

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

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



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

¡Visite **hamiltonbeach.com.mx** para
recetas deliciosas, consejos, y para
registrar su producto en línea!

Questions?

Please call us – our friendly
associates are ready to help.
USA: 1.800.851.8900

Questions?

N'hésitez pas à nous appeler –
nos associés s'empresseront
de vous aider.
CAN: 1.800.267.2826

¿Preguntas?

Por favor llámenos – nuestros
amables representantes están
listos para ayudar.

MEX: 01 800 71 16 100

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

**Hamilton
Beach®**

Ice Cream Maker
Sorbetière
Máquina de hacer helados



English	2
Français	12
Español	22

IMPORTANT SAFEGUARDS

This is not a toy or children's product. This product is not designed or intended for use by children age 12 or younger. 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 housing 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 the appliance manufacturer 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. Keep hands and utensils out of freezer bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
12. Do not place on or near hot surfaces such as a hot gas or electric burner. Do not use this unit near oven, heater, or fireplace.
13. Do not operate dry. Always have mixture in freezer bowl.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

OTHER CONSUMER SAFETY INFORMATION

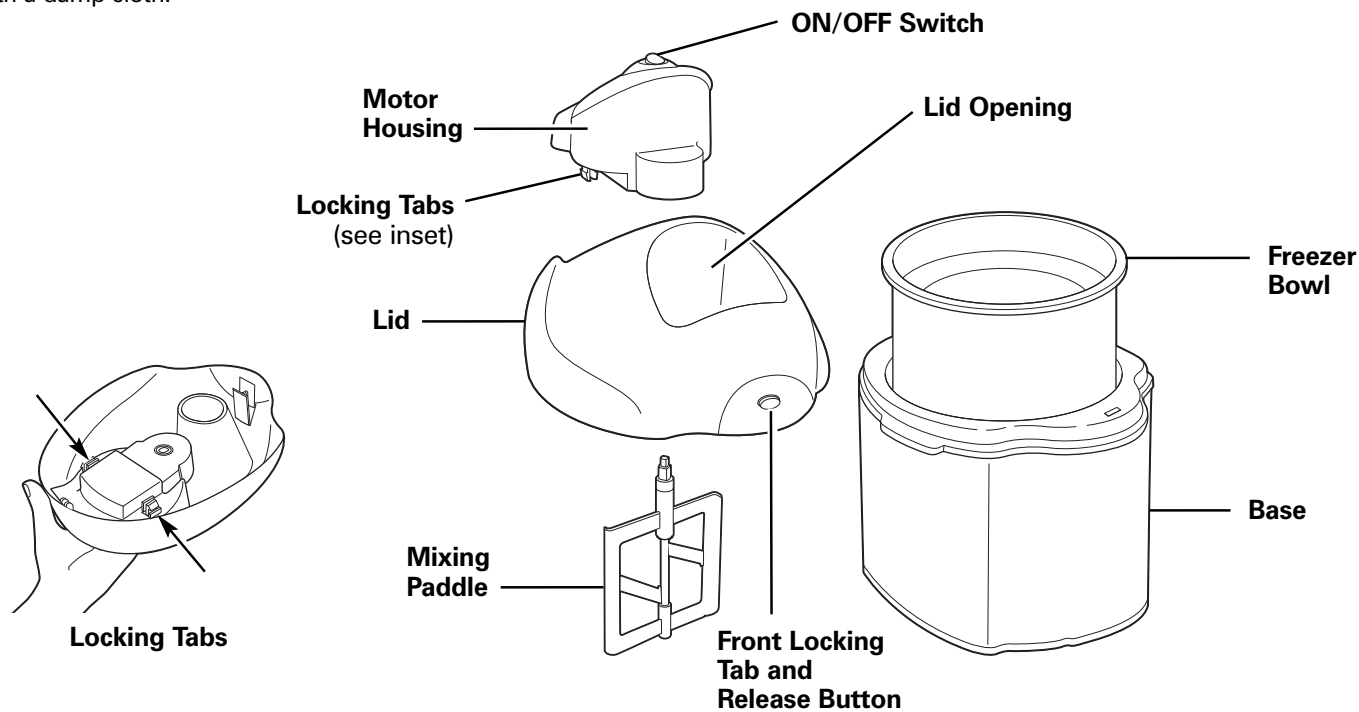
This appliance is intended for household use only.

WARNING! Shock Hazard: This appliance has a polarized plug (one wide blade) that reduces the risk of electric shock. The plug fits only one way into a polarized outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or using an adaptor. If the plug does not fit, reverse the plug. If it still does not fit, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in, or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance.

Parts and Features

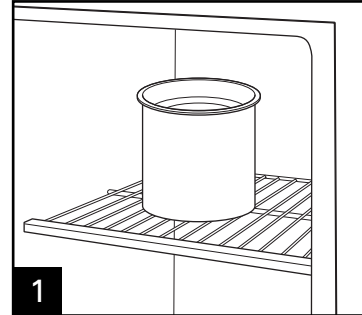
BEFORE FIRST USE: Remove all literature and packing material from inside the ice cream maker. Clean freezer bowl, mixing paddle, and lid in warm, soapy water. Thoroughly rinse and dry all parts. DO NOT immerse motor in water. To clean, wipe with a damp cloth.



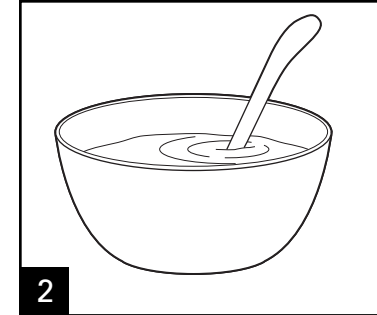
How to Make Ice Cream

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

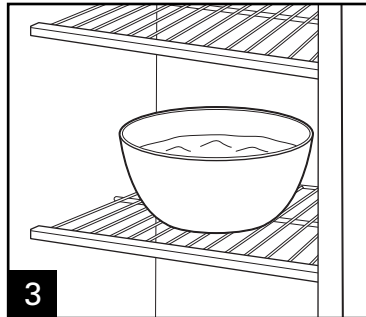
Freezer Temperature	Minimum Time for Freezer Bowl to Freeze
-22°F (-30°C)	8 to 9 hours
-13°F (-25°C)	12 to 13 hours
0°F (-18°C)	20 to 22 hours
5°F (-15°C)	24 hours or more



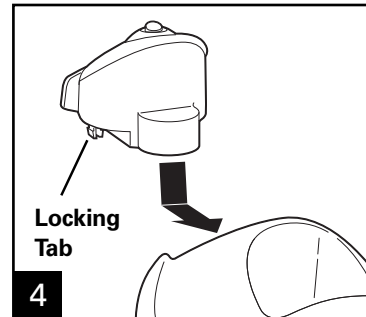
1 Freeze freezer bowl.



