

**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 !

¡Visite 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'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®



Gourmet Popper Éclateur de maïs gourmet Máquina para Hacer Rosetas de Maíz Gourmet

English	2
Français.....	10
Español	18

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

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 supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. Supply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. Call the provided 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 and oil before operating.
16. Extreme caution must be used when unloading popcorn. Always turn the unit over a countertop so that residual hot oil or water running out will not cause burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard: This appliance is provided with a polarized plug (one wide blade) to reduce 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.

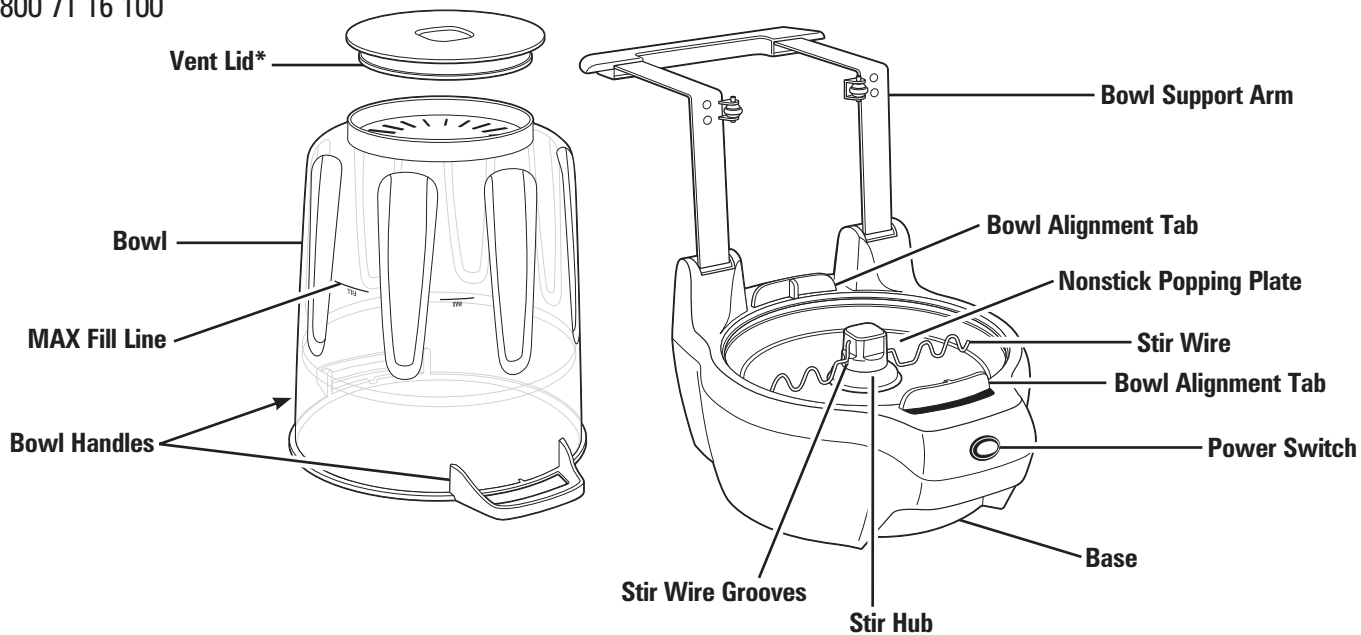
*To order parts:

US: 1.800.851.8900

www.hamiltonbeach.com

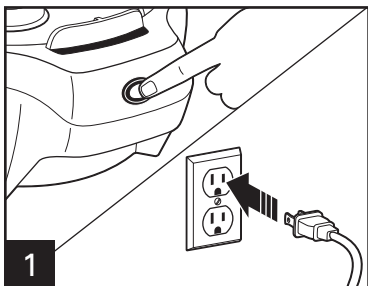
Canada: 1.800.267.2826

Mexico: 01 800 71 16 100

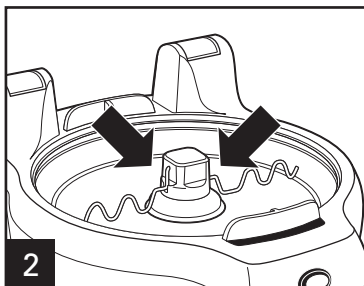


How to Make Popcorn

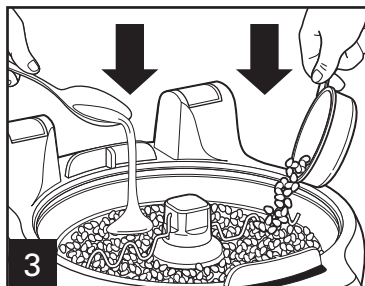
⚠ CAUTION Burn Hazard. The popcorn popper will be VERY HOT after popping.



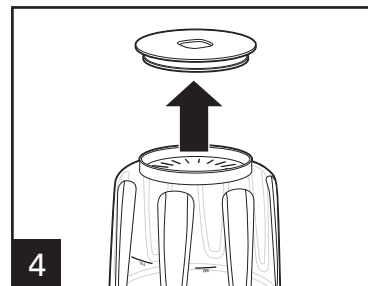
1 Make sure power switch is in OFF (●) position; then plug into outlet.



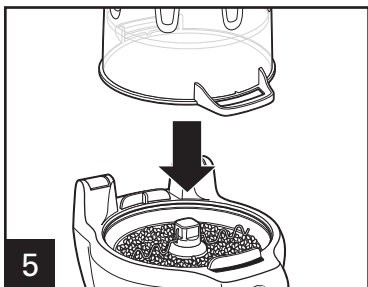
2 Make sure stir wire is rotated down and snapped into wire grooves on stir hub.



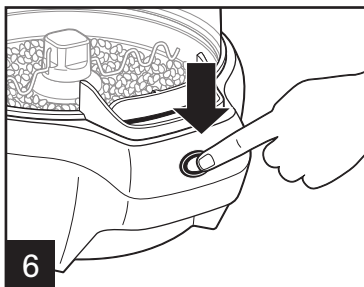
3 Place oil and popcorn kernels in an even layer in popping plate. See chart on page 5 for recommended amounts.



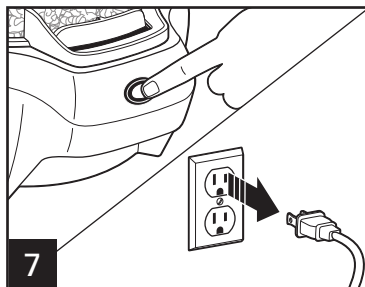
4 Remove vent lid to allow steam to escape.



5 Place bowl on base, aligning bowl handles to tabs on base. **DO NOT POP CORN WITH VENT LID ON BOWL.**



6 Turn power switch to ON (I) to begin popping.

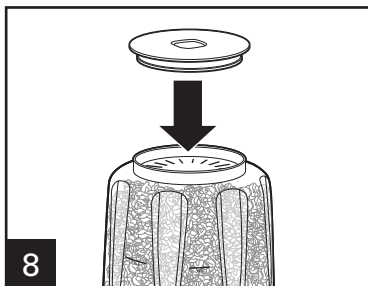


7 Once popping has slowed to 3–5 seconds between pops, turn power switch to OFF (●) and unplug from outlet.

NOTES:

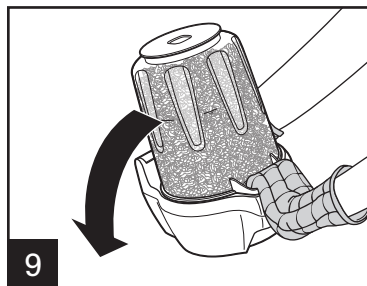
- Popcorn **MAY** continue to pop after unit is turned off. Make sure popping has stopped before moving to next step.
- Allow to cool completely after popping two consecutive batches of popcorn. Otherwise, popping time and unpopped kernels will increase.
- Kernels may become trapped under the stir wire and can result in a scraping or squeaking sound. This does not indicate a problem with the popper.

