

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

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

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

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

Questions?

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

Questions ?

N'hésitez pas à nous appeler – nos associés s'empreseront 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®



Hot Air Popcorn Popper
Éclateur de maïs
à air chaud

Máquina para Hacer
Rosetas de Maíz
por Aire Caliente

English 2

Français..... 9

Español 16

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. This appliance is not intended for use by persons (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. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug, or base in water or other liquid.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts and before cleaning.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Call our toll-free customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including stove.
11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. To disconnect, remove the plug from the wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
15. A popper that is plugged into an outlet should not be left unattended. This popper will not shut off automatically. To avoid overheating, add corn before operating.

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

BEFORE FIRST USE: Wash all removable pieces in warm, soapy water.

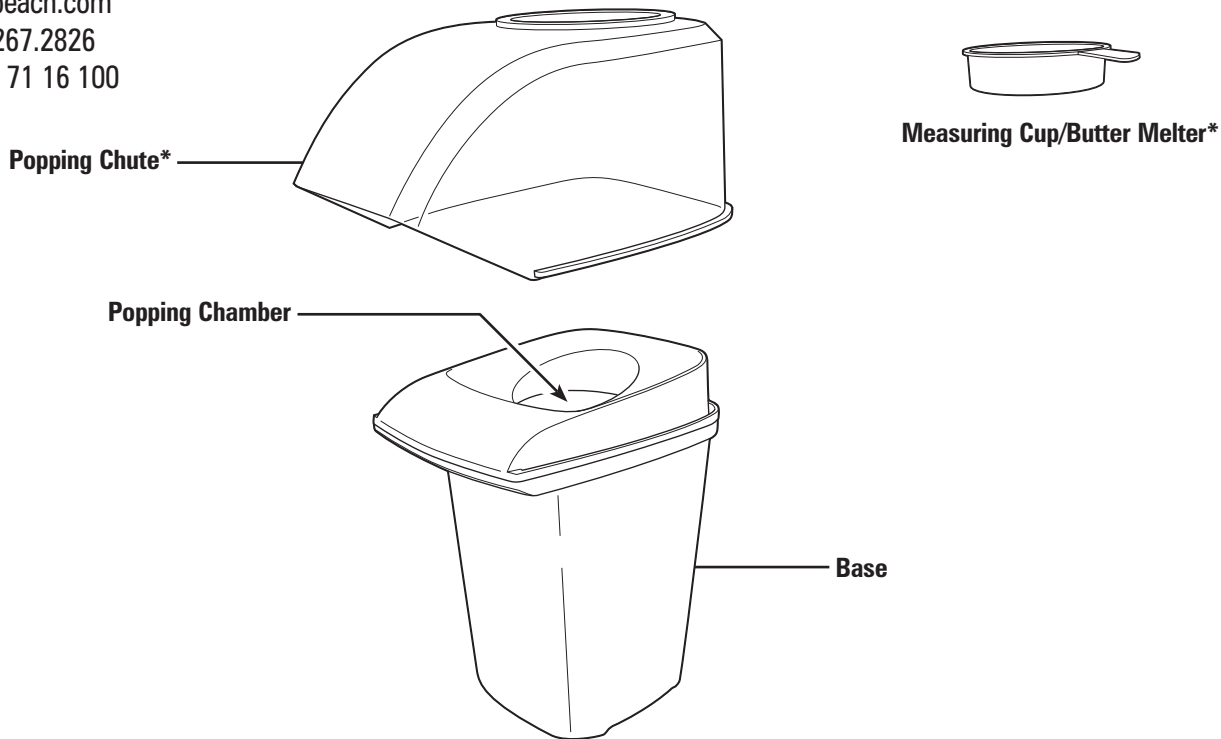
*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

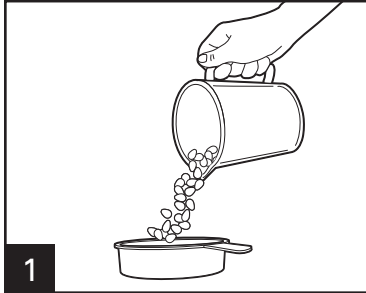
Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100



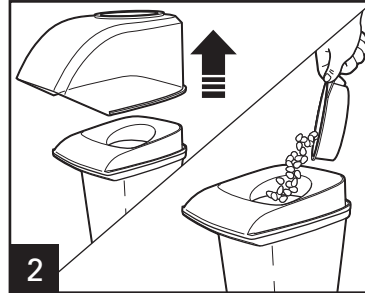
How to Make Popcorn

NOTE: Popcorn types and brands vary in freshness and moisture content. Popped amounts of corn may vary slightly and some unpopped kernels may remain after popping has stopped.