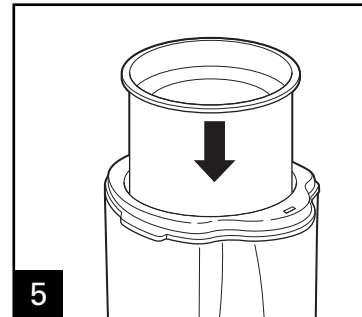
2 Prepare mixture. **NOTE:** Do not use more than 1 quart of recipe mixture. Ice cream needs room to expand.



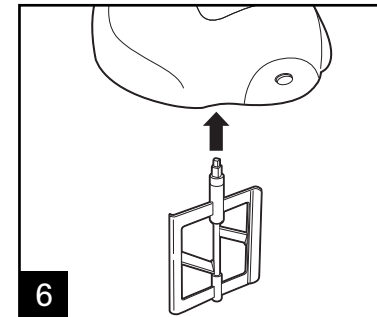
3 Chill mixture in refrigerator.



4 To assemble lid and motor housing, align the two locking tabs on motor housing with openings on lid. Snap into place.

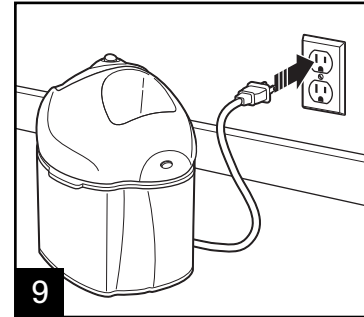
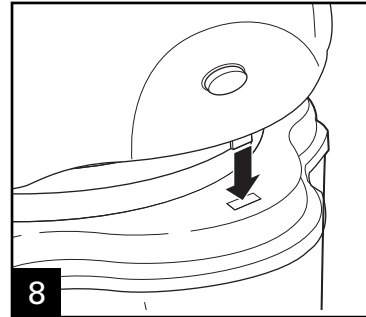
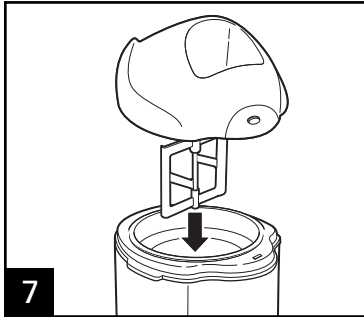


5 Place freezer bowl in base immediately after it is removed from freezer.

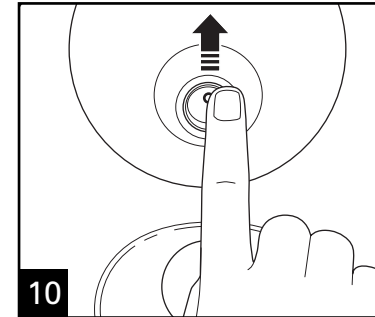


6 Insert mixing paddle into motor housing.

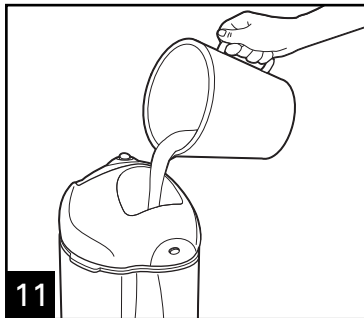
How to Make Ice Cream (cont.)



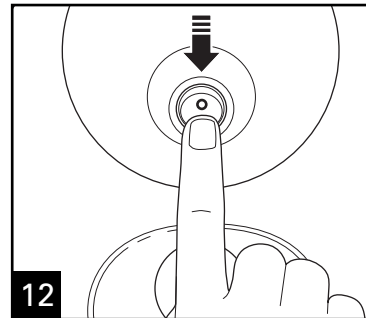
Plug into outlet.



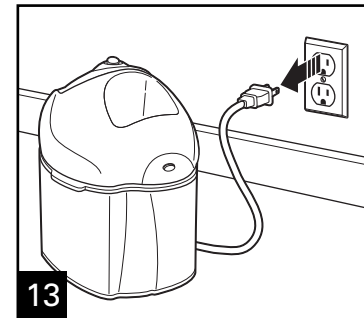
Press switch to ON.



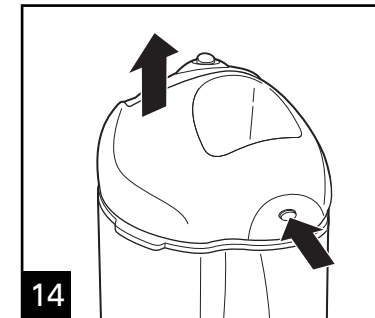
Pour chilled mixture into unit through the lid opening.
NOTE: To allow mixture to expand to 1-1/2 quarts (6 cups/1.5 L) while churning, do not use more than 1 quart (4 cups/1 L) of recipe mixture in ice cream maker at a time.



When churning is finished, press switch to OFF. It may take from 20 to 40 minutes for mixture to freeze.
NOTE: When motor repeatedly stalls and reverses, the mixture has reached maximum freezing.



Unplug from outlet.



Remove lid. Transfer frozen mixture to an airtight container and store in freezer.

Tips for Best Results

- 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 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 mixing paddle from turning. See Troubleshooting if your unit did not make ice cream in 60 minutes.
- If mixing paddle becomes blocked, it will reverse and continue to turn in the opposite direction. When motor repeatedly stalls and reverses, the mixture has reached maximum freezing.
- 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.
- 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, and temperature of ingredients before churning.
- Some recipes require the mixture to be precooked. Make the recipe at least one day ahead. 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/1.5 L) while churning, do not use more than 1 quart (4 cups/1 L) of recipe mixture at a time.

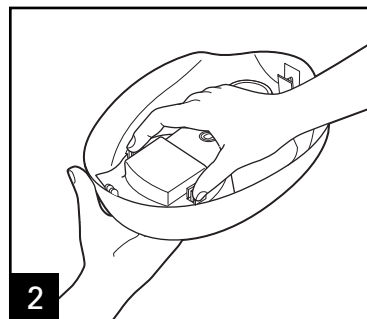
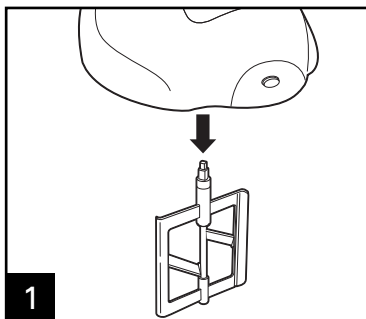
Cleaning

⚠ WARNING

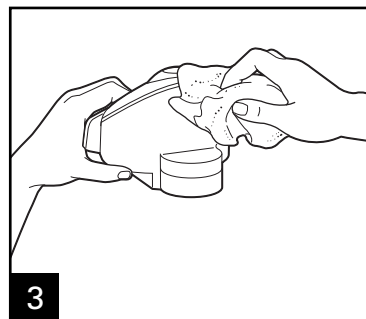
Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning.

