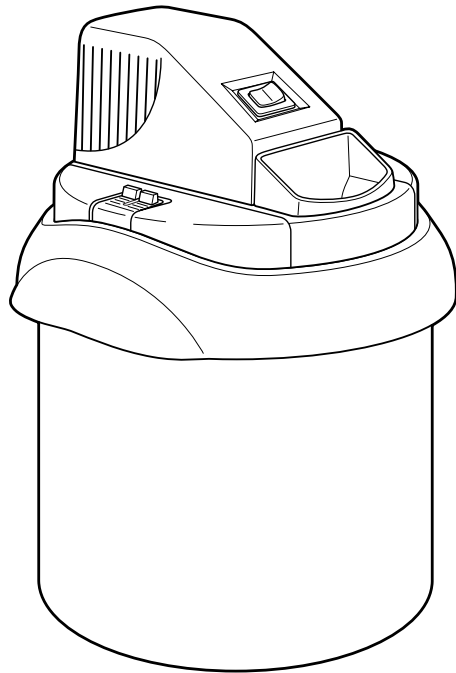


Hamilton Beach®

Ice Cream and Frozen Yogurt Maker



Important Safeguards	2	Troubleshooting	7
Parts and Features	3	How to Clean	7
Freezing the Cylinder Bowl.....	3	Recipes	8
Making Ice Cream and Frozen Yogurt	4	Customer Service	14
Usage Tips	5		
Storing Ice Cream and Frozen Yogurt.....	6		

In USA: 1-800-851-8900
In Canada: 1-800-267-2826

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put motor assembly of appliance in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts.
6. 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.
7. The use of attachments not recommended or sold by Hamilton Beach/Proctor-Silex may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
10. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.
11. Keep hands and utensils out of cylinder bowl while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
12. 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.
13. To disconnect, turn any control to "OFF" or "0" then remove plug from wall outlet.
14. Do not use appliance for other than intended purpose.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

Consumer Safety Information

This appliance intended for household use only.

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

CAUTION:

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

- Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.

2

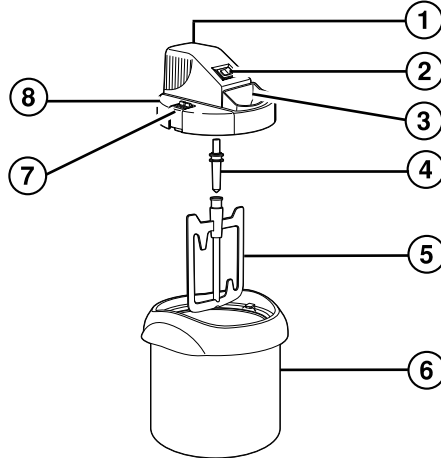
- Keep your hands and the cord away from hot parts of the appliance during operation.
- Never clean with scouring powders or hard implements.
- Do not place or use the appliance on hot surfaces, such as stoves, hotplates, or near open gas flames.
- Do not expose the freezing cylinder to temperatures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

BEFORE FIRST USE:

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

Parts and Features

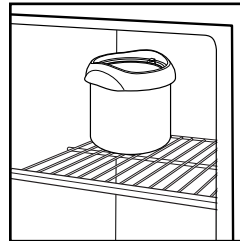
1. Electrical Motor Assembly
2. ON/OFF Switch
3. Lid Opening
4. Drive Shaft
5. Churn Blade
6. Cylinder Bowl
7. Lid
8. Lid Locks



Freezing the Cylinder Bowl

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

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



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

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

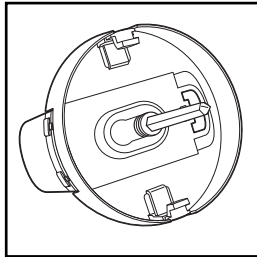
Shake cylinder bowl to ensure the liquid between the cylinder bowl walls is thoroughly frozen.