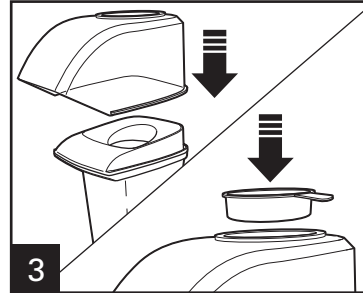
1

Fill measuring cup/butter melter with popcorn kernels. **NOTE:** One full butter melter equals 1/2 cup (118 ml) kernels. Do not exceed 1/2 cup popcorn kernels.



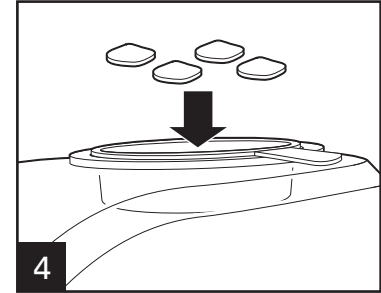
2

Remove popping chute and pour kernels into popping chamber. Do not operate unit without kernels in the popping chamber.



3

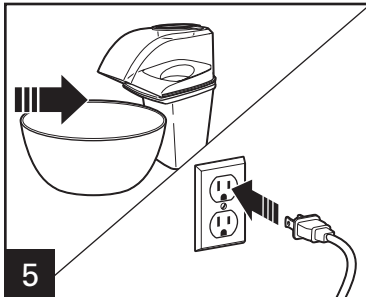
Replace popping chute. Place measuring cup/butter melter on top of popping chute.



4

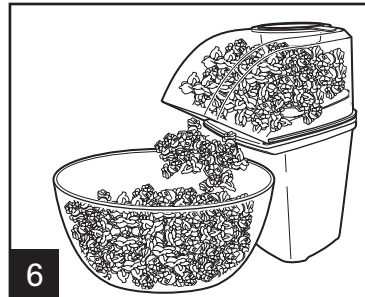
If desired, place thin pats of butter in the butter melter, allowing butter to melt as the unit heats. Softened butter will yield best results.

WARNING! Fire Hazard: Never put butter or oil into the popping chamber.



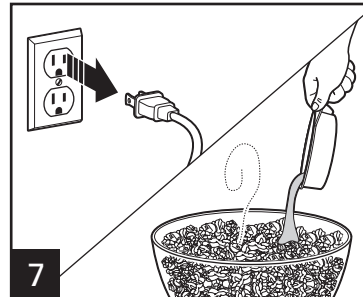
5

Place bowl under popping chute large enough to accommodate up to 18 cups of popped corn. Plug in unit to turn on.



6

Unplug unit when popping slows down to 3 to 5 seconds between pops. Using an oven mitt carefully set aside chute and measuring cup/butter melter. Dump the remaining popcorn and kernels from the popper into a bowl. Pour melted butter over popcorn. See Topping Ideas on page 4.



7

CAUTION! Burn Hazard: Popper is very hot after popping. Do not remove chute or measuring cup/butter melter without using oven mitts.

NOTE: Using less than 1/2 cup (118 ml) of kernels will result in more unpopped kernels.

Recipes

Topping Ideas

Sweet – cinnamon sugar, chocolate shavings, ice cream sauces/syrups, pie spices, powdered sugar

Savory – red pepper flakes, Parmesan cheese, garlic powder, herb seasoning, dressing mix, chili powder, barbecue rub, taco seasoning

Sweet and Salty Cinnamon Popcorn

- 1/2 cup (118 ml) popcorn kernels
- 3 Tablespoons (44 ml) butter, cut in chunks
- 2 Tablespoons (30 ml) sugar
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) ground cinnamon
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) salt

Directions:

1. Pour popcorn kernels in popping chamber of popcorn popper.
2. Replace popping chute. Place measuring cup/butter melter on top of popping chute. Add butter to melter. Pop popcorn.
3. In a small bowl, combine sugar, cinnamon, and salt.
4. Drizzle butter over popped popcorn. Sprinkle with sugar mixture.
5. Toss until popcorn is well-coated.

Serves: 6 to 8

Test Kitchen Tip: If butter does not melt by the time the popcorn is popped, let butter stand in melter until completely melted.

