

READ BEFORE USE
LIRE AVANT UTILISATION
LEA ANTES DE USAR

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



Rendez-vous sur www.hamiltonbeach.ca pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes, nos conseils et pour enregistrer votre produit en ligne !

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para obtener nuestra línea completa de productos y las Guías de Uso y Cuidado, además de deliciosas recetas, 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®**

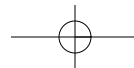
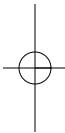
Fast Pop™ Frozen Treat Maker

*Moule pour sucettes
glacées Fast Pop™*

*Máquina para Hacer
Palitos Helados
Fast Pop™*

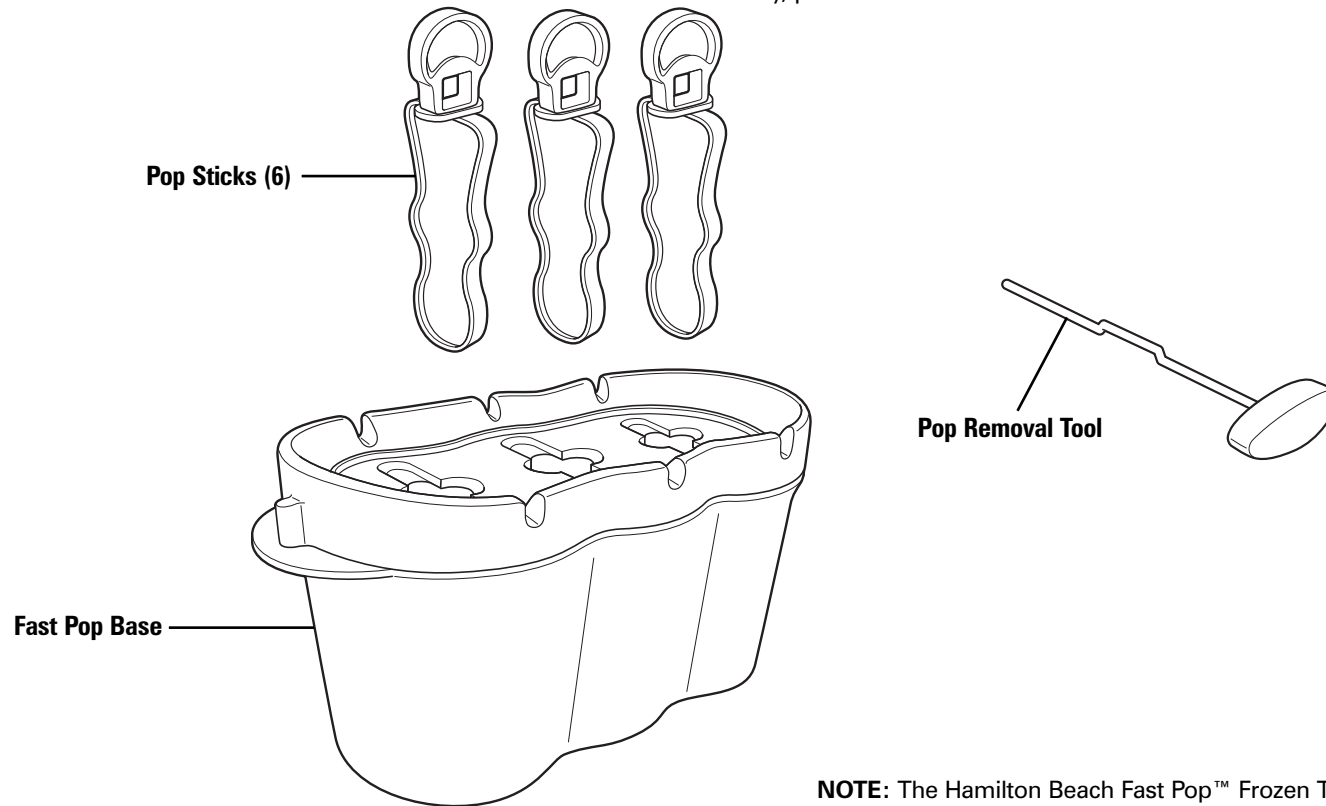


English 2
Français 11
Español 21



Parts and Features

BEFORE FIRST USE: Remove unit and packing materials from box. Wash all parts before first use. Turn base upside down to dry and allow excess water to drain. Some water drainage is normal and does not mean the product is leaking or broken. When completely dry, place base in freezer for at least 24 hours.



NOTE: The Hamilton Beach Fast Pop™ Frozen Treat Maker is BPA-free in food zones.

How to Make Frozen Treats

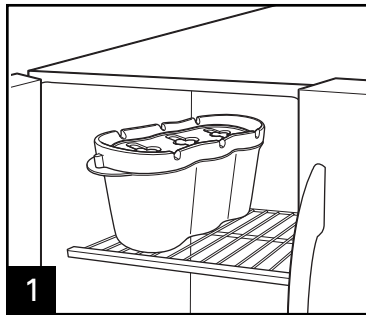
BEFORE FIRST USE: Wash all parts before first use. Turn base upside down to dry and allow excess water to drain. Some water drainage is normal and does not mean the product is leaking or broken. When completely dry, place base in freezer for at least 24 hours. Set freezer to the coldest temperature setting.

NOTE: Liquid contained in base is nontoxic.

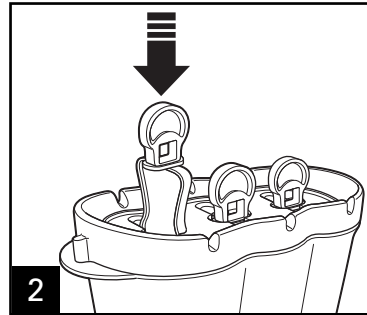
Do not place base in dishwasher.

Do not use for other than intended purpose.

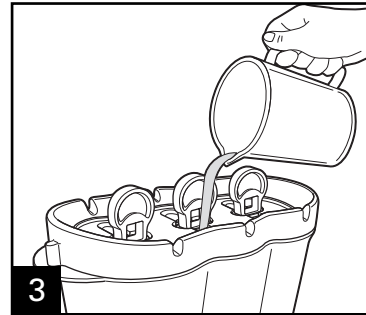
This is not a toy or children's product.



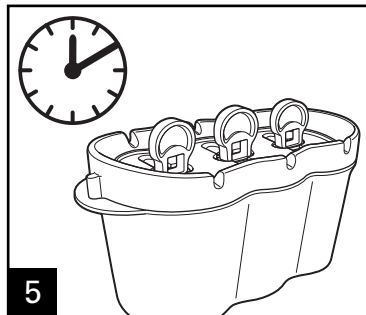
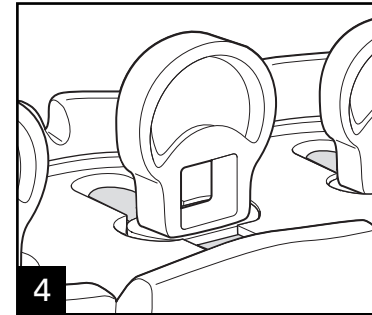
Allow base to freeze completely, at least 24 hours. Make sure the unit sits level in freezer.



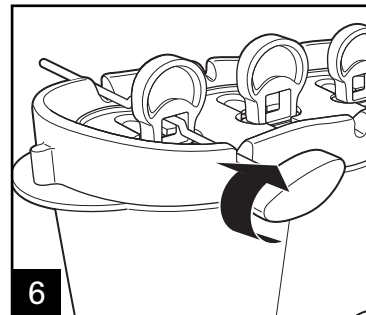
Insert pop sticks into the base before adding liquid.



