

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

Visit 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 pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils

Visite www.hamiltonbeach.com (EE. UU.) o 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: 800 71 16 100

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



Hamilton Beach®

Ice Cream Maker

Sorbetière

Máquina de Hacer

Helados

English 2

Français 12

Español 22

Recipes Included!
Recettes à l'intérieur !
¡Recetas Incluidas!

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 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. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
6. To protect against risk of electrical shock, do not put motor housing of appliance in water or other liquid.
7. Turn the appliance OFF (●), then unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.
8. Avoid contacting moving parts.
9. Do not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or 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 persons in order to avoid a hazard. Call the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
10. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
11. Do not use outdoors.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
13. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
14. 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.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.
16. Check that the appliance is OFF (●) before plugging cord into wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF (●); then remove plug from wall outlet. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This product 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 tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

Parts and Features

To order parts:

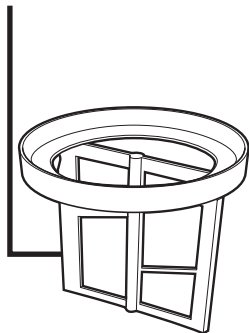
US: 1.800.851.8900 | www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

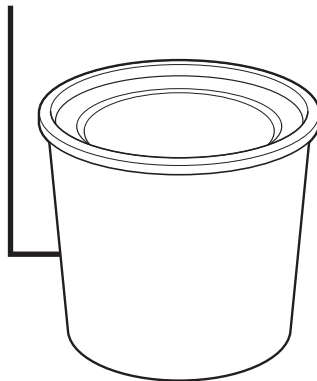
Mexico: 800 71 16 100

BEFORE FIRST USE: Remove all literature and packing material from inside the ice cream maker. Clean freezer bowl, mixing paddle, and cover in warm, soapy water. Thoroughly rinse and dry all parts. **DO NOT** immerse motor/base in water. To clean, wipe with a damp cloth.

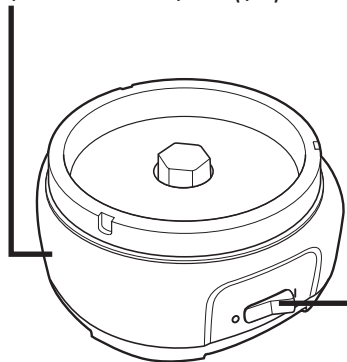
Mixing Paddle



Freezer Bowl



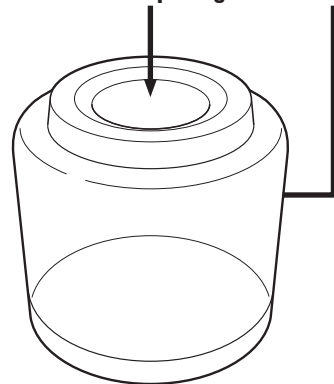
Motor/Base



ON/OFF (I/O) Switch

Cover Opening

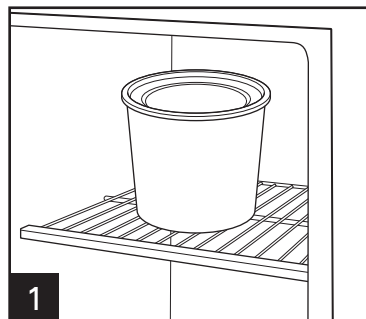
Cover



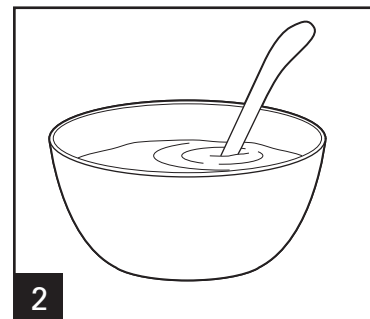
How to Make Ice Cream

NOTE: ALWAYS freeze freezer bowl in freezer and chill prepared mixture in refrigerator before churning.

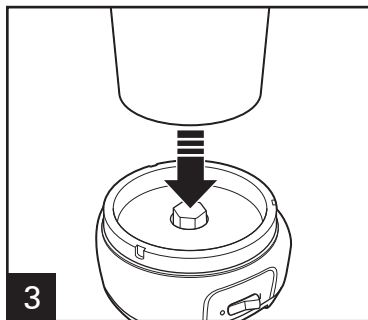
Freezer Temperature	Minimum Time for Freezer Bowl to Freeze
-22°F (-30°C)	8 to 9 hours
-13°F (-25°C)	12 to 13 hours
0°F (-18°C)	20 to 22 hours



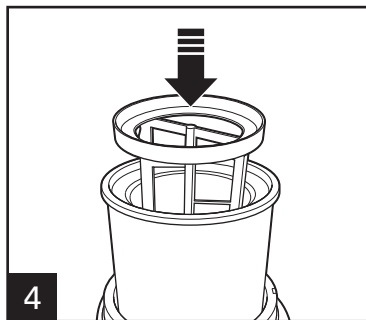
1 Place freezer bowl in freezer according to chart.



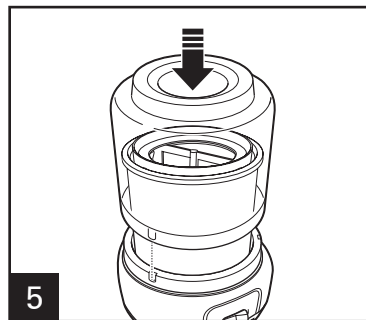
2 Prepare mixture and chill in the refrigerator. **NOTE:** Do not use more than 1 quart (4 cups/946 ml) of recipe mixture. Ice cream needs room to expand.



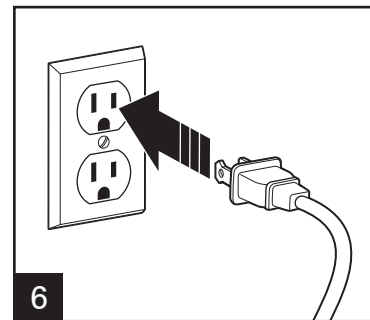
3 Place freezer bowl onto motor/base immediately after it is removed from freezer.



4 Place mixing paddle in freezer bowl.

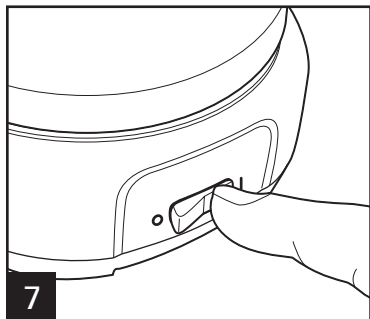


5 Place cover onto base, aligning tabs with slots on base.



6 Plug into outlet.

How to Make Ice Cream (cont.)



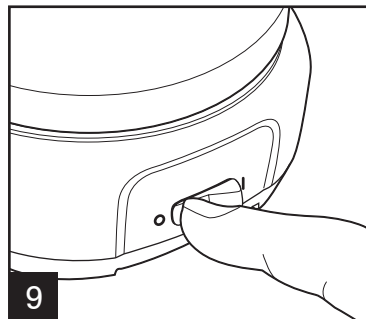
7 Press switch to ON (I).



8 Immediately pour chilled mixture into unit through the cover opening.

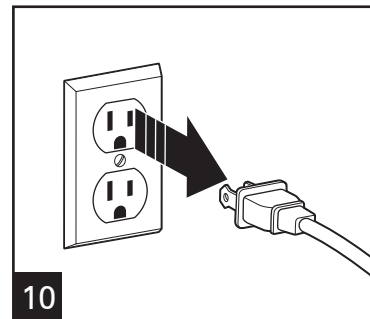
NOTE: To allow mixture to expand to 1 1/2 quarts (6 cups/ 1420 ml) while churning, do not use more than 4 cups (946 ml) of recipe mixture in ice cream maker at a time.