Parmesan Italian Popcorn

- 1/2 cup (118 ml) popcorn kernels
- 3 Tablespoons (44 ml) butter, cut in chunks
- 1/4 cup (59 ml) grated Parmesan cheese
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) garlic salt
- 1/2 teaspoon (2.5 ml) dried oregano
- 1/4 teaspoon (1.2 ml) dried basil

Directions:

1. Pour popcorn kernels in popping chamber of popcorn popper.
2. Replace popping chute. Place measuring cup/butter melter on top of popping chute. Add butter to melter. Pop popcorn.
3. In a small bowl, combine cheese, garlic salt, oregano, and basil.
4. Drizzle butter over popped popcorn. Sprinkle with cheese mixture.
5. Toss until popcorn is well-coated.

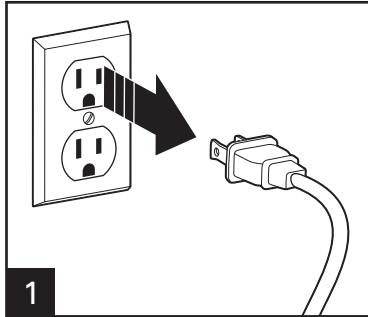
Serves: 6 to 8

Test Kitchen Tip: If butter does not melt by the time popcorn is popped, let butter stand in melter until completely melted.

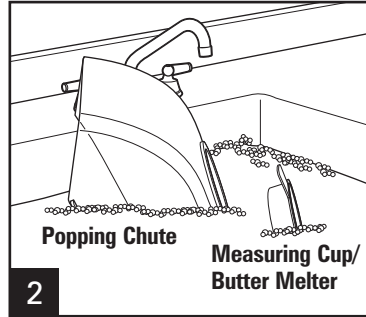
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

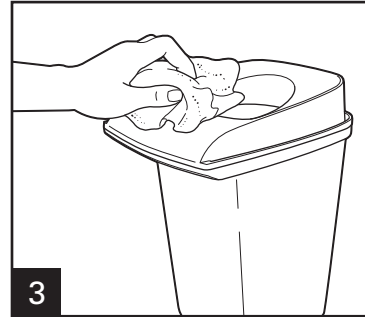
Disconnect power before cleaning. Do not immerse base, cord, or plug in water or any other liquid.



Allow unit to cool completely before cleaning.



Wash popping chute and measuring cup/butter warmer in warm, soapy water. Rinse and dry.



Wipe unit and cord with a damp cloth or sponge. To remove stubborn spots, use a mild, nonabrasive cleanser.

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

Notes

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 in the U.S. or hamiltonbeach.ca in Canada. For faster service, locate the model, type, and series numbers on your appliance.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

1. Lire toutes les instructions.
2. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (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. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou boutons.
5. Pour protéger contre le risque de choc électrique, ne pas immerger le cordon, la fiche ou la base dans l'eau ou autre liquide.
6. Débrancher l'appareil de la prise de courant électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant un nettoyage. Le laisser refroidir avant un nettoyage et avant d'y placer ou d'y enlever des pièces.
7. Ne pas faire fonctionner un appareil électroménager avec un cordon ou une fiche endommagé, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien, ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Appeler notre numéro sans frais de service à la clientèle pour des renseignements concernant l'examen, la réparation ou l'ajustement.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil peut causer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
11. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
12. Pour débrancher, retirer la fiche de la prise murale.
13. N'utiliser l'appareil que pour l'utilisation prévue.
14. Une grande précaution doit être prise lors du déplacement d'un appareil électroménager contenant de l'huile chaude ou autres liquides chauds.
15. Un éclateur branché dans une prise ne doit pas être laissé sans surveillance. Cet éclateur ne s'éteindra pas automatiquement. Pour éviter la surchauffe, ajouter le maïs et l'huile avant de faire fonctionner.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements relatifs à la sécurité du consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

