

**READ BEFORE USE  
LIRE AVANT UTILISATION  
LEA ANTES DE USAR**

Visit [www.hamiltonbeach.com](http://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](http://www.hamiltonbeach.ca) pour notre liste complète de produits et de nos manuels utilisateur – ainsi que nos délicieuses recettes et nos conseils !

iVisite [www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) (EE. UU.) o [www.hamiltonbeach.com.mx](http://www.hamiltonbeach.com.mx) (México) para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!

**Questions?**

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

**Questions ?**

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

CAN : 1.800.267.2826

**¿Preguntas?**

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

EE. UU.: 1.800.851.8900

MEX: 01 800 71 16 100

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

# Hamilton Beach®



## Ice Cream Maker Sorbetière pour crème glacés Máquina para Hacer Helados

English .....	2
Français.....	16
Español .....	30

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

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**This is not a toy or children's product. This product is not designed or intended for use by children age 12 or younger. Adult supervision is necessary when any appliance is used by or near children.**

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. Check voltage to be sure that the voltage indicated on the nameplate agrees with your voltage.
5. To protect against risk of electrical shock, do not put motor housing of appliance in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
7. Avoid contacting moving parts.
8. 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.
9. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
10. Do not use outdoors.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
12. Keep hands and utensils out of canister while in use to reduce the risk of injury to persons or to the appliance itself.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Do not use this unit near oven, heater, or fireplace.
14. Do not operate dry. Always have mixture in canister.
15. Do not use appliance for other than intended purpose.
16. To turn motor off, remove plug from outlet.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS!

### Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

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

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

# Parts and Features

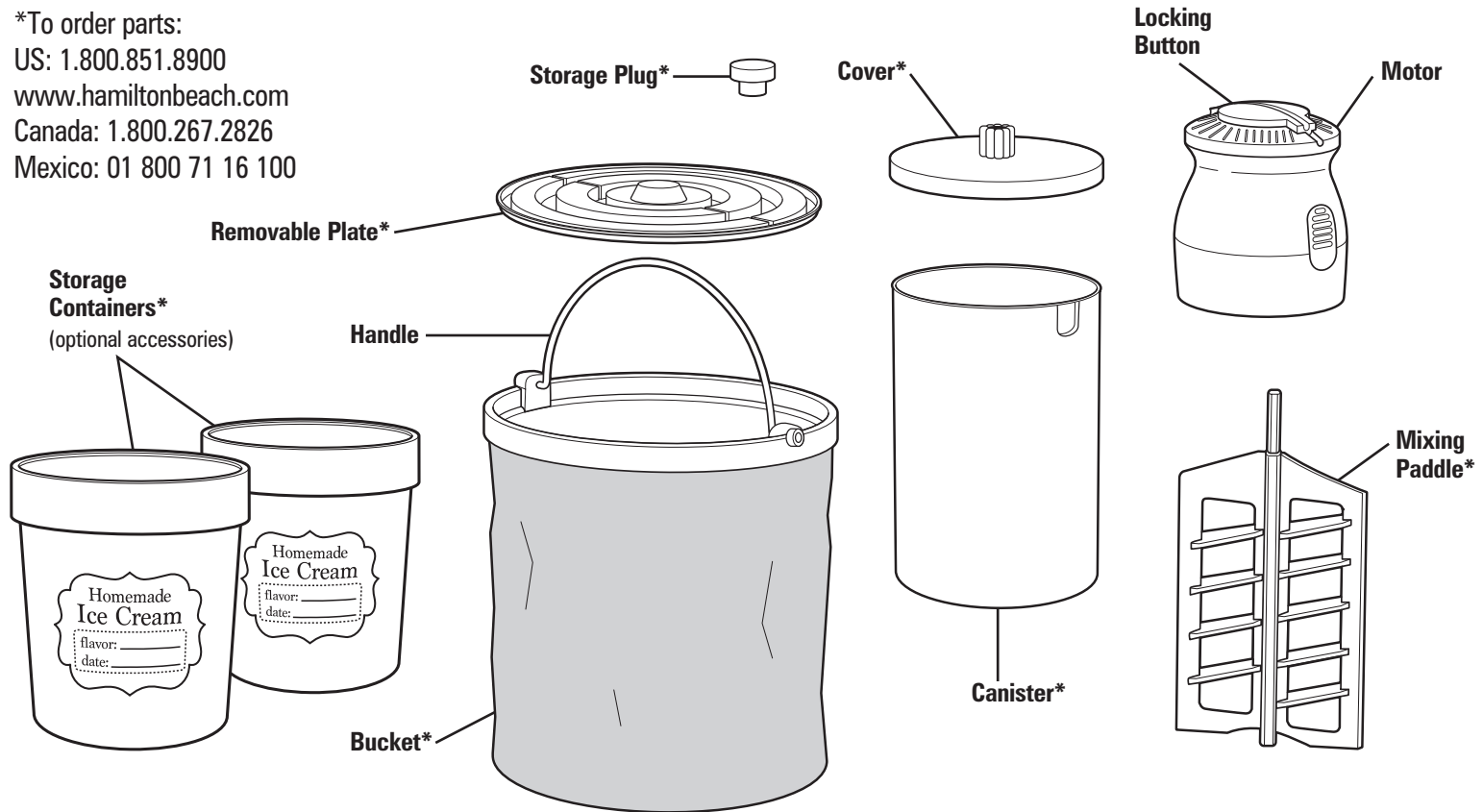
\*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



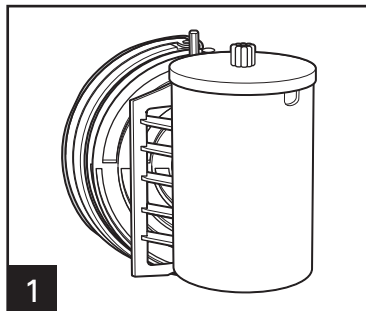
**BEFORE FIRST USE:** Unpack ice cream maker. Wash all parts except motor and bucket in hot, soapy water. Rinse; then dry.

# How to Make Ice Cream

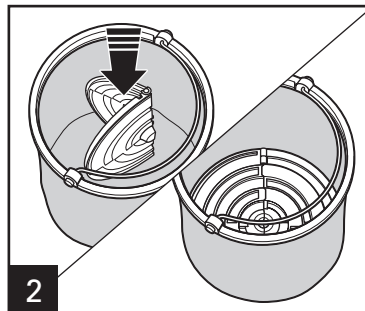
You will need approximately 10 pounds (4.5 kg) of ice and 4 cups (946 ml) of rock salt to make ice cream.

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.

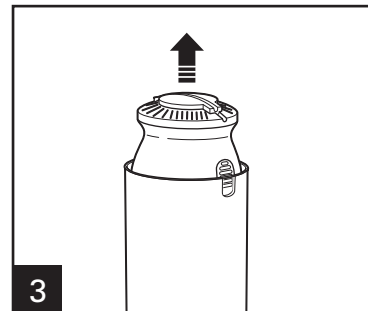
**NOTE:** Cooked recipes need to be chilled before churning.



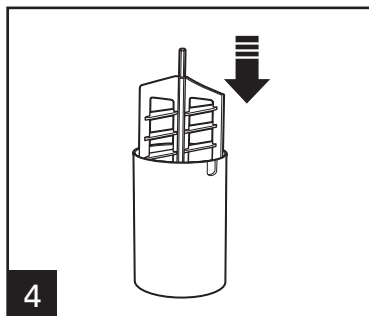
Ice cream maker comes packed as shown. Retain box for storage.



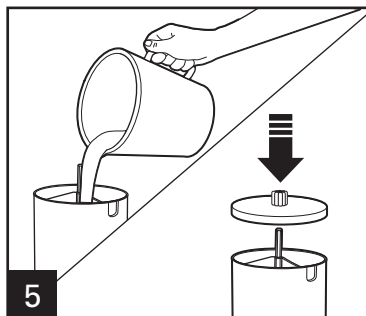
Unfold rim and straighten out bucket. Insert folded bottom plate into bucket. Unfold and place on bottom with raised center up.



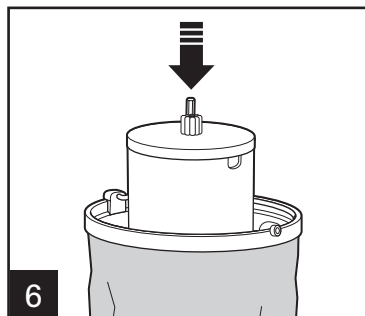
Remove motor from canister.



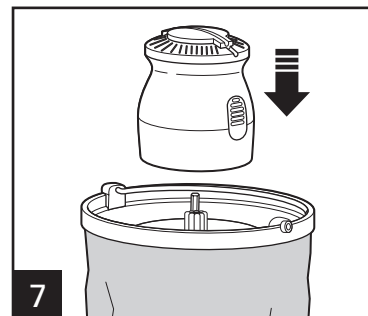
Insert mixing paddle into center of canister.



Prepare and pour ice cream mixture into canister. Do not fill above the FILL line. Place cover onto canister.

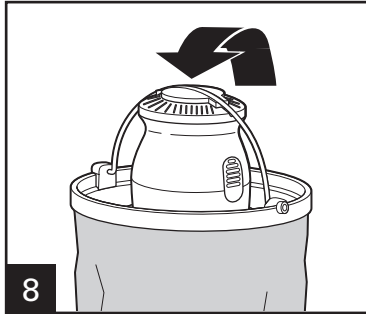


Place filled canister in center of bucket onto plate.

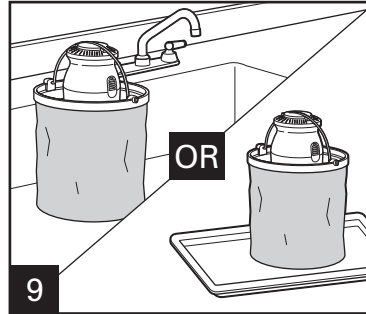


Place motor over canister with mixing paddle shaft inserted into the hole in the bottom of the motor.

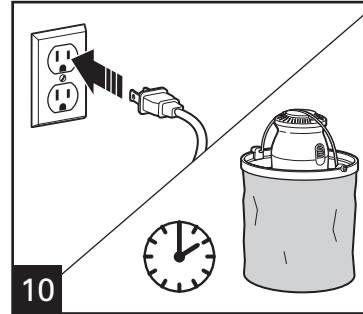
# How to Make Ice Cream (cont.)



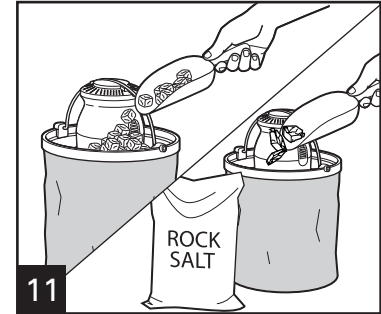
**8** Lift handle and lock into groove by pressing down locking button on top of motor.



**9** Place ice cream maker in kitchen sink or in a large noncorrosive pan to capture condensation.

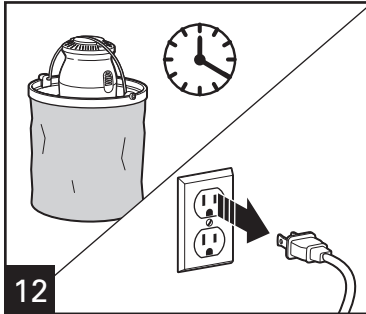


**10** Plug into outlet. The canister and cover will begin to rotate. Allow ice cream to churn for 2 minutes before adding ice to bucket.



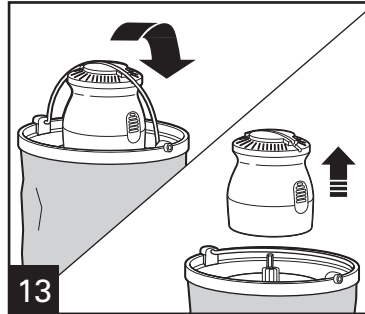
**11** Arrange 1 to 2 inches (2.5 to 5.1 cm) of ice around the canister in the bucket. Sprinkle 1 cup (237 ml) of rock salt over ice. Repeat layers up to the cover, ending in rock salt. For best results use 4 to 6 cups (946 to 1402 ml) of rock salt.

# How to Make Ice Cream (cont.)



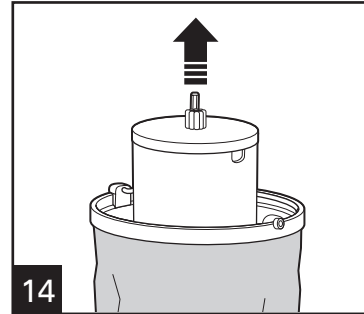
12

Ice cream will churn for about 20 to 40 minutes depending on the recipe. Ice cream is ready when the motor stops or slows down. Unplug from outlet to turn off motor.



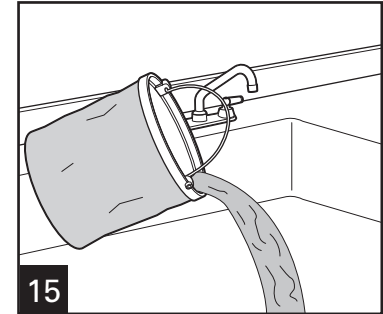
13

To remove the canister, push down on the locking button, move unit so that the power cord on the motor is on the opposite side or away from you, and move the handle toward you. Remove motor.