Making Ice Cream and Frozen Yogurt

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

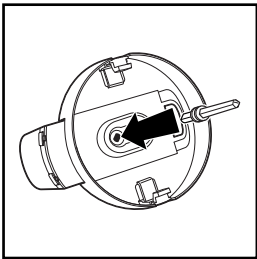
NOTE: Always chill your mixture in the refrigerator before attempting to freeze-churn. Ice cream mixtures will stay fresh in the refrigerator for a few days. Shake well before pouring the mixture.

2. Assemble the lid, motor, and drive shaft. To insert the drive shaft into the motor unit, slide motor onto lid until the "keyhole" part of lid is over hole



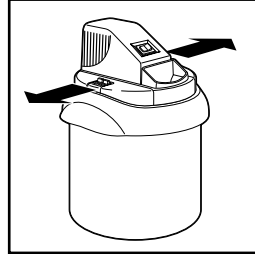
into which the driveshaft fits. Push the drive shaft into the hole.

NOTE: Make sure that the non-key-hole part of the lid fits between the top and bottom collars of the drive shaft.



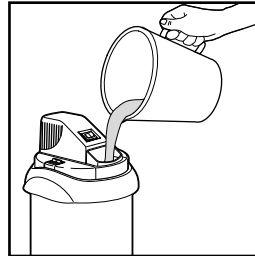
3. When the mixture is ready, remove the cylinder bowl from the freezer and place on a firm, level surface near a convenient power outlet. It is extremely important that the bowl be used immediately after it is removed from the freezer, as it begins to thaw once removed.

4. Insert churn blade onto the drive shaft. Lower assembled lid/motor/churn blade onto the cylinder bowl positioning lid locks over tabs located on the ring



inside of bowl. Lock in place by sliding the lid locks outward.

5. Plug cord into outlet. Turn switch to ON position to start operating churn blade.
6. Immediately pour chilled mixture into cylinder bowl through lid opening. Maximum capacity of chilled mixture is one quart. This allows for the volume to



increase during churning to 1½ quarts.

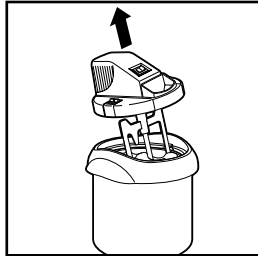
NOTES:

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

Making Ice Cream and Frozen Yogurt

(cont.)

7. Turn off, unplug and remove motor



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

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

NOTES:

- Bowl has nonstick surface for easy cleanup. Do not use sharp utensils, such as metal spoons, inside the cylinder bowl. Sharp objects will scratch and damage the inside of the cylinder bowl.
- The finished result is a soft, spoonable ice cream. Homemade ice cream will not be the same consistency of hard store-bought ice cream.

IMPORTANT: Do not operate the unit for longer than required. If after 40 minutes the mixture is not yet solid or has thawed again, do not continue. Refreeze the cylinder bowl and chill ice cream in another bowl before continuing process.

Usage Tips

- The frozen cylinder maintains a temperature of about 14°F (-10°C) for over 2 hours.
- We recommend you always keep your ice cream bowl in your freezer so that you can make ice cream, chill wine or serve ice cubes at any time.
- For best results, the ice cream bowl must be frozen thoroughly. Make sure to set your freezer at the coldest setting (temperature should not be more than 0°F or -18°C.)
- Firmness of ice cream depends on variables such as the recipe used, room temperature and temperature of ingredients before churn-freezing.
- Some recipes require the mixture to be pre-cooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and increase volume. Pre-chilling the base mixture is strongly recommended. Never try to shortcut.
- Remember that artificial sweetener can be used as a substitute for sugar. Only add artificial sweeteners to mixtures that are cold or have completely cooled. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is well dissolved.
 - 1 packet sweetner = 2 teaspoons sugar
 - 6 packets = ¼ cup
 - 8 packets = ⅓ cup
 - 12 packets = ½ cup
- Do not attempt to make more than 1 quart (4 cups) at a time.
- Do not remove ice cream bowl from the freezer until ready to use.
- Do not puncture or heat the freezing cylinder.