NOTE: Use immediately when removed from the freezer. The bowl starts to defrost as soon as it is removed from the freezer.

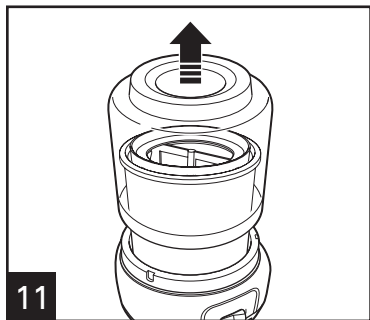


9 Ice cream will be ready in 20 to 40 minutes, depending on the recipe and the amount in the freezer bowl. Check the consistency of the mixture after 20 minutes. When you like the consistency, press switch to OFF (O), and the ice cream is ready to eat.

NOTE: If freezer bowl repeatedly reverses, the mixture is ready.



10 Unplug from outlet.



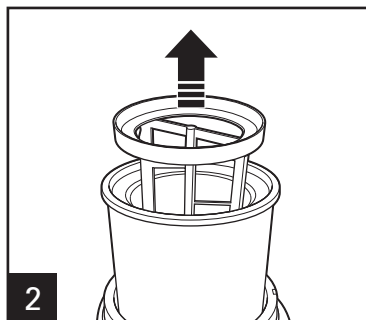
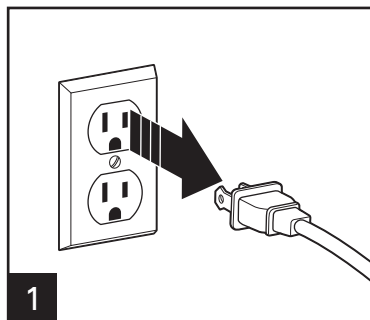
11 Remove cover. Ice cream has finished processing and is ready to eat. If storing, transfer to an airtight container and store in freezer. If you would like a firmer ice cream, store in the freezer for at least 2 hours.

Tips for Best Results

- During the churning process, you can add finely chopped or pureed ingredients, such as chocolate, raisins, and nuts, through the opening in the cover after ice cream has churned for at least 15 minutes or when mixture is thick and has started to freeze. Alcohol should not be added until near the end of the process since 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 bowl from turning. See Troubleshooting if your unit did not make ice cream in 60 minutes.
- The finished result is a soft, spoonable ice cream. Homemade ice cream will not be the same consistency as hard, store-bought ice cream.
- Ice cream tastes best when fresh. It will begin to lose its fresh taste after 1 to 2 weeks in the freezer.
- Keep the freezer bowl in the freezer so that you can make ice cream, chill wine, or serve ice cubes at any time.
- For best results, the freezer bowl must be frozen thoroughly. Make sure to set your freezer at the coldest setting (temperature should not be more than 0°F [-18°C]).
- Firmness of ice cream depends on variables such as the recipe used, room temperature, freezer temperature, and temperature of ingredients before churning.
- Some recipes require the mixture to be precooked. Make the recipe at least one day ahead and chill in the refrigerator overnight. This will allow the mixture to cool completely and increase volume. Base mixture may not freeze if it is not thoroughly chilled.
- Do not remove freezer bowl from the freezer until ready to use.
- Do not puncture or heat the freezer bowl.
- To allow mixture to expand to 1 1/2 quarts (6 cups/1420 ml) while churning, do not use more than 1 quart (4 cups/946 ml) of recipe mixture at a time.

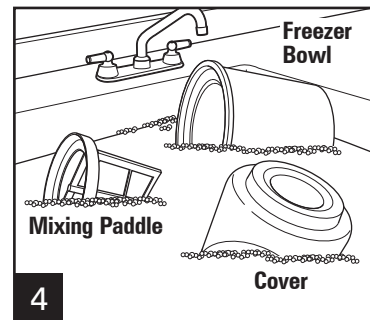
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse motor or cord in any liquid.



Wipe motor/base with a damp cloth. Do not immerse in water or other liquid.

⚠ WARNING Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse motor or cord in any liquid.



Wash cover, mixing paddle, and freezer bowl in sink.

Troubleshooting

PROBLEM

Ice cream is not firm enough or ice cream maker is still running after 60 minutes.

PROBABLE CAUSE/SOLUTION

- The freezer bowl was not in the freezer long enough (preferably overnight).
- The freezer is not cold enough. Ice cream sets at 10° to 14°F (-12° to -10°C). Lower freezer temperature setting.
- Too much mixture was put in freezer bowl. Maximum fill is 1 quart (946 ml).
- Ingredients are warm or at room temperature. Prechill liquid ingredients.
- The freezer bowl was left at room temperature for more than 5 minutes before use.
- The freezer door was opened and closed too many times during the freezing process.
- The freezer bowl has a thick coating of ice on the walls. After washing, dry completely prior to placing back in freezer.

Ice cream maker stops churning before ice cream is ready.

- Mix-in ingredients, such as chocolate chips or chopped nuts, added too soon. Wait until ice cream has churned for at least 15 minutes or until mixture is thick and has started to freeze.
- The mix-in ingredients are too large, causing the paddle to jam. Prechop nuts or other ingredients.
- Too large a quantity of mix-in ingredients have been added. Add one cup or less of mix-in ingredients.

NOTE: • ALWAYS freeze freezer bowl in freezer and chill prepared mixture in refrigerator before churning.

- To allow mixture to expand to 1 1/2 quarts (6 cups/1420 ml) while churning, do not use more than 1 quart (4 cups/946 ml) of recipe mixture in ice cream maker at a time.

Recipes

Old-Fashioned Vanilla Ice Cream

3/4 cup (177 ml) sugar
1/8 teaspoon (0.6 ml) salt
1 3/4 cups (414 ml) whole milk
2 large eggs, beaten
1 1/2 cups (355 ml) heavy whipping cream
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

1. In heavy saucepan, combine sugar, salt, and milk. Cook over medium heat, stirring occasionally until mixture is steaming. Reduce heat to low.
2. 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.
3. When ready to make ice cream, stir heavy cream and vanilla into the chilled custard mixture.
4. Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid.
5. Churn for 20–40 minutes or until desired consistency.

Easy Vanilla Ice Cream

2 cups (473 ml) half 'n half
1 cup (237 ml) heavy whipping cream
1 1/2 teaspoons (7.5 ml) vanilla
1/2 cup (118 ml) sugar

1. Combine all ingredients in bowl. Mix well.
2. Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid.
3. Churn for 20–40 minutes or until desired consistency.

Variations: Add mix-ins, such as chocolate chips or chopped nuts, after ice cream has churned for at least 15 minutes or when mixture is thick and has started to freeze.

Chocolate Ice Cream

2 cups (473 ml) heavy whipping cream
1 cup (237 ml) whole milk
1/2 cup (118 ml) sugar
1/4 cup (59 ml) cocoa powder
1 teaspoon (5 ml) vanilla

1. Combine sugar and cocoa in small bowl.
2. In saucepan over medium heat, warm cream and milk.
3. When cream and milk mixture is warm, whisk in sugar and cocoa mixture and vanilla. Whisk until sugar is dissolved and mixture is well-combined.
4. Chill in refrigerator overnight.
5. When ready to make ice cream, start ice cream maker and pour mixture through hole in lid.
6. Churn for 20–40 minutes or until desired consistency.