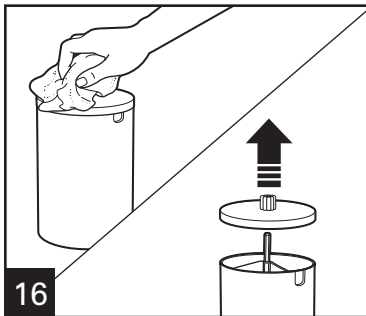
14

Lift out canister.



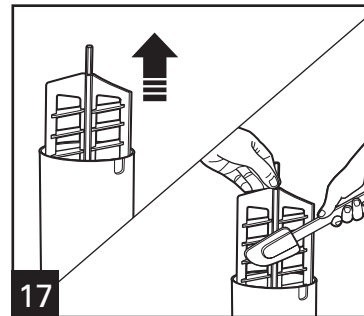
15

Dispose of salty water from bucket.



16

Remove any salt, ice, or water from cover before removing cover. See "Tips" for firmer ice cream.



17

Lift out mixing paddle and scrape clean with a rubber spatula.

# Tips for Best Results

- Firmness of ice cream depends on variables such as the recipe used, room temperature, and temperature of ingredients before churn-freezing.
- Remember that artificial sweetener can be used as a substitute for sugar. Only add artificial sweeteners to mixtures that are cold or have completely cooled. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is well-dissolved.

1 packet sweetener = 2 teaspoons (10 ml) sugar  
6 packets = 1/4 cup (59 ml)  
8 packets = 1/3 cup (79 ml)  
12 packets = 1/2 cup (118 ml)

- If recipe exceeds the FILL line, ice cream will overflow the canister.

## Storing Ice Cream

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, freezer-safe container. Storage containers can be ordered online or by phone. See page 3.
- 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.

- Some recipes require the mixture to be precooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and increase volume. Prechilling the base mixture is strongly recommended. Never try to shortcut the cooling time.
- For firmer ice cream, with motor removed and cover still on canister, add additional layers of ice and rock salt to bucket, covering canister and cover.
- For additional insulation, cover bucket with a towel or newspaper. Allow ice cream to harden for 1 to 2 hours. Hardening time varies with the type of ice cream as well as the air temperature.
- Ice cream may also be hardened by placing covered canister in a home freezer for several hours OR by placing ice cream into a plastic container that allows room for expansion and then placing in a home freezer.

- Defrosted or semidefrosted ice cream should never be put back in the freezer.

Remove ice cream from freezer about 30 minutes before serving and place it in the refrigerator, or let it stand for 10 to 15 minutes at room temperature.

TYPE OF ICE CREAM	STORAGE TIME
Ice cream with uncooked ingredients	up to 1 week
Sorbets	1 to 2 weeks
Cooked custard-style ice cream	up to 2 weeks

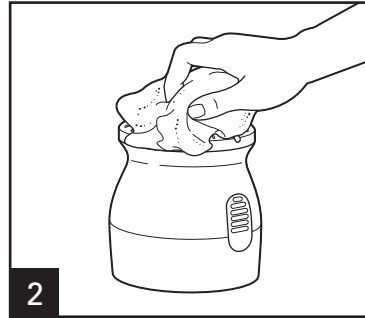
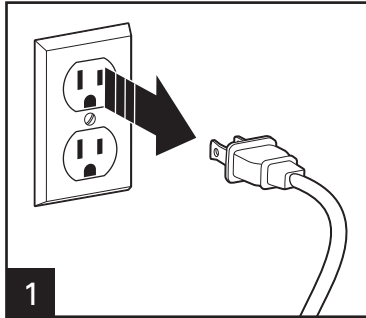
# Care and Cleaning



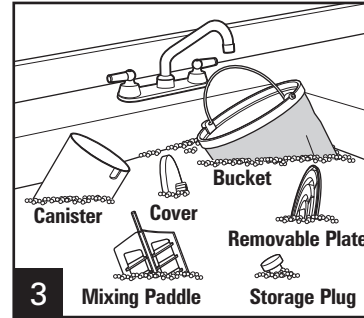
**WARNING** Electrical Shock Hazard.

Disconnect power before cleaning.

Do not immerse motor housing or cord in any liquid.



Wipe motor with a damp cloth.



Wash plate, cover, mixing paddle, canister, bucket, and storage plug in hot, soapy water. Rinse and dry thoroughly.

**NOTE:** If left to air-dry, water spots may appear on the canister.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product.



# Troubleshooting

## PROBLEM

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Unit does not stop churning.

- The unit may not stop churning when making less than the FILL line level.
- Recipe was not followed correctly.
- Ratio of ice and salt was not correct; add more salt. Correct amount of salt must be used for ice cream to freeze.

Ice is jammed.

- Unplug unit from outlet. Turn canister in ice to free jammed ice. Plug in unit to restart.

Salty tasting ice cream.

- While churning, check to ensure that salt water is draining out of the two openings in the bucket. Before opening canister, wipe all salt, ice, and water from cover. Do not allow salt, ice, and water to seep into the canister and ruin the ice cream.

Poor drainage.

- Make sure drain opening is not blocked with ice or salt.

Ice cream overflows canister during churning.

- Ice cream mixture expands when frozen. If recipe exceeds the FILL line, ice cream will overflow canister.

Cover turns; canister does not turn.

- Ensure cover is correctly seated on canister.

# Recipes

## Old-Fashioned Vanilla Ice Cream

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

- 3 cups (710 ml) sugar
- 1/4 teaspoon (1.2 ml) salt
- 5 cups (1.18 L) whole milk
- 6 large eggs, beaten
- 4 1/2 cups (1.06 L) heavy whipping cream
- 1 Tablespoon (15 ml) vanilla extract

### Directions:

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 make ice cream, stir heavy cream and vanilla into chilled custard mixture. Pour into canister.

# Recipes (cont.)

## Easy Vanilla Ice Cream

3 cups (710 ml) sugar  
2 Tablespoons (30 ml) lemon juice  
6 cups (1.42 L) heavy whipping cream  
3 cups (710 ml) milk  
1 Tablespoon (15 ml) vanilla extract

Directions:

Combine all ingredients; mix well. Pour into canister.

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

## Black Forest Variation

Add 1/2 cup (118 ml) chocolate syrup and 1 can (16 1/2-ounce [468-g]) pitted Bing cherries, drained and halved. Mix well. Pour into canister.

## Chocolate-Covered Peanut Variation

Add 1 1/2 cups (355 ml) chocolate syrup and 1 bag (1.7-ounce [48-g]) chocolate-covered peanuts; mix well. Pour into canister.

## Cookies and Cream Variation

Reduce sugar to 1 1/2 cups (355 ml). Break 30 cream-filled chocolate sandwich cookies into small pieces; mix well. Pour into canister.

## Orangeade Ice Cream Variation

Add 1 (12-ounce [355-ml]) can frozen orange juice concentrate, thawed and undiluted; mix well. Pour into canister.

## Mint Chocolate Chip Variation

Replace vanilla extract with 1 teaspoon (5 ml) of mint extract. Finely chop 3 cups (18 ounces [510 g]) semisweet chocolate chips and add to ice cream mixture. Add 4 drops of green food color (optional); mix well. Pour into canister.

## Peanut Butter Variation

Add 2 cups (473 ml) chunky peanut butter into ice cream mixture; mix well. Pour into canister.

## Chocolate Chip Walnut Ice Cream

Add 2 cups (473 ml) semisweet chocolate bits and 1 cup (237 ml) chopped walnuts; mix well. Pour into canister.

## Strawberry-Banana Variation

Add 6 mashed bananas and 1 quart (946 ml) coarsely chopped strawberries to ice cream mixture; mix well. Pour into canister.

## Double Almond Chocolate Variation

Finely chop 6 ounces (170 g) semisweet chocolate squares. Replace vanilla extract with almond extract. Chop 2 cups (473 ml) of almonds and add to ice cream mixture; mix well. Pour into canister.

## Cookie Dough Variation

Cut up 1 roll (18 ounces [510 g]) refrigerated cookie dough (raw) into small pieces and add to ice cream mixture; mix well. Pour into canister.

## Banana Pudding Variation

Add 1 cup (237 ml) mashed bananas (about 6) and 12 crushed vanilla wafers into ice cream mixture; mix well. Pour into canister.

# Recipes (cont.)

## Rocky Road Ice Cream

3/4 cup (177 ml) unsweetened cocoa powder  
2 1/4 cup (532 ml) sugar  
3 cups (710 ml) milk  
1 Tablespoon (15 ml) vanilla extract  
Dash of salt  
3 cups (710 ml) whipping cream  
3 ounces (85 g) semisweet chocolate  
1 1/2 cups (355 ml) miniature marshmallows  
3/4 cup (177 ml) chopped pecans (optional)

### Directions:

In heavy saucepan, combine cocoa powder and sugar. Gradually stir in milk. Cook over low heat, stirring constantly, until sugar has dissolved. Remove from heat and refrigerate until chilled. When ready to freeze, mix vanilla extract, salt, and whipping cream into the chilled mixture. Stir coarsely chopped semisweet chocolate, pecans, and marshmallows into mixture; mix well. Pour into canister.

## Chocolate Ice Cream

12 ounces (340 g) unsweetened chocolate, chopped  
3 cups (710 ml) half 'n half or evaporated milk  
3 cups (710 ml) sugar  
6 Tablespoons (89 ml) flour  
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt  
6 eggs  
4 1/2 cups (1.06 L) heavy whipping cream  
1 Tablespoon (15 ml) vanilla extract  
1 cup (237 ml) chopped nuts, optional

### Directions:

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 medium 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. Refrigerate until chilled. When ready to freeze, add whipping cream and vanilla to the chilled mixture. Pour into canister.

# Recipes (cont.)

## Raspberry Ice Cream

3 cups (710 ml) sugar  
4 1/2 cups (1.06 L) frozen raspberries, slightly thawed  
2 Tablespoons (30 ml) lemon juice  
3 cups (710 ml) heavy cream  
3 cups (710 ml) milk

### Directions:

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; mix well. Stir in cream and milk. Pour into canister.

## Chocolate-Raspberry Variation

Add 20 crushed chocolate sandwich cookies (place in plastic sandwich bag and mash). Mix well. Pour into canister.

## Strawberry Variation

Replace raspberries with strawberries. Mix well. Pour into canister.

## Chocolate Chip Ice Cream

1 12-ounce (340-g) bag semisweet chocolate chips (divided)  
3 14-ounce (397-g) cans sweetened condensed milk  
2 1/2 cups (591 ml) half 'n half or evaporated milk  
2 teaspoons (10 ml) vanilla extract

### Directions:

In heavy saucepan, combine 1/2 bag chocolate chips and 3 cans sweetened condensed milk. Cook over medium heat, stirring constantly just until chocolate is melted and mixture is smooth. Remove from heat and refrigerate until chilled. When ready to freeze, mix half 'n half, remaining chips, and vanilla extract into the chilled mixture. Mix well. Pour into canister.

## Peach Ice Cream

3 cups (710 ml) chopped fresh or frozen peaches  
2 1/4 cups (532 ml) sugar (divided)  
6 cups (1.42 L) heavy whipping cream  
1 1/2 cups (355 ml) milk  
2 Tablespoons (30 ml) vanilla extract

### Directions:

Combine the peaches with 1 cup (237 ml) of sugar and stir/mash together. Let stand 1 hour. Add the remaining 2 cups (473 ml) sugar, cream, milk, and vanilla extract into the peaches. Mix well. Pour into canister.

## Frozen Custard

12 eggs  
3 cups (710 ml) milk  
1 1/2 cups (355 ml) sugar  
6 Tablespoons (89 ml) honey  
1/4 teaspoon (1.2 ml) salt  
6 cups (1.42 L) whipping cream  
2 Tablespoons (30 ml) vanilla extract

### Directions:

In medium saucepan, beat together eggs, milk, sugar, honey, and salt. Cook over low heat, stirring constantly, until mixture is thick and reaches at least 160°F (71°C). Cool quickly by placing pan in ice or cold water and stirring for a few minutes. Cover and refrigerate until thoroughly chilled. When ready to freeze, mix whipping cream and vanilla into the chilled custard mixture. Mix well. Pour into canister.

# Recipes (cont.)

## Fruit Sherbet

3 12-ounce (340 g) bags frozen fruit, unsweetened (strawberry, peach, pineapple, or combination)  
9 cups (2.13 L) half 'n half  
1 1/2 cups (355 ml) sugar  
3 Tablespoons (44 ml) lime juice

### Directions:

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

## Strawberry Cheesecake Ice Cream

1 8-ounce (227-g) package cream cheese (softened)  
2 cups (473 ml) frozen strawberries (slightly thawed)  
2 (14-ounce [397-g]) cans sweetened condensed milk  
2 cups (473 ml) heavy whipping cream  
2 teaspoons (10 ml) vanilla extract  
1 cup (237 ml) graham cracker crumbs

### Directions:

Allow cream cheese to soften and the strawberries to become slightly thawed. In a medium bowl, beat cream cheese until fluffy. Gradually add 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. Stir in graham cracker crumbs. Mix well. Pour into canister.