How to Make Popcorn (cont.)



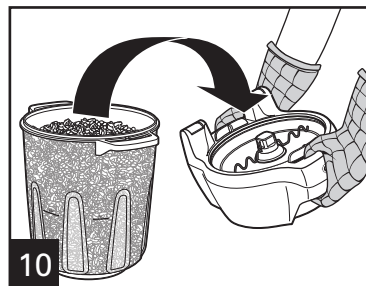
8

Push vent lid firmly onto bowl.



9

Using oven mitts, grab popper base and bowl by front and back handles to turn the unit over, flipping it away from your body to prevent steam burns.



10

Remove base from bowl.

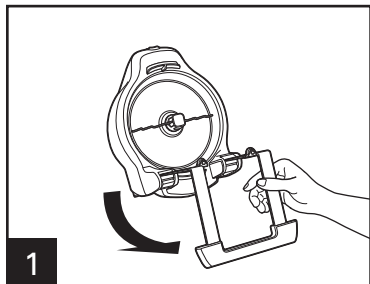
NOTE: Popcorn trapped under the stir wire will not scorch or burn. A switch on the rear handle turns the heater off when bowl is not in place.

Servings Chart (all yields approximate)

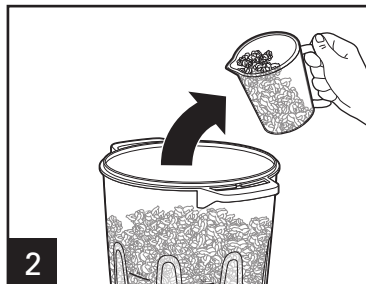
AMOUNT OF POPCORN	AMOUNT OF OIL	APPROXIMATE YIELD
2 tablespoons (30 ml) unpopped	1 teaspoon (5 ml) oil	4 cups (946 ml) popped
4 1/2 tablespoons (67 ml) unpopped	2 teaspoons (10 ml) oil	10 cups (2.4 L) popped
1/3 cup (79 ml) unpopped	1 tablespoon (15 ml) oil	12 cups (2.8 L) popped
2/3 cup (158 ml) unpopped	2 tablespoons (30 ml) oil	20 cups (4.7 L) popped

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

How to Use Tumbler



1 Pull out bowl support arm.

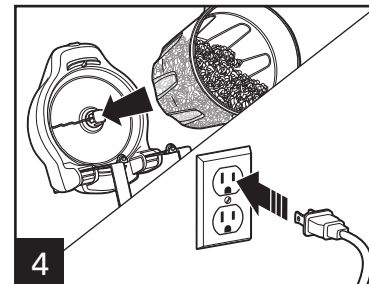


2 Maximum volume of popcorn that can be tumbled without spilling is 10 cups. Remove excess amount of popcorn from bowl or tumble in two batches.

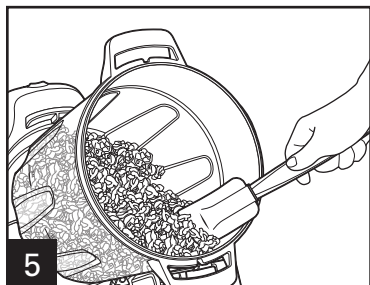


STICKY MIXTURES

For best results, pour prepared mixtures like caramel or melted chocolate into center of popcorn in upright bowl before placing on tumbler.



4 Place bowl with popcorn onto popper, aligning vent lid feature with stir hub. Plug into outlet.

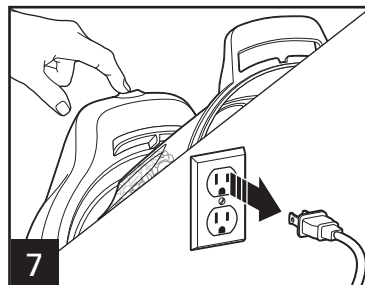


5 Turn power switch to ON (I) to begin tumbling. **TIP:** Use a rubber spatula to break up clumps and ensure even coating.



DRY SEASONING MIXTURES

For dry seasoning mixtures with butter, start tumbling the popcorn and sprinkle in dry seasonings first. When evenly coated, drizzle in butter. Tumble popcorn until evenly coated.



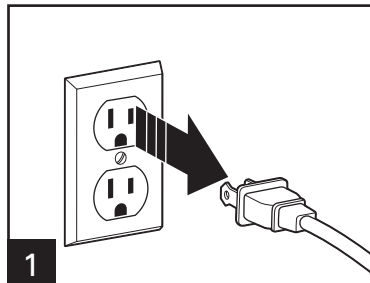
7 Turn power switch to OFF (O) and unplug.



8 Transfer to bowls for serving.

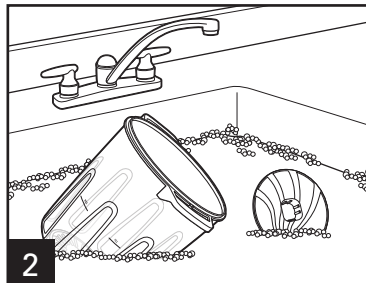
Care and Cleaning

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard. Disconnect power before cleaning. Do not immerse base or cord in any liquid.



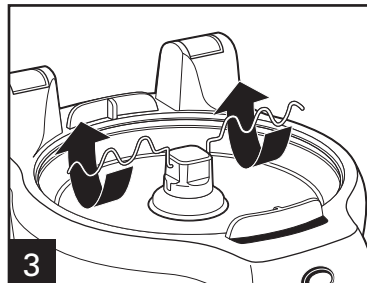
1

Unplug power cord and allow unit to cool completely before cleaning.



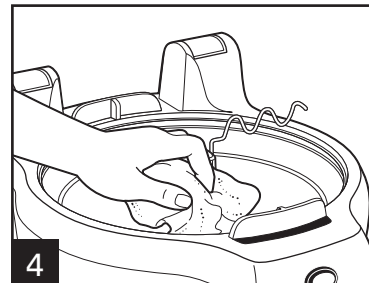
2

Wash bowl and vent lid in warm, soapy water. Rinse and dry.



3

Stir wire rotates up for cleaning.



4

Wipe the popping plate with a soapy, damp cloth. Rinse cloth; then wipe again and dry. Wipe the base with a damp cloth and dry.

Recipes

Directions: Follow “How to Use Tumbler” steps on page 6 with 10 cups (2.4 L) of popped popcorn.