Strawberry Sorbet

1/2 cup (118 ml) sugar
1 cup (237 ml) water
4 cups (946 ml) fresh or thawed frozen strawberries
1 tablespoon (15 ml) lemon juice

1. Combine sugar and water in heavy saucepan. Bring to a boil. Reduce heat to low and simmer until all sugar is dissolved.
2. Remove from heat; place in refrigerator and cool completely.
3. Puree strawberries; then add lemon juice and sugar water.
4. Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid.
5. Churn for 20–40 minutes or until desired consistency.

Recipes (cont.)

Peaches and Cream Ice Cream

1 cup (237 ml) chopped fresh or frozen peaches

1/2 cup (118 ml) sugar

2 cups (473 ml) heavy whipping cream

1/2 cup (118 ml) whole milk

2 teaspoons (10 ml) vanilla

1. Combine peaches with 1/4 cup (59 ml) of sugar. Let stand for 1 hour.
2. Place mixture in food processor and pulse until peaches are coarsely chopped.
3. Add remaining 1/4 cup (59 ml) sugar, cream, milk, and vanilla to the peach mixture.
4. Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid.
5. Churn for 20–40 minutes or until desired consistency.

Cappuccino Gelato

2 cups (473 ml) half 'n half

1 cup (237 ml) heavy whipping cream

1/2 cup (118 ml) sugar

1 teaspoon (5 ml) vanilla

2 tablespoons (30 ml) instant espresso or coffee powder

1/8 teaspoon (0.6 ml) cinnamon

1. In saucepan over medium heat, warm half 'n half and cream.
2. When cream and milk mixture is warm, whisk in sugar, vanilla, coffee powder, and cinnamon. Whisk until sugar and coffee are dissolved and mixture is well-combined.
3. Chill in refrigerator overnight.
4. When ready to make ice cream, start ice cream maker and pour mixture through hole in lid.
5. Churn for 20–40 minutes or until desired consistency.

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 or special, incidental, or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

To make a warranty claim, do not return this appliance to the store. Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

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 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. Cet appareil ne devrait pas être utilisé par des enfants. Garder l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants.
4. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
5. Vérifier la tension domestique et s'assurer de la conformité de cette dernière avec la plaque-signalétique de l'appareil.
6. Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne pas immerger le caisson moteur de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
7. Fermer l'appareil (●), puis le débrancher de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de désassembler des pièces ou avant de le nettoyer. Pour le débrancher, tenir la fiche et la retirer de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
8. Éviter de toucher des pièces mobiles.
9. 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.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
11. Ne pas utiliser à l'extérieur.
12. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
13. Tenir les mains et les ustensiles hors du bol isotherme pendant le fonctionnement pour réduire les risques de blessures ou de dommages à l'appareil.
14. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ou dans un four chauffé. Ne pas utiliser cet appareil près d'un four, réchaud ou foyer.
15. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
16. S'assurer que l'appareil est OFF (●/arrêt) avant de brancher la fiche dans la prise de courant. Pour débrancher, tourner la commande à et mettre à OFF (●/arrêt) puis débrancher la fiche de la prise de courant. Pour débrancher, saisir la fiche et la retirer de la prise. Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique : Ce produit 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 ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.

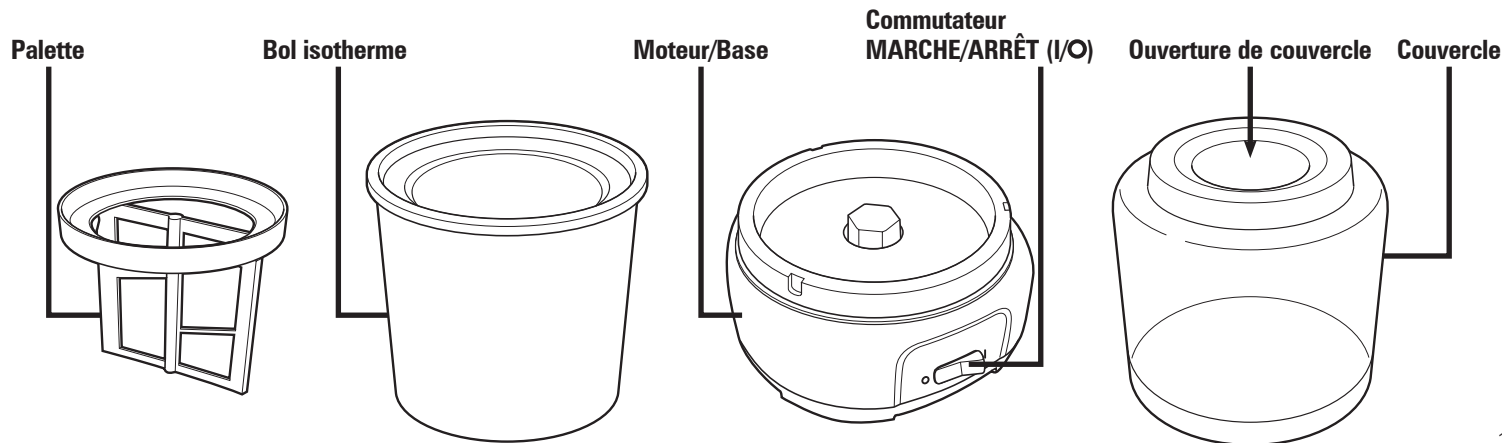
Pièces et caractéristiques

Pour commander des pièces :

Canada : 1.800.267.2826

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Enlever toute la documentation et tous les matériaux d'emballage à l'intérieur de la sorbetière.

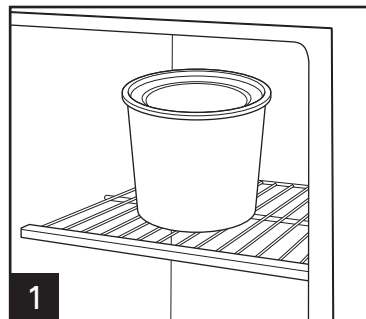
Nettoyer le bol isotherme, la palette et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer entièrement et laisser sécher les pièces. NE PAS immerger le moteur/base dans l'eau. Pour le nettoyer, essuyer avec un linge humide.



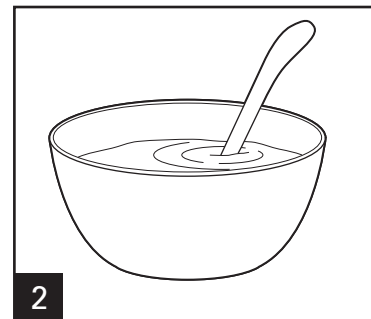
Confection de crème glacée

REMARQUE : TOUJOURS stocker le bol isotherme au congélateur et refroidir le mélange au réfrigérateur avant le barattage.

Congélateur Température	Durée minimale de congélation du bol isotherme
-22°F (-30°C)	8 à 9 heures
-13°F (-25°C)	12 à 13 heures
0°F (-18°C)	20 à 22 heures



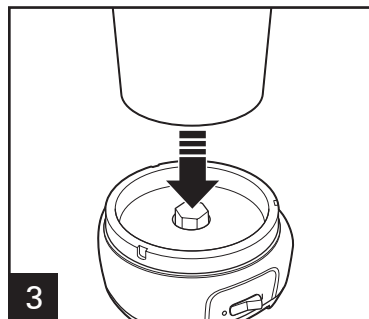
1



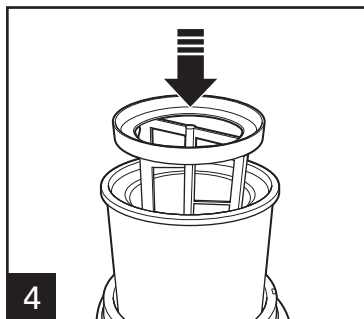
2

Stocker le bol isotherme au congélateur selon les indications du tableau. Préparer le mélange et faire refroidir au réfrigérateur.