Pour chilled liquid into the pop maker, making sure not to fill past the top line of the pop slot. A measuring cup helps prevent spills.



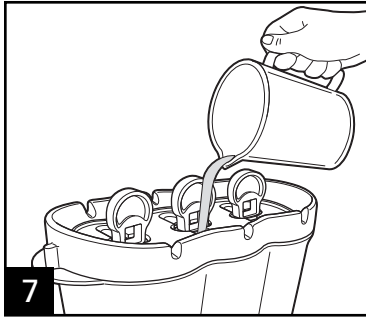
Wait approximately 9–11 minutes. A small amount of liquid may still look unfrozen on the surface. This will be absorbed into the pop when removed.



Insert removal tool through pop stick until resting in both notches on the top of the unit. Gently rotate removal tool until you feel the pop release from base.

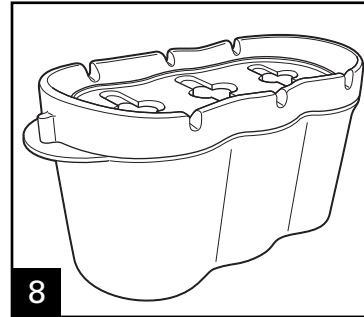
Do not use pop sticks or a removal tool other than those provided by Hamilton Beach Brands, Inc. Visit www.hamiltonbeach.com for more information on replacement parts.

How to Make Frozen Treats (cont.)

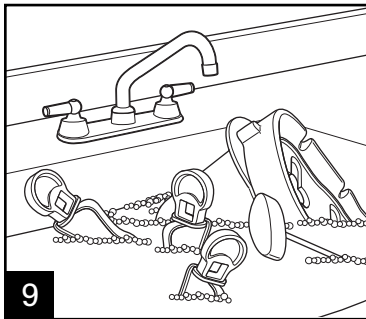


If making a second batch, IMMEDIATELY place sticks into pop maker and repeat steps 3–6. Do not wash the pop maker between batches.

NOTE: The second batch of pops will always take longer than the first.



If your pops released easily and pop base is clean, there is no need to defrost the unit before placing it back into the freezer. If pops left residue on the base, broke inside the pop slot, or became stuck in some way, we recommend washing and drying the base thoroughly, then freezing for 24 hours before use. Even small ice crystals will prevent pops from releasing from the mold.



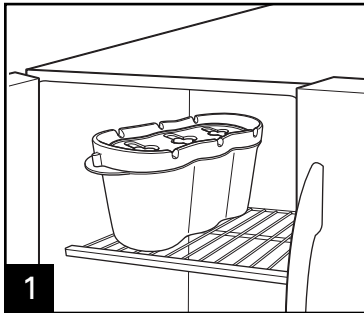
FOR BEST RESULTS:

- Chilled, naturally sweetened liquids freeze BEST. Do NOT use artificially sweetened liquids.
- Ice cream, pudding, or other “soft” ingredients may not freeze well, since the stick could slide out from the pops during removal.
- Ensure the liquid being poured into the base is cold and/or refrigerated—this helps pops freeze better.

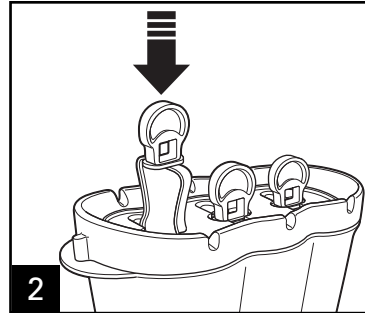
How to Make Fun and Unusual Frozen Treats

BEFORE FIRST USE: Wash all parts before first use. Turn base upside down to dry and allow excess water to drain. Some water drainage is normal and does not mean the product is leaking or broken. When completely dry, place base in freezer for at least 24 hours. Set freezer to the coldest temperature setting.

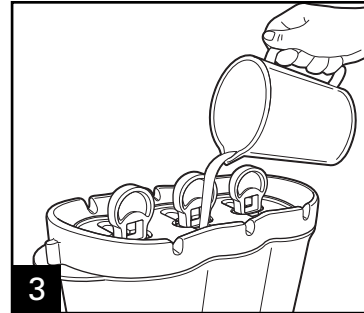
NOTE: Liquid contained in base is nontoxic.
Do not place base in dishwasher.
Do not use for other than intended purpose.
This is not a toy or children's product.



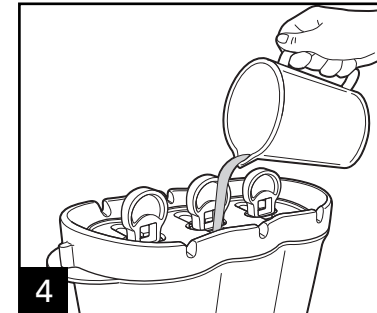
1 Allow base to freeze completely, at least 24 hours. Make sure the unit sits level in freezer.



2 Insert pop sticks into the base before adding liquid.

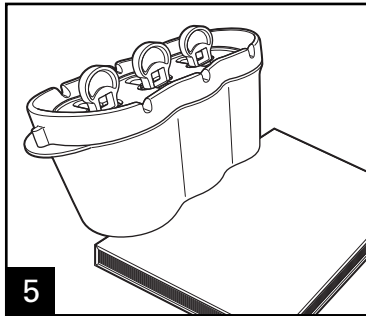


3 Partially fill the pop slot with liquid, then wait a few minutes until the first layer is frozen. A measuring cup helps prevent spills.



4 Pour the next layer onto frozen mixture, then wait until frozen. Repeat until the mold is filled and pop is ready to be removed.

How to Make Fun and Unusual Frozen Treats *(cont.)*



TIPS FOR "UNIQUE" POPS:

- When making striped pops, the number of batches may be less as the unit begins to defrost when sitting out.
- Tilting the base when freezing pops will help create angled stripes. Consider resting the pop base on a book or other raised surface while freezing the bottom layers. For the top layer, sit the base flat on the counter again, then fill with liquid to the top of the pop slot.
- Try adding other ingredients to your pops such as crushed candy, fruit, or any other small mix-ins. Mix-ins must be small enough to fit into the mold pop slot.

FOR BEST RESULTS:

- Chilled, naturally sweetened liquids freeze BEST. Do NOT use artificially sweetened liquids.
- Ice cream, pudding, or other "soft" ingredients may not freeze well, since the stick could slide out from the pops during removal.
- Ensure the liquid being poured into the base is cold and/or refrigerated—this helps pops freeze better.

Tips for Best Results

- Make sure unit has been washed and THOROUGHLY dried—any ice crystals may cause pops to stick.
- Freeze base for at LEAST 24 hours.
- Base should sit flat in freezer.
- Make sure sticks are in place BEFORE pouring liquid into the pop maker.
- Chilled, naturally sweetened liquids freeze BEST. Do NOT use artificially sweetened liquids.
- Ice cream, pudding, or other “soft” ingredients may not freeze well, since the stick could slide out from the pops during removal.
- Ensure the liquid being poured into the base is cold and/or refrigerated—this helps pops freeze better.
- Do not touch inside the mold with bare fingers since they may get stuck! If this happens, run fingers under warm water until they release from the unit.
- Do not clean the unit with abrasive cleansers, scouring pads, or other harsh chemicals.
- Never place the pop sticks and removal tool into the freezer.
- If making a second batch of pops, do not delay between batches but IMMEDIATELY insert the additional pop sticks and pour in the liquid. Note that the second batch will take longer to freeze than the initial batch.
- If pops are completely stuck and will not release, do NOT force them. Defrost the unit using warm water. Wash, dry, refreeze, and then try again.

Troubleshooting

PROBLEM

PROBABLE CAUSE

Pops will not freeze.