## Strawberry Sorbet

1 1/2 cups (355 ml) sugar  
3 cups (710 ml) water  
3 16-ounce (454-g) bags fresh or thawed frozen strawberries  
3 Tablespoons (44 ml) lemon juice

### Directions:

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. Refrigerate until chilled. Puree strawberries; add lemon juice and sugar water. Mix well. Pour into canister.

## Chocolate Chip-Mint Frozen Yogurt

2 2-pound (907-g) containers plain yogurt\*  
6 ounces (170 g) unsweetened chocolate, chopped  
2 teaspoons (10 ml) mint extract  
2 cups (473 ml) sugar  
1 1/2 cups (355 ml) half 'n half

### Directions:

Chop chocolate into small pieces. Combine all ingredients. Mix well. Pour into canister.

\*For milder yogurt taste, replace the plain yogurt with vanilla-flavored yogurt.

# Recipes (cont.)

\*For milder yogurt taste, replace the plain yogurt with vanilla-flavored yogurt.

## Frozen Blueberry Yogurt

2 16-ounce (454-g) packages frozen blueberries, slightly thawed  
2 2-pound (907-g) containers plain yogurt\*  
1 1/2 cups (355 ml) sugar  
1 1/2 cups (355 ml) half 'n half

Directions:

Mash berries. Combine remaining ingredients. Refrigerate until chilled. Mix well. Pour into canister.

## Frozen Strawberry Yogurt Variation

Replace blueberries with 2 16-ounce (454-g) packages frozen strawberries (processed with juice).

## Frozen Raspberry Yogurt Variation

Replace blueberries with 2 16-ounce (454-g) packages frozen raspberries.

## Hot Fudge Sauce

3 1-ounce (28-g) squares unsweetened chocolate  
1/2 cup (118 ml) half 'n half  
3/4 cup (177 ml) sugar  
Dash of salt  
1/4 cup (59 ml) butter or margarine  
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

Directions:

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

3/4 cup (177 ml) sugar  
1 Tablespoon (15 ml) cornstarch  
Dash of salt  
3/4 cup (177 ml) water  
1 large egg, beaten  
3 Tablespoons (44 ml) lemon juice  
1 Tablespoon (15 ml) butter or margarine

Directions:

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 (237 ml) sugar  
1 Tablespoon (15 ml) white corn syrup  
1/4 teaspoon (1.2 ml) salt  
3/4 cup (177 ml) milk  
6 Tablespoons (89 ml) peanut butter  
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract

Directions:

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.

# Limited Warranty

This warranty applies to products purchased and used in the U.S. and Canada. This is the only express warranty for this product and is in lieu of any other warranty or condition.

This product is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of 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](http://hamiltonbeach.com) in the U.S. or [hamiltonbeach.ca](http://hamiltonbeach.ca) in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**Ceci n'est pas un jouet ni un produit destiné aux enfants. Ce produit n'est pas conçu ni destiné à une utilisation faite par des enfants de 12 ans et moins. La supervision d'un adulte est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par ou près des enfants.**

Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissance, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
3. Une surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. Surveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. Vérifier la tension domestique et s'assurer de la conformité de cette dernière avec la plaque-signalétique de l'appareil.
5. Afin d'éviter les risques de décharge électrique, ne pas immerger le caisson moteur de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant d'ajouter ou d'y enlever des pièces et avant le nettoyage.
7. Éviter de toucher des pièces mobiles.
8. Ne pas faire fonctionner aucun appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé ou suite à un dysfonctionnement de l'appareil, s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement électrique ou mécanique.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, une électrocution ou une blessure.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir et éviter tout contact entre le cordon et les surfaces chaudes.
12. Tenir les mains et les ustensiles hors du récipient pendant le fonctionnement pour réduire les risques de blessures ou de dommages à l'appareil.
13. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou d'un élément électrique chaud, ou dans un four chauffé. Ne pas utiliser cet appareil près d'un four, réchaud ou foyer.
14. Ne pas faire fonctionner à vide. Toujours verser un mélange dans le récipient.
15. N'utiliser cet appareil que pour les fonctions auxquelles il est destiné.
16. Débrancher la fiche de la prise pour arrêter le moteur.

## CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

### Autres consignes de sécurité pour le consommateur

**Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement.**

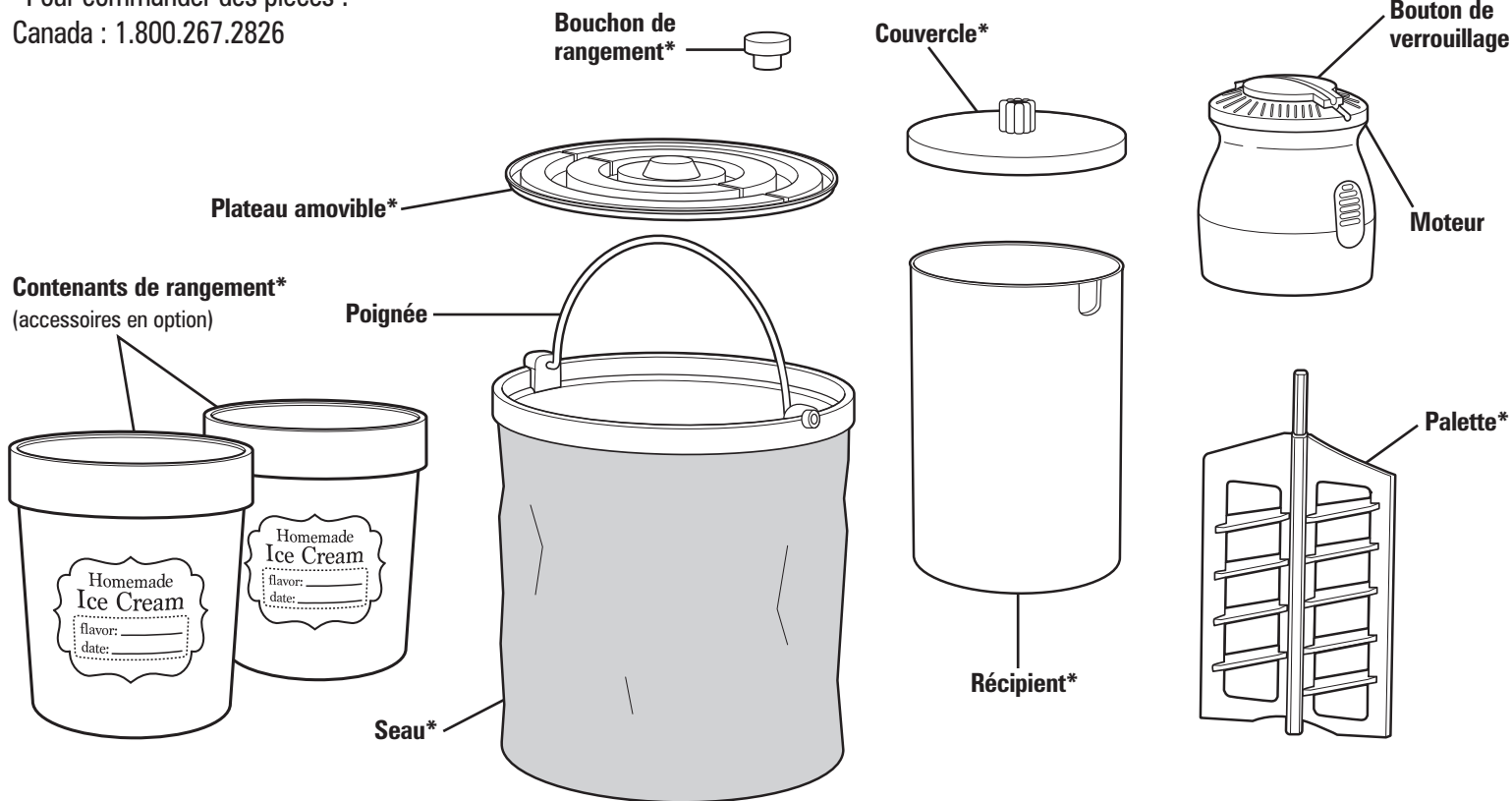
**AVERTISSEMENT !** Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque manière que ce soit ou en utilisant un adaptateur. Si vous ne pouvez pas insérer complètement la fiche dans la prise, inversez la fiche. Si elle refuse toujours de s'insérer, faire remplacer la prise par un électricien.

La longueur du cordon installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de faux pas causés par un fil trop long. L'utilisation d'une rallonge approuvée est permise si le cordon est trop court. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être équivalentes ou supérieures aux caractéristiques de l'appareil. Prendre toutes les précautions nécessaires pour installer la rallonge de manière à ne pas la faire courir sur le comptoir ou sur une table pour éviter qu'un enfant ne tire sur le cordon ou trébuche accidentellement.



# Pièces et caractéristiques

\*Pour commander des pièces :  
Canada : 1.800.267.2826



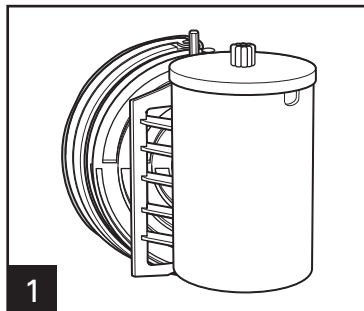
**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :** Déballez la sorbetière. Lavez toutes les pièces, sauf le moteur et le bol isotherme, dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer puis sécher.

# Confection de crème glacée

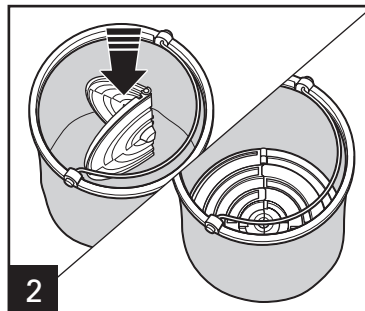
Pour confectionner la crème glacée, il faudra environ 10 lb (4,5 kg) de glace et 4 tasses (946 ml) de gros sel.

Préparez une des recettes conseillées ou une recette de votre choix. Vous pouvez utiliser n'importe quelle recette de crème glacée, de yaourt glacé ou de dessert glacé.

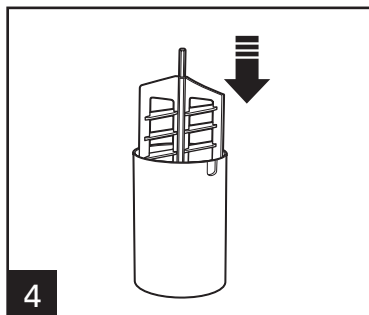
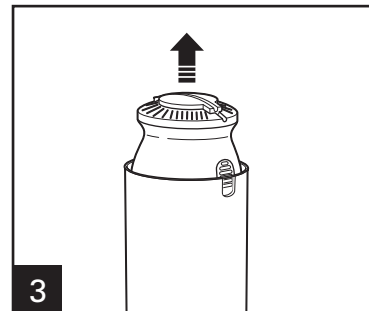
**REMARQUE :** Les recettes demandant une cuisson doivent être refroidies avant le barattage.



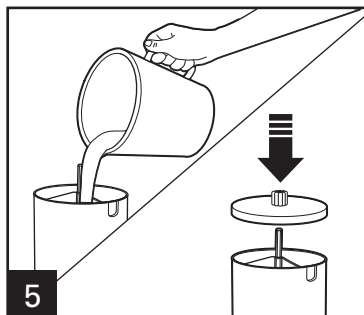
1 La sorbetière est emballée comme sur l'illustration. Conserver la boîte pour le rangement.



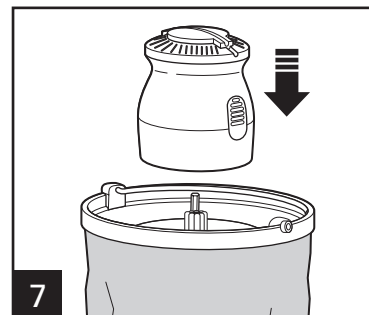
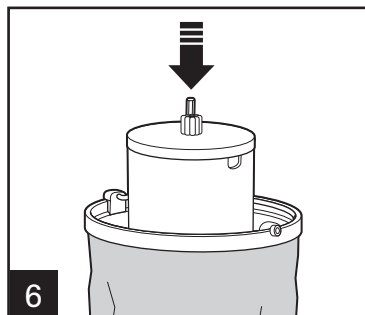
2 Dérouler le rebord et déplier le seau. Insérer le plateau de fond plié dans le seau. Déplier le plateau au fond du bol en positionnant le centre soulevé vers le haut. Retirer le moteur du récipient.



4 Insérer la palette au centre du récipient.

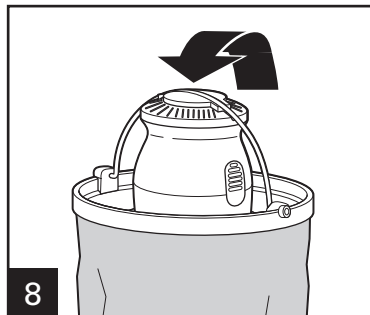


5 Préparer et verser le mélange à crème glacée dans le récipient. Ne pas remplir au-delà de la ligne de remplissage (FILL). Placer le couvercle sur le récipient. Déposer le récipient rempli sur le plateau et au centre du seau.