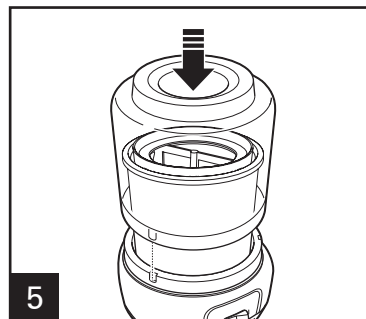
REMARQUE : Ne pas utiliser une quantité d'ingrédients de recettes supérieure à 4 tasses (946 ml). Un espace est nécessaire pour que la crème glacée puisse prendre du volume.



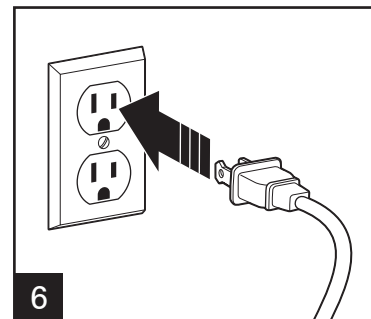
3



4



5



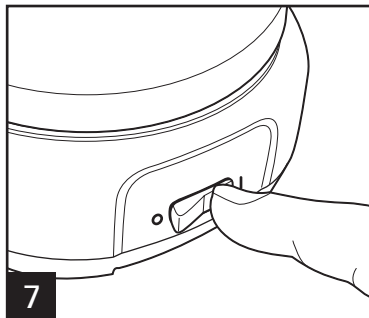
6

Sortir le bol isotherme du congélateur et le placer immédiatement sur le moteur/base. Placer la palette dans le bol isotherme.

Mettre le couvercle sur la base et aligner les languettes de verrouillage avec les fentes de la base.

Brancher la fiche dans la prise.

Confection de crème glacée (suite)



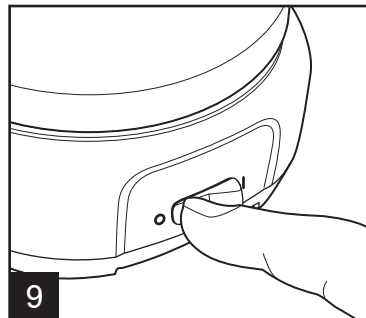
7 Appuyer sur la touche de mise en MARCHÉ (I).



8 Verser le mélange refroidi dans l'appareil par l'ouverture de couvercle.

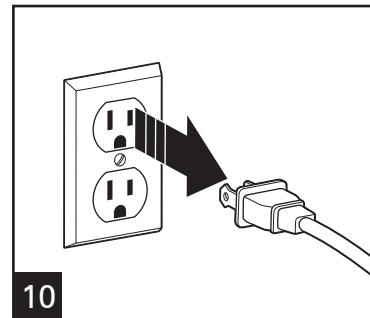
REMARQUE : Pour permettre le gonflement du mélange jusqu'à 6 tasses (1420 ml) pendant le barattage, ne pas utiliser une quantité de mélange supérieure à 4 tasses (946 ml) pour chaque recette.

REMARQUE : Utiliser immédiatement après la sortie du congélateur, car le bol isotherme commence à se réchauffer dès sa sortie du congélateur.

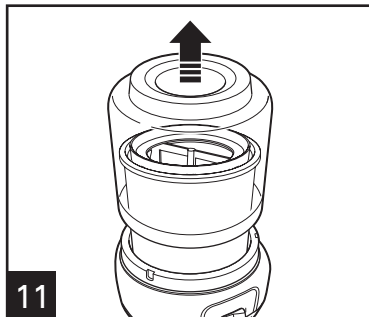


9 La crème glacée sera prête en 20 à 40 minutes selon la recette et la quantité contenue dans le bol isotherme. Vérifier la texture du mélange après 20 minutes. Appuyer sur la touche d'arrêt (O) dès que la texture désirée est atteinte. La crème glacée est prête à déguster.

REMARQUE : Le mélange est prêt lorsque le bol isotherme renverse la marche à répétition.



10 Débrancher l'appareil de la prise de courant.



11 Retirer le couvercle. La transformation de la crème glacée est terminée et prête à déguster. Pour le stockage, verser le mélange dans un contenant hermétique et stocker au congélateur. Stocker au congélateur pendant au moins 2 heures si l'on désire une crème glacée plus ferme.

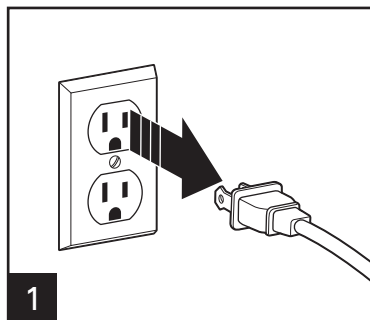
Conseils pour des résultats optimaux

- Pendant le cycle de barattage, ajouter des ingrédients finement hachés ou en purée comme du chocolat, des raisins et des noix par l'ouverture du couvercle dès que la crème glacée a été barattée pendant au moins 15 minutes ou lorsque le mélange est ferme et que sa congélation a commencé. L'utilisation de boisson alcoolisée ne devrait être incorporée que quelques minutes avant la fin du processus, car celle-ci ralentit considérablement le processus de congélation.
- L'appareil fonctionnera de 20 à 40 minutes. Ne pas éteindre la sorbetière pendant ce temps. Le mélange pourrait se congelé contre les parois et nuire la rotation du bol. Voir le guide de dépannage si la durée de confection de la crème glacée est supérieure à 60 minutes.
- Le produit fini produira une crème glacée molle et épaisse. La crème glacée maison ne possède pas les caractéristiques de fermeté de la crème glacée commerciale.
- Une crème glacée fraîche a bien meilleur goût. Elle commencera à perdre sa fraîcheur après 1 à 2 semaines au congélateur.
- Le stockage continu du bol isotherme au congélateur permettra la confection ultérieure de crème glacée, refroidir le vin ou servir des glaçons, et ce, en tout temps.
- Pour des résultats optimaux, le bol isotherme doit être entièrement congelé. S'assurer de régler le thermostat du congélateur à la température la plus froide (la température ne devrait pas être supérieure à -18 °C (0 °F)).
- La fermeté de la crème glacée varie selon la recette utilisée, la température de la pièce, la température du congélateur et la température des ingrédients avant le barattage.
- Quelques recettes nécessitent un mélange précuit. Préparer le mélange au moins 1 journée à l'avance et refroidir au réfrigérateur pendant la nuit. Ceci permettra le refroidissement complet du mélange et son gonflement. Un refroidissement inadéquat du mélange nuira à la congélation.
- Stocker le bol isotherme au congélateur jusqu'à son utilisation.
- Ne pas perforer ou chauffer le bol isotherme.
- Ne pas utiliser une quantité de mélange supérieure à 4 tasses (946 ml) pour chaque recette pour permettre le gonflement du mélange jusqu'à 6 tasses (1420 ml) pendant le barattage.

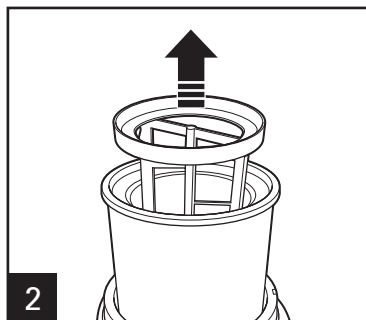
Entretien et Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le moteur ou le cordon dans aucun liquide.



1



2

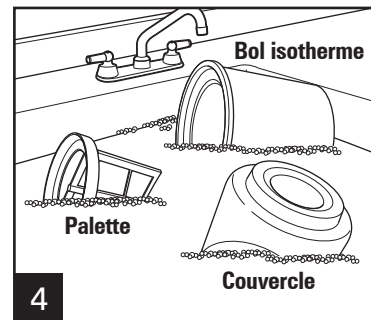
Presser les languettes de verrouillage et retirer le moteur du couvercle.



