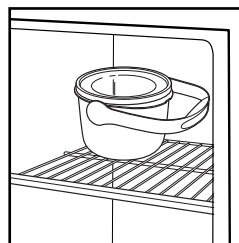
1. Interrupteur marche/arrêt (ON/OFF)
2. Ensemble bloc moteur
3. Ouverture du couvercle
4. Pale de baratte
5. Bol cylindrique
6. Indentation pour la fermeture du couvercle
7. Couvercle
8. Poignée de verrouillage



Congélation du bol cylindrique

L'étape la plus importante dans la fabrication de crème et dessert glacés est de s'assurer que le bol cylindrique est parfaitement congelé.

1. Laver et sécher à fond le bol cylindrique.
2. Placer le bol cylindrique en position verticale à l'arrière de votre congélateur là où la température est la plus froide. La température doit être d'au moins 0°F (-18°C). Ne pas bloquer l'ouverture du cylindre.



REMARQUE : La durée nécessaire pour congeler le cylindre convenablement dépendra de la température du congélateur :

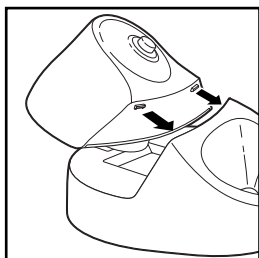
Température du congélateur	Temps minimum requis pour congeler convenablement le cylindre
-22°F (-30°C)	8 à 9 heures
-13°F (-25°C)	12 à 13 heures
0°F (-18°C)	20 à 22 heures
5°F (-15°C)	24 heures ou plus

Fabrication de crème et yaourt glacés

1. Préparer une des recettes suggérées ou bien une de vos propres recettes favorites. Vous pouvez utiliser une recette quelconque pour crème glacée, yaourt ou dessert glacé, à condition que la quantité d'ingrédients dans la recette ne dépasse pas une pinte (1 litre).

REMARQUE : Laisser toujours votre mélange au frais dans le réfrigérateur avant de procéder au barattage. Les mélanges de crème glacée resteront frais au réfrigérateur pendant quelques jours. Brasser le mélange comme il faut avant de le verser.

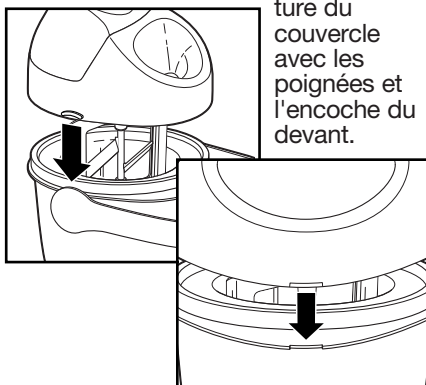
2. Pour assembler le couvercle et le



moteur, aligner les 2 indentations sur le moteur avec les ouvertures dans le couvercle. Verrouiller le moteur en place.

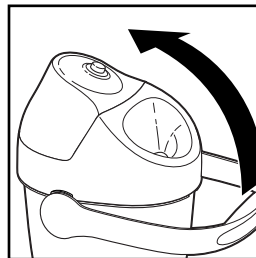
3. Lorsque le mélange est prêt, retirer le bol cylindrique du congélateur et le placer sur une surface ferme et nivelée près d'une prise de courant dont l'emplacement est convenable. Il est extrêmement important d'utiliser le bol immédiatement après sa sortie du congélateur car la décongélation commence aussitôt.

4. Insérer la pale de baratte dans le moteur. Abaisser l'ensemble composé du couvercle, du moteur et de la pale de baratte dans le bol cylindrique, en alignant les indentations pour la fermeture du



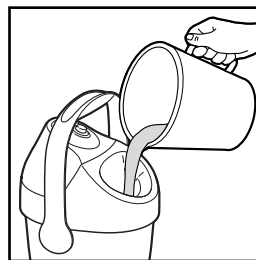
couvercle avec les poignées et l'encoche du devant.

5. Lever la poignée afin de verrouiller le couvercle en place.



6. Brancher le cordon dans la prise de courant. Mettre l'interrupteur à la position de mise en marche (ON) pour activer la pale de baratte.

7. Verser immédiatement le mélange froid dans le bol cylindrique par l'ouverture du couvercle. La quantité maximum de mélange froid ne doit pas dépasser une pinte (1 litre) afin de tenir



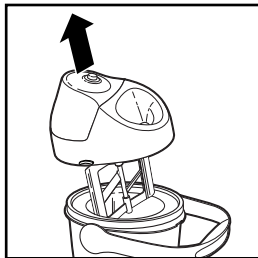
compte de l'augmentation du volume à 1½ pinte (1,5 litre) durant le barattage.

REMARQUES :

- Durant le processus de congélation, des ingrédients finement hachés ou écrasés tels que chocolat, raisins secs, noix, etc., peuvent être ajoutés par l'ouverture dans le couvercle. L'alcool ne devrait être ajouté qu'à la fin du processus car celui-ci ralentit considérablement le processus de congélation.
- L'appareil fonctionnera pendant environ 20 à 40 minutes. Ne pas désactiver la sorbetière au cours de cette période. Le mélange congelé pourrait adhérer aux parois, empêchant ainsi la baratte de tourner.
- Si la baratte se bloque, elle s'inversera et tournera dans le sens opposé. Lorsque le moteur s'arrête et s'inverse à plusieurs reprises, le mélange a atteint la congélation maximum.

Fabrication (suite)

8. Éteindre, débrancher et retirer le bloc



moteur du bol. Vous pouvez « stabiliser » la crème glacée en enveloppant le bol cylindrique dans une serviette propre jusqu'à ce que la

consistance désirée soit atteinte (jusqu'à 30 minutes). Transvaser le mélange dans un contenant hermétique et ranger au congélateur.

REMARQUES :

- Le résultat final consiste en une crème glacée molle pouvant être servie avec une cuillère. La crème glacée faite maison n'aura pas la même consistance que la crème glacée solide du commerce.
- Cette machine fonctionnera pendant une durée de 90 minutes à 2 heures. Elle s'éteindra automatiquement pendant 10 à 15 minutes pour refroidir le moteur. Lorsque le moteur a refroidi, la machine redémarrera automatiquement à moins qu'elle ne soit éteinte ou débranchée. Voir la section "Dépannage" si votre machine ne fait pas de crème glacée en 60 minutes.