Parmesan Italian Popcorn

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 (1.3 ml) dried basil
2 tablespoons (30 ml) butter, melted

Cheese and Bacon Popcorn

1/4 cup (59 ml) bacon bits
3 tablespoons (44 ml) cheese sprinkles
2 tablespoons (30 ml) butter, melted

Truffle and Black Pepper Popcorn

1/4 heaping teaspoon (1.3 ml) fine sea salt
1/4 heaping teaspoon (1.3 ml) cracked black pepper
1 tablespoon (15 ml) butter, melted
1 teaspoon (5 ml) white truffle oil

Buffalo Popcorn

1 tablespoon (15 ml) dry ranch dressing mix
2 tablespoons (30 ml) butter, melted
2 teaspoons (10 ml) hot wing sauce

Sweet and Savory Curried Popcorn

1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
1/4 teaspoon (1.3 ml) curry powder
2 tablespoons (30 ml) butter, melted

After butter is tumbled with popcorn, add:

1/2 cup (118 ml) toasted coconut
1/2 cup (118 ml) toasted slivered almonds
1/2 cup (118 ml) golden raisins

Honey Sriracha Popcorn

1/4 cup (59 ml) honey
2 teaspoons (10 ml) Sriracha chili sauce
1 tablespoon (15 ml) butter
1/4 teaspoon (1.3 ml) salt

In a small microwave-safe bowl, mix honey, Sriracha, butter and salt. Microwave on medium power for 30-40 seconds or until butter is melted and mixture is runny. Follow tumbling directions.

Caramel Popcorn

1 cup (237 ml) brown sugar
6 tablespoons (89 ml) butter
1/3 cup (79 ml) light corn syrup
1 teaspoon (5 ml) molasses
1/2 teaspoon (2.5 ml) salt
1 teaspoon (5 ml) vanilla extract
1/2 teaspoon (2.5 ml) baking soda

In a small saucepan over medium-high heat, combine brown sugar, butter, corn syrup, molasses and salt. Bring mixture to a boil and cook an additional 1 to 2 minutes to reach 250°F (121°C) on a candy thermometer. Stir in vanilla extract and baking soda. Follow tumbling directions.

Hot Chocolate Popcorn

1/3 cup (79 ml) confectioners' sugar
1 tablespoon (15 ml) plus 1 teaspoon (5 ml) cocoa powder
1/4 teaspoon (1.3 ml) salt
1 1/2 cups (355 ml) mini marshmallows
1/2 cup (118 ml) mini chocolate chips

Combine confectioners' sugar, cocoa powder and salt. Follow tumbling directions. Let cool for several minutes. Add marshmallows and chocolate chips to bowl and tumble for 30 seconds.

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 five (5) years from the date of original purchase in Canada and one (1) year from the date of original purchase in the U.S. 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 endommagée, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas bien ou a été échappé ou endommagé d'une manière quelconque. Le remplacement et la réparation du cordon d'alimentation doivent être faits par le fabricant, son agent de service ou toute personne qualifiée de façon à éviter tout danger. Appeler le numéro de service à la clientèle fourni 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, un choc électrique 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.
16. Il faut user de précautions extrêmes en vidant le contenu de maïs soufflé. Toujours retourner l'appareil au-dessus du comptoir de façon que l'huile ou l'eau chaude qui s'écoule ne cause pas de brûlures.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Autres consignes de sécurité pour le consommateur

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

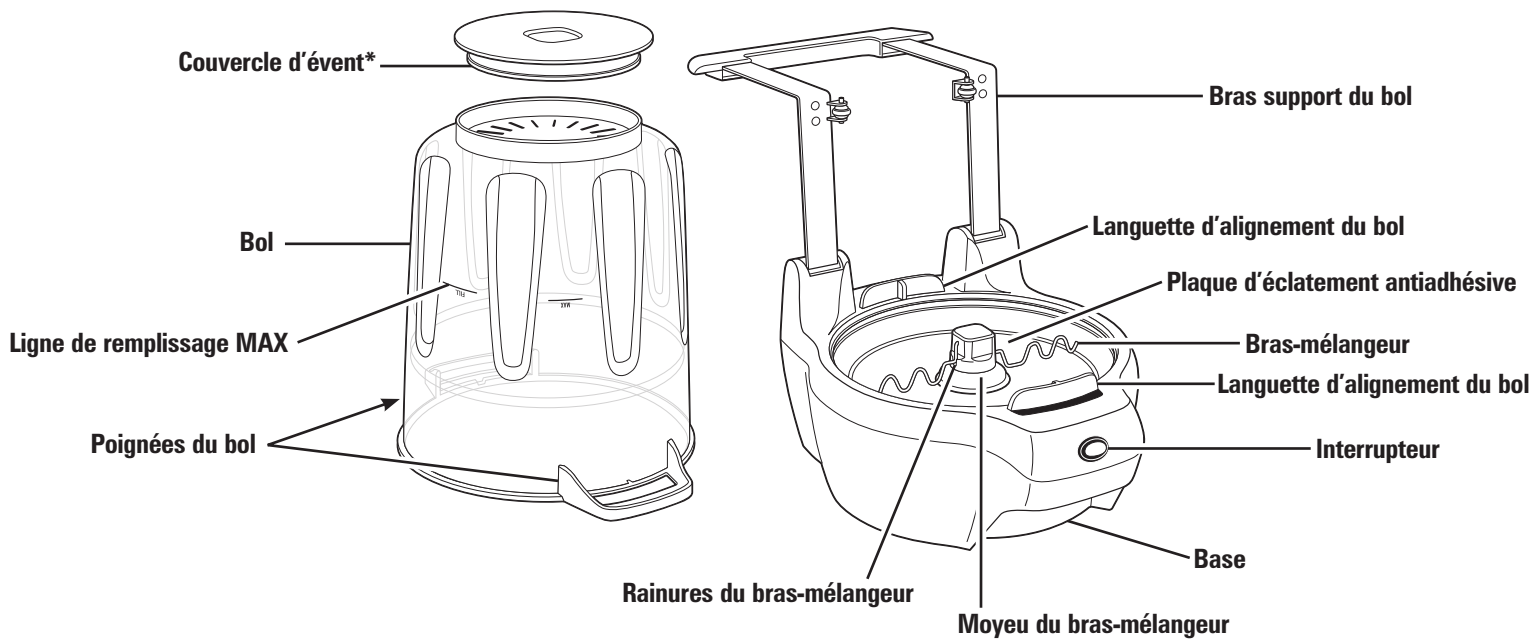
⚠ AVERTISSEMENT **Risque de choc électrique** : Cet appareil est fourni avec une fiche polarisée (une broche large) pour réduire le risque d'électrocution. Cette fiche n'entre que dans un seul sens dans une prise polarisée. Ne contrecarrez pas l'objectif sécuritaire de cette fiche en la modifiant de 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 trébuché accidentellement.

Pièces et caractéristiques

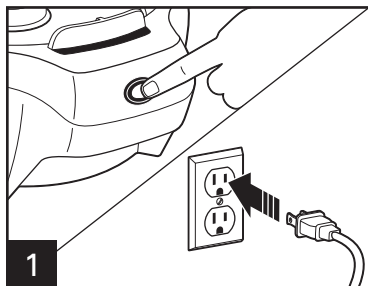
*Pour commander des pièces :
Canada : 1.800.267.2826

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

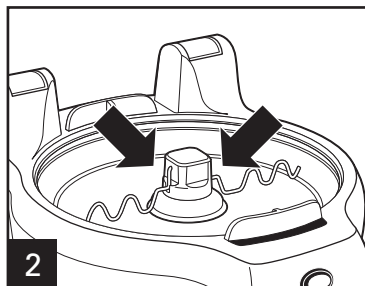


Cuisson du maïs soufflé

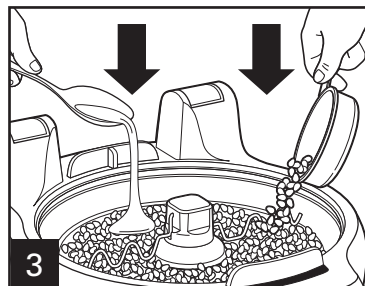
⚠ ATTENTION Risque de brûlures. L'éclateur de maïs sera TRÈS CHAUD à la fin de l'éclatement.