3

Essuyer le moteur/base avec un linge humide. Ne pas immerger dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution. Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger le moteur ou le cordon dans aucun liquide.



4

Laver le couvercle, la palette et le bol isotherme dans l'évier.

Dépannage

PROBLÈME

La crème glacée n'est pas assez ferme ou le barattage se poursuit après 60 minutes.

La sorbetière interrompt le cycle de barattage avant que la crème glacée ne soit prête.

CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

- Le bol isotherme n'est pas congelé correctement (une nuit entière est recommandée).
- La température du congélateur est trop élevée. La congélation de la crème glacée s'effectue à une température de -12 ° à -10 °C (10 ° à 14 °F). Abaisser la température du congélateur.
- Trop grande quantité de mélange dans le bol isotherme. Remplissage maximal : 4 tasses (946 ml).
- Ingrédients chauds ou à la température de la pièce. Refroidir au préalable les ingrédients liquides.
- Le bol isotherme a été exposé à la température de la pièce plus de 5 minutes avant son utilisation.
- Ouvertures et fermetures de porte du congélateur trop fréquentes pendant le processus de congélation.
- Une importante couche de glace recouvre les parois du bol isotherme. Après le nettoyage, assécher complètement avant de remettre au congélateur.
- Les ingrédients comme les pépites de chocolat ou les noix hachées ont été ajoutés prématurément. Attendre 15 minutes après le début du barattage de la crème glacée ou jusqu'à épaississement du mélange et le début de la congélation avant d'ajouter d'autres ingrédients.
- Le coincement de la palette est provoqué par l'ajout d'ingrédients trop gros. Hacher au préalable les noix et autres ingrédients.
- Ajout d'une trop grande quantité d'ingrédients. Ajouter une tasse ou moins d'ingrédients.

REMARQUE : • TOUJOURS stocker le bol isotherme au congélateur et refroidir le mélange au réfrigérateur avant le barattage.

- Pour permettre le gonflement du mélange jusqu'à 6 tasses (1420 ml) pendant le barattage, ne pas utiliser une quantité de mélange supérieure à 4 tasses (946 ml) pour chaque recette.

Recettes

Crème glacée d'antan à la vanille

3/4 tasse (177 ml) de sucre

Une pincée de sel

1 3/4 tasse (414 ml) de lait entier

2 gros œufs battus

1 1/2 tasse (355 ml) de crème à fouetter 35 %

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

1. Dans une casserole épaisse, ajouter le sucre, le sel et le lait. Cuire à feu moyen en remuant occasionnellement jusqu'à ce que le mélange laisse échapper de la vapeur. Réduire la température au minimum.
2. Dans un bol moyen, battre légèrement les œufs. Incorporer doucement la moitié de la préparation de lait chaud aux œufs en fouettant et remettre le mélange d'œufs et de lait dans la casserole. Cuire à feu moyen doux environ 3 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais. Retirer de la cuisinière et stocker le mélange au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi ou toute la nuit.
3. Lorsque le mélange est prêt, mélanger la crème 35 % et la vanille dans la crème anglaise refroidie.
4. Mettre la sorbetière sous tension (marche/I) et verser le mélange par l'ouverture du couvercle.
5. Baratter de 20 à 40 minutes ou jusqu'à la texture désirée.

Crème glacée facile à la vanille

2 tasses (473 ml) de lait moitié/moitié

1 tasse (237 ml) de crème à fouetter 35 %

1 1/2 c. à café (7,5 ml) de vanille

1/2 tasse (118 ml) de sucre

1. Combiner tous les ingrédients dans le bol. Bien mélanger.
2. Mettre la sorbetière sous tension (marche/I) et verser le mélange par l'ouverture du couvercle.
3. Baratter de 20 à 40 minutes ou jusqu'à la texture désirée.

Variations : Ajouter des pépites de chocolat ou des noix hachées après un barattage d'au moins 15 minutes ou jusqu'à épaississement du mélange et le début de la congélation.

Crème glacée au chocolat

2 tasses (473 ml) de crème à fouetter 35 %

1 tasse (237 ml) de lait entier

1/2 tasse (118 ml) de sucre

1/4 tasse (59 ml) de poudre de cacao

1 cuillère à café (5 ml) de vanille

1. Combiner le sucre et le cacao dans un petit bol.
2. Réchauffer la crème et le lait dans une casserole à feu moyen.
3. Lorsque le mélange de lait et de crème est chaud, incorporer le sucre, le cacao et la vanille en fouettant. Fouetter jusqu'à la dissolution complète du sucre et bien mélanger le tout.
4. Stocker au réfrigérateur toute la nuit.
5. Lorsque le mélange est prêt, mettre la sorbetière sous tension (marche/I) et verser le mélange par l'ouverture du couvercle.
6. Baratter de 20 à 40 minutes ou jusqu'à la texture désirée.

Recettes (suite)

Sorbet aux fraises

- 1/2 tasse (118 ml) de sucre
- 1 tasse (237 ml) d'eau
- 4 tasses (946 ml) de fraises fraîches ou congelées
- 1 c. à thé (15 ml) de jus de citron

1. Dans une casserole épaisse, combiner le sucre et l'eau. Porter à ébullition. Réduire la température au minimum et laisser mijoter jusqu'à la fonte complète du sucre.
2. Retirer de la cuisinière, stocker au réfrigérateur et refroidir complètement.
3. Mettre les fraises en purée; puis ajouter du jus de citron, du sucre et de l'eau.
4. Mettre la sorbetière sous tension (marche/I) et verser le mélange par l'ouverture du couvercle.
5. Baratter de 20 à 40 minutes ou jusqu'à la texture désirée.

Crème glacée aux pêches et à la crème

- 1 tasse (237 ml) de pêches fraîches ou congelées hachées
- 1/2 tasse (118 ml) de sucre
- 2 tasses (473 ml) de crème à fouetter 35 %
- 1/2 tasse (118 ml) de lait entier
- 2 cuillères à café (10 ml) de vanille

1. Combiner les pêches avec 1/4 tasse (59 ml) de sucre. Laisser reposer 1 heure.
2. Placer le mélange au robot culinaire et utiliser le mode par impulsion pour obtenir un hachage grossier des pêches.
3. Ajouter le reste 1/4 tasse (59 ml) de sucre, la crème, le lait et la vanille au mélange de pêches.
4. Mettre la sorbetière sous tension (marche/I) et verser le mélange par l'ouverture du couvercle.
5. Baratter de 20 à 40 minutes ou jusqu'à la texture désirée

Gelato au cappuccino

- 2 tasses (473 ml) de lait moitié/moitié
 - 1 tasse (237 ml) de crème à fouetter 35 %
 - 1/2 tasse (118 ml) de sucre
 - 1 cuillère à café (5 ml) de vanille
 - 2 cuillères à soupe (30 ml) de poudre de café ou d'expresso
 - 1/8 de cuillère à café (0,6 ml) de cannelle
1. Dans une casserole épaisse, chauffer le lait moitié/moitié et la crème à feu moyen.
 2. Lorsque le mélange de crème et de lait est chaud, incorporer le sucre, la vanille, la poudre de café et la cannelle en fouettant. Fouetter jusqu'à la dissolution complète du sucre et du café et bien mélanger le tout.
 3. Stocker au réfrigérateur toute la nuit.
 4. Lorsque le mélange est prêt, mettre la sorbetière sous tension (marche/I) et verser le mélange par l'ouverture du couvercle.
 5. Baratter de 20 à 40 minutes ou jusqu'à la texture désirée.