Conseils d'utilisation

- Nous recommandons de toujours ranger le bol cylindrique dans le congélateur de façon à pouvoir faire de la crème glacée, refroidir du vin, ou servir des glaçons en tout temps.
- Pour les meilleurs résultats, le bol doit être parfaitement congelé. S'assurer de régler le congélateur au réglage le plus froid (la température ne devrait pas être de plus de 0°F [-18°C]).
- La fermeté de la crème glacée dépend de facteurs variables tels que la recette utilisée, la température ambiante ainsi que la température des ingrédients avant le barattage.
- Certaines recettes nécessitent que le mélange soit précuit. Préparer la recette au moins un jour à l'avance. Ceci permettra au mélange de refroidir complètement et d'augmenter de volume. Il est fortement conseillé de laisser refroidir à l'avance le mélange de base. Ne jamais essayer d'omettre une étape.
- Souvenez-vous que l'édulcorant artificiel peut être utilisé comme succédané de sucre. N'ajouter d'édulcorants artificiels qu'aux mélanges qui sont froids ou complètement refroidis. Lorsqu'une recette exige qu'un liquide soit réchauffé pour diluer le sucre, omettre de chauffer le liquide et mélanger simplement l'édulcorant jusqu'à ce qu'il soit bien dissous.
 - 1 sachet d'édulcorant = 2 c. à thé (10 ml) de sucre
 - 6 sachets = ¼ tasse (60 ml)
 - 8 sachets = ⅓ tasse (80 ml)
 - 12 sachets = ½ tasse (125 ml)
- Ne pas essayer de faire plus d'une 1 L (4 tasses) à la fois.
- Ne pas retirer le bol cylindrique du congélateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.
- Ne pas perforer ni réchauffer le bol cylindrique de congélation.

Conservation de crème et yaourt glacés

Dans la sorbetière

Lorsque la crème glacée est prête, elle peut être laissée dans la sorbetière couverte pendant environ 30 à 40 minutes. Elle peut également être laissée dans la sorbetière couverte dans le réfrigérateur pendant 30 à 40 minutes.

Dans le congélateur

Bien que la crème glacée puisse être rangée dans le congélateur pendant une courte période, une conservation plus longue pourrait en altérer le goût et la qualité. Après une ou deux semaines, une détérioration de la texture et une perte de goût se manifestent. La crème glacée est meilleure lorsqu'elle est fraîche. Si vous désirez conserver la crème glacée dans le congélateur, suivre les conseils suivants :

- Conserver la crème glacée dans un contenant hermétique propre convenable pour la congélation.

- La température du congélateur doit être de 0°F (-18°C) ou en-dessous.
- Apposer sur le contenant une étiquette qui indique la date de fabrication et le genre de crème glacée.
- La crème glacée décongelée à moitié ou complètement ne doit jamais être remise au congélateur.

Sortir la crème glacée du congélateur environ trente minutes avant de la servir et la placer dans le réfrigérateur. Ou l'amener à la bonne température pour la servir en la laissant reposer pendant dix à quinze minutes à la température ambiante.

Tableau de conservation

Crème glacée à partir d'ingrédients non bouillis	Jusqu'à 1 semaine
Sorbets	1 à 2 semaines
Crème glacée à partir d'ingrédients à moitié bouillis	Jusqu'à 2 semaines

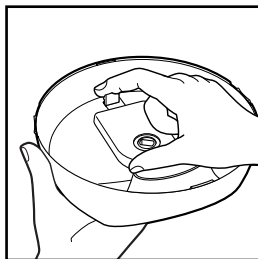
Dépannage

PROBLÈME	Ce qu'il faut VÉRIFIER
Crème glacée pas assez ferme	<ul style="list-style-type: none"> Le bol cylindrique n'est pas resté dans le congélateur assez longtemps (il est préférable de laisser en attente toute la nuit).
	<ul style="list-style-type: none"> Le congélateur n'est pas assez froid. La crème glacée durcit entre 10 et 14°F (-10 à -12°C). Si le congélateur n'est pas à 0°F (-18°C), la crème glacée ne durcira pas.
	<ul style="list-style-type: none"> Il y avait trop de mélange dans le bol cylindrique. Le remplissage maximum est de 1 pinte (0,93 litre).
	<ul style="list-style-type: none"> Les ingrédients sont tièdes ou à la température ambiante.
	<ul style="list-style-type: none"> Le bol cylindrique est resté plus de 5 minutes à la température ambiante avant d'être utilisé.
	<ul style="list-style-type: none"> La porte du congélateur a été ouverte et fermée plusieurs fois durant le processus de congélation.
	<ul style="list-style-type: none"> Les parois du bol cylindrique sont recouvertes d'une couche épaisse de glace. Après le nettoyage, sécher complètement avant de replacer dans le congélateur.

Nettoyage

1. Enlever la pale de baratte.

2. Retourner le bloc moteur. Saisir le moteur d'une main tout en appuyant sur l'indentation de fermeture sur le moteur, qui maintient le couvercle en place. Enlever le



couvercle du moteur.

3. Laver le couvercle, la pale de baratte, et le bol cylindrique dans de l'eau chaude savonneuse.

4. Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.

5. S'assurer que toutes les pièces sont propres et parfaitement sèches. Ne jamais remettre un bol cylindrique encore mouillé dans le congélateur.

Recettes

Crème glacée à la vanille à l'ancienne

Cette recette prend un peu plus de temps, mais cela en vaut la peine.

¾ tasse (175 ml) de sucre	1½ tasse (375 ml) de crème à fouetter épaisse
⅛ c. à thé (6,25 ml) de sel	
1¾ tasse (425 ml) de lait entier	1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
2 gros oeufs, battus	

Dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre, le sel et le lait. Cuire à feu moyen en remuant de temps à autre jusqu'à ce de la vapeur se dégage du mélange. Réduire la chaleur à feu doux.

Dans un bol moyen, battre légèrement les œufs. Verser lentement la moitié du liquide chaud dans le mélange d'œufs tout en fouettant et verser à nouveau le tout dans la casserole. Cuire à feu moyen à bas jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement, environ 3 minutes. Retirer du feu et réfrigérer le mélange jusqu'à ce qu'il refroidisse ou pendant toute la nuit.