Storing Ice Cream and Frozen Yogurt

In the ice cream maker

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

In the freezer

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

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

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

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

Storage chart

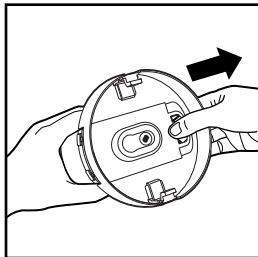
Ice cream from non-boiled ingredients	up to 1 week
Sorbets	1 to 2 weeks
Ice cream from half-boiled ingredients	up to 2 weeks

Troubleshooting

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

How To Clean

1. Turn motor assembly upside down.



Grip motor with one hand while holding lid with the other. Slide lid free. Holding the unit upside down will prevent the drive shaft

from falling out. Then remove the drive shaft and lid.

2. Wash the lid, churn blade, drive shaft and cylinder bowl in hot, soapy water.

NOTE: Do not clean freezing cylinder in dishwasher.

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

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

NOTE: After cleaning, reassemble the entire motor assembly to avoid losing parts. The drive shaft is small and easily lost.

Recipes

Old Fashioned Vanilla Ice Cream

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

¾ cups sugar	2 large eggs, beaten
⅛ teaspoon salt	1½ cups heavy whipping cream
1¾ cups whole milk	1 teaspoon vanilla extract

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

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

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

Easy Vanilla Ice Cream

1 cup sugar
2 teaspoons lemon juice
2 cups heavy whipping cream
1 cup milk
1 teaspoon vanilla extract

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

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

Black Forest Variation

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

Chocolate-Covered Peanut Variation

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

Cookies and Cream Variation

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

Orange-ade Ice Cream Variation

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

Mint-Chocolate Chip Variation

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

Peanut Butter Variation

Stir $\frac{3}{4}$ cup chunky peanut butter into ice cream mixture.

Strawberry-Banana Variation

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

Double Almond Chocolate Variation

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

Cookie Dough Variation

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

Banana Pudding Variation

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

Rocky Road Ice Cream

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

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

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

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

Chocolate Ice Cream

4 ounces unsweetened chocolate, chopped	¼ teaspoon salt
1 cup half 'n half or evaporated milk	2 eggs
1 cup sugar	1½ cups heavy whipping cream
2 tablespoons flour	1 teaspoon vanilla extract
	½ cup chopped nuts, optional

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

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

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

Raspberry Ice Cream

1 cup sugar
1½ cup frozen raspberries, slightly thawed
2 teaspoons lemon juice
1 cup heavy cream
1 cup milk

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

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

Chocolate-Raspberry Variation

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

Strawberry Variation

Replace raspberries with strawberries.

Chocolate Chip Ice Cream

1 cup semi-sweet chocolate chips (divided)
1 can sweetened condensed milk
2½ cups half 'n half or evaporated milk
2 teaspoons vanilla extract

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

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

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

Frozen Custard

4 eggs
 1 cup milk
 ½ cup sugar
 2 tablespoons honey
 1/8 teaspoon salt
 2 cups whipping cream
 2 teaspoons vanilla extract

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

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

Fruit Sherbet

1 (12-ounce) bag frozen fruit, unsweetened
 (strawberry, peach, pineapple or combination)
 3 cups half 'n half
 ½ cup sugar
 1 tablespoons lime juice

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

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

Strawberry Cheesecake Ice Cream

3 ounces cream cheese (softened)
 1 (17-ounce) can sweetened condensed milk
 1 cup heavy whipping cream
 1 teaspoon vanilla extract
 1 cup frozen strawberries (slightly thawed)
 ½ cup graham cracker crumbs

Remove cream cheese and strawberries from the refrigerator. Allow cream cheese to soften and the strawberries to become slightly thawed.