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 aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

Provided by <https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm>

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 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. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños. Mantenga el electrodoméstico y su cable fuera del alcance de los niños.
4. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use por o cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
5. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
6. Para evitar el peligro de una descarga eléctrica, no sumerja la carcasa del motor del artefacto en agua u otro líquido.
7. APAGUE el electrodoméstico (●) y, después, desenchúfelo del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de armar o desarmar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufarlo, tome el enchufe y retírelo del tomacorriente. Nunca tire del cable eléctrico.
8. Evite el contacto con partes móviles.
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. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar fuego, descarga eléctrica o lesiones.
11. No se use en exteriores.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o barra o que toque superficies calientes.
13. Mantenga manos y utensilios fuera del tazón congelador mientras que esté en uso para reducir el riesgo de lesión a personas o al aparato mismo.
14. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente. No use esta unidad cerca de la estufa, calentador o chimenea.
15. No use el aparato con otro propósito que no sea para el que fue hecho.
16. Verifique que el artefacto esté OFF (●/apagado) antes de enchufar el cable en el tomacorriente. Para desconectar, gire el control a OFF (●/apagado), luego quite el enchufe del tomacorriente. Para desconectarlo, agarre el enchufe y retire del tomacorrientes. Nunca tire el cable de alimentación.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato está hecho para uso doméstico solamente.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica: Este producto 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.

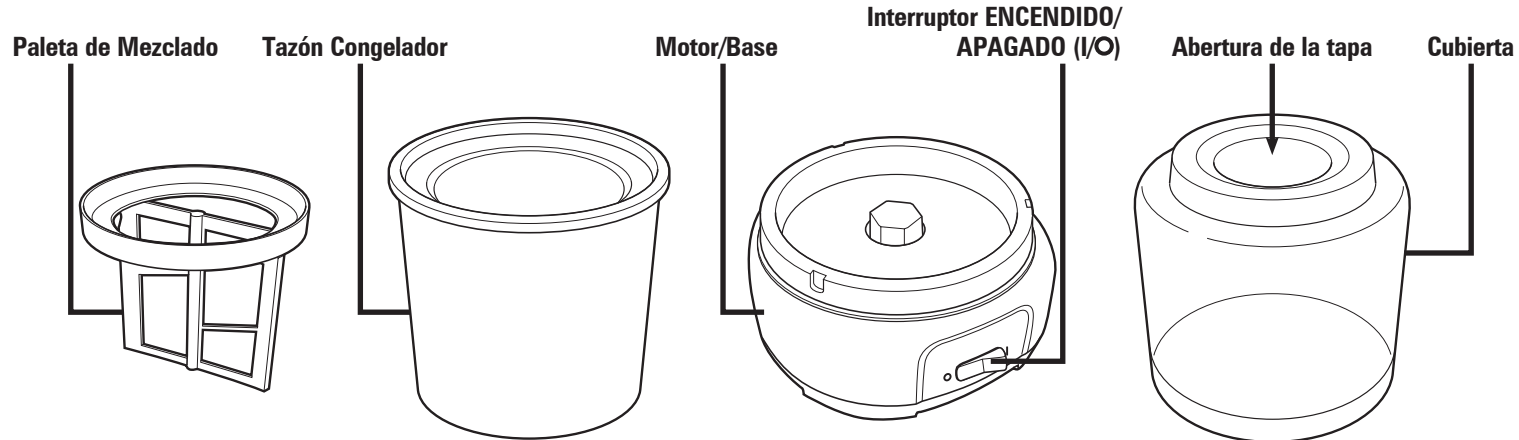
Partes y Características

Para ordenar partes:

EE. UU.: 1.800.851.8900 | www.hamiltonbeach.com

México: 800 71 16 100

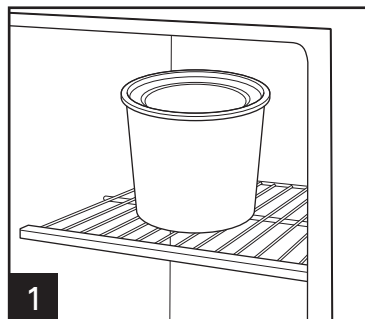
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Remueva toda la literatura y material del empaque del interior de la máquina de hacer helados. Limpie el tazón congelador, paleta de mezclado y tapa en agua jabonosa caliente. Enjuague a fondo y seque todas las partes. NO sumerja el motor/base en agua. Para limpiarlo, use un trapo húmedo.



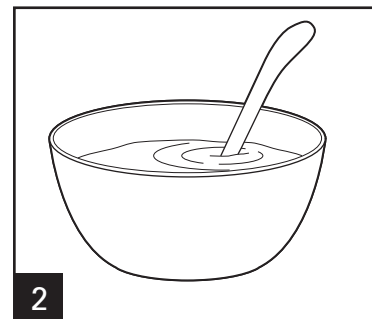
Como Hacer Helado

NOTA: SIEMPRE congele el tazón congelador en el congelador y enfríe la mezcla preparada en el refrigerador antes de batir.

Congelador Temperatura	Tiempo Mínimo para que el Tazón Congelador Congele
-22 °F (-30 °C)	8 a 9 horas
-13 °F (-25 °C)	12 a 13 horas
0 °F (-18 °C)	20 a 22 horas

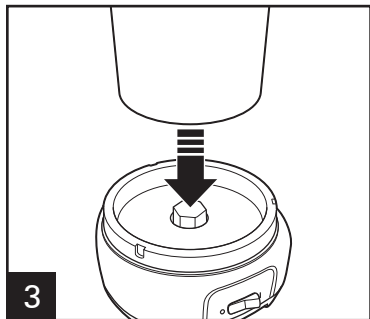


1



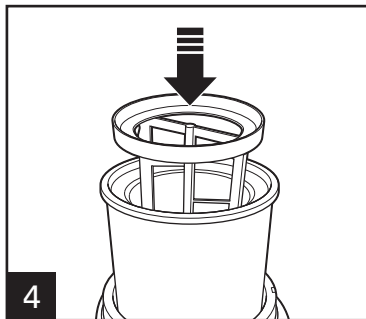
2

Coloque el tazón congelador en el congelador de acuerdo con la tabla. Prepare la mezcla y enfríe en el refrigerador. **NOTA:** No utilice más de 1 cuarto (4 tazas, 946 ml) de mezcla de la receta. El helado necesita espacio para poder expandirse.

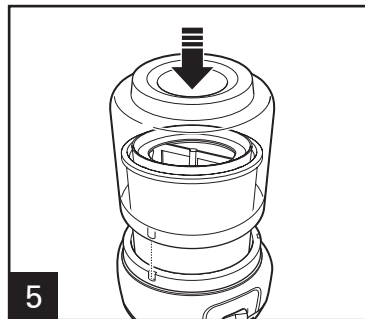


3

Coloque el tazón congelador en el motor/base inmediatamente después de quitarlo del congelador. Coloque la paleta de mezclado en el tazón congelador.

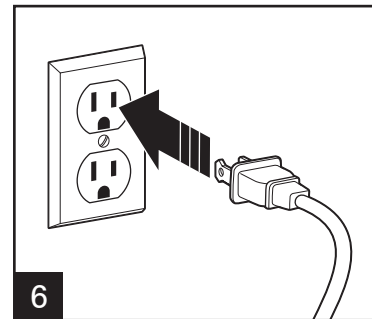


4



5

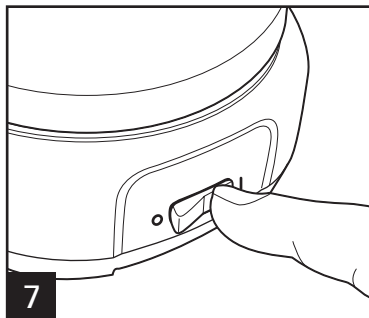
Coloque la tapa en la base, alineando las lengüetas con las ranuras de la base.