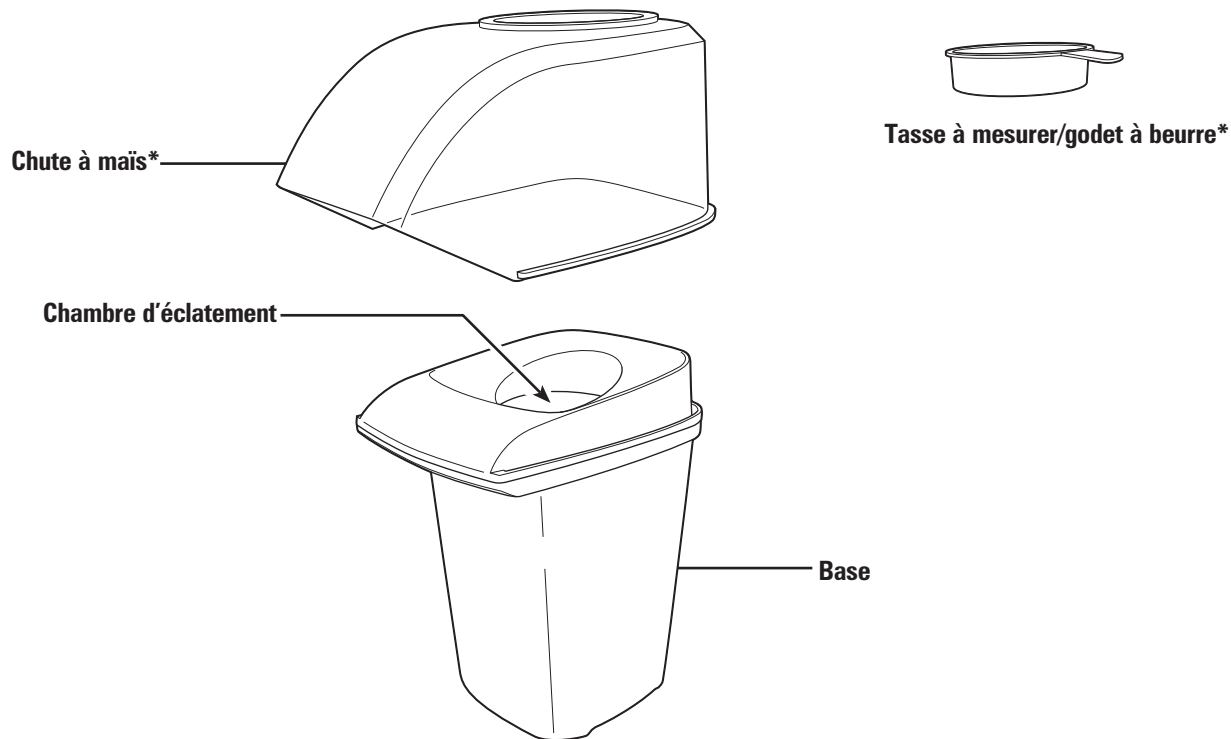
AVERTISSEMENT ! Risque d'électrocution : Cet appareil électroménager possède une fiche polarisée (une broche large) qui réduit le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de quelque 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

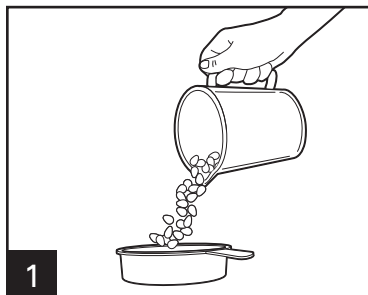
AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Laver toutes les pièces amovibles dans l'eau chaude savonneuse.

*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826



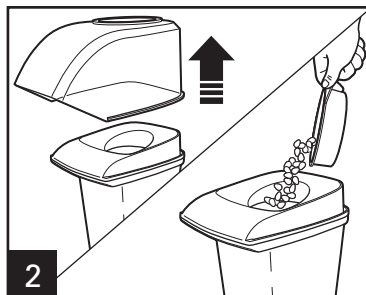
Cuisson du maïs soufflé

REMARQUE : L'humidité et la fraîcheur des grains de maïs à éclater varient selon la variété et les marques. La quantité de grains éclatés peut varier légèrement et quelques grains n'éclateront pas même après l'arrêt de l'éclateur de maïs.



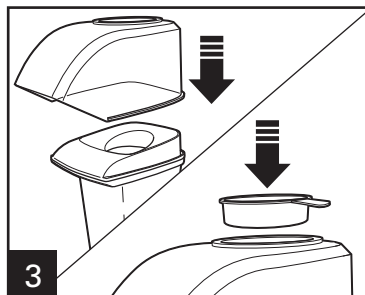
1

Remplir la tasse à mesurer/godet à beurre de grains de maïs à éclater. **REMARQUE :** Un godet à beurre plein représente 1/2 tasse (118 ml) de grains de maïs à éclater. Ne pas utiliser plus de 1/2 tasse (118 ml) de grains de maïs à éclater.



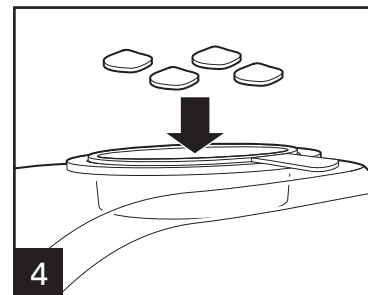
2

Retirer la chute à maïs et verser les grains de maïs dans la chambre d'éclatement. Ne pas faire fonctionner cet appareil sans avoir versé les grains de maïs dans la chambre d'éclatement.



3

Installer la chute à maïs. Déposer la tasse à mesurer/godet à beurre sur le dessus de la chute à maïs.