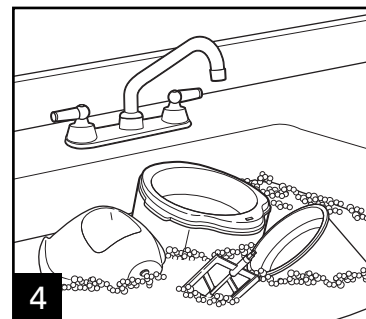
Do not immerse motor housing or cord in any liquid.



Squeeze locking tabs and remove motor housing from lid.



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



Wash lid, base, mixing paddle, and freezer bowl in sink. Do not place any part of the ice cream maker in dishwasher.

WARNING! Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning.

Do not immerse motor housing or cord in any liquid.

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). If the freezer is not at 0°F (-18°C), the ice cream will not set.
- Too much mixture was put in freezer bowl. Maximum fill is 1 quart.
- Ingredients are warm or at room temperature.
- 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 before adding.
- The mix-in ingredients are too large causing the paddle to jam. Chop nuts or other ingredients before adding.
- Too large a quantity of mix-in ingredients have been added. Add one cup or less of mix-in ingredients.

Recipes

Old Fashioned Vanilla Ice Cream

¾ cup (175 ml) sugar
 ⅛ teaspoon (0.625 ml) salt
 1¾ cups (425 ml) whole milk
 2 large eggs, beaten
 1½ cups (375 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 (500 ml) half 'n half
 1 cup (250 ml) heavy whipping cream
 1½ teaspoons (7 ml) vanilla
 ½ cup (125 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 (500 ml) heavy whipping cream
 1 cup (250 ml) whole milk
 ½ cup (125 ml) sugar
 ¼ cup (60 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

½ cup (125 ml) sugar
 1 cup (250 ml) water
 4 cups (1 L) 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 (250 ml) chopped fresh or frozen peaches.
½ cup (125 ml) sugar
2 cups (500 ml) heavy whipping cream
½ cup (125 ml) whole milk
2 teaspoons (10 ml) vanilla

1. Combine peaches with 1/4 cup (60 ml) of sugar. Let stand for one hour.
2. Place mixture in food processor and pulse until peaches are coarsely chopped.
3. Add remaining 1/4 cup (60 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 (500 ml) half 'n half
1 cup (250 ml) heavy whipping cream
½ cup (125 ml) sugar
1 teaspoon (5 ml) vanilla
2 tablespoons (30 ml) instant espresso or coffee powder
⅛ teaspoon (0.625 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 in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible for all costs associated with returning the product to us and our returning a product or component under this warranty to you. If the product or component is no longer available, we will replace with a similar one of equal or greater value.

This warranty does not cover glass, filters, wear from normal use, use not in conformity with the printed directions, or damage to the product resulting from accident, alteration, abuse or misuse. This warranty extends only to the original consumer purchaser or gift recipient. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to make a warranty claim. This warranty is void if the product is used for other than single-family household use.

We exclude all claims for special, incidental and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose, is disclaimed except to the extent prohibited by law, in which case such warranty or condition is limited to the duration of this written warranty.** This warranty gives you specific legal rights. You may have other legal rights that vary depending on where you live. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

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

IMPORTANTS CONSEILS DE SÉCURITÉ

Cet appareil n'est pas un jouet ou un produit destiné aux enfants. Cet appareil n'est pas conçu ou prévu pour l'utilisation par un enfant de moins de 12 ans. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants requiert la supervision d'un adulte.

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires doivent être respectées, incluant les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Vérifier la tension domestique et s'assurer de la conformité de cette dernière avec la plaque-signalétique de l'appareil.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas immerger le bloc-moteur de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. L'utilisation de tout appareil par ou près des enfants requiert une surveillance accrue.
5. Débrancher de la prise murale dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. Éviter de toucher des pièces mobiles.
7. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou suite à un dysfonctionnement de l'appareil, s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appelez la ligne sans frais du Service à la clientèle pour plus d'information à propos d'une vérification, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
11. 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.
12. Ne pas placer sur ou près de surfaces chaudes comme un brûleur électrique ou à gaz. Ne pas utiliser cet appareil près d'un four, réchaud ou foyer.
13. Ne pas faire fonctionner à vide. Toujours verser un mélange dans le bol isotherme.
14. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

AUTRE CONSIGNE DE SÉCURITÉ POUR LE CONSOMMATEUR

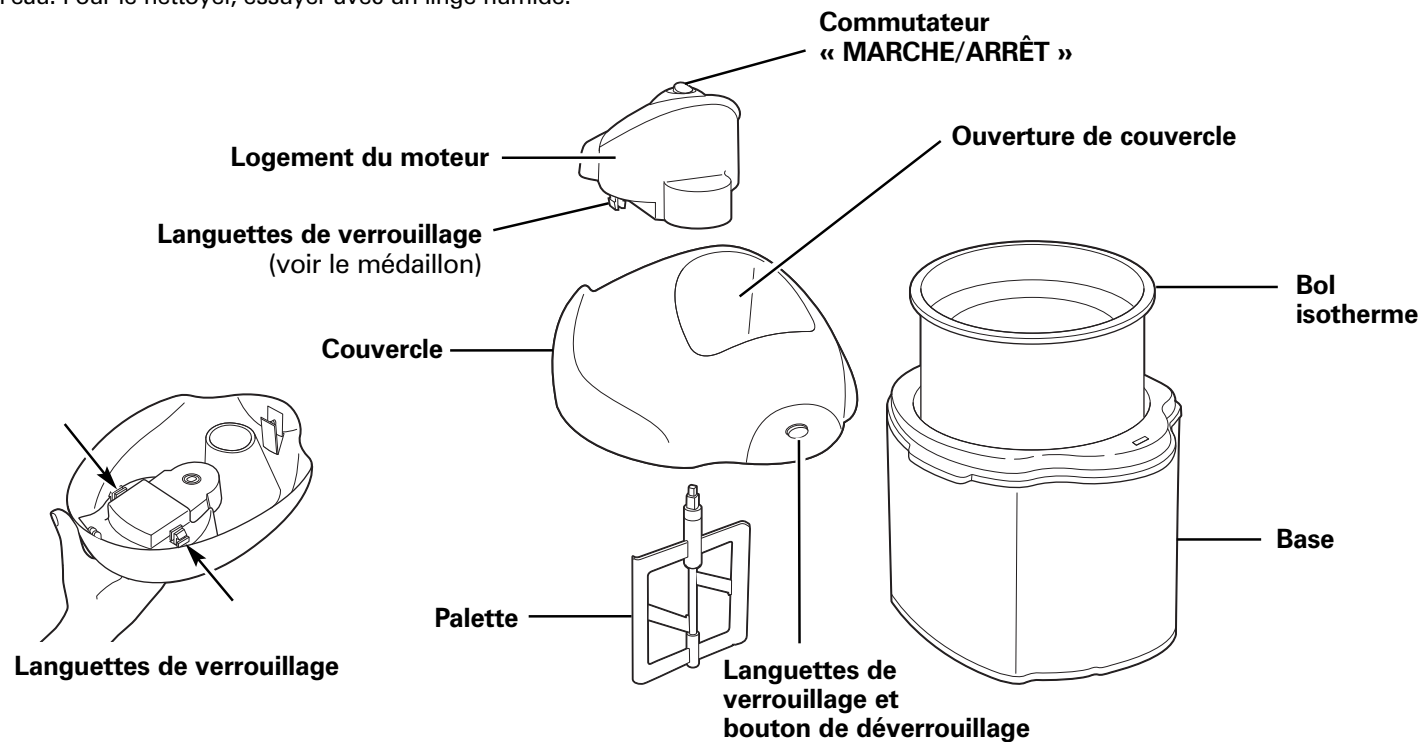
Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.