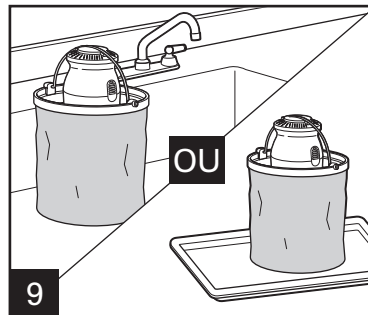


7 Placer le moteur sur le récipient et insérer la tige de palette dans l'orifice situé au bas du moteur.

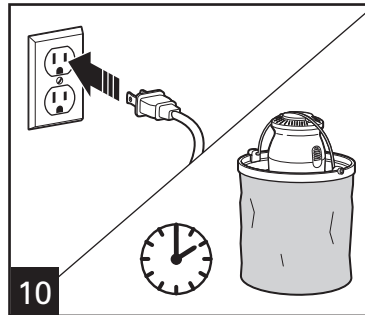
# Confection de crème glacée (suite)



**8** Soulever la poignée et la bloquer dans la rainure en appuyant sur le bouton de verrouillage situé sur le dessus du moteur.



**9** Déposer la sorbetière dans l'évier de cuisine ou un grand récipient antirouille pour récupérer la condensation.

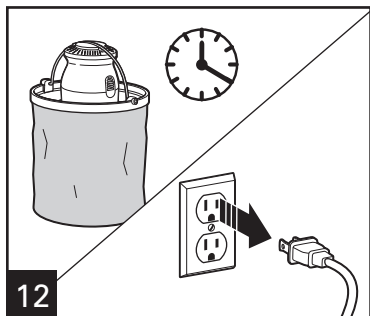


**10** Brancher la fiche dans la prise. Le récipient et le couvercle commenceront à tourner. Laisser baratter pendant 2 minutes avant d'ajouter la glace dans le seau.

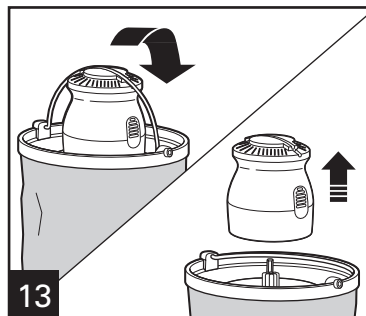


**11** Disposer de 1 à 2 po (2,5 à 5,0 cm) de glace dans le seau et autour du récipient. Parsemer 1 tasse (237 ml) de gros sel sur la glace. Répéter les couches jusqu'au couvercle et terminer par le gros sel. Utiliser de 4 à 6 tasses (946 ml à 1,4 litre) de gros sel pour obtenir un résultat optimal.

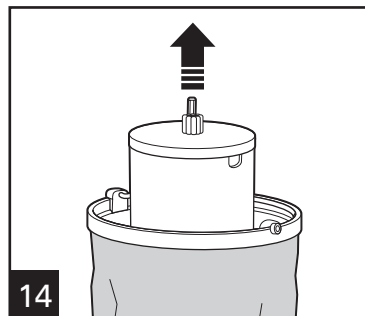
# Confection de crème glacée (suite)



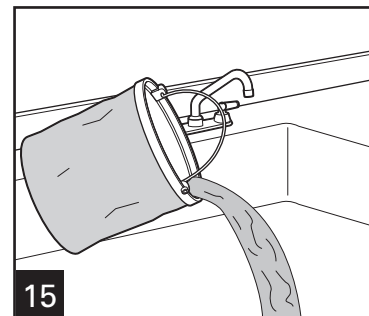
Le barattage de la crème glacée durera de 20 à 40 minutes selon la recette. La crème glacée est prête lorsque le moteur s'arrête ou ralentit. Débrancher la fiche de la prise pour arrêter le moteur.



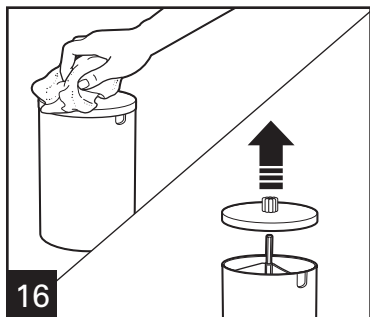
Pour retirer le récipient, appuyer sur le bouton de verrouillage, déplacer l'appareil de manière à positionner le cordon d'alimentation du moteur sur le côté opposé ou loin de vous, puis déplacer la poignée vers vous. Retirer le moteur.



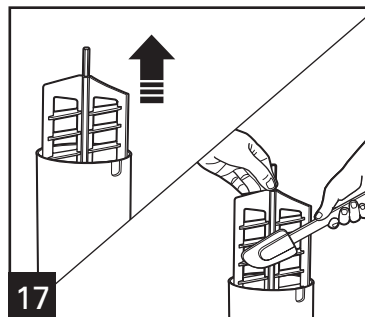
Soulever et retirer le récipient.



Jeter l'eau salée du seau.



Retirer tout le sel, la glace et l'eau du couvercle avant de le retirer. Voir les « Conseils » pour obtenir une crème glacée plus ferme.



Soulever et retirer la palette et racler avec une spatule en caoutchouc.

# Conseils pour des résultats optimaux

- La fermeté de la crème glacée varie selon la recette utilisée, la température de la pièce, la température du congélateur et la température des ingrédients avant le barattage.
- Il est possible d'utiliser un édulcorant artificiel pour remplacer le sucre. Ajouter seulement les édulcorants artificiels lorsque les mélanges sont froids ou complètement refroidis. Lorsqu'une recette demande de faire fondre le sucre dans un liquide, passer l'étape de chauffage et mélanger simplement l'édulcorant jusqu'à ce qu'il soit bien dissout.

1 sachet d'édulcorant = 2 c. à thé (10 ml) de sucre

6 sachets = 1/4 tasse (59 ml)

8 sachets = 1/3 tasse (79 ml)

12 sachets = 1/2 tasse (118 ml)

- La crème glacée débordera du récipient si la quantité d'ingrédients d'une recette dépasse la ligne de remplissage (FILL).
- Quelques recettes nécessitent un mélange précuit. Préparer le mélange au moins 1 journée à l'avance et refroidir au réfrigérateur

pendant la nuit. Ceci permettra le refroidissement complet du mélange et son gonflement. Il est fortement conseillé de laisser refroidir à l'avance le mélange de base. Ne jamais essayer d'omettre une étape.

- Pour obtenir une crème glacée plus ferme, pendant que le moteur est retiré et que le couvercle est encore sur le récipient, ajouter des couches de glace et de gros sel dans le seau pour couvrir le récipient et le couvercle.
- Pour une meilleure isolation, couvrir le seau avec une serviette et un journal. Laisser durcir la crème glacée pendant 1 à 2 heures. La durée de durcissement varie selon la sorte de crème glacée et la température ambiante.
- Le durcissement de la crème glacée peut se faire en stockant le récipient couvert dans un congélateur domestique pendant plusieurs heures OU en versant la crème glacée dans un contenant de plastique offrant suffisamment d'espace pour l'augmentation de volume et en stockant le contenant dans un réfrigérateur domestique.

## Conservation de la crème glacée

Bien que la crème glacée puisse être conservée au 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 :

- Stocker la crème glacée dans un contenant propre, bien hermétique et conçu pour le congélateur. Les contenants de rangement peuvent être commandés en ligne ou par téléphone. Voir la page 17.

- 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 30 minutes avant de la servir et la placer dans le réfrigérateur, ou la laissant reposer pendant 10 à 15 minutes à température ambiante.

# Conservation de la crème glacée (suite)

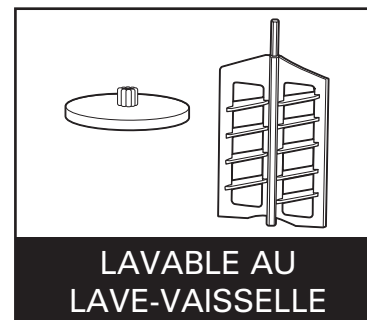
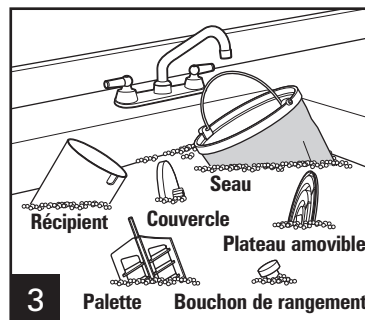
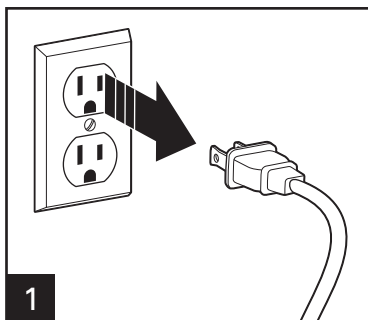
TYPE DE CRÈME GLACÉE	DURÉE DE RANGEMENT
Crème glacée avec ingrédients non cuits	Jusqu'à 1 semaine
Sorbets	1 à 2 semaines
Crème glacée à base de crème anglaise cuite	Jusqu'à 2 semaines

## Entretien et nettoyage

**⚠ AVERTISSEMENT** Risque d'électrocution.

Débrancher l'appareil avant le nettoyage.

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



Essuyer le moteur avec un linge humide. Laver le plateau, le couvercle, la palette, le récipient, le seau et le rangement de cordon dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher complètement.

**REMARQUE :** Des taches d'eau peuvent apparaître lors du séchage à l'air libre.

NE PAS utiliser le réglage "SANI" du lave-vaisselle. Les températures du cycle "SANI" peuvent endommager le produit.

# Dépannage

## PROBLÈME

Le barattage de l'appareil n'arrête pas.

Glace coincée.

La crème glacée est salée.

Dégouttement faible.

La crème glacée déborde du récipient pendant le barattage.

Le couvercle tourne, mais le récipient ne tourne pas.

## CAUSE POSSIBLE/SOLUTION

- Le barattage continu peut survenir si la quantité est inférieure à la ligne de remplissage (FILL).
- La recette n'a pas été suivie.
- La proportion de glace et de sel est inexacte; ajouter du sel. La bonne quantité de sel doit être utilisée pour la crème glacée à stocker au congélateur.

- Débrancher la fiche de la prise. Tourner le récipient dans la glace pour déloger la glace. Brancher l'appareil et poursuivre le cycle.

- Pendant le barattage, s'assurer que l'eau salée se draine par les deux orifices du saeu. Avant d'ouvrir le récipient, essuyer tout le sel, la glace et l'eau du couvercle. Ne pas laisser dégoutter le sel, la glace et l'eau dans le récipient pour éviter d'altérer le goût de la crème glacée.

- S'assurer que l'orifice d'égouttement n'est pas obstrué par la glace ou le sel.

- Le volume de la crème glacée augmente lors de la congélation. La crème glacée débordera du récipient si la quantité d'ingrédients de la recette dépasse la ligne de remplissage (FILL).

- S'assurer que le couvercle est déposé correctement sur le récipient.

# Recettes

## Crème glacée à la vanille à l'ancienne

Cette recette est un peu plus longue à exécuter, mais elle en vaut la peine.

3 tasses (710 ml) de sucre

1/4 cuillère à thé (1.2 ml) de sel

5 tasses (1,18 L) de lait entier

6 gros œufs, battus

4 1/2 tasses (1,06 L) de crème à fouetter épaisse

1 cuillère à table (15 ml) d'extrait de vanille

## Instructions :

Dans une casserole à fond épais, mélanger le sucre, le sel et le lait. Faire cuire à feu moyen en mélangeant de temps en temps jusqu'à ce que le mélange commence à former de la vapeur. Réduire à feu lent. Dans un bol moyen, battre légèrement les œufs. Introduire lentement au fouet la moitié du mélange chaud dans les œufs et transvaser dans la casserole. Faire cuire à feu moyen à doux jusqu'à ce que le mélange soit légèrement épais, soit environ 3 minutes. Retirer du feu et réfrigérer la préparation jusqu'à ce qu'elle soit bien refroidie ou jusqu'au lendemain. Pour faire la crème glacée, mélanger la crème épaisse et la vanille à la préparation refroidie. Verser dans le récipient.

# Recettes (suite)

## Crème glacée facile à la vanille

3 tasses (710 ml) de sucre  
2 cuillers à table (30 ml) de jus de citron  
6 tasses (1,42 L) de crème à fouetter épaisse  
3 tasses (710 ml) de lait  
1 cuiller à table (15 ml) d'extrait de vanille

Instructions :

Bien remuer tous les ingrédients. Verser dans le récipient.

Les variations suivantes peuvent être adaptées aux deux recettes de crème glacée à la vanille.

### Variation Forêt noire

Ajouter 1/2 tasse (118 ml) de sirop de chocolat et 1 boîte (16 1/2 oz [468 g]) de cerises bing dénoyautées, égouttées et coupées en moitiés. Bien remuer. Verser dans le récipient.

### Variation aux arachides enrobées de chocolat

Ajouter 1 1/2 tasses (355 ml) de sirop de chocolat et 1 sac (1,7 oz [48 g]) d'arachides enrobées de chocolat ; bien remuer. Verser dans le récipient.

### Saveur de biscuits à la crème

Réduire la quantité de sucre à 1 1/2 tasses (355 ml). Briser les biscuits au chocolat et à la crème en petits morceaux; bien mélanger. Déposer dans le récipient.