- Pop base may not have gotten cold enough. Ensure base is placed in freezer for at least 24 hours before use. Fill pop slots immediately after taking base out of freezer since the unit will begin to defrost as it sits out.
- May have waited too long in between batches.
- Be mindful of the ingredients used in your pops—anything with too much sugar, oil, alcohol, or fat will not freeze well.
- Wash and dry base, then dry thoroughly. Refreeze and try again!
- Remember, there may be a small amount of liquid left on the very top surface of the pop. This is normal and does not mean that pops are not frozen.

Pops are “stuck” in the base.

- Occasionally, pops will stick to the inside of the mold. Do not let pops sit in base after the appropriate freezing time has elapsed. Try first to release with the pop removal tool, but do not force it. If pops still will not remove, wash out base, dry, and refreeze.
- Be mindful of artificial sweeteners in pops—these can make them almost impossible to remove.

Pops are taking too long to make.

- Pop base may not have gotten cold enough. Ensure base is placed in freezer for at least 24 hours before use. Fill pop slots immediately after taking base out of freezer since the unit will begin to defrost as it sits out. Also, the liquid used may not have been cold enough.

I lost my pop sticks and/or removal tool.

- Please call 1.800.851.8900 in the U.S. or 1.800.267.2826 in Canada to order replacement parts, or visit hamiltonbeach.com in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada to order replacement parts online.

Tabs on stick will not sit properly in the mold.

- Make sure sticks are inserted BEFORE POURING LIQUID and that there are no other ingredients at the bottom of the mold. The pop will not pull out properly if not in the appropriate position.

Recipes

Just Peachy-Pops

2 ripe peaches, peeled and pit removed
1 tablespoon (15 ml) sugar (optional)
Puree peaches in food chopper. Place sticks into pop slots.
Pour 2 oz. (60 ml) of pureed peach mix into each pop slot.

Going Bananas

1 banana
2 oz. (60 ml) skim milk
Break banana into 2-inch (5 cm) pieces and place in food chopper.
Add milk and puree until smooth. Place sticks into pop slots. Pour
2 oz. (60 ml) of mix into each pop slot.

Lemon-Aid

Frozen lemonade concentrate
Water
1/4 cup (50 ml) sugar
Make lemonade (using 1/2 of the recommended water) and mix in
sugar. Place sticks into pop slots. Pour 2 oz. (60 ml) of mix into each
pop slot.

Gremlin Pop

3 kiwi fruits
1 teaspoon (5 ml) lime juice
2 tablespoons (30 ml) sugar
Chop kiwi into quarters and place in food processor. Add sugar and
process until smooth. Place sticks into pop slots. Pour 2 oz. (60 ml)
of mix into each pop slot.

Clearly Grape

5 oz. (150 ml) white grape juice
4 seedless grapes, cut into very thin slices
Place sticks into pop slots. Place sliced grapes in the pop slots.
Pour white grape juice into pop slots (on top of sliced grapes).

Basic Juice Pops

6 oz. (180 ml) juice (your choice)
Place sticks into pop slots, pour in juice and freeze!

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.

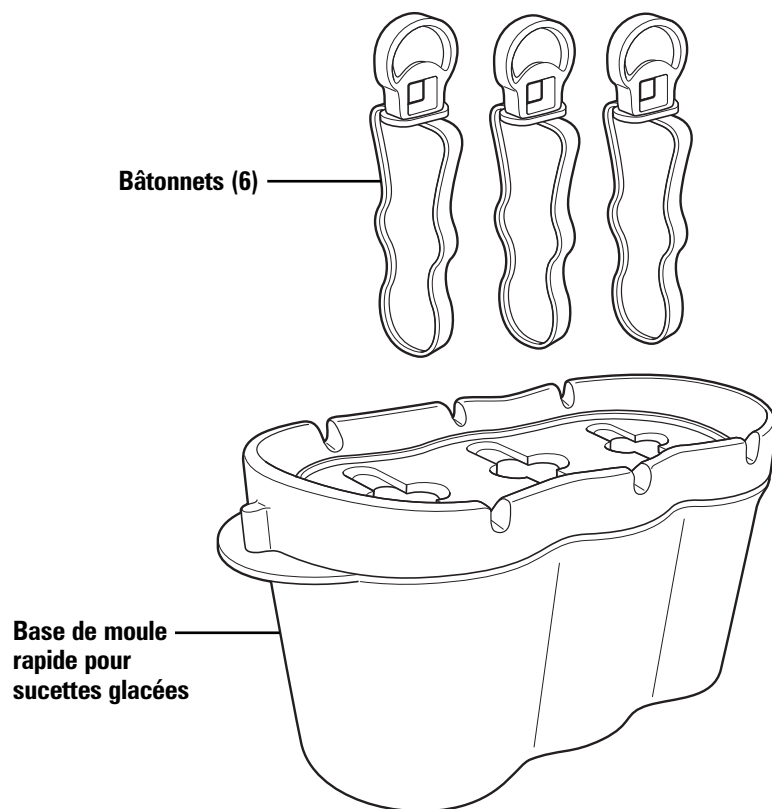
This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of original purchase. During this period, your exclusive remedy is repair or replacement of this product or any component found to be defective, at our option; however, you are responsible 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 or subjected to any voltage and waveform other than as specified on the rating label (e.g., 120V ~ 60 Hz).

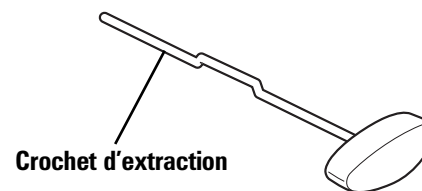
We exclude all claims for special, incidental, and consequential damages caused by breach of express or implied warranty. All liability is limited to the amount of the purchase price. **Every implied warranty, including any statutory warranty or condition of merchantability or fitness for a particular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

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

Pièces et caractéristiques



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Retirer l'appareil et tous les matériaux d'emballage de la boîte. Laver toutes les pièces avant la première utilisation. Retourner la base pour faire sécher et écouler tout excès d'eau. Un léger écoulement d'eau est normal et ne signifie pas que le produit fuit ou est brisé. Lorsque qu'entièrement sec, placer la base au congélateur pendant au moins 24 heures.



REMARQUE : Les zones en contact avec les aliments du moule pour sucettes glacées Fast Pop^{MC} de Hamilton Beach ne contiennent pas de BPA.

Mode d'emploi pour faire des collations glacées

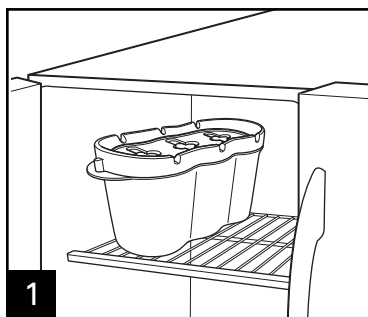
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces avant la première utilisation. Retourner la base pour faire sécher et écouler tout excès d'eau. Un léger écoulement d'eau est normal et ne signifie pas que le produit fuit ou est brisé. Lorsque qu'entièrement sec, placer la base au congélateur pendant au moins 24 heures. Régler la température du congélateur à la position la plus froide.

REMARQUE : Le liquide contenu dans la base est non toxique.

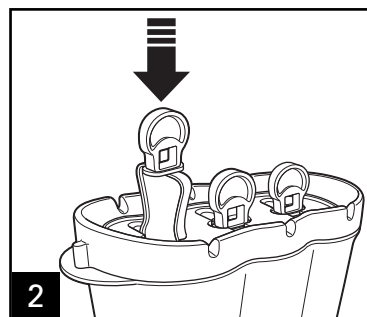
Ne pas laver la base au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser à d'autres fins que celles prévues.