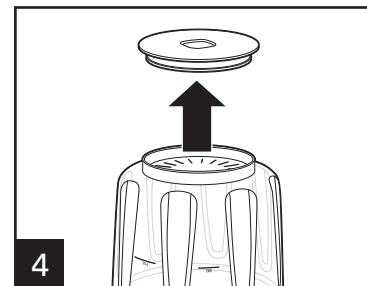
1 S'assurer que l'interrupteur est à la position OFF (●/arrêt) puis débrancher l'appareil brancher dans la prise de courant.



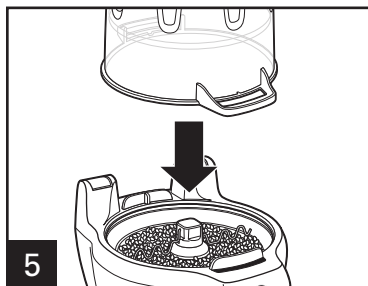
2 S'assurer que le bras-mélangeur est tourné vers le bas et enclenché dans les rainures du moyeu du bras-mélangeur.



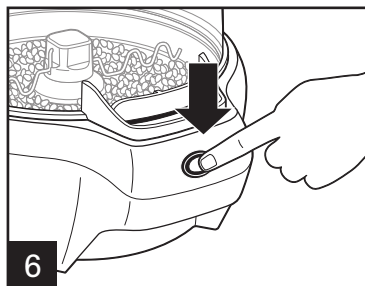
3 Mettre et répartir l'huile et les grains de maïs en couche uniforme sur la plaque d'éclatement. Consulter les quantités recommandées au tableau de la page 13.



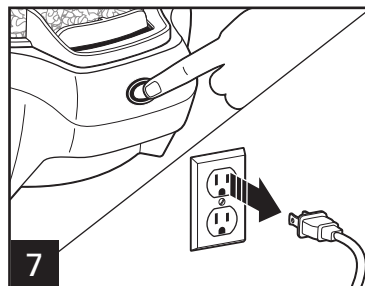
4 Retirer le couvercle d'évent pour permettre à la vapeur de s'échapper.



5 Placer le bol sur la base, aligner les poignées du bol avec les languettes de la base. **NE PAS FAIRE ÉCLATER LE MAÏS EN LAISSANT LE COUVERCLE SUR L'ÉVENT.** Mettre l'interrupteur en position de marche (I) pour commencer l'éclatement du maïs.



6 Dès que l'intervalle d'éclatement du maïs se produit entre 3 à 5 secondes, mettre l'interrupteur à la position d'arrêt (●) et débrancher.

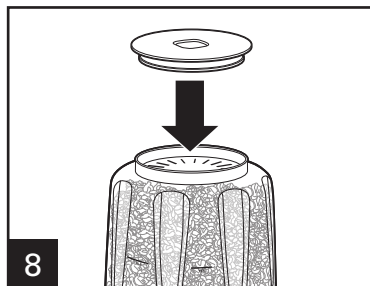


7 Dès que l'intervalle d'éclatement du maïs se produit entre 3 à 5 secondes, mettre l'interrupteur à la position d'arrêt (●) et débrancher.

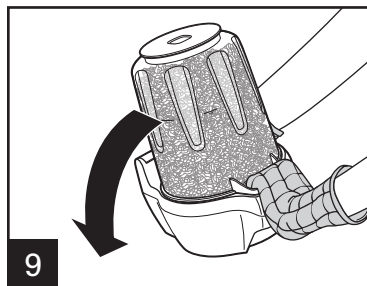
REMARQUES :

- Des grains de maïs PEUVENT encore éclater même après avoir éteint l'appareil. S'assurer que l'éclatement du maïs a cessé avant de passer à la prochaine étape.
- Laisser refroidir complètement après avoir effectué deux cycles d'éclatement de maïs. Ceci pour éviter d'augmenter la durée d'éclatement du maïs et la quantité de grains non éclatés.
- Des grains de maïs peuvent se coincer sous le bras-mélangeur et produit un bruit de frottement ou de crissement. Ce bruit n'indique pas que l'éclateur de maïs est défectueux.

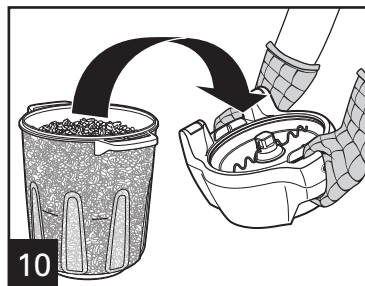
Cuisson du maïs soufflé (suite)



8 Appuyer fermement le couvercle d'évent sur le bol.



9 Avec des gants isolés, agripper la base de l'éclateur de maïs et le bol avec les poignées avant et arrière pour retourner l'appareil tout en le tenant loin du corps pour éviter les brûlures causées par la vapeur.



10 Retirer la base du bol.

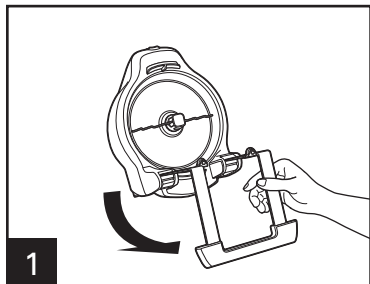
REMARQUE : Les grains de maïs coincés sous le bras-mélangeur ne brûlera pas. Un interrupteur situé à l'arrière de la poignée éteint l'élément chauffant lorsque le bol n'est pas installé.

Tableau des portions (tous les rendements sont approximatifs)

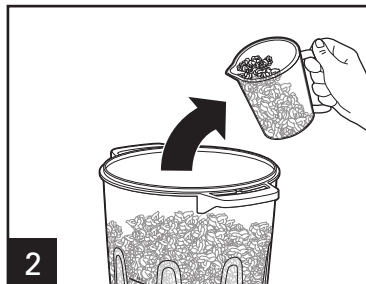
QUANTITÉ DE MAÏS SOUFFLÉ	QUANTITÉ D'HUILE	RENDEMENT APPROXIMATIF
2 c. à table (30 ml) (non éclaté)	1 c. à thé (5 ml)	4 tasses (946 ml) (éclaté)
4 1/2 c. à table (67 ml) (non éclaté)	2 c. à thé (10 ml)	10 tasses (2,4 L) (éclaté)
1/3 tasse (79 ml) (non éclaté)	1 c. à table (15 ml)	12 tasses (2,8 L) (éclaté)
2/3 tasse (158 ml) (non éclaté)	2 c. à table (30 ml)	20 tasses (4,7 L) (éclaté)

NOTE: Les catégories et les marques de maïs soufflé varient en termes de fraîcheur et de teneur en humidité. La quantité de maïs éclaté peut différer légèrement de ce tableau et une certaine quantité de grains non éclatés peut subister une fois la phase d'éclatement terminée.