Pour faire la crème glacée, verser tout en remuant, la crème à fouetter épaisse et la vanille dans la crème anglaise refroidie. Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange à travers le trou qui se trouve dans le couvercle. Laisser prendre à la consistance désirée ou bien jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

Crème glacée à la vanille rapide

1 tasse (250 ml) de sucre	1 tasse (250 ml) de lait
2 c. à thé (10 ml) de jus de citron	1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
2 tasses (500 ml) de crème à fouetter épaisse	

Mélanger comme il faut tous les ingrédients. Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange à travers le trou qui se trouve dans le couvercle. Laisser prendre à la consistance désirée ou bien jusqu'à l'arrêt de la sorbetière.

Les variantes suivantes peuvent être utilisées avec l'une ou l'autre des recettes de crème glacée à la vanille citées ci-dessus.

Variante Forêt Noire

Verser tout en remuant ½ tasse (125 ml) de sirop de chocolat et 1 boîte (16½ onces [465 g]) de cerises Bing dénoyautées, égouttées et coupées en deux, dans la crème glacée après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes.

Variante cacahuètes enrobées de chocolat

Verser tout en remuant ½ tasse (125 ml) de sirop de chocolat et 1 tasse (7 onces [200 g]) de cacahuètes enrobées de chocolat dans la crème glacée après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes.

Variante biscuits et crème

Réduire la quantité de sucre à ½ tasse (125 ml). Casser en petits morceaux 15 biscuits au chocolat fourrés de crème. Incorporer ceux-ci au mélange de crème glacée tout en remuant après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes.

Variante crème glacée à l'orange

Ajouter 1 boîte (6 onces [170 g]) de jus d'orange concentré décongelé, non dilué, dans la crème glacée après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes.

Variante pépites de chocolat/ menthe

Ajouter 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de menthe au lieu de la vanille. Hacher finement 1 tasse (6 onces [170 g]) de pépites de chocolat mi-sucré et les incorporer à la crème glacée après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes. Ajouter 4 gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif).

Variante beurre d'arachides

Incorporer $\frac{3}{4}$ de tasse (175 ml) de beurre d'arachides croquant au mélange de crème glacée.

Variante fraise et banane

Incorporer en remuant 3 bananes écrasées, 1 pinte de fraises grossièrement hachées et $\frac{3}{4}$ de tasse (175 ml) de pacanes grillées et hachées dans la crème glacée après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes.

Variante double amande et chocolat

Hacher finement 2 onces (50 g) ou 2 carrés de chocolat à cuire mi-sucré. Remplacer la vanille par l'extrait d'amande. Hacher 1 tasse d'amandes et incorporer le tout à la crème glacée après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes.

Variante pâte à biscuits

Couper 1 tasse (250 ml) de pâte à biscuits réfrigérée (non cuite) en petits morceaux et les introduire par le trou dans le couvercle après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes.

Variante pouding à la banane

Ajouter $\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de bananes écrasées (environ 3) dans la crème glacée après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes. Ajouter en remuant 10 gaufrettes à la vanille écrasées dans la crème glacée lorsque celle-ci est prête.

Crème glacée Rocky Road

$\frac{1}{4}$ tasse (60 ml) de cacao non sucré en poudre	1 carré de 1 once (25 g) de chocolat mi-sucré
$\frac{3}{4}$ tasse (175 ml) de sucre	$\frac{1}{2}$ tasse (125 ml) de guimauves miniatures
1 tasse (250 ml) de lait	$\frac{1}{4}$ de tasse (60 ml) de pacanes (facultatif)
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille	
1 pincée de sel	
1 tasse (250 ml) de crème à fouetter	

Dans une casserole à fond épais, mélanger le cacao et le sucre. Verser graduellement le lait en remuant. Cuire à feu doux, en remuant constamment, jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Retirer du feu et conserver au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.

Pour faire la crème glacée, incorporer la crème à fouetter, le sel et la vanille au mélange refroidi. Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange à travers le trou du couvercle.

Après 15 minutes de fonctionnement, ajouter le chocolat et les pacanes grossièrement hachés. Laisser prendre jusqu'à consistance désirée ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil. Incorporer les guimauves en remuant.

Crème glacée au chocolat

4 onces (115 g) de chocolat non sucré, coupé en petits morceaux
 1 tasse (250 ml) de lait à 10 % de m.g. ou de lait concentré
 1 tasse (250 ml) de sucre
 2 c. à table (30 ml) de farine

¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
 2 oeufs
 1½ tasse (375 ml) de crème à fouetter épaisse
 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
 ½ tasse (125 ml) de noix hachées, facultatif

Dans une casserole à fond épais, mélanger le chocolat et le lait à 10 % de m.g. ou le lait concentré. Faire cuire à feu moyen à doux jusqu'à ce que le chocolat fonde et que le mélange soit homogène (environ 5 minutes).

Dans un petit bol, mélanger le sucre, la farine et le sel. Incorporer graduellement les ingrédient secs au mélange de chocolat fondu et porter à ébullition. Réduire le feu de moyen à doux et faire cuire en remuant de temps à autre. Dans un bol moyen, battre légèrement les oeufs. Verser doucement tout en fouettant la moitié du mélange de chocolat chaud et ensuite transvaser ce mélange dans la casserole avec le reste de chocolat. Faire cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit épais et homogène et que de la vapeur s'en dégage. Laisser refroidir à la température ambiante.

Pour faire la crème glacée, incorporer la crème à fouetter et la vanille au mélange refroidi, en remuant.

Mettre en marche la sorbetière et verser le mélange à travers le trou se trouvant dans le couvercle et laisser prendre jusqu'à consistance désirée ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

Crème glacée aux framboises

1 tasse (250 ml) de sucre
 1½ tasse (375 ml) de framboises légèrement décongelées

2 c. à thé (10 ml) de jus de citron
 1 tasse (250 ml) de crème épaisse
 1 tasse (250 ml) de lait

Retirer les framboises du congélateur et les laisser ramollir légèrement. Ensuite, écraser ou réduire en purée (selon le goût, passer au tamis pour en éliminer les pépins). Mélanger le sucre, le jus de citron et les framboises. Remuer comme il faut. Verser la crème et le lait tout en remuant.

Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange à travers le trou dans le couvercle. Laisser prendre jusqu'à consistance désirée ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

Variante chocolat framboise

Après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes, ou jusqu'à consistance du lait frappé, ajouter 10 biscuits fourrés au chocolat écrasés (les placer dans un sac en plastique et les écraser). Procéder à la fabrication de la crème glacée.