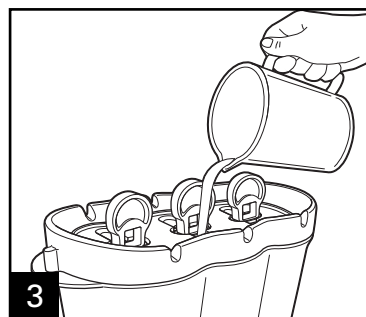
Cet appareil n'est pas un jouet ou un produit destiné aux enfants.



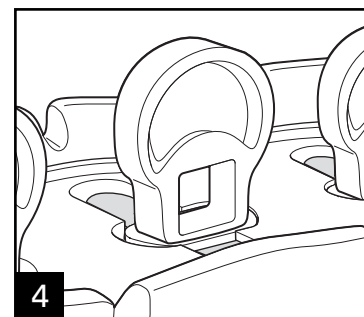
1 Laisser congeler la base entièrement pendant au moins 24 heures. S'assurer que l'appareil placé dans le congélateur est à niveau.



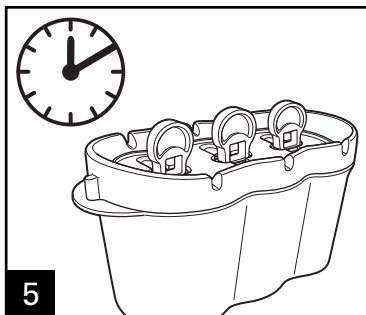
2 Insérer les bâtonnets de sucettes dans la base avant d'ajouter du liquide.



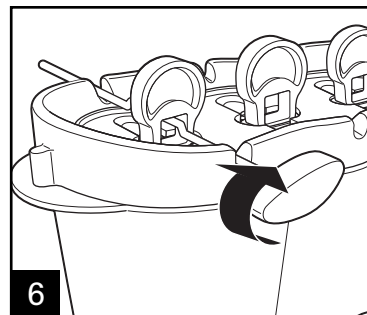
3 Verser le liquide réfrigéré dans le moule pour sucettes glacées en s'assurant de remplir sans dépasser la ligne supérieure de la fente de la sucette glacée. Une tasse à mesurer aide à prévenir les déversements.



Mode d'emploi pour faire des sucettes glacées (suite)

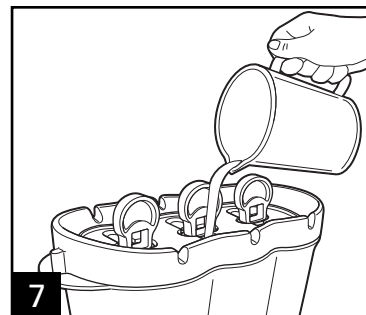


5 Attendre environ 9 à 11 minutes. Une petite quantité de liquide à la surface peut sembler non gelée. Ce liquide sera absorbé pendant le retrait de la sucette glacée.



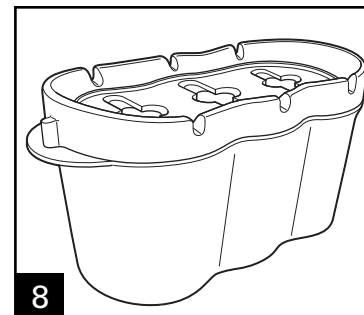
6 Insérer le crochet d'extraction dans le bâtonnet jusqu'à ce qu'il repose sur les encoches supérieures de l'appareil. Tourner lentement le crochet d'extraction jusqu'à ce que la sucette glacée se dégage de la base.

Ne pas utiliser les bâtonnets de sucettes glacées ou le crochet d'extraction à d'autres fins que celles indiquées par les marques Hamilton Beach, inc. Visiter le site www.hamiltonbeach.com pour plus d'information au sujet des pièces de rechange.



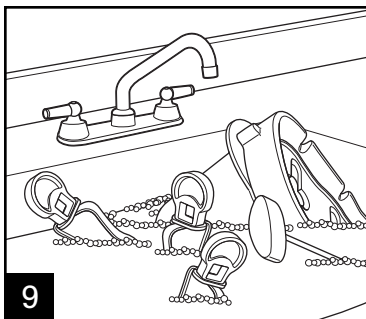
7 Pour faire un deuxième lot de sucettes glacées, déposer IMMÉDIATEMENT les bâtonnets dans le moule pour sucettes glacées et répéter les étapes 3 à 6. Ne pas laver le moule pour sucettes glacées entre chaque lot.

REMARQUE : Le temps de refroidissement du deuxième lot de sucettes glacées sera toujours plus long.



8 Si les sucettes glacées se démoulent facilement et que la base du moule est propre, il n'est pas nécessaire de décongeler le moule avant de le replacer au congélateur. Si les sucettes glacées laissent des résidus dans la base, se brisent à l'intérieur de la fente ou collent de quelque manière que ce soit, il est recommandé de laver et de sécher entièrement la base puis de la placer au congélateur pendant 24 heures avant de l'utiliser. La présence de petits cristaux de glace peut empêcher le démoulage de la sucette du moule.

Mode d'emploi pour faire des sucettes glacées (suite)



POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX :

- Les liquides refroidis et sucrés naturellement se congèlent MIEUX. Ne PAS utiliser de liquides sucrés artificiellement.
- La crème glacée, pouding ou autre ingrédient « mou » peut ne pas se congeler correctement parce que le bâtonnet peut glisser des sucettes glacées au moment du démoulage.
- S'assurer que le liquide versé dans la base a été réfrigéré et est froid — ceci améliore la congélation des sucettes glacées.

Mode d'emploi pour des collations glacées amusantes et originales

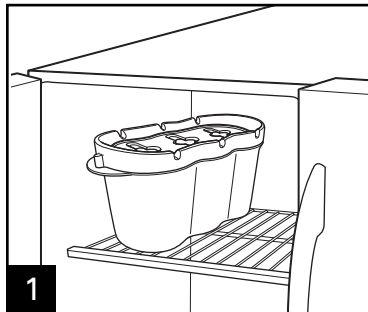
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces avant la première utilisation. Retourner la base pour faire sécher et écouler tout excès d'eau. Un léger écoulement d'eau est normal et ne signifie pas que le produit fuit ou est brisé. Lorsque qu'entièrement sec, placer la base au congélateur pendant au moins 24 heures. Régler la température du congélateur à la position la plus froide.

REMARQUE : Le liquide contenu dans la base est non toxique.

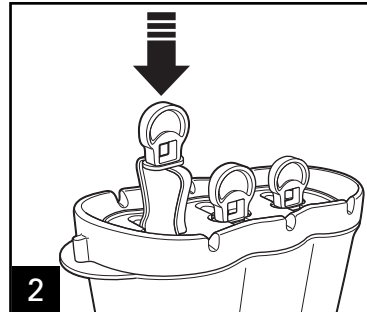
Ne pas laver la base au lave-vaisselle.

Ne pas utiliser à d'autres fins que celles prévues.

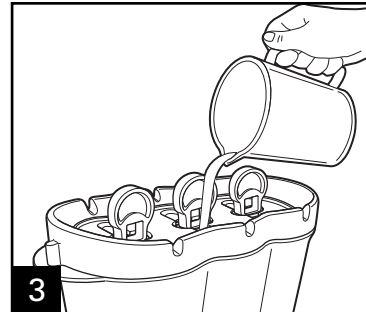
Cet appareil n'est pas un jouet ou un produit destiné aux enfants.