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

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil.

Pièces et caractéristiques

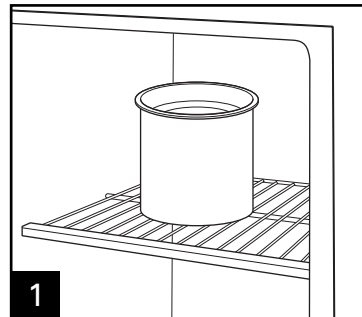
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Enlever toute la documentation et tous les matériaux d'emballage à l'intérieur de la sorbetière. Nettoyer le bol isotherme, la palette et le couvercle avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer entièrement et laisser sécher les pièces. NE PAS immerger le moteur dans l'eau. Pour le nettoyer, essuyer avec un linge humide.



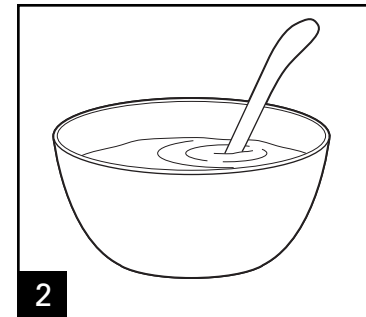
Confection de crème glacée

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

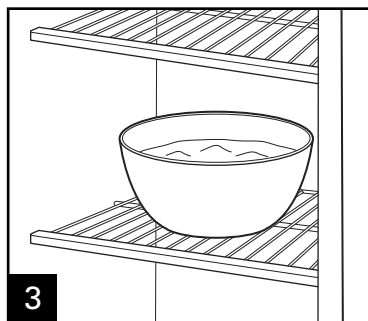
Congélateur Température	Durée minimale de congélation du bol isotherme
-22 °F (-30 °C)	8 à 9 heures
-13 °F (-25 °C)	12 à 13 heures
0 °F (-18 °C)	20 à 22 heures
5 °F (-15 °C)	24 heures et plus



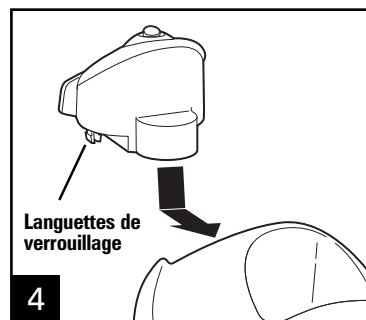
Stocker le bol isotherme au congélateur.



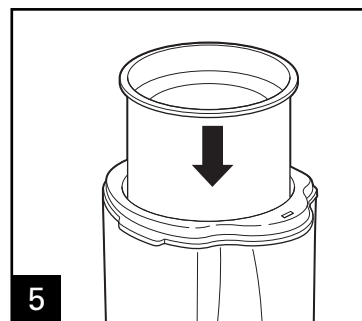
Préparer le mélange. **NOTE** : Ne pas utiliser une quantité de mélange supérieure à 1 litre. Le barattage requiert un espace de gonflement.



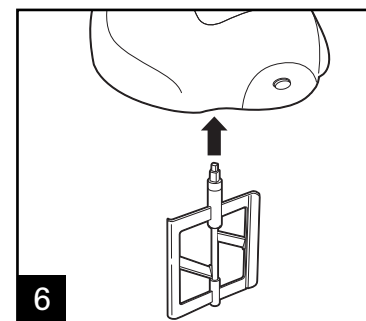
Faire refroidir le mélange au réfrigérateur.



Pour assembler le couvercle et le moteur, aligner les deux languettes de verrouillage du moteur avec les ouvertures de couvercle. Enclencher en place.

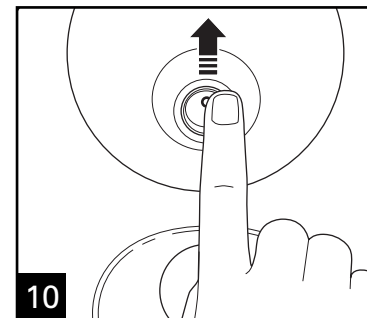
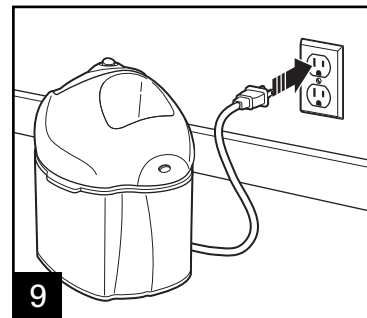
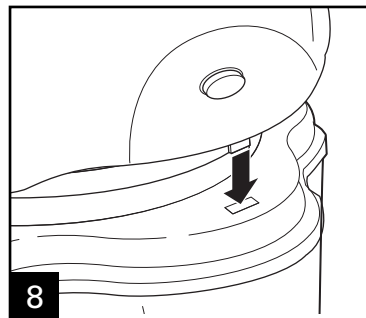
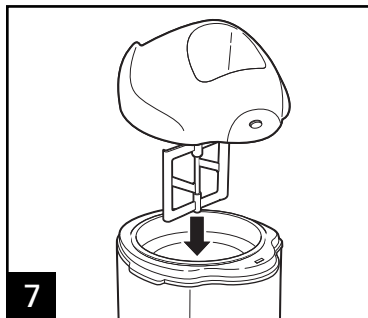


Sortir la base du congélateur et placer immédiatement le bol isotherme dans la base.