### Variation Crème glacée orangeade

Ajouter 1 boîte (12 oz [355 ml]) de jus d'orange concentré surgelé, décongelé et non dilué ; bien remuer. Verser dans le récipient.

## Saveur de pépites de chocolat et menthe

Remplacer l'extrait de vanille par 1 c. à thé (5 ml) d'extrait de menthe. Hacher finement 3 tasses (18 oz [510 g]) de pépites de chocolat mi-sucré et ajouter au mélange de crème glacée. Ajouter 4 gouttes de colorant alimentaire vert (facultatif); bien mélanger. Déposer dans le récipient.

### Variation au beurre d'arachide

Ajouter 2 tasses (473 ml) de beurre d'arachide grumeleux à la préparation de crème glacée ; bien remuer. Verser dans le récipient.

### Crème glacée aux noix et aux grains de chocolat

Ajouter 2 tasses (473 ml) de grains de chocolat semi-sucré et 1 tasse (237 ml) de noix hachées ; bien remuer. Verser dans le récipient.

### Variation aux fraises et à la banane

Ajouter 6 bananes écrasées et 1 litre (946 ml) de fraises grossièrement hachées à la préparation de crème glacée ; bien remuer. Verser dans le récipient.

### Variation au chocolat et aux amandes

Hacher finement 6 onces (170 g) de carrés de chocolat semi-sucré. Remplacer l'extrait de vanille par de l'extrait d'amande. Hacher 2 tasses (473 ml) d'amandes et ajouter à la préparation de crème glacée ; bien remuer. Verser dans le récipient.

### Variation Pâte à biscuit

Couper en petits morceaux 1 rouleau (18 oz [510 g]) de pâte à biscuit réfrigérée (crue) et ajouter à la préparation de crème glacée ; bien remuer. Verser dans le récipient.

### Variation Pouding à la banane

Ajouter 1 tasse (237 ml) de bananes écrasées (environ 6) et 12 gaufrettes à la vanille écrasées à la préparation de crème glacée ; bien remuer. Verser dans le récipient.



# Recettes (suite)

## Crème glacée Rude ascension (Rocky Road)

3/4 tasse (177 ml) de cacao non sucré en poudre  
2 1/4 tasses (532 ml) de sucre  
3 tasses (710 ml) de lait  
1 cuiller à table (15 ml) d'extrait de vanille  
Pincée de sel  
3 tasses (710 ml) de crème à fouetter  
3 onces (85 g) de chocolat semi-sucré  
1 1/2 tasses (355 ml) de petites guimauves  
3/4 tasse (177 ml) de pacanes hachées (facultatif)

### Instructions :

Dans une casserole à fond épais, mélanger le cacao en poudre et le sucre. Introduire progressivement le lait. Faire cuire à feu doux, en mélangeant constamment, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit refroidie. Pour faire la glace, mélanger extrait de vanille, sel et crème à fouetter dans la préparation refroidie. Introduire le chocolat semi-sucré grossièrement haché, les pacanes et les guimauves dans le mélange ; bien remuer. Verser dans le récipient.

## Crème glacée au chocolat

12 onces (340 g) de chocolat non sucré, haché  
3 tasses (710 ml) de lait moitié/moitié ou de lait concentré  
3 tasses (710 ml) de sucre  
6 cuillers à table (89 ml) de farine  
1/2 cuiller à thé (2,5 ml) de sel  
6 oeufs  
4 1/2 tasses (1,06 L) de crème à fouetter épaisse  
1 cuiller à table (15 ml) d'extrait de vanille  
1 tasse (237 ml) de noix hachées, facultatif

### Instructions :

Dans une casserole à fond épais, mélanger le chocolat et la crème 11,5 % M.G. ou le lait concentré. Faire cuire à feu moyen à doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit onctueux (environ 5 minutes). Dans un bol moyen, mélanger le sucre, la farine et le sel. Introduire progressivement au fouet les ingrédients secs dans le mélange de chocolat fondu et porter à ébullition. Réduire à feu moyen-doux et faire cuire, en mélangeant de temps en temps. Dans un bol moyen, battre légèrement les oeufs. Introduire lentement au fouet la moitié de la préparation chaude de chocolat puis transférer cette préparation dans le chocolat restant dans la casserole. Faire cuire environ 5 minutes, jusqu'à obtenir une préparation épaisse, onctueuse qui dégage de la vapeur. Réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit refroidie. Pour faire la glace, ajouter la crème à fouetter et la vanille à la préparation refroidie. Verser dans le récipient.

# Recettes (suite)

## Crème glacée à la framboise

3 tasses (710 ml) de sucre  
4 1/2 tasses (1,06 L) de framboises surgelées, légèrement décongelées  
2 cuillers à table (30 ml) de jus de citron  
3 tasses (710 ml) de crème épaisse  
3 tasses (710 ml) de lait

Instructions :

Sortir les framboises du congélateur et les laisser légèrement ramollir. Puis les écraser (tamiser pour enlever les graines). Mélanger le sucre, le jus de citron et les fruits ; bien remuer. Introduire la crème et le lait. Verser dans le récipient.

### Variation Chocolat-ramboise

Ajouter 20 biscuits fourrés au chocolat écrasés ; (mettre les biscuits dans un sac à sandwich en plastique et écraser). Bien remuer. Verser dans le récipient.

### Variation à la fraise

Remplacer les framboises par des fraises. Bien remuer. Verser dans le récipient.

## Crème glacée aux grains de chocolat

1 sac de 12 oz (340 g) de grains de chocolat semi-sucré (divisé)  
3 boîtes de 14 oz (397 g) de lait concentré non sucré  
2 1/2 tasses (591 ml) de lait moitié/moitié ou de lait concentré  
2 cuillers à thé (10 ml) d'extrait de vanille

Instructions :

Dans une casserole à fond épais, mélanger 1/2 sac de grains de chocolat et 3 boîtes de lait concentré sucré. Faire cuire à feu moyen, en remuant constamment jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que la préparation soit onctueuse. Retirer du feu et réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit refroidie. Pour faire la glace, mélanger le lait moitié/moitié, les grains restants et l'extrait de vanille dans la préparation refroidie. Bien remuer. Verser dans le récipient.

## Crème glacée à la pêche

3 tasses (710 ml) de pêches fraîches ou surgelées hachées  
2 1/4 tasses (532 ml) de sucre (divisé)  
6 tasses (1,42 L) de crème à fouetter épaisse  
1 1/2 tasses (355 ml) de lait  
2 cuillers à table (30 ml) d'extrait de vanille

Instructions :

Mélanger les pêches à 1 tasse (237 ml) de sucre et mélanger/écraser ensemble. Laisser reposer 1 heure. Ajouter les 2 tasses (473 ml) restantes de sucre, crème, lait et extrait de vanille aux pêches. Bien remuer. Verser dans le récipient.

## Glace aux oeufs

12 oeufs  
3 tasses (710 ml) de lait  
1 1/2 tasse (355 ml) de sucre  
6 cuillers à table (89 ml) de miel  
1/4 cuiller à thé (1,2 ml) de sel  
6 tasses (1,42 L) de crème à fouetter  
2 cuillers à table (30 ml) d'extrait de vanille

Instructions :

Dans une casserole moyenne, battre les oeufs, le lait, le sucre, le miel et le sel. Faire cuire à feu doux en mélangeant constamment, jusqu'à ce que la préparation soit épaisse et atteigne au moins une température de 71 °C (160 °F). Faire refroidir rapidement en mettant la casserole dans l'eau froide ou dans la glace et en remuant pendant quelques minutes. Couvrir et réfrigérer jusqu'à obtenir une préparation complètement refroidie. Pour faire la glace, mélanger la crème à fouetter et la vanille à la préparation de glace aux oeufs. Bien remuer. Verser dans le récipient.

# Recettes (suite)

## Sorbet aux fruits

3 sacs de 12 oz (340 g) de fruits surgelés, non sucrés (fraises, pêches, ananas ou un mélange)  
9 tasses (2,13 L) de lait moitié/moitié  
1 1/2 tasses (355 ml) de sucre  
3 cuillers à table (44 ml) de jus de citron vert

Instructions :

Mélanger tous les ingrédients dans le bol d'un robot alimentaire ou d'un mélangeur et mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène et onctueuse. Verser dans le récipient.

## Crème glacée au gâteau au fromage et à la fraise

1 paquet de 8 oz (227 g) de fromage à la crème (ramolli)  
2 tasses (473 ml) de fraises surgelées (légèrement décongelées)  
2 boîtes de 14 oz (397 g) de lait concentré sucré  
2 tasses (473 ml) de crème à fouetter épaisse  
2 cuillers à thé (10 ml) d'extrait de vanille  
1 tasse (237 ml) de miettes de craquelin graham

Instructions :

Laisser le fromage à la crème ramollir et les fraises se décongeler légèrement. Dans un bol moyen, battre le fromage à la crème en mousse. Ajouter progressivement le lait concentré jusqu'à obtenir une préparation onctueuse (le batteur est conseillé). Introduire la crème à fouetter épaisse et la vanille. Hacher les fraises en petits morceaux et introduire dans la préparation. Introduire les miettes de craquelin graham. Bien remuer. Verser dans le récipient.

## Sorbet à la fraise

1 1/2 tasses (355 ml) de sucre  
3 tasses (710 ml) d'eau  
3 sacs de 16 oz (454 g) de fraises fraîches ou surgelées décongelées  
3 cuillers à table (44 ml) de jus de citron

Instructions :

Mélanger le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais. Porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter jusqu'à ce que tout le sucre soit dissout. Retirer du feu. Réfrigérer jusqu'à ce la préparation soit refroidie. Écraser les fraises en purée ; ajouter le jus de citron et l'eau sucrée. Bien remuer. Verser dans le récipient.

## Yaourt glacé à la menthe et aux grains de chocolat

2 conteneurs de 2 lbs (907 g) de yaourt nature\*  
6 onces (170 g) de chocolat non sucré, haché  
2 cuillers à thé (10 ml) d'extrait de menthe  
2 tasses (473 ml) de sucre  
1 1/2 tasses (355 ml) de lait moitié/moitié

Instructions :

Hacher le chocolat en petits morceaux. Mélanger tous les ingrédients. Bien remuer. Verser dans le récipient.

\*Pour un goût de yaourt plus doux, remplacer le yaourt nature par du yaourt à la vanille.

# Recettes (suite)

## Yaourt glacé aux bleuets

2 paquets de 16 oz (454 g) de bleuets surgelés, légèrement décongelés  
2 conteneurs de 2 lbs (907 g) de yaourt nature\*  
1 1/2 tasses (355 ml) de sucre  
1 1/2 tasses (355 ml) de lait moitié/moitié

Instructions :

Écraser les bleuets. Mélanger les ingrédients restants. Réfrigérer jusqu'à ce que la préparation soit refroidie. Bien remuer. Verser dans le récipient.

## Variation de yaourt glacé à la fraise

Remplacer les bleuets par 2 paquets de 16 oz (454 g) de fraises surgelées (fraises au jus).

## Variation de yaourt glacé à la framboise

Remplacer les bleuets par 2 paquets de 16 oz (454 g) de framboises surgelées.

## Sauce au fudge, chaude

3 carrés (1 once chacun [28 g]) de chocolat non sucré  
1/2 tasse (118 ml) de lait moitié/moitié  
3/4 tasse (177 ml) de sucre  
Pincée de sel  
1/4 de tasse (59 ml) de beurre ou de margarine  
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Instructions :

Dans une casserole moyenne, mélanger le chocolat, le lait moitié/moitié, 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.

28

\*Pour un goût de yaourt plus doux, remplacer le yaourt nature par du yaourt à la vanille.

## Sauce au citron

3/4 de tasse (177 ml) de sucre  
1 c. à table (15 ml) de fécule de maïs  
Pincée de sel  
3/4 de tasse (177 ml) d'eau  
1 gros oeuf, battu  
3 c. à table (44 ml) de jus de citron  
1 c. à table (15 ml) de beurre ou de margarine

Instructions :

Dans une casserole moyenne, mélanger le sucre, la fécule et le sel. Mélanger jusqu'à ce que tous les ingrédients sont combinés. Verser l'eau et cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce que de la vapeur se dégage du mélange. Dans un bol moyen, battre légèrement les oeufs. 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 battre aux fouet 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 (237 ml) de sucre  
1 c. à table (15 ml) de sirop de maïs blanc  
1/4 c. à thé (1,2 ml) de sel  
3/4 tasse (177 ml) de lait  
6 c. à table (89 ml) de beurre d'arachides  
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille

Instructions :

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.

# Garantie limitée

Cette garantie s'applique aux produits achetés et utilisés aux É.-U. et au Canada. C'est la seule garantie expresse pour ce produit et est en lieu et place de tout autre garantie ou condition.

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux et de main-d'oeuvre pour une période 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](http://www.hamiltonbeach.com) aux É.-U. ou [www.hamiltonbeach.ca](http://www.hamiltonbeach.ca) au Canada. Pour un service plus rapide, trouvez le numéro de modèle, le type d'appareil et les numéros de série sur votre appareil.

# SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

**Este no es un juguete o un producto para niños. Este producto no está diseñado o concebido para que lo utilicen niños menores de 12 años. Se requiere la supervisión de adultos cuando cualquier artefacto es utilizado por niños o en su cercanía.**

Cuando utilice artefactos eléctricos, siempre deben seguirse precauciones de seguridad básicas a fin de reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, y/o lesiones a personas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Este aparato no se destina para utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad.
3. Se requiere de una estrecha supervisión cuando el aparato se use cerca de niños. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.
4. Verifique que el voltaje de su instalación corresponda con el del producto.
5. Para evitar el peligro de una descarga eléctrica, no sumerja la carcasa del motor del artefacto en agua u otro líquido.
6. Desconecte de la toma cuando no esté en uso, antes de poner o quitar partes y antes de limpiar.
7. Evite el contacto con partes móviles.
8. No opere ningún aparato que tenga un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento del aparato, o si se cayó o dañó en cualquier manera. Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. El uso de aditamentos no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar fuego, descarga eléctrica o lesiones.
10. No se use en exteriores.
11. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o barra o que toque superficies calientes.
12. Mantenga manos y utensilios fuera del tazón congelador mientras que esté en uso para reducir el riesgo de lesión a personas o al aparato mismo.
13. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente. No use esta unidad cerca de la estufa, calentador o chimenea.
14. No opere en seco. Siempre tenga la mezcla en el cilindro
15. No use el aparato con otro propósito que no sea para el que fue hecho.
16. Para apagar el motor, quite el enchufe del tomacorriente.

## ¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

### Otra Información de Seguridad para el Cliente

**Este aparato está hecho para uso doméstico solamente.**

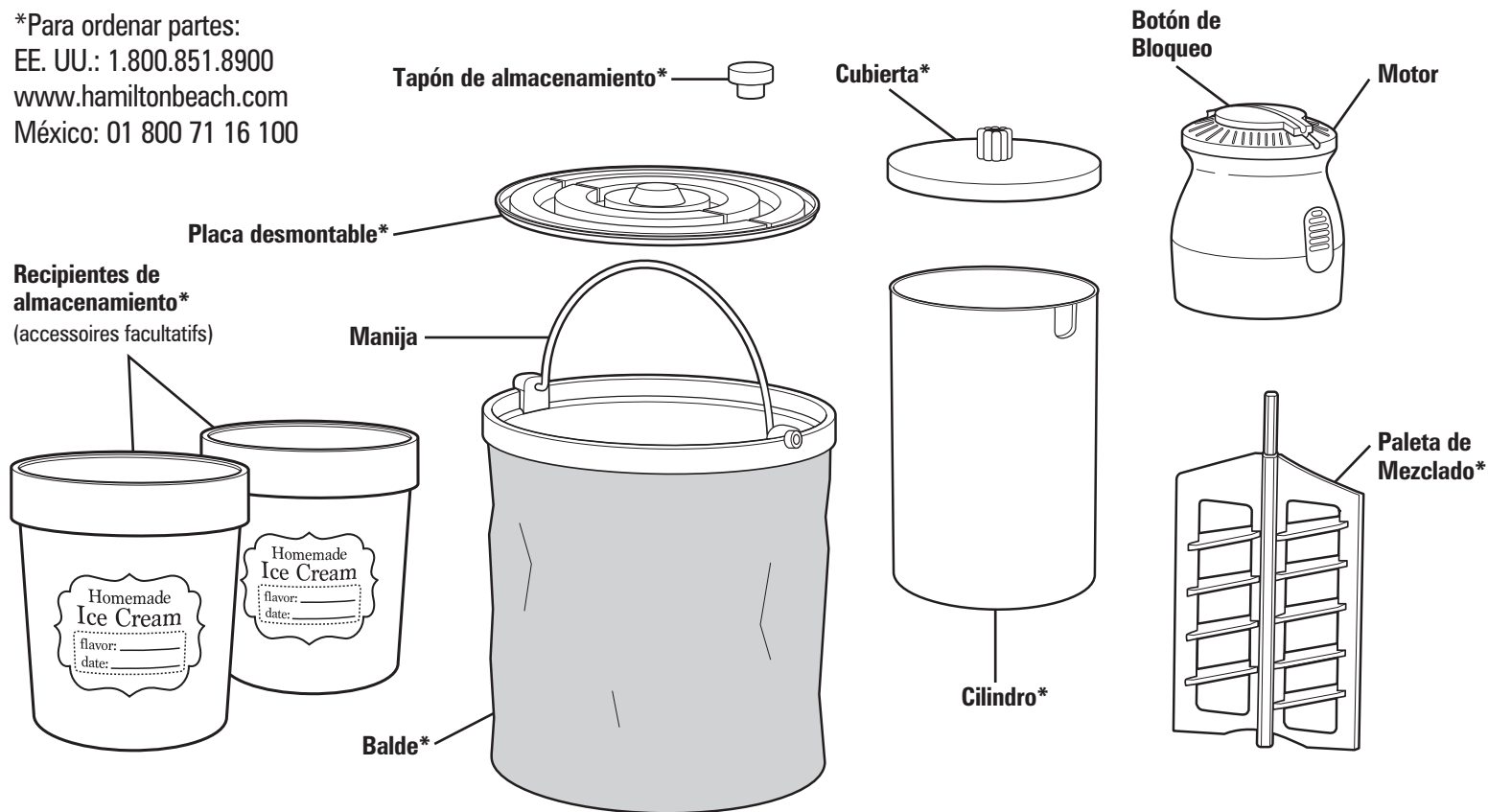
**¡ADVERTENCIA!** Peligro de Descarga Eléctrica: Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una pata más ancha) que reduce el riesgo de una descarga eléctrica. El enchufe embona únicamente en una dirección dentro de un tomacorriente polarizado. No trate de obviar el propósito de seguridad del enchufe modificándolo de alguna manera o utilizando un adaptador. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta el enchufe. Si aún no entra, haga que un electricista reemplace la toma.

El largo del cable que se usa en este aparato fue seleccionado para reducir el peligro de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo. Si es necesario usar un cable más largo, se podrá usar un cable de extensión aprobado. La clasificación eléctrica nominal del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación nominal del aparato. Es importante tener cuidado de colocar el cable de extensión para que no se pliegue sobre el mostrador o la mesera en donde niños puedan tirar del mismo o tropezarse accidentalmente.

# Partes y Características

\*Para ordenar partes:  
EE. UU.: 1.800.851.8900  
www.hamiltonbeach.com  
México: 01 800 71 16 100

**ANTES DEL PRIMER USO:** Desempaque la máquina de hacer helados. Lave todas las piezas con excepción del motor y el balde en agua caliente jabonosa. Enjuague y luego seque.

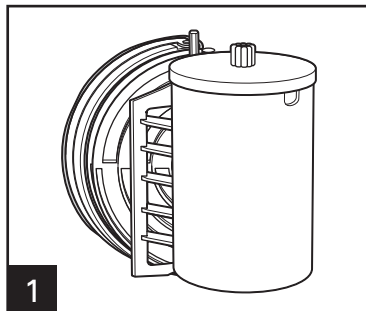


# Como Hacer Helado

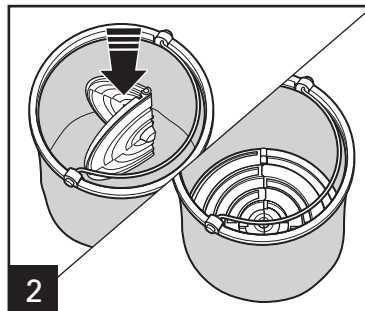
Necesitará aproximadamente 10 libras (4.5 kg) de hielo y 4 tazas (946 ml) de sal de grano para preparar helado.

Prepare una de las recetas sugeridas o una de sus favoritas. Usted puede usar cualquier receta para helado, helado de yogur o postre congelado.

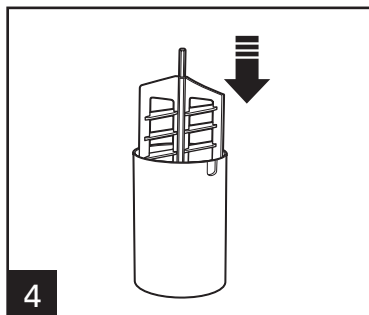
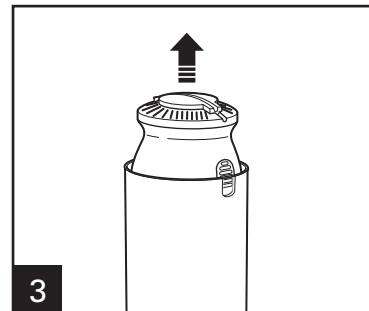
**NOTA:** Las recetas con cocción deben enfriarse antes de comenzar la preparación.



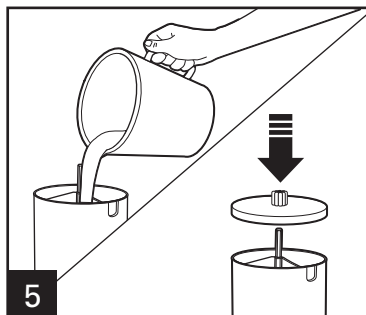
1 La máquina de hacer helado viene empacada como se indica. Conserve la caja para su almacenamiento.



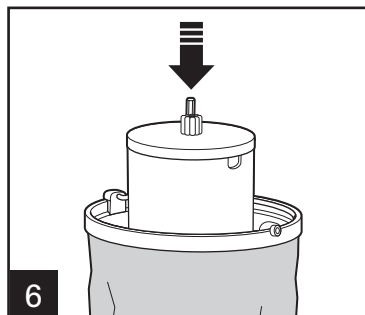
2 Abra el reborde y extienda el balde. Introduzca la placa de la base doblada dentro del balde. Ábrala y colóquela en la base con el centro elevado hacia arriba. Quite el motor del cilindro.



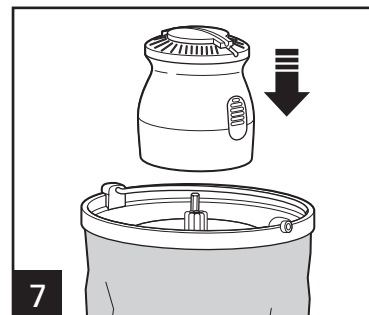
4 Introduzca la paleta de mezclado en el centro del cilindro.



5 Prepare y vierta la mezcla de helado en el cilindro. No sobrepase la línea de llenado. Coloque la tapa en el cilindro.



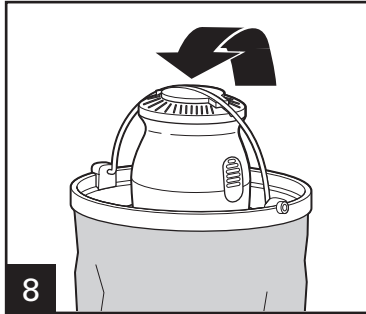
6 Coloque el cilindro lleno en el centro del balde sobre la placa.



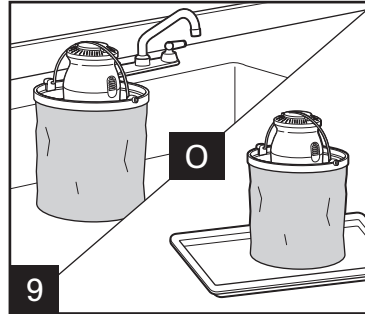
7 Coloque el motor sobre el cilindro con el eje de la paleta de mezclado introducido dentro del orificio de la parte inferior del motor.



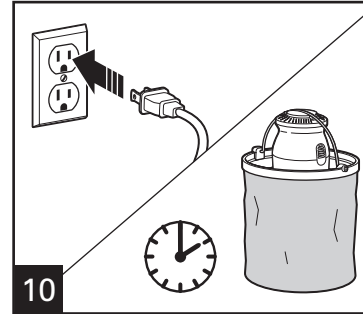
# Como Hacer Helado (cont.)



**8** Levante la manija y trábela en la ranura presionando hacia abajo el botón de bloqueo de la parte superior del motor.



**9** Coloque la máquina de hacer helados en el fregadero de la cocina o en una bandeja grande no corrosiva para capturar la condensación.

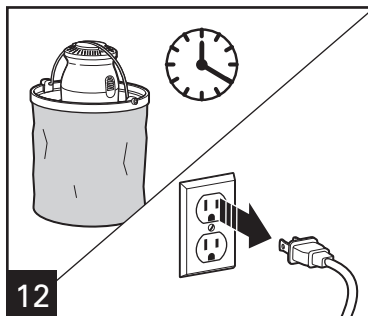


**10** Conecte en una toma. El cilindro y la cubierta comenzarán a girar. Deje que el helado gire por 2 minutos antes de agregar el hielo al balde.



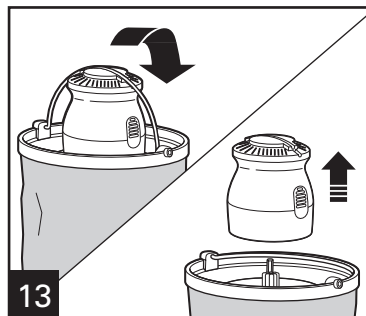
**11** Coloque 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5.1 cm) de hielo alrededor del cilindro dentro del balde. Esparza 1 taza de sal en grano sobre el hielo. Repita con más capas hasta llegar a la cubierta, finalizando con sal en grano. Para mejores resultados, utilice 4 a 6 tazas (946 a 1402 ml) de sal en grano.