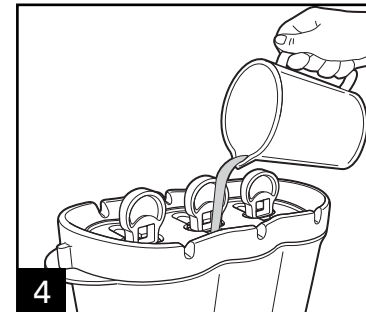
1 Laisser congeler la base entièrement pendant au moins 24 heures. S'assurer que l'appareil placé dans le congélateur est à niveau.



2 Insérer les bâtonnets de sucettes dans la base avant d'ajouter du liquide.

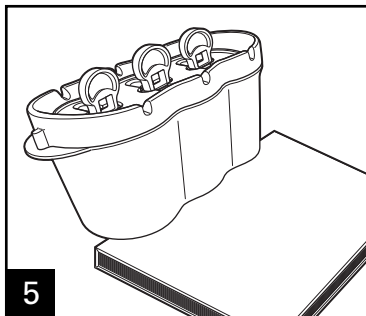


3 Remplir partiellement les fentes de sucettes glacées avec du liquide puis attendre quelques minutes pour la congélation de la première quantité de liquide. Une tasse à mesurer aidera à prévenir les débordements.



4 Verser la deuxième quantité de liquide sur le mélange congelé puis laisser congeler. Répéter jusqu'à ce que le moule soit rempli et que les sucettes glacées sont prêtes à être démoulées.

Mode d'emploi pour des collations glacées amusantes et originales (suite)



CONSEILS POUR DES SUCETTES GLACÉES « UNIQUES » :

- Pour la création de sucettes glacées zébrées, le nombre de lots peut être moindre, car l'appareil dégèle après chaque sortie du congélateur.
- Incliner la base lors de la congélation des sucettes glacées pour aider à créer des zébrures à angle. Appuyer la base pour sucettes glacées sur un livre ou toute autre surface surélevée lors de la congélation de la première couche de liquide. Pour la dernière couche, appuyer la base à niveau avec le comptoir puis remplir de liquide jusqu'à la partie supérieure de la fente des sucettes glacées.

POUR DES RÉSULTATS OPTIMAUX :

- Les liquides refroidis et sucrés naturellement se congèlent MIEUX. Ne PAS utiliser de liquides sucrés artificiellement.
- La crème glacée, pouding ou autre ingrédient « mou » peut ne pas se congeler correctement parce que le bâtonnet peut glisser des sucettes glacées au moment du démoulage.

- Essayer l'ajout d'autres ingrédients à vos sucettes glacées comme des bonbons, des fruits broyés ou tout autre petit ingrédient. Les ingrédients doivent être assez petits et s'insérer facilement dans la fente du moule pour sucettes glacées.

- S'assurer que le liquide versé dans la base a été réfrigéré et est froid — ceci améliore la congélation des sucettes glacées.

Conseils pour des résultats optimaux

- S'assurer que l'appareil a été lavé et est **ENTIÈREMENT** sec — les sucettes glacées peuvent coller en présence de cristaux de glace.
- Congeler la base pendant **AU MOINS 24 heures**.
- La base doit être à niveau dans le congélateur.
- S'assurer que les bâtonnets sont insérés avant de verser le liquide dans le moule à sucettes glacées.
- Les liquides refroidis et sucrés naturellement se congèlent **MIEUX**. Ne **PAS** utiliser de liquides sucrés artificiellement.
- La crème glacée, pouding ou autre ingrédient « mou » peut ne pas se congeler correctement parce que le bâtonnet peut glisser des sucettes glacées au moment du démoulage.
- S'assurer que le liquide versé dans la base a été réfrigéré et est froid — ceci améliore la congélation des sucettes glacées.
- Ne pas toucher l'intérieur du moule avec les doigts nus pour éviter tout coincement ! Si cela survient, faire couler de l'eau chaude sur les doigts jusqu'à ce qu'ils se dégagent de l'appareil.
- Ne pas nettoyer l'appareil avec des nettoyeurs abrasifs, tampons à récurer ou autres produits chimiques puissants.
- Ne jamais placer les bâtonnets et le crochet d'extraction au congélateur.
- Pour faire un deuxième lot de sucettes glacées, ne pas attendre entre les lots. Insérer d'autres bâtonnets pour sucettes glacées et verser le liquide **IMMÉDIATEMENT**. Noter que la durée de congélation du deuxième lot sera plus longue que le premier lot.
- Ne **PAS** forcer les sucettes glacées entièrement collées et que l'on ne peut démouler. Décongeler l'appareil en utilisant de l'eau chaude. Laver, sécher, replacer au congélateur et essayer à nouveau.

Dépannage

PROBLÈME

Les sucettes glacées ne sont pas congelées.

CAUSE POSSIBLE

- La base n'est peut-être pas assez froide. S'assurer que la base est placée au congélateur pendant au moins 24 heures avant son utilisation. Remplir immédiatement les fentes des sucettes glacées après avoir sorti la base du congélateur, car cette dernière commence à décongeler dès sa sortie du congélateur.
- Attente trop longue entre les lots.
- S'informer sur les ingrédients utilisés dans les sucettes glacées — tout ingrédient renfermant trop de sucre, d'huile, d'alcool ou de gras ne se congèle pas adéquatement.
- Laver et essuyer complètement la base. Replacer au congélateur et essayer à nouveau !
- Se rappeler qu'il peut y avoir une petite quantité de liquide non congelé sur l'extrémité supérieure de la sucette glacée. Ceci est normal et ne signifie pas que les sucettes glacées ne sont pas congelées.

Les sucettes glacées sont « coincées » dans la base.

- Occasionnellement, les sucettes glacées colleront à l'intérieur du moule. Ne pas laisser les sucettes glacées dans la base après un temps de congélation adéquate atteint. Essayer d'abord de démouler la sucette glacée avec le crochet d'extraction, mais sans la forcer. Si la sucette refuse toujours de se démouler, laver et sécher la base et la replacer au congélateur.
- S'informer sur les édulcorants artificiels contenus dans les sucettes glacées — de tels édulcorants sont presque impossibles à démouler.

La congélation des sucettes est trop longue.

- La base n'est peut-être pas assez froide. S'assurer que la base est placée au congélateur pendant au moins 24 heures avant son utilisation. Remplir immédiatement les fentes des sucettes glacées après avoir sorti la base du congélateur, car cette dernière commence à décongeler dès sa sortie du congélateur. De plus, le liquide utilisé n'est peut-être pas assez froid.

J'ai perdu mes bâtonnets de sucettes et/ou mon crochet d'extraction.

- Appeler au numéro 1-800-581-8900 aux É.-U. ou au 1-800-267-2826 au Canada pour commander des pièces de rechange ou visiter le site internet au www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou au www.hamiltonbeach.ca au Canada pour commander en ligne des pièces de rechange.

Les languettes ne s'appuient pas correctement sur le moule.

- S'assurer que les bâtonnets sont insérés **AVANT DE VERSER LE LIQUIDE** et qu'aucun autre ingrédient ne se trouve au fond du moule. La sucette glacée ne se démoulera pas correctement si elle est mal positionnée.

Recettes

Sucettes glacées à la pêche juteuse

2 pêches mûres, pelées et dénoyautées
15 ml (1 cuillère à soupe) de sucre (facultatif)

Mettre les pêches en purée avec le robot culinaire. Placer les bâtonnets dans les fentes du moule. Verser 60 ml (2 oz.) de purée de pêche dans chaque fente de sucettes glacées.