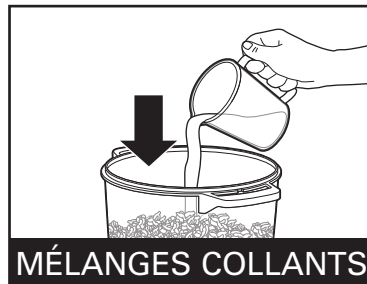
Utilisation du mélangeur



1 Déployer le bras support du bol.

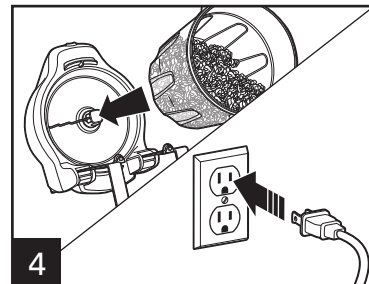


2 La quantité maximale de maïs soufflé à mélanger sans renverser est de 10 tasses (2,5 L). Enlever la quantité excédentaire de maïs soufflé du bol ou mélanger en deux lots.

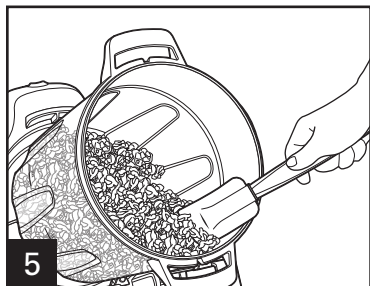


MÉLANGES COLLANTS

Pour des résultats optimaux, verser les mélanges préparés comme le caramel et le chocolat fondu au centre du maïs soufflé dans le bol vertical avant de l'installer sur le mélangeur.



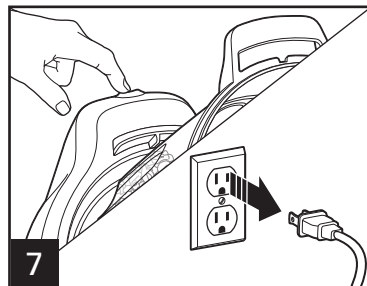
4 Installer le bol contenant le maïs soufflé sur l'éclateur de maïs en alignant le couvercle d'évent avec le moyeu du mélangeur. Brancher dans la prise de courant.



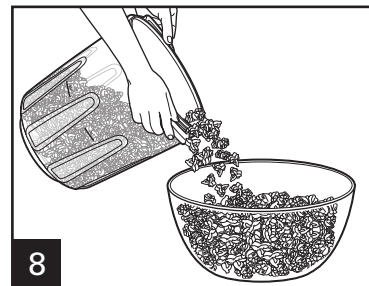
5 Mettre l'interrupteur en position de marche (I) pour commencer à remuer.
CONSEIL : Utiliser une spatule en caoutchouc pour briser les grains agglutinés pour assurer un enrobage uniforme. Pour les mélanges d'assaisonnements secs avec beurre, commencer à remuer le maïs soufflé et parsemer les assaisonnements secs en premier. Lorsque le maïs est bien enrobé, verser lentement le beurre.



MÉLANGES D'ASSAISONNEMENTS SECS



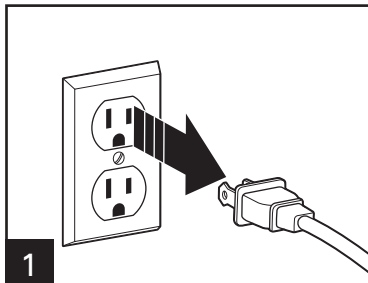
7 Mettre l'interrupteur en position d'arrêt (O) et débrancher.



8 Verser le maïs soufflé dans des bols de service.

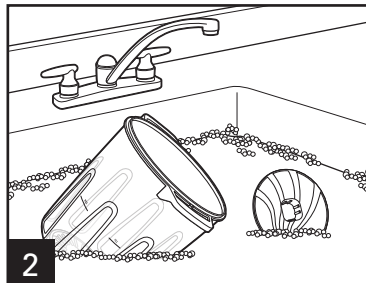
Entretien et nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT Risque de choc électrique.
Débrancher l'appareil avant le nettoyage. N'immerger pas la base ou le cordon dans aucun liquide.



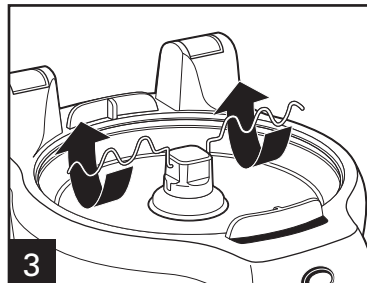
1

Débrancher le cordon d'alimentation et laisser refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer.



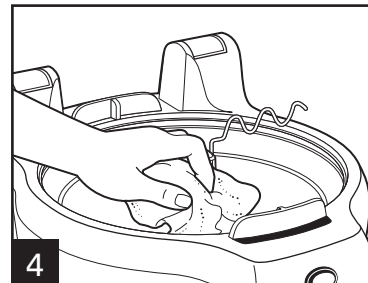
2

Laver le bol et le couvercle d'évent dans l'eau chaude savonneuse. Rincer et sécher.



3

Tourner le bras-mélangeur vers le haut puis nettoyer.



4

Essuyer la plaque d'éclatement avec un linge imbibé d'eau savonneuse. Rincer le linge puis essuyer à nouveau et sécher. Essuyer la base avec un linge humide et sécher.

Recettes

Instructions : Consulter les étapes du chapitre « Utilisation du mélangeur » à la page 14 pour 10 tasses (2,4 L) de maïs soufflé.

Maïs soufflé à l'italienne et parmesan

1/4 tasse (59 ml) de 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 (1,3 ml) de basilic séché
2 c. à table (30 ml) de beurre fondu

Maïs soufflé au fromage et bacon

1/4 tasse (59 ml) de bacon émietté
3 c. à table (44 ml) de fromage râpé parsemées
2 c. à table (30 ml) de beurre fondu

Maïs soufflé à la truffe et poivre noir

1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel de mer fin tassé
1/4 c. à thé (1,3 ml) de poivre noir concassé tassé
1 c. à table (15 ml) de beurre fondu
1 c. à thé (5 ml) d'huile de truffe blanche

Maïs soufflé Buffalo

1 c. à table (15 ml) de mélange sec pour vinaigrette ranch
2 c. à table (30 ml) de beurre fondu
2 c. à thé (10 ml) de sauce pour ailes piquantes

Maïs soufflé sucré et salé au cari

1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
1/4 c. à thé (1,3 ml) de poudre de cari
2 c. à table (30 ml) de beurre fondu

Après avoir mélanger le beurre au maïs, ajouter :

1/2 tasse (118 ml) de noix de coco rôtie
1/2 tasse (118 ml) de bâtonnets d'amandes rôties
1/2 tasse (118 ml) de raisins dorés

Maïs soufflé au miel et sauce Spiracha

1/4 tasse (59 ml) de miel
2 c. à thé (10 ml) de sauce chili Spiracha
1 c. à table (15 ml) de beurre
1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel

Dans un petit bol allant au four à microondes, mélanger le miel, la sauce Spiracha, le beurre et le sel. Mettre au four à microondes à puissance moyenne de 30 à 40 secondes ou jusqu'à ce que le beurre et le mélange soit fondu et homogène. Suivre les instructions du mélangeur.