Variante à la fraise

Remplacer les framboises par des fraises.

Crème glacée aux pépites de chocolat

1 tasse (250 ml) de pépites de chocolat mi-sucré (divisée)
 1 boîte de lait concentré sucré
 2½ tasses (625 ml) de lait à 10 % de m.g. ou de lait concentré
 2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille

Dans une casserole à fond épais, mélanger ½ tasse (125 ml) de pépites de chocolat et le lait concentré sucré. Faire cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le chocolat ait juste fondu et que le mélange soit homogène. Retirer du feu et réfrigérer pendant au moins 2 heures.

Pour faire la crème glacée, incorporer le lait à 10 % de m.g. ou le lait concentré et l'extrait de vanille au mélange refroidi. Mettre en marche la sorbetière et verser le mélange à travers le trou dans le couvercle.

Après que la sorbetière a fonctionné pendant 15 minutes, ajouter l'autre demi-tasse (125 ml) de pépites de chocolat grossièrement hachées. Laisser prendre jusqu'à consistance désirée ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

Glace aux œufs

4 œufs	1/8 c. à thé (625 ml) de sel
1 tasse (250 ml) de lait	2 tasses (500 ml) de crème à fouetter
1/2 tasse (125 ml) de sucre	2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
2 c. à table (30 ml) de miel	

Dans une casserole moyenne, battre ensemble les œufs, le lait, le sucre, le miel et le sel. Faire cuire à feu doux, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange soit épais et qu'il ait atteint une température d'au moins 160°F (71°C). Refroidir rapidement en plaçant la casserole dans de la glace ou de l'eau froide et remuer pendant quelques minutes.

Couvrir et réfrigérer jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement refroidi, au moins 1 heure. Pour préparer la crème glacée, incorporer la crème à fouetter et la vanille à la crème anglaise refroidie. Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange à travers le trou dans le couvercle. Étant donné que le mélange est épais, un contenant muni d'un bec verseur serait idéal pour cette recette. Laisser prendre jusqu'à consistance désirée ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

Sorbet aux fruits

1 sachet de fruits congelés, non sucrés (12 onces [350 g]) (Fraises, pêches, ananas ou une combinaison de ceux-ci)	3 tasses (750 ml) de lait à 10 % de m.g. 1/2 tasse (125 ml) de sucre 1 c. à table (15 ml) de jus de lime
--	--

Réduire tous les ingrédients dans un mélangeur ou robot culinaire jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène et onctueux.

Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange à travers le trou dans le couvercle. Laisser prendre jusqu'à consistance désirée ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

Crème glacée genre gâteau au fromage à la fraise

3 onces (85 g) de fromage à la crème (ramolli)	1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
1 boîte (17 onces [483 ml]) de lait concentré sucré	1 tasse (250 ml) de fraises (légèrement décongelées)
1 tasse (250 ml) de crème à fouetter épaisse	1/2 tasse (125 ml) de miettes de biscuits Graham

Retirer le fromage à la crème et les fraises du réfrigérateur. Laisser le fromage ramollir et les fraises décongeler légèrement.

Dans un bol moyen, battre le fromage à la crème jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajouter graduellement le lait concentré sucré et battre jusqu'à consistance homogène (un batteur à main peut être utilisé). Ajouter la crème à fouetter épaisse et la vanille. Couper les fraises en petits morceaux et les incorporer au mélange.

Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange à travers le trou dans le couvercle. Laisser prendre jusqu'à consistance désirée ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil. Ajouter en remuant les miettes de biscuits Graham.

Crème glacée à la pêche

1 tasse (250 ml) de pêches fraîches ou congelées, coupées en petits morceaux
1/2 tasse (125 ml) de lait
2 c. à thé (10 ml) d'extrait de vanille
3/4 tasse (175 ml) de sucre (divisée)
2 tasses (500 ml) de crème à fouetter épaisse

Mélanger les pêches avec 1/4 de tasse (60 ml) de sucre; écraser et mélanger le tout. Laisser reposer pendant 1 heure.

Verser sur les pêches l'autre 1/2 tasse (125 ml) de sucre, la crème, le lait et l'extrait de vanille.

Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange à travers le trou dans le couvercle. Laisser prendre jusqu'à consistance désirée ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

Sorbet aux fraises

1/2 tasse (125 ml) de sucre
1 tasse (250 ml) d'eau
4 tasses (1 L) de fraises fraîches ou décongelées
1 c. à table (15 ml) de jus de citron

Dans une casserole à fond épais, porter à ébullition l'eau et le sucre. Réduire la chaleur à feu doux et laisser mijoter jusqu'à ce que le sucre soit totalement dissous. Retirer du feu, placer au réfrigérateur et laisser refroidir complètement.

Réduire les fraises en purée, ajouter le jus de citron et l'eau sucrée.

Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange à travers le trou dans le couvercle. Laisser prendre jusqu'à consistance désirée ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

Yaourt glacé aux bleuets

1 1/4 tasse (310 ml) de bleuets, frais ou congelés (légèrement décongelés)
1 1/4 tasse (310 ml) de yaourt nature
1/2 tasse (125 ml) de lait à 10 % de m.g.
1/2 tasse (125 ml) de sucre

Écraser les bleuets. (Sortir les bleuets congelés du congélateur et les laisser ramollir légèrement). Mélanger les autres ingrédients. Couvrir et réfrigérer le mélange.

Mettre la sorbetière en marche et verser le mélange à travers le trou dans le couvercle. Laisser prendre jusqu'à consistance désirée ou jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

Variante de yaourt glacé à la fraise

Remplacer les bleuets par 1 1/2 tasse (375 ml) de fraises congelées (y compris leur jus).

Sauce au fudge, chaude

3 carrés (1 once chacun [85 g]) de chocolat non sucré
 ½ tasse (125 ml) de lait à 10 % de m.g.
 ¾ tasse (175 ml) de sucre
 Pincée de sel
 ¼ de tasse (60 ml) de beurre ou de margarine
 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Dans une casserole moyenne, mélanger le chocolat, le lait à 10 % de m.g., le sucre et le sel. Faire cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que le chocolat ait fondu.

Retirer du feu et incorporer l'extrait de vanille et le beurre à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Servir la sauce chaude sur de la crème glacée.