Bananes affriolantes

1 banane
60 ml (2 oz.) de lait écrémé

Briser la banane en morceaux de 5 cm (2 po) et déposer dans le robot culinaire. Ajouter le lait pour obtenir une purée. Placer les bâtonnets dans les fentes pour sucettes glacées. Verser 60 ml (2 oz.) de lait dans chaque fente de sucettes glacées.

Limonade

Concentré de limonade congelée
Eau
50 ml (1/4 tasse) de sucre

Préparer la limonade (en utilisant la moitié de la quantité d'eau recommandée) et mélanger avec le sucre. Placer les bâtonnets dans les fentes pour sucettes glacées. Verser 60 ml (2 oz.) de lait dans chaque fente de sucettes glacées.

Sucette verte

3 kiwis
5 ml (1 cuillère à café) de jus de lime
30 ml (2 cuillère à soupe) de sucre

Couper les kiwis en quartiers et déposer dans le robot culinaire. Ajouter le sucre et traité jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Placer les bâtonnets dans les fentes pour sucettes glacées. Verser 60 ml (2 oz.) de lait dans chaque fente de sucettes glacées.

Raisin véritable

150 ml (5 oz.) de jus de raisin blanc
4 raisins épépinés et coupés en tranches très fines

Placer les bâtonnets dans les fentes pour sucettes glacées. Déposer les raisins tranchés dans les fentes de sucettes glacées. Verser le jus de raisin blanc dans les fentes pour sucettes glacées (sur les raisins tranchés).

Sucettes glacées au jus simples à préparer

180 ml (6 oz.) de jus (au choix)

Déposer les bâtonnets dans les fentes pour sucettes glacées, verser le jus et congeler !

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.

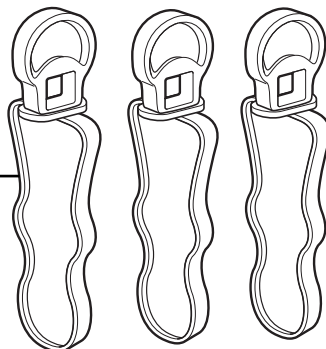
Cette garantie ne couvre pas le verre, les filtres, l'usure d'un usage normal, l'utilisation non conforme aux directives imprimées, ou des dommages au produit résultant d'un accident, modification, utilisation abusive ou incorrecte. Cette garantie s'applique seulement à l'acheteur original ou à la personne 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 s'annule si le produit est utilisé autrement que par une famille ou si l'appareil est soumis à toute tension ou forme d'onde différente des caractéristiques nominales précisées sur l'étiquette (par ex. : 120 V ~ 60 Hz).

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

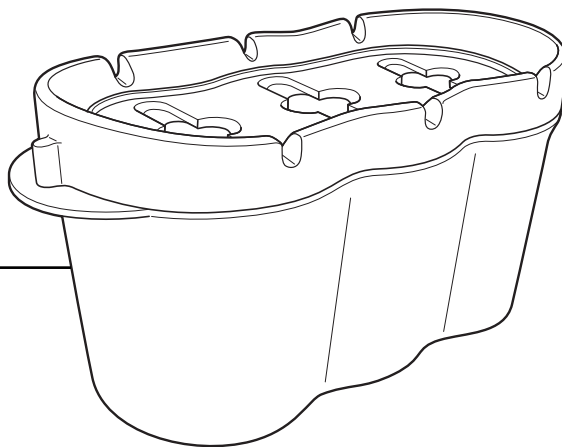
Ne pas retourner cet appareil au magasin lors d'une réclamation au titre de cette garantie. Téléphoner au 1.800.851.8900 aux É.-U. ou au 1.800.267.2826 au Canada ou visiter le site internet www.hamiltonbeach.com aux É.-U. ou www.hamiltonbeach.ca au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

Partes y Características

Varitas para los
Palitos Helados (6)

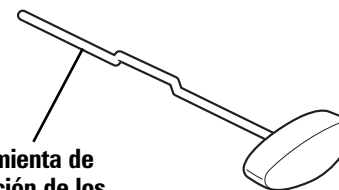


Base de Máquina
para Hacer Palitos
Helados Rápidos



ANTES DEL PRIMER USO: Quite la unidad y los materiales de empaque de la caja. Lave todas las piezas antes del primer uso. Dé vuelta la base para secar y permitir la salida del exceso de agua. Es normal que salga algo de agua y no significa que el producto tenga una pérdida o que esté roto. Cuando esté completamente seca, coloque la base en el congelador durante por lo menos 24 horas. Coloque el congelador en la configuración de temperatura más fría.

Herramienta de
Remoción de los
Palitos Helados



NOTA: La máquina para hacer palitos helados Fast Pop™ de Hamilton Beach es libre de BPA en las regiones en contacto con los alimentos.

Cómo Preparar Delicias Heladas

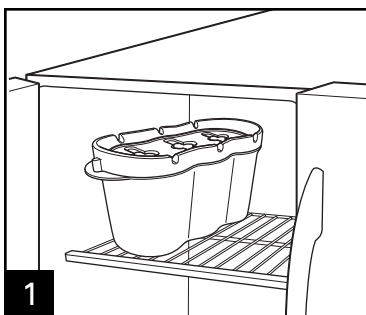
ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas antes del primer uso. Dé vuelta la base para secar y permitir la salida del exceso de agua. Es normal que salga algo de agua y no significa que el producto tenga una pérdida o que esté roto. Cuando esté completamente seca, coloque la base en el congelador durante por lo menos 24 horas. Coloque el congelador en la configuración de temperatura más fría.

NOTA: El líquido contenido en la base no es tóxico.

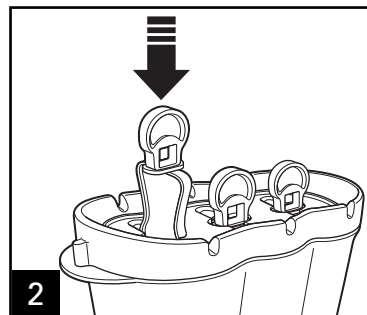
No lo coloque la base en el lavavajillas.

Utilice el artefacto sólo con el objetivo para el que fue diseñado.

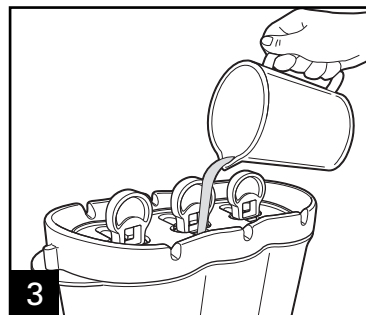
Este no es un juguete o un producto para niños.



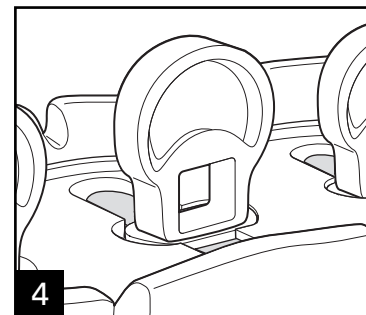
Deje que la base se congele por completo, por lo menos durante 24 horas. Verifique que la unidad se encuentre nivelada dentro del congelador.



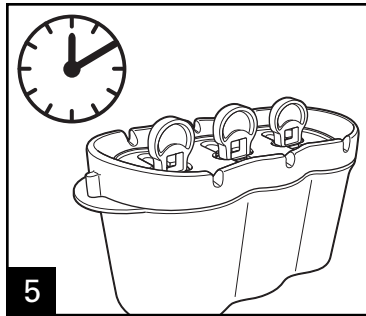
Introduzca las varitas dentro de la base antes de agregar líquido.