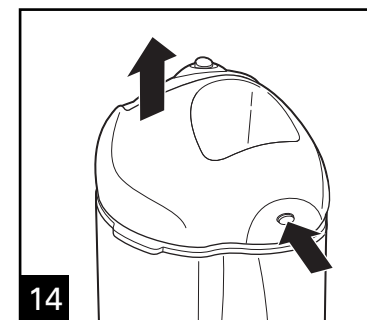
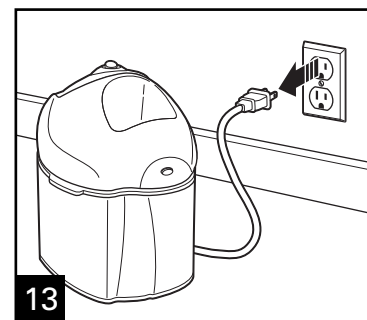
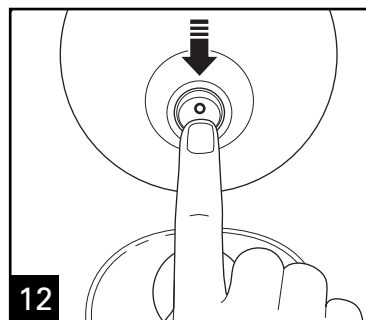
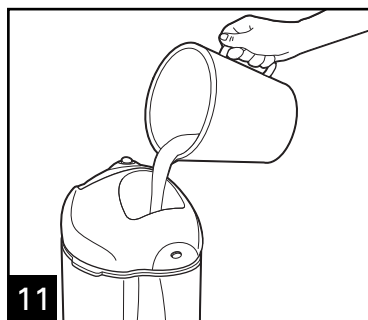
Fixer la palette au bloc-moteur.

Confection de crème glacée (suite)



Brancher la fiche dans la prise.

Appuyer sur la touche de mise en marche (ON).



Verser le mélange refroidi dans l'appareil par l'ouverture de couvercle.
NOTE : Pour permettre le gonflement du mélange jusqu'à 1,5 L (6 tasses) pendant le barattage, ne pas utiliser une quantité de mélange supérieure à 1 L (4 tasses) pour chaque recette.

Lorsque le cycle de barattage est terminé, appuyer sur la touche d'arrêt (OFF). La durée de refroidissement du mélange est de 20 à 40 minutes. **NOTE :** Le mélange a atteint la congélation maximale lorsque le moteur s'immobilise à répétition et renverse la marche.

Débrancher l'appareil de la prise de courant.

Enlever le couvercle. Transvider le mélange congelé dans un contenant hermétique et stocker au congélateur.

Conseils pour des résultats optimaux

- Pendant le processus de congélation, ajouter des ingrédients finement hachés ou en purée comme du chocolat, des raisins, des noix, etc. par l'ouverture du couvercle. 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 de la palette. Voir le guide de dépannage si la durée de confection de la crème glacée est supérieure à 60 minutes.
- Si la palette se coince, elle renversera la marche et poursuivra le barattage en sens inverse. Le mélange a atteint la congélation maximale lorsque le moteur s'immobilise à répétition et renverse la marche.
- 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.
- 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 et la température des ingrédients avant le barattage.
- Quelques recettes nécessitent un mélange précuit. Préparer le mélange au moins 1 journée à l'avance. 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 1 L (4 tasses) pour chaque recette pour permettre le gonflement du mélange jusqu'à 1,5 L (6 tasses) pendant le barattage.

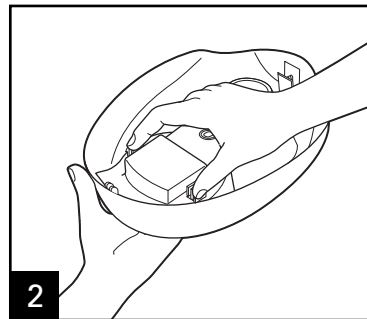
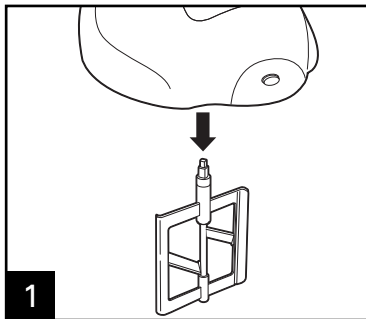
Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

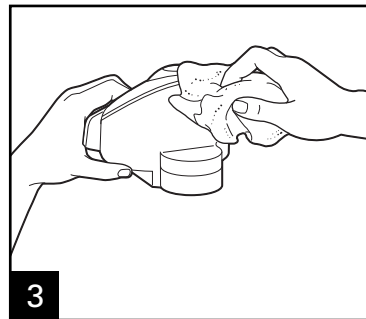
Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage.

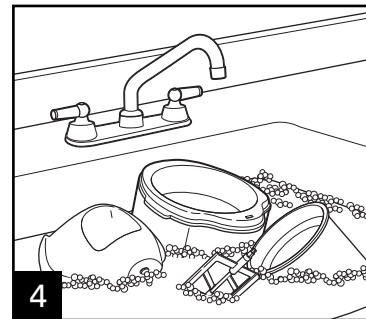
Ne pas immerger le moteur ou le cordon dans aucun liquide.



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



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



Laver le couvercle, la base, la palette et le bol isotherme dans l'évier. Aucune pièce n'est conçue pour le lave-vaisselle.

AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.

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

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). La formation de la crème glacée ne peut se produire si la température du congélateur n'est pas à -18 °C (0 °F).
- Trop grande quantité de mélange dans le bol isotherme. Remplissage maximal : 1 litre.
- Ingrédients chauds ou à la température de la pièce.
- 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 les noix et autres ingrédients avant de les ajouter.
- Ajout d'une trop grande quantité d'ingrédients. Ajouter une tasse ou moins d'ingrédients.

Recettes

Crème glacée d'antan à la vanille

175 ml (¾ tasse) de sucre
 Une pincée de sel
 425 ml (1¾ tasse) de lait entier
 2 gros œufs battus
 375 ml (1½ tasse) 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/ON) 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

500 ml (2 tasses) de lait moitié/moitié
 250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %
 7 ml (1½ c. à café) de vanille
 125 ml (½ tasse) de sucre

1. Combiner tous les ingrédients dans le bol. Bien mélanger.
2. Mettre la sorbetière sous tension (marche/ON) 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

500 ml (2 tasses) de crème à fouetter 35 %
 250 ml (1 tasse) de lait entier
 125 ml (½ tasse) de sucre
 60 ml (¼ tasse) de poudre de cacao
 5 ml (1 cuillère à café) 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/ON) et verser le mélange par l'ouverture du couvercle.
6. Baratter de 20 à 40 minutes ou jusqu'à la texture désirée.

Sorbet aux fraises

125 ml (½ tasse) de sucre
 250 ml (1 tasse) d'eau
 1 litre (4 tasses) de fraises fraîches ou congelées
 15 ml (1 c. à thé) 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/ON) et verser le mélange par l'ouverture du couvercle.
5. Baratter de 20 à 40 minutes ou jusqu'à la texture désirée.