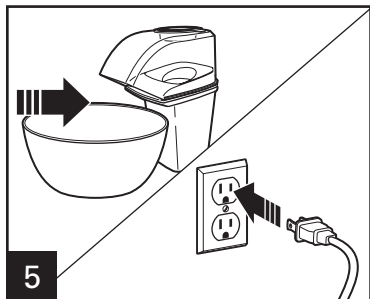


4

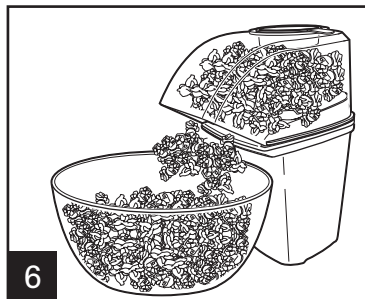
Si désiré, déposer de minces carrés de beurre dans le godet à beurre et les laisser fondre le beurre pendant que l'appareil chauffe. Du beurre mou donnera de meilleurs résultats.

AVERTISSEMENT! Risque d'incendie : Ne jamais mettre de beurre ou d'huile dans la chambre d'éclatement.

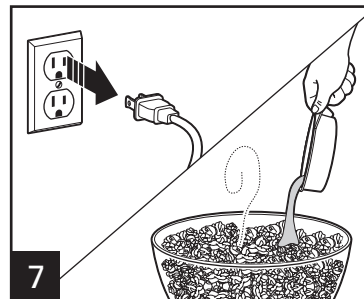
Cuisson du maïs soufflé (suite)



Placer un bol sous la chute à maïs suffisamment gros pour recueillir jusqu'à 18 tasses (4,2 L) de maïs soufflé. Brancher l'appareil pour commencer le chauffage.



Débrancher l'appareil lorsque l'éclatement du maïs est de 3 à 5 secondes entre chaque éclatement. Utiliser des mitaines pour le four pour enlever soigneusement la chute à maïs et la tasse à mesurer/godet à beurre et mettre de côté. Verser le maïs soufflé et les grains de la chambre d'éclatement dans un bol. Verser le beurre fondu sur le maïs soufflé. Voir les Suggestions de garniture à la page 13.



MISE EN GARDE ! Risque de brûlures : L'éclateur de maïs sera très chaud. Ne pas retirer la chute ou la tasse à mesurer/godet à beurre sans utiliser des mitaines pour le four.

REMARQUE : Des grains de maïs non éclatés pourront se retrouver dans la chambre si l'on utilise une quantité inférieure à 1/2 tasse (118 ml).

Recettes

Suggestions de garniture

Sucrée – sucre à la cannelle, copeaux de chocolat, sauces/sirops à crème glacée, épices à tarte, sucre en poudre

Salée – flocons de piment, fromage parmesan, poudre d'ail, herbes d'assaisonnement, sauce pour salade, assaisonnement au chili, sauce pour barbecue, assaisonnement pour tacos

Maïs éclaté sucré et salé à la cannelle

1/2 tasse (118 ml) de grains de maïs à éclater
3 c. à table (44 ml) de beurre, coupés en morceaux
2 c. à table (30 ml) de sucre
1/2 c. à thé (2,5 ml) de cannelle moulue
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel

Instructions :

1. Verser les grains de maïs à éclater dans la chambre d'éclatement de l'éclateur de maïs.
2. Installer la chute à maïs. Déposer la tasse à mesurer/godet à beurre sur le dessus de la chute à maïs. Mettre le beurre dans le godet à beurre. Faire éclater le maïs.
3. Dans un petit bol, combiner le sucre, la cannelle et le sel.
4. Verser le beurre sur le maïs soufflé. Saupoudrer avec le mélange de sucre.
5. Remuer pour bien enrober le maïs éclaté.

Donne 6 à 8 portions

Conseil : Si le beurre n'est pas entièrement fondu une fois l'éclatement terminé, laisser reposer le beurre dans le godet jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.

Maïs au parmesan italien

1/2 tasse (118 ml) de grains de maïs à éclater
3 c. à table (44 ml) de beurre, coupés en morceaux
1/4 de tasse (59 ml) de fromage parmesan râpé
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel d'ail
1/2 c. à thé (2,5 ml) d'origan séché
1/4 c. à thé (1,2 ml) de basilic séché

Instructions :

1. Verser les grains de maïs à éclater dans la chambre d'éclatement de l'éclateur de maïs.
2. Installer la chute à maïs. Déposer la tasse à mesurer/godet à beurre sur le dessus de la chute à maïs. Mettre le beurre dans le godet à beurre. Faire éclater le maïs.
3. Dans un petit bol, combiner le fromage, le sel d'ail, l'origan et le basilic.
4. Verser le beurre sur le maïs soufflé. Saupoudrer avec le mélange de fromage.
5. Remuer pour bien enrober le maïs éclaté.