Maïs soufflé au caramel

1 tasse (237 ml) de cassonade
6 c. à table (89 ml) de beurre
1/3 tasse (79 ml) de sirop de maïs blanc
1 c. à thé (5 ml) de mélasse
1/2 c. à thé (2,5 ml) de sel
1 c. à thé (5 ml) d'extrait de vanille
1/2 c. à thé (2,5 ml) de bicarbonate de soude

Dans un petit poêlon sur feu moyen-élevé, combiner la cassonade, le beurre, le sirop de maïs, la mélasse et le sel. Amener le mélange à ébullition et laisser cuire de 1 à 2 minutes jusqu'à ce que la température du thermomètre à bonbons indique 250 °F (121 °C). Incorporer et mélanger l'extrait de vanille et le bicarbonate de soude. Suivre les instructions du mélangeur.

Maïs soufflé au chocolat chaud

1/3 tasse (79 ml) de sucre glace
1 c. à table (15 ml) plus 1 c. à thé (5 ml) de poudre de cacao
1/4 c. à thé (1,3 ml) de sel
1 1/2 tasse (355 ml) de guimauves miniatures
1/2 tasse (118 ml) de pépites de chocolat miniatures

Combiner le sucre glace, la poudre de cacao et le sel. Suivre les instructions du mélangeur. Laisser refroidir plusieurs minutes. Ajouter les guimauves et les pépites de chocolat dans le bol et remuer pendant 30 secondes.

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 des cinq (5) ans à compter de la date d'achat d'origine au Canada et un (1) an à compter de la date d'achat d'origine aux É.-U. 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 superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
6. Para protegerse de una descarga eléctrica, 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 con cables o enchufe dañados o después de que el aparato funcione mal o se caiga o dañe de cualquier manera. El reemplazo del cable de suministro y las reparaciones deben ser efectuadas por el fabricante, su agente de servicio, o personas igualmente calificadas para poder evitar un peligro. Llame al número de servicio al cliente proporcionado para información sobre examinación, reparación o ajuste.
9. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por fabricante de electrodomésticos puede causar incendio, descarga eléctrica o lesiones a personas.
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 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.
17. Debe tenerse mucho cuidado cuando se descargan las rosetas. Siempre dé vuelta la unidad sobre un mostrador de encimera para que el aceite o agua caliente residuales no provoquen quemaduras.

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 es provisto con un enchufe polarizado (una pata más ancha) para reducir 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

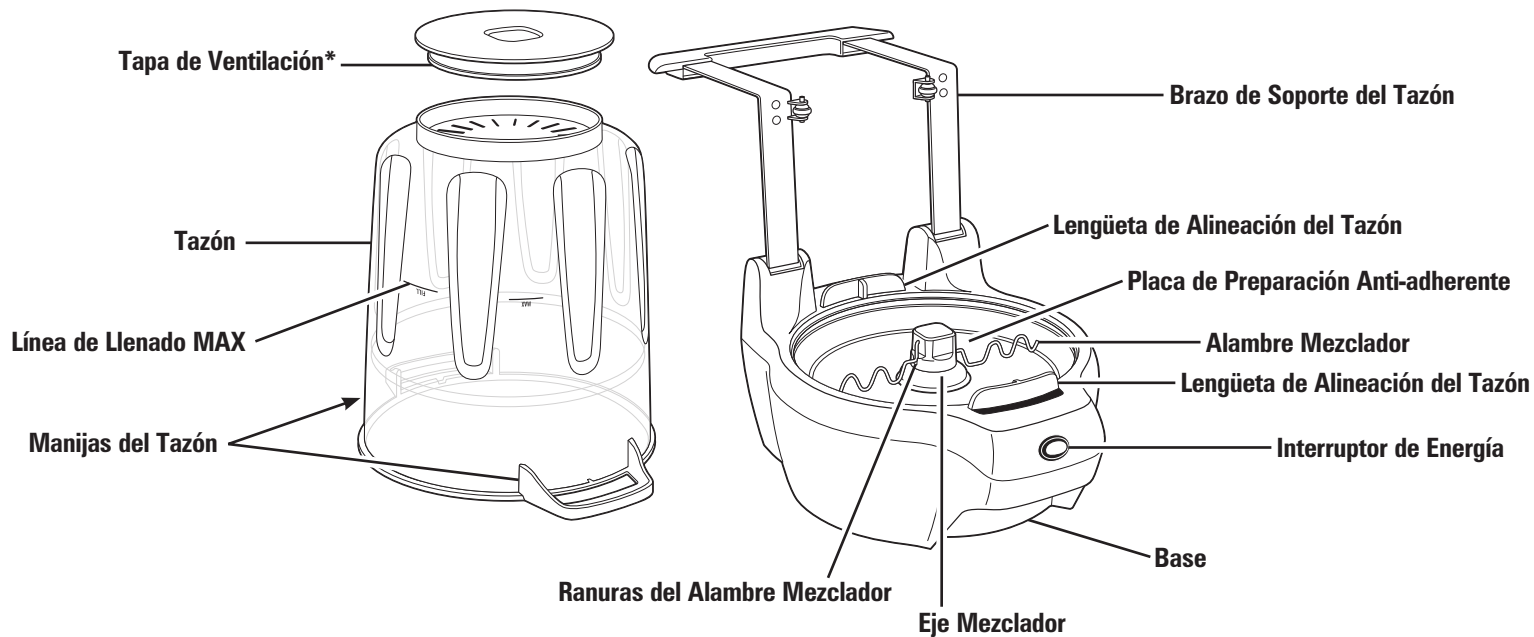
ANTES DEL PRIMER USO: Lave todas las piezas desmontables en agua tibia jabonosa.

*Para ordenar partes:

US: 1.800.851.8900

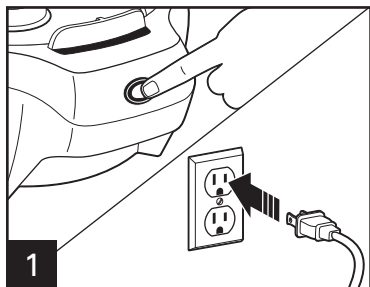
www.hamiltonbeach.com

México: 01 800 71 16 100

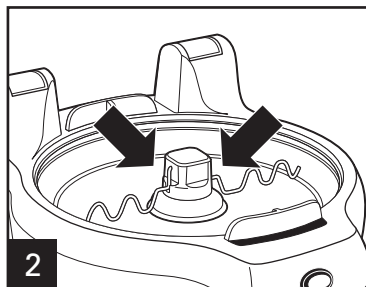


Cómo Hacer Rosetas de Maíz

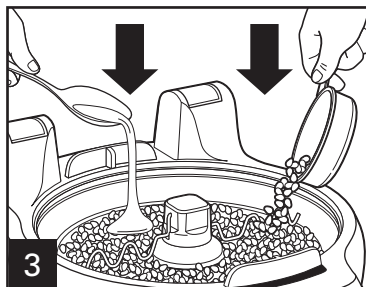
⚠ PRECAUCIÓN Peligro de quemaduras. La máquina para hacer rosetas de maíz estará **MUY CALIENTE** después de la preparación.



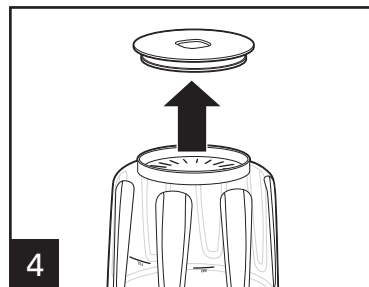
1
Asegúrese de que el interruptor de energía se encuentre en la posición OFF (●/apagado); luego enchufe en el tomacorriente.