# Como Hacer Helado (cont.)



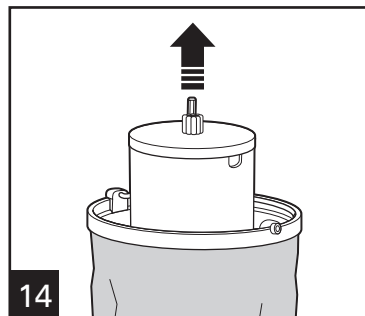
12

El helado se preparará durante 20 a 40 minutos, dependiendo de la receta. El helado está listo cuando el motor se detiene o baja la velocidad. Desenchufe del tomacorriente para apagar el motor.



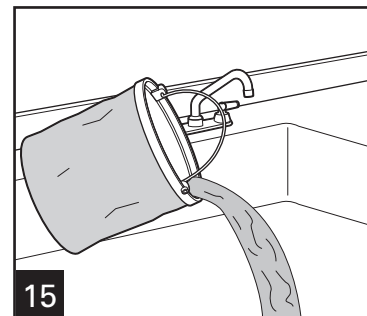
13

Para quitar el cilindro, presione el botón de bloqueo, desplace la unidad de modo que el cable de energía del motor se encuentre en el lado opuesto al suyo, y desplace la manija hacia usted. Quite el motor.



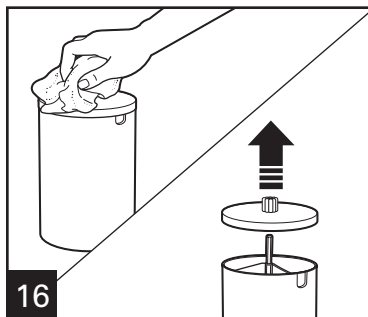
14

Levante el cilindro.



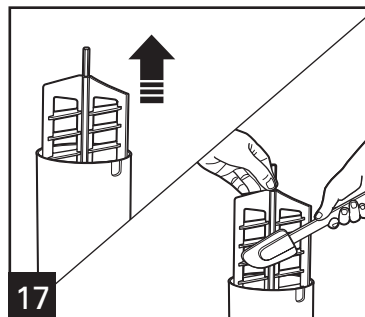
15

Elimine el agua salada del balde.



16

Quite cualquier resto de sal, hielo o agua de la tapa antes de quitarla. Ver "Consejos" para obtener un helado más firme.



17

Levante la paleta de mezclado y ráspela con una espátula de goma.

# Consejos para Mejores Resultados

- La firmeza del helado depende de variables tales como la receta usada, la temperatura ambiente y la temperatura de los ingredientes antes del batido-congelación.

- Recuerde que el edulcorante artificial puede utilizarse como un reemplazo del azúcar. Sólo agregue edulcorantes artificiales a las mezclas que estén frías o se hayan enfriado por completo. Cuando una receta requiere que se caliente el líquido para diluir el azúcar, omita el proceso de calentamiento y simplemente mezcle el edulcorante hasta que esté bien disuelto.

1 paquete de edulcorante = 2 cucharaditas (10 ml) de azúcar

6 paquetes = 1/4 taza (59 ml)

8 paquetes = 1/3 taza (79 ml)

12 paquetes = 1/2 taza (118 ml)

- Si la receta supera la línea de llenado, el helado desbordará del cilindro.

- Algunas recetas requieren que la mezcla esté precocinada. Prepare la receta por lo menos con un día de anticipación. Esto permitirá que la mezcla se enfríe por completo y aumente de volumen. Se recomienda enfriar con anticipación la mezcla base. Nunca intente reducir el tiempo de enfriamiento.

- Para lograr un helado más firme, sin el motor y con la cubierta todavía en el cilindro, agregue capas adicionales de hielo y sal en grano al balde, cubriendo el cilindro y la cubierta.

- Para una aislación adicional, cubra el balde con una toalla o periódico. Deje que el helado se endurezca por 1 a 2 horas. El tiempo de endurecimiento se modifica en relación al tipo de helado además de la temperatura del aire.

- El helado también puede endurecerse colocando el cilindro cubierto en un congelador doméstico por varias horas O colocando el helado en un recipiente plástico que permita espacio para la expansión y luego ubicándolo en un congelador doméstico.

## Cómo almacenar helados

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

- Almacene el helado en un recipiente limpio, bien sellado y apto para el congelador. Los recipientes de almacenamiento pueden solicitarse online o por teléfono. Ver página 31.

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

Retire el helado del congelador unos 30 minutos antes de servir y colóquelo en el refrigerador. O se deja reposar por 10 ó 15 minutos a la temperatura ambiente.

# Cómo almacenar helados (cont.)

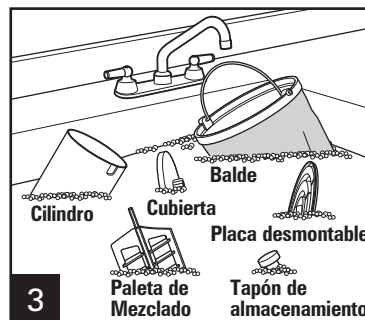
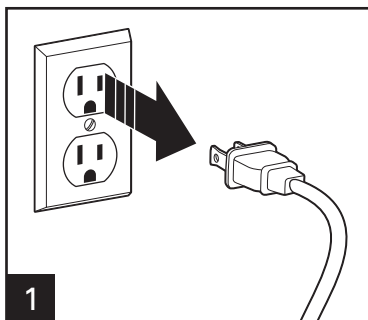
TIPO DE HELADO	TIEMPO DE ALMACENAMIENTO
Helado con ingredientes con cocción	hasta 1 semana
Sorbetes	1 a 2 semanas
Helado cocido estilo natilla	hasta 2 semanas

## Cuidado y Limpieza

**⚠ ADVERTENCIA** Peligro de Descarga Eléctrica.

Desconecte la energía antes de limpiar.

No sumerja la carcasa del motor o el cable en ningún líquido.



Limpie el motor con un paño húmedo. Lave la placa de mezclado, el cilindro, el balde y el tapón de almacenamiento en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque bien.

**NOTA:** Si deja que la unidad se seque sola, pueden aparecer manchas de agua en el cilindro.



No utilice la configuración "SANI" cuando la lave en el lavavajillas. Las temperaturas del ciclo "SANI" pueden dañar su producto.

# Resolviendo Problemas

## PROBLEMA

## CAUSA PROBABLE/SOLUCIÓN

La unidad no para de girar.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La unidad puede seguir funcionando cuando no se alcanza el nivel de la línea de llenado.</li><li>• La receta no se siguió correctamente.</li><li>• La relación de hielo y sal no fue la correcta; agregue más sal. Debe usarse la cantidad correcta de sal para que el helado se congele.</li></ul>
El hielo está trabado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Desenchufe la unidad del tomacorriente. Gire el cilindro en el hielo para liberar el hielo trabado. Enchufe la unidad para volver a encenderla.</li></ul>
Helado con sabor salado.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mientras funciona la unidad, verifique que el agua salada esté saliendo de las dos aberturas del balde. Antes de abrir el cilindro, limpie todos los restos de sal, hielo y agua de la cubierta. No permita que restos de sal, hielo y agua se filtren dentro del cilindro y arruinen el helado.</li></ul>
Mal drenaje.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que la abertura del drenaje no se halle bloqueada con hielo o sal.</li></ul>
El helado desborda del cilindro durante la preparación.	<ul style="list-style-type: none"><li>• La mezcla de helado se expande cuando se congela. Si la receta supera la línea de llenado, el helado desbordará del cilindro.</li></ul>
La cubierta gira, pero el cilindro no.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verifique que la cubierta estén bien colocada en el cilindro.</li></ul>

# Recetas

## Helado de Vainilla Tradicional

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

- 3 tazas (710 ml) de azúcar
- 1/4 cucharadita (1.2 ml) de sal
- 5 tazas (1.18 L) de leche entera
- 6 huevos grandes, batidos
- 4 1/2 tazas (1.06 L) de crema batida
- 1 cucharada (15 ml) de extracto de vainilla

### Instrucciones:

En un sartén de fondo grueso, combine el azúcar, la sal y la leche. Cocine a fuego medio revolviendo ocasionalmente hasta que la mezcla esté humeante. Reduzca el calor a nivel bajo. En un tazón mediano, bata los huevos ligeramente. Lentamente bata la mitad de la mezcla caliente en los huevos y vierta de nuevo al sartén. Cocine a fuego medibajo hasta que esté ligeramente espeso, unos 3 minutos. Retire del calor y refrigere hasta que se enfríe o deje de un día para otro. Cuando esté listo para preparar el helado, revuelva la crema batida y la vainilla en la mezcla de natilla fría. Vierta en el cilindro.

# Recetas (cont.)

## **Helado Fácil de Vainilla**

3 tazas (710 ml) de azúcar  
2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón  
6 tazas (1.42 L) de crema batida  
3 tazas (710 ml) de leche  
1 cucharada (15 ml) extracto de vainilla

Instrucciones:

Combine todos los ingredientes, mezcle bien. Vierta en el cilindro.

Las siguientes variaciones se pueden utilizar con cualquiera de las recetas de helado de vainilla.

## **Variación Bosque Negro**

Agregue 1/2 taza (118 ml) de salsa de chocolate y 1 lata (16 1/2 onzas [468 g]) de cerezas sin semilla bing, escurridas y partidas por la mitad. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## **Variación de Maní Cubierto con Chocolate**

Agregue 1 1/2 tazas (355 ml) de salsa de chocolate y 1 paquete (1.7 onzas [48 g]) de maní cubierto con chocolate. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## **Variación de Galletas y Crema**

Reduzca el azúcar a 1 1/2 tazas (355 ml). Parta en pedazos pequeños 30 galletas de chocolate en sándwich rellenas; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## **Variación de Helado de Naranja**

Agregue 1 lata (12 onzas [355 ml]) de concentrado de jugo de naranja congelado, descongelado y sin diluir; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## **Variación de Trocitos de Chocolate con Menta**

Reemplace el extracto de vainilla con 1 cucharadita (5 ml) de extracto de menta. Parta en trocitos 3 tazas (18 onzas [510 g]) de chispitas de chocolate semidulce y agregue a la mezcla del helado. Agregue 4 gotas de color verde para alimentos (opcional); mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## **Variación de Mantequilla de Maní**

Agregue 2 tazas (473 ml) de mantequilla de maní con trozos grandes en la mezcla de helado; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## **Helado de Chispitas de Chocolate y Nueces**

Agregue 2 tazas (473 ml) de pedacitos de chocolate semidulce y 1 taza (237 ml) de nueces picadas; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## **Variación de Bananas y Fresas**

Agregue 6 bananas en puré y 1 cuatros de galón (946 ml) de fresas picadas en trozos grandes a la mezcla de helado; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## **Variación de Doble Almendra y Chocolate**

Pique finamente 6 onzas (170 g) de cuadritos de chocolate semidulce. Reemplace el extracto de vainilla por extracto de almendras. Pique 2 tazas (473 ml) de almendras y agregue a la mezcla de helado; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## **Variación de Masa de Galletas**

Corte 1 rollo (18 onzas [510 g]) de masa para galletas refrigerada (cruda) en pedazos pequeños y agregue a la mezcla de helado; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## **Variación de Pudín de Bananas**

Agregue 1 taza (237 ml) de bananas en puré (unas 6) y 12 galletas de vainilla tipo Wafers trituradas en la mezcla de helado; mezcle bien. Vierta en el cilindro.

# Recetas (cont.)

## Helado Rocky Road

3/4 taza (177 ml) de polvo de cacao sin endulzar  
2 1/4 de tazas (532 ml) de azúcar  
3 tazas (710 ml) de leche  
1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla  
Pizca de sal  
3 tazas (710 ml) de crema para batir  
3 onzas (85 g) de chocolate semidulce  
1 1/2 tazas (355 ml) de malvaviscos miniatura  
3/4 taza (177 ml) de pecanas picadas (opcional)

### Instrucciones:

En una sartén gruesa, mezcle el cacao en polvo y el azúcar. Vierta la leche en forma gradual. Cocine a fuego lento, mezclando constantemente, hasta que el azúcar se haya disuelto. Quite del fuego y refrigere hasta que quede frío. Cuando esté listo para congelarlo, mezcle el extracto de vainilla, la sal y la crema con la mezcla refrigerada. Incorpore el chocolate picado en forma gruesa, las pecanas y los malvaviscos a la preparación y mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## Helado de Chocolate

12 onzas (340 g) de chocolate amargo picado  
3 tazas (710 ml) de "half 'n half" o leche evaporada  
3 tazas (710 ml) de azúcar  
6 cucharadas (89 ml) de harina  
1/2 de cucharadita (2.5 ml) de sal  
6 huevos  
4 1/2 tazas (1.06 L) de crema para batir espesa  
1 cucharada (15 ml) de extracto de vainilla  
1 taza (237 ml) de nueces picadas (opcional)

### Instrucciones:

En una sartén gruesa, mezcle el chocolate y el half 'n half o leche evaporada. Cocine a fuego medio-bajo hasta que el chocolate se derrita y la mezcla quede homogénea (alrededor de 5 minutos). En un tazón mediano, mezcle el azúcar, la harina y la sal. Gradualmente incorpore los ingredientes secos en la mezcla de chocolate derretido y llévela al hervor. Baje el fuego a medio-bajo y cocine, mezclando de vez en cuando. En un tazón mediano, bata los huevos ligeramente. Lentamente incorpore la mitad de la mezcla del chocolate caliente y luego transfiera esta mezcla al chocolate restante en una sartén. Cocine por alrededor de 5 minutos, hasta que quede espeso, homogéneo y humeante. Refrigere hasta que quede frío. Cuando esté listo para congelarse, agregue la crema y la vainilla a la mezcla refrigerada. Vierta en el cilindro.