6

Conecte en una toma.

Como Hacer Helado (cont.)

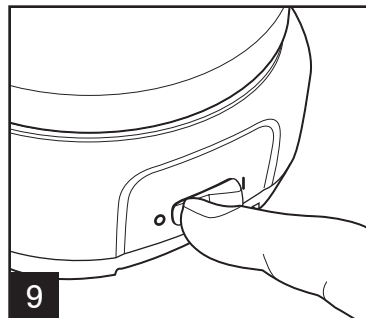


7
Presione el interruptor a ENCENDIDO (I).



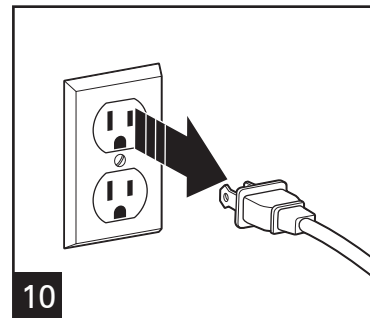
8
Inmediatamente vierta la mezcla enfriada dentro de la unidad a través de la abertura de la tapa.
NOTA: Permita que la mezcla se expanda a 1 1/2 cuartos (6 tazas/ 1420 ml) mientras se bate, no use más de 4 tazas (946 ml) de mezcla de receta en la máquina para hacer helado al mismo tiempo.

NOTA: Utilice apenas haya retirado la mezcla del congelador, ya que el tazón comienza a descongelarse tan pronto como se lo retira del congelador.

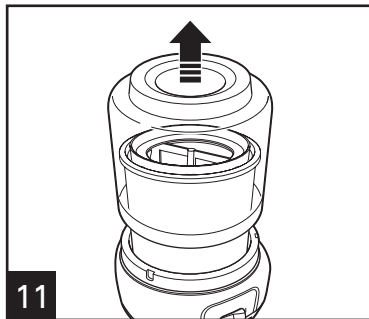


9
El helado estará listo en 20 a 40 minutos, dependiendo de la receta y de la cantidad del tazón congelador. Verifique la consistencia de la mezcla después de 20 minutos. Si le gusta la consistencia, presione el interruptor en APAGADO (O), y el helado estará listo para comer.

NOTA: Si el tazón congelador gira en sentido inverso repetidamente, la mezcla se encuentra lista.



10
Desconecte de la toma.



11
Quite la tapa. El procesamiento del helado ha finalizado y se encuentra listo para comer. Si desea almacenarlo, páselo a un recipiente hermético y guárdelo en el congelador. Si desea un helado más firme, guárdelo en el congelador durante por lo menos 2 horas.

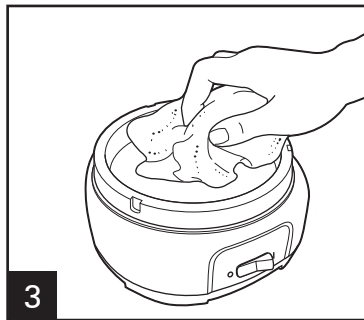
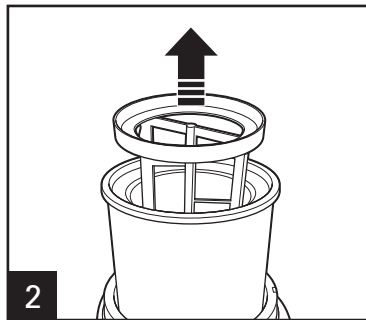
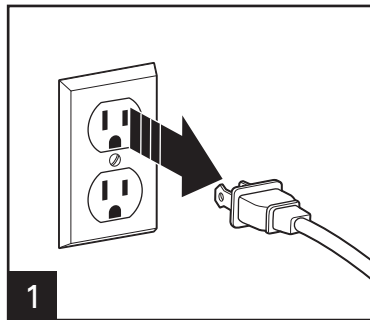
Consejos para Mejores Resultados

- Durante el proceso de batido, usted puede agregar ingredientes picados en forma muy fina o hechos puré tales como chocolate, pasas de uva y nueces a través de la abertura de la tapa después de que el helado se haya estado preparando durante por lo menos 15 minutos o cuando la mezcla esté firme y haya comenzado a congelarse. No se debe agregar alcohol hasta casi el final del proceso ya que retrasa significativamente el proceso de congelado.
- La máquina funcionará de 20 a 40 minutos. No apague la máquina de hacer helado durante este tiempo. La mezcla puede congelarse en las paredes y evitar que el tazón gire. Vea Resolviendo Problemas si su unidad no hizo helado en 60 minutos.
- El resultado final es un helado suave y manejable con cuchara. El helado hecho en casa no tendrá la misma consistencia que el helado duro comprado en tienda.
- El helado sabe mejor cuando es fresco. Empieza a perder su sabor fresco después de 1 a 2 semanas en el congelador.
- Mantenga el tazón congelador en el congelador de manera que pueda hacer helado, refrigerar vino o servir cubos de hielo en cualquier momento.
- Para mejores resultados, el tazón congelador debe estar completamente congelado. Asegúrese de ajustar la temperatura del congelador a lo más frío (la temperatura no debe ser mayor a 0°F [-18°C]).
- La firmeza del helado depende en variables tales como la receta usada, la temperatura de la habitación, la temperatura del congelador y la temperatura de los ingredientes antes de batir.
- Algunas recetas requieren que la mezcla sea precocida. Haga la receta al menos un día antes y enfrie en el refrigerador durante la noche. Esto permitirá que la mezcla se enfríe completamente y aumente el volumen. La mezcla base puede no congelarse si no es enfriada completamente.
- No remueva el tazón congelador del congelador hasta que esté listo para usarse.
- No perforo o caliente el tazón congelador.
- Para permitir que la mezcla se expanda a 1 1/2 cuartos (6 tazas/1420 ml) cuando se bata, no use más de 1 cuarto (4 tazas/946 ml) de la mezcla de la receta a la vez.

Cuidado y Limpieza

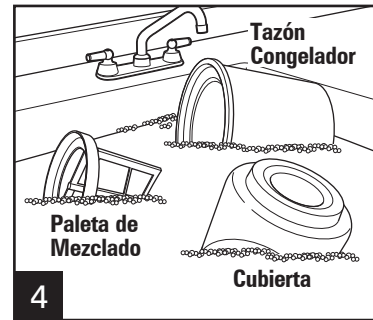
⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el motor o el cable en ningún líquido.



Limpie el motor/base con un paño húmedo. No sumerja en agua ni otros líquidos.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el motor o el cable en ningún líquido.



Limpie la tapa, paleta de mezclado y tazón congelador en el fregadero.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN
El helado no es lo suficientemente firme o la máquina sigue funcionando después de 60 minutos.	• El tazón congelador no estuvo en el congelador lo suficiente (preferentemente durante la noche). • El congelador no está lo suficientemente frío. El helado se endurece a los 10° a 14°F (-12° a -10°C). Baje la configuración de temperatura del congelador. • Se puso mucha mezcla en el tazón congelador. El llenado máximo es de 1 cuarto (946 ml). • Los ingredientes estaban calientes o a temperatura de habitación cuando se pusieron en el tazón congelador. Enfríe previamente los ingredientes líquidos. • El tazón congelador se dejó a temperatura de habitación por más de 5 minutos antes de usarse. • Se abrió y se cerró la puerta del congelador demasiadas veces durante el proceso de congelado del tazón congelador. • El tazón congelador tiene una capa gruesa de hielo en las paredes. Después de lavar, seque completamente antes de colocarlo de nuevo en el congelador.
La máquina para hacer nieve deja de batir antes de que la nieve esté lista.	• Los ingredientes de complemento tales como las chispas de chocolate o nueces cortadas se agregaron muy pronto Espere a que la nieve se haya batido por al menos 15 minutos o hasta que la mezcla esté espesa y haya comenzado a congelarse antes de agregarlos. • Los ingredientes de complemento son demasiado grandes causando que la paleta se atore. Pique previamente nueces u otros ingredientes. • Se ha agregado una cantidad de ingredientes de complemento muy grande. Agregue una taza o menos de ingredientes de complemento.