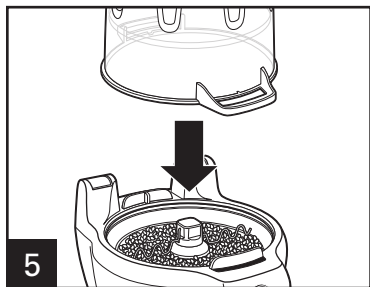
2
Asegúrese de girar el alambre mezclador hacia abajo y de trabarlo en las ranuras de alambre del eje mezclador.



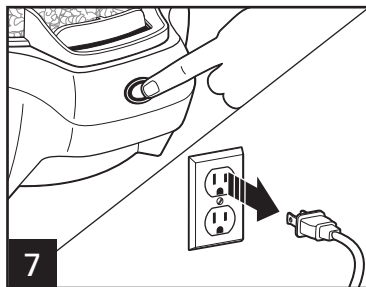
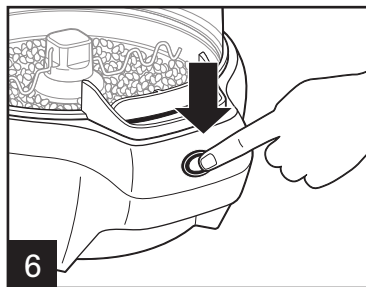
3
Coloque el aceite y los granos de maíz formando una capa pareja sobre la placa de preparación. Ver la tabla de la página 21 para consultar las cantidades recomendadas.



4
Quite la tapa de ventilación para que salga el vapor.



5
Coloque el tazón en la base, alineando las manijas del tazón con las lengüetas de la base. **NO PREPARE ROSETAS DE MAÍZ CON LA TAPA DE VENTILACIÓN SOBRE EL TAZÓN.** Accione el interruptor de energía en ON (I/encendido) para comenzar la preparación.

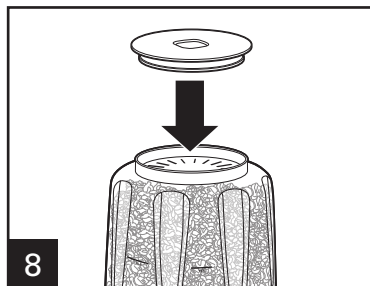


7
Una vez que los granos comienzan a reventar cada 3-5 segundos, gire el interruptor de energía a OFF (●/apagado) y desenchufe.

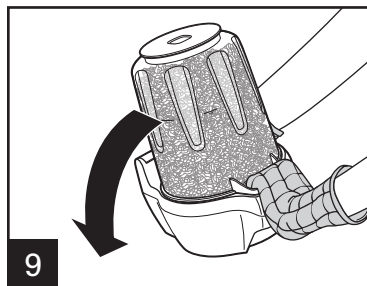
NOTAS:

- Los granos de maíz PUEDEN seguir reventando después de haber apagado la unidad. Asegúrese de que no revienten más granos antes de pasar al siguiente paso.
- Deje que la unidad se enfríe por completo después de preparar dos tandas consecutivas de rosetas de maíz. De otro modo, aumentarán tanto el tiempo de preparación como los granos sin abrirse.
- Los granos pueden quedar atrapados bajo el alambre mezclador, lo que puede provocar un chirrido. Esto no indica que la máquina tenga un problema.

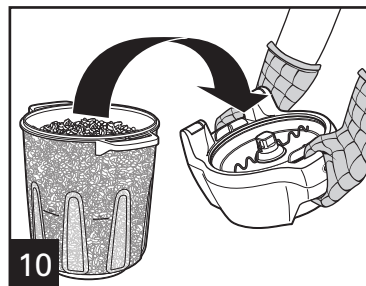
Cómo Hacer Rosetas de Maíz (cont.)



8 Presione la tapa de ventilación firmemente sobre el tazón.



9 Utilizando guantes de cocina, tome la base y el tazón de la máquina de las manijas frontal y trasera para dar vuelta la unidad, girándolos en sentido contrario a su cuerpo para evitar quemaduras de vapor.



10 Quite la base del tazón.

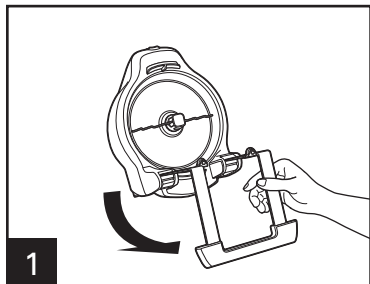
NOTA: Los granos de maíz atrapados debajo del alambre mezclador no se chamuscan o queman. Un interruptor ubicado en la manija trasera apaga el calentador cuando el tazón no se encuentra en su lugar.

Tabla de Porciones (todos los rendimientos son aproximados)

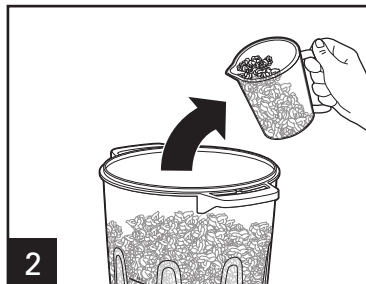
CANTIDAD DE ROSETAS DE MAÍZ	CANTIDAD DE ACEITE	ROXIMADAMENTE 4 A 5 TAZAS
2 cucharadas (30 ml) sin reventar	1 cucharadita (5 ml) de aceite	4 tazas (946 ml)
4 1/2 cucharadas (67 ml) sin reventar	2 cucharaditas (10 ml) de aceite	10 tazas (2.4 L)
1/3 taza (79 ml) sin reventar	1 cucharada (15 ml) de aceite	12 tazas (2.8 L)
2/3 taza (158 ml) sin reventar	2 cucharadas (30 ml) de aceite	20 tazas (4.7 L)

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 respecto de esta tabla y después de terminada la preparación, pueden quedar algunos granos sin reventar.

Cómo Usar el Vaso Girador



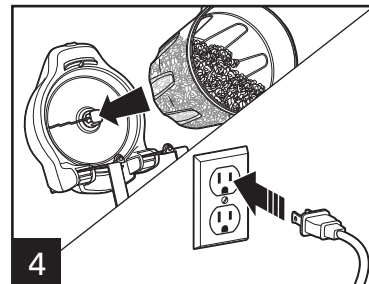
1
Extienda el brazo de soporte del tazón.



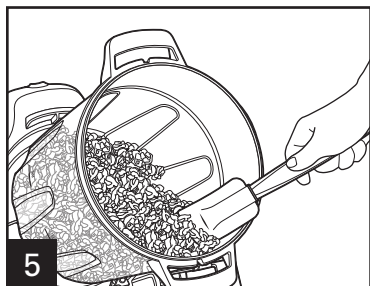
2
La cantidad máxima de rosetas que pueden girarse sin derramarse es de 10 tazas. Quite el exceso de rosetas de maíz del tazón o utilice el vaso girador en dos tandas. Para mejores resultados, vierta las mezclas preparadas como caramelo o chocolate derretido en el centro de las rosetas en el tazón vertical antes de colocar el vaso giratorio.