In a medium bowl, beat cream cheese until fluffy. Gradually add sweetened condensed milk until smooth, (you may use a hand mixer). Mix in heavy whipping cream and vanilla. Chop strawberries into small pieces and stir into mixture.

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

Peach Ice Cream

1 cup chopped fresh or frozen peaches
 $\frac{3}{4}$ cup sugar (divided)
2 cups heavy whipping cream
 $\frac{1}{2}$ cup milk
2 teaspoons vanilla extract

Combine the peaches with $\frac{1}{4}$ cup of sugar and stir/mash together. Let stand 1 hour. Add the remaining $\frac{1}{2}$ cup sugar, cream, milk, and vanilla extract into the peaches. Start ice cream maker and pour mixture through hole in lid. Freeze until desired consistency or the unit stops.

Strawberry Sorbet

$\frac{1}{2}$ cup sugar
1 cup water
4 cups fresh or thawed frozen strawberries
1 tablespoon lemon juice

Combine sugar and water in heavy saucepan. Bring to a boil. Reduce heat to low and simmer until all sugar is dissolved. Remove from heat, place in refrigerator and cool completely. Puree strawberries; add lemon juice and sugar water.

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

Frozen Blueberry Yogurt

$1\frac{1}{4}$ cups blueberries, fresh or frozen (slightly thawed)
 $1\frac{1}{4}$ cups plain yogurt
 $\frac{1}{2}$ cup half 'n half
 $\frac{1}{2}$ cup sugar

Mash berries. (When using frozen berries, remove from freezer and allow to become slightly soft.) Combine remaining ingredients. Cover and refrigerate.

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

Frozen Strawberry Yogurt Variation

Replace blueberries with $1\frac{1}{2}$ cups frozen strawberries (processed with juice).

Hot Fudge Sauce

3 (1-ounce) squares unsweetened chocolate
½ cup half 'n half
¾ cup sugar
Dash of salt
¼ cup butter or margarine
1 teaspoon vanilla extract

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

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

Lemon Sauce

¾ cup sugar
1 tablespoon cornstarch
Dash of salt
¾ cup water
1 large egg, beaten
3 tablespoons lemon juice
1 tablespoon butter or margarine

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

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

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

Peanut Butter Sauce

1 cup sugar
1 tablespoon white corn syrup
¼ teaspoon salt
¾ cup milk
6 tablespoons peanut butter
1 teaspoon vanilla extract

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

Customer Service

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

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

LIMITED WARRANTY

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

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

CUSTOMER SERVICE NUMBERS

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

In Canada 1-800-267-2826

Web site address: www.hamiltonbeach.com

KEEP THESE NUMBERS FOR FUTURE REFERENCE!

HAMILTON BEACH  PROCTOR-SILEX, INC.

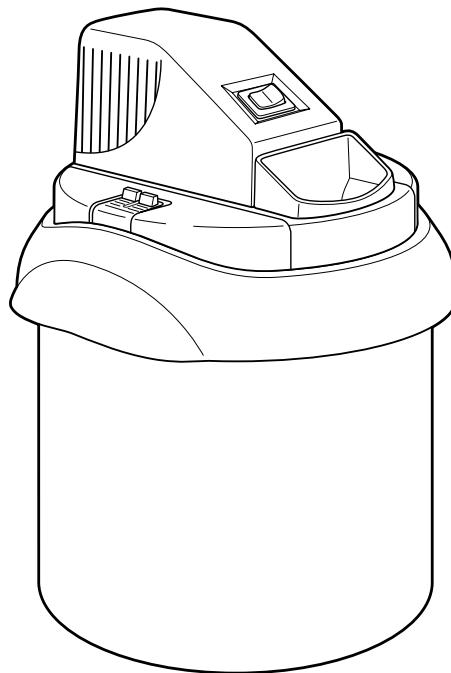
263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Pictou, Ontario K0K 2T0

Hamilton Beach®

Sorbetière / yaourtière



Précautions importantes	2	Dépannage	7
Pièces et caractéristiques	3	Nettoyage	7
Congélation du bol cylindrique	3	Recettes	8
Fabrication de crème et yaourt glacés	4	Service à la clientèle	14
Conseils d'utilisation	5		
Conservation de crème et yaourt glacés	6		

Aux É.-U. : 1-800-851-8900
Au Canada : 1-800-267-2826

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

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

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS!

Renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est conçu uniquement pour l'usage domestique.

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

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

- Vérifier la tension pour s'assurer que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension de votre domicile.

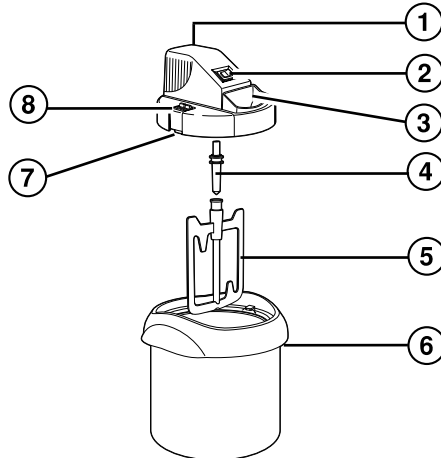
- Ne laisser ni vos mains ni le cordon électrique entrer en contact avec les pièces chaudes de l'appareil durant le fonctionnement.
- Ne jamais nettoyer l'appareil avec des poudres à récurer ou des objets durs.
- Ne pas placer ou utiliser l'appareil sur une surface chaude telle que cuisinière, plaque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

AVANT L'UTILISATION INITIALE :

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

Pièces et caractéristiques

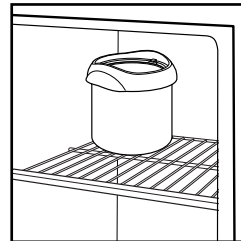
1. Ensemble bloc moteur
2. Interrupteur marche/arrêt (ON/OFF)
3. Ouverture du couvercle
4. Arbre de transmission
5. Pale de baratte
6. Bol cylindrique
7. Couvercle
8. Verrous du couvercle



Congélation du bol cylindrique

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

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



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

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

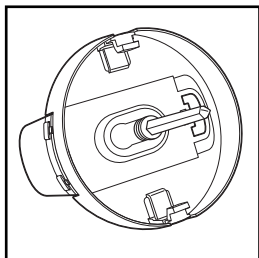
Secouer le bol cylindrique pour assurer que le liquide se trouvant entre les parois du cylindre est parfaitement congelé.

Fabrication de crème et yaourt glacés

1. Préparer une des recettes suggérées ou bien une de vos propres recettes favorites. Vous pouvez utiliser une recette quelconque pour crème glacée, yaourt ou dessert glacé, à condition que la quantité d'ingrédients dans la recette ne dépasse pas une pinte (0,93 litre).

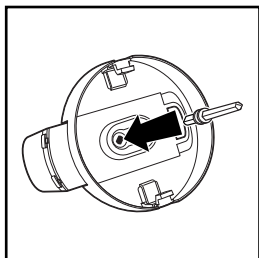
REMARQUE : Laisser toujours votre mélange au frais dans le réfrigérateur avant de procéder au barattage. Les mélanges de crème glacée resteront frais au réfrigérateur pendant quelques jours. Secouer le mélange comme il faut avant de le verser.

2. Assembler le couvercle, le bloc moteur et l'arbre de transmission. Pour insérer l'arbre de transmission dans le bloc moteur, glisser le moteur sur le couvercle jusqu'à ce que le « guichet » du couvercle



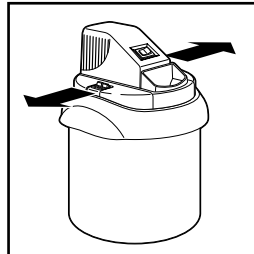
recouvre le trou dans lequel l'arbre de transmission doit pénétrer. Pousser l'arbre dans le trou.