# Recetas (cont.)

## Helado de Frambuesa

3 tazas (710 ml) de azúcar  
4 1/2 tazas (1.06 L) de frambuesas congeladas (ligeramente descongeladas)  
2 cucharadas (30 ml) de jugo de limón  
3 tazas (750 ml) de crema espesa  
3 tazas (750 ml) de leche

Instrucciones:

Quite las frambuesas del congelador y espere a que queden ligeramente blandas. Luego píselas o hágalas puré (filtre las semillas si así lo desea). Mezcle el azúcar, el jugo de limón y la fruta; mezcle bien. Incorpore la crema y la leche. Vierta en el cilindro.

## Variación de Chocolate y Frambuesa

Agregue 20 galletas de chocolate rellenas pisadas (colóquelas en una bolsa plástica y píselas). Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## Variación de Frutillas

Reemplace las frambuesas con frutillas. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## Nieve Chispas de Chocolate

1 bolsa de 12 onzas (340 g) de chispas de chocolate semidulces (divididas)  
3 latas de 14 onzas (397 g) de leche condensada dulce  
2 1/2 tazas (625 ml) "half 'n half" o leche evaporada  
2 cucharaditas (10 ml) de extracto de vainilla

Instrucciones:

En una sartén gruesa, mezcle 1/2 bolsa de chispas de chocolate y 3 latas de leche condensada dulce. Cocine a fuego medio, mezclando de vez en cuando hasta que el chocolate se haya derretido y la mezcla esté homogénea. Quite del fuego y refrigere hasta que quede frío. Cuando esté listo para congelarse, mezcle el half 'n half, las chispas restantes y el extracto de vainilla en la mezcla refrigerada. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## Helado de Durazno

3 tazas (710 ml) de duraznos picados frescos o congelados  
2 1/4 taza (532 ml) de azúcar (dividida)  
6 tazas (1.42 L) de crema para batir espesa  
1 1/2 tazas (355 ml) de leche  
2 cucharadas (30 ml) de extracto de vainilla

Instrucciones:

Mezcle los duraznos con 1 taza (237 ml) de azúcar y mezcle/pise. Deje reposar por 1 hora. Agregue las 2 tazas restantes (473 ml) de azúcar, la crema, la leche y el extracto de vainilla a los duraznos. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## Natilla Congelada

12 huevos  
3 tazas (710 ml) de leche  
1 1/2 tazas (355 ml) de azúcar  
6 cucharadas (89 ml) de miel  
1/4 de cucharadita (1.2 ml) de sal  
6 tazas (1.42 L) de crema para batir  
2 cucharadas (30 ml) de extracto de vainilla

Instrucciones:

En una sartén mediana, bata los huevos, la leche, el azúcar, la miel y la sal. Cocine a fuego lento, mezclando en forma constante, hasta que la mezcla quede espesa y alcance por lo menos 160°F (71°C). Enfríe rápidamente colocando el recipiente en hielo o agua fría y mezcle por unos minutos. Cubra y refrigere hasta que quede bien frío. Cuando esté listo para congelarse, agregue la crema y la vainilla a la mezcla de natilla refrigerada. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.



# Recetas (cont.)

## Sorbete de Fruta

3 bolsas de 12 onzas (340 g) de fruta congelada, sin endulzar (frutilla, durazno, piña o una combinación)  
9 tazas (2.13 L) de "half 'n half"  
1 1/2 tazas (355 ml) de azúcar  
3 cucharadas (44 ml) de jugo de lima

Instrucciones:

En una licuadora o procesador de alimentos, mezcle todos los ingredientes y procéselos hasta que queden bien mezclados y homogéneos. Vierta en el cilindro.

## Helado de Frutilla y Pastel de Queso

1 paquete de 8 onzas (227 g) de queso crema (blando)  
2 tazas (473 ml) de frutillas congeladas (ligeramente descongeladas)  
2 latas de 14 onzas (397 g) de leche condensada dulce  
2 tazas (473 ml) de crema para batir espesa  
2 cucharaditas (10 ml) de extracto de vainilla  
1 taza (237 ml) de galletas integrales picadas

Instrucciones:

Deje que el queso crema se ablande y que las frutillas se descongelen ligeramente. En un tazón mediano, bata el queso crema hasta que quede esponjoso. En forma gradual agregue la leche condensada hasta que quede homogéneo (puede utilizarse una batidora de mano). Incorpore la crema espesa y la vainilla. Pique las frutillas en trozos pequeños y agregue a la mezcla. Incorpore las galletas integrales picadas. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## Sorbete de Frutilla

1 1/2 tazas (355 ml) de azúcar  
3 tazas (710 ml) de agua  
3 bolsas de 16 onzas (454 g) de frutillas congeladas frescas o descongeladas  
3 cucharadas (44 ml) de jugo de limón

Instrucciones:

Mezcle el azúcar y el agua en una sartén gruesa. Lleve al hervor. Baje el fuego a mínimo y cocine a fuego lento hasta que se disuelva toda el azúcar. Quite del fuego. Refrigere hasta enfriar. Haga puré con las frutillas; agregue el jugo de limón y el agua con azúcar. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## Yogurt Congelado de Chispas de Chocolate y Menta

2 recipientes de 2 libras (907 g) de yogurt natural\*  
6 onzas (170 g) de chocolate amargo picado  
2 cucharaditas (10 ml) de extracto de menta  
2 tazas (473 ml) de azúcar  
1 1/2 tazas (355 ml) de "half 'n half"

Instrucciones:

Pique el chocolate en trozos pequeños. Mezcle todos los ingredientes. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

\*Para lograr un sabor de yogurt más suave, reemplace el yogurt natural por uno con sabor a vainilla.

# Recetas (cont.)

\*Para lograr un sabor de yogurt más suave, reemplace el yogurt natural por uno con sabor a vainilla.

## Yogurt de Arándano Congelado

2 paquetes de 16 onzas (454 g) de arándanos congelados, ligeramente descongelados  
2 recipientes de 2 libras (907 g) de yogurt natural\*  
1 1/2 tazas (355 ml) de azúcar  
1 1/2 tazas (355 ml) de "half 'n half"

### Instrucciones:

Haga puré con los arándanos. Agregue los ingredientes restantes. Refrigere hasta enfriar. Mezcle bien. Vierta en el cilindro.

## Variación de Yogurt de Frutilla Congelado

Reemplace los arándanos por 2 paquetes de 16 onzas (454 g) de frutillas congeladas (procesadas con jugo).

## Variación de Yogurt de Frambuesas Congelado

Reemplace los arándanos por 2 paquetes de 16 onzas (454 g) de frambuesas congeladas (procesadas con jugo).

## Salsa de Fudge Caliente

3 cuadrados (1 onza [28 g]) de chocolate amargo  
1/2 taza (118 ml) de "half 'n half"  
3/4 taza (177 ml) de azúcar  
Una pizca de sal  
1/4 taza (59 ml) de mantequilla o margarina  
1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla

### Instrucciones:

En una sartén mediana, mezcle el chocolate, el half 'n half, el azúcar y la sal. Cocine a fuego medio, mezclando continuamente hasta que se derrita el chocolate. Quite del fuego e incorpore el extracto de vainilla y la mantequilla. Siga mezclando hasta que quede homogéneo. Sirva tibio sobre helado.

## Salsa de Limón

3/4 taza (177 ml) de azúcar  
1 cucharada (15 ml) de almidón de maíz  
Una pizca de sal  
3/4 taza (177 ml) de agua  
1 huevo grande (batido)  
3 cucharadas (44 ml) de jugo de limón  
1 cucharada (15 ml) de mantequilla o margarina

### Instrucciones:

En una sartén mediana, mezcle el azúcar, el almidón de maíz y la sal. Mezcle bien hasta que todos los ingredientes queden integrados. Agregue agua y cocine a fuego medio, mezclando constantemente hasta que humee. En un tazón mediano, bata los huevos ligeramente. Lentamente incorpore la mitad de la mezcla caliente; luego vuelva a verter en la sartén. Cocine a fuego medio-bajo hasta que quede ligeramente espeso, alrededor de 5 minutos. Quite del fuego e incorpore el jugo de limón y la mantequilla. Siga mezclando hasta que quede homogéneo. Sirva tibio o frío sobre helado de vainilla.

## Salsa de Mantequilla de Maní

1 taza (237 ml) de azúcar  
1 cucharada (15 ml) de jarabe de maíz blanco  
1/4 de cucharadita (1.2 ml) de sal  
3/4 taza (177 ml) de leche  
6 cucharadas (89 ml) de mantequilla de maní  
1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla

### Instrucciones:

En una sartén mediana, mezcle el azúcar, el jarabe, la sal y la leche. Cocine a fuego medio-bajo, mezclando constantemente hasta que quede espeso. Incorpore la mantequilla de maní y la vainilla hasta que quede homogéneo. Quite del fuego y deje enfriar.



Grupo HB PS, S.A. de C.V.  
Monte Elbruz 124-301  
Colonia Palmitas, Delegación Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, México, Distrito Federal  
01 800 71 16 100

## PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

Grupo HB PS, S.A. de C.V. cuenta con una Red de Centros de Servicio Autorizada, por favor consulte en la lista anexa el nombre y dirección de los establecimientos en la República Mexicana en donde usted podrá hacer efectiva la garantía, obtener partes, componentes, consumibles y accesorios; así como también obtener servicio para productos fuera de garantía. Para mayor información llame sin costo: **Centro de Atención al consumidor: 01 800 71 16 100**

Grupo HB PS, S.A. de C.V. le otorga a partir de la fecha de compra:  
**GARANTÍA DE 1 AÑO.**

### COBERTURA

- Esta garantía ampara, todas las piezas y componentes del producto que resulten con defecto de fabricación incluyendo la mano de obra.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. se obliga a reemplazar, reparar o reponer, cualquier pieza o componente defectuoso; proporcionar la mano de obra necesaria para su diagnóstico y reparación, todo lo anterior sin costo adicional para el consumidor.
- Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.

### LIMITACIONES

- Esta garantía no ampara el reemplazo de piezas deterioradas por uso o por desgaste normal, como son: cuchillas, vasos, jarras, filtros, etc.
- Grupo HB PS, S.A. de C.V. no se hace responsable por los accidentes producidos a consecuencia de una instalación eléctrica defectuosa, ausencia de toma de tierra, clavija de enchufe en mal estado, etc.

### EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- 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.

El consumidor puede solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió su producto, siempre y cuando Grupo HB PS, S.A. de C.V. no cuente con talleres de servicio.

**PROCEDIMIENTO PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA**

- Para hacer efectiva la garantía no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto y la póliza correspondiente, debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió.
- Para hacer efectiva la garantía, lleve su aparato al Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio (consulte la lista anexa).
- Si no existe Centro de Servicio Autorizado en su localidad llame a nuestro Centro de Atención al Consumidor para recibir instrucciones de como hacer efectiva su garantía.
- El tiempo de reparación, en ningún caso será mayor de 30 días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- En caso de que el producto haya sido reparado o sometido a mantenimiento y el mismo presente deficiencias imputables al autor de la reparación o del mantenimiento dentro de los treinta días naturales posteriores a la entrega del producto al consumidor, éste tendrá derecho a que sea reparado o mantenido de nuevo sin costo alguno. Si el plazo de la garantía es superior a los treinta días naturales, se estará a dicho plazo.
- El tiempo que duren las reparaciones efectuadas al amparo de la garantía no es computable dentro del plazo de la misma. Cuando el bien haya sido reparado se iniciará la garantía respecto de las piezas repuestas y continuará con relación al resto. En el caso de reposición del bien deberá renovarse el plazo de la garantía.

FECHA DE ENTREGA	SELLO DEL VENDEDOR	QUEJAS Y SUGERENCIAS
DÍA__ MES__ AÑO__		Si desea hacer comentarios o sugerencias con respecto a nuestro servicio o tiene alguna queja derivada de la atención recibida en alguno de nuestros Centros de Servicio Autorizados, por favor dirigirse a: <b>GERENCIA INTERNACIONAL DE SERVICIO</b> 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

Zacahuitzco MEXICO 09490 D.F.

Tel: 01 55 5235 2323 • Fax: 01 55 5243 1397

**CASA GARCIA**

Av. Patriotismo No. 875-B

Mixcoac MEXICO 03910 D.F.

Tel: 01 55 5563 8723 • Fax: 01 55 5615 1856

**Nuevo Leon**

**FERNANDO SEPULVEDA REFACCIONES**

Ruperto Martínez No. 238 Ote.

Centro MONTERREY, 64000 N.L.

Tel: 01 81 8343 6700 • Fax: 01 81 8344 0486

**Jalisco**

**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

**Modelo:**  
**68990**

**Tipo:**  
**IC09**

**Características Eléctricas:**  
**120V~ 60Hz 0.9A**

**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".**