MEZCLAS PEGAJOSAS



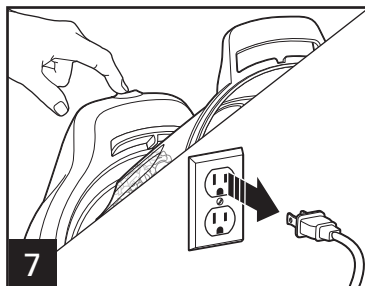
4
Coloque el tazón con rosetas de maíz en la máquina, alineando la tapa de ventilación con el eje mezclador. Enchufe en el tomacorriente.



5
Accione el interruptor de energía en ON (I/encendido) para comenzar a mezclar. **CONSEJO:** Utilice una espátula de goma para separar rosetas apelmazadas y asegurar un recubrimiento parejo. Para mezclas secas de condimentos con mantequilla, comience mezclando las rosetas y espolvoreando los condimentos secos primero. Cuando las rosetas estén cubiertas en forma pareja, vierta la mantequilla. Haga girar las rosetas hasta que queden bien cubiertas.



MEZCLAS SECAS DE CONDIMENTOS



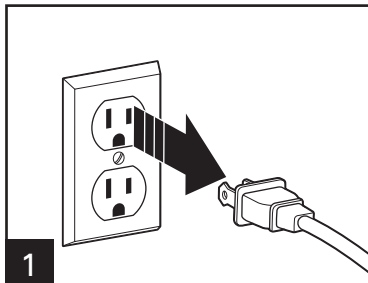
7
Gire el interruptor de energía a OFF (O/apagado) y desenchufe.



8
Transfiera a tazones para servir.

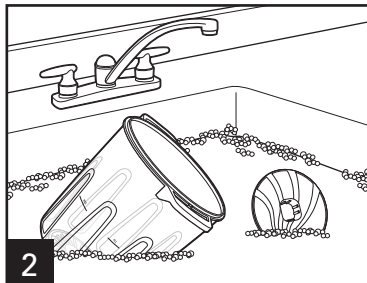
Cuidados y Limpieza

⚠ ADVERTENCIA Peligro de Descarga Eléctrica. Desconecte la energía antes de limpiar. No sumerja la base o el cable en ningún líquido.



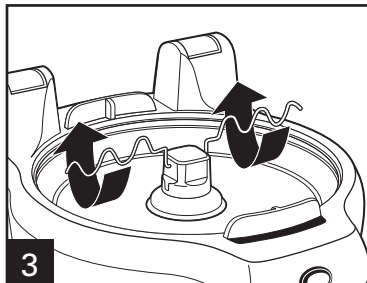
1

Desenchufe el cable de energía y deje que la unidad se enfríe por completo antes de limpiarla.



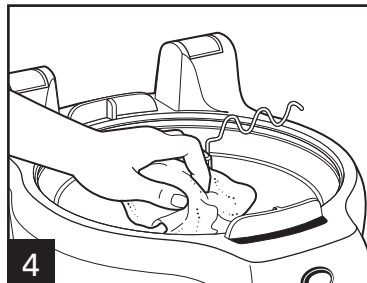
2

Lave el tazón y la tapa de ventilación en agua tibia jabonosa. Enjuague y seque.



3

El alambre mezclador se gira hacia arriba para la limpieza.



4

Limpie la placa de preparación con un paño jabonoso húmedo. Enjuague el paño; luego limpie de nuevo y seque. Limpie la base con un paño húmedo y seque.

Recetas

Instrucciones: Siga los pasos de “Cómo Usar el Vaso Girador” de la página 22 con 10 tazas (2.4 L) de rosetas de maíz preparadas.

Rosetas de Maíz Italianas con Parmesano

1/4 taza (59 ml) de queso Parmesano rallado
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal con ajo
1/2 cucharadita (2.5 ml) de orégano deshidratado
1/4 cucharadita (1.3 ml) de albahaca deshidratada
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla derretida

Rosetas de Maíz con Queso y Tocino

1/4 taza (59 ml) de trozos de tocino
3 cucharadas (44 ml) de queso rallado
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla derretida

Rosetas de Maíz con Trufas y Pimienta Negra

1/4 cucharadita colmada (1.3 ml) de sal marina fina
1/4 cucharadita colmada (1.3 ml) de pimienta negra molida
1 cucharada (15 ml) de mantequilla derretida
1 cucharadita (5 ml) de aceite de trufa blanca

Rosetas de Maíz Buffalo

1 cucharada (15 ml) de mezcla de aderezo ranch en polvo
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla derretida
2 cucharaditas (10 ml) de salsa picante para alitas

Rosetas de Maíz al Curry Dulces y Sabrosas

1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
1/4 cucharadita (1.3 ml) de curry en polvo
2 cucharadas (30 ml) de mantequilla derretida

Después de mezclar la mantequilla con las rosetas de maíz, agregue:

1/2 taza (118 ml) de coco tostado
1/2 taza (118 ml) de almendras rebanadas tostadas
1/2 taza (118 ml) de pasas de uva rubias

Rosetas de Maíz con Miel y Sriracha

1/4 taza (59 ml) de miel
2 cucharaditas (10 ml) de salsa picante Sriracha
1 cucharada (15 ml) de mantequilla
1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal

En un tazón pequeño apto para microondas, mezcle la miel, la salsa Sriracha, la mantequilla y la sal. Coloque en el microondas a energía media por 30-40 segundos o hasta que la mantequilla se derrita y la mezcla esté líquida. Siga las instrucciones del vaso girador.

Rosetas de Maíz al Caramelo

1 taza (237 ml) de azúcar moreno
6 cucharadas (89 ml) de mantequilla
1/3 taza (79 ml) de jarabe de maíz ligero
1 cucharadita (5 ml) de melaza
1/2 cucharadita (2.5 ml) de sal
1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla
1/2 cucharadita (2.5 ml) de bicarbonato de sodio

En una sartén pequeña a fuego medio, mezcle el azúcar moreno, la mantequilla, el jarabe de maíz, la melaza y la sal. Lleve la mezcla al hervor y cocine por 1 a 2 minutos más para alcanzar los 250°F (121°C) medidos por un termómetro de caramelo. Vierta el extracto de vainilla y el bicarbonato de sodio. Siga las instrucciones del vaso girador.

Rosetas de Maíz con Chocolate Caliente

1/3 taza (79 ml) de azúcar en polvo
1 cucharada (15 ml) más 1 cucharadita (5 ml) de cacao en polvo
1/4 cucharadita (1.3 ml) de sal
1 1/2 taza (355 ml) de malvaviscos en miniatura
1/2 taza (118 ml) de trocitos de chocolate

Mezcle el azúcar en polvo, el cacao en polvo y la sal. Siga las instrucciones del vaso girador. Deje enfriar por varios minutos. Agregue malvaviscos y trocitos de chocolate al tazón y haga girar por 30 segundos.

Notas



Grupo HB PS, S.A. de C.V.
Monte Elbruz No. 124 - 401
Col. Polanco V Sección, Miguel Hidalgo
Distrito Federal, C.P. 11560
01 800 71 16 100

PÓLIZA DE GARANTÍA

PRODUCTO:

MARCA:

MODELO:

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

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

COBERTURA

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

LIMITACIONES

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

EXCEPCIONES

Esta garantía no será efectiva en los siguientes casos:

- 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

Modelo:

73304

Tipo:

PP09

Características Eléctricas:

120 V~ 60 Hz 600 W

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".