REMARQUE : S'assurer que la partie du couvercle non comprise dans le guichet s'engage entre les collets supérieur et inférieur de l'arbre de transmission.



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

4. Insérer la pale de baratte dans l'arbre de transmission.



Faire descendre l'ensemble couvercle/ bloc moteur/pale dans le bol cylindrique en positionnant les verrous du couvercle sur les onglets situés sur l'an-

neau à l'intérieur du bol. Verrouiller en place en faisant glisser les verrous du couvercle à l'extérieur.

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

6. Verser immédiatement le mélange froid dans le bol cylindrique à travers l'ouverture du couvercle.



La quantité maximum de mélange froid ne doit pas dépasser une pinte (0,93 litre) afin de tenir

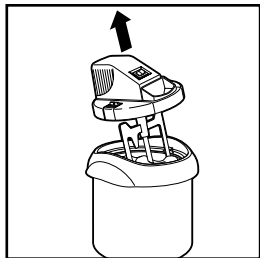
compte de l'augmentation du volume à 1½ pinte (1,40 litre) durant le barattage.

REMARQUES :

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

Fabrication de crème et yaourt glacés (cont.)

7. Éteindre, débrancher et retirer le bloc moteur du bol. Vous pouvez « stabiliser » la crème glacée en enveloppant le bol cylindrique dans une serviette propre jusqu'à ce que la consistance désirée soit atteinte (jusqu'à 30 minutes). Transvaser le mélange dans un contenant hermétique et ranger au congélateur.



REMARQUES :

- La surface antiadhésive du bol permet un nettoyage facile. Ne pas utiliser des ustensiles acérés tels que cuillères en métal à l'intérieur du bol. Les objets pointus égratigneront et endommageront l'intérieur du bol cylindrique.
- Le résultat final consiste en une crème glacée molle pouvant être ramassée avec une cuillère. La crème glacée faite maison n'aura pas la même consistance que la crème glacée solide du commerce.

IMPORTANT : Ne pas faire fonctionner l'appareil plus longtemps que requis. Si après 40 minutes, le mélange ne s'est toujours pas solidifié ou s'est décongelé à nouveau, cesser le processus. Mettre le mélange de crème glacée au frais dans un autre bol et remettre le cylindre dans le congélateur avant de reprendre le processus.

Conseils d'utilisation

- Le cylindre congelé maintient une température d'environ 14°F (-10°C) pendant plus de 2 heures.
- Nous recommandons de toujours ranger le bol cylindrique dans le congélateur de façon à pouvoir faire de la crème glacée, refroidir du vin, ou servir des glaçons en tout temps.
- Pour les meilleurs résultats, le bol doit être parfaitement congelé. S'assurer de régler le congélateur au réglage le plus froid (la température ne devrait pas être de plus de 0°F ou -18°C.)
- La fermeté de la crème glacée dépend de facteurs variables tels que la recette utilisée, la température ambiante ainsi que la température des ingrédients avant le barattage.
- Certaines recettes nécessitent que le mélange soit précuit. Préparer la recette au moins un jour à l'avance. Ceci permettra au mélange de refroidir complètement et d'augmenter de volume. Il est fortement conseillé de laisser refroidir à l'avance le mélange de base. Ne jamais essayer d'omettre une étape.
- Souvenez-vous que l'édulcorant artificiel peut être utilisé comme succédané de sucre. N'ajouter d'édulcorants artificiels qu'aux mélanges qui sont froids ou complètement refroidis. Lorsqu'une recette exige qu'un liquide soit réchauffé pour diluer le sucre, omettre de chauffer le liquide et mélanger simplement l'édulcorant jusqu'à ce qu'il soit bien dissout.
 - 1 sachet d'édulcorant = 2 cuillères à thé de sucre
 - 6 sachets = ¼ tasse
 - 8 sachets = ⅓ tasse
 - 12 sachets = ½ tasse
- Ne pas essayer de faire plus d'une pinte (4 tasses) à la fois.
- Ne pas retirer le bol cylindrique du congélateur jusqu'à ce que vous soyez prêt à l'utiliser.
- Ne pas perforer ni réchauffer le bol cylindrique de congélation.