Sauce au citron

¾ de tasse (175 ml) de sucre
 1 c. à table (15 ml) de fécule de maïs
 Pincée de sel
 ¾ de tasse (175 ml) d'eau
 1 gros œuf, battu
 3 c. à table (45 ml) de jus de citron
 1 c. à table (15 ml) de beurre ou de margarine

Dans une casserole moyenne, mélanger comme il faut le sucre, la fécule et le sel. Verser l'eau et cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce de la vapeur se dégage du mélange.

Dans un bol moyen, battre légèrement les œufs. Y incorporer lentement la moitié du mélange chaud à l'aide d'un fouet et transvaser ensuite le tout dans la casserole. Faire cuire à feu moyen à doux jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement, environ 5 minutes.

Retirer du feu et incorporer le jus de citron et le beurre à l'aide d'un fouet. Continuer à mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Servir la sauce tiède ou froide sur de la crème glacée à la vanille.

Sauce au beurre d'arachides

1 tasse (250 ml) de sucre
 1 c. à table (15 ml) de sirop de maïs blanc
 ¼ c. à thé (1,25 ml) de sel
 ¾ tasse (175 ml) de lait
 6 c. à table (90 ml) de beurre d'arachides
 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Dans une casserole moyenne, mélanger le sucre, le sirop, le sel et le lait. Faire cuire à feu moyen à doux, en remuant constamment jusqu'à épaississement. Incorporer le beurre d'arachides et la vanille et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Retirer du feu et laisser refroidir.

Service à la clientèle

Si vous avez une réclamation à faire en vertu de cette garantie, veuillez composer notre numéro de service à la clientèle. Pour obtenir un service plus rapide, veuillez avoir les numéros de modèle, de série et de type à portée de main pour que le représentant puisse vous aider. Ces numéros se trouvent sur le fond de votre appareil.

MODÈLE : _____ **TYPE :** _____ **SÉRIE :** _____

Cette garantie s'applique au produit acheté aux É.-U. ou au Canada.

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti être exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Portfolio de Hamilton Beach, d'un (1) an pour les produits Hamilton Beach ou cent quatre-vingt (180) jours pour les produits Proctor-Silex à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES. La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs. Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou 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 dans votre cas.

Si vous désirez procéder à une réclamation en vertu de cette garantie, NE RETOURNEZ PAS L'APPAREIL AU MAGASIN! Veuillez téléphoner au NUMÉRO DU SERVICE À LA CLIENTÈLE. (Pour un service plus rapide, ayez à portée de la main les numéros de série et de modèle et de type de votre appareil lorsque vous communiquez avec un représentant.)

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

hamiltonbeach.com ou proctorsilex.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE!

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Esto no es un juguete. Se requiere una supervisión rigurosa cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de ellos.

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir siempre precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
3. Para protegerse contra el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el cable, enchufe o la unidad de cocción en agua u otro líquido.
4. Se requiere una supervisión rigurosa cuando los niños utilicen aparatos o cuando éstos se estén utilizando cerca de ellos.
5. Desenchúfelo cuando no esté en uso, antes de colocar o retirar piezas y antes de la limpieza.
6. Evite el contacto con las piezas que están en movimiento.
7. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañados, o después que el aparato haya dejado de funcionar bien o se haya caído o dañado en alguna otra forma. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para obtener información sobre su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
8. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Hamilton Beach/Proctor-Silex puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones.
9. No lo use al aire libre.
10. No deje colgar el cable sobre el borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. No deje que el cable esté en contacto con superficies calientes, incluida la estufa.
12. Mantenga las manos y los utensilios fuera del tazón cilíndrico mientras lo esté usando para reducir el riesgo de lesiones a personas o al aparato mismo.
13. No lo coloque cerca o sobre un quemador de gas o eléctrico u horno calientes. No use esta unidad cerca de un horno, calentador o chimenea.
14. Para desconectar, gire cualquier control a "OFF" (Apagado) o "0"; luego saque el enchufe del tomacorriente.
15. No use el aparato para otro fin que para el que ha sido diseñado.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Información adicional para la seguridad del consumidor

Este aparato está diseñado sólo para uso doméstico.

Este aparato está equipado con un enchufe polarizado. Este tipo de enchufe tiene una clavija más ancha que la otra. El enchufe encajará en un tomacorriente eléctrico en un solo sentido. Esta es una característica de seguridad diseñada para reducir el riesgo de choque eléctrico. Si usted no puede introducir el enchufe en el tomacorriente, pruebe invirtiendo la posición del enchufe. Si aún así el enchufe no pudiese encajar, póngase en contacto con un electricista calificado para que reemplace el tomacorriente obsoleto. No intente anular la característica de seguridad del enchufe polarizado modificándolo de alguna manera.

PRECAUCIÓN:

Este aparato es para uso doméstico. Cualquier servicio que no sea el de limpieza y mantenimiento (a ser efectuados por el usuario) deberá ser proporcionado por un representante de servicio autorizado. La reparación deberá ser efectuada solamente por personal de servicio autorizado.

- Mantenga las manos y el cable alejados de las partes calientes del aparato durante el funcionamiento.

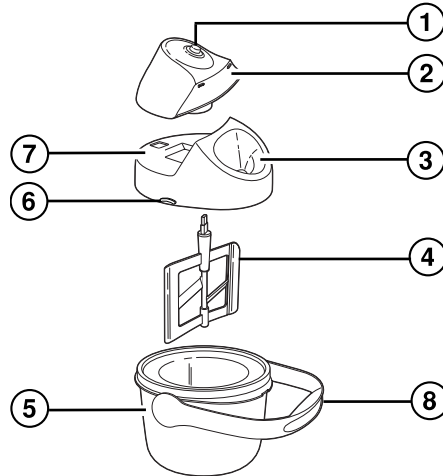
- Nunca lo limpie con polvos limpiadores o implementos ásperos.
- No coloque ni use el aparato sobre superficies calientes tales como la estufa, placas para mantener caliente o cerca de lugares que tengan llamas de gas abiertas.
- No exponga el cilindro de congelación a temperaturas por encima de 105° F (41° C).
- No limpie el cilindro de congelación en el lavavajillas.
- No desenchufe la unidad jalándola del cable.
- No lo use si el cilindro de congelación está roto o si hay pérdidas de líquido.