Recetas

Provided by <https://pickyourown.org/icecreammakermanuals.htm>

NOTA : • SIEMPRE congele el tazón congelador en el congelador y enfríe la mezcla preparada en el refrigerador antes de batir.

- Permita que la mezcla se expanda a 1 1/2 cuartos (6 tazas/1420 ml) mientras se bate, no use más de 4 tazas (946 ml) de mezcla de receta en la máquina para hacer helado al mismo tiempo.

Nieve de Vainilla al Viejo Estilo

3/4 de taza (177 ml) de azúcar

1/8 cucharadita (0.6 ml) de sal

1 3/4 tazas (414 ml) de leche entera

2 huevo grandes, batidos

1 1/2 tazas (355 ml) de crema para batir espesa

1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla

1. En una cacerola, combine el azúcar, sal y leche. Cocine a fuego medio, mezclando ocasionalmente hasta que la mezcla eche humo. Reduzca el fuego a bajo.
2. En un tazón mediano, bata los huevos ligeramente. Bata lentamente la mitad de la mezcla caliente en los huevos y vierta de nuevo en la cacerola. Cocine sobre fuego medio-bajo hasta que esté ligeramente espesa, alrededor de 3 minutos. Remueva del fuego y refrigere hasta que esté fría o déjela en el refrigerador toda la noche.
3. Cuando esté listo para hacer nieve, menee la crema espesa y la vainilla en la mezcla.
4. Inicie la máquina para hacer nieve y vacíe la mezcla a través del hoyo en la tapa.
5. Revuelva por 20–40 minutos o hasta alcanzar la consistencia deseada.

Nieve de Vainilla Fácil

2 tazas (473 ml) de crema mitad y mitad

1 taza (237 ml) de crema para batir espesa

1 1/2 cucharaditas (7.5 ml) de vainilla

1/2 taza (118 ml) de azúcar

1. Combine todos los ingredientes en el tazón. Mezcle bien.
2. Inicie la máquina para hacer nieve y vacíe la mezcla a través del hoyo en la tapa.
3. Revuelva por 20–40 minutos o hasta alcanzar la consistencia deseada.

Variaciones: Agregue los complementos, tales como chispas de chocolate, o nueces cortadas, después de batida la nieve por al menos 15 minutos o hasta que la mezcla esté espesa y haya comenzado a congelarse.

Nieve de Chocolate

2 tazas (473 ml) de crema para batir espesa

1 taza (237 ml) de leche entera

1/2 taza (118 ml) de azúcar

1/4 de taza (59 ml) de polvo de cacao

1 cucharadita (5 ml) de vainilla

1 cucharadita (5 ml) de vainilla

1. Combine el azúcar y el cacao en un tazón chico.
2. En un sartén sobre fuego medio, caliente la crema y la leche.
3. Cuando la mezcla de crema y leche esté caliente, bata la mezcla de azúcar y cacao y la vainilla. Bata hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla esté bien combinada.
4. Enfríe en el refrigerador durante la noche.
5. Cuando esté listo para hacer nieve, inicie la máquina para hacer nieve y vacíe la mezcla a través del hoyo en la tapa.
6. Revuelva por 20–40 minutos o hasta alcanzar la consistencia deseada.

Recetas (cont.)

Sorbete de Fresa

- 1/2 taza (118 ml) de azúcar
- 1 taza (237 ml) agua
- 4 tazas (946 ml) de fresas frescas o descongeladas
- 1 cucharada (15 ml) de jugo de limón
- 1. Combine el azúcar y el agua en una cacerola pesada. Hágalo hervir. Reduzca el fuego a bajo y hierva a fuego lento hasta que se disuelva.
- 2. Remueva del calor, coloque en el refrigerador y enfríe completamente.
- 3. Haga puré las fresas; luego añada jugo de limón y agua azucarada.
- 4. Inicie la máquina para hacer nieve y vacíe la mezcla a través del hoyo en la tapa.
- 5. Revuelva por 20–40 minutos o hasta alcanzar la consistencia deseada.

Nieve de Durazno y Crema

- 1 taza (237 ml) de duraznos cortadas o duraznos congelados
- 1/2 taza (118 ml) de azúcar
- 2 tazas (473 ml) de crema para batir espesa
- 1/2 taza (118 ml) de leche entera
- 2 cucharaditas (10 ml) de vainilla
- 1. Combine los duraznos con 1/4 de taza (59 ml) de azúcar. Deje reposar por 1 hora.
- 2. Coloque la mezcla en el procesador de alimentos y presione hasta que los duraznos sean cortados en pedazos grandes.
- 3. Agregue el restante 1/4 de taza (59 ml) de azúcar, crema, leche y vainilla para la mezcla de duraznos.
- 4. Inicie la máquina para hacer nieve y vacíe la mezcla a través del hoyo en la tapa.
- 5. Revuelva por 20–40 minutos o hasta alcanzar la consistencia deseada.

Cappuccino Gelato

- 2 tazas (473 ml) de crema mitad y mitad
- 1 taza (237 ml) de crema para batir espesa
- 1/2 taza (118 ml) de azúcar
- 1 cucharadita (5 ml) de vainilla
- 2 cucharadas (30 ml) de café expreso instantáneo o café en polvo
- 1/8 de cucharadita (0.6 ml) de canela
- 1. En un sartén sobre fuego medio, caliente la crema mitad y mitad y la crema para batir.
- 2. Cuando la mezcla de crema y leche esté caliente, bata el azúcar, vainilla, café en polvo y canela. Bata hasta que el azúcar y el café se disuelvan y la mezcla esté bien combinada.
- 3. Enfríe en el refrigerador durante la noche.
- 4. Cuando esté listo para hacer nieve, inicie la máquina para hacer nieve y vacíe la mezcla a través del hoyo en la tapa.
- 5. Revuelva por 20–40 minutos o hasta alcanzar la consistencia deseada.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
 Monte Elbruz No. 124 - 401
 Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
 Ciudad de México, C.P. 11560

GARANTÍA PARA PRODUCTOS COMPRADOS EN MÉXICO

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 al: **Centro de Atención al consumidor: 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 o enchufe en mal estado, etc.

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.)
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

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, 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.

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: GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO 800 71 16 100 Email: mexico.service@hamiltonbeach.com

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

Ciudad de México

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
 Zacahuitzco, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 09490
 Tel: 55 5235 2323

CASA GARCÍA

Av. Patriotismo No. 875-B
 Mixcoac, Benito Juárez, Ciudad de México, C.P. 03910
 Tel: 55 5563 8723

Nuevo León

FERNANDO SEPÚLVEDA REFACCIONES

Ruperto Martínez No. 238 Ote.
 Col. Centro, Monterrey, N.L., CP 6400
 Tel: 81 8343 6700

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
 Ladrón de Guevara, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44660
 Tel: 33 3825 3480

Modelos:
68880, 68881

Tipo:
IC10

Características Eléctricas:
120 V~ 60 Hz 13.5 W

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 "MXY" y/o "Z".