Conservation de crème et yaourt glacés

Dans la sorbetière

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

Dans le congélateur

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

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

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

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

Tableau de conservation

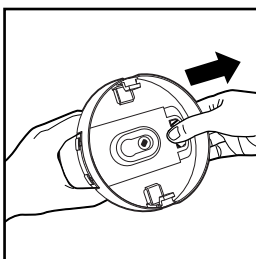
Crème glacée à partir d'ingrédients non bouillis	Jusqu'à 1 semaine
Sorbets	1 à 2 semaines
Crème glacée à partir d'ingrédients à moitié bouillis	Jusqu'à 2 semaines

Dépannage

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

Nettoyage

- Retourner le bloc moteur. Saisir d'une main le moteur tout en tenant le couvercle de l'autre main. Ôter le couvercle. L'appareil tenu en position retournée empêchera l'arbre de transmission de tomber. Retirer ensuite l'arbre de transmission et le couvercle.



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

REMARQUE : Ne pas laver le cylindre de congélation au lave-vaisselle.

- Essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
- S'assurer que toutes les pièces sont propres et parfaitement sèches. Ne jamais remettre un bol cylindrique encore mouillé dans le congélateur.

REMARQUE : Après le nettoyage, assembler de nouveau tout le bloc moteur pour éviter d'en perdre des pièces. L'arbre de transmission est petit et se perd facilement.

Recettes

Crème glacée à la vanille à l'ancienne

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

¾ tasse de sucre	2 gros oeufs, battus
⅛ c. à thé de sel	1½ tasse de crème à fouetter épaisse
1¾ tasse de lait entier	1 c. à thé d'extrait de vanille

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

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

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

Crème glacée à la vanille rapide

1 tasse de sucre
2 c. à thé de jus de citron
2 tasses de crème à fouetter épaisse
1 tasse de lait
1 c. à thé d'extrait de vanille

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

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

Variante Forêt Noire

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

Variante cacahuètes enrobées de chocolat

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

Variante biscuits et crème

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

Variante crème glacée à l'orange

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

Variante pépites de chocolat/ menthe

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

Variante beurre d'arachides

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

Variante fraise et banane

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

Variante double amande et chocolat

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

Variante pâte à biscuits

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

Variante pouding à la banane

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

Crème glacée Rocky Road

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

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

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

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

Crème glacée au chocolat

4 onces de chocolat non sucré, coupé en petits morceaux	¼ c. à thé de sel
1 tasse de lait à 10 % de m.g. ou de lait concentré	2 oeufs
1 tasse de sucre	1½ tasse de crème à fouetter épaisse
2 c. à table de farine	1 c. à thé d'extrait de vanille
	½ tasse de noix hachées, facultatif

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

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

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

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

Crème glacée aux framboises

1 tasse de sucre	2 c. à thé de jus de citron
1½ tasse de framboises légèrement décongelées	1 tasse de crème épaisse
	1 tasse de lait

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

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

Variante chocolat framboise

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

Variante à la fraise

Remplacer les framboises par des fraises.