ANTES DE USARSE POR PRIMERA VEZ:

Saque toda la información y material de embalaje del interior de la máquina de helados. Separe la tapa del motor jalándolas para que se aparten. Lave el cilindro de congelación, la tapa, el eje de accionamiento y la cuchilla de batido en agua tibia jabonosa. Enjuague a fondo y seque todas las piezas. NO sumerja el ensamblaje del motor eléctrico en agua. Para limpiar, pásese un paño húmedo.

Piezas y características

1. Interruptor de ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF)
2. Ensamblaje del motor eléctrico
3. Apertura de la tapa
4. Cuchilla de batir
5. Tazón cilíndrico
6. Lengüeta de cierre de la tapa
7. Tapa
8. Cierre de manija



Modelo Proctor-Silex:
68220

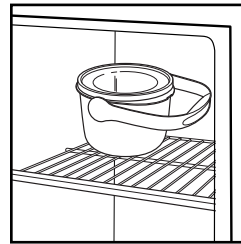
Tipo:
IC03

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 10 W

Cómo congelar el tazón cilíndrico

El paso más importante al hacer helados y postres helados es asegurarse que el tazón cilíndrico esté completamente congelado.

1. Lave y seque completamente el tazón cilíndrico.
2. Coloque el tazón cilíndrico en posición vertical al fondo de su congelador donde la temperatura está más fría. La temperatura deberá ser al menos de 0°F (-18°C). Mantenga la apertura del tazón sin obstrucciones.



NOTA: El tiempo necesario para congelar debidamente el tazón cilíndrico dependerá de lo fría que sea la temperatura del congelador:

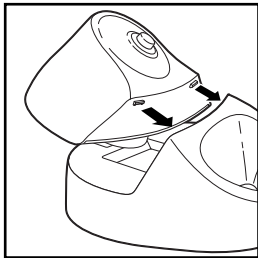
Temperatura del congelador	Tiempo mínimo para congelar debidamente el tazón cilíndrico
-22°F (-30°C)	8 a 9 horas
-13°F (-25°C)	12 a 13 horas
0°F (-18°C)	20 a 22 horas
5°F (-15°C)	24 horas o más

Cómo preparar helados y helados de yogur

1. Prepare una de las recetas sugeridas o una de sus favoritas. Usted puede usar cualquier receta para helados, helados de yogur o postres helados, siempre y cuando la receta no contenga más de un cuarto de galón de ingredientes.

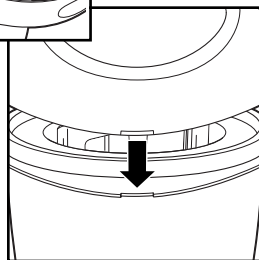
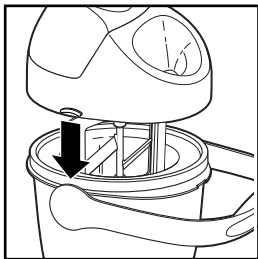
NOTA: Enfríe siempre su mezcla en el refrigerador antes de intentar congelar-batir. Las mezclas de helado permanecerán frescas en el refrigerador por unos días. Agite bien antes de verter la mezcla.

2. Para ensamblar la tapa y el motor: alinee las dos lengüetas en el motor con las aperturas en la tapa. Encaje el motor en su posición.

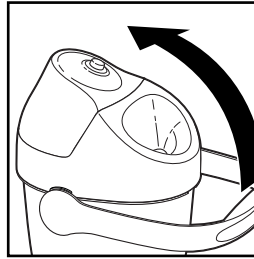


3. Cuando la mezcla esté lista, retire el tazón cilíndrico del congelador y colóquelo sobre una superficie nivelada y firme cerca de un tomacorriente. Es extremadamente importante que el tazón se use inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que comienza a descongelarse rápidamente.

4. Inserte la cuchilla de batir en el motor. Baje el ensamblaje de la tapa/ motor/ cuchilla de batir sobre el tazón cilíndrico alineando las lengüetas de cierre de la tapa con las manijas y hendidura frontal.



5. Levante la manija para asegurar la tapa en su sitio.



6. Conecte el cable en el tomacorriente. Gire el interruptor a la posición de encendido (I) para comenzar a operar la cuchilla de batir.

7. Vierta inmediatamente la mezcla enfriada en el tazón cilíndrico a través de la apertura del tazón. La capacidad máxima de la mezcla enfriada es un cuarto, aproximadamente un litro. Esto permite que el volumen aumente durante la agitación a 1½ L (1½ cuartos).

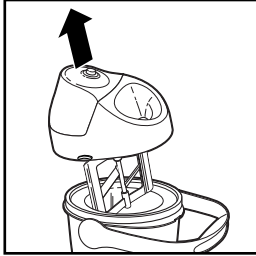


NOTAS:

- Durante el proceso de congelado, usted puede añadir ingredientes finamente picados o en puré, tales como chocolate, pasas de uva, frutos secos, etc., a través de la abertura en la tapa. No deberá añadirse alcohol hasta el final del proceso ya que retarda significativamente el proceso de congelado.
- La máquina funcionará entre 20 y 40 minutos. No desconecte la máquina de helados durante este tiempo. La mezcla puede congelarse sobre las paredes e impedir que la cuchilla gire.
- Si la cuchilla se bloquea, se pondrá en reversa y continuará girando en la dirección opuesta. Cuando el motor se atasque y se ponga en reversa repetidamente, la mezcla ha alcanzado la congelación máxima.

Cómo preparar helados y helados de yogur (cont.)

8. Apague (**O**), desenchufe y retire el ensamblaje del motor del tazón. Usted puede "sazonar" el helado envolviendo el tazón cilíndrico con una toalla limpia hasta que se alcance la consistencia deseada (hasta 30 minutos). Transfiera a un recipiente hermético y almacene en el congelador.



NOTAS:

- El resultado final es un helado suave que puede servirse con una cuchara. El helado casero no tendrá la misma consistencia que el helado duro comprado en la tienda.
- La unidad funcionará entre 90 minutos y dos horas. La unidad se desconectará automáticamente entre 10 y 15 minutos para enfriar el motor. Cuando el motor se haya enfriado, la unidad volverá a comenzar automáticamente a menos que haya sido apagada o desenchufada. Vea la solución de problemas si su unidad no hace helado en 60 minutos.