Recettes (suite)

Crème glacée aux pêches et à la crème

250 ml (1 tasse) de pêches fraîches ou congelées hachées
125 ml (½ tasse) de sucre
500 ml (2 tasses) de crème à fouetter 35 %
125 ml (1 tasse) de lait entier
10 ml (2 cuillères à café) de vanille

1. Combiner les pêches avec 60 ml (¼ tasse) de sucre. Laisser reposer une (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 60 ml (¼ tasse) de sucre, la crème, le lait et la vanille au mélange de pêches.
4. Mettre la sorbetière sous tension (marche/ON) 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

500 ml (2 tasses) de lait moitié/moitié
250 ml (1 tasse) de crème à fouetter 35 %
125 ml (½ tasse) de sucre
5 ml (1 cuillère à café) de vanille
30 ml (2 cuillères à soupe) de poudre de café ou d'expresso
0,625 ml (⅛ de cuillère à café) 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/ON) 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 aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période de un (1) an à compter de la date d'achat d'origine. Au cours de cette période, votre seul recours est la réparation ou le remplacement de ce produit ou tout composant s'avérant défectueux, à notre gré, mais vous êtes responsable de tous les coûts liés à l'expédition du produit et le retour d'un produit ou d'un composant dans le cadre de cette garantie. Si le produit ou un composant n'est plus offert, nous le remplacerons par un produit similaire de valeur égale ou supérieure.

Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne l'ayant reçu en cadeau. La présentation du reçu de vente d'origine comme preuve d'achat est nécessaire pour faire une réclamation au titre de cette garantie. Cette garantie ne s'applique pas si le produit est utilisé à d'autres fins qu'une utilisation domiciliaire familiale.

Nous excluons toutes les réclamations au titre de cette garantie pour les dommages spéciaux, consécutifs et indirects causés par la violation de garantie expresse ou implicite. Toute responsabilité est limitée au prix d'achat. **Chaque garantie implicite, y compris toute garantie ou condition de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier, est exonérée, sauf dans la mesure interdite par la loi, auquel cas la garantie ou condition est limitée à la durée de cette garantie écrite.** Cette garantie vous donne des droits légaux précis. Vous pouvez avoir d'autres droits qui varient selon l'endroit où vous habitez. Certaines provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas à votre cas.

Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1-800-851-8900 aux É.-U. ou au 1-800-267-2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Este no es un juguete o un producto para niños. Este producto no está diseñado ni tiene el propósito para ser usado por niños de 12 o menos años de edad. Se requiere la supervisión de un adulto cuando el aparato se use por o cerca de niños.

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del aparato.
3. Revise el voltaje para asegurarse que el voltaje indicado en la placa del producto concuerde con su voltaje.
4. Para protegerse contra un riesgo de descarga eléctrica, no ponga el ensamble del motor del aparato en agua ni otro líquido.
5. Se requiere de una estrecha supervisión cuando cualquier aparato esté siendo usado por o cerca de niños.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. Evite el contacto con partes móviles.
8. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato, o si se cayó o dañó en cualquier manera. Llame a nuestro número de servicio al cliente lada sin costo para información sobre revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar fuego, descarga eléctrica o lesiones.
10. No se use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o barra o que toque superficies calientes.
12. 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.
13. No coloque sobre o cerca de superficies calientes tales como quemadores calientes de gas o eléctricos. No use esta unidad cerca de la estufa, calentador o chimenea.
14. No opere en seco. Siempre tenga la mezcla en el tazón congelador.
15. No use el aparato con otro propósito que no sea para el que fue hecho.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

OTRA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD PARA EL CONSUMIDOR

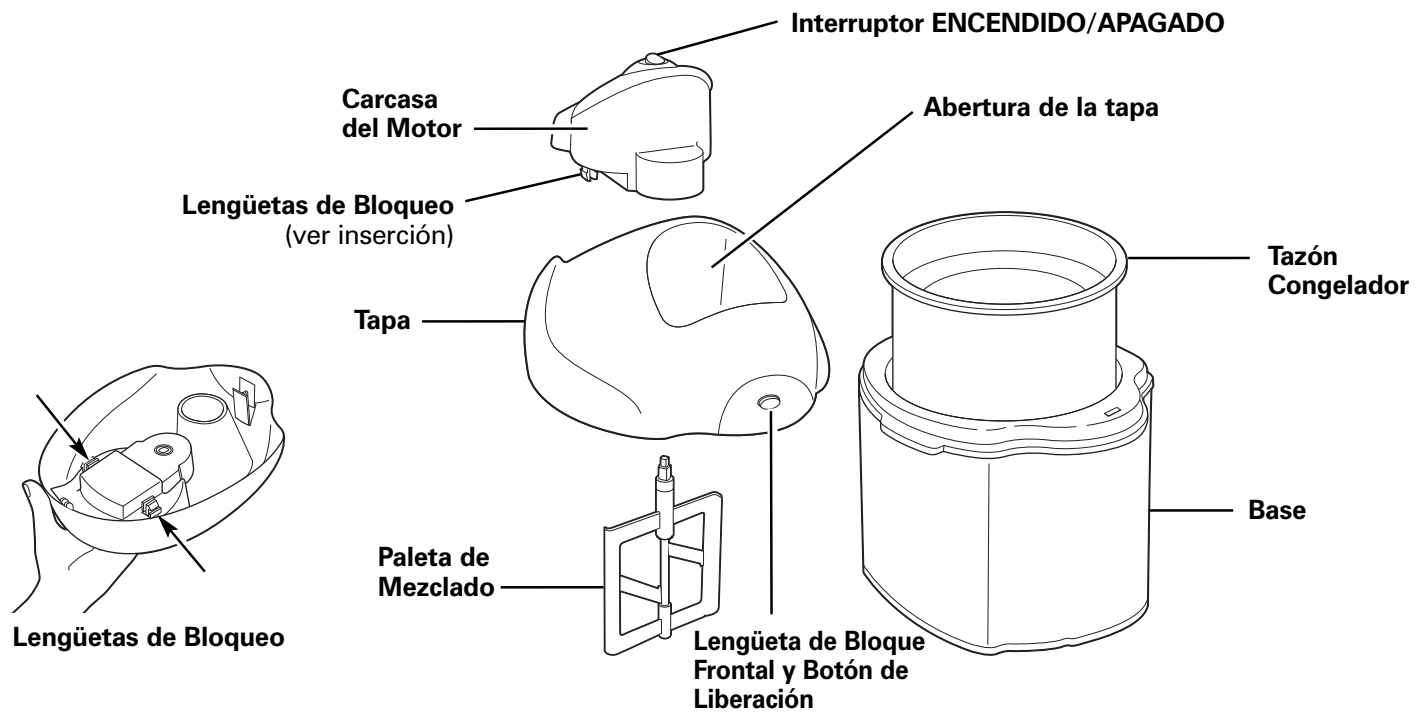
Este aparato está hecho para uso doméstico solamente.

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

La longitud del cable usado para este aparato fue seleccionado para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo. Si se necesita un cable más largo se puede usar una extensión aprobada. La clasificación eléctrica de la cable extensión debe ser igual o mayor que la clasificación del aparato.