Crème glacée aux pépites de chocolat

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

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

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

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

Glace aux œufs

- 4 œufs
- 1 tasse de lait
- ½ tasse de sucre
- 2 c. à table de miel
- ⅛ c. à thé de sel
- 2 tasses de crème à fouetter
- 2 c. à thé d'extrait de vanille

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

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

Sorbet aux fruits

- 1 sachet de fruits congelés, non sucrés (12 onces)
(Fraises, pêches, ananas ou une combinaison de ceux-ci)
- 3 tasses de lait à 10 % de m.g.
- ½ tasse de sucre
- 1 c. à table de jus de lime

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

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

Crème glacée genre gâteau au fromage à la fraise

- 3 onces (85 g) de fromage à la crème (ramolli)
- 1 boîte (17 onces/483 mL) de lait concentré sucré
- 1 tasse de crème à fouetter épaisse
- 1 c. à thé d'extrait de vanille
- 1 tasse de fraises (légèrement décongelées)
- ½ tasse de miettes de biscuits Graham

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

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

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

Crème glacée à la pêche

1 tasse de pêches fraîches ou congelées, coupées en petits morceaux
¾ tasse de sucre (divisée)
2 tasses de crème à fouetter épaisse
½ tasse de lait
2 c. à thé d'extrait de vanille

Mélanger les pêches avec ¼ de tasse de sucre; écraser et mélanger le tout. Laisser reposer pendant 1 heure.

Verser sur les pêches l'autre ½ tasse de sucre, la crème, le lait et l'extrait de vanille.

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

Sorbet aux fraises

½ tasse de sucre
1 tasse d'eau
4 tasses de fraises fraîches ou décongelées
1 c. à table de jus de citron

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

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

Yaourt glacé aux bleuets

1¼ tasse de bleuets, frais ou légèrement décongelés
1¼ tasse de yaourt nature
½ tasse de lait à 10 % de m.g.
½ tasse de sucre

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

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

Variante de yaourt glacé à la fraise

Remplacer les bleuets par 1½ tasse de fraises congelées (y compris leur jus).

Sauce au fudge, chaude

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

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

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

Sauce au citron

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

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

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

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

Sauce au beurre d'arachides

1 tasse de sucre
 1 c. à table de sirop de maïs blanc
 ¼ c. à thé de sel
 ¾ tasse de lait
 6 c. à table de beurre d'arachides
 1 c. à thé d'extrait de vanille

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

Service à la clientèle

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

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

GARANTIE LIMITÉE

Ce produit est garanti exempt de vices de matériau et de fabrication pendant une période de deux (2) ans pour les produits Hamilton Beach Portfolio ou pendant un (1) an pour les produits Hamilton Beach à partir de la date de l'achat original, excepté ce qui est noté ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparerons ou remplacerons ce produit sans frais, à notre discrétion. LA GARANTIE CI-DESSUS REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU DE CONFORMITÉ À UNE FIN PARTICULIÈRE. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS POUR DOMMAGES SPÉCIAUX ET INDIRECTS SONT PAR LES PRÉSENTES EXCLUES.

La garantie ne s'applique pas aux accessoires suivants qui pourraient être vendus avec ce produit : pièces en verre, récipients en verre, couteau/tamis, lames et/ou agitateurs.

Cette garantie ne s'applique qu'à l'acheteur d'origine et ne couvre pas un vice causé par l'abus, le mésusage, la négligence, l'usage à des fins commerciales ou tout autre usage non prescrit dans le mode d'emploi. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez aussi jouir d'autres droits juridiques qui peuvent varier d'un État à un autre ou d'une province à une autre. Certains États ou provinces ne permettent pas les limitations sur les garanties implicites ou les dommages spéciaux ou indirects de telle sorte que les limitations ci-dessus ne s'appliquent peut-être pas dans votre cas.

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

NUMÉROS DU SERVICE À LA CLIENTÈLE

Aux États-Unis 1-800-851-8900

Au Canada 1-800-267-2826

Adresse du site Web : www.hamiltonbeach.com

CONSERVEZ CES NUMÉROS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE!

HAMILTON BEACH  PROCTOR-SILEX, INC.

263 Yadkin Road
Southern Pines, North Carolina 28387

PROCTOR-SILEX CANADA, INC.

Pictou, Ontario K0K 2T0