Consejos de uso

- Recomendamos que mantenga siempre su tazón de helados en su congelador de forma que pueda hacer helado, enfriar vino o servir cubos de hielo en cualquier momento.
 - Para obtener mejores resultados, el tazón de helados debe estar congelado a fondo. Asegúrese de poner su congelador a la temperatura más fría (la temperatura no debiera exceder de °0F (-18°C).)
 - La firmeza del helado depende de variables tales como la receta usada, la temperatura ambiente y la temperatura de los ingredientes antes del batido-congelación.
 - Algunas recetas requieren que la mezcla sea precocinada. Haga la receta al menos un día por adelantado. Esto permitirá que la mezcla se enfríe completamente y que aumente en volumen. Se recomienda encarecidamente el enfriamiento de la mezcla base. No trate nunca de tomar atajos.
 - Recuerde que puede usar un edulcorante en sustitución del azúcar. Añada a las mezclas solamente edulcorantes artificiales que estén fríos o se hayan enfriado completamente. Cuando una receta le pida que caliente el líquido para diluir el azúcar, omita el calentamiento y simplemente bata el edulcorante hasta que se disuelva bien.
- 1 sobre de edulcorante = 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar
 6 sobres = ¼ taza (60 ml)
 8 sobres = ⅓ taza (80 ml)
 12 sobres = ½ taza (125 ml)
- No intente hacer más de un cuarto (un litro) (4 tazas) de una vez.
 - No retire el tazón de helados del congelador hasta que esté listo para usar.
 - No perfore ni caliente el cilindro de congelación.

Cómo almacenar helados y helados de yogur

En la máquina de helados

Cuando el helado esté listo puede dejarse cubierto en la máquina de helados entre 30 y 40 minutos. Si se coloca cubierto dentro del refrigerador también puede dejarse en la máquina de helados entre 30 y 40 minutos.

En el congelador

Aunque el helado puede almacenarse en el congelador por un corto período de tiempo, un largo período de tiempo de almacenaje no es beneficioso ni para el sabor ni la calidad del helado. Después de una o dos semanas, la textura comienza a deteriorarse y se pierde el sabor fresco. El helado sabe mejor cuando está fresco. Si desea almacenar helados en el congelador, siga estos consejos:

- Almacene el helado en un recipiente limpio bien cerrado que sea adecuado para ser congelado.

- La temperatura de almacenamiento debe ser de 0°F (-18°C) o más baja.
- Fije una etiqueta al recipiente con la fecha de fabricación y el tipo de helado que es.
- El helado descongelado o semi-descongelado no debe volver a congelarse nunca.

Retire el helado del congelador unos 30 minutos antes de servir y colóquelo en el refrigerador. O deje que alcance la temperatura de servido después de dejarlo reposar por 10 o 15 minutos a la temperatura ambiente.

Tabla de almacenamiento

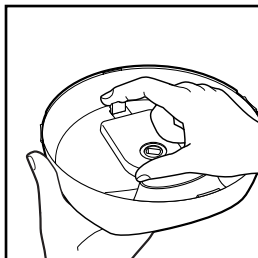
Helado de ingredientes no hervidos	hasta 1 semana
Sorbetes	1 a 2 semanas
Helado de ingredientes medio hervidos	hasta 2 semanas

Solución de problemas

PROBLEMA	Cosas que se deben VERIFICAR
El helado no tiene la suficiente firmeza	• El tazón cilíndrico no estuvo en el congelador el tiempo suficiente (preferiblemente durante la noche).
	• El congelador no es lo suficientemente frío. El helado se solidifica entre 10 y 14°F (-10 a -12°C). Si el congelador no está a 0°F (-18°C) el helado no se hará sólido.
	• Se ha puesto demasiada mezcla en el tazón cilíndrico. La capacidad máxima es de un cuarto de galón.
	• Los ingredientes están templados o a la temperatura ambiente.
	• El tazón cilíndrico se dejó a la temperatura ambiente por más de 5 minutos antes de usarlo.
	• La puerta del congelador se abrió y cerró demasiadas veces durante el proceso de congelación.
	• El congelador tiene una gruesa capa de hielo en las paredes. Después de lavar, seque completamente antes de volver a colocar en el congelador.

Limpieza

1. Retire la cuchilla de batir.
2. Invierta el ensamblaje del motor.



Agarre el motor con una mano mientras aprieta la lengüeta de cierre sobre el motor que mantiene la tapa en su sitio. Retire la tapa del motor.

3. Lave la tapa, cuchilla de batir, y el tazón cilíndrico en agua jabonosa caliente.

4. Frote el ensamblaje del motor con un paño húmedo. No sumerja nunca la unidad en el agua.
5. Asegúrese que todas las piezas están limpias y secadas a fondo. No coloque nunca el tazón cilíndrico en el congelador si todavía está húmedo.

Recetas

Helado de vainilla tradicional

Esta receta toma un poco más de tiempo, pero vale la pena el esfuerzo.

¾ taza (175 ml) de azúcar	1½ tazas (375 ml) de crema batida espesa
⅛ cucharadita (625 ml) de sal	
1¾ tazas (425 ml) de leche entera	1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
2 huevos grandes batidos	

En una cacerola gruesa combine el azúcar, sal y leche. Cueza a temperatura media revolviendo ocasionalmente hasta que salga vapor de la mezcla. Disminuya la temperatura a baja.

En un tazón mediano, bata ligeramente los huevos. Bata lentamente la mitad de la mezcla caliente en los huevos y regrese a la cacerola gruesa. Cueza a temperatura media-baja hasta que esté ligeramente espesa, unos 3 minutos. Quítela del calor y refrigere hasta que se enfríe o durante la noche.

Cuando esté lista para congelar, revuelva en la mezcla fría la crema espesa y la vainilla. Encienda la máquina para hacer helados y vierta la mezcla por el orificio de la tapa. Congele hasta que obtenga la consistencia deseada o hasta que la unidad se detenga.

Helado de vainilla fácil

1 taza (250 ml) de azúcar	1 taza (250 ml) de leche
2 cucharaditas (10 ml) de jugo de limón	1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
2 tazas (500 ml) de crema batida espesa	

Combine todos los ingredientes mezclando bien. Encienda el congelador y vierta la mezcla por el orificio de la tapa. Congele hasta que obtenga la consistencia deseada o hasta que la unidad se detenga.

Las siguientes variedades se pueden usar con cualquiera de las recetas para helado de vainilla de arriba.

Variedad selva negra

Bata ½ taza (125 ml) de jarabe de chocolate y una lata (16½ onzas [465 g]) de cerezas Bing sin hueso, escurridas y en mitades, en el helado después de que la máquina haya batido por 15 minutos.