Partes y Características

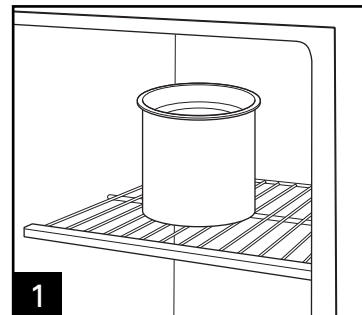
ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ: Remueva toda la literatura y material del empaque del interior de la máquina de hacer helados. Limpie el tazón congelador, paleta de mezclado y tapa en agua jabonosa caliente. Enjuague a fondo y seque todas las partes. NO sumerja el motor en agua, para limpiarlo, use un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



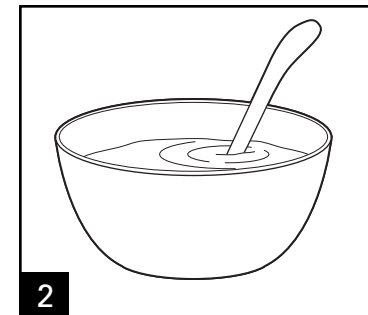
Como Hacer Helado

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

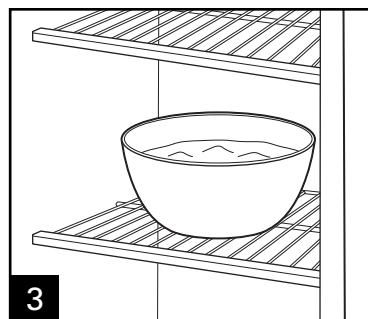
Congelador Temperatura	Tiempo Mínimo para que el Tazón Congelador Congele
-22 °F (-30 °C)	8 a 9 horas
-13 °F (-25 °C)	12 a 13 horas
0 °F (-18 °C)	20 a 22 horas
5 °F (-15 °C)	24 horas o más



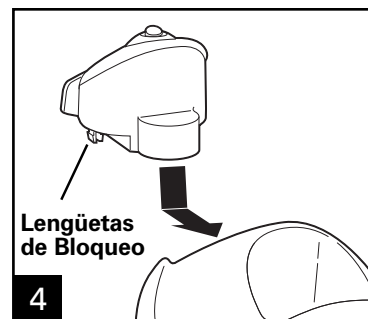
1 Congele el tazón congelador.



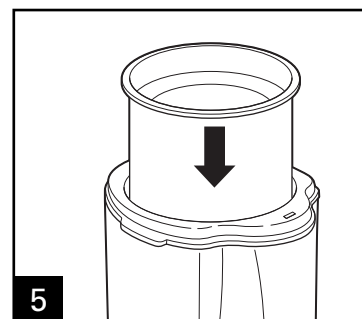
2 Prepare la mezcla. **NOTA:** No use más de 1 cuarto de la mezcla de la receta. El helado necesita espacio para expandirse.



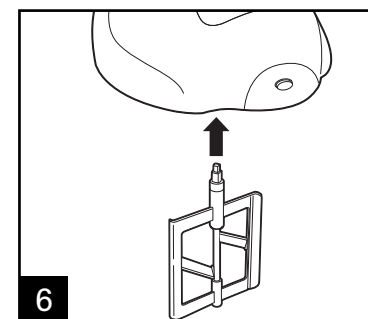
3 Enfríe la mezcla en el refrigerador.



4 Para ensamblar la tapa y motor, alinee las dos lengüetas de bloqueo en el motor con las aberturas en la tapa. Coloque a presión en su lugar.

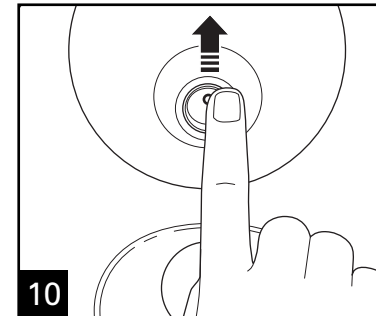
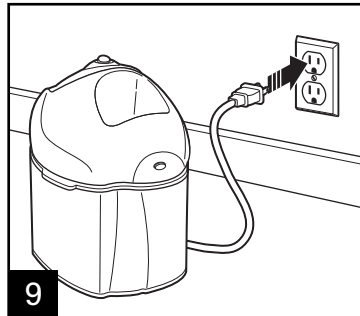
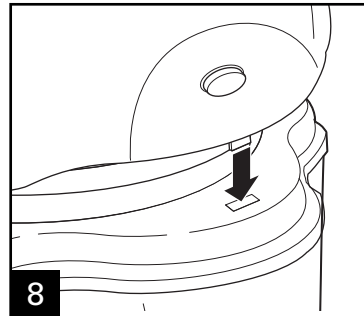
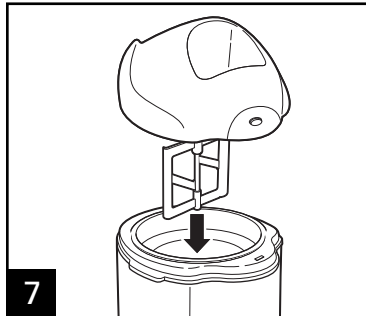


5 Coloque el tazón congelador en la base inmediatamente después de ser removido del congelador.



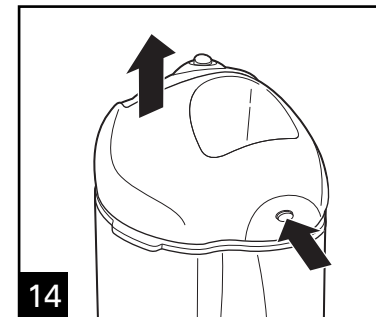
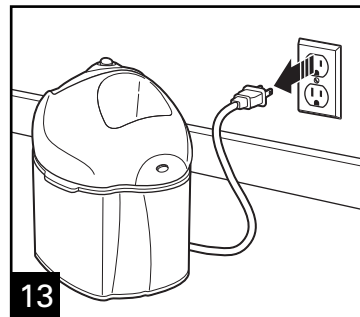
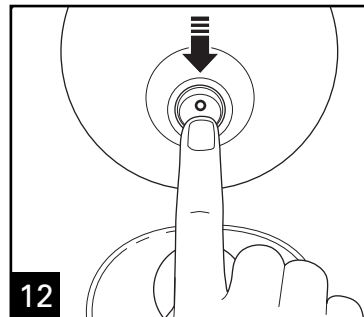
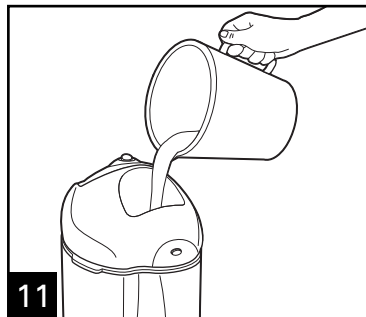
6 Inserte la paleta mezcladora en el ensamble del motor.

Como Hacer Helado (cont.)



Conecte en una toma.

Presione el interruptor a ENCENDIDO.



Vierta la mezcla refrigerada en la unidad a través de la abertura de la tapa.
NOTA: Permita que la mezcla se expanda a 1-1/2 cuartos (6 tazas/1,5 L) mientras se bate, no use más de 1 cuarto (4 tazas/1 L) de mezcla de receta en la máquina para hacer helado al mismo tiempo.