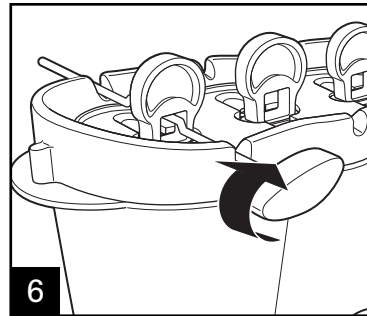
Vierta líquido frío dentro de la máquina, asegurándose de no pasar la línea superior del molde para palitos. El uso de una taza medidora ayuda a prevenir derrames.



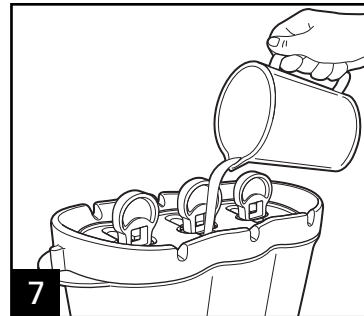
Cómo Preparar Delicias Heladas (cont.)



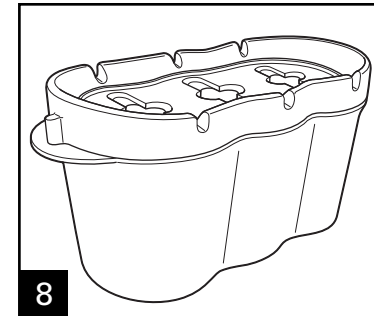
5 Espere aproximadamente 9–11 minutos. Una pequeña cantidad de líquido todavía puede parecer sin congelar sobre la superficie. Esto se reabsorberá dentro del palito cuando se lo quite.



6 Introduzca la herramienta de remoción a través de la varita del helado hasta que descansa en ambas muescas en la parte superior de la unidad. Con cuidado gire la herramienta de remoción hasta sentir que el palito se sale de la base. No utilice varitas o una herramienta de remoción que no hayan sido fabricadas por Hamilton Beach Brands, Inc. Visite www.hamiltonbeach.com para más información o para solicitar piezas de repuesto.

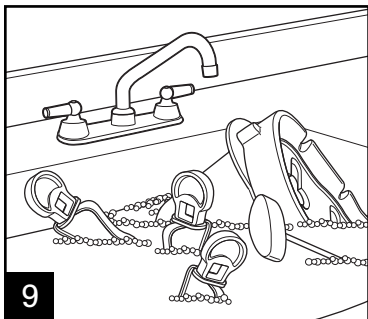


7 Si desea preparar una segunda tanda, **INMEDIATAMENTE** coloque las varitas dentro de la máquina y repita los pasos 3–6. No lave la máquina para hacer palitos helados entre tandas. **NOTA:** La segunda tanda de palitos helados siempre tarda más que la primera.



8 Si los palitos helados se liberan fácilmente y la base se encuentra limpia, no hace falta descongelar la unidad antes de volver a colocarla en el congelador. Si los palitos dejaron residuos en la base, se rompieron dentro del molde del palito helado o se pegaron, recomendamos lavar y secar la base muy bien; luego vuelva a congelar durante 24 horas antes de su uso. Incluso pequeños cristales de hielo no dejarán que los palitos helados puedan quitarse del molde.

Cómo Preparar Delicias Heladas (cont.)



PARA MEJORES RESULTADOS:

- Los líquidos refrescados y endulzados naturalmente se congelan MEJOR. NO use líquidos endulzados artificialmente.
- Los helados crema, el pudding y otros ingredientes "blandos" pueden no congelarse bien, ya que las varitas pueden salirse del helado durante la remoción.
- Verifique que el líquido que se vierte en la base esté frío y/o refrigerado, ya que ayuda a que los palitos helados se congelen mejor.

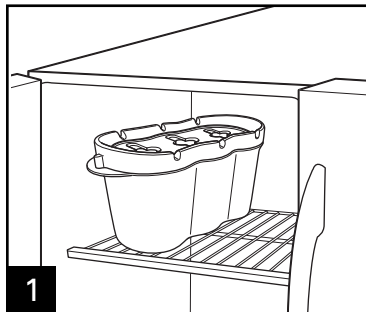
Cómo Preparar Delicias Heladas Divertidas e Inusuales

ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas antes del primer uso. Dé vuelta la base para secar y permitir la salida del exceso de agua. Es normal que salga algo de agua y no significa que el producto tenga una pérdida o que esté roto. Cuando esté completamente seca, coloque la base en el congelador durante por lo menos 24 horas. Coloque el congelador en la configuración de temperatura más fría.

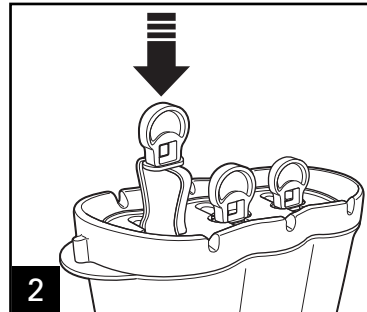
NOTA: El líquido contenido en la base no es tóxico.

No lo coloque en el lavavajillas.

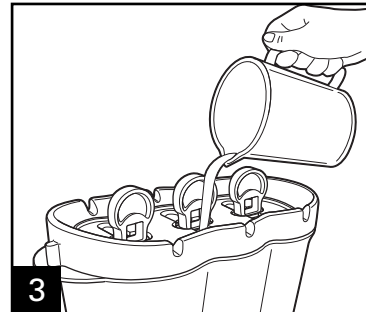
Utilice el artefacto sólo con el objetivo para el que fue diseñado. Este no es un juguete o un producto para niños.



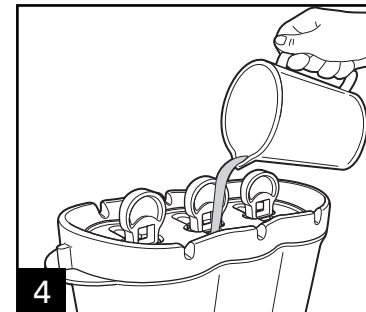
Deje que la base se congele por completo, por lo menos durante 24 horas. Verifique que la unidad se encuentre nivelada dentro del congelador.



Introduzca las varitas dentro de la base antes de agregar líquido.

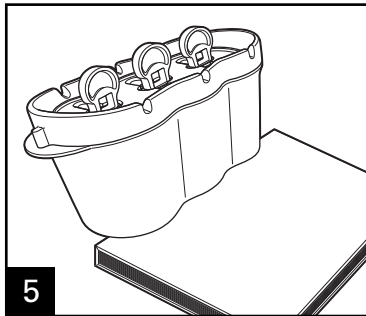


Llene el molde de los palitos parcialmente con líquido, luego espere unos minutos hasta que la primera capa se congele. El uso de una taza medidora ayuda a prevenir derrames.



Vierta la siguiente capa sobre la mezcla congelada, luego espere hasta que se congelen. Repita hasta que el molde esté lleno y el palito helado se encuentre listo.

Cómo Preparar Delicias Heladas Divertidas e Inusuales *(cont.)*



CONSEJOS PARA PREPARAR PALITOS HELADOS "ÚNICOS":

- Cuando prepare palitos helados con rayas de distintos colores, la cantidad de tandas puede ser menor ya que la unidad comienza a descongelarse cuando queda afuera.
- Inclinarse la base cuando se congelan los palitos helados servirá para crear rayas en diferentes ángulos. Coloque la base de los palitos sobre un libro u otra superficie elevada mientras congela las capas inferiores. Para la capa superior, coloque de nuevo la base en forma plana sobre el mostrador; luego llene con líquido hasta la parte superior del molde.