Variedad de cacahuates cubiertos con chocolate

Bata ½ taza (125 ml) de jarabe de chocolate y una taza (7 onzas [200 g]) de cacahuates cubiertos con chocolate en el helado después de que la máquina haya batido por 15 minutos.

Variedad de galletas y crema

Reduzca el azúcar a ½ taza (125 ml). Parta 15 galletas sándwiches de chocolate rellenas de crema en pedazos pequeños y revuélvalas en el helado después de que la máquina haya batido por 15 minutos.

Variedad de helado de naranjada

Agregue 1 lata (6 onzas [170 g]) de concentrado de jugo de naranja congelado, descongelado y sin diluir, en el helado después de que la máquina haya batido por 15 minutos.

Variedad de menta con chispas de chocolate

Bata 1 cucharadita de extracto de menta en lugar de la vainilla. Pique finamente 1 taza (6 onzas [170 ml]) de chispas de chocolate semidulce y agréguelas en el helado después de que la máquina haya batido por 15 minutos. Agregue 4 gotas de colorante verde para comida (opcional).

Variedad de mantequilla de cacahuete

Revuelva $\frac{3}{4}$ taza (175 ml) de mantequilla de cacahuete con trozos de cacahuete en la mezcla del helado.

Variedad de fresas y plátanos

Revuelva 3 plátanos hechos puré, 1 pinta de fresas cortadas gruesamente y $\frac{3}{4}$ taza (175 ml) de pecanas picadas y tostadas en el helado después de que la máquina haya batido por 15 minutos.

Variedad de chocolate con almendras doble

Pique finamente 2 onzas (50 g) de cuadros de chocolate semidulce. Sustituya el extracto de vainilla por extracto de almendra. Pique 1 taza (250 ml) de almendras y agréguelas al helado después de que la máquina haya batido por 15 minutos.

Variedad de masa de galleta

Corte 1 taza (250 ml) de masa (cruda) refrigerada para galletas en pedazos pequeños y agréguelas a la mezcla por el conducto para alimentos después de que la máquina haya batido por 15 minutos.

Variación de budín de plátano

Agregue $\frac{1}{2}$ taza (125 ml) de plátanos hechos puré (unos 3) en el helado después de que la máquina haya batido por 15 minutos. Revuelva 10 barquillos de vainilla en trozos en el helado una vez que éste se haya terminado de hacer.

Helado de chocolate

4 onzas (115 g) de chocolate amargo, picado	2 huevos
1 taza (250 ml) de leche (mitad leche mitad crema) o de leche evaporada	$1\frac{1}{2}$ taza (375 ml) de crema batida espesa
1 taza (250 ml) de azúcar	1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
2 cucharadas (30 ml) de harina	$\frac{1}{2}$ taza (125 ml) de nueces picadas (opcional)
$\frac{1}{4}$ cucharadita (1,25 ml) de sal	

En una cacerola gruesa, combine el chocolate y la leche (mitad leche mitad crema) o la leche evaporada. Cueza a temperatura media o baja hasta que el chocolate se derrita y la mezcla no tenga grumos (unos 5 minutos).

En un tazón pequeño combine el azúcar, harina y sal. Bata gradualmente los ingredientes secos en la mezcla de chocolate derretido y espere a que hierva. Disminuya la temperatura a media-baja y cueza revolviendo ocasionalmente. En un tazón mediano bata ligeramente los huevos. Bata lentamente la mitad de la mezcla caliente de chocolate y después vierta esta mezcla en el resto del chocolate en la cacerola. Cueza por unos 5 minutos hasta que esté espesa, sin grumos y salga vapor. Deje enfriar a temperatura ambiente.

Cuando esté lista para congelarse, mezcle la crema batida y la vainilla en la mezcla fría. Encienda la máquina para hacer helados y vierta la mezcla por el orificio de la tapa, congele hasta que tenga la consistencia deseada o hasta que la unidad se detenga.

Helado de pastel de queso con fresas

3 onzas (85 g) de queso crema, ablandado 1 taza (250 ml) de fresas congeladas
 1 lata (17 onzas [475 g]) de leche (ligeramente descongeladas)
 condensada dulce ½ taza (125 ml) de galletas graham
 1 taza (250 ml) de crema batida espesa molidas
 1 cucharadita (5 ml) de extracto de
 vainilla

Saque el queso crema y las fresas del refrigerador. Deje que el queso crema se ablande y que las fresas se descongelen ligeramente.

En un tazón mediano, bata el queso crema hasta que esponje. Añada poco a poco la leche condensada dulce hasta que no haya grumos (puede usar una batidora de mano). Agregue y mezcle la crema batida espesa y la vainilla. Pique las fresas en trozos pequeños y revuélvalas en la mezcla.

Encienda la máquina para hacer helados y vierta la mezcla por el orificio de la tapa. Congele hasta que tenga la consistencia deseada o hasta que la unidad se detenga. Agregue y mezcle las galletas graham molidas.

Hamilton Beach

Proctor Silex

Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 Int. 601
 Col. Palmitas Polanco
 México, D.F. C.P. 11560
 Tel. 52 82 31 05 y 52 82 31 06
 Fax. 52 82 3167

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:		MARCA:	Hamilton Beach: <input type="checkbox"/> Proctor-Silex: <input type="checkbox"/>	MODELO:	
<p>Hamilton Beach/Proctor-Silex 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"> 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. <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 localidad siga las siguientes instrucciones:
 1. Empaque su producto adecuadamente para que no se dañe durante el traslado.
 2. Anote claramente sus datos y los del Centro de Servicio al que está enviando el producto.
 3. No incluya partes sueltas ni accesorios para evitar su pérdida.
- 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 (DIMLSA)

Prof. Av. La Joya s/n. Esq. Av. San Antonio
Col. El Infiernillo C.P. 54878
Cuatitlán, Edo de México
Tel. (55) 58 99 62 42 • Fax. (55) 58 70 64 42
Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100

**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

REF. ECONÓMICAS DE OCCIDENTE,
S.A. DE C.V.
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

HAMILTON BEACH ♦ **PROCTOR-SILEX, INC.**

263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Picton, Ontario K0K 2T0

840120600

hamiltonbeach.com • proctorsilex.com
hamiltonbeach.com.mx • proctorsilex.com.mx

12/03