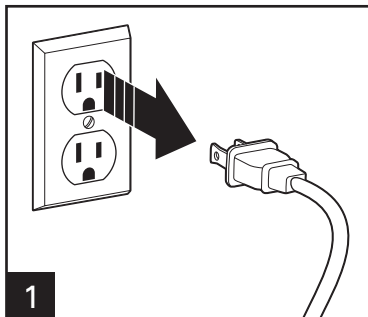
Donne 6 à 8 portions

Conseil : Si le beurre n'est pas entièrement fondu une fois l'éclatement terminé, laisser reposer le beurre dans le godet jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu.

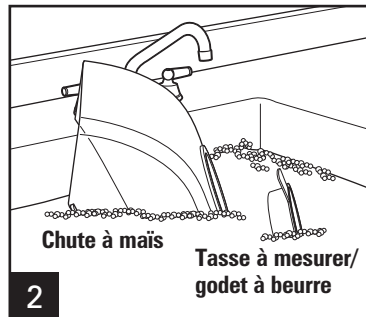
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.

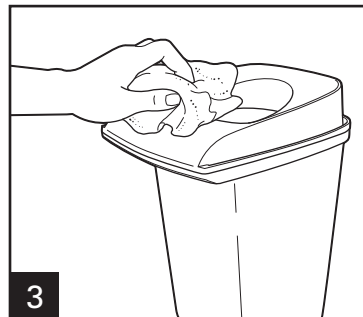
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. Ne pas immerger la base, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.



Permettre à l'appareil de refroidir complètement avant le nettoyage.



Laver la chute à maïs et la tasse à mesurer/godet à beurre dans de l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



Essuyer l'appareil et le cordon avec un linge ou une éponge humide. Pour éliminer les taches rebelles, utiliser un nettoyeur doux et non abrasif.

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

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

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

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. No toque las superficies calientes. Utilice las manijas y perillas.
 6. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, el enchufe ni la base en agua ni en ningún otro líquido.
 7. Desenchúfelo del tomacorriente cuando no lo esté usando y antes de la limpieza. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar alguna pieza y de limpiarlo.
 8. No opere ningún aparato electrodoméstico si el cordón o el enchufe están averiados, después de un mal funcionamiento del aparato, o si éste se ha caído o averiado de alguna forma.
- Llame a nuestro número gratuito de servicio al cliente para información sobre examinación, reparación o ajuste.
 9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por fabricante de electrodomésticos puede causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
 10. No lo use al aire libre.
 11. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de una mesa o de un mostrador, o que toque alguna superficie caliente, incluyendo la superficie de una estufa.
 12. No coloque el aparato sobre o cerca de una fuente de gas caliente o de un quemador eléctrico, ni dentro de un horno caliente.
 13. Para desconectar, quite el enchufe del tomacorriente.
 14. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
 15. Es importante tener extremo cuidado cuando se mueva un aparato electrodoméstico que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
 16. Una máquina para hacer rosetas de maíz por aire caliente que se encuentre enchufada en un tomacorriente no debe dejarse desatendida. Esta máquina no se apaga automáticamente. Para evitar el sobrecalentamiento, agregue maíz y aceite antes de iniciar el funcionamiento.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

Otra Información de Seguridad para el Cliente

Este aparato ha sido diseñado solamente para uso doméstico.

¡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:

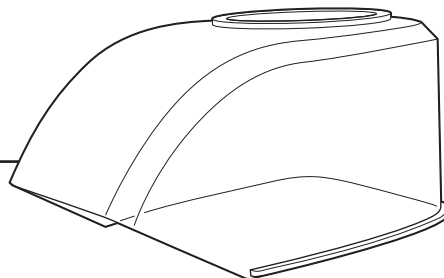
EE. UU.: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

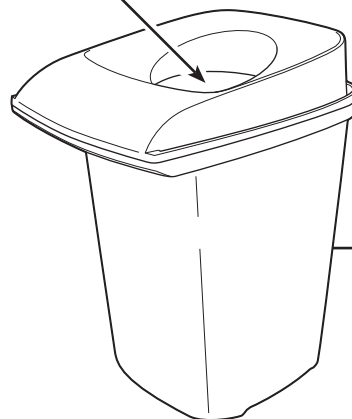
México: 01 800 71 16 100

ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas desmontables en agua tibia jabonosa.