Cuando termine de batir, presione el interruptor a APAGADO. Puede tomar de 20 a 40 minutos para que la mezcla se congele. **NOTA:** Si el motor se detiene y se revierte repetidamente, la mezcla ha alcanzado la congelación máxima.

Desconecte de la toma.

Remueva la tapa. Transfiera la mezcla congelada a un contenedor hermético y almacene en el congelador.

Consejos para Mejores Resultados

- Durante el proceso de congelado, puede agregar ingredientes finamente cortados o hechos puré como chocolates, pasas, nueces, etc., a través de la abertura en la tapa. 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 la paleta mezcladora gire. Vea Resolviendo Problemas si su unidad no hizo helado en 60 minutos.
- Si se bloquea la paleta, se revertirá y continuará girando en la dirección opuesta. Si el motor se detiene y se revierte repetidamente, la mezcla ha alcanzado la congelación máxima.
- 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.
- 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 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. 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 perfore o caliente el tazón congelador.
- Para permitir que la mezcla se expanda a 1-1/2 cuartos (6 tazas/1,5 L) cuando se bata, no use más de 1 cuarto (4 tazas/1 L) de la mezcla de la receta a la vez.

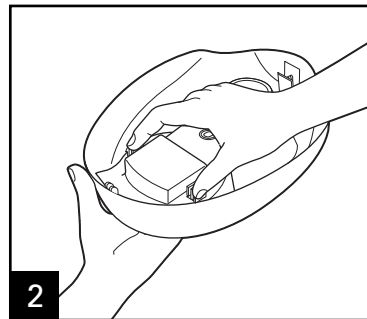
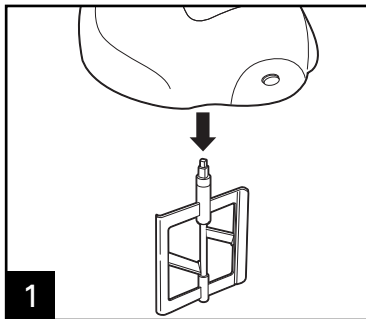
Limpieza

⚠ ADVERTENCIA

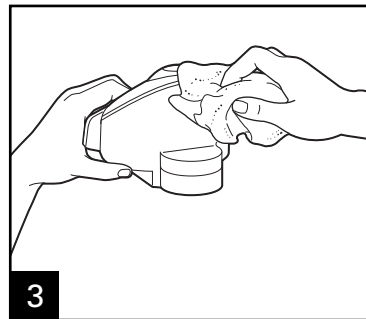
Peligro de Descarga Eléctrica

Desconecte la energía antes de limpiar.

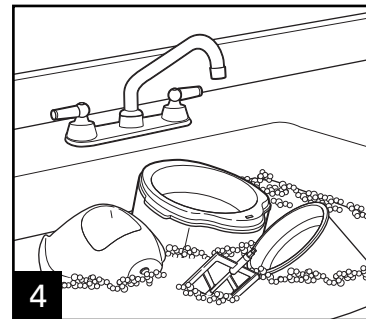
No sumerja el ensamble del motor o el cable en ningún líquido.



Apriete las lengüetas de bloqueo y remueva el motor de la tapa.



Limpie el motor con un trapo húmedo. No sumerja en agua ni otros líquidos.



Lave la tapa, base, paleta de mezclado y tazón congelador en el lavadero. No ponga ninguna parte de la máquina para hacer helado en el lavaplatos.

¡ADVERTENCIA! Peligro de Descarga. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja el ensamble del motor o el cable en ningún líquido.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA

El helado no es lo suficientemente firme o la máquina sigue funcionando después de 60 minutos.

PROBABLE CAUSA/SOLUCIÓN

- 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). Si el congelador no está a 0 °F (-18 °C) el helado no se endurecerá.
- Se puso mucha mezcla en el tazón congelador. El llenado máximo es de 1 cuarto.
- Los ingredientes estaban calientes o a temperatura de habitación cuando se pusieron en el tazón congelador.
- 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. Parta las nueces u otros ingredientes antes de agregarlos.
- Se ha agregado una cantidad de ingredientes de complemento muy grande. Agregue una taza o menos de ingredientes de complemento.

Recetas

Nieve de Vainilla al Viejo Estilo

¾ de taza (175 ml) de azúcar
 ⅛ cucharadita (0,625 ml) de sal
 1¾ tazas (425 ml) de leche entera
 2 huevo grandes, batidos
 1½ tazas (375 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 (500 ml) de crema mitad y mitad
 1 taza (250 ml) de crema para batir espesa
 1½ cucharaditas (7 ml) de vainilla
 ½ taza (125 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 (500 ml) de crema para batir espesa
 1 taza (250 ml) de leche entera
 ½ taza (125 ml) de azúcar
 ¼ de taza (60 ml) de polvo de cacao
 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

- ½ taza (125 ml) de azúcar
- 1 taza (250 ml) agua
- 4 tazas (1 L) 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 (250 ml) de duraznos cortados o duraznos congelados.
- ½ taza (125 ml) de azúcar
- 2 tazas (500 ml) de crema para batir espesa
- ½ taza (125 ml) de leche entera
- 2 cucharaditas (10 ml) de vainilla

1. Combine los duraznos con 1/4 de taza (60 ml) de azúcar. Deje reposar por una 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 (60 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 (500 ml) de crema mitad y mitad
- 1 taza (250 ml) de crema para batir espesa
- ½ taza (125 ml) de azúcar
- 1 cucharadita (5 ml) de vainilla
- 2 cucharadas (30 ml) de café expreso instantáneo o café en polvo
- ⅛ de cucharadita (0,625 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.

Hamilton Beach®

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

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:	MARCA:	MODELO:
Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100		
Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.		
COBERTURA - Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. - Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. - Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.		
LIMITACIONES - Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. - Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.		
EXCEPCIONES Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos: - 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 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 llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

DÍA__ MES__ AÑO__

Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a:

GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO
01 800 71 16 100
Email: mexico.service@hamiltonbeach.com.mx

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADA GRUPO HB PS, S.A. DE C.V.

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elías Calles No. 1499
Zacahuiztco MEXICO 09490 D.F.
Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

CASA GARCIA

Av. Patriotismo No. 875-B
Mixcoac MEXICO 03910 D.F.
Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

Nuevo Leon

FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

Jalisco

SERVICIOS DE MANTENIMIENTO CASTILLO

Garibaldi No. 1450
Ladrón de Guevara
GUADALAJARA 44660 Jal.
Tel: 01 33 3825 3480 • Fax: 01 33 3826 1914

Chihuahua

DISTRIBUIDORA TURMIX

Av. Paseo Triunfo de la Rep. No. 5289 Local 2 A.
Int. Hipermart
Alamos de San Lorenzo
CD. JUAREZ 32340 Chih.
Tel: 01 656 617 8030 • Fax: 01 656 617 8030

Modelos:

68320, 68320B

Tipo:

IC04

Características Eléctricas:

120 V~ 60 Hz 13,5 W

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