PARA MEJORES RESULTADOS:

- Los líquidos refrescados y endulzados naturalmente se congelan MEJOR. NO use líquidos endulzados artificialmente.
- Los helados crema, el pudding y otros ingredientes "blandos" pueden no congelarse bien, ya que las varitas pueden salirse del helado durante la remoción.

- Pruebe agregar otros ingredientes a los palitos helados, como caramelos molidos, frutas u otras mezclas pequeñas. Las mezclas deben ser lo suficientemente pequeñas para entrar en los moldes de los palitos helados.

- Verifique que el líquido que se vierte en la base esté frío y/o refrigerado, ya que ayuda a que los palitos helados se congelen mejor.

Consejos para Mejores Resultados

- Asegúrese de que la unidad se haya lavado y secado POR COMPLETO, ya que los cristales de hielo pueden hacer que los palitos se peguen.
- Congele la base POR LO MENOS durante 24 horas.
- La base debe colocarse en forma plana en el congelador.
- Verifique que las varitas para palitos helados se encuentren en su lugar ANTES de verter líquido en la máquina.
- Los líquidos refrescados y endulzados naturalmente se congelan MEJOR. NO use líquidos endulzados artificialmente.
- Los helados crema, el pudding y otros ingredientes "blandos" pueden no congelarse bien, ya que la varita puede salirse del helado durante la remoción.
- Verifique que el líquido que se vierte en la base esté frío y/o refrigerado, ya que ayuda a que los palitos helados se congelen mejor.
- ¡No toque la parte interna del molde con sus dedos porque pueden pegarse! Si sucede, pase los dedos debajo de agua tibia hasta que se despeguen de la unidad.
- No limpie la unidad con limpiadores abrasivos, esponjillas u otros productos químicos agresivos.
- Nunca coloque las varitas para los palitos helados y la herramienta de remoción dentro del congelador.
- Si prepara una segunda tanda de palitos helados, no se demore entre tandas e INMEDIATAMENTE introduzca las varitas adicionales y vierta el líquido. La segunda tanda tardará más en congelarse que la tanda inicial.
- Si los palitos helados está completamente pegados y se pueden quitarse, NO los fuerce. Descongele la unidad utilizando agua tibia. Lávela, séquela, vuelva a congelarla e intente de nuevo.

Resolviendo Problemas

PROBLEMA

CAUSA PROBABLE

Los palitos helados no se congelan.

- Quizás la base no ha recibido el frío necesario. Asegúrese de que la base se haya colocado en el congelador por lo menos 24 horas antes del uso. Llene los moldes de los palitos inmediatamente después de quitar la base del congelador porque la unidad comenzará a descongelarse si se deja afuera.
- Quizás esperó demasiado tiempo entre tandas.
- Tenga en cuenta los ingredientes que coloca en los palitos helados: cualquier producto con mucha azúcar, aceite, alcohol o grasa no se congelará bien.
- Lave y seque la base; luego séquela por completo. Vuelva a congelar y pruebe de nuevo.
- Recuerde, puede quedar una pequeña cantidad de líquido sin congelar en la superficie superior del palito helado. Esto es normal y no significa que los palitos no se encuentren helados.

Los palitos están "pegados" en la base.

- De vez en cuando, los palitos se pegan a la parte interna del molde. No deje que los palitos helados queden en la base después de finalizado el tiempo adecuado de congelamiento. Primera trate de quitarlo con la herramienta de remoción, pero no la fuerce. Si aún así no puede sacar los palitos, lave la base, séquela y vuelva a congelarla.
- Tenga cuidado con los endulzantes artificiales, porque pueden hacer los que palitos se peguen y resulte casi imposible quitarlos.

Los palitos helados tardan mucho en hacerse.

- Quizás la base no ha recibido el frío necesario. Asegúrese de que la base se haya colocado en el congelador por lo menos 24 horas antes del uso. Llene los moldes de los palitos inmediatamente después de quitar la base del congelador porque la unidad comenzará a descongelarse si se deja afuera. Además, el líquido utilizado puede no haber estado lo suficientemente frío.

Perdí las varitas y/o la herramienta de remoción.

- Tenga a bien llamar al 1.800.851.8900 en los EE.UU. o al 1.800.267.2826 en Canadá para solicitar piezas de repuesto, o visite hamiltonbeach.com en los EE.UU. o hamiltonbeach.ca en Canadá para solicitar piezas de repuesto online.

Las lengüetas de la varita no quedan bien colocadas en el molde.

- Asegúrese de colocar las varitas ANTES DE VERTER EL LÍQUIDO y que no haya ingredientes en el fondo del molde. El palito helado no saldrá como corresponde si no se encuentra en la posición adecuada.

Recetas

Palitos de Durazno

2 duraznos maduros, pelados y sin carozo
1 cucharada (15 ml) de azúcar (opcional)

Haga puré de duraznos con la picadora. Coloque las varitas en los moldes. Vierta 2 oz. (60 ml) de mezcla de puré de duraznos en cada molde para palitos.

Bananas Heladas

1 banana
2 oz. (60 ml) de leche descremada

Corte la banana en trozos de 2 pulgadas (5 cm) y colóquelas en la picadora. Agregue la leche y haga un puré. Coloque las varitas en los moldes. Vierta 2 oz. (60 ml) de mezcla en cada molde para palitos.

Limonos Frescos

Concentrado de limonada congelado
Agua
1/4 taza (50 ml) de azúcar

Prepare la limonada (utilizando la 1/2 del agua recomendada) y mezcle con el azúcar. Coloque las varitas en los moldes. Vierta 2 oz. (60 ml) de mezcla en cada molde para palitos.

Palito Helado Gremlin

3 kiwis
1 cucharadita (5 ml) de jugo de lima
2 cucharadas (30 ml) de azúcar

Corte los kiwis en cuartos y colóquelos en el procesador de alimentos. Agregue el azúcar y procese hasta que quede sin grumos. Coloque las varitas en los moldes. Vierta 2 oz. (60 ml) de mezcla en cada molde para palitos.

Uvas Blancas

5 oz (150 ml) de jugo de uvas blancas
4 uvas sin semillas, cortadas en rebanadas muy finas

Coloque las varitas en los moldes. Coloque las uvas rebanadas en los moldes de los palitos helados. Vierta el jugo de las uvas blancas dentro de los moldes (sobre las uvas rebanadas).

Palitos Helados de Jugo Básico

6 oz. (180 ml) de jugo (de su preferencia)
¡Coloque las varitas en los moldes, vierta el jugo y congele!

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:
<p>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</p>		
<p>Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra: GARANTÍA DE 1 AÑO.</p>		
COBERTURA		
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor. • Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio. 		
LIMITACIONES		
<ul style="list-style-type: none"> • Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc. • Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc. 		
EXCEPCIONES		
<p>Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:</p> <ol style="list-style-type: none"> a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales. (Uso industrial, semi-industrial o comercial.) b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso. c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Grupo HB PS, S.A. de C.V. el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. d) Esta garantía pierde su validez si el producto es utilizado en un medio diferente a una vivienda unifamiliar o se somete a cualquier voltaje o forma de onda diferente a la especificada en la etiqueta de clasificación (ej., 120V ~ 60 Hz). <p>El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.</p>		

PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad 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**

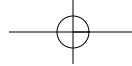
Ruperto Martínez No. 238 Ote.
Centro MONTERREY, 64000 N.L.
Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

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:
68770

Tipo:
IC07

Los modelos incluidos en el instructivo de Uso y Cuidado pueden ir seguidos o no por un sufijo correspondiente a una o varias letras del alfabeto y sus combinaciones, separadas o no por un espacio, coma, diagonal, o guión. Como ejemplos los sufijos pueden ser: "Y" y/o "MX" y/o "MXY" y/o "Z".