Conducto de Preparación*



Cámara de Preparación



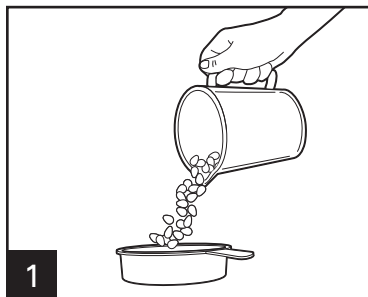
Base



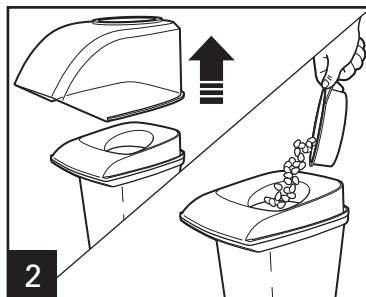
Taza Medidora/Derretidor de Mantequilla*

Cómo Hacer Rosetas de Maíz

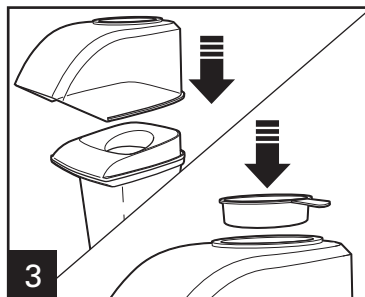
NOTA: Los tipos y marcas de rosetas de maíz varían en la frescura y en el contenido de humedad. Las cantidades de rosetas preparadas pueden variar ligeramente y después de terminada la preparación, pueden quedar algunos granos sin explotar.



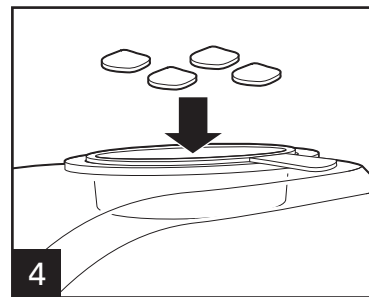
1 Llene la taza medidora/derretidor de mantequilla con granos de rosetas. **NOTA:** Un derretidor de mantequilla lleno equivale a 1/2 taza (118 ml) de granos. No supere la 1/2 taza (118 ml) de granos de rosetas.



2 Quite el conducto de preparación e introduzca los granos en la cámara de preparación. No utilice la unidad sin granos en la cámara de preparación.



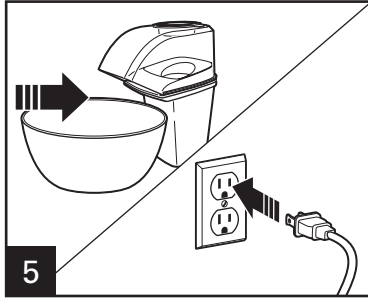
3 Vuelva a colocar el conducto de preparación. Coloque la taza medidora/derretidor de mantequilla sobre el conducto de preparación.



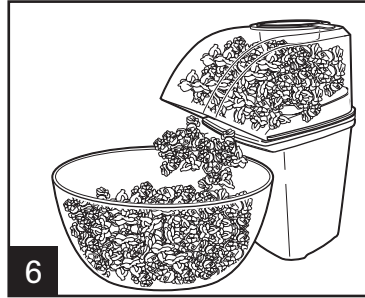
4 Si así lo desea, introduzca pequeñas porciones de mantequilla en el derretidor de mantequilla, permitiendo que la mantequilla se derrita a medida que la unidad se calienta. La mantequilla ablandada brinda mejores resultados.

¡ADVERTENCIA! Peligro de incendio: Nunca coloque mantequilla o aceite en la cámara de preparación.

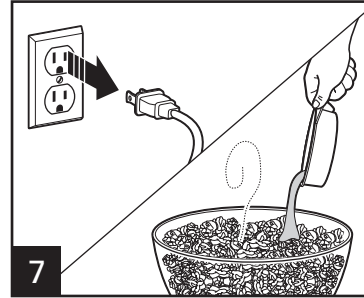
Cómo Hacer Rosetas de Maíz (cont.)



5 Coloque el tazón debajo del conducto de preparación lo suficientemente grande para contener hasta 18 tazas (4.2 L) de rosetas de maíz preparadas. Enchufe la unidad para encenderla.



6 Desenchufe la unidad cuando las explosiones se detienen a 3–5 segundos entre sí. Utilizando un guante de cocina, con cuidado retire el conducto y la taza medidora/derretidor de mantequilla. Coloque las rosetas y los granos restantes dentro de un tazón. Vierta mantequilla derretida sobre las rosetas. Ver “Ideas para Coberturas” en la página 20.



¡PRECAUCIÓN! Peligro de quemaduras: La máquina para hacer rosetas queda muy caliente después de la preparación. No quite el conducto o la taza medidora/derretidor de mantequilla sin utilizar guantes de cocina.

NOTA: Si utiliza menos de 1/2 taza (118 ml) de granos, obtendrá más granos sin explotar.

Recetas

Ideas para Coberturas

Dulce – azúcar con canela, virutas de chocolate, salsas/jarabes para cremas heladas, especias para tartas, azúcar en polvo

Sabrosa – copos de pimientos rojos, queso Parmesano, ajo en polvo, condimento de hierbas, mezcla de aderezos, chile en polvo, adobo de barbacoa, condimento para tacos

Rosetas dulces y saladas con canela

- 1/2 taza (118 ml) de granos de rosetas
- 3 cucharadas (44 ml) de mantequilla (cortada en trozos)
- 2 cucharadas (30 ml) de azúcar
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de canela molida
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal

Instrucciones :

1. Coloque los granos de rosetas en la cámara de preparación de la máquina.
2. Vuelva a colocar el conducto de preparación. Coloque la taza medidora/derretidor de mantequilla sobre el conducto de preparación. Agregue mantequilla al derretidor. Prepare las rosetas.
3. En un tazón pequeño, mezcle el azúcar, la canela y la sal.
4. Vierta la mantequilla sobre las rosetas preparadas.
5. Mezcle hasta que las rosetas queden bien cubiertas.

Rendimiento: 6 a 8

Consejo de cocina: Si la mantequilla no se ha derretido para el momento en que las rosetas están hechas, deje la mantequilla en el derretidor hasta que se haya derretido por completo.

Rosetas italianas con Parmesano

- 1/2 taza (118 ml) de granos para rosetas
- 3 cucharadas (44 ml) de mantequilla (cortada en trozos)
- 1/4 taza (59 ml) de queso Parmesano rallado
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal de ajo
- 1/2 cucharadita (2.5 ml) de orégano seco
- 1/4 cucharadita (1.2 ml) de albahaca deshidratada

Instrucciones :

1. Coloque los granos de rosetas en la cámara de preparación de la máquina.
2. Vuelva a colocar el conducto de preparación. Coloque la taza medidora/derretidor de mantequilla sobre el conducto de preparación. Agregue mantequilla al derretidor. Prepare las rosetas.
3. En un tazón pequeño, mezcle el queso, la sal de ajo, el orégano y la albahaca.
4. Vierta la mantequilla sobre las rosetas preparadas.
5. Mezcle hasta que las rosetas queden bien cubiertas.

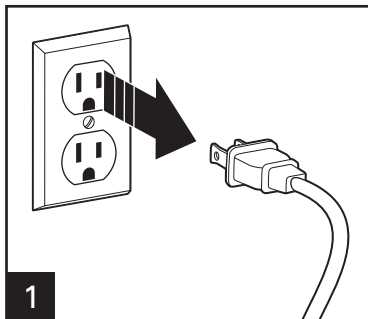
Rendimiento: 6 a 8

Consejo de cocina: Si la mantequilla no se ha derretido para el momento en que las rosetas están hechas, deje la mantequilla en el derretidor hasta que se haya derretido por completo.

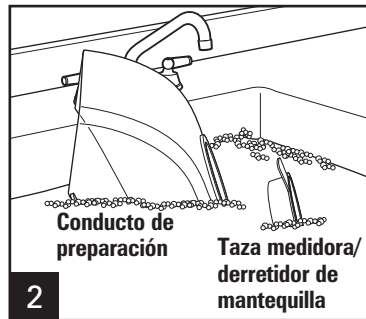
Cuidado y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica.

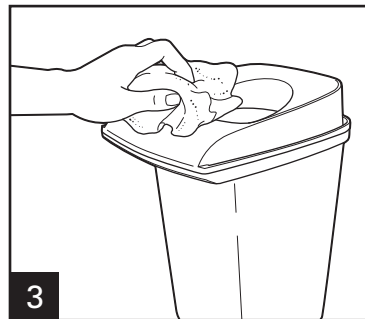
Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja la base, el cable o el enchufe en agua o ningún otro líquido.



Permita que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla.



Lave el conducto de preparación y la taza medidora/derretidora de mantequilla en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.



Limpe la unidad y el cable con un paño o esponja húmedos. Para quitar manchas rebeldes, utilice un limpiador suave no abrasivo.

¡Visite www.hamiltonbeach.com.mx para ver otros productos de Hamilton Beach o para contactarnos!



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

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

Distrito Federal

ELECTRODOMÉSTICOS

Av. Plutarco Elias Cailles 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:
73400

Tipo:
PP07

Características Eléctricas:
120V~ 60Hz 1200W

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".